

# Allerneuestes Kochbuch für Fleisch- und Fasttage.

Oder: Practische Anleitung alle möglichen Gattungen größten Theils ganz neuer Speisen  
in diätetisch und ökonomischer Hinsicht,  
sowohl für herrschaftliche als bürgerliche Tafeln  
nach dem gegenwärtig herrschenden Geschmacke zu verfertigen.  
In zwey Abtheilungen.

Herausgegeben von Maria Anna Bußwald,

vormaligen Köchinn bey Ihrer Excellenz

Frau Rosalia Gräfinn von Attems, geborene Gräfinn von Leslie.

Vierte, mit vielen neuen Speisen, Confituren, Gefrorenen, Milchen und Sulzen etc.  
nebst einer Anweisung zum Transchiren und Vorlegen vermehrte,  
ganz umgearbeitete und verbesserte Auflage.

Grätz, 1825. Im Verlage bey Christoph Penz

Firma: Millersche Buchhandlung

	Seite	Vorliegender Rezeptname	Moderner Rezeptname	Zutaten	Sparte
1.	1	Braune Oliosuppe	Olla potrida-Suppe	Möhren, Petersilienwurzeln, Scherrüben, Porree, Boretsch, Kohl, Sellerie, Zwiebel, Zucker, Mehl, Suppe, Knoblauch, Thymian, Lorbeerblätter, gebähte Semmeln	Suppe
2.	2	Eyerspeise mit Ragout	Eierspeise mit Ragout	Schalotten, Petersilie, Champignon, Rutenmilch, Karpfen, Mehl, Zitronensaft, Eier	Eierspeise

3.	2	Hausen in der Pastetensuppe	Hausen	Hausen, Butter, Sardellen, Lorbeerblätter, Thymian, Zitronenschalen, Semmelbrösel, Zwiebel, Gewürznelken, Dotter, Erbsensuppe, Zitronensaft	Fischgericht
4.	3	Käspastetchen	Käsepastete	Butter, 3 Dotter, Bechamél, 8 Lot Käse, Muskatblüte, Butter, Semmelbrösel	Pastete
5.	3	Huchen mit Soß	Huchen	Huchen, Petersilie, Zwiebel, Möhren, Butter, Thymian, Essig, weiße Einbrenn	Fischgericht ; Huchen
6.	3	Aufgedünste Topfenstrudel	Topfenstrudel	Strudelteig, Butter, 2 Eier, 2 Dotter, 2 Hände Topfen, Zucker, Milch	Backwerk ; Strudel
7.	3	Blauer Karpfen	Blauer Karpfen	Karpfen, Weinessig, Rotwein, Zwiebeln, Möhren, Schalotten, Nelken, Zitronenschale, Pfeffer, Salz, Butter	Fischgericht ; Karpfen
8.	4	Kaffee-Konsume	Kaffee-Consommé	Kaffee, Rahm, Zucker, 6 Dotter	Süßspeise ; Getränk
9.	4	Kastaniensuppe	Kastaniensuppe	gebratene Kastanien, Zucker, Schmalz, Mehl, braune Suppe, Gewürz	Suppe ; Kastanien
10.	5	Eyerspeis mit Ragout	Eierspeise mit Ragout	Erbsen, Butter, Krebschwänze, Eier,	Eierspeise
11.	5	Huchen mit Soß	Huchen	Sardellen, harte Dotter, Semmel, braune Suppe, Sauerrahm, Essig, Knoblauch, Öl, Petersilie, Huchen	Fischgericht ; Huchen
12.	5	Fischschmarren	Fischschmarren	gebackener Fisch, Semmel, Milch, 3 oder 4 Eier, Schmalz	Fischgericht
13.	5	Matresirte Krebsen	Krebse	Krebse, Butter, Schalotten, Petersilie, Mehl, Sauerrahm, braune Suppe, Zitronensaft	Krebse

14.	6	Weinbeer=Puoding	Rosinenpuoding	3 Eier, 3 Dotter, Schnee von 3 Eiklar, Semmel, Milch, Weinbeeren, Zucker, Zitronenschalen, Butter. Sauce: Zucker, Johannisbeeren	Süßspeise ; Puoding
15.	6	Spanische Semmel mit Aepfel	Spanische Semmeln	Semmeln, Äpfel, Rotwein, Zucker, Rosinen	Süßspeise
16.	7	Linsensuppe	Linsensuppe	Linsen, Karpfenkopf, Semmel, Schmalz, Butter, Einbrenn, (Zitronensaft, Essig)	Suppe ; Linsen
17.	7	Eyerspeise mit Ragoutwürstchen	Eierspeise	Eierfleck, Spinatäpfel, Eier, Mehl, Ragout, Butter, Schalotten, Petersilie, braune Suppe	Eierspeise
18.	8	Eine Käsespeise	Käsespeise	$\frac{1}{4}$ Pfund Butter, 7 Dotter, Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfund Parmesan, Schnee von 2 Eiklar	Käse
19.	8	Zuckertrauben	Zuckertrauben	5 Eiklar, Zucker, Mehl, Schmalz	Süßspeise
20.	8	Gebratener Hecht mit Sardellen	Gebratener Hecht mit Sardellen	Hecht, Salz, Butter, Gewürz, Sardellen, Mehl, Kräuter, Pfeffer, Nelken, Muskatblüte, Salz, Zitronenschalen	Fischgericht ; Hecht
21.	9	Gemischtes Koch (Brey) mit Chocolate	Dreifärbiges Dessert	Semmeln, Rahm, Butter, Eier, Zucker, Spinatäpfel, Schokolade,	Süßspeise
22.	9	Weißlegirte Reigolli	Legierte Reiscoulis	Reis, Fischsuppe, Eier, Butter, Salz, Gewürz, Schmalz, Papier, Dotter	Suppe ; Reis
23.	10	Hechten mit Soß	Hecht	Hecht, Zwiebel, Schalotten, Sardellen, Petersilie, Butter, Olivenöl, Mehl, braune Suppe, Essig, Gewürz, Salz	Fischgericht ; Hecht
24.	101	Mehlspeise	Mehlspeise	Béchamel, Süßbrahm, Butter, Dotter, Schnee von Eiklar, Zucker, Marmelade,	Backwerk
25.	11	Schlüsselkröpfchen von Erdäpfeln	Erdäpfel- Krapferl	gekochte Erdäpfel, Milch, Mehl, Butter, Eier, Schmalz	Beilage

26.	11	Spanischen Wind	Spanischen Wind	Schnee von Eiklar, 2 Lot Zucker, Vanille	Süßspeise
27.	11	Selleriesuppe	Selleriesuppe	Sellerie, Jus, gebähtes Brot, Petersilie	Suppe ; Sellerie
28.	12	Gefüllte Schnecken in einer Soß	Gefüllte Schnecken	Schnecken, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, 2 Dotter, $\frac{1}{4}$ Pfund Semmelbrösel, Muskatblüte, Majoran, Pfeffer, Salz, Erbsenbrühe	Schnecken
29.	12	Hechtenkoch =(Brey)	Hechtpüree	Hecht, Semmeln, Rahm, Butter, Eier, Papier	Fischgericht ; Hecht
30.	13	Schildkröten in Kapern	Schildkröten in Kapern	Schildkröte, Mehl, Butter, Kapern, Zitronenschale, Muskatblüte, Zitronensaft, Rahm, Salz	Schildkröten
31.	13	Gebackener Pudding	Gebackener Pudding	Schmalz, 5 oder 6 Eier, saurer Topfen, 2 Semmeln, 2 Eier, Sauerrahm, Butter, Semmelbrösel,	Süßspeise ; Pudding
32.	13	Harte Chokoladekräpfchen	Schokoladen-Krapferl	$\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, Schnee von 4 Eiklar, 1 Ziegel Schokolade, Tragant	Süßspeise ; Schokolade
33.	13	Kaffeekoch - (Brey)	Kaffeekoch	Milchkaffee, Mehl, Milch, Butter, 3 Dotter, Schnee von 3 Eiklar	Süßspeise ; Auflauf
34.	14	Weißgestoßene Fischsuppe	Fischsuppe	Fisch, Eier, Semmel, Petersilienwasser, Salz, Gewürz	Suppe ; Fastensuppe ; Fischgericht
35.	14	Kleine Rollaten von Eyerfleckchen	Omeletten-Rouladen	Fischschwänze, Krebschwänze, Schalotten, Petersilie, Mehl, Champignon, Karfiol, Salz, Gewürz, braune Suppe, Zitronensaft, Omeletten, Semmelbrösel	Fischgericht
36.	15	Schildkröten mit schwarzer Soß	Schildkröte in schwarzer Sauce	Schildkröte, Zucker, Schmalz, Zwiebel, Mehl, Zitronenschale, Thymian, braune Suppe, Essig, Blut	Schildkröten

37.	15	Huchen mit Soß	Huchen in Sauce	Huchen, Möhren, Essig, Butter, Zitronenschalen, Olivenöl, Zwiebel, Gewürz, Thymian, Muschelsauce	Fischgericht ; Huchen
38.	16	Germkränzchen mit Salse	Germkranz	Milch, Schmalz, 1 Ei, Mehl, Germ, Schmalz, Marmelade	Backwerk
39.	16	Quittenschnee	Quittenschnee	Quitten, Bitterorangen, Zucker, Schnee von 5 Eiklar	Süßspeise ; Obst
40.	16	Karfiol (Blumenkohl) à la Krem	Karfiol	Karfiol, Buttersuppe, Butter, Dotter, Sauerrahm, Semmelbrösel	Gemüse
41.	16	Calamarispeise	Calamari	Calamari, Papier, Zitronensaft, Krebseier, Muschelsauce	Fischgericht ; Calamari
42.	17	Kleine Englische Pastetchen	Englische Pasteten	1 Pfund Mehl, $\frac{3}{4}$ Pfund Butter, Rahm, 1 Ei, 3 Dotter, Salz	Pasteten
43.	17	Hechtenwürstchen	Hechtwürstchen	Hechtfleisch, Süßrahm, Semmel, Muskatblüte, Knoblauch, Fenchel, Sardellen, Butter, Schweinsdärme	Fischgericht ; Hecht
44.	17	Gebratener Stockfisch mit Senfsoß	Stockfisch mit Senfsauce	Stockfisch, Butter, Semmelbrösel. Sauce: Sauerrahm	Fischgericht ; Stockfisch
45.	18	Germ= (Hefe) Krapfen	Germkrapfen	2 Pfund Mehl, 5 oder 6 Löffel Germ, Milch, 3 Eier, 3 Dotter, 5 Lot Butter, $\frac{1}{2}$ Maß Milch, Salz	Backwerk
46.	18	Pomeranzen=Torte	Orangentorte	$\frac{3}{4}$ Pfund Mandeln, $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, 3 Eier, 5 Dotter, 3 Bitterorangen, Semmelbrösel, Butter, Oblaten, Zuckerglasur	Backwerk ; Torte
47.	19	Schwäbische Brodsuppe	Schwäbische Brotsuppe	Petersilie, Sellerie, Gewürz, Brot, Schmalz, Zwiebel, Rahm, Eier, Wein	Suppe ; Brot
48.	19	Soß zu einer Eyspeise	Sauce	Senf, harte Dotter, braune Suppe, Salz	Sauce

49.	19	Huchen mit Soß	Huchen	Huchen-Rogen, Butter, Mehl, braune Suppe, Thymian, Zitronenschalen, Salz, Essig, Huchen	Fischgericht ; Huchen
50.	19	Spagatkrapfen	Spagatkrapfen	6 Lot Mehl, 3 Lot Zucker, 3 Lot Mandeln, 3 Lot Butter, Nelken, Zimt, Ei, Süßrahm, Schmalz	Backwerk
51.	20	Spargelsuppe	Spargelsuppe	Spargel, Jus, Brot, Petersilie	Suppe ; Spargel
52.	20	Eyerspeise	Eierspeise	harte Eier, Ragout, Butter, Dotter, Sauerrahm, Milch, Mehl, Salz, Gewürz	Eierspeise
53.	20	Hechten	Hecht	Hecht, Salz, Sardelle, Butter, Milchrahm, Gewürz, Lorbeerblätter, Rosmarin, Zitronensaft, Zitronenschalen	Fischgericht ; Hecht
54.	21	Mehlspeise	Mehlspeise	Zucker, Butter, Süßrahm, Mehl, Dotter, Schnee von Eiklar, Butter, Marmelade, Krusteln	Backwerk
55.	21	Quittensulz	Quittengelee	$\frac{1}{2}$ Maß Quittenwein, Saft von 6 Zitronen, Zucker, 2 Lot Hausenblase	Gelee ; Quitten
56.	22	Weinsuppe	Weinsuppe	Wein, Zucker, Zimt, Zitronenschalen, Dotter, Butter, Semmel, Brot	Suppe ; Wein
57.	22	Eyerspeise	Eierspeise	Eingerührtes, Ragout, Papier, Sardelle	Eierspeise
58.	22	Gugelhupf	Gugelhupf	$\frac{1}{2}$ Pfund Schmalz, 1 Ei, 3 Dotter, $\frac{1}{2}$ Seidel Milch, 3 Löffel Germ, $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, Butter	Backwerk
59.	23	Schiel mit Buttersoß	Schill	Schill, Butter, Mehl, Schnittlauch, Zitrone	Fischgericht ; Schill
60.	23	Gebackene Reisbirn	Reisbirnen	Reis, Milch, Zucker, Dotter, Marmelade, Eier, Semmelbrösel, Schmalz	Backwerk ; Reis

61.	23	Gebackene Karpfen	Gebackene Karpfen	Butter, Zwiebeln, gelbe Rüben, Thymian, Essig, Karpfen, Salz, Sardellen, Sauerrahm, Semmelbrösel	Fischgericht ; Karpfen
62.	23	Mandeltorte	Mandeltorte	11 Eier, 9 Dotter, 1 Pfund Mandeln, Eiklar, $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, Gewürz	Backwerk ; Torte
63.	24	Fischknödel (Klöse) zu einer braunen Suppe	Fischknödel	Fisch, Butter, 1 Ei, Semmelwürfel, Rahm, 3 Eier, Gewürz, Salz	Suppeneinlage ; Fischgericht
64.	24	Eyerspeise	Eierspeise	Eier, Schmalz, Senf, Sauerrahm	Eierspeise
65.	24	Huchen mit Soß	Huchen	Krebsbutter, Zitronenschalen, 2 Dotter, Thymian, Mehl, Gewürz, Fischsud, Huchen	Fischgericht ; Huchen
66.	25	Eingebundenes	Eingebundenes	Krebsbutter, 5 Dotter, Schnee von 5 Eiklar, Milch, Semmel, Zucker, Rosinen, Butter, Papier	Beilage
67.	25	Gebackenen Kohlrabi mit Ragout	Kohlrabi	Kohlrabi, Oblaten, Ragout, Eier, Semmelbrösel, Schmalz	Gemüse ; Kohlrabi
68.	25	Spanischen Wind	Spanischer Wind	Schnee von 9 Eiklar, Zucker, Zitrone, Tragant, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, Papier	Süßspeise
69.	26	Fischsulze	Fischgelee	Fische, Wein, Essig, Salz, Zwiebel, Möhren, Thymian, Rosmarin, Zitronenschalen, Gewürz, 1 Lot Hausenblasen, Eiklar, Zitronensaft	Fischgericht
70.	27	Gestoßene Fischsuppe	Fischsuppe	Fisch, Ei, Semmel, Petersiliensuppe, Einbrenn, Zwiebel, Sauerrahm	Suppe ; Fischgericht
71.	27	Eyerspeise	Eierspeise	Butter, 3 Eier, 3 harte Eier, Petersilie, Milch, Semmel, Semmelbrösel	Eierspeise
72.	27	Huchen mit Butter	Huchen	Huchen, Butter Zitronensaft	Fischgericht ; Huchen
73.	27	Abgeschmalzene Fischknödel (Klöße)	Fischknödel	Fische, Semmel, Butter, Petersilie, Eier, Salz, Mehl	Fischgericht

74.	28	Biskoten=Rolletten	Biskuit-Roulade	Biskuitteig: Zucker, 2 Dotter, Schnee von 2 Eiklar, Stärkemehl, Zitronenschalen, Marmelade	Backwerk
75.	28	Wein=Schatto in Bechern (Tassen)	Wein- Chaudeau	Wein, Zucker, Zitrone, 5 Dotter (auf ein halbes Seidel Wein)	Süßspeise
76.	29	Aepfelsuppe	Apfelsuppe	Äpfel, Wein, Zimt, Zucker, 1 Ei, Butter, Semmel	Suppe ; Apfel
77.	29	Eyer-Rollaten	Omeletten mit Karpfenrogen	Karpfenrogen, Salz, Butter, 3 Dotter, Pfeffer, Omeletten, Rahm, Semmelbrösel	Beilage
78.	29	Otter	Otter	Otter, Wein, Essig, Lorbeerblätter, Rosmarin, gelbe Einbrenn, Erbsenwasser, Essig, Zitronensaft, Kapern, Butter, Zitronenschalen, Milchrahm, Trüffeln	Otter
79.	30	Schunkennudeln	Fischnudeln	Nudeln, Sauerrahm, Mehl, Eier, geselchten Fisch, Parmesan	Fischgericht
80.	30	Gefüllten Kohlrabi mit Ragout	Gefüllt Kohlrabi	Kohlrabi, Ragout, Creme, Buttersuppe	Gemüse ; Kohlrabi
81.	30	Krebs=Meriton	Krebs=Meriton	Milch, Semmel, Krebsbutter, Krebschwänze, 6 Eier, Salz	Krebse
82.	30	Consume von Nudeln	Nudel- Consommé	Vanille, Zucker, Milch, Nudeln, Eier	Süßspeise
83.	31	Limoniensulze	Zitronengelee	Zitronen, Zucker, $\frac{1}{2}$ Maß Wasser, Zitronensaft, 1 Lot Hausenblase	Gelee ; Zitronen
84.	32	Mandelsuppe	Mandelsuppe	Mandeln, Milch, Süßrahm, Zucker	Suppe ; Mandeln
85.	32	Gestoßene Suppe	Gestoßene Suppe	Hechtkopf, 2 Eier, Semmelschnitten, Petersilie, Butter	Suppe



86.	32	Haschee Wandeln (Küch'chen) von Fisch	Hechttorte	Butterteig, Hecht- oder Hausen-Haschee, Butter, Kapern, Zitronenschalen, Zitronensaft, Dotter	Fischgericht ; Hecht
87.	33	Chocoladekoch	Schokoladekoch	1 Maß Milch, 4 Eier, 4 Dotter, Zitronensaft, 1 Pfund Butter, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfund Mandeln, 10 Eier, 10 Dotter, 12 Lot Schokolade	Süßspeise Schokolade
88.	33	Pudding mit Weichselsoß	Pudding	Butter, Zitronat, Rosinen, Weichselsauce	Süßspeise ; Pudding
89.	34	Hechtenschmarren	Hechtschmarren	Butter, 4 Dotter, Milch, Semmel, Rosinen, Mandeln, Hecht, Schnee von 4 Eiklar, Schmalz	Fischgericht ; Hecht
90.	34	Hechten mit Soß	Hecht mit Sauce	Zwiebel, Butter, Zitronenschalen, Thymian, Essig, Hecht, Muscheln, Mehl, braune Suppe, Wein	Fischgericht ; Hecht
91.	35	Biber mit Soß	Bieber mit Sauce	Biberschweif, Bibertatzen, Salz, Zwiebel, Butter, Olivenöl, Essig, Suppe, Nelken, Muskatblüte, Thymian, Mehl, braune Suppe, Wein	Bieber
92.	35	Lachsforellen mit Soß	Lachsforellen mit Sauce	Forellen, Butter, Champignon, Mehl, Petersilienwasser, Salz, Gewürz	Fischgericht ; Lachsforelle
93.	35	Ragout von Karpfenbeischl	Ragout von Fischinnereien	Karpfenmilch, Hechtleber, Butter, Schalotten, Petersilie, Mehl, Suppe, Gewürz, Salz, 3 Dotter, Zitronensaft, verlorene Eier, Sardellen	Fischgericht ; Karpfen
94.	36	Spargel in Butter	Spargel in Butter	Spargel, Butter, Mehl, braune Suppe, Schnittlauch	Gemüse ; Spargel
95.	36	Kraut mit Schnecken	Kraut mit Schnecken	Kraut, Schnecken, Kren	Gemüse ; Kraut

