

Melin, Jacob: Grätzerisches Kochbuch

	Seite	Vorliegender Rezeptname	Moderner Rezeptname	Zutaten	Sparte	Anmerkungen
1.	1	Marksuppe und Rinderbrust mit einer Soße	Rindsuppe	1 Rinderbrust von 10 Pfund, 2 Pfund Markknochen, $\frac{1}{2}$ Pfund Butterknochen, Mangold- oder Petersilienwurzeln, Zitronenscheiben, Butter, 2 Heringe, 1 Viertel Sardellen, $\frac{1}{2}$ Seidel Weißwein, Karfiol	Suppe	für 20 Personen
2.	3	Braune Suppe mit Sagogknödelchen	Rindsuppe	4 Pfund mageres Rindfleisch, Mehl, Butter, Englisches Gewürz, 3 Pfund anderes Rindfleisch, Basilikum, Petersilienwurzeln, Sago, Karfiol	Suppe	
3.	3	Eine sehr wohlschmeckende Kräutersuppe	Kräuterbrühe	Spargel, Kerbel, Sauerampfer, grüne Petersilie, Endivien, Petersilienwurzel, Spinat, Sellerieknollen, Rindsbrühe. Einlage: Nudeln, Reis oder Semmelschnitten	Suppe	
4.	4	Gute Linsensuppe mit Selchwurst	Linsensuppe	Linsen, Rindsbrühe, Sellerieknollen, Mehl, Butter, Selchwurst	Suppe	
5.	4	Weißer Schüsuppe	Weißes Jus	Butter, Speck, Zwiebel, Petersilienwurzel, gelbe Rüben, Sellerieknollen, $\frac{1}{2}$ Pfund Saftfleisch (oder Kalbfleisch, oder Hasenfleisch), Rindsuppe, Hühnerklein. Suppeneinlage: Semmelwürfel, 6 Eier, Milch, Schmalz, Petersilie, Mark	Suppe	
6.	5	Eine andere weiße Schüsuppe	Weißes Jus	$\frac{1}{8}$ Pfund Mandeln (oder Zirbelnüsse), Hühnerfleisch, 6 Eidotter, Butter, Semmelscholle, Muskatblüte	Suppe	
7.	6	Braune Schüsuppe	Braunes Jus	Butter, Speck, Schaffleisch, Petersilienwurzel, gelbe Rüben, Sellerie, Rindsuppe	Suppe	

8.	6	Kraftsuppe für Kranke	Kraftsuppe	1 Suppenhenne, 2 Pfund Rindfleisch, 2 Pfund Kalbfleisch, Muskatblüte, Nelken,	Suppe	
9.	7	Marksuppe	Rindsuppe	Speck, 1 Zwiebel, Petersilienwurzel, gelbe Rüben, Sellerie, Kalbsknochen, Rindsuppe, Mark. Einlage: gebähte Semmeln	Suppe	
10.	7	Suppe mit Kaisergerstel	Rindsuppe	Für das Gerstel: 12 Eier, Rindsuppe. Alternative: Mehl, Rahm 12 Eier	Suppe	
11.	8	Kräutersuppe am Fleischtage	Kräuterbrühe	Sauerampfer, Kerbelkraut, Gartenkresse, Butter, Mehl, Rindsuppe, Muskatblüte, 3 Eidotter, Safran	Suppe	
12.	8	Kräuter- oder Schüsuppe	Kräuterbrühe	Butter, Zwiebeln, gelbe Rüben, Petersilie, Saftfleisch, Kalbfleisch, Kapaunflügel	Suppe	
13.	9	Grüne Erbsensuppe	Erbsensuppe	getrocknete Erbsen, Kalbfleisch, Spinatpfen, Muskatblüte, gebähte Semmelschnitten.	Suppe	
14.	10	Braune Saftsuppe	Rindsuppe	Rinderfett, Speck, Saftfleisch, 2 Zwiebeln, Nelken, Scherrüben, weiße Rüben, Mehl, Rindsuppe, Mandeln, Muskatblüte, Nelkenpulver, Kalbfleisch, 1 Mundsemmel, Milch, Mark, Eingerührtes, Butter, Eier	Suppe	
15.	12	Braune Suppe	Rindsuppe	Kernfett, $\frac{1}{2}$ Pfund Rindfleisch, Kalbsfüße. Knochen, Petersilie, Sellerie, gelbe Rüben	Suppe	
16.	13	Böhmische Suppe	Gemüsesuppe	Kohl, Kohlrabi, Brokkoli, gelbe Rüben, Spargel, Kraut, weiße Rüben, Butter, grüne Erbsen, Rindsuppe	Suppe	
17.	13	Kronawetvögelsuppe	Geflügelsuppe	8 Krammetsvögel, Butter, Semmelbrösel, Mandeln, Muskatblüte, Nelken, (alternativ: Rebhühner, Fasane)	Suppe	
18.	14	Feine Gerste mit Müscherlsuppe	Gerstensuppe mit Muscheln	Ulmer Gerste, Zitrone, Butter, Muskatblüte, Muscheln, Wein,	Suppe	

19.	15	Oliosuppe	Olla Potrida	Kernfett (oder Speck), Kalbfleisch (oder anderes Gebratenes: Schöpsernes, Kapaune, Fasan, Rebhühner) Zwiebel, grünen und blauen Kohl, weiße und gelbe Rüben, Petersilienwurzel, Sellerie, Muskatblüte, Fleischsuppe	Suppe	
20.	16	Suppe von Spargel, faschirten Salat und Maurachen	Spargelsuppe mit Morcheln	Spargel, Salat, Morcheln, Butter	Suppe	
21.	16	Linsensuppe am Fleischtage	Linsensuppe	Linsen, Rebhuhn, (oder Wildente, oder Fasan; an Fastentagen: Hechtkopf, eine Schleie oder ein Karpfen), Schmalz, Semmel, Einbrenn,	Suppe	
22.	17	Reißsuppe mit Cremor Tartari	Reissuppe	Reis, Rindsuppe, Cremor Tartari	Suppe	
23.	17	Kerbelsuppe	Kerbelsuppe	Kerbel, Fleischbrühe, Muskatblüte, Ingwer, Eidotter	Suppe	
24.	18	Suppe von Spinat	Spinatsuppe	Geflügel, Salz, Petersilie, Spinat, Weißbrot, Butter, Mehl,	Suppe	
25.	18	Suppe von Sauerampfer	Sauerampfersuppe	Sauerampfer, Fleischbrühe, Salz, Muskatblüte, Zucker, 3 Eidotter	Suppe	
26.	19	Suppe von Artischocken	Artischockensuppe	Artischocken, Zwiebeln, Speck, grüne Erbsen	Suppe	
27.	20	Suppe mit Blumenkohl	Karfiolsuppe	Blumenkohl, Bouillon, Butter, Eidotter, Salz, Muskatnuss, (alternativ mit faschiertem Hühnerfleisch oder Kalbfleisch, Mandeln)	Suppe	
28.	21	Suppe von Wälschkohl	Kohlsuppe	Wirsingkohl, Butter, Mehl, Bouillon, Muskatblüte, Eidotter, Weißbrotschnitten	Suppe	
29.	21	Suppe von Melonen	Melonensuppe	Melone, Kalbsbouillon, Eidotter, (alternativ Süßrahm, Butter, Zucker, Zimt, oder Zitronen, Rheinwein)	Suppe	
30.	22	Nierensuppe	Nierensuppe	Kalbsnieren, Petersilie, Zwiebel, Mehl, Muskatblüte, Fleischbrühe, Semmelschnitten	Suppe	

31.	23	Suppe mit gebackenen Semmelschnitten	Suppe mit Armen Rittern	Semmeln, Milch, Eier; Schmalz, Fleischbrühe	Suppe	
32.	24	Minoritensuppe auf Böhmisches	Minoriten-Suppe	Schwarzbrot, Butter, Rindsuppe, Pfeffer, Nelken, Muskatblüte, Bratwürste	Suppe	
33.	24	Lebersuppe	Lebersuppe	Kalbsleber, Wein, Zitronenschalen, Zucker, Zimt, Rosinen, Safran, Eidotter, Salz.	Suppe	
34.	24	Lungensuppe für Personen, die eine schwache Brust und den Husten haben	Beuschelsuppe	Kalbslunge, Herz, 6 Krebse, Kerbel, Ehrenpreis, Huflattich.	Suppe	
35.	25	Schnepfensuppe	Schnepfensuppe	1 Schnepfe, Butter, Zitronenschale, Zitronensaft, Semmelbrösel, Milch, Semmelschnitten, Zwiebel, gelbe Rüben, Rindsuppe,	Suppe	
36.	25	Weißgestoßene Suppe am Fleischtage	Rindsuppe	Suppenhuhn, Kalbsknochen, Semmel, Zwiebel, Muskatblüte, Rindsuppe, Petersilienwurzel	Suppe	
37.	26	Speckknödel	Speckknödel	Speck, 1 Ei, 3 Dotter, Semmelwürfel, süßer Rahm, Mehl, Petersilie, Salz, Rindsuppe, Kaiserfleisch	Suppe : Einlage	
38.	26	Kaiserknödel	Kaiserknödel	Semmel, Kernfett, Milch, 5 Eier, Salz, Mehl	Suppe : Einlage	
39.	27	Knödel von Blumenkohl	Karfiolknödel	Karfiol, Rindermark, Grießmehl, Semmel, Butter, Eier, Gewürz, Salz	Suppe : Einlage	
40.	27	Gebackenes Milchbrot	Milchbrot	Milchbrot, 2 Eier, 2 EL süßer Rahm, Schmalz	Suppe : Einlage	
41.	27	Von Kalbshirn etwas in die Suppe	Kalbshirn	Kalbshirn, Butter, Semmel, Milch, Mandeln, 4 Eier, 3 Dotter, Semmelbrösel	Suppe : Einlage	
42.	28	Kälbernes Euterl in der Suppe	Euter und Bries	Kalbfleisch, Bries, [Euter], Milch, Semmel, Butter; Eier, Petersilie	Suppe : Einlage	
43.	28	Brüßeln gebackene	Kalbs-Bries	Bries, Teig, Schmalz	Suppe : Einlage	
44.	28	Etwas Grünen anstatt Semmelschnitten	Kräutereinlage	Petersilie, Kerbel, Sauerampfer, Butter, 4-6 Eier, Fleischbrühe	Suppe : Einlage	

45.	29	Etwas aus allen Geflügellebern in die Suppe	Geflügelleber als Einlage	Geflügellebern ,Milch, 5 Eier, Mandeln, Butter oder Schmalz	Suppe : Einlage	
46.	29	Schwammerlgersten in die Suppe	Gerstensuppe mit Pilzen	1 Seidel Gerste, Petersilie, getrocknete Pilze, Butter, Muskatblüte	Suppe : Einlage	
47.	30	Gebackenes in die Suppe	Einlage	2 Eier, Mehl, Schmalz	Suppe : Einlage	
48.	30	Kälberne Vögerl zum Ranschieren in die Suppe	Kalbfleischsuppe	Kalbfleisch, Petersilie, Semmeln, Speck, Netz, Oblate, Butter	Suppe : Einlage	
49.	31	Wassersuppe mit Krebsen	Krebs-Suppe	6 Krebse, Butter, Grieß, Karfiol, Krebsbutter, Muskatblüte	Suppe ; Fastensuppe	
50.	31	Kraftsuppe	Kraftsuppe	Semmeln, Weißwein, schwarzes Kirschenwasser, Zitronenschale	Suppe ; Fastensuppe	
51.	32	Noch eine andere gute Suppe	Milchsuppe	Milch, geriebene Semmeln, Eidotter, Zucker, Zimt	Suppe ; Fastensuppe	
52.	32	Eine Brotsuppe	Brotsuppe	Schwarzbrot, Zitronenschale, Eidotter, Weißwein, Zucker, Zimt	Suppe ; Fastensuppe	
53.	32	Wassersuppe mit Petersil	Petersiliensuppe	Petersilie, Butter, Salz, Suppe, Eigelb, Semmelschnitten	Suppe ; Fastensuppe	
54.	32	Chokoladesuppe	Schokoladesuppe	4 Kochlöffel Mehl, Milch, Zimt, 2-3 Zelten Schokolade, Zucker, Butter, Semmeln	Suppe ; Fastensuppe	
55.	33	Fischbeischelsuppe	Fischbeuschelsuppe	Fischlunge, Zwiebel, Kudelkraut, Lorbeerblatt, Erbsenwasser, Schmalz, Mehl, Essig, Salz, Gewürz, Rahm	Suppe ; Fastensuppe	
56.	33	Klare Erbsensuppe	Erbsensuppe	Erbsen, Petersilienwurzeln, Sellerieknolle, gelbe Rüben, Zwiebel, Muskat	Suppe ; Fastensuppe	
57.	34	Suppe mit Obers-(Rahm=) Schöberl	Einlage	Mehl, Obers, Dotter, 4 Eier, Butter	Suppe ; Fastensuppe	
58.	34	Wassersuppe mit Krebsen	Krebssuppe	Butter, Mehl, Krebsbutter, Krebschwänze, Salz, Zitronenscheiben, Sellerie, Eigelb, Semmelscheiben	Suppe ; Fastensuppe	

59.	34	Kräutersuppe	Kräutersuppe	wie Nummer 3, oder Nummer 11, aber mit Erbsensuppe	Suppe ; Fastensuppe	
60.	34	Krebssuppe	Krebssuppe	30 Krebse, gebähte Semmeln, 3 Eier, Butter, Mehl, Fleischsuppe, Muskatblüte	Suppe ; Fastensuppe	
61.	35	Feine Gerste mit Müscherlsuppe	Gerstensuppe mit Muscheln	Ulmer Gerste, $\frac{1}{2}$ Zitrone, Suppe, Butter, Muskatblüte, Muscheln, Wein	Suppe ; Fastensuppe	
62.	36	Suppe von Spargel, faschirten Salat etc-	Spargelsuppe	Spargel, Salat, Morcheln, Butter, gebähte Semmeln	Suppe ; Fastensuppe	
63.	36	Spargelsuppe	Spargelsuppe	Butter, Spargeln, Frösche, Erbsensuppe, Semmelschnitten	Suppe ; Fastensuppe	
64.	36	Gute Brotsuppe am Fastentage	Brotsuppe	Erbsen, Sellerie, gelbe Rüben, 1 gebackenes Ei, ein Stück Fisch, Schmalz, Champignon,	Suppe ; Fastensuppe	
65.	37	Linsensuppe am Fleisch oder Fasttage	Linsensuppe	Linsen, braunes Jus, Alternativ: Rebhuhn, Wildente, Fasan, oder: Hechtkopf, Schleie, Karpfen. Schmalz, Semmel, Butter, Einbrenn, Schinken, Kalbfleisch	Suppe ; Fastensuppe	
66.	37	Fastensuppe	Fastensuppe	Karpfen, Schleie, Butter, Zwiebel, Petersilienwurzel, Sellerie, Thymian, Basilikum, Gewürz (Pfeffer, Ingwer, Muskatblüte, Nelken), Erbsenwasser, gebähte Semmel	Suppe ; Fastensuppe	
67.	38	Mandelsuppe	Mandelsuppe	Mandeln, Rahm, Zimt, 2 oder 3 Eidotter, Biskotten oder gebähte Semmeln	Suppe ; Fastensuppe	
68.	38	Rahmsuppe mit Krebsen	Rahmsuppe mit Krebsen	15 Krebse, Milch, Rahm, drei Eigelb, Zucker, Zimt, Zitronenschalen	Suppe ; Fastensuppe	
69.	39	Suppe von Erdbeeren	Erdbeersuppe	Erdbeeren, $\frac{1}{2}$ Seidl Wein, Zucker, geröstete Semmelscheiben,	Suppe ; Fastensuppe	
70.	39	Suppe von Artischocken	Artischockensuppe	Artischocken, Mehl, Zwiebeln, Schmalz, Erbsenbrühe, geröstete Semmelschnitten	Suppe ; Fastensuppe	
71.	40	Suppe mit Blumenkohl	Karfiolsuppe	Blumenkohl, Bouillon, 1 Viertelpfund Butter, Eidotter, Muskatnuss	Suppe ; Fastensuppe	

72.	40	Suppe mit Wälschkohl	Kohl-suppe	Wirsing-Kohl, Butter, Mehl, Bouillon, Butter, Muskatblüte, Eidotter, Weißbrotschnitten	Suppe ; Fastensuppe	
73.	40	Biersuppe	Biersuppe	eine Halbe Bier, 1 Löffel Mehl, Milchrahm, Zucker, Muskatblüte, Safran, Butter, 2 Eidotter, Semmel-schnitten, Zimt	Suppe ; Fastensuppe	
74.	41	Kastaniensuppe	Kastaniensuppe	Kastanien, süßer Rahm, Wein, Zucker, Zimt, Rosen-wasser, geröstetes Weißbrot	Suppe ; Fastensuppe	
75.	41	Mandelsuppe mit Pome-ranzensaft für die Fasten	Mandelsuppe	Mandeln, Milch, Orangensaft, Zucker, Semmel-schnitten	Suppe ; Fastensuppe	
76.	41	Kaffeisuppe	Kaffeisuppe	8 Lot Kaffeebohnen, ebensoviel Zichorienwurzeln, gleichviel Weizen, Milch, Eidotter, Zucker, Zimt, Zitronenschale, Semmelschnitten	Suppe ; Fastensuppe	
77.	42	Weinsuppe	Weinsuppe	Wein, Muskatblüte, Safran, Zucker, 6 Eidotter, Rahm, Semmelschnitten	Suppe ; Fastensuppe	
78.	42	Fischrogensuppe	Fischrogen-Suppe	Fischrogen, Erbsenbrühe, Pfeffer, Ingwer, Muskatnuss, Butter, geröstetes Brot	Suppe ; Fastensuppe	
79.	42	Äpfelsuppe	Apfelsuppe	Säuerliche Äpfel, Wein, Zimt, Zucker, Eier, gerös-tete Semmeln	Suppe ; Fastensuppe	
80.	43	Die gestoßene Suppe am Fasttage	Karpfensuppe	Karpfen, Schmalz, Semmeln, 3 Eier, 3 Petersilien-wurzeln, 2 Zwiebel, Erbsenwasser, Butter, gebähte Semmeln	Suppe ; Fastensuppe	
81.	43	Falsche Rindsuppe	Fischsuppe	Schleie, Erbsen, Gewürz, Zwiebel, Petersilie, Selle-rie, Schmalz	Suppe ; Fastensuppe	
82.	44	Knöderl in einer Fastensuppe	Einlage	Karpfen- oder Hechtfarce, Semmel, Petersilie, Butter, Ei, 1 oder zwei Dotter, Gewürz	Suppe ; Fastensuppe ; Einlage	
83.	44	Gebackenes Milchbrot	Milchbrot	Milchbrot, 2 Eier, Rahm, Schmalz	Suppe ; Fastensuppe ; Einlage	
84.	44	Hechtenschöberl	Einlage	Hecht, Semmel, Butter, 2 oder 3 Dotter, Pistazien, Mandeln	Suppe ; Fastensuppe ; Einlage	

85.	45	Das Hechteneuterl	Einlage	1 Pfund Hecht, 2 Eier, Semmelschmolle, Milch, Butter, 1 Ei, 1 Dotter, Milchrahm, Muskatblüte, Petersilienwasser oder Erbsensuppe. Karfiol, Morcheln, grüne Erbsen	Suppe ; Fastensuppe ; Einlage	
86.	45	Mandelknöderl zur Milchsuppe	Einlage	8 Lot süße Mandeln, 10 Stück bitter Mandeln, Milch, 4 Eier, 2 Löffel Zucker, Butter, 5 Lot Semmeln, Butter, Zimt, Zucker	Suppe ; Fastensuppe ; Einlage	
87.	46	Gebackenes in die Suppe	Einlage	Nudelteig von 2 Eiern, Schmalz	Suppe ; Fastensuppe ; Einlage	
88.	46	Krebswürstel in die Suppe	Einlage	20 Krebse, Butter, Milch, 3 Eier, Omelette, Semmelbrösel, Schmalz	Suppe ; Fastensuppe ; Einlage	
89.	47	Rindfleisch zu sieden	Rindfleisch	Rindfleisch, Petersilie, Porree, Pastinaken-Wurzel, Sellerie, gelbe Rüben, Ingwer	Fleischgericht ; Rind	
90.	48	Rindfleisch a l'Anglois	Rindfleisch auf englische Art	Rindfleisch, Hirnfett, Speck, Schinken, Nelken, Muskatblüte, Spinat, Lorbeerblätter, Zwiebel, Zitronenschalen, Essig, Rindsuppe, Mehl, Rahm Jus,	Fleischgericht ; Rind	
91.	49	Rindfleisch Boeuf a la Mode	Rindfleisch	Rindfleisch (Schweifstück), Speck, Schinken, Thymian, Lorbeerblätter, Basilikum, Zwiebel, Zitronenschale, Nelken, Muskatblüte, Weinessig, Rindsuppe	Fleischgericht ; Rind	
92.	49	Rindfleisch mit Sauerampfer	Rindfleisch	Rindfleisch, Sauerampfer, Butter, Mehl, Rindsuppe, Essig	Fleischgericht ; Rind	
93.	50	Rindfleisch auf Baiersche Art	Rindfleisch	Lungenbraten, Semmelbrösel, Wacholderbeeren, Butter, kapern, Morcheln, Zitrone	Fleischgericht ; Rind	
94.	50	Rindfleisch mit Sellerie	Rindfleisch	4 Pfund Rindfleisch, Sellerie, gelbe Rüben, Mehl, Fleischsuppe, Muskatblüte	Fleischgericht ; Rind	
95.	50	Rindfleisch auf Französische Art	Rindfleisch	Rindfleisch (Brustkern), Speck, Lorbeerblätter, Wein, Fleischbrühe, Champignons, Kapern, Austern, Oliven	Fleischgericht ; Rind	

96.	51	Boeuf Royale	Rindfleisch	Ochsenfleisch, Speck, Petersilie, Zwiebel, Salz, Pfeffer, Nelken, Lorbeerblätter, Petersilie, Kerbel, gelbe Rüben, Kälberfüße, Rotwein, Weinessig, Eiweiß,	Fleischgericht ; Rind	
97.	52	Rindfleisch mit Wein	Rindfleisch	Rindfleisch (Oberschale oder Brust) Nelken, Kardamom, Muskatblüte, Lorbeerblätter, Wein, Rindsuppe, Zitrone	Fleischgericht ; Rind	
98.	52	Rindfleisch a la Doob	Rindfleisch	Rindfleisch (Schwanzstück), Weinessig, Nelken, Muskatblüte, Thymian, Lorbeerblätter, Zwiebel, Zitronenschale, Saurer Rahm, Semmelbrösel. Dazu: Gurkensauce.	Fleischgericht ; Rind	
99.	53	Rindfleisch a la Baviere	Rindfleisch	Rindfleisch (Lungenbraten), Semmel, Wacholderbeeren, Butter, Semmelbrösel, Kapern, Morcheln, Schinkenbrühe, Zitrone	Fleischgericht ; Rind	
100.	54	Erdäpfelrindfleisch	Rindfleisch	Rindfleisch, Speck, Westfälischer Schinken, Petersilie, gelbe Rüben, Kalbfleisch, Pfeffer, Muskatblüte, Rindsuppe, Kartoffeln, Butter, Mehl	Fleischgericht ; Rind	
101.	55	Citronatsoß über allerley Wildbret	Zitronensauce	Roggenbrot, Wein, Zucker, Zimt, Muskatblüte, Zitronat, Holunderessig	Sauce	
102.	55	Gurkensoß zu verschiedenen Braten	Gurkensauce	Mehl, Butter, Schalotten oder Zwiebeln, Lorbeerblatt, Muskatblüte, Pfeffer, Ingwer, Basilikum, kleine Einmachgurken, Kapern, Trüffeln, Sardellen, Oliven, Fleischsuppe, Wein, Zitronensaft, Zucker	Sauce	
103.	56	Hetschebetschsoß	Hagebuttensauce	Hagebutten, Wein, Zucker, Zimt, Zitronenschale	Sauce	
104.	56	Mandelsoß zu Kapauen, Hühnern und andern Braten	Mandelsauce	Mandeln, Wein, Fleischsuppe, Lebzelten, Rosinen, Zucker, Zitronenschalen, Zitronat, Muskatblüte, Zitronensaft, Weinessig	Sauce	
105.	57	Eine Soß, die sich bey allen Essen anwenden läßt	Universalsauce	Butter, Semmelbrösel, Fleischbrühe, Wein, Nelken, Zucker, Zitronenschale, Zitronenscheiben	Sauce	

