

Register.

- Gebratene Forellen/lang auffzuhalten/ num. 411.
Gebachen num. 412.
In Zwibel und frisch Butter gesotten. num. 413.
Eingefalzen/ 414.
Gedörzt und auffgeheneckt/ 415.
In Pasteten eingemacht / 416.
Sind im Aprillen und Majen am besten/ 417.
Fuß von Rinder/ 49.
Bloß in Wasser aber lang gekocht/ 49.
Kalt in Essig oder Zwibeln auffzugeben/ 50.
In gelbem Zwibelbrühlin/ 51.
Füße von Kalber zugericht / wie Rindsfuß/ 52.
Gebachen Kalbsfuß/ 53.
Galleren von Kalbsfüßen/ 54.
Fuß von Schaafen nicht viel nutz/ 55.
Fuß von Schweinen/ 142.
Galleren darvon gemacht/ 142. 143.
Fleisch=Speisen/ num. 1. 2c.
Fleisch=Suppen / Sihe Rindfleisch/ 7. und die nachfolgende.
Frankösische = Fleischsuppen / 12. und die nachfolgende.
Fleisch=Pasteten/ 321. und die folgende.
Fleisch=Knöpflin / 350. 2c.
Fleisch=Kräpflin / 339. 2c.
Fleisch=Zarten/ 352. 2c.
Flecken von Dinten oder Eysen zuvertreiben/ 1002.
Fülle von Hirne/ Lungen / Leber/ gehackt Fleisch / Eysern/ Kräutern / Kesten/ Aepffel/ Birren / Rosinen/ Meertrauben/Mandlen/ Feigen/ Obs/ 2c. allerhand
Fleischspeisen/ Geflügel/ und andere sachen zu füllen/
findet