96.	36	Faschirten Hechten	Hecht, gefüllter	1 Pfund Hecht, Semmel, Milch, 2 Eier, Butter, Sardellen, Kapern, Gewürz, Salz, Mandeln, Semmelbrösel, Einbrenn, 2 Sardellen, Erbsensuppe, Essig, Zitronensaft, Zitronenschalen, Zwiebel, Nelken, Butter, Hechtleber, Hechtmagen. Alternativ: Pilze, Muscheln	Fischgericht ; Hecht
97.	38	Blaue Veilchensulze	Veilchengelee	Veilchen, Saft von 6 Zitronen, $\frac{1}{2}$ Seidel Wein, Zucker, 1 Lot Hausenblase	Gelee ; Veilchen
98.	38	Kaisertorte	Kaisertorte	1 Pfund Mandeln, $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, Saft von 3 Zitronen, Zitronenschalen, Zimt, Nelken, Zitronat, Johannisbeerensauce	Backwerk ; Torte
99.	39	Braune Suppe	Braune Suppe	Zwiebel, Petersilie, Möhren, Schmalz, Fische, Petersiliensuppe, Semmel, 1 Ei	Suppe
100.	39	Gedünstete Schwämme mit ausgelegten KrebschwEIFen	Herrenpilze mit KrebschwEIFen	Herrenpilze, Petersilie, Butter, Zwiebel, KrebschwEIFen, Sauerrahm	Pilze
101.	39	Hechten mit Austernsoß	Hecht in Austernsauce	Hecht, Austern, Zitronensaft, Butter, braune Suppe,	Fischgericht ; Hecht
102.	40	Dampfnudeln	Dampfnudeln	Mehl, 1 Ei, 2 Dotter, Butter, Milch, Germ	Backwerk
103.	40	Schildkröten mit Oehl	Schildkröte	Schildkröte, Butter, Olivenöl, Muskatblüte, Semmelbröseln, Zitronensaft	Schildkröte
104.	40	Risole	Risole	Mürbteig, Ragout, 1 Ei, Semmelbrösel, Schmalz	Pasteten
105.	40	Gebackene Äpfel mit Salse	Gebackene Äpfel	Äpfel, Marmelade, Weinteig, Schmalz	Backwerk
106.	41	Linsengoli	Linsencoulis	Zucker, Schmalz, Mehl, Linsen, braune Suppe, Essig	Suppe ; Linsen

107.	41	Eingerührte Eierspeise	Eierspeise	Eier, Petersilie, Sardellen, Butter	Eierspeise
108.	41	Karbonadel von Froschbiegeln in einer Soß	Froschschenkel	Froschschenkel, Butter, Hechtfarce, Milch, Semmel, 1 Ei, Muskatblüte, Mehl, Jus, Zitronensaft	Frösche
109.	42	Germ= (Hefen) Kipfel mit Salse	Germkipferl	Butter, 2 Eier, 2 Dotter, Germ, Mehl, Marmelade	Backwerk
110.	42	Germ= (Hefen) Krebse nudel	Krebsnudeln	1 $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, 4 Lot Butter, 4 Lot Schmalz, 7 Dotter, $\frac{3}{4}$ Seidel Süßbrahm, 4 Löffel Germ, Krebsbutter, 30 oder 40 Krebschwänze, Pistazien	Krebse
111.	43	Kaffee= Konsume	Kaffee-Consommé	Milchkaffee, Zucker, 5 Dotter	Süßspeise ; Getränk
112.	43	Gebackene Pfirsische in Weinteig	Gebackene Pfirsiche in Weinteig	Pfirsiche, Wein, Mehl, Zucker, Schnee von einigen Eiklar, Schmalz	Backwerk
113.	44	Reissuppe, auf italienische Art	Italienische Reissuppe	Reis, Sellerie, Petersilienwurzel, gelbe Rüben, 1 oder 2 Porree, Jus, Petersilie	Suppe ; Reis
114.	44	Eierspeise	Eierspeise	Omeletten, Ragout, Butter, Papier, Sardellen, Eier, Sauerrahm, Schnittlauch, Gewürz, Salz. Alternativ: Dünnes Eingerührtes	Eierspeise
115.	44	Geselchten Huchen mit Soß	Geselchter Huchen	Huchen, Zwiebel, Butter, Zitronenschalen, Thymian, Essig, Nelken, Muskatblüte, Mehl, braune Suppe, Fischblut	Fischgericht ; Huchen
116.	45	Gebackener Mandelstrudel	Mandelstrudel	Teig, Butter, Eier, Mandelkerne, Zucker,	Backwerk
117.	45	Froschkotlet	Froschschenkel	Frösche, Eiklar, Semmelbrösel, Butter, Zitronensaft	Frösche

118.	45	Eingebundenes	Eingebundenes	Butter, 4 Eier, Semmelbrösel	
119.	46	Neunaugen, gebacken	Neunaugen, gebacken	Neunaugen, Fischsud, Mehl, Schmalz	Fischgericht ; Neunaugen
120.	46	Erdbeeren=Schatto	Erdbeer-Chaudeau	Erdbeeren, Zitronen, Zucker, Dotter, Schnee von Eiklar, Zitronensaft. Alternativ: Johannisbeeren	Süßspeise ; Obst
121.	47	Krebsgoli	Krebscoulis	Krebse, geröstete Semmeln, gebackener Fisch, gebackene Eier, braune Suppe	Suppe ; Krebse
122.	47	Eyerspeise	Eierspeise	Eier, Sardellen, Schnittlauch, Zitronensaft, Sardellensauce	Eierspeise
123.	47	Branzino mit Müschelsoß	Branzino in Muschelsauce	Branzino, Olivenöl, Essig, Thymian, Lorbeerblätter, Zwiebel, Zitronenscheiben, Gewürz, Butter, Muschelsauce, Dotter	Fischgericht ; Branzino
124.	48	Spritzstrauben	Spritzstrauben	5 Löffel Mehl, Schmalz, Milch, 5 Eier, Zucker	Backwerk
125.	48	Hechten mit Soß	Hecht in Sauce	Hecht. Brühe: Butter, Schalotten, Petersilie, Morcheln, Mehl, braune Suppe, Essig	Fischgericht ; Hecht
126.	48	Pudding mit rothen Wein	Rotwein-Pudding	Butter, 5 Eier, Semmel, Milch, Rosinen, Zucker, Butter, Semmelbrösel, Rotwein, Zucker	Pudding
127.	49	Gebratenen Hechten mit Limoniensaft	Hecht, gebraten	Hecht, Salz, Sardellen, Zwiebel, Butter, Zitronensaft	Fischgericht ; Hecht
128.	49	Schockfisch in Beschemel	Stockfisch in Béchamelsauce	Stockfisch, Butter, Mehl, Rahm,	Fischgericht ; Stockfisch
129.	49	Gefüllte Schnecken mit Häuseln	Gefüllte Schnecken	Schnecken, Sardellen, Petersilie, Semmelbrösel, Knoblauch, Butter, Sauerrahm, Olivenöl, Essig	Schnecken

130.	50	Aufgedünste Fisch=Faschspeise mit Frikaße	Fisch-Frikassee	Hechtbrät, Butter, Milch, Semmel, 1 oder 2 Eier, Muskatblüte. Ragout: Pilze, Fisch, Butter, Petersilie, Mehl, Jus	Fischgericht ; Hecht
131.	50	Rollaten mit Krebssoß	Hechtrouladen mit Krebsfüllung	Farce aus Fischfleisch, Hecht, Krebscheren, Wein, Wurzelwerk, Thymian, Zitronenschalen, Zwiebel, Muskatblüte, Nelken, Butter	Fischgericht ; Hecht
132.	51	Koch (Brey) von gelben Rüben	Püree von gelben Rüben	Gelbe Rüben, Milch, Schmalz, 6 Dotter, Schnee aus 6 Eiklar, Zitronen, Zucker, Semmelbrösel	Gemüse ; Rüben
133.	51	Mandelbögen	Mandelbögen	$\frac{1}{4}$ Pfund Mandeln, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, Schnee von einem Eiklar, Oblaten, Butter, Zuckerglasur, Pistazien	Backwerk
134.	51	Weißgestoßne Reißgoli	Reissuppe	Reis, weiße Suppe, Mandeln, harte Dotter, Gewürz, Salz	Suppe ; Reis
135.	52	Gefüllte Eyer mit sauern Rahm=Beschemel	Gefüllte Eier	harte Eier, gesottener Fisch, Petersilie, Semmelbrösel. Béchamel: Mehl, Sauerrahm, 1 Ei, Butter	Eierspeise
136.	52	Geselchten Huchen mit Butter	Huchen, geselchter	geselchter Huchen, Butter, Zitronensaft, Kren	Fischgericht : Huchen
137.	53	Gebackene Kamel	Gebackene Kamele	Zucker, Süßbrahm, Kindskoch, Bierteig, Schnee von Eiklar, Schmalz	Süßspeise
138.	53	Erdäpfel mit Butter gedünstet	Erdäpfel	Erdäpfel, Butter, Salz	Beilage
139.	53	Eingebundenes in Weinschatto	Wein- Chaudeau	Butter, 3 Eier, Semmel, Milch, Salz Rosinen, Schmalz	Süßspeise
140.	53	Mürbe Torte	Mürb torte	$\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, 2 $\frac{1}{2}$ Lot Zucker, Zitronenschalen, Marmelade	Backwerk ; Torte

141.	54	Braune Suppe mit Faschknödeln (Klöschen) und Kräutern	Braune Suppe mit Knödeln und Kräutern	Erbsencoulis, Wurzelwerk, Sauerampfer, Kerbel, Farce von Hecht oder Karpfen, Schalotten, Zwiebel, Petersilie, Thymian, Basilikum, Eier, Butter, Pfeffer, Muskatnuss, geriebenes Brot, Dotter, Salz, Schmalz	Suppe
142.	54	Gefäumtes Eyerschmalz mit Käse	Eier im Schmalz	Schnee von 3 Eiklar, 3 Eier, Parmesan, Schmalz	Eierspeise
143.	55	Huchen mit Soß	Huchen mit Sauce	Sardellen, Butter, Schnittlauch, Petersilie, Mehl, Suppe, gesottener Huchen	Fischgericht : Huchen
144.	55	Schüsselkoch (Brey)	Schüsselkoch	1 Seidel Süßrahm, Mandeln, 5 Eier, Mehl, Schmalz	Auflauf
145.	55	Faschkotlet	Faschierte Laibchen	Fischfleisch, Semmel, Rahm, Butter, Eier, Gewürz, Salz, Semmelbrösel, Zitronensaft	Fleischgericht
146.	56	Semmelkoch mit Schmaungerl (Rameln)	Semmelkuchen	Semmel, Süßrahm, 1 Ei, Butter, Béchamel, 4 Dotter, Schnee von 4 Eiklar, Zucker, Marmelade	Beilage
147.	56	Schildkröten in Oblate gebacken	Schildkröte	Schildkröte, Butter, Mehl, weiße Suppe, Petersilienwurzeln, Zitronenschale, Gewürz, Salz, 3 Dotter, Zitronensaft, Oblaten, Semmelbrösel, Schmalz	Schildkröten
148.	57	Limonien=Wandel (Küchchen)	Zitronenkuchen	Germteig, Zitronenschalen, Zucker	Backwerk
149.	57	Hechtenknödeln (Klöse)	Hechtknödel	Hecht, Muskatblüte, Salz, Mehl, Jus	Fischgericht ; Hecht
150.	58	Eyerfleckchen mit Ragout gefüllt	Omeletten mit Pilzfülle	Milch, 1 Ei, Mehl, Schmalz. Ragout: Butter, Petersilie, Schalotten, Fisch, Mehl, Petersiliensuppe, Pilze, 1 oder 2 Dotter, Zitronensaft, Süßrahm, Dotter	Pilze

151.	58	Rohrhühner mit Soß	Rohrhühner	Rohrhuhn, Salz, Zwiebel, Butter, Essig, Gewürz, Nelken, Muskatblüte, Thymian, Mehl, Wein (Monte oder Refosko), braune Suppe,	Fleischgericht ; Geflügel ; Wildgericht
152.	59	Rutten mit Limonisoß	Rute in Zitronensauce	Zitronenschalen, Butter, Mehl, Dotter, Fischsud, Zitronensaft, Ruten	Fischgericht ; Ruten
153.	59	Limonienstrudel	Zitronenstrudel	Mehl, Ei, Butter, 3 Eier, 6 Dotter, 2 Zitronen, Zucker, Zitronensaft, Strudelteig, Schmalz, 1 Ei	Backwerk ; Strudel
154.	59	Heißgesottenen Huchen	Huchen, gesotten	Huchen, Essig, Öl	Fischgericht ; Huchen
155.	60	Gebratenen Hausen	Hausen, gebraten	Hausen, Salz, Schmalz oder Butter, Semmelbrösel, Suppe	Fischgericht ; Hausen
156.	60	Chocoladekreem in Oblate gebacken	Oblatentorte	Rahm, Schokolade, Eier, Oblaten	Backwerk ; Torte
157.	60	Karfiol (Blumenkohl) mit Buttersoß	Karfiol in Buttersauce	Karfiol, Buttersauce (s. S. 16)	Gemüse ; Karfiol
158.	60	Weichselkuchen	Weichselkuchen	$\frac{1}{4}$ Pfund Butter, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, 4 Eier, 2 Dotter, 6 Lot Mandeln, Semmelbrösel, Zitronenschalen, Nelken, Butter	Backwerk ; Kuchen
159.	61	Pollin	Pollin	1 Seidel Sauerrahm, 6 Eier, Mehl, Parmesankäse	Beilage
160.	61	Huchen in Kapsel	Huchen	gesottener Huchen, Papier, Butter, Schalotten, Petersilie, Olivenöl, Suppe	Fischgericht ; Huchen
161.	61	Reis mit Stockfisch gebacken	Stockfisch mit Reis	Stockfisch, Sauerrahm, Dotter, Butter, Reis, Milch, Semmelbrösel	Fischgericht ; Stockfisch
162.	62	Semmelbeschemel mit Weichsel	Semmel-Béchamel mit Weichseln	Semmel, Milch, 2 Eier, 3 Dotter, Zucker, Weichseln, Schmalz	Süßspeise

163.	62	Fischragout	Fischragout	verschiedene Fische, Krebs- und Sardellenbutter, Schalotten, Mehl, Wein, Salz, Gewürz	Fischgericht
164.	62	Krebsspeise	Krebse	Krebse, Krebs- und Sardellenbutter, Schalotten, Petersilie, Knoblauch, Mehl, Olivenöl, Essig, braune Suppe	Krebse
165.	62	Konsume in Becherln von Kaffee	Kaffee-Consommé	Rahm, Kaffee, Zucker, 5 Eier,	Süßspeise ; Getränk
166.	63	Krebssuppe	Krebssuppe	Krebse, Butter oder Schmalz, Mehl, Semmelbrösel, Salz, Gewürz, gebähte Semmeln	Suppe ; Krebse
167.	63	Eyerspeise	Eierspeise	Palatschinken, Ragout, Butter, Mehl, Dotter, Sauerrahm, Gewürz, Salz, Semmelbrösel, Spargel	Eierspeise
168.	64	Ruten mit Soß	Ruten mit Sauce	Austern, Wein, Butter, Mehl, Zitronensaft, Gewürz, Ruten	Fischgericht ; Ruten
169.	64	Blattnudeln mit Soß	Nudeln	Nudelteig, Sauerrahm, Butter, Schnittlauch	Beilage
170.	64	Fischreihher mit Soß	Fischreihher	Rezept gleich wie Rohrhuhn, Seite 58. Orangensauce: Orange, Zucker, Schmalz, Mehl, weiße Suppe, Orangensaft	Fleischgericht ; Geflügel ; Wildgericht
171.	65	Schmaungerl (Ramel) mit Vanille	Krustel mit Vanille	Schmankerln von Milch und Mehl, Süßrahm, Zucker, Vanille, Butter, Papier, gelbe und grüne Omeletten	Süßspeise
172.	65	Spanischer Trijet	Spanischer Triét	Semmeln, Schmalz, Wein, Nelken, Zimt, Muskatblüte, Muskatnuss, Zitronenschalen, Zucker	Süßspeise
173.	66	Gestoßene Fischsuppe	Fischsuppe	Fisch, Semmelschnitten, Eier, Schmalz, Butter, Mehl, Erbsensuppe, gebähte Semmeln	Suppe ; Fischgericht



174.	66	Gebackene Kerneyer	Eierspeise	Eier, Butter, Fischbeuschel, 1 Sardelle, 1 Dotter, Sauerrahm, Semmelbrösel, Oblate	Eierspeise
175.	66	Huchenspeise	Huchen	Huchen, Karpfen, Milch, Semmel, Butter, Eier, Gewürz, Salz, Papier. Spargel. Sauce: Butter, Mehl, Schnittlauch, braune Suppe, Salz, Gewürz, Dotter	Fischgericht ; Huchen
176.	67	Beschemel	Béchamel	Süßrahm, Mehl, Butter, 3 Eier, 3 Dotter, Zucker, Schmarrenteig, Marmelade	Süßspeise
177.	67	Straubenwandel (Küch'chen)	Strauben- Kuchen	Milch, Mehl, Eier, Zucker, Schmalz, Ragout	Backwerk
178.	68	Eiskräpfchen mit Pignoli	Zucker- Krapferl	$\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, Schnee von 2 Eiklar, Tragant, Pignoli, Zitronenschalen, Oblaten	Backwerk
179.	68	Biersuppe	Biersuppe	$\frac{1}{2}$ Maß Bier, Zucker, Gewürz, Zitronenschalen, Safran, 1 Löffel Rahm, Dotter, gebähte Semmeln	Suppe ; Bier
180.	68	Eyerspeise	Eierspeise	1 Kochlöffel Mehl, Milch, 6 Eier, 3 Sardellen, Schmalz	Eierspeise
181.	69	Gebratenen Hechten	Hecht, gebraten	Hecht, Petersilie, Schalotten, Sardellen, Butter, Pfeffer, Mehl, Sauerrahm. Sauce: harte Dotter, Semmel, Essig	Fischgericht ; Hecht
182.	69	Aufgeschobenes Mandelkoch (Brey)	Mandelkoch	$\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, Schnee von 4 Eiklar, Zuckertragant, Zitronenschalen, Wachs	Auflauf
183.	70	Konsumesuppe	Consommé	Semmel, fettes Jus, Petersilie,	Suppe
184.	70	Gefüllte Eyer	Eierspeise	harte Eier, Ragout, Butter, 1 Ei, Milch, Semmel, Krebschwänze, Süßrahm	Eierspeise
185.	70	Karbonadel von Froschbiegeln	Froschschenkel	Frösche, Fisch, Semmel, Milch, Dotter, Süßrahm, Schalotten, Schmalz, Semmelbrösel	Frösche

186.	71	Geselchter Huchen in einer Rahmsoß	Huchen, geselcht	geselchter Huchen, Butter, Mehl, Sauerrahm, Kapern	Fischgericht ; Huchen
187.	71	Milchnockerln	Milchnockerln	Butter, 3 Eier, 3 Dotter, Mehl, Zucker, Salz, Milch, Krebschwänze	Beilage
188.	71	Ragout mit Soß	Ragout	Ragout, Eier, Semmelbrösel, Papier, Sauce	Fleischgericht
189.	72	Mehlspeise	Mehlspeise	2 Semmel, $\frac{1}{2}$ Maß Süßrahm, 6 Dotter, Zucker, Butter, Marmelade	Backwerk
190.	72	Gebackene Schnecken	Gebackene Schnecken	Butter, Schalotten, Petersilie, Fische, Sardellen, Zitronenschalen, Sauerrahm, Butter, Kapern, Gewürz, Semmelbrösel, Schnecken, Oblaten	Schnecken
191.	72	Brunnenkressulze	Brunnenkressen-Gelee	Brunnenkresse, Zitrone, Zucker, Saft von 6 Zitronen, Hausenblase	Gelee ; Brunnenkresse
192.	73	Fischrogensuppe	Fischrogensuppe	Fischrogen, Erbsenbrühe, Pfeffer, Ingwer, Muskatnuss, Butter, geröstete Semmeln	Suppe ; Fischgericht
193.	73	Eyerspeise	Eierspeise	Eingerührtes, Ragout, Eier, Zitronensaft, Butter, Papier, Sardellen	Eierspeise
194.	74	Gebackenes Hufeisen	Gebackenes Hufeisen	Mandeln, Rosinen, Mehl, Schmalz, Süßrahm, 3 Eier, Zucker, Salz	Backwerk
195.	74	Böhmische Dalken	Böhmische Dalken	Mehl, Schmalz, Germ, Milch, Fett, Parmesan, Butter	Backwerk
196.	75	Kindskoch	Kindskoch	Kindskoch, Butter, 9 Dotter, Schmalz	Auflauf
197.	75	Gurken gebackene	Gebackene Gurken	Gurken, Salz, Ragout, Oblate, Eier, Semmelbrösel, Schmalz	Gemüse ; Gurken
198.	75	Vanille=Konsume	Vanille-Consommé	$\frac{1}{2}$ Seidel Süßrahm, Vanille, Milch, 3 Dotter, Zucker	Süßspeise ; Getränk