106.	57	Kapernsoß zu Braten oder Fischen	Kapernsauce	Mehl, Eigelb, Butter, Muskatblüte, Lorbeerblatt, Zitronenschale, Zucker, Kapern, Bouillon	Sauce	
107.	57	Eine Holländische Soß	Holländische Sauce	Butter, Mehl, Eigelb, Zitronenschale, Zitronensaft, Zucker, Lorbeerblatt, Wein, Muskatblüte, Pfefferkörner,	Sauce	
108.	58	Sahn oder Süßrahmsöß	Rahmsauce	Eigelb, Mehl, gestoßenen Pfeffer, Muskatblüte, Salz, Butter, süßen Rahm	Sauce	
109.	58	Austersoß zu einem Kapaun	Austernsauce	Butter, Sardellen, Zitronensaft, Muskatblüte, Pfeffer, Bouillon, Austern	Sauce	
110.	59	Sardellensoß zu gebratenen jungen Hühnern oder einer Kälberkeule	Sardellensauce	Sardellen, Butter, Muskatnuss, Pfeffer, Wein, Eigelb,	Sauce	
111.	59	Eine andere Sardellensoß	Sardellensauce	Butter, Mehl, Eigelb, Sardellen, Muskatblüte, Zitronenschalen, Bouillon, Wein, Essig, Zitronensaft	Sauce	
112.	60	Eine pikante Soße	Pikante Sauce	Schinken, Petersilienwurzeln, Zwiebeln, Butter, Petersilie, Knoblauch, Nelken, Lorbeerblätter, Essig, Fleischbrühe, Kalbscoulis	Sauce	
113.	60	Meerrettig oder Krenn	Krenzubereitung	Meerrettich, Fleischbrühe, Semmelbrösel, Butter, (Essig, Zucker)	Sauce	
114.	61	Austernsoß	Austernsauce	Austern, Suppe, Butter, Pfeffer, Muskatblüte, Zitronensaft	Sauce	
115.	61	Die grüne kalte Soß	Grüne Sauce, kalt	Eidotter, Zucker, Weinessig, Schnittlauch	Sauce	
116.	61	Die grüne warme Soß	Grüne Sauce, warm	Petersilie, Kerbel, Butter, Mehl, Fleischbrühe, Muskatblüte, Spinatopfen	Sauce	
117.	62	Müscherlsoß	Muschelsauce	Muscheln, Wein, Butter, Zwiebel, Olivenöl	Sauce	
118.	62	Die aufgezogene Soß	Eier-Zitronensauce	Dotter, Zitronensaft, Butter, Muskatblüte, Salz, Schnittlauch, Mehl, Fleischbrühe	Sauce	
119.	62	Die Zwiebelsoß mit gebratenen Zucker	Zwiebelsauce	Schmalz, Zwiebel, Mehl, Zucker, Fleischbrühe	Sauce	

120.	63	Petersiliensoße	Petersiliensauce	Petersilie, Fleischbrühe, Semmelbrösel, Muskatblüte (Nüsse)	Sauce	
121.	63	Brühe von Schnittlauch	Schnittlauchbrühe	Schnittlauch, Mehl, Butter, Bouillon	Sauce	
122.	63	Robertsbrühe	Braune Zwiebelsauce	Butter, Dotter, Zitronenschale, Weinessig, Zucker, Senf	Sauce	
123.	63	Häringsbrühe	Heringsbrühe	Milchner, Butter, Essig, Rindsbrühe, Zitronenschale, Semmelkrume, Dotter	Sauce	
124.	64	Weinbrühe mit Rahm	Wein-Rahmsauce	Wein, 4 Dotter, süßer Rahm, Butter, Zucker, Zimt	Sauce	
125.	64	Olivenbrühe	Olivenbrühe	Schinken, Butter, Mehl, Kalbsbrühe, Oliven, Zitronen	Sauce	
126.	65	Pomeranzenbrühe	Orangen-Rindsuppe	Orangenschalen, Rindsbrühe, Mehl, Butter, Weinessig	Sauce	
127.	65	Weinsoße über Repphühner	Weinsauce	Rebhuhn, Nelken, Zimt, Wein, Fleischbrühe, Nelken, Muskatnuss, Kardamom, Butter, Weißbrotschnitten	Sauce	
128.	65	Soße von Johannisbeeren	Johannisbeersauce	Johannisbeeren, Wein, Zimt, Ingwer	Sauce	
129.	66	Chokoladesoße	Schokoladensauce	Butter, Dotter, Schokolade, Wein, Zucker	Sauce	
130.	66	Braunkohl mit gebratenen Kastanien	Braunkohl mit Kastanien	Winterkohl, Butter, Gänsefett, Salz, Kastanien	Beilage ; Gemüse	
131.	67	Gefüllter Kohl	Gefüllter Kohl	Kohl, Kalbsschnitzel, Semmelschmolle, Milch, Eier, Mark, Sauerrahm; Speck, Sellerie, Knoblauch, Rindsuppe, gelbe Einbrenn,	Beilage ; Gemüse	
132.	67	Gelbe Rüben	Gelbe Rüben	Rüben, Rindfleischsuppe, Dotter	Beilage ; Gemüse	
133.	68	Gefülltes Kraut	Gefülltes Kraut	Kraut, Speck, Kalbfleisch, Butter, Eier, Semmelbrösel, Muskatblüte, Pfeffer, Salz, Sauerrahm	Beilage ; Gemüse	

134.	68	Kleine Rüben mit geräucherten Heringen	Kleine Rüben mit geräucherten Heringen	Heringe, Rüben, Butter, Salz	Beilage ; Gemüse	
135.	69	Gedünstes Sauerkraut	Gedünstetes Sauerkraut	Schmalz, Zucker, Kraut, Mehl, Rindssuppe,	Beilage ; Gemüse	
136.	69	Kohl mit Bratwurst gekocht	Bratwürste mit Kohl	Schweinefleisch, Semmelbrösel, Neugewürz, Zitronenschalen, Salz, Därme, Kohl, Butter, Kapern	Beilage ; Gemüse	
137.	69	Gestürzter Kohl	Gestürzter Kohl	Grünkohl, Speck, Schinken, Salz, Muskatblüte, Kaiserfleisch, geräucherten Schinken, Jus, Coulis	Beilage ; Gemüse	
138.	70	Gefüllter Endivien=Salat	Gefüllter Endivien=Salat	Endivien-Salat. Farce: Kalbfleisch, Hühnerleber, Mark, Eingerührtes von 3 Eiern, Milch, Semmel- schmolle, Salz. Fett, Speck, Rindsuppe, Buttersauce	Beilage ; Gemüse	
139.	70	Grüne Erbsen mit Rahmbrühe	Grüne Erbsen mit Rahmbrühe	Grüne Erbsen, Butter, Zucker, Salz, $\frac{1}{2}$ Seidel Rahm, 3 Dotter, $\frac{1}{2}$ Löffel Mehl	Beilage ; Gemüse	
140.	71	Gefüllte Kohlrabi	Gefüllte Kohlrabi	Kohlrabi, Butter, Eier, 1 Löffel Milch, Semmelbrösel, Muskatblüte, Salz, Petersilie	Beilage ; Gemüse	
141.	71	Gefüllte Sellerie	Gefüllte Sellerie	Sellerieknollen, Butter, Eier, 2 Löffel Milch, Semmelbrösel, Salz, Zitronenschale, Fleischbrühe	Beilage ; Gemüse	
142.	72	Spargel	Spargel	Spargel. Sauce: Dotter, $\frac{1}{2}$ Löffel Weizenmehl, Butter, Muskatblüte, Salz, Zucker, Zitronensaft. Alternativ: Butter, Weizenmehl, Muskatblüte	Beilage ; Gemüse	
143.	72	Spargel auf dem Rost gebraten	Spargel	Spargel, Öl, Salz, Pfeffer, Gewürz	Beilage ; Gemüse	
144.	73	Gefüllte Artischocken	Gefüllte Artischocken	Artischocken, Krebscheren, Krebschwänze, Butter, Petersilie, Majoran, Muskatblüte, Eier, Semmelbrösel, Fleischbrühe, Gewürz. Alternativ: Artischockenkerne, Mandeln	Beilage ; Gemüse	
145.	74	Gebackene Artischocken	Gebackene Artischocken	Artischocken, Essig, Salz, Pfeffer, , Teig, Eiklar, Schmalz	Beilage ; Gemüse	

146.	74	Artischocken auf dem Rost gebraten	Gebratene Artischocken	Artischocken, Butter, Weinessig, Muskatblüte, Zimt, Zitronenschalen, Brösel, Butter	Gemüse	
147.	75	Gemüse von Endivien	Endivien-Gemüse	Endiviensalat, Fleischbrühe, Pfeffer, Muskatblüte, Butter, Mehl. Als Beilage zu Kalb- oder Lammfleisch. Alternativ: Butter, Mehl, Schinken, Bouillon oder Jus, Zucker, Muskatblüte, Nelken, Zwiebel, Dotter	Gemüse	
148.	75	Vorkost von Gurken	Gurken-Vorspeise	Gurken, Salz, Bieressig, Butter, Mehl, Muskatblüte, Pfeffer, Basilikum, Estragon, Zucker	Gemüse	
149.	76	Gefüllte Gurken	Gefüllte Gurken	Gurken, Salz, Essig. Farce: Kalbfleisch, oder Hühnerfleisch, Würze, Eier, Semmel, Kräuter, Butter; oder Frischfleisch, Champignons, Pfeffer, Kräuter, Salz. Braise. Oder Fischfüllung, mit Fischsuppe	Gemüse	
150.	76	Rothe Rüben warm zuzurichten	Rote Rüben	Rote Rüben, Butter, Fleischbrühe, Pfeffer, Muskatblüte	Beilage ; Gemüse	
151.	76	Spinatstruden	Spinatstrudel	Spinat, Butter, Zucker, Mehl, Rahm, Ochsenmark, Bittermandeln, Zitronenschalen, Semmelbrösel, Mehl, Zucker, Eier, Schmalz, Kandierte Orangenschalen	Gemüse	
152.	77	Linsen mit Bauchspeck	Linsen mit Bauchspeck	Linsen, Bauchspeck, Zwiebel, Butter, Weinessig, Nelken	Gemüse	
153.	78	Sauerkraut mit Hechten oder Austern	Sauerkraut mit Hechten oder Austern	Sauerkraut, Hecht, Austern, Semmelbrösel, Butter. Alternativ: Krebschwänze	Beilage ; Gemüse	
154.	79	Gelbe Rüben gedünst	Gelbe Rüben	gelbe Rüben, Zwiebeln, Petersilie, Butter, Salt, Pfeffer, Schöpsenfleisch oder Selchfleisch, Mehl, Fleischbrühe	Gemüse	
155.	79	Spinat	Spinat	Spinat, Butter, Salz, gekochte Eier, Semmeln	Gemüse	
156.	79	Sauerampfer	Sauerampfer	Sauerampfer, Butter, harte Eier, Pfeffer, Süßrahm, Muskatnuss	Gemüse	

157.	80	Erdäpfeln	Erdäpfel	Erdäpfel, Butter, Senf, Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Mehl, Rindsuppe. Erdäpfelsalat: Essig, Olivenöl, Pfeffer	Beilage ; Gemüse	
158.	80	Champignons	Champignons	Champignons, Butter, Süßrahm, Salz, Muskatnuss, Petersilie	Beilage	
159.	81	Sauerkraut zu einem gebratenen Hasen	Sauerkraut zu einem gebratenen Hasen	Sauerkraut, Fleischbrühe, Butter, Einbrenn, Zwiebeln, Wein, Zitronensaft, Pfeffer, Kardamom, Muskatblüte, gebratener Hase	Beilage ; Gemüse	
160.	81	Süßes Kraut glassirt	Süßes Kraut	Speck, Schinken, 2 spanische Zwiebel, 2 gelbe Rüben, Sellerie, Piment, Kraut, Salz, Kümmel, Jus, Mehl, Zucker	Beilage ; Gemüse	
161.	82	Sauerkraut mit Schinken und Erdäpfeln	Sauerkraut mit Schinken und Erdäpfeln	Sauerkraut, Mehl, Rindsuppe, 1 Vierting Schinken, Erdäpfel, Butter, Milchrahm	Beilage ; Gemüse	
162.	82	Karviol mit süßen Rahm	Karfiol mit Obers	Karfiol, Süßrahm, Butter, Zucker, Muskatblüte, Pfeffer, Salz, Semmelbrösel, Krebse	Beilage ; Gemüse	
163.	83	Grüne Fisolen mit dem Auflauf	Fisolenauflauf	Fisolen, braune Einbrenn, Salz, 2 oder 3 Eier, Rahm, Mehl, Schmalz	Gemüse	
164.	83	Gelbe Erbsen auf Böhmisches Art	Erbsen auf Böhmisches Art	1 Seidel Erbsen, Butter oder Schmalz, oder Gänsefett, Semmelbrösel, Semmeln, geräucherte Zunge, Bratwürste, gebackene Kälberfüße, Jungschweinerne u. a. m.	Gemüse	
165.	84	Schampion in Consume	Champignons in der Brühe	8 Champignons, Butter, Zitronensaft, 4 Dotter, , $\frac{1}{2}$ Seidel Jus, Muskatblüte, Semmelrinde	Beilage	
166.	84	Kästenkraut zu machen	Kastanienkraut	3 oder 4 Krautköpfe, Butter, Salz, Mehl, Milchrahm, 1 Handvoll gebratene Kastanien	Beilage ; Gemüse	
167.	84	Bohnen säuerlich zu frikasiren	Bohnenfrikassee	Bohnen, Fleischbrühe, Butter, Muskatblüte, Ingwer, 3 Dotter, Weinessig	Gemüse	
168.	85	Sauerkraut auf Französisch zuzurichten	Sauerkraut, französisch	Sauerkraut, Rindfleisch, Leber- oder Bratwurst, Petersilie, Schnittlauch, Speck, , Butter, Gewürz, Semmelschnitten, gebackene Leber	Beilage ; Gemüse	

169.	86	Sauerkraut in der Fasten	Sauerkraut in der Fasten	Sauerkraut, 1 Hering, Stücke vom Hecht, Mehl, Schmalz, Semmeln, Butter, Milchrahm, Gewürz, Eier, Pickelhering	Beilage ; Gemüse	
170.	87	Westphälische Würste zu machen	Westfälische Würste	6 Pfund Rindfleisch, 2 Pfund Rindsnierenfett, Wasersemmeln, Rindssuppe, Salz, Pfeffer, Nelken, Majoran, Rindsdärme	Fleischgericht ; Rind ; Würste	
171.	87	Geräucherte Kuheuter	Geräucherte Kuh-euter	Kuheuter	Fleischgericht ; Innereien	
172.	87	Kapaunwürste	Kapaunwürste	Wurstdärme, Kapaunfleisch, Fett, Speck, Semmel, Rahm, 5 Eier,	Fleischgericht ; Würste	
173.	88	Hühner und Tauben auf Zuspeisen zu backen	Geflügel als Nebengericht	Geflügel (Hühner, Tauben), Salz, Butter, 5 Eier, Mehl	Fleischgericht ; Geflügel	
174.	88	Karminadel von kälbernen Fleisch	Faschierte Laibchen	1 Pfund Kalbfleisch, Eingerührtes von 2 Eiern, Petersilie, Zitronenschale, Salz, Ingwer, Muskatblüte, Semmelbrösel, Butter	Fleischgericht ; Kalb	
175.	89	Hirnwüstel zu machen	Hirnwüstel	Hirn, Butter, 3 Dotter, Salz, Oblaten, Eier, Semmelbrösel	Fleischgericht ; Innereien	
176.	89	Gebackene Kälberfüße	Gebackene Kälberfüße	Kälberfüße, Salz, Eier, Milch, Mehl, Zucker, Muskatblüte, Butter	Fleischgericht ; Innereien	
177.	89	Pofösen an Fleischtagen	Arme Ritter an Fleischtagen	Kalbsbratenreste, Eingerührtes, Semmelschnitten, Eier, Semmelbrösel, Schmalz	Fleischgericht ; Kalb	
178.	90	Gebackene schweinerne Wüstel	Gebackene schweinerne Wüstel	Schweinswüstel, Teig, Butter oder Schmalz	Fleischgericht ; Würste	
179.	90	Nierenschnitten auf das Gemüse	Nierenschnitten auf das Gemüse	Kalbsnieren, $\frac{1}{4}$ Nierenfett, Semmeln, 3 Eier, Muskatblüte, Rosinen, Salz, Rahm, Semmelschnitten, Semmelbröseln	Fleischgericht ; Innereien	
180.	90	Gebackene Kälberohren	Gebackene Kälberohren	Kälberohren, Wein, Zwiebeln, Zitronen, Lorbeerblätter, Salz, Pfeffer, Ingwer, Muskatblüte, Nelken, Mehl. Alternativ: Schweinsohren	Fleischgericht ; Innereien	

181.	91	Faschwürste auf Gemüse	Kalbfleischwürstel	Kalbfleisch, 5 Lot Mark, Petersilie, Schalotten, Eingerührtes von 3 Eiern, 3 Dotter, 2 Eier, Oblaten, Semmelbrösel, Schmalz	Fleischgericht ; Kalb ; Würste	
182.	91	Gebackene Brüßeln	Gebackenes Bries	Bries, Teig, Schmalz	Fleischgericht ; Innereien	
183.	91	Gebackene Karbonadeln	Gebackene Koteletten	Koteletten, Salz, Pfeffer, Butter, Eier, Mehl, Semmelbröseln, Schmalz	Fleischgericht	
184.	92	Gansleber zu backen	Gebackene Gänseleber	Gänseleber, Salz, Pfeffer, Ingwer, Butter oder Gänsefett, Mehl	Fleischgericht ; Geflügel ; Innereien	
185.	92	Krebswürsteln	Krebswürsteln	24 Krebse, Butter, Semmeln, Milch, 1 Viertel Mandeln, Mark, 4 Eier, Petersilie, Wurstdärme, Schmalz	Krustentiere ; Würste	
186.	93	Ragout von Gaumen, Brüß, Hahnenkamm, Ohren, und faschirten Maurachen	Ragout von Ochsen gaumen, Bries, Hahnenkämme, Kälberohren und Morcheln	Kälberohren, Ochsen gaumen, Hahnenkämme, Salz, Bries, Morcheln, Butter, Gewürz, Salz, Schinken, fette Coulis oder Rindsuppe,	Fleischgericht	
187.	94	Ragout von Lämmerfleisch	Lammragou	Lammfleisch, Bries, Kälberohren, Hahnenkämme, Champignons, Butter, Gewürz, Salz, Zitronensaft	Fleischgericht ; Lamm	
188.	95	Hendel mit Spargel und grünen Golly	Hühner mit Spargel	Hühner, Spinat, Semmeln, Rindsuppe, Gewürz, Salz, Coulis, Spargel	Fleischgericht ; Geflügel	
189.	95	Hechtleber mit Weinbrühe	Hechtleber in Wein	Hechtleber, Weißwein, Zitronensaft, Zucker, 2 Dotter	Fischgericht	
190.	96	Ragout von Schnecken	Schnecken-Ragout	Schnecken, Salz, Ochsen gaumen, Champignons, Krebschwänze, Mehl, Butter, Weißwein, Weinessig, Zitronenscheiben, Fleischbrühe, Kapern, Zitronenschalen	Schnecken	
191.	96	Hirschohren mit einer sauren Brühe	Hirschohren mit einer sauren Brühe	Hirschmaul, Hirschohren, Butter, Weißwein, Weinessig, Mehl, Butter, Zitronenscheiben, Kapern	Fleischgericht ; Wildbret	

192.	97	Wildes Schweinfleisch mit saurer Brühe	Wildschwein in saurer Brühe	Wildschwein-Fleisch, Salz, Lorbeerblätter, Piment, Weinessig, Zwiebel, Butter, Mehl, Zucker, gedörrte Kirschen, Zitronenschalen, Zimt, Nelken	Fleischgericht ; Wildbret	
193.	97	Kalbfleisch braun in Speck	Kalbsbrust mit Speck	Kalbsbrust, Speck, Mehl, Salz, Fleischsuppe, Kapern, Champignons, Zitronenschalen, Weinessig	Fleischgericht ; Kalb	
194.	98	Gemein eingemachtes Kalbfleisch	Eingemachtes Kalbfleisch	Kalbfleisch, Salz, gelbe Rüben, Mehl, Fleischbrühe, Wein, Petersilienwurzeln, Zitronenschale, Sardellen	Fleischgericht ; Kalb	
195.	98	Gebeitzter Ochsen-schwanz	Ochsenchwanz	Ochsenfleisch, Essig, Salz, Zwiebeln, Lorbeerblätter, Thymian, Zitronenschalen, Nelken, Mehl, Butter, Fleischbrühe, Essig	Fleischgericht ; Rind	
196.	99	Alte Hühner zum Eingemachten	Suppenhühner	Suppenhühner, Salz, Muskatblüte, Butter, 7 Dotter, Zitronenschalen, Zucker, Butter, Wein	Fleischgericht ; Geflügel	
197.	99	Eine gute durchgetriebene Kraftbrühe oder Golly, für das Eingemachte am Fleischtage	Coulis	Suppenhühner, Kalbsknochen, Kalbsfüße, Salz, Semmelrinde, Zitronenschalen, Muskatblüte	Fleischgericht ; Geflügel ; Suppe	
198.	99	Weißer Kraftbrühe zu Fastenspeisen	Kraftbrühe in der Fastenzeit	Mandeln, Semmelrinde, Rahm, Schleien, Rutten oder Karpfen, Fleischbrühe, Champignons, Trüffel, Basilikum, Zwiebeln	Suppe	
199.	100	Fasten=Ragout	Ragout in der Fastenzeit	Karpfen (Milchner), Schalotten, Petersilie, Basilikum, Thymian, 2 harte Eier, Salz, Pfeffer, Brösel, 1 Ei, Mehl, Schmalz oder Butter, Morcheln, Zwiebel, Zitronensaft	Fischgericht ; Karpfen	
200.	100	Ein melirtes Ragout	Fisch-Ragout	unterschiedliche Fische, Krebschwänze, Karpfenmilch, Hechtleber, Champignons, Erdäpfeln, Morcheln, Brühe, Zitronensaft	Fischgericht	
201.	101	Schweinerne Nieren in der Soße	Schweinsnieren	Nieren, Butter, Zwiebeln, Schalotten, Petersilie, Pfeffer, Lorbeerblätter, Mehl, Fleischbrühe, Essig, Zitronenschalen	Fleischgericht : Innereien	
202.	101	Ochsenzungen mit Himbeer=Essig	Ochsenzunge	Ochsenzunge, Salz, Himbeeressig, Zucker	Fleischgericht : Innereien	

203.	101	Kalbskopf auf besondere Art	Kalbskopf	Kalbskopf, Salz, Mehl, Butter, 2 Zwiebeln, Zitronenschalen, Pfeffer, Muskatblüte, Schinken	Fleischgericht ; Innereien	
204.	102	Kapaun mit Lorbeerblättern gedünstet	Kapaun	Kapaun, Schinken, Lorbeerblätter, Gewürz, $\frac{1}{2}$ Glas Wein, Speck, Zitronensaft	Fleischgericht ; Geflügel	
205.	102	Schafffleisch mit Sellerie	Lamm mit Sellerie	Schafffleisch, Salz, Butter, Mehl, Zwiebel, Muskatnuss, Sellerie, Zitronensaft	Fleischgericht ; Lamm	
206.	103	Ragout von Hasen	Hasen-Ragout	1 gebratener Hase, Zwiebel, Mehl, Nelken, Muskatblüte, Salz, Thymian, Zitronensaft, Zitronenschale, Fleischsuppe. Alternativ: Hirschfleisch, Rehfleisch, Lungenbraten	Fleischgericht ; Hase	
207.	103	Aufgelaufene Fleck	Kutteln	1 Pfund Kuttelfleck, 1 Vierting Speck, 4 Eier, 1 Vierting Schinken, 2-3 Lot Salami, Parmesan, Butter, Semmelbrösel	Fleischgericht ; Innereien	
208.	104	Schwarzes Wildbret mit Senfsoß	Wildbret in der Senfsauce	5 Pfund Wildbret, Butter, Mehl, braunes Jus, $\frac{1}{2}$ Seidel Senf, 1 Zimtstange, Zitronenschalen, Zitronensaft, Petersilie	Fleischgericht ; Wildbret	
209.	104	Auflauf von kalten Braten	Bratenauflauf	kalter Braten, Sardellen, Zitronenschalen, Schmalz, Semmelbrösel, Muskatnuss, Kapern, 2 Eier, 2 Dotter, Rahm, Butter Semmelbrösel. Dazu: Zitronen- oder Sardellensauce	Fleischgericht ; Auflauf	
210.	105	Gedämpfte Tauben	Tauben	Tauben, Taubeninnereien, Butter, Eidotter Semmelbrösel, Muskatblüte, Thymian, Fleischsuppe, Muskatnuss, Zitronenscheiben, Kapern, Mehl	Fleischgericht ; Geflügel	
211.	105	Faschirte kälberne Schnitzel mit Ragout	Gefüllte faschierte Schnitzel	2 Pfund Schnitzeln, Zitronenschale, Petersilie, Mark, Semmelscholle, Eingerührtes von 4 Eiern, Salz, Muskatblüte, Sauerrahm. Ragout: 1Kalbsohr, Ochsen gaumen, Kalbsbries, 4 Lamm bries, Spargel, oder Kohl, Butter, Petersilie, Champignon, Butter, Salz, Muskatblüte. Speck, Petersilienwurzel, gelbe Rüben, $\frac{1}{2}$ Zwiebel, 3 Nelken, 1Blatt Muskatblüte, Rindsuppe, Mehl. Alternativ: Muschelsauce, Champignon-Sauce	Fleischgericht	

