

Register.

Dinten-Flecken zuvertreiben. Num. 1002.

Dinten Recept/so sehr gut. Num. 1008.

℞

Euterlin von Kühen wol gesotten / und in frisch Buttergedämpfft. Num. 46.

Gebraten. Num. 47.

In süßem Brühlin. Num. 48.

Endten/zam und wilde. Num. 256.

Zame/ werden zugericht wie Gänß. Num. 267.

Item in Peterlin / Wersich / Artiviven / Citronen / Pomeranzen / Capres / oder unzeitigen Trauben / 2c. gedämpfft zu einer Französischen Suppen. Num. 268.

In Fleischbrüh/ frisch Butter. Num. 268.

In Nügelbrüh. Num. 269.

Eingefalzen wie die Gänß. Num. 269.

In Pasteten gemacht. Num. 269.

Wilde Enten Num. 270. Siehe Buchstab W.

Blas- und Tauch-Endten. Num. 271.

Erling mit halb Wein und Wasser / Mattenkümmel / und frisch Butter gesotten. Num. 451.

Gebacken. Num. 452.

Seynd im Herbst am besten. Num. 453.

Erd-Aepffel / gesotten / geschelt / und mit Zimber / Pfeffer / Salz / und frischen Butter angemacht. Num. 794.

Erbselein oder Saurrauch eingemacht. Num. 942. 944.

Erbselein / Grün so noch in Hülsen wol gesotten / mit schmaltz begossen / oder in frisch Butter. Num. 835.

Mit jung Hammel. Bislin. Fleisch / jung Hünlein gedämpfft zu Französischen Suppen. N. 836.

Ohne