199.	76	Körbelkrautsuppe	Kerbelsuppe	Kerbel, Sauerampfer, Salat, Butter, Jus, 4oder 5 Dotter, Petersilie, Brot, Butter	Suppe
200.	76	Eyerspeise	Eierspeise	Eier, Butter, Petersilie, Sauerrahm, Semmelbrösel	Eierspeise
201.	76	Karpfen in der böhmischen Suppe	Karpfen in der böhmischen Suppe	Karpfen, Salz, Zwiebel, Nelken, Pfeffer, Ingwer, gelbe Rüben, Thymian, 1 Seidel Bier, Essig, Butter, Mehl	Fischgericht ; Karpfen
202.	77	Kaffee-Pudding	Kaffee-Pudding	Semmel, Kaffee, Zucker, Butter, 3 Dotter, 2 Eier, Schmalz, Pistazien, Mandeln	Süßspeise ; Pudding
203.	77	Schwämme	Pilze, Herrenpilze	Pilze, Salz, Butter, Zwiebel, Petersilie, Knoblauch, Pfeffer, Sauerrahm, Semmelstücke	Pilze
204.	77	Chocolade=Pofösen	Schokolade-Pafesen	Semmel, Schokolade, Süßrahm, Wein, Weinteig, Zucker, Schnee. Schmalz	Süßspeise
205.	78	Schatto	Chaudeau	Eier, Zitronen, Zucker, Wein, Schnee	Süßspeise
206.	78	Gestoßene Mandelbögen	Mandelbögen	Mandeln, Zucker, Eiklar, Wachs,	Backwerk
207.	79	Kräutersuppe	Kräutersuppe	Weißkohl, grüner Salat, gelbe Rüben, grüne Erbsen, Sauerampfer, Kerbel, Jus, Brot	Suppe
208.	79	Frikasirte Eyspeise	Eierspeise	harte Eier, Butter, Mehl, Süßrahm, Sardellen	Eierspeise
209.	79	Krebsen in der Soß	Krebse mit Sauce	Krebse, Krebsbutter, Knoblauch, Petersilie, Schnittlauch, Mehl, braune Suppe, Salz, Sauerrahm, Zitronensaft	Krebse
210.	80	Parmesankässtrudel	Parmesanstrudel	Strudelteig, Butter, 3 Dotter, Parmesan, Schmalz, Semmelbrösel	Backwerk ; Strudel
211.	80	Chocoladekreem gebackenen	Schokolade-Creme	Süßrahm, Schokolade, Eier, Oblate, Weinteig (Mehl, Wein, Zucker), Schmalz	Süßspeise

212.	80	Speise von Tick	Gebratener Tick	gebratener Tick, Papier, Krebschwänze, Ragout	Fleischspeise
213.	80	Weichselwürstchen	Weichselwürstchen	Weichseln, Zwetschgen, Zitrone, Zucker, Nelken, Dotter, Mehl, Schmalz, Wein	Süßspeise
214.	81	Braune Schüsuppe	Brauner Jus	Butter, Zwiebel, gelbe Rüben, Pastinak, Petersilie, Sellerie, Porree, Thymian, Fisch (Schleie, Karpfen), Froschschenkel, Erbsensuppe, Parmesan	Suppe
215.	82	Saure Eierspeise	Eierspeise	Eier, Weinessig	Eierspeise
216.	82	Hechten mit Müscherlsoß	Hecht mit Muschelsauce	Hecht oder Huchen, Muscheln, Wein	Fischgericht ; Hecht
217.	82	Aufgelaufenes Kindskoch (Brey)	Kindskoch	Kindskoch, Orangenschale, Zucker, 5 Dotter, Schnee von 5 Eiklar, Salse	Auflauf
218.	82	Krebsspeise	Krebse	Krebschwänze, Krebsbutter, Mehl, braune Suppe, Salz, Thymian, Kümmel, Essig, Knoblauch, Sauerrahm	Krebse
219.	83	Canapé	Canapé	Béchamel, Semmelschnitten, Sardellen, Parmesan	Backwerk
220.	83	(Hefen) Germkipfel mit Salse gefüllt	Germkipferl	$\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, 3 Dotter, Germ, Sauerrahm, Marmelade	Backwerk
221.	83	Schaumsuppe	Schaumsuppe	12 Eier, Wein, Zucker, 4 Zitronen, Zitronensaft, Zimt,	Suppe
222.	84	Krebsfasch mit Semmelschnitten	Semmelschnitten mit Krebsfüllung	Krebschwänze, Petersilie, Schalotten, Gewürz, Salz, Sauerrahm, Semmelbrösel, Eier, Semmelschnitten, Krebscoulis	Krebse
223.	84	Mehlspeise	Mehlspeise	Béchamel (Milch, Butter, Mehl), Hagebuttenmarmelade, 7 Dotter, Schnee von 7 Eiklar, Zucker, Krusteln, Butter	Backwerk

224.	84	Faschirten Stockfisch	Stockfisch	Stockfisch, Zwiebeln, Sardellen, Petersilie, Milch, Semmel, Sauerrahm, Eier, Gewürz, Salz, Butter, Mehl, Zwiebel, braune Suppe oder Petersilienwasser, Gewürz, Petersilienwurzeln, Salz, Dotter, Papier, Butter	Fischgericht ; Stockfisch
225.	85	Oblatkröpfchen mit Limonienkrem	Zitronenkrapferl	3 Dotter, Mehl, Zitronensaft, Zucker, Oblate, Weinteig, Schnee	Backwerk
226.	85	Pastetchen mit Austern	Austern-Pasteten	Butterteig, 2 Oblaten. Fülle: Fett, Semmelbrösel, Jus oder Suppe, Austern, Zitronensaft	Pasteten ; Austern
227.	86	Citronensuppe	Zitronensuppe	Zitronen, Wein, Zucker, Muskatblüte, Rosinen, Semmelwürfel, Butter	Suppe ; Zitrone
228.	86	Eyer mit Sauerampfen	Harte Eier mit Sauerampfer	harte Eier, Sauerampfer, Butter, Mehl, Erbsenbrühe, $\frac{1}{2}$ Seidel Rahm	Eierspeise
229.	87	Hechtenwürstchen	Hechtwurst	Hecht, Butter, Milch, Semmel, Muskatblüte, Salz, Därme	Fischgericht ; Hecht
230.	87	Spanische Semmel	Spanische Semmeln	Semmel, Schmalz, Rosinen, Wein, Zucker	Backwerk
231.	87	Gefärbtes Koch (Brey)	Dreifarbiger Brei	Semmel, Milch, Butter, 3 Eier, 1 Dotter, Zucker, Schokolade, Spinatopfen, Papier	Auflauf
232.	88	Windtorte	Windtorte	Tragant, Schnee von 8 Eiklar, Zitronenschalen, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, Papier, Marmeladen	Backwerk ; Torte
233.	89	Brüßsuppe	Bries-Suppe	Bries, Mehl, Butter, Rindsuppe, gebähte Semmeln	Suppe ; Bries
234.	89	Süße Zwiebelsoß zum Rindfleische	Zwiebel-Sauce	Zucker, Zwiebel, Rindsuppe	Sauce

235.	90	Grüne Erbsen in der Scheide	Erbsen in der Schote	Erbsen, Semmelbrösel, Butter	Gemüse ; Erbsen
236.	90	Braun gedünstetes Wildpret	Wildbret	Zwiebeln, Petersilie, Thymian, Basilikum, Wacholderbeeren, Pfeffer, Essig, Wildbret, Einbrenn	Fleischgericht ; Wildgericht
237.	90	Nudelkoch (Brey) mit Eyerfleckchen	Nudelkoch	Milch, Eier, Mehl, Schmalz, Hühnerfleisch, Mark, Eier, Zucker, Butter	Auflauf
238.	90	Gebratene Enten oder Hühnchen in der grünen Soß	Gebratene Enten	Erbsen, Mehl, Butter oder Fett, Petersilie, Hühnerfleisch oder Ente	Fleischgericht ; Geflügel
239.	91	Gefaumtes Salsenkoch (Brey)	Obstkoch	Marmelade, Schnee von 7 Eiklar, Zucker	Auflauf
240.	91	Suppe mit klein faschirten Semmeln	Salpicon	Semmeln, Salpicon: Bries, Euter, Morcheln, Champignon, Spargel, Erbsen, Butter, Pfeffer, Salz, Petersilie, Mehl, Jus, 3 oder 4 Dotter, Schmalz oder Butter	Suppe
241.	92	Gefülltes süßes Kraut	Gefülltes süßes Kraut	Kraut, Butter, Eier, Bratenfleisch (Kalb, Kapaun, Schwein, Wurst) Sauerrahm	Gemüse ; Kraut
242.	93	Gerührte Pastete	Pastete	$\frac{1}{2}$ Pfund Butter, 4 Dotter, Schnee von 4 Eiklar, 4 Löffel Mehl, 4 Löffel Sauerrahm, Mürbteig, Butter, Semmelbrösel, Papier	Pastete
243.	93	Hirschloser und Kolben mit Soß	Hirschohren	Hirschohren, Bast, Butter, Schnittlauch, Mehl, braune Suppe, Salz, Gewürz, Wein, Zitronensaft, eventuell Pilzkappen	Fleischgericht ; Wildgericht
244.	93	Himbeer=Trijet	Himbeer-Triét	Wein, Himbeeren, Zucker, Semmeln,	Süßspeise
245.	94	Biskotenpflanzel	Biskuit-Laibchen	Rindsfett oder Schmalz, Eier, Mehl, Jus	Backwerk

246.	94	Rindfleisch auf dem Rost gebraten	Rindfleisch, gebraten	Rindfleisch (Brustkern), Suppe, Semmelbrösel, Sardellen, Butter, Mehl, braune Suppe, Salz	Fleischgericht ; Rind
247.	95	Hirschenfleisch mit süßer Soß	Hirsch mit süßer Sauce	Wildbret (Hirsch), Essig, Lorbeerblätter, Zwiebel, Salz, Thymian, Wacholderbeeren, Schmalz, Semmelbrösel, Zucker, Fruchtsirup	Fleischgericht ; Wildgericht ; Hirsch
248.	95	Kasserolpastete	Pastete	$\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, 2 Dotter, Wein, Sauerrahm	Pastete
249.	95	Gedünsteter Schöpsenschlegel in brauenr Soß	Schöpsenkeule	Zwiebel, Petersilie, Thymian, Zitronenschale, Fett, Schlegel, Essig, Sauerrahm, Mehl, Jus	Fleischgericht ; Schöps
250.	96	Mandelwandel (Küchchen)	Mandelkuchen	4 Lot Zucker, 3 Dotter, 2 Eiklar, 6 Lot Mandeln, Zitronenschale, Semmelbrösel, Butter	Backwerk
251.	96	Weißgestoßene Suppe	Weißer Suppe	gekochte Hühnerbrust, Semmel, Rindsuppe, Mandeln, 1 gebähte Semmel	Suppe
252.	97	Soß zum Rindfleische	Sauce	Butter, Sardellen, Mehl, braune Suppe, Thymian, Zitronenschale, Essig, Dotter, Sauerrahm, Olivenöl, Petersilie, Salz, eventuell Glace	Sauce
253.	97	Hühner in Bocket mit klarer Soß	Huhn im Papier	Hühner, Papier, Butter, Speck, Thymian, Gewürz, Zitronenblätter, Zitronensaft, Bertram	Fleischgericht ; Geflügel
254.	97	Spargel mit Kalbsbrüs	Spargel mit Bries	Spargel, Salz, Butter, Petersilie, Zwiebel, Kalbsbries, Kalbseuter, Mehl, Jus, Pfeffer, Salz, Dotter	Gemüse ; Spargel ; Bries

255.	98	Hopfen mit Lammskarbonadel	Lamm mit Hopfengemüse	Hopfen, Salz, Zitronen oder Weinessig, Butter, Mehl, Zwiebel, Jus, Lammskarbonadel, Kräuter, Butter, Semmelbrösel, Petersilie, Muskatnuss, Pfeffer, Salz, Dotter, Zitronensaft	Fleischgericht ; Lamm
256.	99	Plamaschee von Erdbeeren	Erdbeer-Blancmanger	Mandeln, Süßrahm, Erdbeeren, Zitronenschale, Zucker, Hausenblase, Süßrahm,	Süßspeise
257.	99	Oblatwürste mit Fleck	Fleckwürste	Kuttelfleck, Fett, Petersilienkraut, Semmel, Mehl, Rindsuppe, Pfeffer, Dotter, Oblaten, Eier, Semmelbrösel, Schmalz	Fleischgericht ; Innereien
258.	100	Speise von Lämmerzüngchen	Lämmerzungen	Lämmerzungen, Braise, Ragout, Mark, Spargel, Sauce	Fleischgericht ; Lamm
259.	100	Hascheebirnen	Kälberne Birnen	Kalbfleisch, Schmalz, 2-3 Dotter, Oblate, Eier, Semmelbrösel, Schmalz	Fleischgericht ; Kalb
260.	101	Gebackene Erbsennudeln in der Schüsuppe	Eingetropfes	Butter, Mehl, Salz, Eier, Schmalz, Jus	Beilage
261.	102	Soß zu einem Rindfleische	Sauce zu Rindfleisch	Butter, Schalotten, Morcheln, Mehl, braune Suppe, Salz	Sauce
262.	102	Faschirte Speise	Faschiertes	Blaukohl, Fett, Mehl, gebratene Kastanien, Schweinefleisch	Fleischgericht ; Schwein
263.	102	Speise von Vögeln	Wacholderdrosseln	Krammetsvögel, Wacholderbeeren, Butter, Schalotten, Semmelbrösel, Sauerrahm, Gewürz, Salz, Mehl, Glace, Zwiebel, Zitronenschalen, Essig, Thymian, Gewürz	Fleischgericht ; Geflügel
264.	103	Schnepfen=Salami	Schnepfen	Schnepfen, Schalotten, Petersilie, Semmelbrösel, Sauerrahm, Gewürz, Salz, Semmeln, braune Suppe, Weißwein, Salz	Fleischgericht ; Wildgericht ; Geflügel



265.	103	Karbonadel von Kalbsbrust mit Sauerampfen	Kalbsbrust mit Sauerampfer	Sauerampfer, Butter, Zwiebeln, Pfeffer, Salz, Mehl, Jus, Schinken, Kalbsbrust, Braise, Glace, Dotter	Fleischgericht ; Kalb
266.	104	Kälberne Vögelchen	Kalbsvogel	Kalbfleisch, Kernfett, Milch, Semmel, 1 oder mehrer Eier, Sauerrahm, Möhren, Petersilie, Schmalz, Mehl, braune Suppe, Zitronenschalen, Thymian, Zitronensaft	Fleischgericht ; Kalb
267.	105	Kalbshirn mit grüner Soß	Kalbshirn mit grüner Soß	Petersilie, Sardellen, Schalotten, Olivenöl, Butter, weiße Suppe, Spinatäpfel, Mark (Hirn muss wohl ergänzt werden)	Fleischgericht ; Kalb ; Hirn
268.	105	Fasch=Mehlspeise	Faschiertes	Kalbfleisch, Fett, Milch, Semmel, 1 Ei, Zimtblüte, Salz, Kindskoch, Dotter, Schnee von Eiklar	Fleischgericht ; Kalb
269.	105	Bergtorte	Bergtorte	1 $\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln, $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, Saft von 3 Zitronen, Schnee von 9 Eiklar, Tragant, Schmalz, Glasur von Tragant und Zucker, Pistazien, Zuckerdekoration, mit Schokolade gefärbte Mandeln	Backwerk ; Torte
270.	106	Limoniensulze	Zitronengelee	6-8 Zitronen, Zucker, Saft von 12 Zitronen, Milch, Hausenblase	Gelee ; Zitrone
271.	106	Markwandel	Markkuchen	4 Lot Mandeln, 4 Lot Zucker, 2 Eier, 5 Dotter, Pistazien, Mark, Zitronenschalen, Buttermehl	Backwerk
272.	107	Compot von Aepfeln in Schlafrock	Apfel-Kompott	Äpfel, Butter, Eier, Weichselfleisch, Buttermehl, Zucker	Süßspeise
273.	107	Gebackenes Konsume von Pomeranzen	Orangen-Consommé	2 Bitterorangen, Zucker, Süßrahm, Mehl, Eier, Semmelbrösel, Schmalz	Süßspeise

274.	107	Sulze auf Spießchen	Sulz am Spieß	Kälberfüße, Kalbfleisch, Rindfleisch, Zwiebeln, Möhren, Rüben, Petersilienwurzeln, Thymian, Lorbeerblätter, Rosmarin, Pfeffer, Ingwer, Muskatblüte, Nelken, Wein, Essig, Suppe, Eiklar, Bries, geselchte Zunge, Pistazien	Fleischgericht ; Gelee ; Kalb ; Rind
275.	108	Leberpflanzel in der Suppe	Leberlaibchen	Leber, Speck, Schmalz, Schalotten, Semmelbrösel, 1 Ei, Milch, Petersilie, Majoran, Netz	Fleischgericht ; Innereien
276.	109	Gefüllten Kohlrabi	Gefüllter Kohlrabi	Kohlrabi, Butter, Mehl, weiße Suppe, Salz, Gewürz, Ragout oder Farce	Gemüse ; Kohlrabi
277.	109	Gespickte Hühnchen in rothen Wein gedünstet	Huhn in Rotwein	Möhren, Petersilie, Zwiebel, Speck, Rinderfett, Huhn, Rotwein, Rindssuppe, weiße Einbrenn, Gewürz	Fleischgericht ; Geflügel
278.	109	Butterteig=Flecken	Blätterteig	$\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, 1 Ei, Sauerrahm, Wein, Butter (so viel, wie der übrige Teig schwer ist), Ragout	Zwischengericht
279.	110	Speise von Hahnenkamm	Hahnenkämme	Hahnenkämme, Braise, Schnee, Bertram-Sauce	Zwischengericht
280.	110	Mandelkrenn zur Ente	Ente mit Mandelkren	Mandeln, Süßrahm, Mehl, Kren, Zucker, Ente	Beilage
281.	110	Zimmetmilch	Zimtmilch	Dotter, 7 Eiklar, $\frac{1}{2}$ Maß Süßrahm, Zimt, Zucker,	Getränk
282.	111	Makaronisuppe	Makkaroni- Suppe	weiße Rüben, Jus, Makkaroni, Bratwürste, Parmesan	Suppe
283.	111	Soß zum Rindfleisch	Sauce zu Rindfleisch	Schalotten, Petersilie, Zitronenschalen, Basilikum, Zwiebel, Pfeffer, Salz, Bertram, Weinessig	Sauce

284.	111	Grüne Erbsen mit Lammfleisch	Grüne Erbsen mit Lammfleisch	Erbsen, Salz, Butter, Petersilie, Basilikum, Bohnenkraut, Pfeffer, Salz, Lammbrüste, Mehl, Jus, Zucker	Fleischgericht ; Lamm
285.	112	Butter=Fleisch	Butterfleisch	Kalbsfleisch, Butter, Mehl, Rindsuppe, Zitronensaft, Petersilie, Salz	Fleischgericht ; Kalb
286.	112	Schnepfenpastete	Schnepfenpastete	Butter, Schalotten, Schnepfen, Wacholderbeeren, Semmelbrösel, Sauerrahm, Gewürz, Salz, Zwiebel, Wein, Essig, Mehl, braune Suppe, Semmeln, Schmalz, Süßrahm	Fleischgericht ; Wildgericht ; Geflügel ; Schnepfen
287.	113	Frikando von Wildprät	Wild-Frikando	Rehschulter, Speck, Möhren, Zwiebel, Petersilie, Fett, Rindsuppe, Essig, Thymian, Basilikum, Lorbeerblätter	Fleischgericht ; Wildgericht ;
288.	113	Plamasche	Blancmanger	Süßrahm, Mandeln, Vanille, Zucker, Hausenblase, Milch, Tournesol, Pistazien	Süßspeise
289.	114	Suppe mit Makaroni	Makkaronisuppe	Erbsensuppe, Jus, Makkaroni, Parmesan	Suppe
290.	114	Braun gedünstetes Rindfleisch mit Soß	Rindfleisch mit Sauce	Rindfleisch, Fett, Petersilie, Möhren, Zwiebel, Essig, Suppe, Thymian, Lorbeerblätter, Senfblätter, Bertram, 2 oder 3 Schalotten, Zucker, Pfeffer, Salz, Essig	Fleischgericht ; Rind
291.	115	Braun gedünstete Rüben	Rüben	Schmalz, Zucker, Rüben, Mehl	Gemüse ; Rüben
292.	115	Kälberne Vögelchen	Kalbsvogerl	2 Pfund Kalbsfleisch, Semmel, Milch, Mark, 2 Eier, 1 Dotter, Sardelle, 1 Zwiebel, 4 Nelken, Mehl, Rindsuppe, Zitronensaft	Fleischgericht ; Kalb
293.	116	Reißel= (Kalbsgekröse) Koch	Kalbsgekröse	Kalbsgekröse, Semmel, 5 oder 6 Eier, Petersilie, Salz, Schmalz, Schalotten	Fleischgericht ; Kalb ; Innereien