212.	106	Kalbfleisch auf Französische Art zu dämpfen	Kalbfleisch auf französische Art	Kalbfleisch, Butter, Mehl, Mangold, Zwiebeln, Fleischbrühe, Salz, Pfeffer, Nelken, Muskatnuss, Lorbeerblätter, Essig	Fleischgericht ; Kalb	
213.	107	Hendel in Frikase	Hühner-Frikassee	Hühner, Butter, Muskatblüte, Petersilienwurzel, Sellerie, gelbe Rüben, Mehl, Rindssuppe, Dotter, Zitronensaft	Fleischgericht ; Geflügel	
214.	107	Austern von Kalbfleisch zu machen	Falsche Austern	Backpapier, Butter, Kalbfleisch, Semmelbrösel, Muskatblüte, Zitronensaft	Fleischgericht ; Kalb	
215.	108	Hendel mit Krebsen gefüllt und gebraten in der Krennsoß	Huhn mit Krebsen gefüllt	Hühner, Salz, 20 Krebschwänze, Krebsbutter, Milch, Semmelschmolle, 6 Eier. Sauce: Krebsbutter, Kalbsschnitzel, Mehl, $\frac{1}{2}$ Maß Rahm, Kren	Fleischgericht ; Geflügel ; Krebse	
216.	109	Rindfleisch = Rolleten	Rindsrouladen	Rindfleisch, Speck, Petersilie, Schalotten, Salz, Nelken, Pfeffer	Fleischgericht : Rind	
217.	109	Faschirte Hendel	Hühnerfrikassee	Hühner, Zitronenschalen, Petersilie, Champignons, Milch, Semmelschmolle, Mark, Eingerührtes von 3 Eiern, $\frac{1}{2}$ Seidel Milchrahm, Muskatblüte, Speck, Rindssuppe, Mehl	Fleischgericht ; Geflügel	
218.	110	Hirnwurst von Schweinefleisch	Schweinswürste	Schweinefleisch, Schweineflomen, Schweinshirn, Zitronenschalen, Nelken, Piment, Salz, Schweinsdärme	Fleischgericht ; Schwein ; Würste	
219.	110	Gepreßte Rindersulze	Rindersulz	Fleisch vom Kalbskopf, Herz, Leber, Zitronenschale, Salz, Piment, Nelken, 1 Seidel Weinessig, Petersilie,	Fleischgericht ; Innereien	
220.	111	Abgetriebene Griesknödel mit Speck	Griesknödel mit Speck	1 Seidel Gries, Semmeln, $\frac{1}{4}$ Pfund Speck, Petersilie, Rindssuppe, 5 Eier, Kaiser- oder Schweinefleisch, Schnittlauch	Beilage ; Knödel	
221.	111	Eine Ochsenzunge mit Hetschepetsch	Ochsenzunge mit Hagebutten	Ochsenzunge, Salz, Hagebutten, Fleischsuppe, 1 Glas Wein, 1 Löffel Essig, Zitronenscheiben, Nelken, Zucker, Butter	Fleischgericht ; Innereien	

222.	111	Ragout zu machen	Ragout	2 Kälberohren, Ochsen gaumen, 2 Kalbsbries, $\frac{1}{4}$ Pfund Krebsbutter, Mehl, Rindssuppe, Muskatblüte, Safran, Zitronenschale, 50 Muscheln, Wein, Butter, 20 Austern, Zitronensaft, Trüffeln, Champignons	Fleischgericht ; Innereien	
223.	112	Eine angeschlagene Zunge	Gefüllte Zunge	Zunge, Milch, Semmel, Butter, 4 Eier, Muskatblüte, Salz, Backpapier. Sauce: Fleischbrühe, Wein, Zitronenscheiben, 2 Dotter, Muskatnuss, Butter, Mehl	Fleischgericht ; Innereien	
224.	113	Konsume zu machen	Consomme	2 Pfund Schnitzelfleisch vom Kalb, 6 Lot Butter, Milch, Semmelschmole, 6 Eier, Petersilie, Zitronenschale, $\frac{1}{2}$ Seidel Sauerrahm, Rindsuppe, Butter, Sauce: grüne Erbsen, Champignon, Krebschwänze, Bries, Spargelköpfe	Suppe	
225.	113	Faschirte Hendel	Gefüllte Hühner	Kalbschnitzel, Semmeln, Hühnerfleisch, Mark, Dotter, Butter, Rindsuppe. Sauce: grüne Erbsen, Champignon	Fleischgericht ; Geflügel	
226.	114	Wilde Änten	Gebratene Wildente mit Sauce	Wildente; Sauce: Oliven, Kapern, Schalotten	Fleischgericht ; Geflügel ; Wild	
227.	114	Schwein = Wildbret	Wildschwein	Zunge, Schweinskopf, Wein, Essig, Salz, Kräuter, Lorbeerblätter, Zwiebel, Knoblauch, gelbe Rüben, Sellerie, Petersilie, Zitronenschalen, Wacholderbeeren, Gewürz	Fleischgericht ; Wild	
228.	115	Das glasirte kälberne Schnitzel	Kalbsschnitzel	Schnitzelfleisch, Speck, Zwiebel, gelbe Rüben, Muskatblüte, Schinken, 1 Seidel Wein, $\frac{1}{2}$ Seidel Rindssuppe. Sauce: Butter, Mehl, Jus, Schinken oder Kalbfleisch, Zitronenschalen, Thymian, 1 Zwiebel, 3 Nelken, Zitronensaft	Fleischgericht ; Kalb	
229.	116	Kälberne Schlägel mit Ragout	Kalbsschlegel mit Ragout	Kalbsschlegel, Austern, Muscheln, Trüffeln, Morcheln, Pilze, Krebschwänze, Bries, Euter, Eier	Fleischgericht ; Kalb	

230.	116	Rolladen von Kalbfleisch	Kalbsrouladen	Kalbsschlegel, Speck, Kernfett, Kalbfleisch, Eingehrührtes von 3 Eiern, Kräuter, Petersilie, Muskatblüte, Pfeffer, Ingwer, Schnittlauch, Zitronenschale, Sardellen, Butter, Salz, Eier, Wein, Zwiebel, Lorbeerblätter, Kräuter. Sauce: Austern, Muscheln, Trüffel, Morcheln, Champignons	Fleischgericht ; Kalb	
231.	117	Auerhahn mit Soß	Auerhahn	Auerhahn, Speck, Schinken. Sauce: Oliven, Kapern, Wacholderbeeren	Fleischgericht ; Geflügel ; Wild	
232.	117	Repphühner mit Wälscher Soß	Rebhuhn	Rebhühner, Leber, Magen, Öl, Essig, Wein, Jus, Schnittlauch, Gewürz, Zitronenschalen, Sardellen, Butter, Orangensaft	Fleischgericht ; Geflügel ; Wild	
233.	117	Hasenhühner in Weingesulzt und umgestürzt	Haselhuhn	Haselhühner, Speck, Salz, Ofener Wein, Zimt, Pfeffer, Zitronenschale, 6 Lot Hausenblase, Oliven, Trüffeln, Austern,	Fleischgericht ; Geflügel ; Wild	
234.	118	Hasen- oder Repphühner in Oehlsoß	Hasel- oder Rebhuhn in Ölsauce	Hasel- oder Rebhühner, Speck, Öl, Wein, Zitronenschale, Zwiebeln, Knoblauch, Schinken, Gewürz, Suppe, Mehl	Fleischgericht ; Geflügel ; Wild	
235.	118	Junge Hühner und Tauben in Blut	Stubenküken oder Tauben in Blutsauce	Junge Hühner oder Tauben, das aufgefangene Blut, Essig, Butter, Kräuter, Gewürz, braune Einbrenn, Zucker, braune Suppe, Rotwein, Salz, Zitronensaft	Fleischgericht ; Geflügel	
236.	119	Kalbfleisch mit frischen Umrucken zu dünsten	Kalbfleisch mit Gurken	Kalbfleisch, Salz, Butter, Muskatblüte, Zitronenscheiben, Fleischsuppe, Gurken, Semmelbrösel	Fleischgericht ; Kalb	
237.	119	Pohlische Zungen	Zunge	Zunge, Semmelbrösel, braune Einbrenn, Rindsuppe, Essig, 2 Lot Zucker, 1 Pfund Rosinen (Zibeben und Weinbeeren), Mandeln, Gewürz	Fleischgericht ; Innereien	
238.	119	Kapaun mit Austern	Kapaun mit Austern gefüllt	Kapaun, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, 2 Lot Mehl, 4 Dotter, Fleischbrühe, $\frac{1}{2}$ Glas Weißwein, 3 Zitronenscheiben, Zitronensaft, Muskatblüte, 50 Austern	Fleischgericht ; Geflügel ; Muscheln	

239.	120	Gute Krautwürste zu machen	Krautwürste	1 Krautkopf, Speck, Kalbfleisch, Petersilie, Eingehrührtes von 2 Eiern, Butter, 1 Ei, Wurstdärme, Salz. Sauce: Champignons, Krebschwänze, Kalbsbries	Fleischgericht ; Würste	
240.	121	Eine Art, den Kapaun mit Austern zu braten	Kapaun, mit Austern gefüllt, in Austernsauce	Butter, 30 Austern, Semmelbrösel, Muskatblüte, Kapaun, 2 Lot Mehl, Brühe, Weißwein, Zitronensaft, 50 Austern, 4 Dotter	Fleischgericht ; Geflügel	
241.	121	Änten mit Krenn	Enten in Krensauce	Ente, Salz, Butter, Fleischbrühe, Zitronenscheiben, Kren, 1 Glas Wein, Essig, Zitronen, Muskatnuss, Mehl	Fleischgericht ; Geflügel	
242.	122	Wilde Änten mit Sardellensoß	Wildente in Sardellensauce	Wildenten, Nelken, Butter, Sardellen	Fleischgericht ; Geflügel ; Wild	
243.	122	Ein wohlschmeckendes Gericht, der arme Mann genannt	Armer Mann	1 Maß Milch, Semmeln, 9 Eier, 2-3 Löffel Mehl, 1 Pfund Speck, 1 ½ Pfund gebackenes Obst, Butter	Beilage	
244.	122	Hühner mit grüner Soße	Hühner mit grüner Soße	Rosmarin, Majoran, Spinat, Petersilie, Salbei, Wein, Hühnerbrühe, Butter, Zucker, Muskatblüte, Hühner	Fleischgericht ; Geflügel	
245.	123	Kalbfleisch mit Majoran	Kalbfleisch mit Majoran	Kalbfleisch, Einbrenn, Majoran	Fleischgericht ; Kalb	
246.	123	Kälberzunge mit Majoran	Kalbszunge	Kalbszunge, Einbrenn, Majoran	Fleischgericht ; Innereien	
247.	123	Tauben und Hühner mit Majoranbrühe	Tauben oder Hühner in Majoransauce	Tauben oder Hühner, Speck, Majoran, Mehl, Semmelbrösel. Alternativ: Butter, Majoran, Muskatblüte, Semmelbrösel, Safran. Oder: Sahne, Butter, Semmelbrösel	Fleischgericht ; Geflügel	
248.	124	Kalbfleisch mit Thymian	Kalbfleisch mit Thymian	Kalbfleisch, Salz, Butter, Zwiebeln, Lorbeerblätter, Nelken, Muskatblüte, Speck, Mehl, Thymian	Fleischgericht ; Kalb	
249.	124	Kalbfleisch mit Spinat	Kalbfleisch mit Spinat	Kalbfleisch, Salz, Spinat, Fleischbrühe, Muskatblüte, Butter. Alternativ: Kalbfleisch, Zwiebeln, Petersilie, Semmel, Rindermark, 3 Eier, Mehl	Fleischgericht ; Kalb	

250.	125	Würste von Spinat	Spinatwürste	Semmelbrösel, Butter, einige Hände voll Spinat, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, 5-6 Eier, Fleischbrühe, Parmesankäse. Alternativ: Mehl, Zwiebeln, Butter, Pfeffer, Muskatblüte, Majoran, Fleischbrühe	Gemüse ; Würste	
251.	126	Holländische Soße über den Spargel	Sauce Hollandaise	Safran, Muskatblüte, Weinessig, Zucker, Dotter, Zitronensaft	Sauce	
252.	126	Tauben mit Sauerampfer	Tauben mit Sauerampfer	Tauben, Butter, Fleischbrühe, Gewürz, Schalotten, Sauerampfer, Semmelbrösel, Zucker	Fleischgericht ; Geflügel	
253.	126	Hühner mit Spargel	Hühner mit Spargel	Hühner, Wein, Muskatblüte, Butter, Spargel, Petersilie, Semmelbrösel. Alternativ: Hühner, Mehl, Butter, Spargel, Bouillon, Sahne, Semmel, Muskatblüte	Fleischgericht ; Geflügel	
254.	127	Junge Tauben mit Karviol	Taube mit Karfiol	Tauben, Salz, Karfiol, Butter, Fleischbrühe, Muskatblüte, Semmelbrösel	Fleischgericht ; Geflügel	
255.	127	Hühner mit Karviol	Huhn mit Karfiol	Hühner, Salz, Karfiol, Butter, Mehl, Fleischbrühe, Muskatblüte, Semmelbrösel, Krebsbutter. Alternativ: Hühner, Braise, Karfiol, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, Mehl, 4 Dotter, Bouillon, Muskatblüte	Fleischgericht ; Geflügel	
256.	129	Weißkohl als Vorkost	Weißkohl	Kohl, Salz, Butter, Muskatblüte, Piment, Kümmel, Fleischbrühe, Rahm, Einbrenne, Semmelbrösel	Gemüse	
257.	129	Knöderl von Erdäpfeln zum Füllen der gebratenen Gänse	Erdäpfelknödel	Champignons, Erdäpfel, Eier, Würze, Fleischbrühe, Mehl	Gemüse	
258.	130	Ochsennieren zu kochen	Ochsennieren	Nieren, Fleischbrühe, Zwiebel, Ingwer, Pfeffer, Butter, eventuell Austernbrühe	Fleischgericht ; Innereien	
259.	130	Übrig gebliebenes Kalbfleisch zuzurichten	Kalbsragout	Kalbfleisch, Mehl, Butter, Petersilie, Schalotten, Bratensauce, Pfeffer, Nelken, Salz, Zitronenschalen, Zitronensaft, Sardellen, Rosmarin, Lorbeerblätter, Essig, Fleischbrühe	Fleischgericht ; Kalb	
260.	130	Kalbsgekröse frikasieren	Kutteln-Ragout	Gekröse, Salz, Butter, Gewürz, Zwiebel, Lorbeerblätter, 1 Löffel Wein, Essig, Fleischbrühe, Eier	Fleischgericht ; Innereien	

261.	131	Kalbsgehirn schmackhaft zuzurichten	Kalbshirn	2-3 Kalbshirne, Eier, Semmelbrösel, Zitronensaft, Zitronenscheiben	Fleischgericht ; Innereien	
262.	131	Schweinefleisch mit einer Wildbret-Brühe	Schweinefleisch	Schweinefleisch, Brotkrumen, Speck, Zwiebeln, Essig, Nelken, Pfeffer, Ingwer, Zitronenscheiben, Lorbeerblätter, 5-6 Wacholderbeeren, Rosmarin	Fleischgericht : Schwein	
263.	132	Faschirte Ochsenzunge	Ochsenzunge	Ochsenzunge, Salz, Eier, Zitronenschale, Muskatblüte, Semmelbrösel, Butte, . Sauce: Butter, Mehl, Wein, Kapern, Zitronenscheiben, Morcheln, Champignon	Fleischgericht ; Innereien	
264.	132	Geröste Zunge	Ochsenzunge	Ochsenzunge, Mehl, Butter, Bouillon, Muskatblüte, Pfeffer, Nelken, Sardellen, Kapern, Zitronenscheiben	Fleischgericht ; Innereien	
265.	133	Lammfleisch mit Kapern	Lammfleisch	Lammfleisch, Butter, Muskatblüte, Nelken, Zwiebeln, Lorbeerblätter, Basilikum, Kapern, Zitronenscheiben, Sardellen, Wein, Semmelbrösel, Salz	Fleischgericht ; Lamm	
266.	133	Kalbfleisch mit Sardellen	Kalbfleisch	Kalbfleisch, Salz, Brühe, Butter, Muskatblüte, Sardellen, Zitronenscheiben	Fleischgericht ; Kalb	
267.	133	Fasch von Kalbfleisch	Kalbfleisch-Fülle	Kalbfleisch, Rindernierentalg, hartes Schweinefett, Zwiebeln, Sardellen, Salz, Pfeffer, Basilikum, Eier, Milch, Semmelbrösel. Die Fülle eignet sich für Buttermilchpasteten, Poupetons, Rouletten	Fleischgericht ; Kalb	
268.	134	Nierenschnitten zu backen	Nierenschnitten	Kalbsnieren, Bratenfleisch, Eier, Rahm, Petersilie, Zitronenschale, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Semmelbrösel, Semmeln, Milch, Zucker, Zimt	Fleischgericht ; Innereien	
269.	135	Kalbskopf	Kalbskopf	Kalbskopf, Salz, Ingwer, Gewürz. Braune Brühe: braunes Mehl, Zitronenschalen, große und kleine Rosinen, Mandeln, Semmeln, Butter	Fleischgericht ; Kalb	
270.	135	Gebackene Kälberfüße	Gebackene Kälberfüße	Kalbsfüße, Salz, Eier, Milch, Mehl, Zucker, Muskatblumen, Butter	Fleischgericht ; Kalb	

271.	135	Ein eingebackener Schweinschinken mit einer Soß	Schweineschinken	Schweineschinken, Essig, Salz, Brotbrösel, Zucker, Zimt, Zitronenschale, Butter. Sauce: Butter, Mehl, Zucker, Wein, eingemachte Kirschen oder Johannesbeeren, Zucker, Zimt, Zitronenscheiben. Auch für Wildschweinkeule, Wildbret, oder Rindfleisch geeignet.	Fleischgericht >; Schwein	
272.	136	Hühner mit Häring gespickt	Hühner mit Häring gespickt	Huhn, Salz, Hering, Hühnerbrühe, Butter, Muskatblüte, Heringsmilch, Zitronenscheiben, Semmelbrösel. Auch für Kalbfleisch geeignet.	Fleischgericht ; Geflügel	
273.	137	Gespickte Änten mit Kapern	Gespickte Enten	Enten, Speck, Mehl, Butter, Zitronenschalen, Zwiebel, Morcheln, Champignon, Kapern, Muskatblüte, Pfeffer, Nelken. Alternativ: Tauben, Wildenten	Fleischgericht ; Geflügel	
274.	137	Tauben mit einer Sardellen brühe	Geschmorte Tauben	Tauben, Butter, Sardellen, Zwiebeln, Mehl, Weinessig	Fleischgericht ; Geflügel	
275.	137	Wie man von allen kalten Braten eine Frikassee machen muß	Frikassee	Kalter Braten (Kalb, Lamm, Hühner, Kapaune, Truthühner, Enten, Tauben, Wild, Hasen), Butter, Mehl, Zwiebeln, Lorbeerblätter, Fleischsuppe, Champignon-Pulver, Nelken, Muskatblüte, Zitronen, Salz, Dotter, Petersilie, Weinessig	Fleischgericht	
276.	138	Rindszunge gespickt mit einer Sauce Douce	Rindszunge	Rindszunge, Sauce douce: Rotwein, Zucker, Zimt, Zitronenschalen	Fleischgericht ; Innereien	
277.	139	Auerhahn gefüllt zuzurichten	Gefüllter Auerhahn	Auerhahn (mit Magen und Leber) Salz, Ingwer, Pfeffer, Brot, Schmalz, Eier, Zimt, Nelken	Fleischgericht ; Geflügel ; Wild	
278.	139	Hühner mit ausgepellten grünen Erbsen und Krebsen	Huhn mit Erbsen	gekochte Hühner, Erbsen, Muskatblüte, Pfeffer, Butter krebse, Semmeln, Spargel	Fleischgericht ; Geflügel	
279.	139	Kapaune mit Sellerie nach einem hohen Gout	Kapaun mit Sellerie	Kapaun, Sellerieknolle, Selleriekraut, Butter, Schinken, Semmelscheiben	Fleischgericht ; Geflügel	
280.	140	Ragout von Änten auf einer Schüssel	Entenragout	Enten, Brühe, Butter, Brotbrösel, Zitronen, Morcheln, Champignons, Artischockenstiele, Gewürz	Fleischgericht ; Geflügel	

281.	140	Gans mit Karviol	Gans mit Karviol	Gans, Salz, Zwiebel, Kräuter, Karviol	Fleischgericht ; Geflügel	
282.	141	Lerchen in Sauerkraut	Lerchen in Sauerkraut	Lerchen, Butter, Sauerkraut	Fleischgericht ; Geflügel	
283.	141	Ochsenszunge mit Austern	Ochsenszunge mit Austern	Rindszunge, 60 Austern, Salz, Pfeffer, Muskatblüte, Zitronensaft, Wein, Butter, Zitronenschalen, Semmelbrösel,	Fleischgericht ; Innereien	
284.	142	Lammfleisch mit einer Sardellensuppe	Lammfleisch	Lammfleisch, Rindssuppe, Wein, Butter, Rahm, Zitronenschale, Zitronensaft, Petersilie	Fleischgericht ; Lamm	
285.	142	Schinken mit Ragout	Gedünsteter Schinken	Schinken, Pfeffer, Semmelbrösel, Rotwein, Zitronensaft, Petersilie	Fleischgericht ; Schwein	
286.	142	Ragout von Reh	Rehragout	Rehfleisch, Speck, Mehl, Gewürz, Rindssuppe, Wein, Zitronensaft	Fleischgericht ; Wild	
287.	142	Änten mit Sauerkraut im Backofen	Ente im Blätterteig	Enten, Butter, Sauerkraut, Fleischbrühe, Blätterteig	Fleischgericht ; Geflügel	
288.	143	Repphühner mit Muscheln	Rebhühner mit Muscheln	Muscheln, Wein, Hühnersuppe, Zitronensaft, Zitronenschale, Muskatblüte, gedämpfte Rebhühner	Fleischgericht ; Geflügel ; Wild	
289.	144	Ragout von Schnepfen	Schnepfen	gebratene Schnepfen, Mehl, Butter, Nelken, Muskatblüte, Salz, Thymian, Basilikum, Fleischbrühe	Fleischgericht ; Geflügel ; Wild	
290.	144	Fasan mit Austern	Fasan mit Austern	Fasan, Speck, Salz, Austern, Zitronenscheiben, Semmeln	Fleischgericht ; Geflügel ; Wild	
291.	145	Ein Hirschzemer in Soß zu braten	Hirschbraten	Hirschziemer, (oder Keule), Essig, Salz, Bieressig, Lorbeerblätter, Piment, Speck, Butter, Essig	Fleischgericht ; Wild	
292.	145	Wildbret frisch zu erhalten ohne es in Essig zu legen	Wildbret konservieren	Wildbret, Salz, Essig,	Fleischgericht ; Wild	
293.	146	Einen Kälberbraten frisch zu erhalten	Kalbfleisch konservieren	Kälberbraten, Serviette	Fleischgericht ; Kalb	
294.	146	Eine sehr gute Art Kesselbraten	Kesselbraten	Braten, Salz	Fleischgericht ; Rind	

295.	146	Glaß von einem Mollbraten	Glasierter Lungenbraten	Mollbraten, Schinken, Kalbfleisch, gelbe Rüben, Sellerie, Kräuterwerk, Zwiebel, Zitronenschalen, Essig, Nelken, Muskatblüte, 1 Seidl Jus, Rindsuppe, Muscheln oder Austern	Fleischgericht ; Rind	
296.	147	Ein guter Rinderbraten	Rinderbraten	Rindfleisch, Speck, Mehl, Butter, Fleischsuppe, Weinessig, Kapern, Zitronenscheiben	Fleischgericht ; Rind	
297.	147	Mollbratel	Lungenbraten	Lungenbraten, Salz, Kernfett, Schinken, Speck, Gewürz, Küchenkräuter, Zitronenschalen, Zwiebel, Sauerrahm, Kapern, Sardellen, Zitronenscheibe, Schinken-Coulis	Fleischgericht ; Rind	
298.	148	Einen Kuheuter zu braten	Kuheuter	Kuheuter, Salz, Mehl, Butter	Fleischgericht ; Innereien	
299.	148	Mostfleisch	Mostfleisch	Lungenbraten, Kernfett, Spanischer Zwiebel, Küchenkräuter, Essig, Rindsuppe, Most, Zitronenschalen, Nelken, Muskatblüte	Fleischgericht ; Rind	
300.	149	Schweinbraten	Schweinbraten	Schweinebraten, Salz, Essig, Butter	Fleischgericht ; Schwein	
301.	149	Englischen Braten zu machen	Englischer Braten	Roastbeef, Lungenbraten, Speck, Gewürz, Zitronenschalen, Salz, Essig, Rotwein, Weißwein, Zwiebel, Bertram, Papier, Sardellen, Muscheln, Trüffelsauce	Fleischgericht ; Rind	
302.	150	Schellbraten	Rindsbraten	Rindfleisch (?), Salz, Essig, Brotbrösel, Zitronenschalen, Nelken, Schweinefett	Fleischgericht ; Rind	
303.	150	Faschirte kälberne Brust mit grünen Fisolien	Faschierter Braten	Kalbsbrust, Speck, Schinken, Zwiebel, gelbe Rüben, Spinat	Fleischgericht ; Kalb	
304.	151	Schellbraten mit Maschanzgeräpfel	Rindsbraten	Rindfleisch (?), Maschanzger-Äpfel, Zucker, Rosinen, Butter	Fleischgericht ; Rind	

