

Register.

Register über vorgeschrieben Koch-Buch nach Ordnung / des Alphabets auff die Marginal Ziffer gerichtet.

A.

Aegrest-Safft / von unzeitigen Trauben außgetruckt
und dessen Gebrauch. Num. 905.

Ahl-Fisch. In frisch Butter mit Kräutern gesotten.
Num. 487.

Mit Zucker / Saffran und Majoran. Num. 488.

Mit Salben an Spizlin gebraten. Num. 489.

Mit Salben / Gewürk in frisch Butter gebachen.
Num. 490.

Seynd im Mayen bis in den Herbst gut. Num. 491.

Alandt, Non, oder Brat-Fisch / Forne gebraten.
Num. 436.

Mit Zimber / Pfeffer / Mattenkümich gesotten.
Num. 437.

Mit Zwibelen / Peterlin und frisch Butter. N. 438.

Aland sind das ganze Jahr gut / die Forne aber im
Winter am besten. Num. 439

Aland-Wein zu zurichten. Num. 959.

Abelin-Fisch / sihe Spizling. Num. 454.

Aesch-Fisch werden zugericht wie Forellen. Num. 418.

Item in frisch Butter. 419.

Werden auch wie die Hecht zugericht. Num. 420.

Werden gebraten / gebachen / gedörzt / in Pasteten
eingemacht. Num. 421.

Sind gut vom Hermonat bis in den Herbst / als
dann am besten. Num. 422.

P

Ambfeln