294.	116	Kälberne Rolleten	Kalbsrouladen	Kalbsschnitzel, Farce, Schmalz, Möhren, Petersilie, goldfarbene Einbrenne, Rindsuppe, Zitronensaft	Fleischgericht ; Kalb
295.	116	Nelkenmilch	Nelkenmilch	wie bei Zimtmilch, S. 110	Getränk
296.	117	Haspad	Hotchpotch	Fett, Möhren, weiße Rüben, Mehl, Suppe	Beilage
297.	116	Kohlrabi	Kohlrabi	Kohlrabi, Fett oder Butter, Mehl, Zwiebel, Jus, Basilikum, Pfeffer, Salz, geselchtes Schweinefleisch	Gemüse ; Kohlrabi
298.	117	Sardellenfleisch	Sardellenfleisch	Rindfleisch, Zwiebel, Petersilie, Schalotten, Salz, Fett, Semmelbrösel, Sardellen, Butter, braune Suppe, Schnittlauch	Fleischgericht ; Rind
299.	118	Weiß eingemachte Hühnchen	Huhn in Weinsuppe	Möhren, Spargel, Huhn, Weinsuppe, Einbrenne	Fleischgericht ; Geflügel
300.	118	Aepfel Backwerk ; Torte	Apfeltorte	1 Pfund Zucker, 1 Seidel Wasser, 1 Pfund Äpfel, Quittensauce, Saft von 4 Zitronen, Pinienkerne, Pistazien, Oblaten, Zitronenglasur	Backwerk ; Torte
301.	119	Reissuppe mit Rüben	Reissuppe	Weißer Rüben, Reis, Jus, Rindfleisch, Schaffleisch, Kalbfleisch, Schinken, Zervelatwurst, Speck, Basilikum, Parmesan	Suppe ; Reis
302.	120	Erdäpfelsoß zum Rindfleisch	Erdäpfelsauce	Fett oder Butter, Mehl, braune Suppe, Sardellen, Butter, Erdäpfel	Sauce
303.	120	Blauen Kohl mit Kastanien und Kaffee	Blaukohl mit Kastanien und Kaffee	Blaukohl, Butter, Schalotten, Mehl, Kastanien, Kaffee, braune Suppe	Gemüse ; Kohl

304.	120	Gefüllten Kohlrabi mit Ragout	Gefüllten Kohlrabi	Kohlrabi, Ragout, Butter, Mehl, weiße und braune Suppe, Gewürz, Salz, Würstchen. Alternativ: Möhren	Gemüse ; Kohlrabi
305.	121	Rebhühner in Linsen	Rebhühner mit Linsen	Rebhühner, Zwiebel, Petersilie, Linsen, Rindsuppe oder braune Suppe	Fleischgericht ; Wildgericht ; Geflügel ; Rebhühner
306.	121	Schweinfleisch mit Eingesottenem	Schweinfleisch mit Rosinensauce	Rosinen, Zucker, Schweinefleisch	Fleischgericht ; Schwein
307.	121	Ausgelöste Kapaunen mit Soß	Kapaun	Kapaun, Semmel, 1 Ei, Buttersauce	Fleischgericht ; Geflügel
308.	121	Hühnchen in Sauerampfensoß	Huhn in Sauerampfersauce	Sauerampfer, Rindsuppe, Butter, Mehl,	Fleischgericht ; Geflügel
309.	122	Reis mit Vögelchen statt einer Mehlspeise	Reis mit Vögeln	Reis, Rindsuppe, Mark, Vögel	Fleischgericht ; Geflügel
310.	122	Gebackenes Brüs in Weinteig	Bries in Weinteig	Bries, Mehl, Eiklar, Wein, Schmalz, Petersilie	Fleischgericht ; Innereien
311.	122	Bröckelschmarren	Bröckelschmarren	Butter, 3 Dotter, Milch, Semmel, Kapaunfleisch oder Spanferkelfleisch, Zucker, Rosinen, Salz, Schnee von 3 Eiklar, Schmalz	Auflauf
312.	122	Rollat von Spanferkel	Spanferkel-Rouladen	Spanferkel, Kalbfleisch, Kälberohren, geselchte Zunge, Schinken, Speck, Pistazien, Pfeffer, Salz, Wurzelwerk, Lorbeerblätter, Thymian, Rosmarin	Fleischgericht ; Schwein

313.	123	Gelinde Maschtorte	Maschtorte	$\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, 1 Pfund Mandeln, Orangensaft, Zitronensaft, 3 Eiklar, Tragant, 8 Lot Pinienkerne, 4 Lot Zitronat, 4 Lot Pistazien, Zitronenschalen, Orangenschalen, Schokolade, Oblaten, Marillensauce, Zitronenglasur	Backwerk ; Torte
314.	123	Biskottenbögen	Biskottenbögen	Zucker (3 Eier schwer), Stärkemehl (2 Eier schwer), 3 Dotter, 2 Eiklar, Zitronenschalen, Wachs	Backwerk
315.	124	Marksuppe	Marksuppe	Speck, Petersilienwurzeln, Zwiebeln, gelbe Rüben, Sellerie, Kalbsfüße oder Kalbsschnitzel, Rindsuppe, Mark, Semmel	Suppe
316.	124	Gedünstetes Rindfleisch	Gedünstetes Rindfleisch	Speck, Zwiebel, Wurzelwerk, Thymian, Lorbeerblätter, Rosmarin, Nelken, Pfeffer, Ingwer, Muskatblüte, Essig, Wein, Rind	Fleischgericht ; Rind
317.	125	Faschirten Kohl	Gefüllter Kohl	Kohl, Farce, weiße Suppe, braune Suppe	Gemüse ; Kohl
318.	125	Faschirte Hühnchen	Gefüllte Hühner	Huhn, Semmel, Milch, Mark, Eingerührtes von 2 Eiern, Gewürz, Salz, 1 Ei, Rindsuppe., Ragout: Hühnerfleisch, Bries, Euter, Krenschwänze, Krensbutter, Gewürz, Salz	Fleischgericht ; Geflügel
319.	126	Ragout von Ochsen gaum	Ochsen gaumenragout	Ochsen gaumen, Butter, Mehl, braune Suppe, Zitronenschalen, Thymian, Essig	Fleischgericht ; Innereien
320.	126	Aufgefaßte Milch	Milchschaum	7 Eiklar, $\frac{1}{2}$ Maß Süßrahm, Zucker	Süßspeise
321.	127	Suppenwandel	Suppenwandel	Ei, Hirnmark, Rindsuppe	Suppe

322.	127	Gebackenes Sauerkraut mit Fleisch	Gebackenes Sauerkraut	Kraut, Fett, Zwiebeln, Mehl, Suppe, Essig, Sauerrahm, Schinken, Oblaten, Eier, Semmelbröseln, Schmalz	Gemüse
323.	128	Spanferkelbiegel mit Pomeranzensoß	Spanferkel mit Bitterorangensauce	Thymian, Zitronenschalen, Zwiebel, Petersilie, Kernfett, Fleisch oder Beine vom Spanferkel, Essig, Mehl, Jus, Zitronensaftsaft von Bitterorangen, Zucker	Fleischgericht ; Schwein
324.	128	Reis mit Ragout	Reis mit Ragout	Reis, Zwiebel, Nelken, weiße Suppe, Eier, Salz, Speck, Ragout	Fleischgericht
325.	128	Karbonadel von einem Hühnchen	Hühner-Karbonadeln	Hühnerfleisch, weiße Sauce	Fleischgericht ; Geflügel
326.	128	Biskotenwandel	Biskuit-Kuchen	$\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 14 Dotter, Schnee von 7 Eiklar, Zitronenschalen, 13 Lot Stärkemehl, Schmalz, Semmelbröseln	Backwerk
327.	129	Kräutersuppe	Kräutersuppe	Sauerampfer, Kerbel, Butter, Jus, Dotter, gebähtes Brot	Suppe
328.	130	Hetschepetsch=(Hagebutten) Soß zum Rindfleisch	Hagebuttensauce	Hagebutten, Zucker, Suppe, Rindfleisch	Sauce
329.	130	Kohlrabi	Kohlrabi	Kohlrabi, Fett oder Butter, Zwiebel, Salz, Pfeffer, Schweinefleisch, Jus, Mehl, Basilikum	Gemüse ; Kohlrabi
330.	130	Deutsche Salami mit klarer Soß	Deutsche Salami	Kalbsschlegel, (oder Lammschlegel), Farce, Schinken, Darm, Braise, klare Sauce	Fleischgericht ; Kalb
331.	131	Gefäumtes Beschemel	Schaum-Béchamel	1 Seidel Süßrahm, Mehl, Mark, Schnee von 5 Eiklar, Zucker, Schmalz, Löffel-Biskuit, Marmelade	Nachtisch

332.	131	Artischockenböden weiß gemacht mit Lammsbrüß	Lammbries mit Artischocken	Salz, Essig, Artischocken, Zitronensaft, Butter, Zwiebel, Lammbries, Petersilie, Basilikum, Thymian, Schalotten, Lorbeerblatt, Zitronensaft, Pfeffer, Mehl, Jus, Dotter	Gemüse ; Artischocken
333.	132	Gesellschaftskräpfchen	Gesellschafts-Kräpfchen	Butter, Mehl, Salz, Dotter, Mandelfülle (Zucker, Mandeln, Eier, Zitronenschalen), Zitronenglasur	Backwerk
334.	133	Gerste mit Schwämmen in der Suppe	Rollgerste mit Herrenpilzen	Rollgerste, Petersilie, Herrenpilze, Butter, Muskatblüte	Pilze
335.	133	Weißes Kraut faschirt	Weißkraut	Weißkraut, Salz, Kalbfleisch, Speck oder Nierenfett, Schalotten, Zwiebel, Petersilie, Basilikum, Thymian, Pfeffer, Salz, eingeweichtes Brot, 3 Dotter, Speckschwarte, Schinken, Jus, Mehl, $\frac{1}{2}$ Maß Sauerrahm	Gemüse
336.	134	Gespickte Krebsen	Krebse	Krebse. Ragout: Kalbfleisch, Speck, Braise, Butter, Mehl, weiße Suppe, Kümmel, Essig, Salz, Gewürz	Krebse
337.	134	Lamms=Brüstchen mit Pomeranzenkreem	Lammbrust mit Orangencreme	Lammbrüstchen, Béchamel, Bitterorangen-Creme	Fleischgericht ; Lamm
338.	134	Harte Linzer Tortleten	Linzer Torteletten	4 Lot Zucker, 4 Lot Butter, 4 Lot Mehl, 4 Lot Mandeln, Zitronenschalen, 1 Dotter, Marmelade	Backwerk ; Torte
339.	135	Schüsuppe	Jus	Fleisch, 1 oder 2 gelbe Rüben, Petersilie, Kohl, Butter, Mehl, Rindsuppe, gebähte Semmel	Suppe
340.	136	Paradiesäpfelsoß zum Rindfleisch	Tomatensauce	braune Sauce, Tomaten	Gemüse ; Tomaten
341.	136	Große Zwiebeln faschirt	Faschierte Zwiebel	Zwiebel, Kalbsfarce, Brühe, Speckschwarte, Selchfleisch oder Bratwürste, Bertramessig	Gemüse ; Zwiebeln



342.	136	Vögelchen=Konsume	Vogel- Consommé	4 gebratene Vögel, Semmel, 3 Wacholderbeeren, braune Jus, 3 Eier, Schmalz	Suppe
343.	137	Rechlingschwämme	Eierschwammerl (Pfifferlinge)	Eierschwammerl, Semmel, 4 Dotter, Petersilie, Schnittlauch, Schmalz, Schalotten	Pilze
344.	137	Hühner in Oblate	Huhn	wie bei Rezept S. 56 Schildkröte in Oblate	Fleischgericht ; Geflügel
345.	137	Lange Pastetenflecken von mürben Teig	Mürbteig-Pasteten	$\frac{1}{4}$ Pfund Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, 1 Ei, Sauerrahm, Wein, Béchamel (Süßrahm, Mehl), Kalbfleisch, Süßrahm, Zucker	Pastete
346.	138	Karfiol (Blumenkohl) mit Käse und sauren Rahm	Überbackener Karfiol	Karfiol, Salz, Butter, Sauerrahm, geriebenen Käse	Gemüse ; Karfiol
347.	138	Krem	Bratäpfel mit Sauce	Kindskoch, $\frac{1}{2}$ Maß Rahm, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, 1 Quentchen Vanille, Milch, Zucker, 5 Dotter, Schnee von 5 Eiklar, gedünstete und gefüllte Äpfel	Creme
348.	138	Brodtorte	Brottorte	$\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 8 Dotter, Schnee von 4 Eiklar, $\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln, 4 Lot Brotbrösel, Wein, Zitronenschalen, Zimt, Nelken, Stärkemehl, Oblate, Zuckerglasur	Backwerk ; Torte
349.	139	Suppe von Kalbfleisch	Kalbsuppe	Speckschwarte, Zwiebeln, Kalbfleisch, gelbe Rüben, Pastinaken, Sellerie, Thymian, Porree, Petersilie, Jus, gebähtes Brot	Suppe
350.	140	Soß zum Rindfleisch	Rindfleischsauce	Hering (Milcher), 3 Dotter, 1 Apfel (Maschanzger) Zwiebel, Schalotten, Pfeffer, Olivenöl, Bertramessig	Sauce
351.	140	Spinat auf italienische Art	Spinat auf italienische Art	Spinat, Salz, Zwiebel, Butter, Pfeffer, Muskatnuss, Basilikum, Mehl, Jus	Gemüse ; Spinat

352.	140	Fleisch=Mehlspeis mit Eyerflecken	Gefüllte Omeletten	Omeletten, Süßrahm, Nudeln, Kapaunfleisch, Muskatblüte	Fleischspeise ; Geflügel
353.	141	Marokanische Polackeln mit Soß	Junge gefüllte Poularden	Poularden, Suppe, Reis, Selch-Zunge, Schinken, Beinmark, Salz, Gewürz, 2 Eier, (eventuell Austern oder Muscheln), Zwiebel, Möhren, Petersilie, Thymian, Muskatblüte, Nelken, Pfeffer, Zitronenschalen, Zitronensaft, Suppe, Speck	Fleischgericht ; Geflügel
354.	141	Gerührte Mandeltorte	Mandeltorte	$\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, 3 Eier, 2 Dotter, 10 Lot Mandeln, Zitronenschalen, Zitronat, Schmalz, Oblaten	Backwerk ; Torte
355.	142	Erbsensuppe	Erbsensuppe	Erbsen, Jus, Wurzelwerk, Basilikum, Thymian, Bohnenkraut, Schinken, Brot, Butter	Suppe
356.	142	Erbsensoß	Erbsensauce	Erbsen, Zucker, Suppe	Sauce
357.	143	Weißer Rüben auf Mayländer Art	Rüben mit Reis	weiße Rüben, Jus, Speck, Thymian, Basilikum, Reis, Parmesan, Bratwürste	Gemüse ; Rüben
358.	143	Paradisäpfelsoß zu Lamms- oder Kalbfleisch	Tomatensauce	Butter, Mehl, weiße Suppe, Essig, Thymian, Zitronenschalen, Tomaten, Salz	Sauce
359.	143	Biskoten von Germteig	Biskotten	Germteig, Schmalz, Zucker, Marmelade	Backwerk
360.	144	Sellerie mit Lammsfleisch	Lamm mit Sellerie	Sellerie, Braise, Lammfleisch, Butter, Zwiebel, Pfeffer, Salz, Basilikum, Mehl, Jus, Petersilie, Dotter, Zitronensaft	Fleischgericht , Lamm
361.	144	Kreem mit Buttermilch	Crèmeschnitte	Zitronen, Zucker, Mehl, Süßrahm, Eier, Buttermilch	Creme
362.	145	Rebhühnersuppe	Rebhuhnsuppe	Rebhuhn, Semmel, Butter, Mehl, braune Suppe, Salz, Gewürz	Suppe

363.	145	Möhrensoß zum Rindfleisch	Möhrensauce	Möhren, Rindsuppe, Petersilie, Mehl, Butter	Sauce
364.	145	Gelbe Rüben mit Schafskarbonadel	Schaf mit gelben Rüben	gelbe Rüben, Salz, Zwiebel, Petersilie, Thymian, Basilikum, Butter, Mehl, Jus, Karbonadel	Fleischgericht ; Lamm
365.	146	Hühner in der Blutsoß	Hühner in Blutsauce	Möhren, Petersilie, Hühner, braune Suppe, weiße Einbrenn, Hühnerblut	Fleischgericht ; Geflügel
366.	146	Falsche Austernsoß zu einem Kapaun	Falsche Austernsauce für einen Kapaun	Fett oder Butter, Schinken, Kalbfleisch, 2 oder 3 Sardellen, Mehl, weiße Suppe, Salz, Gewürz, Thymian, Lorbeerblätter, Zitronenschalen, Sauerrahm, 2 Dotter, Zitronensaft, Kapaun	Sauce
367.	147	Muskazintorte	Muskazintorte	1 Pfund Mandeln, $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, 14 Eier, Zimt, Muskatnuss, Nelken, Zitronensaft, Zitronat, Zitronenschalen, Oblaten, Schmalz, Zuckerglasur, Zuckerdekoration oder Penid-Zucker	Backwerk ; Torte
368.	148	Durchgetriebene Suppe mit Reis	Reissuppe	Wurzelwerk, Zwiebeln, Thymian, Butter, Jus, Kalbfleisch, Semmelschmolle, 4 Dotter, Mandeln, Reis	Suppe
369.	148	Sardellensoß	Sardellensauce	Butter, Mehl, Zwiebeln, Petersilienwurzeln, Sardellen, Semmelbrösel, Rindsuppe, Salz, Essig	Sauce
370.	149	Gelbe Rüben mit Schafsfüßen	Gelbe Rüben mit Schafsfüßen	Gelbe Rüben, Schafsfüße, Braise	Fleischgericht ; Schaf
371.	149	Karbonadel mit Salat legiert	Kalbs-Karbonadel	Kalbskarbonadel, Fett, Mehl, braune Suppe, geselchtes Schweinefleisch, Endivien, Wein, Zitronensaft, Gewürz	Fleischgericht ; Kalb

372.	149	Hühnchen mit Austern in einer Frikaße	Huhn mit Austern	weißes Eingemachtes, Huhn, Rindsuppe, Austern, Dotter, Zitronensaft, Schnittlauch	Fleischgericht ; Geflügel ; Austern
373.	149	Biskotentorte	Biskotten-Torte	1 Pfund Zucker, 26 Eier (14 ganze, 12 Dotter), Schnee von 14 Eiklar, 1 Pfund Stärkemehl, Butter, Zuckerglasur	Backwerk ; Torte
374.	150	Bratenknödel (Klöse)	Knödel	Schmalz, Eier, gekochtes Fleisch, Semmelbrösel	Suppeneinlage
375.	150	Grüne Fisolen (Bohnen) mit Schafffleisch	Schaf mit Bohnen	Fisolen, Salz, Zwiebel, Petersilie, Basilikum, Thymian, Bohnenkraut, Butter, Schinken, Mehl, Jus	Fleischgericht ; Schaf
376.	151	Rebhuhn in der braunen Suppe	Rebhuhn	Zwiebel, Petersilie, Möhren, Rebhuhn, Thymian, Wacholderbeeren, Basilikum, Suppe, Wein, Einbrenn	Fleischgericht ; Wildgericht ; Geflügel
377.	151	Beinmark=Puoding	Markpuoding	Mark, 4 Dotter, Schnee von 4 Eiklar, Rosinen, Zucker, Semmel, Milch, Semmelbrösel	Puoding
378.	151	Kapaun in der Presse	Kapaun in der Suppe	Fett, Zwiebel, Möhren, Petersilie, Kapaun. Petersiliensuppe	Fleischgericht ; Geflügel
379.	152	Erdbeeren=Trijet	Erdbeer-Triét	Erdbeeren, Zitrone, Zucker, Zitronensaft, Semmelschnitten	Süßspeise
380.	152	Hirnsuppe	Hirnsuppe	Hirn, Butter, Semmelschnitten, Mandeln, Rindsuppe, Gewürz, Pofesen	Suppe
381.	152	Champignonsoß	Champignn-Sauce	Champignons, braune Einbrenn, Wein, Zitronenschalen	Sauce
382.	153	Spinat auf deutsche Art	Spinat	Spinat, Mehl, Butter, Zwiebel, Schalotten, Jus, Pfeffer, Salz, Muskatnuss	Gemüse ; Spinat
383.	153	Konsume von Kalbfleisch	Kalbs-Consommé	Zwiebel, Thymian, Zitronenschalen, Fett, Kalbfleisch, Schinken, Mehl, braune Suppe, Eier, Gewürz, Salz	Suppe