305.	151	Einen Schlegel auf Hannoverisch	Kalbskeule	Kalbskeule, Speck, Schinken, Salbei, Kalbfleisch, Spinat, Lorbeerblätter, Basilikum, Zitronenschale, Pfeffer, Ingwer, Muskatblüte, Nelken, Zwiebel, Weinessig, 1 Seidl Sauerrahm, Schinken-Coulis. Alternative Zutaten: Austern, Muscheln	Fleischgericht ; Kalb	
306.	152	Kapaun oder Indianer mit Austern gefüllt	Gefüllter Kapaun (oder Truthahn)	Kapaun, Farce, Austern, Butter, Trüffel, Bries, Rindergaumen, Schinken-Coulis, Salz, Gewürz, Speck, SchinkenKalbfleisch, Zwiebel, Zitronenschale, Gewürz, Küchenkräuter	Fleischgericht ; Geflügel	
307.	153	Einen Gemenschlegel gut zu bereiten	Gemsenkeule	Gemsenkeule, Salz, $\frac{1}{2}$ Seidl Tokajer, $\frac{1}{2}$ Seidel Ofener Wein, Essig, Nelken, Kräuter, 1rote Zwiebel, Rahm, Mehl, Zitronenschale	Fleischgericht : Wild	
308.	153	Ein Kälber = Nierenbraten so zuzurichten, daß er wie ein Rehzeummer aussieht	Kalbsnierenbraten	Nierenbraten, Essigbeize, Rahmsauce (oder Zitronensauce, oder Sardellensauce)	Fleischgericht ; Kalb	
309.	154	Frische Ochsenzunge auf dem Rost gebraten	Ochsenzunge	Ochsenzunge, Fleischbrühe, Salz, Butter, Pfeffer, Zitronensaft, Zucker, Semmelbrösel, Zitronenschale	Fleischgericht ; Innereien	
310.	154	Rehschlegel auf Niederländische Art	Rehkeule	Rehkeule, Wein, Essig, Salz, Zitronenschale, Nelken, Zimt, Ingwer, Muskatblüte, Pfeffer, Lorbeerblätter, Eberraute, Rosmarin, Speck, Zitronenschnitze	Fleischgericht ; Wild	
311.	155	Repphendel mit Austern gefüllt	Gefüllte Rebhuhn	Rebhuhn, Austern, Butter, Krebs-Schwänze, Rebhuhnleber, Milchrahm, Sardellensauce	Fleischgericht ; Geflügel ; Wild	
312.	155	Kapaun oder Fasan mit Linsen	Kapaun oder Fasan mit Linsen	Kapaun (oder Fasan), Linsen, Fleischsuppe, Zwiebelinbrenn	Fleischgericht ; Geflügel	
313.	155	Lämmerbraten in Soß, und einiges von den Vortheilen bey dem Einschlachten der Lämmer	Lamm, verschiedene Zubereitungen	Lamm, Lammziemer, Karbonade, Beuschel, brauner Kohl, Lämmerkopf, Rüben, Lamm-Füße, Eier, Mehl, Butter	Fleischgericht : Lamm	

314.	156	Schöpsenschlegel	Hammelkeule	Hammelkeule, Leber, Speck, Spinat	Fleischgericht : Lamm	
315.	157	Ein gutes Mollbratli zu machen	Lungenbraten	Lungenbraten, Speckfett, Schinken, Kalbfleisch, Zwiebel, Zitronenschalen, Lorbeerblätter, Spinat, Basilikum, Nelken, Muskatblüte, Pfeffer, Essig, Wein, Jus, Mehl, Rahm, Muscheln oder Austern	Fleischgericht ; Rind	
316.	158	Ragout von Lämmerbraten	Lammbraten	Lammbraten, Butter, Mehl, Brühe, Pfeffer, Muskatnuss, gehackte Zwiebeln, Zitronenscheiben, Sardellen, Kapern	Fleischgericht ; Lamm	
317.	158	Ein Spanferkel zu braten	Spanferkel	Spanferkel, Salz, Äpfel, Brot, Speck, Olivenöl.	Fleischgericht ; Schwein	
318.	159	Ein Gänsebraten	Gebratene Gans	Gans, das aufgefangene Blut, Essig, Mehl, Kleie, Reis, Nudeln,	Fleischgericht ; Geflügel	
319.	160	Ein Äntenbraten	Gebratene Ente	Ente (wie oben)	Fleischgericht ; Geflügel	
320.	160	Gebratene wilde Änten	Gebratene Wildente	Wildente, Nelken, Butter, Sardellen	Fleischgericht ; Geflügel; Wild	
321.	160	Geschmorte Kapaune oder fette Hühner	Geschmorter Kapaun	Kapaun (oder ein fettes Huhn), Schalotten, Muskatnuss, Butter, Rindfleischbrühe, 1Glas Wein, Lorbeerblätter	Fleischgericht ; Geflügel	
322.	161	Repphühner zu braten	Gebratenes Rebhuhn	Rebhuhn, Speck, Butter	Fleischgericht ; Geflügel ; Wild	
323.	161	Einen Fasan zu braten	Gebratener Fasan	Fasan, Speck	Fleischgericht ; Geflügel ; Wild	
324.	161	Schnepfen	Schnepfen	Schnepfen, Butter, Semmelscheiben	Fleischgericht ; Geflügel ; Wild	
325.	162	Gans mit Häringen zu braten	Gans mit Hering	Gans, Salz, Pfeffer, Nelken, Äpfel, 1 Hering, 2 Zwiebeln,	Fleischgericht ; Geflügel	
326.	162	Hühner gebraten auf Englisch mit Johannesbeeren	Gebratene Hühner	Hühner, Zitrone, Wein, Zucker, Johannesbeeren	Fleischgericht ; Geflügel	

327.	163	Salat überhaupt	Salat	Rapunzel, Salat, Brunnenkresse, Lattich, Endivie, weißer Kohl, Zwiebel, Porree, Pimpinelle, Estragon, Portulak, Ysop; Gurken, Bohnen, rote Rüben, Kartoffeln, Sellerie, Heringe, Sardellen, Essig, Öl.	Salat	
328.	164	Speck- oder gebrühter Salat	Speck-Dressing	Speck, (Bier-) Essig,	Dressing	
329.	164	Warmer Kohlsalat	Warmer Kohlsalat	1 Kohlkopf, Salz, Butter, Essig, Weizenmehl, Pfeffer	Salat	
330.	165	Gurkensalat	Gurkensalat	Gurken, Weinessig, Öl, Pfeffer	Salat	
331.	165	Quittensalat	Quittensalat	Quitten, Wein, Zucker, Zitronenschale, Zimt, Nellen, Mandeln, Zitronat, Spanische Weichseln	Salat ; Obst	
332.	165	Sardellensalat	Sardellensalat	Sardellen, Wein, Zitrone, Blumen, Essig, Olivenöl, Pfeffer, Zitronensaft, Zitronenschalen, Orangenblüten, Zitronat, Kapern, Oliven	Salat	
333.	166	Weichselsalat	Weichselsalat	3 Vierting Zucker, 2 Pfund Weichseln, Orangen, Zitronen	Salat ; Obst	
334.	166	Wälscher Salat	Italienischer Salat	marinierte Bricken, Oliven, Sardellen	Salat	
335.	167	Pomeranzensalat	Orangensalat	Orangen, Zucker, eingesottene Weichseln	Salat ; Obst	
336.	167	Frischer Apfelsalat	Apfelsalat	Äpfel, Zucker, Zitronensaft, Orangensaft	Salat ; Obst	
337.	167	Weißgesottene Äpfel für einen Salat	Äpfel für einen Salat	Äpfel, Wein, Zucker, Zimtrinde, Zitronenschale	Salat ; Obst	
338.	168	Der ausgelegte Rapunzelsalat	Rapunzelsalat (Feldsalat)	Rapunzelsalat, Karfiol, hartgekochte Eier, gekochte rote Rüben	Salat	
339.	168	Der ausgelegte Kieberl- oder Büberlsalat	Schnittsalat	Schnittsalat, Zichorie, Rapunzelknolle (Phyteuma spicata), Aspik	Salat	

340.	168	Kräutersalat	Kräutersalat	Kräuter: Kresse, Sauerampfer, Löffelkraut, Estragon, Boretsch, Pimpinelle, Fenchelkraut, Melisse, Zuckerrüben, Schlüsselblumen, gelbe Veilchen u. a. m., Öl, Essig (oder Rosenessig), eventuell Zucker	Salat	
341.	169	Salat von Spargel	Spargelsalat	Spargel, Salz, Pfeffer, Weinessig, Olivenöl, Zitronensaft, Zitronenschalen	Salat	
342.	169	Salat von Artischocken	Artischockensalat	Artischocken, Salz, Pfeffer, Essig, Olivenöl, Kapern, Oliven, Zitronenschalen. Alternativ: gebackene Artischocken	Salat	
343.	170	Salat von Blumenkohl	Karfiolsalat	Karfiol, Orangenöl, Essig, Pfeffer	Salat	
344.	170	Salat von Wälschkohl	Kohlsalat	Wirsingkohl, Essig, Olivenöl, Speck, Butter	Salat	
345.	170	Salat von Petersilwurzeln	Petersiliensalat	Petersilienwurzel, Fleischbrühe, Essig, Olivenöl, Pfeffer	Salat	
346.	171	Salat von Zwiebeln	Zwiebelsalat	Zwiebel, Wein, Salz, Olivenöl, Zucker, Korinthen	Salat	
347.	171	Frische Kirschen geschmort	Geschmorte Kirschen	Kirschen, Zucker, Semmelscheiben, Zimt, Zitronenscheiben. Alternativ: Stachelbeeren, Johannisbeeren, frische Pflaumen	Salat ; Obst	
348.	171	Häringsalat	Heringssalat	Hering, Kalbsbraten, Äpfel, Korinthen, Kapern, Olivenöl, Weinessig, Pfeffer. Alternativ: Zwiebeln	Salat ; Fisch	
349.	172	Kapernsalat	Kapernsalat	große Kapern, Öl, Essig, Wein, Rosinen, Mandeln	Salat	
350.	172	Gelbe Rüben = Salat	Rübensalat	6 große gelbe Rüben, Zitrone, Orange, Zucker, Wein, Zitronensaft	Salat	
351.	173	Eyerfladen zu machen	Omelette	2 $\frac{1}{4}$ Maß Milch, Zucker, Zimt, 14 Eigelb	Backwerk	

352.	173	Eyerbecherl zu machen	Eyerbecher	12 harte Eier, Semmelschmolle, $\frac{1}{4}$ Pfund Krebsbutter, 3 Eier, Krebschwänze, Sauerrahm, Champignons, Krebsbutter, Petersilie, Krebschwänze, Fisch, Muskatnuss,	Backwerk	
353.	174	Eine Böhmisches Mehl-speise	Böhmisches Mehl-speise	4 Lot Butter, 4 Eier, 2 Hände voll Mehl, Zitronenschale, 2 Lot Zucker, 1 Maß Milch, Zucker, Zimt	Backwerk	
354.	175	Gefüllte Eyer	Gefüllte Eier	10 harte Eier, Butter, Salz, Muskatblüte, Petersilie, Sauerreim, Krebsbutter, Semmelbrösel	Eiergericht	
355.	175	Eine Milchspeis mit Fadennudeln und Zwieback	Nudelaufwurf	2 Maß Milch, Zimt, Zitronenschalen, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, 1 Dutzend Zwieback, $\frac{1}{4}$ Pfund Fadennudeln, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, 15 Eigelb, Schnee von 15 Eiklar	Süßspeise ; Aufwurf	
356.	176	Gestürzte Eyer	Gestürzte Eier	6 harte Eier, Krebschwänze, Semmelschmolle, 1 Ei, Salz, Pfeffer, Krebsbutter, Milchrahm, Pilze, grüne Erbsen	Eiergericht	
357.	176	Dampfnudeln zu machen	Dampfnudeln	$\frac{1}{4}$ Pfund Butter, $\frac{1}{4}$ Maß Rahm, vier Löffel Germ, 8 Eier, Zucker, Muskatblüte, Semmelbrösel. Milchbrühe: Wasser, Eigelb, Mehl, Rosenwasser, Zitronenschale, Zucker, Zimt.	Backwerk	
358.	177	Aufgelaufene Eyer in Schmalz	Aufgelaufene Eier	4 Kochlöffel Mehl, 1 Seidl Rahm oder Milch, 12 Eier, Salz, Butter	Eiergericht	
359.	177	Einen Tiegelkuchen zu machen	Tiegelkuchen	Semmelbrösel, 8 Eier, $\frac{1}{2}$ Seidl Süßrahm, Muskatblüte, Rosinen, Rosenwasser, $\frac{1}{2}$ Viertel Zucker, Butter, Zucker	Backwerk	
360.	178	Gefüllte Maurachen	Gefüllte Morcheln	Morcheln, Salz, Krebse, Petersilie, Semmelschmolle, Eingerührtes (3 Eier und Krebsbutter), 2 Löffel Milchrahm, 1 Ei, Salz, Muskatblüte	Pilzgericht	
361.	178	Einen Tiegelkuchen auf eine andere Art	Tiegelkuchen	Kalbsleber, 4 Eiklar, Brotschmolle, Süßrahm, $\frac{1}{4}$ Pfund Rosinen, Muskatblüte, Zimt, Zucker	Backwerk	
362.	179	Krebswürstel	Krebswürstel	Omelette, 20 Krebse, Semmelschmolle, Krebsbutter, 3 Eier, Salz, Butter, Milchrahm, Semmelbrösel		

363.	179	Schöne Schnitten zu backen	Schnitten	12 Eier, $\frac{1}{2}$ Maß Milch, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, Muskatblüte, Mehl, Germ, Speck	Backwerk	
364.	180	Reißwürstel zu machen	Reiswürstel	Omelette, 3 Seidl Milch, $\frac{1}{4}$ Pfund Reis, Butter, 3 Eier, Zucker, Zimt, 1 Seidel Obers, 3 Eier	Backwerk	
365.	180	Kürbiß in Milch zu kochen	Kürbis	Kürbis, Salz, $\frac{1}{2}$ Pfund Reis, 1 Seidel Milch, Butter, Zucker, Zimt	Gemüse	
366.	181	Eine Erdäpfelspeise	Erdäpfelauflauf	Kartoffeln, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, 1 Seidel Milch, 17 Eier, Zitronenschale, Bittermandeln. Für 24 Personen.	Gemüse ; Auflauf	für 24 Personen
367.	181	Ein Tiegelkoch	Auflauf	$\frac{1}{8}$ Pfund Butter, Mehl, 1 Maß Milch, Zucker, Zimt	Auflauf	
368.	182	Bairische Dampfnudeln süß oder gesalzen	Bairische Dampfnudeln	$\frac{1}{4}$ Pfund Butter, Germ, Salz, Zucker, Milch, Zimt. Für vier Personen	Mehlspeise	
369.	183	Eyerdotter = Nudeln	Dotter-Nudeln	1 Pfund Mehl, Salz, 10 Dotter, $\frac{1}{2}$ Seidl Milch, 4 Löffel Germ	Mehlspeise	
370.	183	Baumwoll = Nudeln	Nudeln	1 Pfund Mehl, 10 Dotter, 2-3 Löffel Germ, Süßrahm, Salz, 12 Lot Butter, Zucker, Zimt	Mehlspeise	
371.	184	Verlorne Eyer mit Essigsoß	Essigsauce für Verlorene Eier	Verlorene Eier, Butter, Schalotten, Petersilie, Salz, Essig, Pfeffer	Eierspeise	
372.	184	Eyerflecken	Omelette	Mehl, Milch, 12 Eier, Schmalz	Eierspeise	
373.	185	Eine sehr geschmackvolle Eyerspeis	Harte Eier mit Hering	1 Hering, Milch, Schmalz, Karpfenmilch, Mehl, 6 harte Eier, Rahm,	Eierspeise	
374.	185	Eyer mit Kräuter zu füllen	Kräutereier	Harte Eier, Sauerampfer, Kerbel, Petersilie, Champignons, Butter, Rahm	Eierspeise	
375.	186	Ein Gerührtes mit Sardellen	Sardellensauce	Butter, Sardellen, Eier	Sauce	
376.	186	Rührey mit Äpfeln	Rührei mit Äpfeln	Äpfel, Butter, Zucker, Eier	Eierspeise	
377.	186	Rahmnudeln	Rahmnudeln	Sauerrahm, 6 Eier, Salz, Mehl, Milch, Butter	Mehlspeise	

378.	187	Englischer Weißtopf	Englischer Weißtopf	Semmelscheiben, Butter, Backpapier, Rosinen, Rindermark, 10-12 Eidotter, 1 Maß Rahm, Zucker, Zitronenschalen	Auflauf	
379.	187	Eyer mit Senf	Harte Eier mit Senf	Harte Eier, Butter, Senf, Wein, Zucker	Eierspeise	
380.	188	Grüne Eyer Kuchen	Kräuteromelette	Kräuter, Milch, Eier, Mehl	Eierspeise	
381.	188	Mehlspeisen mit Äpfeln	Mehlspeisen mit Äpfeln	15-30 Äpfel, Zucker, Wein, $\frac{1}{4}$ Pfund Zitronat, $\frac{1}{4}$ Pfund Mandeln, Semmelbrösel, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, 8 Dotter. Schnee von 8 Eiklar, Butter	Mehlspeise	
382.	188	Leberkuchen	Leberkuchen	Kalbsleber, Milch 3-4 Eier, Mehl, Salz, Butter, Zucker	Suppe ; Einlage	
383.	189	Schnittnudeln	Schnittnudeln	Mehl, Salz, Milch, Butter, Zucker, Zimt	Mehlspeise	
384.	189	Eyerknödeln	Eierknödel	Eier, Rosenwasser, Zucker, Zimt, Rosinen, Mehl, Schmalz, süße Sauce	Eierspeise	
385.	189	Butterkoch	Butterkoch	20 Lot Butter, 16 Eier, 12 Lot Zucker, Zitronenschale, Teig	Auflauf	
386.	190	Gebackenes Kinds koch	Gebackenes Kinds koch	Kinds koch mit Rahm, Eier, Semmelbrösel, Schmalz, Zucker, Zimt	Auflauf	
387.	190	Chokoladekoch	Schokoladekoch	$\frac{1}{2}$ Maß Rahm, 2 Eier, 3 Dotter, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, $\frac{1}{2}$ Pfund Topfen, $\frac{1}{4}$ Pfund Mandeln, 6 Eier, 6 Dotter, Eischnee, 1 Pfund Zucker, 6 Lot Schokolade,	Auflauf	
388.	190	Mandelkoch von Limonien	Mandelkoch	$\frac{3}{4}$ Pfund Mandeln, $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, 1 Zitrone, 6 Eier, 10 Dotter, Butter	Auflauf	
389.	191	Aufgelaufenes Lungen koch	Lungenkoch	$\frac{1}{4}$ Pfund Butter, Semmelschmole, Milch, Lunge, 10 Eier, Salz, $\frac{1}{2}$ Seidl Rahm, Petersilie, Zitronenschale,	Auflauf	
390.	191	Aufgelaufenes Koch von kälbernen Bratl	Kalbsbratenkoch	$\frac{1}{4}$ Pfund Butter, $\frac{1}{4}$ Pfund Mandeln, 2 Eier, 8 Dotter, Kalbsbraten, Semmelschmole, Milch, Mark, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, Zitrone	Auflauf	

391.	192	Topfenkoch	Topfenkoch	1 Maß Milch, 6 Eier, Zitronensaft, Semmelbrösel, 12 Lot Butter, 6 Eier, 6 Dotter, Zitronenschale, 3 Lot Zitronat, 1 Lot Pistazien, 4 Lot Mandeln	Auflauf	
392.	193	Semmelkoch	Semmelkoch	Semmeln, 1 Seidl, Rahm, 1/8 Pfund Butter, 2 Eier, 10 Dotter, Zucker, Zitronenschale, Teig	Auflauf	
393.	193	Ein anderes Semmelkoch	Semmelkoch	Semmeln, $\frac{1}{2}$ Seidl Rahm, 6 Lot Butter, 10 Dotter, Schnee von 2 Eiern, Zucker, Zitronenschale, Teig	Auflauf	
394.	193	Quittenkoch	Quittenkoch	$\frac{3}{4}$ Pfund Butter, Semmelschmolle, 1/8 Pfund Mandeln, 6 Eier, 6 Dotter, Zitronenschale, $\frac{1}{4}$ Pfund Quitten, Zucker, Zimt, Butter	Auflauf	
395.	194	Aufgelaufenes Reißkoch	Reiskoch	$\frac{1}{2}$ Maß Milch, $\frac{1}{4}$ Pfund Reis, $\frac{1}{4}$ Pfund Schmalz, 6 Lot Mandeln, 6 Lot Zucker, Zitronenschale, 5 Eier, 6 Dotter, Zucker	Auflauf	
396.	194	Krebskoch	Krebskoch	Semmeln, 1 Maß Rahm oder Milch, $\frac{1}{2}$ Pfund Krebsbutter, $\frac{1}{4}$ Pfund Mandeln, 6 Dotter, 25 Krebschwänze, Zitrone, Zucker, Teig	Auflauf	
397.	195	Leberkoch	Leberkoch	$\frac{1}{4}$ Pfund Butter, $\frac{1}{4}$ Pfund Mandeln, Semmelschmolle, $\frac{1}{2}$ Pfund Kalbsleber, 2 Lot Zitronat, Zitronenschale, Zucker, Muskatblüte, Mürbteig	Auflauf	
398.	195	Nierenkoch	Nierenkoch	Kalbsniere, Semmelschmolle, 1/8 Pfund Butter, 1 Ei, 2 Dotter, Zitronenschale, Petersilie, Zucker	Auflauf	
399.	196	Semmelkoch	Semmelkoch	Semmeln, Milch, 1/8 Pfund Butter, 2 Eier, 7 Dotter, Zucker	Auflauf	
400.	196	Reißkoch	Reiskoch	$\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, Rahm, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, 2 Eier, 4 Dotter, Schnee, Zucker, Zimt	Auflauf	
401.	197	Kindskoch	Kindskoch	Kindskoch von 1 Seidl Rahm, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, 10 Dotter, Schnee von 2 Eiklar, Orangen, Vanille	Auflauf	
402.	197	Äpfelkoch	Apfelkoch	Äpfel, Butter, Mandeln, Zitronenschale, 10 Dotter, Schnee von 5 Eiklar, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker	Auflauf	
403.	197	Weinkoch	Weinkoch	Schmalz, Semmelbrösel, Wein, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, 5 Eier, 5 Dotter, Rosinen, Zimt, Butter	Auflauf	

404.	198	Gefäumtes Koch	Schaumkoch	3 Lot Zucker, 4 Lot Hagebuttensauce, Schnee von 4 Eiklar, Butter, Zucker	Auflauf	
405.	198	Marillenkoch	Marillenkoch	$\frac{3}{4}$ Pfund Mandeln, $\frac{1}{2}$ Maß Marillensauce, 6 Eier, 14 Dotter, Zucker, Zitronenschale,	Auflauf	
406.	199	Äpfelkoch auf eine andere Art	Apfelkoch	Zucker, 2 Dotter, 2 Maschanzgeräpfel, Schnee von einem Ei, Zitrone, Semmelbrösel	Auflauf	
407.	199	Erdäpfelkoch	Kartoffelkoch	1 Viertel Butter, 2 Eier, 2 Dotter, $\frac{1}{2}$ Viertel Zucker, 5 Lot Kartoffeln, Zitronenschale, Butter	Auflauf	
408.	199	Pomeranzenkoch	Orangenkoch	Butter, 3 Eier, Milch, Semmeln, Orangenschale, Zucker, Orangensaft, Butter, Semmelbrösel	Auflauf	
409.	200	Weichselkoch	Weichselkoch	getrocknete Weichseln, Wein, Butter, Eier, Semmelbrösel (oder Biskottenbrösel), Zucker, Zimt, Zitronenschale	Auflauf	
410.	200	Milchrahmkoch	Milchrahmkoch	1 Viertel Butter, 5 Eier, 5 Dotter, Milch, Semmel, Zucker, 1 Seidl Süßrahm, Zitronenschale, Butter	Auflauf	
411.	200	Gefäumtes Quittenkoch	Quittenschaumkoch	$\frac{1}{2}$ Pfund Quitten, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, Orangenschalen, Zitronenschalen, Schnee von 10 Eiklar, Oblaten	Auflauf	
412.	201	Gestifteltes Mandelkoch	Mandelkoch	$\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, 28 Lot Mandeln, 8 Eier, Zitronenschalen, Butter	Auflauf	
413.	201	Hechtenkoch	Hechtkoch	Gebratener Hecht, Semmelschmolle, Milch, Butter, 3 Eier, 4 Dotter, Zitronenschale, Zucker, Butter, Schnee	Auflauf	
414.	202	Butterkoch	Butterkoch	$\frac{1}{2}$ Pfund Butter, 15 Dotter, Zucker, Zitronenschalen	Auflauf	
415.	202	Erbsenkoch	Erbsenkoch	Erbsen, Butter, Semmel, 10 Eier, Gewürz, 8 Dotter, 1 Pfund Zucker	Auflauf	
416.	202	Möhrenkoch	Möhrenkoch	Möhren, Butter, 11 Eier, 10 Dotter, Semmeln, $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker	Auflauf	
417.	203	Zimmetkoch	Zimtkoch	$\frac{1}{2}$ Pfund Reis, Milch, 20 Eier, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 3 Lot Zimt	Auflauf	

