

Register.

- Schaaf-Lungen/ Leber/ unterschiedlich zugericht. 108.
Ganz Gelänck gesotten in einem Brühlin. 109. 110.
Lungenmuß darauff gemacht. 111.
Schaafdärme/ zu Kuttelfleck oder Kröß gemacht. 112.
Schaaf-Füsse nicht viel nutz. 113.
Schaf-Fleisch gebraten/ mit Calben oder Knoblauch gespickt. 114.
Schaaf-Brust/ gefüllt. 115.
Schaaf-fleisch zugericht wie Kalbfleisch. 116.
Mit Kuben Köhl/ Pastenen gekocht. 117.
Mit Birren gedämpfft / oder darauff gelegt. 118.
In Eyerbrühlin oder schmalk gedämpfft. 119.
Saltz in der Kuchen nöhtig. 886.
Gesalken Wildprät/ Fleisch/ Fisch. 887. 888. 889.
Salsen allerhand gattung über speisen von Fleisch / wildprät/ Hasen/ Geflügel/ Fischen/ Ethern/ Obs/ Garten-gewächs / 2c. findet man absonderlich an jedwederin Ort/ wo das Wort Salse stehet.
Salmen/ Lachs-fisch in halb Wein und Wasser gesotten. 455.
Salmen in lauter Wasser gesotten. 455.
Mit frisch Butter/ Citronen/ Senff/ Spinat. 456.
Werden auch gebraten. 457.
Eingefalken. 458.
In Pasteten eingemacht. 459.
Salmen bleiben in ihrem Stand biß Jacobi/ alsdann werden sie Lachs. 459. 460. 461.
Salm-ling/ gute Fischlin/ gesotten wie Forellen. 462.
In frisch Butter. 463.
In Pasteten eingemacht. 464.
Sind im Aprillen und Mayen am besten. 465.
Saurauch/