384.	153	Spanische Pastetchen	Spanische Pastetchen	Strudelteig, Butter, Papier, Farce	Pastete
385.	154	Gedünsteter lämmener Schlegl	Lammschlegel	Lammschlegel, Speck, Mark, Zwiebel, Schweinefleisch oder Wildbret, Mehl, Jus	Fleischgericht ; Lamm
386.	154	Schweinskäse	Schweinskäse	Schweinsohren, Eier, Speck, Pistazien, Petersilie, Schnittlauch, Salz, Gewürz, Pfeffer	Fleischgericht
387.	155	Suppenkräpfchen mit abgebrannten Teig	Suppenkräpfchen	Mehl, Schmalz, 5 oder 6 Eier, Rindsuppe	Suppeneinlage
388.	155	Zwetschensoß	Zwetschkensauce	getrocknete Zwetschken, Piment, Zucker	Sauce
389.	155	Weißes Kraut mit Rahm	Weißes Kraut mit Rahm	Kraut, Zwiebel, Butter, Pfeffer, Salz, Basilikum, Thymian, Selchfleisch, Suppe, Mehl, Sauerrahm	Gemüse ; Weißkraut
390.	156	Gedünstete Tauchentchen in brauner Soß	Tauchenten in brauner Sauce	Zwiebel, Petersilie, Thymian, Lorbeerblätter, Essig, Tauchente, Butter, Mehl, Jus, Kartoffeln, Zucker	Fleischgericht ; Geflügel
391.	156	Oblatwürstchen mit Ragout	Kalbswürstel	Kalbsbraten-Fleisch, weiße Einbrenn, Rindsuppe, Karfiol, Zitronensaft, Oblaten, Ei, Semmelbrösel, Schmalz	Fleischgericht ; Kalb
392.	157	Gedünstete Tauben in Pomeranzensoß	Tauben in Orangensauce	Zwiebel, Möhren, Petersilie, Thymian, Zitronenschalen, Kernfett, Speck, Tauben, Essig, Mehl, Orangenschalen, Zucker, Orangensaft	Fleischgericht ; Geflügel
393.	157	Biskottenbögen	Biskottenbögen	$\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, 6 Eier, 3 Dotter, $\frac{1}{4}$ Pfund Mehl, Schokolade, Butter	Backwerk
394.	157	Kren zum Rindfleisch	Kren	Butter oder Schmalz, Mehl, Kren, Rindsuppe, Sauerrahm	Beilage

395.	158	Schafsbrust mit frischen Gurken weiß gemacht	Schafsbrust mit Gurken	Gurken, Butter, Zwiebel, Pfeffer, Schinken, Mehl, Jus, Schafsbrust, geriebenes Brot, Petersilie, Dotter, Zitronensaft	Fleischgericht ; Schaf
396.	158	Linzertorte	Linzer Torte	$\frac{1}{4}$ Pfund Mandeln, Butter, 6 Lot Zucker, Zitronensaft, Zitronenschalen, Gewürz, 6 Lot Mehl, Eingesottenes	Backwerk ; Torte
397.	159	Faschirten Laktuksalat	Lattich	Lattich, Faschiertes vom Kalb, Lammfleisch, Jus, Braise	Gemüse ; Lattich
398.	159	Gefülltes Wammerl	Gefülltes Wammerl	Wammerl, Salz, Butter, Eier, Milch, Semmel, Petersilie, Muskatblüte, Rindsuppe, weiße Sauce, Zitronensaft, Petersilie	Fleischgericht ; Schwein
399.	160	Mehlspeise	Mehlspeise	Blätterteig, Faschiertes	Backwerk
400.	160	Frikando	Frikando	Kalbfleisch, Speck, Zwiebel, Kernfett, Mehl, Jus	Fleischgericht ; Kalb
401.	160	Kaffeetorte	Kaffeetorte	$\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln, 2 Eiklar, 6 Eier, 4 Dotter, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, Schokolade, 4 Lot Kaffee, Zuckerglasur (Zucker, Eiklar, Zitronensaft)	Backwerk ; Torte
402.	161	Karfiol= (Blumenkohl) Suppe	Karfiol-Suppe	Karfiol, Rindsuppe, Buttersauce, Butter, Gewürz, Salz, Semmelknödel, Semmeln	Suppe ; Karfiol
403.	161	Himbeersoß	Himbeersauce	Himbeeren, Zucker, Suppe	Sauce
404.	161	Weißes Kraut in der Presse mit Schinken	Weißkraut in der Suppe	Weißkraut, Salz, Speck, Schinken, Zwiebel, gelbe Rüben, Sellerie, Pastinaken, Petersilienwurzeln, Basilikum, Thymian, Salz, Pfefferkörner, Jus,	Gemüse ; Kraut
405.	162	Rebhühner mit Linsen	Rebhühner mit Linsen	Rebhühner, Zwiebeln, Thymian, Petersilie, Zitronenschalen, Fett, Essig, Mehl, Schmal, Linsen, Rindsuppe, Zitronensaft	Fleischgericht ; Wildgericht ; Geflügel ; Rebhuhn

406.	162	Mehlspeise, Eyerfleckchen mit Ragout	Kalbsomeletten	gebratenes Kalbfleisch, Fett, Mehl, Jus, Rosinen, Omeletten, Butter, Süßrahm, Dotter, Zucker	Fleischgericht ; Kalb
407.	163	Gefüllte Hühnchen in einer Kräutersoß	Gefüllte Hühner	Huhn, Butter, Mehl, Rindssuppe, Petersilie	Fleischgericht ; Geflügel
408.	163	Braune Linzertorte	Braune Linzertorte	$\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln, $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, 1 Ei, 1 Dotter, Zitronenschale, Zitronensaft, Nelken, Zimt, Marmelade	Backwerk ; Torte
409.	164	Eingebundener Pudding in der Kässuppe	Pudding	1 Seidel Sauerrahm, 8 Dotter, Mehl, Rindsuppe, Parmesan, Semmelbrösel, Schnittlauch	Pudding
410.	164	Bonaparts=Rindfleisch	Rindfleisch a la Bonaparte	5 Pfund Rindfleisch, 3 Seidel Sauerrahm, $\frac{1}{2}$ Pfund geselchtes Schweinefleisch, $\frac{1}{4}$ Pfund Sardellen, $\frac{1}{2}$ Pfund Reis, Fleischsuppe	Fleischgericht ; Rind
411.	165	Laktuk	Lattich	Lattich, Salz, Zwiebel, Butter, Basilikum, Jus, Süßrahm, Dotter. Zu Lammb Brust, oder Karbonadeln	Gemüse ; Lattich
412.	165	Marknudel=Würstchen	Nudelwürstchen	Nudeln, Süßrahm, Mark, Zucker, Oblaten, Semmelbrösel, Schmalz	Beilage
413.	165	Mehlspeise=Fleisch	Fleischwurst	1 gebratenes Huhn, Butter, Mehl, Suppe, Süßrahm, Dotter, Schnee von den Eiklar, Muskatblüte, Kalbfleisch, Kernfett, Milch, Semmel	Fleischgericht ; Geflügel
414.	166	Gesulzte Mandelmilch	Mandelgelee	4 Eier, Rahm, Zucker, Mandeln, Zitrone	Gelee ; Mandeln
415.	167	Kaiserknödel (Klöse)	Kaiserknödel	2 Semmel, $\frac{1}{4}$ Pfund Kernfett, Milch, 5 Eier, Salz, Mehl	Beilage

416.	167	Dürre Krensoß	Kren-Sauce	Kren, Essig, Butter	Sauce
417.	167	Schweinsfüße mit Rüben	Schweinsfüße mit Rüben	Schweinsfüße, Rüben, Schmalz, Mehl	Fleischgericht ; Schwein
418.	168	Wildente in Zwiebelsoß	Wildente mit Zwiebelsauce	Zwiebel, Petersilie, Fett, Wildente, Essig, Thymian, Lorbeerblätter, Schmalz, Mehl, Jus, Butter, Zucker	Fleischgericht ; Wildgericht ; Geflügel ; Ente
419.	168	Nierenkoch (Brey)	Nierenpastete	Semmel, Süßrahm, Butter, 3 Dotter, Schnee von 3 Eiklar, Nieren, Muskatblüte, Pfeffer	Pastete
420.	168	Indianleber mit Soß	Truthahnleber	Butter, Truthahnleber, Salz, Muskatblüte, Nelken, Wein, Rahm, Semmelbrösel, Suppe	Fleischgericht ; Geflügel ; Innereien
421.	168	Indian zu braten	Truthahn, gebraten	Truthahn. Fülle: 2 Dotter, Rosinen, Zibeben, Pinienkerne, Zitronat, Zitronenschale, Zucker, Semmel	Fleischgericht ; Geflügel
422.	169	Eingerührte Chocoladetorte	Schokoladetorte	$\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, $\frac{3}{4}$ Pfund Mandeln, 8 Dotter, Schnee von 8 Eiklar, 10 Dotter, 1 Ziegel Schokolade, Oblate, Zuckerglasur	Backwerk ; Torte
423.	169	Fleischsulze	Fleischsulz	Kalb- oder Hühnerfleisch, Wein, Möhren, Zwiebel, Petersilie, Thymian, Wacholderbeeren, Nelken, Pfeffer, Brasilke, Salz, 3 Eiklar, Schalen von 2 Eiern, Muskatellerkraut, Blüten, Spanferkel	Fleischgericht ; Geflügel
424.	170	Feine Kräutersuppe	Kräutersuppe	Kerbel, Sauerampfer, Butter, Jus, Brot	Suppe
425.	170	Petersilienkrautsoß zum Rindfleische	Petersiliensauce	2 Dotter, Petersilie, Milch, Semmel, Zucker, Essig	Sauce
426.	171	Endiviensalat a la Chicorée	Endiviensalat	Endivie, Dotter, Schaffleisch	Gemüse ; Endivie



427.	171	Faschirte Karbonadel	Karbonadel	Kalbfleisch (Rücken), Farce, Fett, Mehl, Jus, Zitronenschale, Thymian, Zitronensaft	Fleischgericht ; Kalb
428.	171	Hohlehippen von Milchrahm	Hohlhippen	$\frac{1}{2}$ Maß Milchrahm, Wein (3 Eierschalen), 5 Eier, Mehl, Zucker, Vanille oder Anis, Zitronenschale	Süßspeise
429.	172	Kraftsuppe für Kranke	Kraftsuppe	1 Suppenhuhn, 2 Pfund Rindfleisch, Salz, Muskatblüte, Nelken	Suppe
430.	172	Oliosuppe	Ollapotrida	Kernfett oder Speck, Kalbfleisch (oder: Schöpsenfleisch, Kapaun, Fasan oder Rebhühner) Zwiebel, grünen und blauen Kohl, weiße und gelbe Rüben, Petersilienwurzel, Sellerie, Muskatblüte, Fleischsuppe. Glace: Eier mit Schalen	Suppe
431.	174	Wurzelsuppe	Wurzelsuppe	Kohl, Petersilienwurzel, gelbe Rüben, Rindsuppe, Jus, Salz, Muskatnuss, Muskatblüte	Suppe
432.	174	Gute Suppe	Rindsuppe	Rindfleisch, Zwiebel, Petersilienwurzel, Sellerie, Pastinake, gelbe Rüben, Porree, Kalbfleisch, Thymian, Jus	Suppe
433.	174	Eine Schü, wie selbe französische Köche zu machen pflegen	Französisches Jus	Fleisch, Petersilie, Sellerie, Pastinaken, gelbe Rüben, Porree, Kalbsknochen, mageres Hammelfleisch, 1 Suppenhenne	Suppe
434.	175	Auf eine andere Art	Jus	Speck, Zwiebel, Rindfleisch, Schinken, Kalbfleisch, Wurzeln	Suppe
435.	175	Benadelsuppe auf französische Art	Semmelsuppe	1 oder 2 Semmeln, Jus, Butter	Suppe

436.	175	Eine gute Fastensuppe, die besonders um eine gute Schü oder Glace, oder auch Konsume zu machen, sehr dienlich ist	Fastensuppe	Erbsen, Sellerie, Pastinake, Porree, Zwiebel, Kohl	Suppe
437.	176	Mageres Konsume zu machen, den Soßen einen Geschmack damit zu geben	Consommé	Fische: Schleie, Karpfen, Ruten, Forellen, Salz, Wurzeln, Thymian, Basilikum, Zwiebeln, Lorbeerblatt, Nelken, Muskatnuss, Frösche, Erbsensuppe	Suppe
438.	176	Gute Fasten=Schü oder Colli	Fastensuppe	Fische, mehrere Sorten, Mehl, Schmalz, Glace, Butter, Erbsensuppe, Wurzeln, Zwiebel, Lorbeerblatt, Thymian, Basilikum, Nelken, Muskatnuss, Rockenbolle, Wein, Parmesan,	Suppe
439.	177	Kräutersuppe mit Wurzeln	Kräutersuppe	gelbe Rüben, Sellerie, Petersilie, Pastinaken, Wirsing oder gelben Kohl, Salat, Butter, Sauerampfer, Kerbel, Erbsensuppe, Jus, Semmeln	Suppe
440.	178	Fein geschnittene Kräutersuppe	Kräutersuppe	Sauerampfer, Kerbel, Butter, Erbsensuppe, Jus, Semmel, Dotter	Suppe
441.	178	Körbelkrautsuppe	Kerbelsuppe	Kerbel, Butter, Erbsensuppe, Jus, Frösche, Semmeln, Dotter	Suppe
442.	179	Klare Hopfensuppe	Hopfensuppe	Hopfen, Butter, Erbsensuppe, Jus, Semmel	Suppe
443.	179	Salatsuppe	Salatsuppe	Salatherzen, Zwiebel, Wurzeln, Butter, Erbsensuppe, Semmel, Jus	Suppe
444.	179	Feine grüne Erbsensuppe	Erbsensuppe	Erbsen, Butter, Erbsensuppe, Jus, Petersilie, Semmel, Muskatnuss	Suppe

445.	180	Collisuppe von grünen Erbsen	Erbsensuppe	Erbsen, Butter, Wurzeln, Petersilie, Thymian, Frösche, Erbsensuppe, Fische, Eier, Semmelschnitten, Spinat	Suppe
446.	180	Collisuppe von gedörrten Erbsen	Erbsensuppe	trockene Erbsen, Wurzeln, Zwiebel, Thymian, Basilikum, Fische, Eier, Semmeln, Butter	Suppe
447.	181	Suppe von ganzen Linsen	Linsensuppe	wie oben, trockene Linsen, Butter, Semmel,	Suppe
448.	181	Weinsuppe	Weinsuppe	Zucker, Wein, Zimt, Zitronenschale, Biskotten	Suppe
449.	181	Einbrennsuppe	Einbrennsuppe	Butter, Mehl, Erbsensuppe, Jus, Wurzeln, Zwiebel, Muskatblüte, 2 Nelken, Semmel, Butter	Suppe
450.	182	Süße Brennsuppe von Milch	Brennsuppe	Mehl, Butter, Zucker, Milch, Zimt, Zitronenschale, Semmel oder Biskotten	Suppe
451.	182	Schwarze Brodsuppe auf Deutsche Art	Brottsuppe	schwarzes Hausbrot, Butter, Eier, Erbsensuppe, Jus, Petersilie, Zwiebel	Suppe
452.	182	Eine andere auf französische Art	Brottsuppe	schwarzes Brot, Zwiebeln, Butter, Erbsensuppe, Pfeffer, Eier	Suppe
453.	183	Benadel auf französische Art	Semmelsuppe	Semmel, Butter, Erbsensuppe, Muskatnuss	Suppe
454.	183	Benadel auf italienische Art	Semmelsuppe	Semmel, Butter, Erbsensuppe, Muskatnuss	Suppe
455.	183	Benadel auf deutsche Art	Semmelsuppe	Semmel, Erbsensuppe, Semmelbrösel, Muskatnuss, Dotter, Muskatnuss, Butter,	Suppe
456.	184	Eine schöne und gute Glace	Glace	Kalbfleisch, Schinken, Zwiebel, Wurzeln, Basilikum, Thymian, Lorbeerblätter, Hühnerklein, Jus	Suppe ; Fleischextrakt

457.	184	Eine gute Glace auf heutige Art	Glace	Kalbfleisch, Wurzeln, Zwiebeln, Schinken, Basilikum, Thymian, Lorbeerblätter, Butter, Mehl, Jus. Glace: Zwiebel, Butter, Mehl, Jus, Wurzeln, Basilikum, Thymian, Lorbeerblätter	Suppe ; Fleischextrakt
458.	185	Gute und schöne Glace	Glace	Karpfen, Schleien, Forellen, Ohtruben und Ozisch, Salz, Wurzeln, Zwiebel, Lorbeerblatt, Basilikum, Thymian, Nelken, Muskatblüte, Parmesan, Erbsensuppe	Suppe ; Fleischextrakt
459.	186	Weißer Colli zu weißen Soßen	Weißer Suppe	Wurzeln, Zwiebel, Lorbeerblatt, Basilikum, Thymian, Butter, Mehl, Frösche oder Fische, Erbsensuppe	Suppe
460.	187	Wälsche Soß	Italienische Sauce	Estragon, Schalotten, Petersilie, Kerbel, 4v Champignon, 2 Trüffel, Rockenbolle, Olivenöl, braune Coulis, Weißwein, weißer Pfeffer, Nelken, Muskatnuss, Zitrone, Zucker, Zitronensaft	Sauce
461.	187	Spanische Soß	Spanische Sauce	Schinken, Zwiebel, Schalotten, Rockenbolle, Lorbeerblatt, Basilikum, Thymian, Champignon, Nelken, Muskatblüte, Pfeffer, Olivenöl, Coulis, Zitrone, Kapern, Sardellen, Weißwein, Salz	Sauce
462.	188	Weißer Soß von Austern	Weißer Austern-Sauce	Butter, Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfund Schinken, Zwiebel, Nelken, Lorbeerblatt, Suppe, 20 Austern, Zitronensaft, Wein, Muskatblüte, Muskatnuss, Dotter	Sauce
463.	188	Soß a la Timon	Sauce a la Timon	16 Krebse, $\frac{1}{2}$ Pfund Schinken, Schalotten, Krebsbutter, Nelken, Mehl, Suppe, Muskatblüte, Orangenschale, Orangensaft	Sauce

464.	189	Bayerische Soß	Baierische Sauce	Mehl, Schnittlauch, Petersilie, Fenchel, Estragon, Pimpernelle, Basilikum, Schalotten, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, 1 Seidel Suppe, $\frac{1}{2}$ Seidel Jus, Zitronensaft, Muskatnuss, Dotter	Sauce
465.	189	Soß Royale	Sauce Royale	Schinken, weiße Zwiebel, Wurzelwerk, Lorbeerblatt, Butter, Mehl, Brühe, Koriander, Anis, Orangenschale, Zucker, Zitronensaft, Salz, Muskatnuss, Nelken	Sauce
466.	189	Englische Soß	Englische Sauce	$\frac{1}{4}$ Pfund roher Schinken, weiße Zwiebel, Petersilienwurzel, gelbe Rüben, Lorbeerblatt, Basilikum, etwas Bertram, 4 Nelken, Butter, Mehl, $\frac{1}{2}$ Maß Suppe, 1 Seidel Jus, Dotter von 3 harten Eiern, 8 Sardellen, Salz, Muskatblüte, Muskatnuss, Estragon, Zitronensaft,	Sauce
467.	190	Deutsche Soß	Deutsche Sauce	Schalotten, Champignon, Petersilie, Kerbel, Butter, Mehl, Sardellen, Kraftsuppe, Salz, Muskatblüte, Muskatnuss, Zitronensaft, 4 Dotter	Sauce
468.	190	Pomeranzensoß zur Zunge	Orangensauce	Butter, Mehl, Rindsuppe, Bitterorange, Zucker, Zunge	Sauce
469.	190	Hopfen	Hopfen	Hopfen wie S. 98, Sauce, Spargel, Lammbries, Hahnenkämme, Petersilie, Zitronensaft	Fleischgericht
470.	191	Kleine Zwiebeln	Kleine Zwiebeln	Zwiebeln, Braise, Jus, Petersilie, Zitronensaft	Gemüse
471.	191	Reiskoch mit Schmaungerln	Reiskoch	Reis, Süßrahm, Zucker, Krusteln, Marillenmarmelade, Butter, 4 Dotter, Schnee von 3 Eiklar, Butter, Creme	Auflauf