418.	204	Topfennudeln aus dem Schmalz gebacken	Topfennudeln	1 Viertel Butter, Topfen, 1 Ei, 5 Dotter, 2 Löffel Germ, $\frac{1}{2}$ Seidel Süßrahm, Salz, Mehl, Schmalz, Zucker	Mehlspeise	
419.	204	Gewickelte Krebsgermnudel	Krebsnudeln	1 Pfund Mehl, 1 Seidl Rahm, 6 Dotter, 2 Löffel Germ, 1 Viertel Krebsbutter, Krebschwänze	Mehlspeise	
420.	205	Krebsenstrudel	Krebsstrudel	Mehl, 1 Ei, Krebschwänze, Krebscheren, Krebsbutter, Milch, Semmeln, 5 Eier, 1 Seidel Sauerrahm	Backwerk ; Strudel	
421.	206	Mandelstrudel	Mandelstrudel	Teig wie beim Milchrahmstrudel. Fülle: Schmalz, 1 Viertel Mandeln, 3 Eier und 3 Dotter, 1 Viertel Zucker, Zitronenschalen, $\frac{1}{2}$ Seidel Rahm, Butter, Milch	Backwerk ; Strudel	
422.	206	Hechtenknödel	Hechtknödel	1 Hecht, Zitronenschalen, Petersilie, Semmel-schmole, Milch, 6 Eier, Salz, Gewürz,	Suppe : Einlage	
423.	207	Gugelhopf	Gugelhupf	1 Viertel Butter, 8 Dotter, 1 Löffel Germ, 1 Viertel Mehl, Rosinen, Salz, Zucker, Butter, Semmelbrösel	Backwerk	
424.	207	Gute Krapfen	Krapfen	1 Pfund Mehl, 1 Viertel Butter, $\frac{1}{2}$ Seidel Obers, 12 Dotter, 3 Kochlöffel Germ, Eingesottenes (z. B. Marillen, Johannesbeerensauce), Schmalz	Backwerk	
425.	208	Abgetriebenes Wespennest	Wespennest	1 Viertel Schmalz, 5 Eier, 3 Dotter, 3 Löffel Germ, 3 Esslöffel Milch, Salz, 1 Pfund Mehl, Schmalz, Rosinen, Zucker	Backwerk	
426.	209	Reißschmarrn	Reisschmarrn	$\frac{1}{2}$ Pfund Reis, 1 Maß Milch, 3 Eier, Schmalz, 8 Eier, Schmalz, Zucker, Zimt	Auflauf	
427.	209	Gebackenes Heu	Gebackenes Heu	$\frac{1}{2}$ Schaffel Mehl, 4 Eier, Butter, Schmalz, 3 Eier, 1 Seidel Obers, Zucker, Zimt	Mehlspeise	
428.	210	Germküpfel	Germkipferl	12 Lot Butter, 2 Eier, 4 Dotter, 2 Löffel Germ, 1 Seidel Rahm, 10 Lot Mehl, Eingemachtes, Backpapier, Eigelb, grober Zucker	Backwerk	

429.	210	Zimmetnudeln	Zimtnudeln	1 Viertel Butter oder Schmalz 5 Eier, 5 Dotter, $\frac{1}{2}$ Seidel Rahm, 4 Löffel Germ, 1 Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Viertel Zucker, 1 Lot Zimt,	Backwerk	
430.	211	Germnudeln	Germnudeln	5 Viertel Mehl, 1 Seidel Rahm, 3 Löffel Germ, $\frac{1}{2}$ Viertel Butter, 3 Eier, 3 Dotter, Milch, $\frac{1}{2}$ Viertel Butter	Backwerk	
431.	211	Ausgedünste Topfnudeln	Topfnudeln	Schmalz, Topfen, 6-7 Dotter, Salz, Mehl, Butter, Milchrahm	Mehlspeise	
432.	211	Topfnudeln	Topfnudeln	5 Lot Butter, 2 Eier, 2 Dotter, 5 Löffel Milchrahm, 1 Löffel Germ, Topfen, $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, Salz, Butter, Semmelbröseln, Schmalz	Mehlspeise	
433.	212	Topfnudeln auf eine andere Art	Topfnudeln	Frittata- Blätter, Topfen, Butter, 3 Dotter, 3 Eier, Semmelschmole, Rosinen, Rahm	Mehlspeise	
434.	212	Gebackene Griesnudeln	Griesnudeln	Schmalz, $\frac{1}{2}$ Seidel Gries, $\frac{1}{2}$ Maß Milch, 4 Eier, 4 Dotter, 3 Kochlöffel Germ und Mehl, Salz	Backwerk	
435.	213	Spießkrapfen	Spießkrapfen	$\frac{1}{4}$ Pfund Butter, $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, 4-5 Dotter, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, Zitronenschalen, Gewürz, Spagat, Zuckerguss, Pistazien	Backwerk	
436.	213	Rohrprügelkrapfen	Prügelkrapfen	1 Maß Rahm, 5 Eier, 5 Dotter, 2 Pfund Mehl, $\frac{3}{4}$ Pfund Butter, Gewürz, Zitronenschalen, $\frac{3}{4}$ Pfund Mandeln, Spagat, Zuckerguss, Pistazien	Backwerk	
437.	214	Butternudeln	Butternudeln	$\frac{1}{2}$ Viertelpfund Mehl, 2 Dotter, 2 Löffel Germ, Rahm, Salz, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, Rahm	Backwerk	
438.	214	Süße Wasserkrapfen	Süße Wasserkrapfen	1 Lot Mandeln, 1 Ei, 4 Dotter, Zucker, Rahm, Butter, Mehl,	Backwerk	
439.	215	Germkrapfen	Germkrapfen	1 Pfund Mehl, 12 Eidotter, $\frac{1}{2}$ Seidel Rahm, 3 Löffel Germ, 8 Lot Butter, Salz, Marillensauce o. a.,	Backwerk	

440.	215	Prügelkrapfen	Prügelkrapfen	Zucker (10 Eier schwer), Mehl (10 Eier schwer), Butter (6 Eier schwer), Gewürz, Zitronen, Orangenschalen, Wein, Spagat, Schnee, geriebene Schokolade	Backwerk	
441.	216	Waffenkrapfen	Waffelkrapfen	$\frac{1}{2}$ Maß Milch, 2 Eier, 7 Dotter, 1 Pfund Butter, 2 Löffel Germ, 1 Pfund Mehl, Zucker, Zimt	Backwerk	
442.	216	Spritzkrapfen	Spritzkrapfen	1 Seidel Wasser, 5 Lot Schmalz, auf ein Seidel $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, Salz, 9 Eier	Backwerk	
443.	216	Das gewogene Wespennest	Wespennest	12 Lot Schmalz, 12 Dotter, 5 Löffel Germ, 8 Löffel Süßrahm, 24 Lot Mehl, Rosinen und Zibeben,	Backwerk	
444.	217	Topfennudeln trocken gebacken	Topfennudeln	$\frac{1}{4}$ Pfund Schmalz, 2 Hand voll Topfen, 3 Eier, 5 Dotter, 2 Löffel Milch, Germ, 20 Lot Mehl, Semmelbrösel	Backwerk	
445.	217	Ein gesottener Pudding mit Weinschatoo	Pudding mit Weinchaudeau	Semmeln, Süßrahm, $\frac{1}{4}$ Pfund Rosinen, $\frac{1}{4}$ Pfund Zibeben, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, 3 Dotter, 3 Eier, Mandeln, Pistazien. Chaudeau: 12 Dotter, 1 Seidel Wein, Zitronenschale, Zimt, Zucker	Pudding	
446.	218	Quittenknödel	Quittenknödel	Quitten, Mehl, Rosinen, Zucker, Zimt, Eier, Schmalz. Brühe: Rosinen, Zucker, Zimt, Wein	Backwerk	
447.	218	Äpfelknödel	Apfelknödel	Äpfel, Schmalz, Mandeln, Süßrahm, Mehl, Eiern, Rosinen, Zimt, Zucker	Backwerk	
448.	219	Birnenknödel	Birnenknödel	Birnen, Mandeln, Butter, Semmelbrösel, Zucker, Eier	Backwerk	
449.	219	Gebackene Erdäpfelknödel	Erdäpfelknödel	Erdäpfel, Semmeln, Butter, 6 Eier, Rahm, Salz, Semmelbrösel	Backwerk	
450.	219	Mehlspeise von Äpfeln	Apfelmehlspeise	Äpfel, Zucker, Zimt, Zitronenschalen, Semmelbrösel	Backwerk	
451.	220	Reißbirn von Chokolade	Reisbirnen	$\frac{1}{2}$ Pfund Reis, Milch, Rahm, Butter, Zucker, Zitronenschale, eingemachte Kirschen, Mehl, Schmalz, geriebene Schokolade	Backwerk	

452.	220	Himbeerreiß	Himbeerreis	$\frac{1}{2}$ Pfund Reis, Milch, Rahm, 1 Viertel Butter, 7 Dotter, Zucker, Schnee von 2 Eiklar, Himbeersauce, Butter, Semmelbrösel, Zitronenschale	Süßspeise : Reis	
453.	221	Gute Krebschnecken	Krebschnecken	$\frac{1}{2}$ Pfund Butter, 5 Eier, 5 Dotter, Rahm, 4 Löffel Germ, Mehl, Krebsbutter, Krebschwänze, Zitronat	Backwerk	
454.	221	Gedünster Fisch	Gedünsteter Fisch	6 Sardellen, Petersilie, Zwiebel, Zitronenschalen, Butter, Fisch, Sauerrahm	Fischgericht	
455.	222	Gefüllter Hecht	Gefüllter Hecht	2-3 Pfund Hecht, Fischfleisch für die Füllung, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, 3 Eier, Schalotten, Semmelbrösel, Muskatblüte, Petersilie, Salz, Weißwein, Zitronenscheiben, Muskatblüte, Semmelbrösel	Fischgericht	
456.	222	Karpfen in schwarzer Soß	Karpfen	Karpfen, Essig, Karpfenblut, Beuschel, Salz, Butter, Lorbeerblätter, Thymian, Zwiebeln, Petersilienwurzel, gelbe Rüben, Gewürz, Safran, Ingwer, braune Einbrenn, Erbsenwasser, Zitronenschalen	Fischgericht	
457.	223	Karpfen in Sardellensoß	Karpfen	Karpfen, Salz, Butter, Petersilienwurzeln, gelbe Rüben, Zwiebeln, Lorbeerblätter, Thymian, Gewürz, Essig, Wasser, Wein, 3 Sardellen, Petersilie, Zitronenschalen, Schmalz oder Butter, 2 Löffel Mehl	Fischgericht	
458.	224	Karpfen in Pastetensuppe	Karpfen	Karpfen, Salz, Butter, Semmelbrösel, Zitronenschalen, Rosmarin, Lorbeerblätter, Zwiebeln, Nelken, Kapern, Wein, Zitronensaft, 4-5 Löffel Essig, Erbsensuppe	Fischgericht	
459.	224	Gefüllter Hecht mit Petersilwurzeln	Gefüllter Hecht	Hecht, 3 Eier, Muskatblüte, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, Semmelbrösel, Petersilie, Milch, Petersilienwurzel, Butter	Fischgericht	
460.	225	Gebratene Hechte	Hecht	Hecht, Mehl, Butter	Fischgericht	
461.	225	Hechten mit Krenn	Hecht	Hecht. Brühe: 2 Lot Butter, Mehl, Weinessig, Zucker, Kren, Zimt, Nelken, Zitronenschalen, Muskatnuss	Fischgericht	

462.	225	Stockfisch mit Hecht- fasch	Gefüllter Stock- fisch	2 Pfund Stockfisch, Salz. Füllung: Hecht, Petersilie, 1 Rockenbolle, 1 Schalotte, Semmel, Milch, Eingehrührtes von 2 Eiern, 5 Lot Butter, 2 Eier, Semmelbrösel	Fischgericht	
463.	226	Hechten ganz gebraten	Hecht	Hecht, Salz, hartgekochtes Eiweiß von 2 Eiern, Sardellen, Zitronenschalen	Fischgericht	
464.	227	Hechten mit Müscherl	Hecht mit Muscheln	Hecht, 1 Zwiebel, Salz, Gewürz, Essig, 50 Muscheln, Wein, Butter, 3 Sardellen, Zwiebel, Knoblauch, Petersilie, Zitronenschale, Schmalz, Mehl, Einbrenn, Erbsensuppe	Fischgericht	
465.	228	Gebratener Salm	Gebratener Lachs	Lachs, Butter, Muskatnuss. Brühe: 12-14 Sardellen, Butter, Zitronensaft	Fischgericht	
466.	228	Rohrhühner in brauner Soß	Blesshuhn in brauner Sauce	Blesshühner, Essig, Zwiebel, Butter oder Schmalz, 2 Zwiebeln, gelbe Rüben, Petersiliewurzeln, Sellerieknolle, Rockenbolle, Lorbeerblätter, Erberraute, Ingwer, Pfefferkörner, Piment, Muskatblüte, Zitronenschale, Mehl, Jus, Zitronensaft. Alternativ: Kartoffeln, Muscheln, Oliven oder Austern	Fleischgericht ; Geflügel ; Wild	
467.	229	Hechten in Limoniensoß	Hecht in Zitronen- sauce	Hecht, Essig, Zwiebel, Zitronenschale, Gewürz, Butter, Mehl, Erbsenwasser, Zitronenschale, Muskatblüte, Safran, Butter	Fischgericht	
468.	229	Gesottener Schül	Gedünsteter Zander	Zander, Salz, Butter, Petersilie, Sardellen	Fischgericht	
469.	230	Karpfen zu dämpfen	Karpfen	Karpfen, Essig, Rotwein, Zwieback, Schalotten, Zitronenscheiben, Nelken, Butter, Zucker	Fischgericht	
470.	230	Aal zu braten	Aal, gebraten	Aal, Salz, Semmelbrösel, Muskatblüte, Zitronensaft	Fischgericht	
471.	230	Abgesottener Schül auf Holländer Art	Zander auf Holländische Art	2 Pfund Zander, Salz, 1 Seidl Essig, Muskatblüte, 8 Pfefferkörner, 1 Zwiebel, 6 Gewürznelken, Butter	Fischgericht	
472.	231	Heringe zu räuchern	Heringe, geräuchert	Heringe, Milch, Weinessig	Fischgericht	

473.	131	Gesottener Hausen	Gedünsteter Hausen	Essig, Lorbeerblätter, Zwiebel, Hausen, Kren, Petersilie	Fischgericht	
474.	231	Einen Aal auf eine andere Art gut zu braten	Gebratener Aal	Aal, Salz, Lorbeerblätter, Butter, Zitronensaft, Nelken, Zimt, Zitronenschalen	Fischgericht	
475.	232	Ruten mit ausgelösten Müscherln und Artoffeln	Rutten mit Trüffel-Muschelsuppe	Rutten, Essig, Wein, Salz, Zwiebeln, Trüffeln, Erbsensuppe, Wein, Butter, Muskatblüte, Zitronenschale, Mehl, Muscheln, Zitronensaft. Ähnlich die Zubereitung eines Welsmagens: Trüffeln, Muscheln, Rockenbolle, Austern	Fischgericht	
476.	233	Rohrhühnel eine Fastenspeis	Blesshühner	Blesshühner, Butter, gelbe Rüben, Petersilienwurzeln, Zwiebeln, Zitronenschalen, Nelken, Muskatblüte, Lorbeerblätter, Basilikum, Essig, Erbsenwasser, Einbrenn, Zucker, Wein	Fleischgericht ; Geflügel ; Wild	
477.	234	Stockfisch gut zu kochen	Stockfisch	Stockfisch, Eichenaschen-Lauge, Sauerrahm, Semmelbrösel, Butter, Salz, Muskatblüte	Fischgericht	
478.	235	Karbonadel von einem Hechten oder Schaiden	Hecht oder Wels	Hecht oder Wels, Eingerührtes von zwei Eiern, Petersilie, Zitronenschale, Salz, Pfeffer, Ingwer, Muskatblüte, Semmelbrösel, Butter. Dazu Champignonsauce, oder Buttersuppe, oder ein Grünes (?)	Fischgericht	
479.	235	Forellen mit Artoffeln	Getrüffelte Forellen	Forellen, Trüffeln, Öl, Gewürz, Zitronen, Rotwein	Fischgericht	
480.	235	Schnecken zu kochen	Schnecken	Schnecken, Butter, Semmelbrösel, Majoran, Thymian, Muskatnuss, Pfeffer, 1 Ei, Fischsuppe	Schnecken	
481.	236	Gebackene Pudding, eine Fischspeise	Fischpudding	Semmelschmolle, 12 Lot Butter, Mehl, Rosinen, Zitronat, 3 Lot Pistazien, 3 Seidel Rahm, 10 Eier, $\frac{1}{4}$ Pfund Mandeln, Butter, Semmelbrösel, Zucker	Fischgericht ; Pudding	
482.	237	Gebratene Forellen in Papier	Forellen im Papier	Forellen, Backpapier, Gewürz, Kräuter, Zitronen	Fischgericht	
483.	237	Aalen in Pasteten	Aalpastete	Aale, Farce, Teig	Fischgericht	

484.	237	Schildkröten in Frikassee	Schildkröten-frikassee	Schildkröte, Butter, Muskatblüte, Zitronenschale, Petersilie, Zwiebel, Mehl, Erbsensuppe, Wein, Zitronensaft, Trüffeln Austern, Muscheln, Krebschwänze, Artischocken-Kerne, Morcheln, Wiesenchampignons, 3-4 Dotter, Butter, Muskatblüte, Zitronensaft, Pistazien	Schildkröte	
485.	238	Schildkröten in ihren Schalen	Schildkröte in der Schale	Schildkröten, Sardellen, Zitronensaft, Butter, Semmelbrösel, Zitronenschale, Muskatblüte, Pfeffer, Safran	Schildkröte	
486.	238	Müscherl zu kochen	Muscheln, gekocht	Muscheln, Zwiebeln, Butter. Weinbrühe: Wein, Zucker, Zitronenscheiben, Zitronenschalen, Dotter	Muscheln	
487.	239	Lachs zu kochen	Lachs, gekocht	Lachs, Salz, Petersilie, Zitrone, Weinessig	Fischgericht	
488.	239	Lachs zu räuchern	Lachs räuchern	Lachs, Salz	Fischgericht	
489.	240	Lachs marinirt	Lachs marinieren	Lachs, Butter, Krebsbrühe	Fischgericht	
490.	240	Karpfen mit Austern	Karpfen mit Austern	Karpfen, Salz, Wein, Butter, Pfeffer, Muskatblüten, Semmelbrösel, Austern	Fischgericht	
491.	240	Einen Hecht recht blau zu kochen	Hecht, blau	Hecht	Fischgericht	
492.	240	Forellen blau zu kochen	Forelle, blau	Forellen, Wein, Nelken, Muskatblüten, Lorbeerblätter, Salz	Fischgericht	
493.	241	Grundeln	Grundeln	Grundeln, Salz, Essig, Butter, Eier. Gebackene Grundeln: Mehl, Salz, Eier	Fischgericht	
494.	241	Ein Gericht von Häringen	Heringe	Heringe, Milch, Zitronenschalen, Butter, Muskatblüte, Semmelbrösel	Fischgericht	
495.	241	Gebackene Austern	Gebackene Austern	Butter, Hechtfleisch, AusternDotter, Muskatblüte, Semmelbrösel, Zitronen	Muscheln	
496.	242	Neunaugen auf Französisch	Neunaugen	Neunaugen, Salz, Gewürz, Mehl, Kräuter, Butter, Wein, Essig, Dotter, Petersilie	Fischgericht	

497.	243	Froschbiegeln mit Sardellen auf der Kohlenpfanne zugerichtet	Froschschenkel	Froschschenkel, Salz, Zwiebeln, Lorbeerblatt, Basilikum, Sardellen, Schalotten, Weinessig, Wein, Kapern, Zitronensaft, Semmelbrösel, Muskatblüte	Frösche	
498.	243	Huechen frisch gesotten	Gedünsteter Huchen	Huchen, Essig, Öl, Pfeffer	Fischgericht	
499.	243	Hausen abzukochen	Gekochter Hausen	Hausen, Salz, Piment, Lorbeerblätter, Butter. Beilagen: Oberskren, Muschelsauce, Zitronensuppe. Alternativ: Weinessig, Petersilie, Zitrone	Fischgericht	
500.	244	Lapperdon mit Sardellensoß	Stockfisch in Sardellensauce	Stockfisch, Salz, Butter, Sardellen, Petersilie, Erdäpfel	Fischgericht	
501.	244	Salblinge frisch gesotten	Saibling, gesotten	Saiblinge. Sud: Essig, Salz, Zwiebeln, Lorbeerblätter, Rosmarin, Zitronenschalen	Fischgericht	
502.	245	Stockfisch mit Sardellen	Stockfisch mit Sardellen	Stockfisch, Sardellen, Semmelscheiben, Butter, Muskatblüte, Zitronenschale, Butter, Rahm	Fischgericht	
503.	245	Lungenbraten von einem Karpfen	Falscher Lungenbraten	Karpfen, Zwiebel, Butter, Semmelschmolle, Milch, Eingerührtes von 3 Eiern, Sardellen, Zitronenschalen, Butter, 3 Dotter, Semmelbrösel, Mehl. Kapernsauce: Rahm, Zitronenschalen, Zitronensaft. Alternativ: Hecht	Fischgericht	
504.	246	Ein Englischer Pudding	Englischer Pudding	Semmel, Milch, $\frac{1}{2}$ Pfund Rinderfett, $\frac{1}{2}$ Pfund Rosinen, $\frac{1}{4}$ Pfund Weinbeeren, Rosenwasser, 12 Eier, Fleischsuppe, Wein- oder Milchbrühe. Weinbrühe: $\frac{1}{2}$ Seidel Wein, 5 Eidotter, Zucker, Zimt, Zitronenschale, Mehl	Pastete / Pudding	
505.	247	Pudding a la Fayette	Pudding a la Fayette	$\frac{1}{2}$ Pfund Butter, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 1 Seidel Milch, $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, 16 Dotter, Salz, Schnee von 16 Eiklar. Sagobrühe: 1 Viertel Sago, Zitronenschalen, 1 Seidel Rotwein, Zucker, Zitronenscheiben, Johannisbeeren, Zimt	Pastete / Pudding	
506.	248	Mongold-Pudding	Mangold-Pudding	Mangold, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, Semmelbrösel, Zucker, Schinken, Salz	Pastete / Pudding	

507.	248	Hirsen-Pudding	Hirsepudding	1 Pfund Hirse, Milch, 8 Eier, Butter, Zucker, Zimt. Mehlbrühe: $\frac{1}{2}$ Seidel Milch, 4 Dotter, Zucker, Zimt, Zitronenschale	Pastete / Pudding	
508.	249	Mark-Pudding	Mark-Pudding	Semmelschmolle, Milch, Zwieback, 7 Eier, $\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln, Zucker, Zimt, Orangen, $\frac{1}{2}$ Pfund Rindermark, Rosinen und Zibeben, Blätterteig, Kirschbrühe	Pastete / Pudding	
509.	249	Ein Pudding mit Kirschsuppe	Semmekpudding mit Kirschensaft	Semmelschmolle, Milch, 6-7 Eier, $\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln, Butter, Zimt, Zucker, Rosinen und Zibeben, Orangenschale, Zwieback. Brühe: 4 Dotter, 1 Glas Wein, Zitronenscheibe, Makronen, Zucker, Zimt, Butter, Mehl, Kirschensaft	Pastete / Pudding	
510.	250	Gute mürbe Pasteten	Pastete	1 $\frac{1}{4}$ Pfund Mehl, 1 Pfund Butter, 2 Eier, 3 Dotter, 6 Löffel Sauerrahm, Wein, Salz	Pastete / Pudding	
511.	250	Guter Buttermteig	Blätterteig	1 Pfund Mehl, 2 Eier, 2 Dotter, 4 Löffel Sauerrahm, 2 Löffel Wein, Butter, Salz	Teig	
512.	251	Buttermteigpastete von Schildkröten	Schildkröten-Pastete	Schildkröten, Erbsenwasser, Buttermteig. Die Innereien können zu einem Frikassee mit Karfiol, Spargel, Erbsen, Champignon, Artischockenkerne und Krebsknödeln verarbeitet werden	Pastete / Pudding	
513.	251	Pastete mit Verschiedenem gefüllt	Pastete	Kapaun oder Truthahn, Auerhand, Poularde, Hasen, Rebhühner etc. Butter, Wein, Essig, Wurzelwerk und Kräuter, Lorbeerblätter, Zitronenschalen, Gewürz, Salz. Füllung: Kalbfleisch, Speck, Fett, Schinken, Leber, Magen, Kapern, Sardellen, Zitronenschalen, Gewürz, Zwiebeln, Rockenbolle, Kräuter, Salz. Mürbteig. Sauce: Jus, Sardellen, Zitronensaft	Pastete / Pudding	

514.	252	Butterpastete am Fleischtage	Reiche Pastete	Butterteig, Eier, „Gemischte Speis“: 3 Hühner, oder 2 Lammbrists, oder 2 Lamm-Brustkern, Butter, 3 Löffel Mehl, Rindsuppe, Muskatblüte, Safran, Petersilie, Champignon, Kohl, oder Spargel, oder grüne Erbsen, gebackene oder gesottene Semmelknödel, Krebse	Pastete / Pudding	
515.	253	Butterpastete am Fasttage	Fastenpastete	Fülle: Hecht, Schildkröte. Buttersauce	Pastete / Pudding	
516.	253	Austernpasteten	Austernpasteten	Pasteten-Teig, Austern, Semmelbrösel, Muskatblüte, Zitronensaft, Dotter, Butter, Backpapier	Pastete / Pudding	
517.	254	Kleine Fleischpasteten	Kleine Fleischpasteten	1 Pfund Mehl, Salz, 1 Ei, 1 Löffel Brandwein, 1 Pfund Butter. Fülle: Kalbfleisch oder Schweinefleisch, Schalotten, Petersilie, Milch, Speck, Pfeffer, Semmelbrösel, 1 Ei	Pastete / Pudding	
518.	254	Mürbe Pasteten	Mürbe Pasteten	1 Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, oder $\frac{1}{2}$ Pfund Schmalz, 2 Eier, 3 Kochlöffel Rahm, 6 Esslöffel Wein, 4 Esslöffel Wasser. Fülle: Kalbfleisch, Zwiebel, Speck, 2-3 Sardellen, Zitronenschalen, Kapern, Eier, gedünstete Tauben oder Lungenbraten. Sauce: 2 Kochlöffel Mehl, Sardellen, Zitronenschalen, Petersilie, Zwiebel, Rindsuppe, Milchrahm, Semmelbrösel	Pastete / Pudding	
519.	256	Pastete vom Stockfisch	Pastete vom Stockfisch	Asche zum Kochen der Lauge, Stockfisch, Salz, Semmelscholle, Rahm, Weizenmehl, 1Ei, Wein, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, Pfeffer, Sand, Backpapier	Pastete / Pudding	
520.	258	Pudding vom Stockfisch	Pudding vom Stockfisch	Stockfisch, Butter, Semmeln, Milch, 6-8 Eier, Gewürz, Muskatblüte, Schalotten, Rahm oder Milch	Pastete / Pudding	
521.	258	Pudding von Spinat	Pudding von Spinat	Spinat, Butter, 6-8 Eier, 6-8 harte Eier, Semmeln, Milch, Muskatblüte, Zucker, Salz. Sauce: Butter, Mehl, Zwiebel, Gewürz, Spinat, Süßrahm, . Alternativ: Kastanien, Krebschwänze	Pastete / Pudding	

