

Haupt-Register

Lamms - Fleisch in einer Agrest-		Latwerg von Hieffen - oder Ha-
Brüh.	468	genbutten.
Brüh von Butter.	429	Parstörffer - Kepffeln.
Cappern.	467	Pfersichen.
Citronen.	466	Quitten Suche Quitten.
eingebickt.	476	so roth und durchsichtig.
in einem Gehäck.	464	so ungesotzen von Quitten.
geröstet in einer Brüh.	475	890
in einer Brüh von Limo-		
nien.	466	Lax zu braten.
Majoran.	471	so dürr zu braten.
Megelein.	472	kalt zu essen.
auf Niedersändisch.	473	zu sieden.
Petersilien - Kraut.	469	
Wurzeln.	470	Laxirende Zwetschgen.
Rosmarin.	470	777
Stachelbeeren.	468	Leber - Brüh über Hünern.
im Speck.	474	431
von einer Gans zu bachen.		
Lamms - Köppflein zu bachen und		
zu braten.	375	399
Lebern zu bachen.	396	399
Lungen - Strudel.	492	398
Schlegelein so gehackt / zu		
braten.	276	gebraten in einem Neg.
Viertl zu braten.	281	398
Zünglein.	379	gefüllt.
Langes Brod.	856	395
Längliche gebrennte Rüchlein.	665	von einem Kalb zu braten.
Latwerg so brockicht von Quitten.	888	397
mit Citronen Quitten.	885	dämpfen.
so durchsichtig und roth.	888	393
von gelben Ruben.	890	wie von einem Hirschen zu
so gewürkt von Quitten.	889	zurichten.
		396
		plätz - weis zugurichten.
		394
		Knötlein.
		525
		und Mägenlein zugurichten.
		508
		Würstlein von Hünern.
		518
		Leberlein von Hünern und ein
		davon gemachtes Roodch.
		86
		Suppe.
		5
		Leber - oder Lebkuchen - Sülze.
		754

Lebkus