472.	192	Gemischtes Koch (Brey)	Gemischtes Koch	Süßrahm, $\frac{1}{2}$ Ziegel Schokolade, Semmel, Mandeln, Biskotten, 3 Dotter, Mehl, Butter, Zucker, 2 Dotter, Schnee von 4 Eiklar, Marillenmarmelade	Auflauf
473.	192	Gebackene Knödel (Klöse) mit Kreem	Nudelknödel	Nudeln von 2 Eiern, Süßrahm, Schokoladecreme von 4 Dotter, Schmalz	Beilage
474.	193	Gebackenes Kindskoch (Brey)	Kindskoch	Kindskoch mit süßem Rahm, Schnee von 5 Eiklar, Zucker	Auflauf
475.	193	Aufgelaufenes Chocolate=Koch	Schokoladenkoch	1 Seidel Süßrahm, $\frac{1}{2}$ Ziegel Schokolade, Mehl, Zucker, 4 Eiklar	Auflauf
476.	193	Gefülltes Nudel=Koch	Nudelkoch	Nudeln von 2 Eiern, Süßrahm, Zucker, Wein-Chaudeau von 5 Dottern, Schmankerln, Marillenmarmelade, Schnee von 4 Eiklar	Auflauf
477.	194	Reiskoch mit Pfirsichen gefüllt	Reiskoch	Reis, Süßrahm, Zucker, Zimt, Pfirsiche, Schmalz, Reis	Auflauf
478.	194	Aufgelaufenes Apfelkoch	Apfelkoch	Äpfel, Butter, Zitronenschale, Zucker, 4 Dotter, Semmelbrösel, Schnee von 3 Eiklar	Auflauf
479.	194	Gefäumtes Quittenkoch (Brey)	Quittenkoch	4 Quitten, Schnee von 4 Eiklar, Oblate	Auflauf
480.	195	Pomeranzenkoch (Brey)	Orangenkoch	Kindskoch von Süßrahm, Butter, Bitterorangen, Zucker, Schnee von 4 Eiklar, 4 Dotter, Schmankerln, Weichselfleisch	Auflauf
481.	195	Beschemel	Béchamel	1 Seidel Milch, 2 Kochlöffel Mehl, Butter, 4 Eier, Zucker, Schmankerl. Für die Schmankerln: Mehl, Milch, Zucker, Schmalz	Süßspeise
482.	196	Beinmark=Mehlspeis	Markkuchen	$\frac{1}{2}$ Semmel, Süßrahm, Mark, 1 Ei, 2 Dotter, Salz, Muskatblüte, Zucker, Semmelbröseln	Süßspeise
483.	196	Blamaschee	Blancmanger	11 Lot Mandeln, Süßrahm, 1 $\frac{1}{2}$ Lot Hausenblase, Vanille, Zucker, Pistazien	Süßspeise

484.	196	Erdbeerkoch	Erdbeerkoch	Erdbeeren, 3 Dotter, Schmalz oder Butter, 3 Eier, Semmel, Milch	Auflauf
485.	197	Dotterkoch	Dotterkoch	4 Lot Butter, 4 Dotter, Zucker, Vanille	Auflauf
486.	197	Reiskoch	Reiskoch	Reis, Milch, Eier, Butter, Zitrone, Zucker,	Auflauf
487.	197	Kirschenkoch	Kirschenkoch	Butter, Eier, Zucker, Zimt, Semmelbrösel, Wein, schwarze Kirschen	Auflauf
488.	197	Ameletspeise	Omelette	Butter, Milch, Hackfleisch, geröstete Semmeln, Semmeln, 3 Dotter, 2 Eier, Schmalz, Semmelbrösel	Süßspeise
489.	197	Krombalinspeise	Krombalin	$\frac{1}{2}$ Maß Süßrahm, 12 Dotter, 8 Lot Zucker, Zitronen, Zucker	Süßspeise
490.	198	Bauchkoch	Bauchkoch	Milch, Semmel, 3 Dotter, Schmalz 3 oder 4 Eier, Zucker, Butter	Auflauf
491.	198	Windkoch	Windkoch	Butter, Mehl, Süßrahm, 4 Eier, Zucker, Zimt, Schmalz	Auflauf
492.	198	Spritzkrapfen	Spritzkrapfen	1 Seidel Wasser, 5 Löffel Schmalz, $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, 8 Eier,	Süßspeise
493.	199	Haller=Nudeln	Haller=Nudeln	11 Lot Butter, 1 Ei, 4 Dotter, 4 Löffel Germ, $\frac{1}{2}$ Seidel Milch, 1 Pfund Mehl, Semmelbrösel	Beilage
494.	199	Quittenkoch	Quittenkoch	6 Lot Butter, 2 Eier, 3 Dotter, Quitten, $\frac{1}{2}$ Semmel, Milch, Zucker, Zitronenschalen,	Auflauf
495.	199	Krebsnudeln	Krebsnudeln	1 Pfund Mehl, 10 Dotter, $\frac{1}{2}$ Seidel Süßrahm, 4 Löffel Germ, $\frac{1}{2}$ Seidel Milch, 1 $\frac{1}{4}$ Pfund Krebsbutter	Krebse
496.	200	Aufgelaufenes Semmelkoch	Semmelkoch	8 Lot Butter, Semmel, Milch, 2 Eier, 2 Dotter, Zitronenschalen, Zucker	Auflauf

497.	200	Hechtenschmaren	Hechtschmarren	gebackenen Hecht, 4 Lot Butter, 3 Eier, 1 $\frac{1}{2}$ Semmel, Milch, Salz	Fischgericht ; Hecht
498.	200	Krebsschmaren	Krebsschmarren	30 Krebse, Salz, 4 Lot Krebsbutter, 4 Eier, 2 Semmeln, Milch, Mandeln, Salz, Zucker	Krebse
499.	201	Germ= (Hefen) Gollatschen	Gollatschen	6 Lot Butter, 1 Ei, 1 Dotter, 12 Lot Mehl, 2 Löffel Germ, 6 Löffel Milch, Salz, Schmalz, Marmelade	Backwerk
500.	201	Krebsstrudel	Krebsstrudel	Mehl, Krebsbutter, 2 Eier, Krebschwänze, Semmel, Milch, 3 Eier,	Krebse
501.	202	Milchrahmkröpfchen (Küchchen)	Milchrahmkrapferln	8 Lot Mehl, 3 Löffel Milch, 3 Dotter, Schmalz, Zucker	Süßspeise
502.	202	Krebsemmeln	Krebssemmeln	Rundsemeln, Schmalz, Krebse, Salz, Muskatblüte, 3 Eier, 2 Dotter, 1 Seidel Süßrahm, Krebsbutter	Krebse
503.	203	Abgetriebene Krebsnockerln	Krebsnockerln	5 Lot Butter, 5 Lot Schmalz, 2 Eier, 2 Dotter, 2 Löffel Germ, $\frac{1}{4}$ Seidel Milch, 24 Lot Gries	Krebse
504.	203	Aufgelaufene Hasenöhrchen	Hasenohren	Schmalz, Mehl, 3 Eier	Backwerk
505.	203	Apfelsträubchen	Apfelstrauben	2 Eier, Wein, Schmalz, Äpfel	Backwerk
506.	203	Schneeballen	Schneeballen	1 Stück Butter, 1 Seidel Milch, 2 Eier, Mehl	Backwerk
507.	204	Butternudeln	Butternudeln	$\frac{3}{4}$ Pfund Mehl, Salz, 2 Löffel Germ, 1 Ei, 3 Dotter, $\frac{1}{2}$ Seidel Milch, 6 Lot Butter, 8 Lot Butter, $\frac{1}{2}$ Seidel Milch	Backwerk
508.	204	(Hefen) Germnudeln	Germnudeln	4 Lot Schmalz, 4 Lot Butter, 1 Ei, 4 Dotter, 2 Löffel Germ, $\frac{1}{2}$ Seidel Milch, $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, 4 Lot Mehl, 1 $\frac{1}{2}$ Seidel Milch	Backwerk



509.	204	Spritzkrapfen	Spritzkrapfen	1 Seidel Wasser, 5 Lot Schmalz, $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, Salz, 8 Eier	Backwerk
510.	205	Eine andere Art Spritzkrapfen	Spritzkrapfen	5 Seidel Milch, 4 Lot Schmalz, 20 Lot Mehl, 8 Eier, Salz	Backwerk
511.	205	Krebs= Schlickkröpfchen	Schlickkrapferl	Mehl, Salz, Krebsbutter, 1 Ei, Krebschwänze, Milch, Semmel. Eingerührtes: Krebsbutter, 2 Eier, 1 Löffel Milchrahm., Milch	Backwerk
512.	205	Anisfleckchen	Anisfleckerln	3 oder 4 Hände voll Mehl, 1 Hand voll Zucker, Anis, 3 oder 4 Dotter, Wein, Schmalz	Backwerk
513.	206	Topfenkrapfen	Topfenkrapfen	Mehl, Rahm, 2 Eier, ein paar Löffel Germ, Topfen, Butter	Backwerk
514.	206	Zuckerbretzchen	Zuckerbrezerln	10 Lot Mehl, 8 Lot Zucker, 4 Lot Butter, 4 Dotter, Orangenschalen	Backwerk
515.	206	Hohlehippen	Hohlhippen	$\frac{1}{2}$ Seidel Süßrahm, Zucker, Zimt, 1 Dotter, Mehl	Backwerk
516.	207	Waffenkrapfen	Waffenkrapfen	12 Lot Mehl, 5 Lot Schmalz, 5 Lot Butter, 8 Eier, 4 Dotter, 2 Löffel Germ, Zucker, Zimt	Backwerk
517.	207	Nonnenkuchen	Nonnenkuchen	$\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, 1 Ei, 12 Lot Mehl, Pistazien, Mandeln, Zitronat, Oblaten	Backwerk
518.	207	Prügelkrapfen	Prügelkrapfen	Zucker (30 Eier schwer), Mehl (30 Eier schwer), Eier, Butter (18 Eier schwer), Gewürz, Zitronenschalen, Orangenschalen, Wein, Schnee, Schokolade	Backwerk
519.	208	Zwieback	Zwieback	16 Eier, 1 Pfund Zucker, 1 Pfund Mehl, Zitronenschalen, Anis, Fenchel	Backwerk
520.	208	Zwieback	Zwieback	$\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 10 Eier, $\frac{1}{4}$ Pfund Mandeln, $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl	Backwerk

521.	208	Sauere Pastete	Saure Pastete	1 Pfund Mehl, 1 Pfund Butter, Salz, 1 Ei, 3 Dotter, 3 Löffel Milchrahm, $\frac{1}{2}$ Seidel Wein, Tauben, (oder Ochenschlepp, Lungenbraten, Wildenten, Rebhühner), Speck, 2 Zwiebeln, gelbe Rüben, Petersilie, Lorbeerblätter, Zitronenschalen, Muskatblüte, Nelken, Rindssuppe, Bertram, Essig, Salz, Kalbfleisch. Farce: Speck, Zitronenschalen, Zwiebeln, Sardellen, Kapern, Champignons, Petersilie, Kapaunen-Lebern, Semmelschmollen (in der Braise eingeweicht), Milchrahm. Pastetensuppe: Einbrenn, Butter, Beize, Suppe, Milch, Kapern.	Pastete
522.	210	Sauerkrautpastete	Sauerkrautpastete	Sauerkraut, Pastetenteig, Erdäpfel, Fasan	Pastete
523.	211	Hetschpetsch (Hagebutten) Brot	Hagebuttenbrot	$\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, 6 Dotter, Schnee von 6 Eiklar, 2 Lot Mehl, 4 Lot Hagebutten-Mehl	Backwerk
524.	211	Mandelstritzel	Mandelstriezel	8 Lot Mandeln, Eiklar, Zitronenschale, Zucker, (Vanille), Mehl, 8 Dotter, Schnee von 4 Eiklar, Buttermehl, Papier, Zitronenglasur	Backwerk
525.	212	Vorzüglicher guter (Hefen-) Germteig	Germteig	1 Pfund Mehl, $\frac{3}{4}$ Pfund Schmalz, 3 Löffel Germ, 1 Seidel Süßrahm, 18 Dotter, Zucker, Salz	Teig
526.	212	Buttermehl	Blättermehl	Süßrahm, Sauerrahm, Wein, 1 Ei, Butter, Eiklar	Teig
527.	212	Mürber Teig	Mürbteig	Mehl, Butter, Salz, 2 Dotter, Sauerrahm, Wein	Teig
528.	212	Gewürzzeltchen	Gewürzzelten	$\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 7-8 Dotter, Nelken, Zimt, Zitronenschalen, $\frac{1}{2}$ Pfund Stärkemehl	Backwerk

529.	213	Semmelpastete	Semmelpastete	Semmeln, Ragout oder Haschee: Kalbfleisch, Mehl, Suppe oder Jus, Zitronensaft, Pilze, Schmalz, Milch, Ei, Semmelbrösel	Pastete
530.	213	Mandelstrützel	Mandelstriezel	Butter, Mehl, 4 Dotter, 4 Löffel Sauerrahm, Wein. Fülle: 1/8 Pfund Zucker, 1/8 Pfund Mandeln, 4 Eier, Zitronenschalen, Zitronenglasur	Backwerk
531.	214	Blutreis in einer Kasserolpastete	Blutreis	Reis, Fett, 2 Eier, Blut, Mehl, Butter, 1 Ei, Sauerrahm, Wein,	Pastete
532.	214	Kasserolpastete mit Blut	Blutpastete	Mürbteig, Semmel, Suppe, Beinmark, Speck, Zwiebel, Majoran, Pfeffer, Kindskoch, Blut	Pastete
533.	214	Ein mürber Teig	Mürbteig	Mehl, Salz, Butter, Wein, Sauerrahm, Eier	Teig
534.	214	Biskoten	Biskuit	$\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 12 Dotter, Schnee von 6 Eiklar, $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, Zitronenschalen, Zuckerglasur	Backwerk
535.	215	Mandelwandel	Mandelkuchen	$\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, 2 Eier 4 Dotter, Zitronenschale, Semmelbrösel	Backwerk
536.	215	Oblatbögen	Oblatenbögen	Glasur von Butter und Eiklar, Tragant, Mandeln, Zitronenschalen, Wachs, Oblaten	Backwerk
537.	215	Aniskräpfchen	Aniskrapferl	$\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, 5 Dotter, 3 Lot Mehl, Anis, Oblaten	Backwerk
538.	215	Faumende Kräpfchen	Schaumkrapferl	Oblaten, Salsenplätzchen, Eiklar, Zucker	Backwerk
539.	216	Eiskräpfchen	Schneekrapferln	$\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, Vanille, Zitronenschale, 3 Eiklar, 8 Lot Mandeln, Oblaten	Backwerk
540.	216	Mandelbögen	Mandelbögen	$\frac{1}{4}$ Pfund Mandeln, 4 Lot Zucker, 2 Eiklar, Tragant, Zitronensaft, Zitronenschale, Oblaten	Backwerk

541.	216	Zuckersprinzerl	Springerl	$\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfund Mehl, Eiklar	Backwerk
542.	216	Mandelstrützel	Mandelstriezel	4 Lot Butter, 4 Lot Mehl, 2 Dotter, 6 Lot Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfund Mandeln, Schnee von einem Eiklar, 5 Dotter, 1 Ei, Zitronenglasur, Pistazien	Backwerk
543.	217	Krebspastetchen	Krebspastetchen	30 Krebse, 1 Semmel, Milch, Eingerührtes von 2 Eiern, Krebsbutter, 1Ei, 1-2 Fischbeuschel von einem Milcher (männlicher Karpfen), Pilze, Salz, Buttermteig,	Pastete
544.	218	Krebskröpfchen	Krebskrapferln	6 Lot Mandeln, 5 Lot Zucker, 4 Lot Krebschwänze, 3 Lot Krebsbutter, 2 Eiklar, Oblaten	Backwerk
545.	218	Torfeletchen (!)	Torteletten	$\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, 8 Lot Zucker, Zitronenschalen, 1 Dotter, Eingesottenes	Backwerk ; Torte
546.	218	Krumme Kipfelchen von Germ (Hefe)	Krumme Kipfel	$\frac{1}{2}$ Pfund Schmalz, 3 Eier, 4Dotter, 4 Löffel Germ, $\frac{1}{4}$ Seidel Milch, 1 Pfund Mehl, Salz, Eingesottenes, Butter, Zucker	Backwerk
547.	219	Butterringelchen	Butter-Ringe	$\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, 12 Lot Butter, 6 harte Dotter, Pistazien oder Anis	Backwerk
548.	219	Muschel	Mandel-Muscheln	8 Lot Mandeln, 8 Lot Zucker, 2 Eiklar, Kipfel-Brösel, Zitronenschale, Zimt, Nelken,	Backwerk
549.	219	Pistazzien=Becher	Pistazien-Becher	8 Lot Mandeln, Spinatopfen, 4 Lot Pistazien, 8 Lot Zucker, 4 Eier, 10 Dotter, Zitronenschale, Butter, Buttermteig	Backwerk
550.	220	Finger=Hohlelippen	Hohlhippen	Zucker zwei Eier schwer, 2 Eiklar, 2 Dotter, Zitrone, 2 Löffel Wein, Mehl ein Ei schwer, Butter	Backwerk

551.	220	Butterwandel	Butterkuchen	6 Lot Butter, 6Dotter, 6 Löffel Süßbrahm, 2 Löffel Germ, 6 Lot Mehl, Salz, Butter	Backwerk
552.	221	Gewürzzeltchen	Gewürzzelten	2 Eier, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, Zimt, Nelken, Zitronenschalen, $\frac{1}{4}$ Pfund Mehl, Butter	Backwerk
553.	221	Anis-Schaiten	Hobelscharten mit Anis	$\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, Schnee von 2 Eiklar, 2 Lot Mehl, Oblaten, Anis	Backwerk
554.	221	Falsche Mandelwandel	Falscher Mandelkuchen	$\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, 4 Eier, 4 Dotter, 4 Lot Semmelbrösel, 1 Lot Pistazien, Zitronenschale, Butter	Backwerk
555.	222	Bauernkräpfchen	Bauernkrapferln	$\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, 1 Ei, 2 Dotter, $\frac{1}{4}$ Pfund Mandeln, Zimt, Nelken, Muskatnuss, 7 Lot Mehl, Oblaten	Backwerk
556.	222	Anisbretzchen	Anisbrezerln	$\frac{1}{4}$ Pfund Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, Anis, Zitronenschale, 1 Ei, 1 Dotter, 2 $\frac{1}{2}$ Lot Butter	Backwerk
557.	223	Kränzchen	Kranzerl	5 Eier, 10 Dotter, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, Zitronenschale, Zitronensaft, 8 Lot Mehl, Butter, Oblate, Zuckerglasur	Backwerk
558.	223	Krebspastete	Krebspastete	$\frac{1}{2}$ Pfund Krebsbutter, 6 Eier, 6 Dotter, $\frac{1}{2}$ Semmel, Milch, 1 Seidel Milch, 3 Eier, Salz, Pasteten-Teig. Ragout: Ochsen gaumen, Kalbsbries, Euter, Krebschwänze, grüne Erbsen, Morcheln, Herrenpilze, Butter, Mehl	Pastete ; Krebse
559.	223	Spieskräpfchen	Spießkrapferl	$\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, $\frac{1}{4}$ Pfund Mandeln, Zimt, Nelken, Zitronenschalen, 4 Eier, Zuckerglasur, Pistazien	Backwerk
560.	224	Kleine Hohlehippen	Hohlhippen	4 Eier, Zucker (4 Eier schwer), Mehl (2 Eier schwer), Zitronenschalen, Butter, Pistazien	Backwerk