522.	259	Poupeton mit einem Rand von Hecht	Schüsselpastete mit Hecht	Hecht, Butter, Muskatblüten, Pfeffer, Salz, Petersilie, Eier, Semmelbrösel, Frikassee von Hühnern, oder jungen Tauben, oder Lamm-, oder Kalbfleisch; Morcheln, Hechtleber, Krebschwänze, eingemachte Champignons, Fleischknödel, Bouillon, Zwiebel, Pfeffer, Muskatblumen, Lorbeerblatt, Salz, Krebsbutter. Alternativ: Karpfen	Pastete / Pudding	
523.	260	Poupeton von Reiß und Kälberfüßen	Schüsselpastete	Reis, Milch, Zitronenschale, Zimt, Butter, Zucker, 6-8 Eier, Kälberfüße, Pasteten-Teig	Pastete / Pudding	
524.	260	Pudding von Krebs	Krebspudding	60 Krebse, Krebsbutter, Reisgries, Milch, Rahm, 6 Eier, 8 Dotter, Muskatblüte, Muskatnuss, Butter, Rosinen, Mark, Zitronat, Bouillon,. Sauce: 6 Dotter, $\frac{1}{2}$ Maß Milch, Zucker, Vanille	Pastete / Pudding	
525.	261	Pudding von Hecht	Hechtpudding	Hecht, Butter, 8 Eier, 8 Dotter, Muskatblüte, Zitronat, Rosinen, Zitronenschalen, Rahm oder Milch, Semmelbrösel, Salz. Sauce: Butter, Mehl, Wein, Kapern, Rosinen, Zitronenscheiben, Gewürz, Essig, Zucker	Pastete / Pudding	
526.	261	Englische Potengen	Englischer Pudding	$\frac{1}{2}$ Pfund Salzbutter, 4 Eier, 2 Dotter, $\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln, (darunter bittere), Rosenwasser, $\frac{1}{2}$ Pfund Rosinen, Semmelkrumen, Milch, Zucker, Zimt, Wein- oder Rahmbrühe	Pastete / Pudding	
527.	262	Pastete von Karpfen	Karpfenpastete	Karpfen,, Salz, Lorbeerblätter, Nelken, Wein, Buttermehl, Butter, Zitronensaft, Zitronenschale, Spanischen Wein, Muskatblüte, Semmelbrösel, weißen Pfeffer	Pastete / Pudding	
528.	263	Pastete von Hecht	Hechtpastete	Hecht, Buttermehl oder Mürbteig. Brühe: Butter, Petersilie, Zitronen	Pastete / Pudding	
529.	263	Pastete von gekochten und gehackten Schinken	Schinkenpastete	Gekochter Schinken, Zimt, Zucker, weißer Pfeffer, Zitronenschalen, Speck, Blätterteig	Pastete / Pudding	

530.	263	Pastete von Krebsfarce	Krebs-Pastete	Krebse, Fischfleisch, Krebsbutter, Krebs-Coulis, Blätterteig	Pastete / Pudding	
531.	264	Semmelpudding	Semmelpudding	1 Viertel Butter oder Schmalz, 4 Eier, 1 Dotter, Semmel, Milch, Mandeln, Zibeben, Rosinen, Butter, Semmelbrösel, Rotwein, Zucker	Pastete / Pudding	
532.	264	Erdäpfel-Pasteten	Erdäpfel-Pasteten	Butter, 1 Seidel grüne Erbsen, Champignons, Ochsenzungen, 12 Lammbraten, Muskatblüte, 2 Dotter, 8 Erdäpfel, Semmelscholle, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, 4 Eier, Dotter, Buttermehl, Schnee von 2 Eiklar, Zucker	Pastete / Pudding	
533.	265	Pastete von Äpfeln auf Böhmisches Art	Böhmische Apfel-pastete	Äpfel, Dotter, Zimt, Zucker, Semmelschnitten, Backteig von Eiern und Mehl,	Pastete / Pudding	
534.	266	Eyerwandeln	Eierwanne	Butter, Eier, Salz, Sardellensauce	Auflauf	
535.	266	Schatowandln	Chaudeau	4 Eier, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, 8 Lot Zucker, Rahm, 10 Lot Mehl,	Auflauf	
536.	266	Mandelbögen	Mandelaufwurf	$\frac{1}{4}$ Pfund Mandeln, 6 Lot Zucker, 3 Eiklar, Zitronenschale, Orangenschalen, Wachs	Auflauf	
537.	267	Germwandeln	Germaufwurf	$\frac{1}{4}$ Pfund Butter, $\frac{1}{4}$ Pfund Schmalz 2 Löffel Milch, 6 Eier (3 ganze und 3 Dotter) 3 Löffel Germ, Salz, $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Seidel Milch	Auflauf	
538.	267	Biskottenbögen	Biskotten- Auflauf	4 Eier, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfund Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfund Stärkemehl, Oblaten, Zitronenschalen, Mandeln, Pistazien	Auflauf	
539.	268	Krebswandeln	Krebsauflauf	50 Krebse, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, Semmeln, Milch, 3 Eier, 5 Dotter	Auflauf	
540.	268	Gestiftelte Mandelbögen	Mandelbögen	$\frac{1}{4}$ Pfund Mandeln, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, 2 Eiklar, 2 Lot Mehl, Oblaten, Zuckerglasur	Backwerk	
541.	268	Schinkenwandeln	Schinkenaufwurf	Buttermehl oder Mürtbteig, Schinken, 1 Dotter, Eier	Auflauf	

542.	269	Geschobene Bögen	Geschobene Bögen	$\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln, 4 Eiklar, Wachs, Pistazien, Zuckerglasur,	Backwerk l' k	
543.	269	Butterwandel	Butterauflauf	$\frac{1}{2}$ Pfund Butter, 12 Dotter, $\frac{1}{4}$ Seidel Rahm 3 Löffel Germ, Salz, 18 Lot Mehl	Auflauf	
544.	270	Erbsenwandel	Erbsenauf	Gesottene Erbsen, 12 Lot Zucker, 12 Dotter, Zitronenschalen	Auflauf	
545.	270	Kremwandel von Mandeln und Vanille	Creme-Auflauf	1 Seidel Rahm, 4 Löffel Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, $\frac{1}{4}$ Pfund Mandeln, 7 Dotter, Schnee von 7 Eiklar, Vanille, 7 Lot Zucker, Zitronenschalen, Zitronat, Buttermertig	Auflauf	
546.	271	Krebswandel	Krebsauf	Teig von 3 Eiern, Milch, Krebsbutter, 2 Eier, 3 Dotter, Salz, Buttermertig, Semmelbrösel	Auflauf	
547.	271	Reißwandel	Reisauf	$\frac{1}{4}$ Pfund Reis, $\frac{1}{2}$ Maß Milch, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, Mandeln, 2 Eier, 4 Dotter, Zucker	Auflauf	
548.	271	Topfenwandel	Topfenauf	1 Seidel Milch, 8 Eier, $\frac{1}{2}$ Viertelpfund Butter, 2 Eier, 2 Dotter, Zitronat, Zitronenschalen oder Orangenschalen, Zucker, Gewürz, Buttermertig	Auflauf	
549.	272	Markwandel	Markauf	$\frac{1}{4}$ Pfund Mandeln, $\frac{3}{4}$ Pfund, 3 Eier, 2 Dotter, Mark, Zitronat, Buttermertig	Auflauf	
550.	272	Semmelbröselwandel	Semmelbrösel-Auflauf	$\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, 4 Eier, 4 Dotter, 2 Lot Pistazien, Zitronenschalen, 4 Lot Semmelbrösel, Butter	Auflauf	
551.	273	Ragoutwandel	Ragout-Auflauf	Buttermertig, kaltes Ragout, Eier. Ragout: Champignon. Butter, $\frac{1}{2}$ Seidel grüne Erbsen, Kalbsbries, oder Lamm bries, Mehl, Suppe, Krebschwänze, Dotter, Salz, Muskatblüte	Auflauf	
552.	273	Semmelbröselwandel	Semmelbrösel-Auflauf	$\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, 4 Eier, 4 Dotter, Zitronenschalen, $\frac{1}{2}$ Viertelpfund Semmelbrösel, Butter	Auflauf	
553.	274	Hascheewandel	Kalbsauf	$\frac{1}{2}$ Pfund Kalbsbraten, Zitronenschalen, Butter, Zitronensaft, Buttermertig, Eier, Petersilie	Fleischgericht ; Pastete	

554.	274	Kackwandeln von Karpfen	Karpfenpastete	1 $\frac{1}{2}$ Pfund Karpfen, Butter, Erbsensuppe, Petersilie, Semmelbrösel, Kapern, $\frac{1}{2}$ Seidel Sauerrahm, Gewürz, Zitronenschalen, Essig, Schmalz, Buttermehl, Mürbteig, Eier	Fischgericht ; Pastete	
555.	275	Zimmet-Wandeln	Zimtauflauf	$\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfund Mandeln, 4 Eier, 4 Dotter, 12 Nelken, ZimtButter, Zuckerglasur, Pistazien	Süßspeise ; Auflauf	
556.	275	Krebsbecherln	Krebsbecher	Semmelbrösel, Milch, $\frac{1}{4}$ Pfund Krebsbutter, 6 Eier, 4 Dotter, Zucker, Salz, Teig, Krebsfarce. Krebsbutter: 12 Krebse, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter	Krustentiere : Pastete	
557.	277	Reißbecherln	Reisbecher	Reis, Butter, Champignon, spanische Zwiebeln, Nelken, Mark, Schinken, Jus, 2-3 Dotter, Krebsbecherl wie in Nr. 275, Semmelbrösel, Haschee, Zitronensaft, Spinatopfen, Parmesan, Butter	Pastete	
558.	277	Offene Ragoutwandeln	Pastete	Buttermehl, Ragout,	Fleischgericht ; Pastete	
559.	278	Erdäpfelwandeln	Erdäpfel-Auflauf	6 Lot Erdäpfel, 2 Eier, 4 Dotter, Zitronenschalen	Pastete	
560.	278	Biskotentorte	Biskottentorte	11 Eier, 3 Eiklar, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund Stärke, Zitronenschale, Backpapier, Semmelbrösel, Butter, Pistazien	Backwerk ; Torte	
561.	280	Mandeltorte	Mandeltorte	1 Pfund Mandeln, 4 Lot Bittermandeln, Rosenwasser, $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, 16 Dotter, Zitronenschale, 10 Eiklar, Butter, Backpapier,	Backwerk ; Torte	
562.	281	Brottorte	Brottorte	$\frac{1}{4}$ Pfund geröstetes Brot, 1 Pfund und 4 Lot Brot, $\frac{3}{4}$ Pfund Mandeln, Rosenwasser, 1 Pfund Zucker, 9 Dotter, $\frac{1}{2}$ Lot Zimt, 9 Eier, Zitronenschale, 16 Eiklar, Backpapier, Butter, Semmelbrösel, Zuckerglasur	Backwerk ; Torte	
563.	283	Gerührte Mandeltorte	Mandeltorte	1 Pfund Mandeln, $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, 10 Eiklar, 25 Dotter, Zitronenschale	Backwerk ; Torte	

564.	283	Geschobene Torte	Geschobene Torte	2 Pfund Zucker, Schalen und Saft von 2 Zitronen, Schnee von 8-10 Eiklar, 1 $\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln, $\frac{1}{2}$ Pfund Pistazien, Spinatopfen, Alkermes, Schokolade, Zimt, Wachs,	Backwerk ; Torte	
565.	284	Sandtorte	Sandtorte	1 Pfund Butter, 4 Eier, 1 kleines Glas Wein, 1 Pfund Zucker, 1 Pfund Stärkemehl, Butter, Backpapier, Semmelbrösel	Backwerk ; Torte	
566.	284	Limonientorte	Zitronentorte	$\frac{1}{4}$ Pfund Butter, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, 5 Eier, 5 Dotter, Schale und Saft von 2 Zitronen, 1 Quintel Zimt, Kardamom, Butter,	Backwerk ; Torte	
567.	285	Schmalztorte	Schmalztorte	$\frac{3}{4}$ Pfund Schmalz, 14 Dotter, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, $\frac{3}{4}$ Pfund Mehl, Zitronenschale, Eingemachtes	Backwerk ; Torte	
568.	285	Eine andere Gattung Schmalztorte	Schmalztorte	1 Pfund Schmalz, 6 Dotter, 2 Eier, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfund Mandeln, Zitronenschale, Eingemachtes	Backwerk ; Torte	
569.	285	Stärktorte	Stärketorte	18 Lot Stärkemehl, $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, 12 Eier, 1 kleines Glas Wein, Nelken	Backwerk ; Torte	
570.	286	Erdäpfeltorte	Erdäpfeltorte	18 Lot Zucker, 12 Dotter, Zitronenschale, 1 Pfund Erdäpfel, 12 Eiklar, Butter,	Backwerk ; Torte	
571.	286	Zimmettorte	Zimtkuchen	$\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, 18 Dotter, 2 Lot Zimt, Schnee von 9 Eiklar, $\frac{3}{4}$ Pfund Stärkemehl	Backwerk ; Kuchen	
572.	287	Gewürztorte	Gewürztorte	$\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, 18 Dotter, 1 Lot Zimt, Schnee von 9 Eiklar, $\frac{3}{4}$ Pfund Stärkemehl, 1 Quintel Nelken, Zitronenschale	Backwerk ; Torte	
573.	287	Englische Torte	Englische Torte	1 Pfund Weizenmehl, 1 Pfund Butter, 1 Pfund Zucker, 16 Eier, 4 Löffel Süßrahm, Butter, Zuckerglasur	Backwerk ; Torte	
574.	288	Schwarze Brottorte	Brottorte	1 Pfund Mandeln, 1 Pfund Zucker, 42 Eier, (12 ganze und 30 Dotter), 2 Pomeranzen, 2 Zitronen, 4 Lot Pistazien, 8 Lot Zitronat, 2 Lot Zimt, 1 Lot Nelken, 2 Muskatnüsse, 3 Lot geriebenes schwarzes Brot, Rotwein, Orangensaft, Zuckerglasur	Backwerk ; Torte	

575.	288	Bergtorte	Bergtorte	1 Pfund Mandeln, $\frac{1}{2}$ Viertelpfund Zitronat, Zitronenschale, Alkermes, $\frac{1}{2}$ Lot Zimt, $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, 1 Ei, 1 Dotter, Oblate, Zuckerglasur	Backwerk ; Torte	
576.	288	Pohlische Torte	Polnische Torte	Butter, 6 Eier, $\frac{1}{4}$ Pfund Mandeln, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, 1 Lot Nelken, Zimt, Muskatblüte, Zitronenschale, 1 Lot Semmelbrösel	Backwerk ; Torte	
577.	289	Holländische Torte	Holländische Torte	$\frac{1}{4}$ Pfund Butter, $\frac{1}{4}$ Pfund Mehl, Zitronenschale, $\frac{1}{2}$ Viertelpfund Zucker, Eingesottenes	Backwerk ; Torte	
578.	289	Pomeranzen-torte	Orangentorte	$\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln, Orangensaft, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 3-4 Orangen, 5 Eier, 15 Dotter	Backwerk ; Torte	
579.	289	Quittentorte	Quittentorte	6 Quitten, Wein, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, Semmeln, Milch, 20 Dotter, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{2}$ Lot Zimt, Schnee von 20 Eiklar, Buttermenge	Backwerk ; Torte	
580.	290	Geschwinde Torte	Schnelle Torte	$\frac{1}{2}$ Pfund Butter, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund Reismehl, 1 Dotter, Mehl, Eingesottenes	Backwerk ; Torte	
581.	290	Marktorte	Marktorte	Semmelscholle, Milch, 6 Zwieback, 8 Eier $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, 1 Lot Zimt, 1 Pfund Rindermark, Orangenschalen, Buttermenge, Dotter	Backwerk ; Torte	
582.	291	Weichseltorte	Weichseltorte	$\frac{1}{4}$ Pfund Buttermenge, Weichseln, Sauerrahm, 4 Dotter, 4 Lot Zucker	Backwerk ; Torte	
583.	292	Eine Torte ohne Eyer	Torte ohne Eier	8 Lot Butter, 1 Pfund Mandeln, 12 Lot Zucker, 6 Lot Mehl, Zitronenschalen, Oblate, Pistazien, Zuckerglasur	Backwerk ; Torte	
584.	292	Die geschlossene Torte	Gedekte Torte	2 Pfund Mandeln, 2 Pfund Zucker, Eiklar, Zitronenschale, Oblate, Eingesottenes,	Backwerk ; Torte	
585.	293	Krebstorte	Krebstorte	6 Krebse, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, $\frac{1}{2}$ Pfund Mandel, Rosenwasser, 8 Lot Zucker, Backpapier, Butter, 3 Eier, Mehl, eingemachte Orangen oder Weichseln	Backwerk ; Torte	
586.	293	Erbsentorte	Erbsentorte	1 Pfund Butter, 20 Eier, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, Zitronenschale, Zimt, Muskatblüte, Erbsen, Buttermenge	Backwerk ; Torte	

587.	294	Torte Krokando	Krokando	2 Hände Mehl, 1 Hand voll Zucker, $\frac{1}{2}$ Lot Zimt, 5 Dotter, 1 Löffel Weißwein, Backpapier, Eingesottenes, Weichsel- oder Johannisbeerengelee, Schnee von 2 Eiklar, 6 Löffel Zucker	Backwerk ; Torte	
588.	295	Eyertorte	Eiertorte	13 Eier, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, 3 Löffel Rosenwasser, 3 Eier, 2 Dotter, 1 Hand voll Semmelbrösel, 6 Löffel Zucker, Buttermehl, . Alternativ: $\frac{3}{4}$ Pfund Butter, Mehl, Eier, $\frac{1}{2}$ Maß Rahm	Backwerk ; Torte	
589.	296	Kurländische Reißtorte	Kurländische Reistorte	12 Lot Reis, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, Saft von 6 Zitronen, Zitronenschale, Schale von Bitterorangen. Buttermehl: 3 Eier, 3 Dotter, 1 Glas Wein, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, Mehl, Sand, Backpapier, Zitronat, Eingesottenes, Zucker, Zimt	Backwerk ; Torte	
590.	297	Spinattorte	Spinattorte	Buttermehl, Spinat, Wein, Rosenwasser, Zucker, Zimt, Backpapier, Dotter. Alternativ: Buttermehl, Spinat, Rosinen, Zitronenschalen, Zucker	Backwerk ; Torte	
591.	298	Melonentorte	Melonentorte	Buttermehl, Backpapier, 1 Melone, Wein, Zucker, Zimt, 2-3 Zwieback, Dotter. Alternativ: Buttermehl von 1 Pfund Butter, 1 Pfund Mehl, 2 Eier, 1 Glas Wein, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker; Melone, Wein, Zucker, Dotter, Backpapier, Nelken	Backwerk ; Torte	
592.	299	Torte von rothen Rüben	Rote Rübensorte	Buttermehl, rote Rüben, Zucker, Zimt, Salz, Wein, Dotter. Alternativ: Zuckerguss	Backwerk ; Torte	
593.	300	Kastanien= (Kästen) Torte	Kastanientorte	14 gebratene Kastanien, $\frac{1}{2}$ Viertelpfund Butter, $\frac{1}{4}$ Pfund Mandeln, 18 Lot Zucker, 3 Eier, 5 Dotter, Zitronenschale, Zitronat, Eingemachtes	Backwerk ; Torte	
594.	300	Äpfeltorte	Äpfeltorte	Süße Äpfel, Zimt, Zucker, Zitronat, Zitronenschale, Rosinen, Mandeln, Wein	Backwerk ; Torte	
595.	301	Chokoladen = Tortelletes	Schokoladen - Tartelletes	1 Esslöffel Mehl, 6 Dotter, Zucker, 2 Tafeln Schokolade, Zitronenschale, Zimt, Rahm, Schnee von 6 Eiklar, Buttermehl	Backwerk ; Torte	

596.	301	Datteltorte	Datteltorte	Datteln, Wein, Mandeln, Tortenteig, Zitronenschalen, Orangenblütenwasser	Backwerk ; Torte	
597.	301	Himbeertorte	Himbeertorte	Himbeeren, Zucker, Zimt, Zitronenschalen, Zwiebackbrösel, Blätter-, Mürb- oder Zuckerteig. Alternativ: Erdbeeren	Backwerk ; Torte	
598.	302	Krafttorte	Krafttorte	9 Eier, 4 Dotter, $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, $1\frac{1}{4}$ Pfund Mehl, Schale von 2 Zitronen, $\frac{1}{2}$ Pfund Zitronat, Mandeln, Zimt, Muskatblüte, Kardamom, Butter	Backwerk ; Torte	
599.	302	Ein weißer Guß auf die Torten	Zuckerglasur	2 Eiklar, 12 Lot Zucker, Zitronensaft	Glasur	
600.	302	Rother Guß	Rote Zuckerglasur	5 Eiklar, 4 Lot Zucker, rotes Sandelholz	Glasur	
601.	303	Chokoladenguß	Schokoladenguß	10 Eiklar, Schokolade	Glasur	
602.	303	Pfirsichtorte	Pfirsichtorte	Pfirsiche, Zucker, Mürbteig, Zucker	Backwerk ; Torte	
603.	303	Spargeltorte	Spargeltorte	Spargel, Butter, Mehl, Fleischbrühe, Salz, Pfeffer, Kräuter, braune Coulis, Blätterteig, Dotter	Backwerk ; Torte	
604.	304	Eiskräpfel	Mandelkrapfen	4 Lot Mandeln, Zitronensaft, Zitronenschale, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 2 Eiklar, Oblate	Backwerk	
605.	305	Quittenzeltel	Quittenzelten	$\frac{1}{4}$ Pfund Quitten, 4 Lot Zucker, Zimt, Nelken, Zitronenschale, Backpapier	Backwerk	
606.	305	Zwieback zu machen	Zwieback	$\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 10 Eier, Anis, $\frac{1}{4}$ Pfund Mandeln, $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, Papierkapseln	Backwerk	
607.	305	Mandelkästen zu machen	Mandelkasten	$\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 1 Seidel Wasser, 2 Zitronen, Eier	Backwerk	
608.	306	Zimmetkräpfel	Zimtkrapferl	Mürbteig von Mehl, Butter, 2 Eiern, 2 Löffel Sauerrahm, Wein, Zimt, Nelken, Eingesottenes, Zucker, Zimt	Backwerk	
609.	306	Butterkräpfel	Butterkrapferl	6 Lot Butter, 4 Lot Mehl, 5 Lot Zucker, 1 Dotter, Wein, 1 Ei, Zucker, Anis	Backwerk	

610.	306	Pommeranzen = Gollatschen	Orangen-Golatschen	2 Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Maß Rahm, Dotter, 4 Löffel Germ, Salz, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter	Backwerk	
611.	307	Stangelbrot zu machen	Stangelbrot	$\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, 2 Eier, 2 Dotter, $\frac{1}{4}$ Pfund Mandeln, $\frac{1}{2}$ Viertelpfund Mandeln, $\frac{1}{2}$ Viertelpfund Pistazien, Zitronat, 2 Lot Nüsse, Orangenschalen, Mehl, Papierkapseln	Backwerk	
612.	307	Oblatkräpfel	Oblaten-Krapferl	Oblaten, Eingesottenes, Teig von Mehl, Wein oder Bier, Zucker, Schmalz	Backwerk	
613.	307	Gefüllte Kräpfel	Gefüllte Krapferl	Mürbteig von Butter, 2 Eiern, etwas Wein, Zucker, Eingesottenes, Schmalz, Zucker, Zitronenschale	Backwerk	
614.	308	Brezerl zu machen	Brezel	$\frac{1}{4}$ Pfund Butter, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, Mehl, 8-9 Dotter, Butter, Anis	Backwerk	
615.	308	Dotterkräpfel	Dotter-Krapferl	$\frac{1}{4}$ Pfund Mandeln, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, 4 Dotter, Oblaten, Pistazien	Backwerk	
616.	309	Tortelletel	Tartellettes	12 Lot Zucker, 6 Dotter, Schnee von 6 Eiklar, 6 Lot Mehl, 1 Pfund Mandeln, 174 Pfund Pistazien, $\frac{1}{2}$ Viertelpfund Zitronat, 8 eingemachte Nüsse, Zitronenschalen, Butter, Marmelade	Backwerk	
617.	309	Die Springerl	Springerl	1 Ei, Zucker, 6 Lot Mehl, Zitronenschale, Zucker, Zimt, Nelken, Butter	Backwerk	
618.	309	Mandelbusserl	Mandelbusserl	$\frac{1}{4}$ Pfund Mandeln, Zitronenschale, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, 2 Eier, Butter	Backwerk	
619.	310	Muskazoni zu machen	Muskazoni	$\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln, Zitronenschale, 1 Lot Nelken, 1 Lot Muskatblüte, 1 Pfund Zucker, 8 Lot Mehl, 2-4 Dotter, Zucker, Wassereis	Backwerk	
620.	310	Feiner Teig von Mandeln zu allerhand Backereyen	Kuchenteig	6 Lot Mandeln, 6 Lot Zucker, 2 Dotter	Backwerk	
621.	310	Geröste Mandeln	Geröste Mandeln	$\frac{1}{4}$ Pfund Mandeln, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, Tournesol, $\frac{1}{2}$ Seidel Wasser,	Backwerk	

