

# **Das Register**

Dürr Biren dienen wol in fülle.j.ca.xxij.

Dürr Biren in einem pfesser.j.ca.xxiij.

Dürr Rüben.j.capitel.xliij.

Eel zu bereyten.j.capitel.xxv.

Erbeyß daud ein hößlich essen.j.capitel.Iviij.

Erbeyß Rücklein.j.capitel.liv.

Eyer küngelein zu machen.ij.capitel.i.

Eyer zu bachen in dreyerley weyß.ij.cap.iiij.

Eyer müser mach also.ij.capitel.xliij.

Essig macht man mancherler.v.cap.i.ij.ij.

Essig über landt zu tragen. v.cap.viiij.ix.

Essig von Bier.v.cap.xj.

Fisch seind also.j.cap.j.vnd.ij.cap.xli.

Fisch zu behalten das sie lang gut vnd frisch bleyben.j.cap.vij.

Fisch krebs vn̄ allerley obs sol man temperiern mit würzen.j.ca.xvj.

Fül in Kreßfischalen.j.cap.xxiij.

Fleyß oder fisch lang zu behalten.j.cap.xl.

Frucht über jar zu behalten.j.cap.xls.

Fülle in einen Braten zu machen.ij.cap.ix.

Fisch Braten zu machen ij.cap.xxiij.

Frembd gebachens.ij.cap.ix.

Fisch fülle in Krapffen.ij.cap.xviij.

Fleyß turten zu machen.ij.cap.xxvij.

Geyste essen seind schedlich.ij.cap.xli.

Galrad meysterlich gemacht über groß fisch/ als salmen oder ander  
groß Reinfisch.j.cap.vj.

Gesultzt Krebs.j.capitel.ij.

Galrad zu eingemachten Krebsen bereyt vnd mach also.j.cap.x.

Gebachen Krebs.j.cap.xliij.

Gesultzt Morchen.j.cap.xxiij.

Gerennet milch zu machen.j.cap.xxvij.

Gemüß zu machen von mandel vnd von fischen.j.cap.xxiij.