561.	224	Getrockneter Teig	Getrockneter Teig	6 Lot Mandeln, 6 Lot Zucker, Zitronensaft, Eiklar, Mehl, Oblaten, Zuckerglasur	Backwerk
562.	225	Böhmische Gollatschen	Böhmische Golatschen	$\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Seidel Rahm, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, 2 Löffel Germ, 1 Ei, 3 Dotter, Salz, Eingesottenes. Alternativ: Pistazien, Zuckerglasur	Backwerk
563.	225	Französische Biskoten	Französische Biskotten	Zucker (5 Eier schwer), Mehl (3 Eier schwer), Schnee von 5 Eiklar, 5 Dotter, Papier,	Backwerk
564.	226	Muskatnuß=Torte	Muskat-Torte	$\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, 1 Pfund Mandeln, Teig, 2 Muskatnüsse, Oblate, Marillenmarmelade, Tragant-Glasur	Backwerk ; Torte
565.	227	Linzer = Torte	Linzer Torte	$\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, Zitronenschalen, 1 Ei, Marmelade, Zuckerglasur, Gewürz	Backwerk ; Torte
566.	227	Gefüllte Chocolate=Torte	Schokolade-Torte	$\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 1 $\frac{1}{2}$ Ziegel Schokolade, 2 Eiklar, 3 Messerspitzen Tragant, Oblaten, Pistazien, Mandeln, Glasur	Backwerk ; Torte
567.	228	Brösel=Torte	Brösel-Torte	1 Pfund Mehl, 1 Pfund Butter, Salz, Zucker, 2 Eier, 1 Dotter, Fülle, Zuckerglasur	Backwerk ; Torte
568.	228	Kleyen=Torte	Kleien-Torte	$\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, Zitronensaft, 1 Quentchen Zimt, Muskatnuss, Zitronenschalen, 3 Lot Butter, 4 harte Dotter, Schnee von einem Eiklar, Fülle, Zuckerglasur	Backwerk ; Torte
569.	228	Weichsel=Torte	Weichseltorte	$\frac{1}{2}$ Pfund Weichseln, 1 Pfund Mandeln, 1 Pfund Zucker, $\frac{1}{2}$ Seidel Wasser, Schnee von 2 Eiklar, Zitronenschalen, Zimt, Nelken, Oblate, Zuckerglasur, Marmelade	Backwerk ; Torte

570.	229	Eyer=Torte	Eier-Torte	$\frac{3}{4}$ Pfund Mandeln, 12 Lot Zucker, 8 Lot Butter, Zitronensaft, 1 Ei, Oblaten, Marmelade, Zuckerglasur	Backwerk ; Torte
571.	229	Semmelbrösel=Torte	Semmelbrösel=Torte	12 Lot Zucker, 6 Eier, 6 Dotter, 6 Lot Semmelbrösel, Zitronenschalen, Gewürz, Schmalz	Backwerk ; Torte
572.	230	Spritz=Torte	Spritz=Torte	$\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln, Zucker, 2 Eiklar, 4 Messerspitzen Tragant, Oblaten	Backwerk ; Torte
573.	230	Eine andere Spritz=Torte	Spritz=Torte	Zucker, Mandeln, Schokolade, Gewürz, Eiklar	Backwerk ; Torte
574.	231	Muskatblüthen=Torte	Muskatblüthen-Torte	1 $\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln, 1 $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, Schnee von 5 Eiklar, Muskatblüte, Nelken, Zimt, Zitronenschalen, Oblaten, Zuckerglasur	Backwerk ; Torte
575.	231	Nudel=Torte	Nudel-Torte	$\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln, (oder Pistazien), $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{2}$ Seidel Wasser, Zitronenschalen, 1 Ei, Zucker, Schmalz, 5 Eiklar, Oblaten	Backwerk ; Torte
576.	232	Eine andere Art Nudel=Torte	Nudel-Torte	12 Lot Mandeln, 10 Lot Zucker, 2 Eier, 2 Dotter, Mehl, Zucker, 1 Ei, Schmalz, Pistazien, Zitronenschalen, Zimt, Nelken, Zuckerglasur	Backwerk ; Torte
577.	232	Quitten=Torte	Quitten-Torte	Quitten, 12 Lot Zucker, Schnee von 6 Eiklar, Papier, Marmelade	Backwerk ; Torte
578.	232	Kastanien=Torte	Kastanien-Torte	4 Lot Butter, 2 Eier, 3 Dotter, 1 Pfund Zucker, 1 Lot Zimt, Zitrone, Zitronenschalen, 1 Pfund Kastanien	Backwerk ; Torte
579.	233	Aepfel=Torte	Apfeltorte	Taffetäpfel, Zucker, Quitten (oder Quittenlatwerge), Zitronensaft, Zitronenschalen, eingesottenes Ceterikraut, Mandeln, Pistazien	Backwerk ; Torte

580.	233	Gesottene Torte	Mandeltorte	1 Pfund Mandeln, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{2}$ Seidel Wasser, 6 Dotter, 4 Lot Zitronat, 2 Lot Pistazien, Zitronenschale, Zitronensaft, Oblaten	Backwerk ; Torte
581.	234	Gesottene Brodtorte	Brottorte	1 $\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 16 Dotter, 4 Eiklar, 1 Pfund Zucker, Schnee von 2 Eiklar, 4 Lot Pistazien, 2 Lot Zitronat, Nelken, Zimt, Zitronenschalen, Zuckerglasur	Backwerk ; Torte
582.	235	Pomeranzen=Torte	Orangen-Torte	$\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, $\frac{3}{4}$ Pfund Mandeln, 9 Eier, 6 Dotter, 3 Hände voll Zucker, 4 Orangen, 1 Handvoll Semmelbrösel	Backwerk ; Torte
583.	235	Stangel= oder Blätter=Torte	Blätter-Torte	Mehl, Mandeln, 6 harte Dotter, Zucker, Orangen, Süßrahm, Orangensaft, Marmelade, Zuckerglasur	Backwerk ; Torte
584.	235	Kaffee=Torte	Kaffee-Torte	$\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, 1 Pfund Mandeln, 18 Eier, Schnee von 9 Eiklar, 4 Lot Kaffee, Schokolade, Schmalz, Oblaten, Glasur	Backwerk ; Torte
585.	236	Linzer=Torte	Linzertorte	$\frac{1}{2}$ Pfund Butter, $\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln, 4 Dotter, 2 Löffel Rahm, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, Eiklar, eventuell Zuckerglasur	Backwerk ; Torte
586.	236	Tyroler=Kaisertorte	Tiroler Kaisertorte	$\frac{3}{4}$ Pfund Mandeln, 8 harte Dotter, 8 Lot Butter, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, Zitronenschalen, Butter, Fruchtsirup	Backwerk ; Torte
587.	236	Eine resche Pomeranzen=Torte	Orangentorte	2 oder 3 Orangen, Zucker, Eiklar, Wachs, Marmelade, Zuckerglasur	Backwerk ; Torte
588.	237	Weißer Torte	Weißer Torte	1 Pfund Zucker, 8 Eier, 1 Pfund Pignoli, Pistazien, Zitronenschalen, Marmelade	Backwerk ; Torte



589.	237	Eine andere weiße Torte	Weißer Torte	$\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 5 Eiklar, Pistazien, 2 Lot Pignoli, 2 Lot Zitronat, Zitronenschalen, Schokolade, Marmelade, Tragant	Backwerk ; Torte
590.	238	Blättchentorte	Blättchentorte	$\frac{1}{4}$ Pfund Butter, 8 harte Dotter, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, Zitronensaft, Zitronenschalen, Zuckerglasur, eventuell Biskottenteig	Backwerk ; Torte
591.	238	Eine gar gute neue Torte	Neue Torte	$\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, $\frac{3}{4}$ Pfund Mandeln, 12 Dotter, 8 Eier, Schmalz, Zitronenschalen, Oblaten, Fruchtsirup, Zuckerglasur	Backwerk ; Torte
592.	239	Neu Chocolate=Torte	Schokoladen-Torte	1 Pfund Zucker, 6 Lot Schokolade, Tragant, 3 oder 4 Eiklar, $\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln, Zitronat, Zuckerglasur	Backwerk ; Torte
593.	239	Neue Kletzen=Torte	Kletzen-Torte	1 Pfund Mandeln, $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, Zitronensaft, Eiklar, Zitronenschale, Muskatnuss, Marmelade	Backwerk ; Torte
594.	239	Muskazin=Torte	Muskazin-Torte	$\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln, 5 Eier, Zimt, Muskatnuss, Nelken, Zitronenschalen, Zuckerglasur	Backwerk ; Torte
595.	240	Gerührte Muskazin=Torte	Muskazin-Torte	1 Pfund Mandeln, 8 Eier, 8 Dotter, 27 Lot Zucker, Zitronenschale, Nelken, Zimt, Muskatnuss, 1 $\frac{1}{2}$ Lot Mehl, Butter oder Schmalz, Zuckerglasur	Backwerk ; Torte
596.	241	Krach=Torte	Krach-Torte	10 Lot Mehl, Schmalz, 8 Lot Zucker, Nelken, Zimt, Zitronenschalen, 2 Dotter, Wein, Marmelade,	Backwerk ; Torte

597.	241	Pomeranzen=Torte	Orangentorte	$\frac{3}{4}$ Pfund Mandeln, $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, Schnee von 3 Eiklar, 9 Eier, 6 Dotter, 4 oder 5 Orangen, Butter oder Schmalz, Semmelbrösel, Zuckerglasur	Backwerk ; Torte
598.	242	Biskoten=Torte	Biskotten-Torte	1 Pfund Zucker, 14 Eier (die Eiklar zu Schnee schlagen), 12 Dotter, 2 Pfund Stärkemehl, Butter, Zuckerglasur	Backwerk ; Torte
599.	242	Schwarze Brod=Torte	Brot-Torte	$\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 12 Lot schwarze Brotbrösel, Wien, 12 Eier, 2 Dotter, $\frac{1}{2}$ Lot Zimt, Nelken, Zitronenschalen, Zitronat, Oblaten, weiße und rote Zuckerglasur, Pistazien	Backwerk ; Torte
600.	242	Germ (Hefen=) Torte	Germtorte	$\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, 2 Löffel Germ, 3 Löffel Milch, 1 Ei, 2 Dotter, Salz, Marmelade, Zucker	Backwerk ; Torte
601.	243	Weichselsulze	Weichselgelee	$\frac{1}{2}$ Flasche eingekochte Weichseln, 5 Zitronenschalen, Zitronensaft, 1 Seidel Milch, Zucker, Hausenblase, Pignoli, Pistazien	Gelee ; Weichseln
602.	243	Kaffeemilch	Kaffeemilch	3 Seidel Süßrahm, $\frac{1}{4}$ Pfund Kaffee, $\frac{1}{2}$ Quentchen Vanille, 1 $\frac{1}{2}$ Lot Hausenblase, Zucker	Milchgetränk
603.	244	Kaffee=Konsume	Kaffee-Consommé	Kaffee, Rahm, Zucker, Dotter	Süßspeise ; Getränk
604.	244	Pomeranzen=Krem	Orangencreme	5 Dotter, Zitronat, Orangen, Zucker, 5 Eiklar, Mürbteig, Schmankerln, Weichselfleisch	Creme
605.	244	Käsmilch	Käsmilch	3 Maß Milch, 20 Eier, 1 Kaffeelöffel Mehl, Zitronensaft, 1 Löffel Essig, Zucker, $\frac{1}{2}$ Maß Rahm, 1 Kochlöffel Mehl, 4 Eiklar, Vanille, Zimt	Milchgetränk

606.	245	Nußsulze	Nußgelee	frische Walnüsse, Semmelmehl, das Weiße eines gekochten Eis, Wein, Gewürz	Gelee ; Nüsse
607.	245	Punschsulze	Punschgelee	Holländischen Tee, 1 Lot Hausenblase, Saft von 8 Zitronen, Zucker, Arrak oder Rum	Gelee ; Punsch
608.	246	Natürlichen Krem	Creme	Rahm, Zucker	Creme
609.	246	Geschlagene Krem	Zitronencreme	1 Maß Süßrahm, Zucker, Tragant-Gummi, Orangenblütenwasser, eingelegte grüne Zitronen	Creme
610.	246	Schnee=Krem	Schneecreme	2 Maß Rahm, 2 Eiweiß, 8 Löffel Zucker, 5 bis 6 Tropfen Orangenblütenwasser	Creme
611.	246	Krem von Blois	Creme von Blois	Rahm, Zucker, Zitronenschalen	Creme
612.	247	Leichter Krem	Leichte Creme	1 Maß Rahm, 1Maß Milch, 4 bis 5 Löffel Zucker, 2 Eiweiß, Orangenblütenwasser	Creme
613.	247	Felsen=Krem	Felsen-Creme	1 Maß Rahm, Milch, Lab, Orangenblütenwasser, Zucker	Creme
614.	247	Italienischer Krem	Italienische Creme	1 Maß Rahm, 2 Eier, 3 Löffel Zucker, Orangenblütenwasser,	Creme
615.	248	Himbeeren=Krem	Himbeer-Creme	Rahm, Zucker, Himbeeren	Creme
616.	248	Crème veloutée	Crème veloutée	1 Maß Rahm, 1 Maß Milch, 5 Unzen Zucker, Lab, Orangenblütenwasser,	Creme
617.	248	Mandel=Krem	Mandel-Creme	6 Unzen Mandeln, 1 Maß Milch, 5 Unzen Zucker, 2 Eiweiß, Orangenblütenwasser, eventuell gebrannte Mandeln	Creme
618.	249	Pistazien=Krem	Pistazien-Creme	4 Unzen Pistazien, 1 Maß Milch, 4 Unzen Zucker, Zitronenschalen, 2 Dotter	Creme

619.	249	Chocoladen=Krem	Schokoladen-Creme	2 Maß Milch, 1 Maß Rahm, 3 Dotter, 2 Unzen Schokolade, 5 Unzen Zucker	Creme
620.	250	Italienischer Krem	Italienische Creme	2 Maß Milch, 4 Dotter, 3 Unzen Zitronenschalen und Orangenschalen, 6 Unzen Pistazien, 2 Löffel Orangenblütenwasser, 4 Unzen Zucker	Creme
621.	250	Holländischer Krem	Holländische Creme	2 Maß Milch, 1 Maß Rahm, 3 Dotter, 2 Quentchen Vanille, 5 Unzen Zucker	Creme
622.	251	Mandelmilch	Mandelmilch	6 Unzen Mandeln, 2 Maß Milch, 4 Quentchen Orangenblütenwasser, 5 Unzen Zucker,	Milchgetränk
623.	251	Pomeranzen=Sulze	Orangen-Gelee	2 Orangen, 1 Pfund Zucker, Saft von 6 Zitronen und 6 Orangen, 1 $\frac{1}{2}$ Lot Hausenblase	Gelee ; Orangen
624.	252	Chokolade=Milch	Schokolade-Milch	$\frac{1}{2}$ Maß Milch, Schnee von 6 Eiklar, 5 Lot Schokolade, Zucker, Mandeln, Pistazien	Milchgetränk
625.	252	Limoniensulze	Zitronen-Gelee	3 Zitronen, Zucker, 1 Seidel Zitronensaft, 1 Seidel Wein, 1 Seidel Milch, Zucker, $\frac{1}{2}$ Lot Hausenblase, Zitronenschalen	Gelee ; Zitronen
626.	252	Gefäumte Milch	Schaum-Milch	Süßrahm, Zitronen, Zucker, gebähte Semmeln	Milchgetränk
627.	252	Gallerische Milch	Gallerische Milch	$\frac{1}{2}$ Maß Süßrahm, 8 Eiklar, 1 Zitrone, Zucker	Milchgetränk
628.	253	Köchelmilch	Köchelmilch	3 Seidel Süßrahm, Vanille, 1 Seidel Rahm, 3 Eiklar, Milch	Milchgetränk
629.	253	Stubenbergische Milch	Stubenbergische Milch	$\frac{1}{2}$ Maß nächtlichen Rahm, $\frac{1}{2}$ Maß mittäglichen Rahm, 30 Eiklar, Zucker, Milch	Milchgetränk
630.	254	Gelees	Gelees	Zucker, Fruchtsaft (Kirschen, Johannisbeeren, Äpfel, Berberitzen, Himbeeren, Quitten, Aprikosen, Verjus)	Gelee

631.	255	Kirschgelee	Kirschgelee	Kirschen, Johannesbeeren, Zucker, Papier, Brandwein	Gelee ; Kirschen
632.	256	Johannisbeeren=Gelee	Johannisbeeren-Gelee	rote oder weiße Johannisbeeren, Zucker	Gelee ; Johannisbeeren
633.	256	Johannisbeerengelee und Himbeerengelee	Johannisbeeren-Gelee und Himbeer-Gelee	Johannisbeeren, Himbeeren	Gelee ; Johannisbeeren ; Himbeeren
634.	256	Johannisbeerengelee ohne Feuer	Johannisbeeren-Gelee	Johannisbeeren, auf 6 Pfund Saft 4 Pfund Zucker	Gelee ; Johannisbeeren
635.	257	Quittengelee	Quittengelee	Quitten, Zucker	Gelee ; Quitten
636.	257	Apfelgelee	Apfelgelee	Äpfel (Renetten), Zucker, Papier, Brandwein	Gelee ; Apfel
637.	257	Rosengelee	Rosengelee	Äpfel, Chochenille-Tinktur, Rosenwasser, Zucker	Gelee ; Rosen
638.	258	Saurachgelee	Berberitzen-Gelee	6 Pfund Berberitzen, 4 Pfund Zucker	Gelee ; Berberitze
639.	258	Marmeladen	Marmeladen	Früchte, Blumen	Konservieren ; Marmelade
640.	258	Marmeladen von grünen Aprikosen	Marillen-Marmelade	grüne Marillen, Aschenlauge, Zucker	Konservieren ; Marmelade
641.	259	Kirschmarmelade	Kirschen-Marmelade	12 Pfund Kirschen, 6 Pfund Zucker	Konservieren ; Marmelade
642.	260	Himbeerenmarmelade	Himbeeren-Marmelade	8 Pfund Himbeeren, 4 Pfund Zucker	Konservieren ; Marmelade
643.	260	Aprikosenmarmelade	Marillen-Marmelade	Marillen, Zucker	Konservieren ; Marmelade
644.	260	Eine andere Art	Marillen-Marmelade	8 Pfund Marillen, 5 Pfund Zucker	Konservieren ; Marmelade

645.	261	Marmelade von Reines Claudes	Renekloden-Marmelade	6 Pfund Renekloden, 4 Pfund Zucker	Konservieren ; Marmelade
646.	261	Mirabellenmarmelade	Mirabellen-Marmelade	Mirabellen, Zucker	Konservieren ; Marmelade
647.	262	Rousseletbirn=Marmelade	Birnen-Marmelade	6 Pfund Birnen, 4 Pfund Zucker	Konservieren ; Marmelade
648.	262	Pfirsichmarmelade	Pfirsich-Marmelade	7 Pfund Pfirsiche, 4 Pfund Zucker	Konservieren ; Marmelade
649.	262	Pomeranzenblüthen=Marmelade	Orangenblüthen-Marmelade	1 Pfund Orangenblüthen, Zitronensaft, 2 Pfund Zucker, Apfelgelee	Konservieren ; Marmelade
650.	263	Verjus=Marmelade	Verjus-Marmelade	6 Pfund grüne Weinbeeren, Zitronensaft, 5 Pfund Zucker	Konservieren ; Marmelade
651.	264	Saurachmarmelade	Berberitzen-Marmelade	3 Pfund Berberitzen, 1 Pfund Wasser, 3 Pfund Zucker	Konservieren ; Marmelade
652.	264	Hagebuttenmarmelade	Hagebuttenmarmelade	3 Pfund Hagebutten, 8 Unzen Wasser, 2 Pfund und 8 Unzen Zucker	Konservieren ; Marmelade
653.	264	Veilchenmarmelade	Veilchenmarmelade	3 Pfund Veilchen, 4 Pfund Zucker, Apfelmarmelade	Konservieren ; Marmelade
654.	265	Quittenmarmelade	Quittenmarmelade	Quitten, Zucker	Konservieren ; Marmelade
655.	265	Kandirte Birnen	Kandierte Birnen	Birnen, Zucker. Rezept eignet sich auch für Renekloden, weiße und gelbe Nüsse, Äpfel, Quittenteig	Süßspeise ; Birnen
656.	266	Kandirte Pomeranzenblüthen	Kandierte Orangenblüthen	gezuckerte Orangenblüthen, Zucker. Rezept eignet sich auch für Orangenknospen und Zitronenschalen.	Süßspeise ; kandierte Blüthen
657.	266	Farbigt kandirte Mandeln	Kandierte Mandeln in verschiedenen Farben	Mandeln, Zucker, Lebensmittelfarben. Geeignet für Pistazien und Haselnüsse	Süßspeise ; kandierte Mandeln