622.	311	Die Karten	Karten	$\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, 2 Dotter, 2 Eier, Zitronenschalen, $\frac{1}{4}$ Pfund Mandeln, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, 8 Lot Mehl, Zimt, Nelken	Backwerk	
623.	311	Germstrauben	Germstrauben	18 Lot Mehl, 12 Eier, 2 Dotter, 2 Löffel Germ, $\frac{1}{2}$ Seidel Milch, Schmalz	Backwerk	
624.	311	Geröste Mandelmü- scherl ohne Schmalz	Mandelmuscheln	$\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{2}$ Lot Nelken, Muskatnuss, Zitronenschale, Zitronensaft	Backwerk	
625.	312	Gutes Zweiback zu machen	Zwieback	$\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 6 Eier, $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, Anis, Butter	Backwerk	
626.	313	Eine Art Blätterkuchen zu machen	Blätterkuchen	Sauerrahm, 3 Dotter, Zucker, Mehl, Butter	Backwerk	
627.	313	Ein so genannter Prophe(te)nkuchen	Prophetenkuchen	1 Pfund Mehl, 4 Dotter, 3 Löffel Rahm, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, Mandeln, Zucker, Zimt	Backwerk	
628.	314	Abgetriebener Gugel- hopf	Gugelhupf	$\frac{1}{2}$ Pfund Butter, 20 Dotter, $\frac{1}{2}$ Seidel Rahm, 3 Löffel Germ, Salz, $\frac{3}{4}$ Pfund Mehl, Schmalz, Brösel	Backwerk	
629.	314	Krebsgugelhupf	Krebsgugelhupf	$\frac{1}{2}$ Viertelpfund Krebsbutter, 6 Eier, 12 Dotter, $\frac{1}{2}$ Seidel Milch, 3 Löffel Germ, $\frac{5}{4}$ Pfund Mehl, Salz, 20 Krebschwänze	Backwerk	
630.	315	Gugelhupf	Gugelhupf	$\frac{1}{4}$ Pfund Schmalz, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, 12 Eier, 2 Löffel Germ, Salz, 12 Löffel Mehl, Butter	Backwerk	
631.	315	Gugelhupf ohne Milch	Gugelhupf	$\frac{1}{2}$ Pfund Schmalz, 8 Eier, Germ, Zucker, Zitronen- schale	Backwerk	
632.	315	Zuckerkuchen	Zuckerkuchen	5 Eier, 5 Löffel Zucker, Mehl, Butter, Backpapier, Semmelbrösel, Zimt	Backwerk	
633.	316	Eine Art Rahmkuchen	Rahmkuchen	$\frac{1}{2}$ Schaffel Mehl, 1 Pfund Butter, $\frac{1}{4}$ Maß Rahm, Zu- cker, Muskatblüte, 3 Eier, Butter	Backwerk	
634.	316	Rahmkuchen auf solche Art, wie einen Topfen- kuchen zu backen	Rahmkuchen	$\frac{1}{2}$ Pfund Butter, 10 Eier, 3 Löffel Süßrahm, 8 Löffel Zucker, 4 Löffel Zimt oder Rosenwasser, 8 Löffel Germ, Mehl; Butter, Backpapier	Backwerk	

635.	317	Mürber Apfelkuchen	Apfelkuchen	$\frac{1}{2}$ Pfund Butter, 1 Handvoll Zucker, 2 Eier, 1 $\frac{1}{2}$ Glas Wein 1 Messerspitze Muskatblüte, 1 $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, Backpapier, Semmelbrösel, Maschanzger-Äpfel, Mandeln, Rosinen, Nelken, Zucker, Zimt. Alternativ: Kirschen, Zwetschken	Backwerk	
636.	317	Gugelhupf	Gugelhupf	$\frac{1}{4}$ Pfund Butter, $\frac{1}{4}$ Pfund Schmalz, 12 Dotter, 2 Eier, 3 Löffel Germ, 2 Löffel Milch, $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, Rosinen, Butter, Salz	Backwerk	
637.	318	Gugelhupf auf eine andere Art	Gugelhupf	$\frac{1}{4}$ Pfund Butter, 9 Dotter, $\frac{1}{2}$ Seidel Sauerrahm, Rosinen, Butter oder Schmalz, Semmelbröseln	Backwerk	
638.	318	Schmierkrapfen	Schmierkrapfen	2 $\frac{1}{2}$ Vierting Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, 2 Dotter, 1 Ei, 3 Löffel Sauerrahm, Nelken, Zitronenschale, Wein, Schmalz, Zucker, Zimt	Backwerk	
639.	318	Germkrapfen	Germkrapfen	1 Pfund Mehl, 2 Eier, 3 Dotter, $\frac{1}{2}$ Seidel Rahm, Germ, 5Lot Butter, Schmalz	Backwerk	
640.	318	Schneeballen so nicht fett werden	Schneeballen	$\frac{3}{4}$ Pfund Mehl, Wein, 6 Dotter, Schmalz, Zuckerglasur, Pistazien	Backwerk	
641.	320	Schneeballen	Schneeballen	2 Hände Mehl, 6 Eidotter, 1 Glas Wein, Butter, 1 Löffel Sauerrahm, Schmalz, Zucker	Backwerk	
642.	320	Zimmethollipen	Zimt-Hohlhippen	2-3 Handvoll Mehl, 4-6 Eier, Zucker, Zitronenschalen, 4Lot Zimt, Süßrahm,	Backwerk	
643.	320	Grieskuchen	Grieskuchen	$\frac{1}{2}$ Pfund Gries, $\frac{1}{2}$ Maß Milch, Salz, 1/ Pfund Butte, 10 Dotter, 2 Eiklar, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, 3 Löffel ZimtwasserSemmelbrösel	Backwerk	
644.	321	Erdäpfelbrot	Erdäpfelbrot	3 Seidel Milch, 18 Lot Butter, Muskatblüte, Germ, 3 Teile Mehl	Backwerk	
645.	322	Mandelhollipen	Hohlhippen	$\frac{1}{2}$ Viertelpfund Pfund Mandeln, $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, 6 Eier, Süßrahm, Schmalz	Backwerk	
646.	322	Weichsenpfandel	Weichselpfanne	$\frac{1}{2}$ Pfund Butter, 2 Dotter, 1 Ei, Zitronenschalen, Zimt, Zucker, Weichseln, Semmelbrösel, Süßrahm, Butter	Backwerk	

647.	322	Weichselkuchen	Weichselkuchen	$\frac{1}{4}$ Pfund Butter, 2 Eier, 2 Dotter, Zitronenschalen, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfund Mehl, 1 Handvoll Weichseln, Zuckerglasur	Backwerk	
648.	323	Oblatkrapfel	Oblaten-Krapferl	$\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln, 1 $\frac{1}{2}$ Viertelpfund Zucker, 4 Eiklar, Zitronenschalen, Oblaten, Zuckerglasur	Backwerk	
649.	323	Vanillekrapfen	Vanillekrapfen	$\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, 3 Eiklar, Vanille, Oblaten	Backwerk	
650.	323	Oblatkrapfel auf eine andere Art	Oblaten-Krapferl	$\frac{3}{4}$ Pfund Mandeln, 4 Eiklar, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, Zitronenschalen, Zimt, Nelken, Muskatnuss, Mandeln, Oblaten	Backwerk	
651.	324	Kletzenbrot	Kletzenbrot	1 Pfund Mandeln, 1 $\frac{1}{2}$ Pfund Rosinen, $\frac{1}{2}$ Pfund Feigen, $\frac{1}{4}$ Pfund Zirbelnüsse, $\frac{1}{2}$ Pfund Zitronat, Kletzen, Dörrzwetschken, Nüsse, Orangenschalen, Koriander, weißer Brotteig	Backwerk	
652.	324	Mandelbrot	Mandelbrot	12 Eier, 12 Dotter, 1 Pfund Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln, Zitronenschalen, 1 Pfund Mehl, Schmalz	Backwerk	
653.	324	Mandelpatzel	Mandelpatzerl	$\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, Schnee von 2 Eiklar, $\frac{1}{4}$ Pfund Mandeln, 4 Lot Stärkemehl, Oblaten	Backwerk	
654.	325	Falsche Mandeln	Falsche Mandeln	$\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, 2 Eier, 2 Dotter, $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, Zitronenschale, Schmalz, Zimt	Backwerk	
655.	325	Mandelwürfeln	Mandelwürfeln	Schnee von 2 Eiklar, 6 Lot Zucker, Zitronensaft, 1 Vierting Mandeln, Zitronenschale, Vanille, Oblaten, Eiklar	Backwerk	
656.	325	Mandelgollatschen	Mandel-Golatschen	$\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln, $\frac{3}{4}$ Pfund Mehl, 12 Lot Butter, 4 Dotter, Zitronenschale, Eiklar, Zucker	Backwerk	
657.	326	Hobelscheiden von Mandeln	Hobelscharten	$\frac{2}{4}$ Pfund Mandeln, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, 2 Eiklar, Zitronenschale, Zitronensaft, Oblaten, Anis	Backwerk	
658.	326	Süße Kranzel	Kranzkuchen	$\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, Schnee von 3 Eiklar, Zitronensaft, Zitronenschale, Oblaten, Pistazien	Backwerk	

659.	327	Zimmetröhren oder Hollipen	Hohlhippen	$\frac{1}{2}$ Seidel Weißwein, 1 Lot Zimt, 3 Eier $\frac{1}{2}$ Viertelpfund Zucker, Zitronenschale, 2 Löffel Butter, Mehl,	Backwerk	
660.	327	Zimmetröhren auf eine andere Art	Hohlhippen	$\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, $\frac{3}{4}$ Pfund Mehl, 12 Lot Butter, 1 Lot Zimt, Zitronenschale, 1 Löffel Orangenwasser, 2 Eier	Backwerk	
661.	328	Pohlnische Pfannkuchen	Polnische Pfannkuchen	Semmelbrösel, Milch 4 Eier, 1 Löffel Rosenwasser, 2 Löffel Zucker, Butter, Zucker, Zimt	Backwerk	
662.	328	Mürbe Sandkuchen	Mürber Sandkuchen	3 Dotter, 3 Löffel Zucker, $\frac{1}{2}$ Löffel Zimt, 1 $\frac{1}{2}$ Viertelpfund Butter, Mehl, Backpapier, Semmelbrösel, Eiklar	Backwerk	
663.	329	So genannte Spuhlen	Spulen	Mehl, 4 Eier, $\frac{1}{2}$ Seidel Rahm, Rosenwasser, Zimt, Muskatblüte, Salz, Butter, Zucker	Backwerk	
664.	329	Maultaschen	Maultaschen	$\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, 2 Eier, $\frac{1}{4}$ Pfund Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, eingelegte Weichseln, Eigelb	Backwerk	
665.	330	Mörserkuchen	Mörserkuchen	$\frac{1}{2}$ Seidel Rahm, $\frac{1}{2}$ Seidel Milch, Mehl, Germ, 6-8 Eier, Rosinen, Salz, Butter oder Schmalz	Backwerk	
666.	330	Äpfelgebackenes	Gebackene Äpfel	6 Maschanzger-Äpfel, 6 Lot Butter, 4 Eier, 2 Dotter, Rosinen, Mandeln, Semmelbrösel, $\frac{1}{2}$ Viertelpfund Zucker, 1 Seidel Milch, Butter. Weinsuppe: 2 Teile Weißwein, 1 Teil Wasser, ein Stück Zucker, Zitronenschale, 4 Dotter, $\frac{1}{2}$ Löffel Mehl	Backwerk	
667.	331	Gebackene Maschanzgeräpfel	Gebackene Äpfel	Maschanzger-Äpfel, Milch, Buttermilch: $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, Mehl, 1 Ei, $\frac{1}{2}$ Glas Weißwein. Alternativ: Rahmtorten-Teig. $\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln, Rosenwasser, 8 Dotter, $\frac{1}{2}$ Lot Zimt, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{2}$ Maß Milch, Rosinen, Schnee von 5 Eiklar, Semmelbrösel	Backwerk	
668.	333	Pufs zu machen	Puffs	Buttermilch, $\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln, 6 Dotter, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, Zitronenschale	Backwerk	
669.	333	Kleine Äpfelkuchen	Apfelkuchen	4 Eier, 1 Dotter, 3 Löffel Milch, 2 Löffel Zucker, Zimt, Mehl, süße Äpfel, Butter oder Gänseschmalz	Backwerk	

670.	334	Eine andere Art kleiner kandierter Äpfelkuchen	Apfelkuchen	Weizenmehl, Germ, Zucker, süße Äpfel, Eiklar, Butter oder Schmalz, Zimt, Zitronenschalen	Backwerk	
671.	335	Brot mit Anieß auf Böhmisch	Böhmisches Anisbrot	$\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, 4 Eier, 5 Lot Anis, 7 Lot Mehl	Backwerk	
672.	355	Brot mit Zimmet	Zimtbrot	6-12 Dotter, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 1 Lot Zimt, 8 Lot Stärkemehl, 8 Lot Mehl, Schmalz	Backwerk	
673.	335	Brotkuchen auf Englische Art	Brotkuchen auf Englische Art	$\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, 1 Pfund Mandeln, 14 Dotter, 2 Zitronenschalen, Zucker, $\frac{1}{2}$ Lot Nelken, $\frac{1}{2}$ Lot Zimt, 6 Lot Brotbrösel, Schnee von 5 Eiklar	Backwerk	
674.	336	Kastanienkuchen	Kastanienkuchen	2 Pfund Kastanien, 1 Pfund Butter, 8 Dotter, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker $\frac{1}{4}$ Pfund Bittermandeln, Zitronenschale, 1 Quintel Muskatblüte, $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, Schnee von 8 Eiklar, Butter, Rosinen	Backwerk	
675.	336	Gefüllte Rosen	Gefüllte Rosen	Rote Rosen, Mandeln, Zitronen, Zucker, Zimt, Dotter, Stärkemehl, Rosenwasser, Schmalz	Backwerk	
676.	336	Citronen=Gebackenes	Zitronen-Gebackenes	4 Lot Mandeln, 6 Eiklar, 1 Pfund Zucker, Zitronenschale, Butter	Backwerk	
677.	337	Mürbe Brezerl	Mürbe Brezerl	$\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, 5 Lot Butter, 6 Lot Zucker, 5 oder 6 Dotter, Anis	Backwerk	
678.	337	Zuckerteig zu machen	Zuckerteig	1 Pfund Zucker, 1 Pfund Mandeln, 1 Pfund Mehl, 6 Eier, Anis, Zitronenschalen, Zuckerglasur	Backwerk	
679.	338	Mehlkränzel	Mehlkranz	$\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, 6 Lot Mehl, Zitronenschale, Gewürz, 1 Ei, Butter	Backwerk	
680.	338	Geschobene Bögen	Mandelbögen	1 Pfund Mandeln, 1 Pfund Zucker, 3 Eiklar, Zitronenschale, Zitronensaft	Backwerk	
681.	338	Mandelbögen	Mandelbögen	10 Lot Mandeln, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, Schnee von 2 Eiklar, Oblaten, Butter, Zuckerglasur, Pistazien	Backwerk	
682.	339	Eiskrapfel	Eiskrapfen	$\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 3 Eiklar, $\frac{1}{4}$ Pfund Mandeln, Oblaten	Backwerk	

683.	339	Braune Mandelbögen	Braune Mandelbögen	$\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, Zimt, Nelken, Zitronenschalen, 5 Eiklar, Oblaten, Zuckerglasur, Pistazien	Backwerk	
684.	339	Mandelbögen	Mandelbögen	$\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln, Rosenwasser, 1 Pfund Zucker, 12 Eier, Zimtöl oder Zimtwasser, Oblaten	Backwerk	
685.	340	Limonienbögen	Zitronenbögen	Zucker, Zitronensaft, Zitronenschale, Oblaten,	Backwerk	
686.	341	Zuckerstreu	Zuckerstreu	Schnee von 8 Eiklar, 16 Lot Mehl, 4 Lot Zucker, Butter,	Backwerk	
687.	341	Mandelkuchen	Mandelkuchen	8 Eier, 1 Pfund Zucker, 1 Pfund Stärke, Zimt, Zitronenschale, Butter, Semmelbrösel, Oblaten, Mandeln	Backwerk	
688.	342	Mandelkuchen auf Englische Art	Mandelkuchen auf Englische Art	$\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, Zitronenschale, 2 Eier, Oblaten	Backwerk	
689.	342	Mandellebzelten	Mandellebzelten	1 Pfund Mandeln, Rosenwasser, Zitronenschale, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, Zitronensaft, Oblaten, Zuckerglasur	Backwerk	
690.	343	Limonienbisquit	Zitronenbiskuit	Schnee von 2 Eiklar, 1 Pfund Zucker, Zitronensaft, Zitronenschale	Backwerk	
691.	344	Bittere Makronen	Bittere Makronen	$\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 1 Pfund süße Mandeln, $\frac{1}{4}$ Pfund bittere Mandeln, Rosenwasser, Zitronenschalen, Schnee von drei Eiklar, Oblaten, Semmelbrösel	Backwerk	
692.	345	Ein Bienenkorb von Makronenteig auf eine Torte setzen	Bienenkorb	$\frac{1}{2}$ Pfund süße Mandeln, 4 Lot bittere Mandeln, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, Schnee von 6 Eiklar, Stärkemehl, Eiklar,	Backwerk	
693.	346	Makronengebackenes	Makronen	1 Pfund Mandeln, Rosenwasser, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, Zitronenschale, $\frac{1}{2}$ Lot Zimt, Zitronensaft, Schnee von 6 Eiklar, Oblaten, Orangenschalen	Backwerk	
694.	347	Zimmet-Confect	Zimtkonfekt	6 Lot Mandeln, 4 Lot Zucker, 2 Eiklar, 2 Lot Zimt, Stärkemehl, Oblaten	Backwerk	
695.	347	Mandelschnitten	Mandelschnitten	$\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfund Mandeln, $\frac{1}{4}$ Pfund Stärkemehl, 2 Eier, Backpapier	Backwerk	

696.	348	Zimmetbrot	Zimtbrot	4 Eier, 4 Dotter, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 1 Lot Zimt, 1 Quintel Muskatblüte, 1 Löffel Rosenwasser, $\frac{1}{4}$ Pfund Stärke, Backpapier	Backwerk	
697.	348	Zuckerbrot	Zuckerbrot	8 Eier, 1 Pfund Zucker, Zimt, 1 Löffel Rosenwasser, $\frac{1}{2}$ Pfund Stärkemehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Stärke, Butter	Backwerk	
698.	349	Französisches Zuckerbrot	Französisches Zuckerbrot	2 Eier, 1 Glas Wein, 6 Lot Zucker, 2 Lot Stärke, 1 Löffel Weizenmehl	Backwerk	
699.	349	Limonienbrot	Zitronenbrot	3 Eiklar, Zitronenschalen, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker,	Backwerk	
700.	350	Zuckerplätzchen	Zuckerplätzchen	4 Eier, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, Stärkemehl, Butter, Backpapier	Backwerk	
701.	350	Eine Art Biskuit	Biskuit	8 Eier, $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, $\frac{3}{4}$ Pfund Stärkemehl, Zitronat, Zimt, Nelken, Backpapier, Oblaten,	Backwerk	
702.	350	Zwieback zu machen	Zwieback	1 Pfund Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, 4 Eiklar	Backwerk	
703.	351	Gefüllter Marzipan	Marzipan	$\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln, Rosenwasser, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, Mehl, Oblaten, Eingesottenes, Zuckerglasur, 12 Löffel Kanarienzucker, Zitronensaft. Alternative: Rosenäpfel, kandierte Orangenschalen	Backwerk	
704.	352	Ein Zuckerguß oder Eis	Zuckerguss	Zucker, Eiklar, Zitronensaft, eventuell Schokolade zum Färben	Glasur	
705.	352	Kleine Zuckerbrezeln	Zuckerbrezeln	$\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfund Mandeln, Rosenwasser, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfund Mehl, Butter, Backpapier	Backwerk	
706.	353	Eine Art Pfeffernüsse	Pfeffernüsse	$\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Lot Kardamom, weißer Pfeffer, 3 Eier, Backpapier	Backwerk	
707.	353	Geröste Mandeln	Geröstete Mandeln	$\frac{1}{4}$ Pfund Mandeln, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{2}$ Lot Zimt	Backwerk	
708.	353	Geröste Zimmetmandeln	Zimtmandeln	1 Pfund Zucker, 2 Pfund Mandeln, 3 Lot Zimt,	Backwerk	
709.	354	Aufgelaufenes von Zucker	Zuckerguss	Zucker, Zitronenzucker, 1 Eiklar, Backpapier	Backwerk	

710.	354	Quittenhollipen	Quitten-Hohlhippen	Quitten, Zucker, Zitronensaft	Backwerk	
711.	354	Bonbongs	Bonbons	$\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, 2 Zitronen	Zuckerwerk	
712.	355	Wiener Zeltel	Wiener Zelten	$\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, 5 Eier, Zimt, Nelken Zitronenschale, eingemachte Nüsse, $\frac{3}{4}$ Pfund Mehl	Backwerk	
713.	355	Chokoladebrot	Schokoladenbrot	Schnee von 5 Eiklar, 5 Dotter, 6 Lot Mehl, 4 Lot Schokolade, Papierkapseln	Backwerk	
714.	355	Ein gut stärkendes Magen=Confect	Magenkonfekt	1 Pfund Mandeln, 1 Pfund Zwieback, 2 Pfund Zucker, 8 Lot Ingwer 8 Lot Muskatnuss, 10-12 Gran Moschus, $\frac{1}{2}$ Quintel Zitronenessig, Rosenwasser	Backwerk	
715.	356	Spanische Weichsel-sulz	Weichsel-Gelee	Weichseln, 1 Maß Österreicher-Wein, Orangensaft, Zitronensaft, Zitronenschale, Zimt, $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, Hausenblase	Gelee	
716.	357	Plamaschee	Blancmanger	1 Maß Rahm, $\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln, 1 Vanilleschote, Zucker, Hausenblase. Alternativ: Bittermandeln, Orangenschalenextrakt	Süßspeise	
717.	357	Den Schadoo	Chaudeau	1 Seidl Wein, 10 Dotter, Zucker, Zimt, Zitronenschale	Süßspeise	
718.	357	Pomeranzensulz	Orangengelee	4 Orangen, 3 Zitronen, 1 Pfund Zucker, Tokajer- oder Muskatwein	Gelee	
719.	358	Ribiselsulz	Johannesbeerengelee	$\frac{1}{2}$ Pfund Johannisbeeren, 1 Pfund Zucker,	Gelee	
720.	358	Limoniensulz	Zitronengelee	10 Zitronen, Zitronenschale, Zucker, $\frac{1}{2}$ Seidl Milch, 2 Lot Hausenblase	Gelee	
721.	359	Die Hausenblase aufzulösen	Gelatine zubereiten	2 Lot Hausenblase, Zucker	Gelee	
722.	359	Weinsulz	Weingeelee	1 Lot Hausenblase, Safran, Ingwer, Nelken, Steirischer Wein, 24 Lot Zucker, Saft von 4 Zitronen	Gelee	
723.	360	Marillensulz	Marillengelee	Marillen, $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker	Gelee	

724.	360	Dierndlsulz	Kornelkirschen-Gelee	1 Maß Kornelkirschen, 1 Lot Hausenblase, 16 lot Zucker	Gelee	
725.	360	Gesulzte Pomeranzen mit dreyerley Farben	Orangen-Gelee in drei Farben	Orangen, Blancmanger von Mandeln, Zucker und Rahm, Hausenblase, Rotwein, Zucker, Nelken, Zimt, Hausenblase	Gelee	
726.	361	Weichselsulz	Weichsel-Gelee	Weichseln, 3 Nelken, Zimt, Saft von 5 Zitronen, Zucker, Milch, Hausenblase	Gelee	
727.	361	Ribisel einzumachen	Johannisbeeren einmachen	1 Pfund Zucker, 1 Pfund Johannisbeeren,	Gelee	
728.	362	Erdbeersulz	Erdbeer-Gelee	1 $\frac{1}{2}$ Pfund Erdbeeren, Saft von 2 Zitronen, 14 Lot Zucker, $\frac{1}{2}$ Lot Hausenblase	Gelee	
729.	362	Gesulzter Italienischer Salat	Gemüse-Gelee	Essig, Wein, Gewürz, Nelken, Zimt, Pfeffer, Ingwer, Zitronenschalen, Eberraute, Lorbeerblätter, Hausenblase, Italienischer Salat (s. Rezept 166). Alternativ: Karpfen oder andere Fische	Gelee	
730.	363	Weichseln einzumachen	Weichsel-Gelee	$\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund Weichseln. Alternativ: Amarellen	Gelee	
731.	363	Dierndeln einzumachen	Kornelkirschen - Gelee	$\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfund Kornelkirschen	Gelee	
732.	363	Gesulzte Pelzkirschen	Kirschengelee	Pelzkirschen, Zucker, Nelken, Zimt, Zitronenschale, Hausenblase, Eiklar	Gelee	
733.	364	Gesulzte Milch	Milchgelee	1 Maß Rahm, 4 Eier, 8 Eiklar, Zucker, Pistazien	Gelee	
734.	364	Äpfel in einer rothen Sulz	Äpfel in rotem Gelee	4 Äpfel, Zitronensaft, 1 Seidel Wein, 30 Nelken, $\frac{1}{2}$ Lot ganzen Zimt, Zitronenschale, 12 Lot Zucker, 1 Lot Hausenblase, Alkermessaft	Gelee	
735.	365	Quittenspalten	Quittenspalten	1 Pfund Quitten, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, Tournesol	Süßspeise ; Obst	
736.	365	Die gestockte Milch	Eiermilch	1 Seidl Rahm, 3 Eier, 1 Dotter, Zucker, Zitronenschale	Getränk	

