

REGISTER

A	
Aal blau zu kochen.....	84
Aal zu marinieren	85
Apfelbrei	95
Äpfel-Kalteschale	26
Apfel-Kompott oder gedämpfte Äpfel.....	95
Äpfel zu trocknen.....	98
Auflauf	64
B	
Bachbungen- oder Bachbohnen-Salat	91
Bier-Kalteschale.....	25
Birnen-Kompott.....	95
Birnen zu dämpfen.....	32
Birnen zu trocknen	98
Bischof.....	105
Bischof-Extrakt	105
Blatt-Kohl.....	29
Blumenkohl.....	34
Blumenkohl mit Wein-Sauce....	35
Blumenkohl-Salat.....	92
Bohnen einzumachen.....	109
Bratwurst	76
Bratwurstkloßchen	42
Braunbier-Suppe	19
Braunkirsch-Salat	91
Bretzel-Kalteschale	27
Brunnenkresse-Gemüse für Kranke	34
Brunnenkress-Salat.....	91
Butterkloßchen	21
Buttermilch-Kalteschale	27
D	
Dicke-Milch-Kalteschale	26
Dürre Erbsen auf gewöhnliche Art	33
E	
Eierbier.....	101
Eier-Graupen-Suppe	15
Eier- oder Pfannkuchen	64
Eier-Punsch	104
Eier-Sauce	51
Eier zu kochen	63
Eingebrannte Suppe	17
Eingemachte Erbsen zu kochen...	31
Eingemachte grüne Bohnen zu kochen	31
Enten zu braten.....	44
Enten zu dämpfen	43
Erbsen-Suppe.....	20
Erdbeeren-Kalteschale	26
Erdbeeren-Kompott	97
Essiggurken einzumachen.....	110
F	
Fische blau abzusieden.....	83
Forellen zu backen	87
Forellen zu marinieren	86
Französische Eier	64
G	
Gänseklein.....	78
Gänseleber zu dämpfen	42

Gänsepfiffer	78	Hasen zu braten	47
Gänseschwarz	78	Hefenklöße	61
Gänse zu braten	41	Heidelbeeren-Kalteschale	25
Gebackene Eier.....	65	Heidelbeeren-Kompott.....	97
Gehirnklößchen	22	Heringe zu marinieren	87
Gemüse von Äpfeln und Zwiebeln.....	32	Herings-Salat.....	92
Gemüse von Erbsen, Puffbohnen, Karotten und Kartoffeln	39	Herings-Sauce über Rind- oder Kalbfleisch	56
Gemüse von Garten-Salat	31	Himbeeren-Kalteschale	26
Gemüse von Kartoffeln, Sellerie und Porree	36	Himbeer-Sauce.....	55
Geröstete Kartoffeln.....	33	Himbeerwasser.....	106
Geschmorte grüne Erbsen	29	Hirsenbrei.....	62
Gesundheits-Schokolade	102	Hotzeln (Getrocknete Äpfel und Birnen).....	98
Glühwein	105	Huhn mit Graupen	80
Graupen-Suppe	15	Huhn mit Kalbfleisch in Nudeln	80
Griesklößchen	21	Huhn mit Reis.....	79
Grießbrei.....	63	I	
Gries-Suppe	14	Italienischer Salat	93
Grog.....	103	J	
Grüne Bohnen.....	34	Johannisbeeren einzumachen... 111	
Grüne Erbsen.....	29	Johannis- und Weinbeeren- Kompott	97
Grüne Erbsen mit Karotten	30	K	
Grüne Erbsen mit Semmelklößchen.....	30	Kälbergekröse	73
Grüne Erbsen mit Spargel	30	Kalbfleischfrikassee	71
Grüner Bohnen-Salat	91	Kalbfleisch-Karbonade	71
Gurken-Salat	90	Kalbfleischklößchen.....	21
Guten Morgen Herr Fischer ...	101	Kalbfleisch mit Majoransauce... 71	
H		Kalbfleisch mit saurer Gurkensauce.....	71
Haché.....	73	Kalbfleisch-Suppe.....	13
Haferkorn-Suppe	17	Kalbfleisch zu kochen	70
Hagebutten-Kompott.....	98	Kalbsaugen oder Spiegeleier	64
Hagebutten-Sauce.....	52	Kalbsbrust zu füllen.....	71
Hagebutten-Suppe.....	18	Kalbsleber auf eine andere Art... 72	
Hahnebutten-Kompott	98	Kalbsleber im Netz	72
Hasenpfiffer	78	Kalbsleber zu braten.....	72
Hasenschwarz	78		