737.	366	Gefäumter Schnee in der Milch	Schneenockerln	$\frac{1}{2}$ Maß Milch, Schnee von Eiklar, Zucker, Zimt, Pistazien	Süßspeise	
738.	366	Gesulzte Pfirsiche	Pfirsich-Gelee	Pfirsiche, Pistazien, Zitronensaft, Zitronenschale von 6 Zitronen, Zucker, 15 Lot Zucker, $\frac{1}{2}$ Lot Hausenblase	Gelee	
739.	367	Zwetschgensalsen	Zwetschgen-Sauce	Zwetschgen, 1 Lot Zucker	Sauce	
740.	367	Dierndelbeersalse	Kornelkirschen-Sauce	Kornelkirschen, Zucker	Sauce	
741.	367	Gesulzte Quitten	Quitten-Gelee	$\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, Zitronenschale, 7 oder 8 Quitten, Zirbelnüsse, Tournesol, Mandeln, Pistazien	Gelee	
742.	368	Marillensalse	Marille-Sauce	Marillen, 3 Viertel Zucker,	Sauce ; Obst	
743.	368	Hetschepetschsalsen	Hagebutten-Sauce	Hagebutten, Zucker	Sauce ; Obst	
744.	368	Weichselsaft zu machen	Weichselsaft	Weichsel, 2 Pfund Zucker (auf ein Maß Saft), 2 Lot Zimt 1 Lot Nelken, Alternativ: Weißwein	Getränk	
745.	369	Eingesottene Weichseln	Weichseln einmachen	Weichseln, 1 Pfund Zucker	Konservieren ; Obst	
746.	369	Maulbeersaft	Maulbeersaft	Maulbeeren, 1 Pfund Zucker, Mandelöl, Wachs	Getränk	
747.	370	Himbeersaft zum Abgießen	Himbeersaft	Himbeeren, Weinessig, $\frac{3}{4}$ Zucker, Öl. Alternativ: Zitronensaft	Getränk	
748.	370	Alkermessaft	Kermesbeerensaft	Kermesbeeren, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker	Getränk	
749.	371	Grüne Nüsse einzumachen	Grüne Nüsse einmachen	Grüne Nüsse, Zucker, Zitronen, Zimt, Nelken	Konservieren ; Obst	
750.	371	Die kleinen grünen Pomeranzen einzumachen	Orangen einmachen	Grüne Pomeranzen (Limetten ?), $\frac{5}{4}$ Zucker (auf 1 Pfund Pomeranzen)	Konservieren ; Obst	

751.	372	Die grünen Nagawitz- oder Muskatellerbirnen einzumachen	Birnen einmachen	Muskatellerbirnen, grüne Zwetschgen, Zucker,	Konservieren ; Obst	
752.	372	Pomeranzenblüthe einzumachen	Orangenblüten konservieren	Orangenblüten, Zucker, Zitronensaft	Konservieren ; Obst	
753.	373	Die Weinschärling mit Träubeln einzumachen	Berberitzen einmachen	1 Pfund Berberitzen,, $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker	Konservieren ; Obst	
754.	373	Amrellen einzumachen	Sauerkirschen einmachen	Sauerkirschen, Wein, Zucker, Zimt, Zitronenschale	Konservieren ; Obst	
755.	374	Ein gutes Gelee	Gelee	Hirschhorn, 2 Zitronen, 1 Maß Wein, Schalen von 4, Saft von 2 Zitronen, Zimt, Zucker, 3 Eiklar	Gelee	
756.	375	Kreeme von Erdbeere	Erdbeercreme	1 Maß Süßbrahm, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, Zimt, $\frac{1}{2}$ Lot Hausenblase, $\frac{1}{2}$ Maß Erdbeeren	Süßspeise	
757.	375	Kreeme von Kaffeh	Kaffeecreme	Zucker, Süßbrahm, $\frac{1}{2}$ Pfund Kaffee	Süßspeise	
758.	376	Blanc mangée	Blancmanger	4 Kälberfüße, $\frac{1}{2}$ Lot Zimt, $\frac{1}{2}$ Lot Nelken, Zitronenschale, $\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln, $\frac{1}{2}$ Maß Süßbrahm, Orangenwasser,	Süßspeise	
759.	376	Milchkreeme	Milchcreme	1 Maß Milch, 20 bittere Mandeln, 1 Hand Weizenmehl, 8 Eier, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, Zuckerplätzchen, Makronen	Süßspeise	
760.	377	Limonienmilch	Zitronenmilch	1 Maß Milch, 12 Dotter, Zitronenschale, Zucker, Pistazien	Getränk	
761.	377	Eyweißmilch	Eiermilch	12 Eiklar, Milch, Zucker, Mandeln	Getränk	
762.	377	Eyweißmuß	Ei-Schnee	$\frac{1}{2}$ Maß Milch, 9 -10 Eier, Zucker, Zimt	Süßspeise	
763.	378	Limonienmuß	Zitronengelee	3 Zitronen, Zucker, Wein, Zitronenschalen	Gelee	
764.	378	Ein guter Schnee	Ei-Schnee	10 Dotter, Rosenwasser, Zucker, $\frac{1}{2}$ Maß Milch, 10 Eiweiß, $\frac{1}{2}$ Maß Milch, Rosinen, Zimt	Süßspeise	

765.	379	Eyerschaum	Eierschaum	6-8 Eier, Milch, Zucker, Zimt	Süßspeise	
766.	379	Rother Gellee	Rotes Gelee	Hirschhorn, Kirschen- oder Himbeersaft, Zucker. Alternativ: Zitronen	Gelee	
767.	380	Gallerte von Hafergrütze	Hafer-Gelee	Hafergrütze, Orangensaft, Zitronensaft, Zucker	Gelee	
768.	380	Gellee für Kranke	Gelee	1 Suppenhuhn, Schulterblatt von einem Kalb, 8 Kälberfüße, Hirschhorn, Zitronensaft, Zucker, Eiklar	Gelee	
769.	381	Kreem von Kirschen gebacken	Kirschen-Creme	Butter, Mehl, 1 Maß Rahm, 8 Dotter, Zitronenschale, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, Kirschen	Süßspeise	
770.	381	Kreem von Zuckerbrot	Zuckerbrot-Creme	20 Dotter, 3 Esslöffel Stärkemehl, 8 Lot geriebenes Zuckerbrot, 1 Maß Wein	Süßspeise	
771.	382	Schnee von Sago	Sago-Schnee	1 Pfund Sagomehl, Milch, Zimt, Zitronenschale	Süßspeise	
772.	382	Kaffehmuß	Kaffee-Mus	Kaffee, Milch, 12 Eier, Zucker, Zimt	Süßspeise	
773.	382	Chokolademuß	Schokolade-Mus	$\frac{1}{2}$ Maß Milch, geriebene Schokolade, 12 Eier, Zucker, Zimt	Süßspeise	
774.	383	Äpfelschnee	Apfelschnee	30-36 Äpfel, Zucker, Zimt, Zitronenschale, Schnee von 6 Eiklar, Backpapier, Butter	Süßspeise	
775.	385	Vaniliegefrornes	Vanilleeis	1 $\frac{1}{2}$ Maß Rahm, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, eine Vanilleschote, eine Messerspitze Muskatnuss, Zitronenschale, 12 Eier	Süßspeise ; Eis	
776.		Milchgefrornes	Milcheis	1 Maß Milch, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{2}$ Lot Zimt, Zitronenschale, 10 Eidotter,	Süßspeise ; Eis	
777.		Limoniengefrornes	Zitroneneis	4 Maß Milch, 1 Pfund Zucker, 6 Zitronen, 1 Lot Zimt, Zitronenschale, 40 Eidotter	Süßspeise ; Eis	
778.		Makronengefrorenes	Makroneneis	1 Maß Rahm, Zitronenschale, $\frac{1}{2}$ Lot Zimt, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfund Bittermandeln, 10 Dotter	Süßspeise ; Eis	
779.		Rosengefrornes	Roseneis	Rosenblätter, 1 Maß Milch, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, Zimt, 8 Eidotter	Süßspeise ; Eis	

780.		Gefrorenes von Pfirsichblättern	Pfirsichblättereis	grüne Pfirsichblätter, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, Milch, 10 Dotter. Alternativ: Pfirsichkerne	Süßspeise ; Eis	
781.	389	Kirschengefrorenes	Kirscheneis	Kirschen, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, Zimt, Wein	Süßspeise ; Eis	
782.	390	Aprikosen- oder Marillengefrorenes	Marilleneis	Aprikosen, Zitronenschale, Zimt, Zucker	Süßspeise ; Eis	
783.	390	Äpfelgefrorenes	Apfeleis	Maschanzger- Äpfel, Zitronenschale, Zimt, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker	Süßspeise ; Eis	
784.	391	Quittengefrorenes	Quitteneis	Quitten, Zimt, Zucker	Süßspeise ; Eis	
785.	391	Ribiselgefrorenes	Johannisbeereis	Johannisbeeren, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker	Süßspeise ; Eis	
786.	392	Zwetschengefrorenes	Zwetschgeneis	Zwetschgen, Wein, Zucker, Zimt, Zitronenschale	Süßspeise ; Eis	
787.	393	Hetschepetschgefrorenes	Hagebutteneis	Hagebutten, Zitronenschale, Zucker	Süßspeise ; Eis	
788.	393	Limonade	Limonade	4 Dutzend Zitronen, 1 Pfund Zucker,	Getränk	
789.	394	Orsade oder Mandelmilch	Mandelmilch	4 Lot Süßmandeln, 2 Lot Bittermandeln, 8 Lot Zucker,	Getränk	
790.	394	Silipup	Silipup	1 Seidl Rahm, $\frac{1}{2}$ Maß Wein, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, 6 Zitronen,	Getränk	
791.	395	Ribiselsaft	Johannesbeeren-saft	Johannisbeeren, Brandwein	Getränk	
792.	395	Ein Getränk anstatt des Kaffehs zu trinken	Kaffee-Ersatz	$\frac{3}{4}$ Pfund Roggenmehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Reis, $\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln, Zimt, Nelken, Zucker, eventuell mit Milch und 1 Ei	Getränk	
793.	396	Kirschsaft	Kirschensaft	Kirschen, Nelken, Zimt, 1/2 Pfund Zucker, eventuell Weißwein.	Getränk	
794.	396	Schlehnwein	Schlehenwein	Schlehen, 1 Lot Zimt, 1 Lot Nelken, 3 Zitronen, 1 Pfund Zucker, Wein	Getränk	

795.	397	Quittenwein	Quittenwein	20-30 Quitten, Kanarienzucker, Wein,	Getränk	
796.	398	Brombeerwein	Brombeerwein	Brombeeren, auf 5 Maß Saft 6 Maß Weißwein und 1 Maß Honig	Getränk	
797.	398	Himbeerwein	Himbeerwein	Himbeeren, Zucker	Getränk	
798.	399	Limonienwein	Zitronenwein	für 8 Maß 10 Zitronen, Haselholz-Späne, 1 Pfund Zucker, französischer Weißwein, Zitronenschalen. Alternativ: Zitronen, 2 Maß Weißwein, Zimt, Zucker	Getränk	
799.	399	Zibebenwein	Rosinenwein	16 Pfund Rosinen, Germ, 3 Zitronen, Zucker	Getränk	
800.	400	Malvasier	Malvasier	Honig, auf 30 Maß Honigwasser 1 Maß Hopfenwasser, 1 Maß Wein, Weinstein, Germ, Meth	Getränk	
801.	401	Äpfelwein	Apfelwein	Äpfel	Getränk	
802.	402	Klaret	Claret	8 Maß Weißwein, 3 Lot Zimt, 1 Lot Muskatnuss, 1 $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 1 Quintel Nelken, $\frac{1}{2}$ Quintel Kardamom, $\frac{1}{2}$ Pfund Rosinen, eventuell Johannisbeer-, Kirschen oder Himbeersaft	Getränk	
803.	403	Gewürzwein	Gewürzwein	4 Lot Zimt, $\frac{1}{2}$ Lot Nelken, $\frac{1}{2}$ Lot Muskatblüte, $\frac{1}{2}$ Quintel Kardamom, 2 Lot Zitronenschalen, 4 Maß Weißwein, $\frac{1}{2}$ Pfund Kanarienzucker, 8 Eiklar. Alternativ: 1 Lot Zimt, $\frac{1}{2}$ Lot Ingwer, $\frac{1}{2}$ Lot Nelken, 1 Lot Kalmus	Getränk	
804.	404	Birkenwein, der wie Champagnerwein schmeckt	Birkenwein	12 Maß Birkensaft, 4 Pfund Zucker, 2 Maß Wein, 3 Löffel Germ, Zitronenscheiben. Alternativ: Saft vom Maulbeerbaum, Walnussbaum, Holunderstrauch, Pappel	Getränk	

805.	405	Ratavia	Ratafia	20 Lot getrocknete Kirschen, 1 Pfund Zucker, 1 Lot Zimt, $\frac{1}{2}$ Lot Nelken, 2 Lot Pfirsichkerne, 2 Lot Marillenkerne, 2 Maß Weißwein, 3 Maß Brandwein	Getränk	
806.	405	Citri	Zitronenlikör	Schalen von 6 Zitronen, 4 Maß Kornbrandwein, 1 Maß Wasser, 2 Pfund Zucker, 3 Zitronen	Getränk	
807.	406	Ratavia von Quitten	Quitten-Ratafia	Quitten, Brandwein, pro Maß Flüssigkeit $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, 1 Quintel Zimt, 1 Quintel Nelken	Getränk	
808.	406	Ratavia von Pfirsichkernen	Pfirsich-Ratafia	4 Lot Pfirsichkerne, 1 Quintel Zimt, 1 Quintel Nelken, 1 Maß Brandwein	Getränk	
809.	406	Ratavia von Ribisel und Himbeeren	Johannisbeeren-Ratafia	Johannesbeeren, Himbeeren, pro Maß Saft 1 Maß Brandwein, pro Maß Ratafia 12 Lot Zucker, Zimt, Nelken, Pfefferkörner	Getränk	
810.	407	Guter Meth	Met	1 Maß Honig, 6 Maß Wasser, Germ, pro Eimer Met 1 Pfund Weinstein, 1 Lot Zimt, 1 Lot Nelken, 1 Quintel Ingwer. Alternativ: Most, Obstsaft	Getränk	
811.	408	Zibebenmeth	Rosinen-Met	6 Pfund Rosinen, 2 Maß Honig, 12 Eiklar, Germ,	Getränk	
812.	408	Himbeermeth	Himbeer-Met	Himbeeren, 1 Maß Wasser, 1 Maß Honig, Semmeln, Germ, Gewürz	Getränk	
813.	409	Weinessig	Weinessig	Weinessig, Landwein,	Essig	
814.	409	Honigessig	Honigessig	Honigwasser, Sauerteig, Weinessig	Essig	
815.	410	Guter Bieressig	Bieressig	Bierreste, Sauerteig, Pfeffer,	Essig	
816.	410	Johannisbeerwein	Johannisbeer-Wein	15 Pfund Johannisbeeren, 15 Pfund Stachelbeeren, 12 -15 Pfund Wasser, auf 7 Pfund Saft ein Pfund Kornbrandwein, Zucker	Getränk	
817.	411	Birnsaft oder Birnenmeth	Birnensaft	Birnen	Getränk	

818.	411	Punsch zu machen	Punsch	für 3 Maß Punsch:1/4 Pfund Zucker, Saft von 8 Zitronen, von 4 Zitronen die Schalen, Zucker, 1 Maß Teewasser, $\frac{1}{2}$ Bouteille Arrak	Getränk	
819.	412	Gerstenwasser	Gerstenwasser	1 Hand voll Gerste, Zimt, Zitronenschale, Zucker	Getränk	
820.	412	Kaffeh zu kochen	Kaffee	Kaffee, Zichorienwurzeln	Getränk	
821.	413	Wasser= Chokolade	Wasserschokolade	1 Pfund Schokolade, 1 Dotter,	Getränk	
822.	413	Ein gesunder und kühlender Gewürzwein	Gewürzwein	8 Maß Weißwein, 3 Lot Zimt, 1 Lot Muskatnuss, 1 $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 1 Quintel Nelken, $\frac{1}{2}$ Quintel Kardamom, $\frac{1}{2}$ Pfund Rosinen, Johannisbeerensaft, Kirschensaft, Holunderbeerensaft	Getränk	
823.	414	Veigelessig	Veilchenessig	24 Lot Veilchen, Weinessig, Mandelöl	Essig	
824.	414	Citronenessig	Zitronenessig	Zitronen, Weinessig	Essig	
825.	415	Große Nüsse sauer einzumachen	Grüne Nüsse einzumachen	Grüne Nüsse, Salz, Zimt, Nelken, Weinessig. Alternativ: Zucker	Konservieren : Obst	
826.	416	Pomeranzenschalen einzumachen	Orangenschalen einzumachen	Orangen, $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker	Konservieren : Obst	
827.	417	Quittenbirnen einzumachen	Quitten einzumachen	Birnenquitten, Nelken, Zitronenschalen, $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker	Konservieren : Obst	
828.	417	Hetschepetsch sauer einzumachen	Hagebutten, sauer eingelegt	2 Pfund Hagebutten, $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{2}$ Maß Weinessig, 1 Quintel Zimt, Nelken	Konservieren : Obst	
829.	418	Aprikosen (Marillen) einzumachen	Marillen einzumachen	2 Pfund Marillen, $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{2}$ Maß Weinessig, Zimt	Konservieren : Obst	
830.	418	Zwetschgen mit Essig	Zwetschgen in Essig	2 Pfund Zwetschgen, 1 Pfund Zucker, 1 Seidl Weinessig, $\frac{1}{2}$ Lot Nelken, 1 Eiklar	Konservieren : Obst	

831.	419	Kromsbeer mit Zucker	Preiselbeeren einmachen	1 Pfund Preiselbeeren, 1 $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, Wein, Zitronenschale, Zimt. Alternativ statt Zucker: Honig	Konservieren : Obst	
832.	420	Quitten für den Sommer zu erhalten	Quitten konservieren	Quitten, Zucker, Wein	Konservieren : Obst	
833.	421	Getrocknete Artischocken	Getrocknete Artischocken	Artischocken, Fleischbrühe, Semmelbrösel, Butter. Alternativ Weinbrühe: $\frac{1}{2}$ Seidl Wein, 4 Lot Zucker, 4 Dotter	Konservieren : Gemüse	
834.	421	Spargel einzumachen	Spargel einzumachen	Spargel, Salz	Konservieren : Gemüse	
835.	422	Umurken mit Essig einzumachen	Saure Gurken	Gurken, Salz, Essig, Lorbeerblätter, Pfeffer, Gewürz	Konservieren : Gemüse	
836.	422	Erbsen grün zu erhalten	Erbsen frisch erhalten	Erbsen, Weinblätter, Salz. Bei Gebrauch in Fleischbrühe kochen, mit Petersilie und Mangold	Konservieren : Gemüse	
837.	423	Rüben gut zu erhalten	Rüben frisch erhalten	Rüben	Konservieren : Gemüse	
838.	423	Senf zu bereiten	Senf	Traubenmost, Zucker, Nelken, Senfmehl	Konservieren	
839.	424	Eingemachtes von gerösteten Marillen	Getrocknete Marillen einkochen	Marillen, Pfirsich, oder Pflaumen, ein bis zwei Hände Zucker, Zitronensaft, Orangensaft	Konservieren : Obst	
840.	424	Pfirsich einzumachen	Pfirsich einzumachen	Pfirsiche, Zucker	Konservieren : Obst	
841.	425	Äpfel einzumachen	Äpfel einzumachen	Äpfel, Zimt, 1 Pfund Zucker, 2 Zitronen	Konservieren : Obst	
842.	425	Melonen einzumachen	Melonen einzumachen	Melonen, Weinessig, Zucker(auf 1 Maß Essig $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker), Zimt, Nelken	Konservieren : Obst	
843.	426	Mispeln einzumachen	Mispeln einzumachen	Mispeln, Zucker, Apfelsaft (z. B. Reinetten)	Konservieren : Obst	
844.	427	Rothe Rüben einzumachen	Rote Rüben einmachen	rote Rüben, Kren, Kümmel, Bieressig	Konservieren : Gemüse	

845.	427	Champignons einzumachen	Champignons einmachen	Champignon, Weinessig, Muskatblüte, Nelken, Pfeffer, Lorbeerblätter, Hammeltalg	Konservieren : Pilze	
846.	428	Zwetschgen süß einzumachen	Zwetschgen einkochen	1 Pfund Zwetschgen, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker	Konservieren : Obst	
847.	428	Kirschen zu erhalten	Kirschen frisch halten	Kirschen oder Weichseln	Konservieren : Obst	
848.	429	Zwetschgen auf den Winter zu verwahren	Zwetschken frisch erhalten	Zwetschgen, Weinblätter, Wachs	Konservieren : Obst	
849.	429	Weintrauben zu erhalten	Trauben frisch halten	Weintrauben, Wachs, Äpfel	Konservieren : Obst	
850.	430	Kräuter aufzubewahren	Kräuter trocknen	Kräuter: Basilikum, Majoran, Thymian, Pfefferkraut, Salbei	Konservieren : Kräuter	
851.	431	Kohlrabi aufzubewahren	Kohlrabi konservieren	Kohlrabi	Konservieren ; Gemüse	
852.	431	Spargel zu dörren	Spargel trocknen	Spargel	Konservieren ; Gemüse	
853.	431	Eyer aufzubewahren	Eier einlegen	Eier, gehäckseltes Stroh, oder Ascher	Konservieren : Eier	
854.	432	Getrocknete Maura-chen von den Würmern zu bewahren	Morcheln trocknen	Morcheln, Salz	Konservieren : Pilze	
855.	433	Pökelfleisch	Pökelfleisch	Fleisch, Salz, Salpeter, Wacholderbeeren, Lorbeerblätter, rote Rüben,	Konservieren ; Fleisch	
856.	435	Pökelfleisch auf Böhmisch	Pökelfleisch	Fleisch, Salz, Salpeter, Thymian, Zwiebel, Lorbeerblätter, rote Rüben, Koriander, Gewürz, Nelken. Gilt auch für Wildbret oder Wildschwein	Konservieren ; Fleisch	
857.	436	Schweine=Wildbret einzukochen	Wildschwein einmachen	Wildschweinfleisch, Wacholderbeeren, Lorbeerblätter, Salz, Pfeffer, Öl, Essig	Konservieren ; Fleisch	
858.	437	Pökelfleisch mit Zucker	Pökelfleisch	Fleisch, Zucker, Most, Mohrrübensaft, Maisstängel	Konservieren ; Fleisch	

859.	438	Wilde Gans in Essig einzubeizen	Wildgans einbeizen	Wildgans, Salz, Lorbeerblätter, Rosmarin, Thymian, Zwiebeln, Essig,	Konservieren ; Fleisch	
860.	439	Rindfleisch zu räuchern	Rindfleisch selchen	Rindfleisch, Salpeter, Salz	Konservieren ; Fleisch	
861.	439	Servelatewurst	Zervelatwurst	Schweinefleisch : Kehle, Pfeffer, Nelken, Salz, Basilikum, Speck, Kümmel, Rinderdärme	Konservieren ; Fleisch	
862.	439	Geräucherte Preßgänse	Gans selchen	Gans, Salz, Salpeter, Nelken, Pfeffer	Konservieren ; Fleisch	
863.	440	Lachs zu räuchern	Lachs räuchern	Lachs, Salz, Salpeter	Konservieren ; Fisch	
864.	440	Forellen zu räuchern	Forellen räuchern	Forellen, Salz	Konservieren ; Fisch	
865.	441	Zungen besonders zu räuchern	Zunge räuchern	Zunge, Salpeter, Salz, Kräuter: Rosmarin, Majoran, Basilikum, Thymian, Rinderdärme	Konservieren ; Fleisch	
866.	441	Westphälischer Schinken, Schweinefleisch, Zugen, Ochsenhäuten und Speck einzupökeln und zu räuchern	Westfälischer Schinken selchen	Thymian, Pfeffer, Gewürz, Nelken, Lorbeerblätter, Knoblauch, Wacholderbeeren, Salpeter, Salz	Konservieren ; Fleisch	
867.	443	Anweisung die Speisen zu trenchiren und ordentlich vorzulegen	Tranchier-Anleitung			