Kalmusbranntwein	106	Lungenmus.....	73
Kapern-Sauce zu Kalbfleisch.....	54	M	
Kardinal.....	105	Majoran-Sauce.....	51
Karpfen zu backen	87	Mandelmilch.....	103
Kartoffelbrei.....	62	Mandel-Sauce	54
Kartoffelbrei auf andere Art.....	62	Markklößchen.....	61
Kartoffel-Gemüse.....	32	Meerrettich-Sauce über	
Kartoffelklößchen	22	Rindfleisch	56
Kartoffelklöße.....	59	Mehlbeeren einzumachen	110
Kartoffelklöße		Mehlbrei.....	61
auf eine andere Art	60	Mehlbrei auf eine andere Art.....	61
Kartoffelklöße		Mehlklöße.....	59
von rohen Kartoffeln.....	60	Meihral-Sauce	51
Kartoffel-Salat	89	Milch-Suppe.....	17
Kartoffel-Suppe	16	Möhren mit Kartoffeln.....	38
Kerbel-Suppe	16	Morcheln als Gemüse.....	32
Kirschen-Kalteschale.....	25	Musik.....	101
Kirschen-Kompott.....	96	Mus-Sauce	55
Kirsch-Liqueur.....	105	Mus-Suppe	18
Kirsch-Sauce	55	O	
Kirsch-Suppe	18	Ochsenszunge.....	69
Kohlrabi	36	Ochsenszunge zu räuchern.....	69
Kohlrüben	36	P	
Kopf-Salat.....	90	Pastinaken.....	37
Krammetsvögel zu braten.....	42	Petersilien-Sauce zu Rindfleisch.....	57
Kräuter-Sauce	52	Pfeffergurken einzumachen ...	110
Kraut-Salat, kalt	92	Pflaumen-Kalteschale.....	26
Kraut-Salat, warm	92	Pflaumen-Sauce.....	55
Krebse rot zu kochen	86	Pflaumen sauer einzumachen... 111	
Krebs-Suppe.....	19	Pflaumen zu backen oder	
Kuheuter zu backen	70	zu trocknen	98
Kümmel-Sauce	57	Pflaumen zu schmoren.....	96
L		Preiselbeeren einzumachen ...	110
Lattich-Salat	90	Puffbohnen-Gemüse	35
Leberklößchen.....	21	Punsch	104
Lerchen zu braten	43	R	
Limonade.....	102	Ragout von kaltem Kalbsbraten... 74	
Limonade auf andere Art.....	103	Rapünzchen-Salat	91
Linsen	34	Rebhühner zu dämpfen	43

Reisbrei	61	Saure Kalbsleber	73
Reisbrei als Gemüse	62	Saurer-Rahm-Sauce	56
Reisklößchen	22	Saure Schweinskeule zu braten...	45
Reis-Suppe mit Fleischbrühe ...	14	Saure Sülzen	70
Rindfleischbrühe mit		Schaum-Sauce von Wein	52
gemachten Nudeln	13	Schinken abzukochen.....	75
Rindfleischbrüh-Suppe mit		Schinken zu backen	76
Fadennudeln.....	13	Schmerle abzukochen	84
Rindfleisch einzupökeln	69	Schokolade mit Eiern	102
Rindfleisch mit		Schokoladen-Sauce.....	53
saurer Wildpretsauce	68	Schokoladen-Suppe.....	17
Rindfleisch zu dämpfen	68	Schöpskeulen zu braten	46
Rindfleisch zu kochen.....	67	Schweinefleisch mit Klößen	
Rindfleisch zu marinieren	68	und Birnen	76
Rippenbraten	44	Schweinefleisch mit	
Roggenmehl-Suppe.....	16	Wildpretsauce	75
Rosinen-Sauce	51	Schweinefleisch zu kochen.....	74
Rosinen-Sauce über		Schweinefleisch zu marinieren ...	74
Kalbfleisch	51	Schweinefüße.....	77
Rührei	63	Schweinekarbonade zu braten...	44
Rührei auf eine andere Art	63	Schweinskeule zu braten.....	46
Rührei mit Cervelatwurst,		Sellerie-Salat.....	90
Bickingen, Sardellen u.a.m....	63	Sellerie-Sauce zu Rindfleisch....	56
S		Semmelklößchen.....	22
Sago-Suppe.....	14	Senf-Sauce	54
Salep-Suppe.....	15	Sool-Eier	65
Salzknochen	77	Spargel-Gemüse	37
Sardellen-Sauce, braun.....	57	Spargel-Salat.....	92
Sardellen-Sauce, weiß.....	57	Spargel-Sauce	54
Sauere Eier	65	Spargel-Suppe mit	
Sauerer Kalbsbraten.....	46	kleinen Klößchen	15
Sauerer Rindsbraten	45	Spinat.....	37
Sauerer Wildpretsbraten	48	Stachelbeer-Sauce	53
Sauerkraut.....	38	Stockfisch abzusieden	85
Sauerkraut einzumachen	110	T	
Sauerkraut in Häuptchen		Tauben zuzubereiten	43
oder Kompst.....	38	Tee	102
Saure Gurken-Sauce über		Tischel	64
Kalbfleisch	56	Truthahn zu braten	41

U

Unreife-Stachelbeeren-Kompott	97
-------------------------------------	----

W

Wachholderbranntwein	106
Warmbier	101
Wasser-Suppe.....	16
Wasser-Suppe für Kranke	17
Weinbeeren-Kalteschale	25
Wein-Punsch	104
Wein-Sauce.....	53
Wein-Suppe.....	18
Weißbier-Suppe.....	19
Weiße Bohnen	33
Weiße-Bohnen-Suppe.....	16
Weißer Bohnen-Salat	91
Weißer Rüben.....	39
Weißkraut	38
Wildpretsbraten.....	47
Wirsingkohl	35
Wurzel-Suppe	20

Z

Zerfahrne Eier-Suppe.....	14
Zitronen-Kalteschale	27
Zitronen-Sauce	53
Zuckerschoten	37
Zungen-Salat	70
Zwiebel-Sauce.....	52, 54