658.	267	Farbigt kandirte Blumen	Kandierte Blumen in verschiedenen Farben	farbige Blumen von Zuckerteig, Zucker	Süßspeise ; kandierte Blüten
659.	267	Kandirte Butter	Kandierte Butter	Butter, Kandiszucker	Süßspeise ; kandierte Butter
660.	268	Binad zu machen	Penid-Zucker	1 Pfund Zucker, 1 Seidel Wasser, Mandelöl, Schokolade, Zitronensaft	Süßspeise
661.	268	Breite oder gestossene Laub	Zucker-Laubwerk	Zucker	Süßspeise
662.	268	Marschellen	Morsellen	Zucker, Zitronensaft, Zitronenschalen, Papier, Alkermessaft	Süßspeise
663.	269	Eingemachte Weichseln	Eingemachte Weichseln	$\frac{1}{2}$ Pfund Weichseln, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{2}$ Seidel Wasser. Auch für Marillen geeignet.	Konservieren ; Weichseln
664.	270	Weichseln in Essig	Weichseln in Essig	1 Pfund Weichseln, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, Essig	Konservieren ; Weichseln
665.	270	Kornblumensaft	Kornblumensaft	Kornblumen, 1 Pfund Zucker, Mandelöl. Geeignet für Holundersaft, Rosensaft	Getränk
666.	271	Rosmarin- oder Lavendelhonig	Rosmarin- oder Lavendelhonig	4 Pfund Rosmarinblüten (oder Lavendelblüten); 2 $\frac{1}{2}$ Pfund Honig	Honigzubereitung
667.	271	Rosenhonig	Rosenhonig	4 Pfund Rosenblätter, 2 $\frac{1}{2}$ Pfund Honig	Honigzubereitung
668.	271	Ribisel (Johannisbeere) einzumachen	Johannisbeeren einzumachen	1 Pfund Johannisbeeren, 1 Pfund Zucker	Konservieren ; Marmelade
669.	271	Ribiseln am Stengel	Johannisbeeren einzumachen	$\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{2}$ Seidel Wasser, $\frac{1}{2}$ Pfund Johannisbeeren	Konservieren ; Marmelade
670.	272	Himbeeren einzumachen	Himbeeren einzumachen	$\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund Himbeeren	Konservieren ; Marmelade
671.	272	Weichseln einzumachen	Weichseln einzumachen	$\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{2}$ Seidel Wasser, $\frac{1}{2}$ Pfund Weichseln. Geeignet auch für Amarellen	Konservieren ; Marmelade

672.	272	Bettlerweichseln	Bettlerweichseln	1 Pfund Zucker, 2 Pfund Weichseln	Konservieren ; Marmelade
673.	273	Dirndel= (Kornelius=Kirschen)	Kornelkirschen einzumachen	$\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfund Kornelkirschen	Konservieren ; Marmelade
674.	273	Weinschärling	Berberitzen einmachen	Berberitzen, Zucker. Ebenso für Hagebutten geeignet	Konservieren ; Marmelade
675.	273	Das Gläser=Quittenwerk	Quitten-Latwerge	Quitten, 6 Lot Zucker (auf 8 Lot Saft), Zitronensaft	Konservieren ; Latwerge
676.	273	Quittenspalten	Quittenspalten	1 Pfund Quitten, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{2}$ Seidel Wasser, Tournesol	Konservieren ; Marmelade
677.	274	Quittenkäs	Quitten-Käse	$\frac{1}{2}$ Seidel Wasser, 4 Lot Zucker, 8 Lot Quitten, Zitronenschalen, Zimt	Konservieren ; Latwerge
678.	274	Quittensalsen	Quitten-Marmelade	$\frac{1}{4}$ Pfund Quitten, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, Zitronenschalen	Konservieren ; Marmelade
679.	274	Zwetschensalsen	Zwetschgen - Marmelade	Zwetschgen, 1 Pfund Zucker auf 1 Pfund Marmelade	Konservieren ; Marmelade
680.	275	Marillen= (Aprikosen) Salsen	Marillen-Marmelade	Marillen, Zucker	Konservieren ; Marmelade
681.	275	Dirndel= (Cornelius=Kirschen=) Salsen	Kornelkirschen- Marmelade	Kornelkirschen, Zucker	Konservieren ; Marmelade
682.	275	Hötschepetsch= (Hagebutten=) Salsen	Hagebutten- Marmelade	Hagebutten, 1 Pfund Zucker auf 1 Pfund Marmelade, Zitronenschalen	Konservieren ; Marmelade
683.	275	Salsen von Marillen mit geläutertem Zucker	Marillen-Marmelade	1 Pfund Marillen, 1 Pfund Zucker, 1 Seidel Wasser	Konservieren ; Marmelade
684.	276	Weichselsaft zu machen	Weichselsaft	Weichseln, 2 Pfund Zucker, 2 Lot Zimt, 1 Lot Nelken, Weißwein	Getränk
685.	276	Maulbeersaft	Maulbeersaft	Maulbeeren, 1 Pfund Zucker auf $\frac{1}{2}$ Seidel Saft, Mandelöl oder Wachs	Getränk



686.	277	Himbeersaft zum Abgießen	Himbeersaft	Himbeeren, 1 Seidel Weinessig auf $\frac{1}{2}$ Pfund Beeren, $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker auf ein Seidel, Öl. Statt Essig kann man auch Zitronensaft nehmen.	Getränk
687.	277	Weinbeersaft zum Abgießen	Traubensaft	grüne Weinbeeren, 1 Pfund Zucker auf ein Seidl Saft, Zitronenschale, Öl oder Wachs	Getränk
688.	277	Limoniensaft zum Abgießen	Zitronensaft	8 Lot Zucker, 4 Lot Zitronensaft, Öl, Zitronenschalen	Getränk
689.	278	Weißer Quittensaft in Modeln	Quittensaft	Quitten, 2 Handvoll Brünner-Äpfel, 1 Pfund Zucker	Getränk
690.	278	Nushäpel=Honig für den Halsweh	Nußhonig	grüne Nüsse, Honig, Muskatnuss	Honigzubereitung
691.	278	Alkermessaft	Alkermessaft	Alkermes-Beeren, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker	Getränk
692.	279	Eingesottene Weichseln	Weichseln, eingemachte	1 Pfund Weichseln, $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, 1 Seidel Wasser	Konservieren ; Weichseln
693.	279	Quittensaft	Quittensaft	Quitten, Zucker, Hausenblase	Getränk
694.	279	Durchgeschlagene (Aprikosen=) Marillensalse	Marillen-Marmelade	Marillen, $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker auf 1 Pfund Früchte	Konservieren ; Marmelade
695.	280	Nespeln (Mispeln) einzumachen	Mispeln	Mispeln, $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker	Konservieren ; Marmelade
696.	280	Zucker zu läutern	Zucker läutern	1 Pfund Zucker, 1 Seidel Wasser	Zucker
697.	280	Gefrorenes Obers (Rahm)	Rahm-Eis	1 Maß Obers, 9 Dotter, Zitronenschale, Zucker, Zimt, $\frac{1}{4}$ Pfund geläuterter Zucker, Bergamotte-Öl	Gefrorenes
698.	281	Gefrorenes von Kaffee	Kaffee-Eis	Kaffee, 1 Maß Obers, $\frac{1}{4}$ Pfund geläuterten Zucker, Zitrone, Zimt, 9 Dotter	Gefrorenes

699.	281	Gefrornes von Vanille	Vanille-Eis	wie Rahm-Eis, statt Zimt $\frac{1}{2}$ Quentchen Vanille	Gefrorenes
700.	281	Gefrornes von Mareschino	Maraschino-Eis	wie Rahm-Eis, mit Maraschino	Gefrorenes
701.	281	Gefrornes von Brot	Brot-Eis	wie Rahm-Eis, etwas mehr geläuterter Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfund Brotbrösel, 1 Tropfen Zedernöl	Gefrorenes
702.	282	Gefrornes von Chocolate	Schokolade-Eis	4 Dotter, $\frac{1}{4}$ Pfund Schokolade, 4 Lot Zucker, 1 Maß Rahm, $\frac{1}{4}$ Quentchen Vanille	Gefrorenes
703.	282	Gefrornes von Pomeranzenblüthen	Bitterorangen-Eis	8 Dotter, 1 Maß Rahm, $\frac{1}{2}$ Seidel Orangenwasser, $\frac{1}{4}$ Pfund geläuterter Zucker	Gefrorenes
704.	282	Gefrornes von Rosen	Rosen-Eis	$\frac{1}{4}$ Pfund Rosenhonig statt Zucker, sonst wie Rahm- Eis	Gefrorenes
705.	282	Gefrorne Limonade	Limonaden-Eis	$\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, Zitronen, Saft von 12 Zitronen	Gefrorenes
706.	283	Gefrornes von Veilchen	Veilchen-Eis	1 Großseidel Veilchensirup, 4 Zitronen, Zucker, sonst wie Rahm-Eis	Gefrorenes
707.	283	Gefrornes von Pfirsichen	Pfirsich-Eis	Pfirsiche, $\frac{3}{4}$ Pfund geläuterten Zucker auf 1 Pfund Früchte, 1 kleines Seidel Weißwein, Saft von 3 Zitronen, Zitronenschalen, sonst wie Rahm-Eis	Gefrorenes
708.	283	Gefrornes von Marillen (Aprikosen)	Marillen-Eis	50 Marillen, Zitronenschale, Zucker, Saft von 3 Zitronen, $\frac{1}{4}$ Pfund geläuterten Zucker, sonst wie Rahm-Eis	Gefrorenes
709.	283	Gefrornes von Aepfelsinnen (großen Pomeranzen)	Apfelsinen-Eis	12 Apfelsinen, Saft von 3 Zitronen, eine Kaffeeschale Sekt, $\frac{3}{4}$ Pfund geläuterten Zucker, sonst wie Rahm-Eis	Gefrorenes

710.	284	Gefrornes von ordinären Pomeranzen	Bitterorangen-Eis	6 Bitterorangen, 4 Zitronen, 1 Pfund Zucker, 1 kleines Seidel Wein, 1 Kaffeeschale Wasser, sonst wie Rahm-Eis	Gefrorenes
711.	284	Gefrornes von Kirschen	Kirschen-Eis	$\frac{1}{2}$ Maß saure Kirschen, $\frac{3}{4}$ Pfund geläuterter Zucker, sonst wie Rahm-Eis	Gefrorenes
712.	284	Gefrornes von Ribiseln (Johannesbeeren)	Johannisbeeren-Eis	$\frac{1}{2}$ Maß Johannisbeerensaft, 1 Seidel Wein, 4 Nelken, 1 Quentchen Zimt, $\frac{1}{2}$ Pfund geläuterten Zucker, sonst wie Rahm-Eis	Gefrorenes
713.	284	Gefrornes von Erdbeeren	Erdbeer-Eis	Erdbeeren, auf 1 Pfund Saft $\frac{1}{2}$ Pfund geläuterter Zucker, Zitronenschalen, 2 Kaffeeschalen Weißwein, sonst wie Rahm-Eis. Himbeereis wird auf die gleiche Weise zubereitet	Gefrorenes
714.	285	Gefrornes von Aepfeln	Apfel-Eis	Maschanzger-Äpfel, auf ein Pfund Äpfel $\frac{1}{2}$ Pfund geläuterter Zucker, Zitronenschalen, Zitronensaft	Gefrorenes
715.	285	Gefrornes von Birnen	Birnen-Eis	Bergamotte-Birnen oder Muskateller-Birnen oder Vigiles-Birnen, eventuell Zitronensaft	Gefrorenes
716.	285	Mandel= Gefrornes	Mandel-Eis	1 Pfund und 8 Unzen Milch, 8 Unzen Rahm, 8 Unzen süße Mandeln, 4 Unzen Bittermandeln, 2 Unzen Orangenblütenwasser, 12 Unzen Zucker	Gefrorenes
717.	286	Pistazien= Gefrornes	Pistazien-Eis	1 Pfund 8 Unzen Milch, 8 Unzen Rahm, 6 Unzen Pistazien, Zitronenschalen, 12 Unzen Zucker	Gefrorenes
718.	286	Zephyr= Gefrornes	Zephyr-Eis	1 Pfund 8 Unzen Milch, 8 Unzen Rahm, 2 Löffel doppeltes Orangenblütenwasser, Zitronenschale, Orangenschale, 1 Vanilleschote, 12 Unzen Zucker	Gefrorenes

719.	287	Citronat= Gefrornes	Zitronat-Eis	1 Pfund 8 Unzen Milch, 8 Unzen Rahm, 3 Zitronatspalten, 12 Unzen Zucker	Gefrorenes
720.	287	Ananas= Gefrornes	Ananas-Eis	6 Ananas, 8 Zitronen, 8 Unzen Zucker	Gefrorenes
721.	287	Himbeeren= Gefrornes	Himbeer-Eis	2 Pfund Himbeeren, 4 Unzen Erdbeeren, 4 Unzen Johannisbeeren, 4 Unzen Kirschen, 1 Pfund 8 Unzen Wasser, 1 Pfund Zucker	Gefrorenes
722.	288	Verjus= Gefrornes	Verjus-Eis	2 Pfund unreife Weintrauben ohne Kerne, 4 Zitronen, 2 Maß Wasser, 1 Pfund Zucker	Gefrorenes
723.	288	Saurach= Gefrornes	Berberitzen-Eis	1 Pfund 8 Unzen Berberitzen, 3 Pfund Wasser, 1 Pfund 4 Unzen Zucker	Gefrorenes
724.	288	Granaten= Gefrornes	Granatapfel-Eis	12 Granatäpfel, 4 Unzen Johannisbeerengelee, 4 Maß Wasser, 1 Pfund 4 Unzen Zucker	Gefrorenes
725.	289	Tuberosen= Gefrornes	Tuberosen-Eis	12 Unzen Tuberosen, 4 Maß Wasser, 12 Unzen Zucker	Gefrorenes
726.	289	Jasmin= Gefrornes	Jasmin-Eis	6 Unzen Jasmin, 4 Maß Wasser, 12 Unzen Zucker	Gefrorenes
727.	289	Jonquillen= Gefrornes	Joquillen-Eis	8 Unzen Joquillen, 4 Maß Wasser. 12 Unzen Zucker	Gefrorenes
728.	289	Gefrornes mit Muskatrosen	Muskatrosen-Eis	12 Unzen Muskatrosen, 4 Maß Wasser, 12 Unzen Zucker	Gefrorenes
729.	290	Nelken= Gefrornes	Nelken-Eis	1 Pfund Nelken, 4 Maß Wasser, 12 Unzen Zucker	Gefrorenes
730.	290	Gefrornes mit Champagnerwein	Champagner-Eis	6 Zitronen, 2 Maß Brunnenwasser, 2 Maß Champagner, 4 Eiweiß, 8 Unzen Zucker	Gefrorenes
731.	290	Gefrornes von gebranntem Zucker	Karamell-Eis	Zucker, Süßbrahm, Vanille, Semmelschnitten,	Gefrorenes

732.	290	Früchten=Eis	Fruchtglasur	Zucker, Schnee, Marillen-Marmelade,	Glasur
733.	291	Zimmet=Eis	Zimt-Glasur	Zimt, Zucker, Eiklar	Glasur
734.	291	Ein Tafelstück gesotten	Rindfleisch, gekocht	Brustkern, 2 Sardellen, Butter, Bertram, Essig, Zitronensaft, Pfeffer, Kapern, Schalotten, Mehl, Petersilie	Fleischgericht ; Rind
735.	292	Boef à la Mode	Boef à la Mode	Ochsenfleisch, Speck, Schinken, Petersilie, Schalotten, Basilikum, Thymian, Pfeffer, Muskatnuss, Salz, Speckschwarten, Kalbfleisch, Zwiebeln, gelbe Rüben, Sellerie, Pastinaken, Basilikum, Thymian, Lorbeerblatt, Muskatblüte, Nelken, Rotwein, Zitronensaft, Zitronenschale, Knoblauch,	Fleischgericht ; Rind
736.	294	Englischer Braten	Englischer Braten	Ochsenfleisch, 4 Bogen Papier, Butter	Fleischgericht ; Rind
737.	295	Braten auf französische Art	Französischer Braten	Ochsenfleisch, Speck, Schinken, Kräuter, Gewürz, Salz, Pfeffer, Zwiebel, Lorbeerblätter, Zitrone, Olivenöl	Fleischgericht ; Rind
738.	295	Rindfleisch auf moskowitzische Art	Moskauer Rindfleisch	Ochsenfleisch, Wurzelwerk, 4 Zwiebel, Nelken, Muskatblüte, 1 Lorbeerblatt, 3 Maß Süßrahm, Petersilie	Fleischgericht ; Rind
739.	296	Rindfleisch im Ofen	Rindfleisch im Ofen	Brustkern, Pfeffer, Salz, Petersilie, Schalotten, Fett oder Butter, Mehl, Jus, Bertramessig, Zitronensaft	Fleischgericht ; Rind

740.	296	Rindfleisch auf italienische Art	Italienisches Rindfleisch	Rindfleisch (Stück vom inneren Schlegel), Speck, Schinken, Knoblauch, Basilikum, Thymian, 3 oder 4 Nelken, weißer Pfeffer, Salz, Zwiebeln, Lorbeerblätter, Jus. Alternativ: Mehl, Wein, Jus, Zitronensaft, Zitronenschalen	Fleischgericht ; Rind
741.	297	Rindfleisch auf dem Rost gebraten	Rindfleisch auf dem Rost	Rindfleisch (Stück vom inneren Schlegel), Pfeffer, gelbe Rüben, Petersilienwurzel, Pastinake, Sellerie, Porree, 1 Zitrone, Knoblauch, Schalotten, Zwiebel, 2 Lorbeerblätter, Basilikum, Thymian, Olivenöl, Kräuter, Mehl, Jus, unreife Trauben, oder Saft einer Bitterorange, Bertramessig	Fleischgericht ; Rind
742.	298	Rindfleisch auf polnische Art	Polnisches Rindfleisch	Rindfleisch, Zwiebeln, 4 Nelken, Sellerie, Lorbeerblatt, Muskatblüte, Speck, Weißkohl	Fleischgericht ; Rind
743.	299	Kalbsviertel natürlich am Spieß gebraten	Kalbsbraten am Spieß	Kalbfleisch, Salz, Schalotten, Zitronensaft	Fleischgericht ; Kalb
744.	299	Kalbsviertel am Spieß gebraten, auf eine andere Art	Kalbsbraten am Spieß	Kalbfleisch, Milch, Gewürz, Nelken, weißen Pfeffer, Muskatblüte, Thymian, Basilikum, Lorbeerblätter, Zwiebeln, Schalotten, Wurzelwerk: gelbe Rüben, Petersilienwurzel, Pastinake und Sellerie, Salz, Mehl, Butter, 2 Maß Süßrahm, Brotbrösel, Kalbsbrühe	Fleischgericht ; Kalb
745.	300	Kalbsviertel mit Beschemel	Kalbsbraten	Kalbfleisch, Béchamel, Muskatnuss, Pfeffer, Salz, Jus	Fleischgericht ; Kalb

746.	301	Kalbsviertel auf englische Art	Englischer Kalbsbraten	Kalbfleisch, Salz, Pfeffer, Thymian, Basilikum, Lorbeerblätter, Zitrone, Zwiebeln, Schalotten, Weinessig, Butter. Sauce: Butter, Mehl, Schalotten, Jus, $\frac{1}{2}$ Seidel Sauerrahm, Kapern, Zitronenschalen, Zitronensaft	Fleischgericht ; Kalb
747.	301	Kalbsviertel mit Parmesankäs	Kalbsbraten mit Parmesan	Kalbfleisch, Speck, Petersilienwurzel, gelbe Rüben, Sellerie, Porree, Zwiebel, Thymian, Basilikum, Muskatblüte, Zitronen, 1 Seidel Weißwein, Jus, Parmesan, Semmelschmolle, Pfeffer, Butter, 4 Dotter, Semmelbrösel, 2 Sardellen, 3 Dotter, Zitronensaft	Fleischgericht ; Kalb
748.	302	Schaaffleisch mit weißen kleinen Zwiebeln	Schaffleisch mit Zwiebeln	Zwiebeln, Schaffleisch, Eier, Zitronensaft	Fleischgericht ; Lamm
749.	303	Schaafskarbonadel mit blauen Kohl	Schafskotelett mit Kohl	Kohl, Zwiebel, Schmalz, Salz, Pfeffer, Zucker, Kastanien, Jus, Mehl, Butter, Kräuter, Semmelbrösel. Alternativ: Bratwürste, Rippenstück vom Schwein	Fleischgericht ; Lamm
750.	304	Geräuchertes Kuheuter	Kuheuter, Geräuchertes	Kuheuter, Salz, Rüben	Fleischgericht ; Innereien
751.	304	Glace von Mollbraten (Lungenbraten)	Lungenbraten, glasiert	Lungenbraten, Schinken, Kalbfleisch, gelbe Rüben, Sellerie, Kräuter, Zwiebeln, Zitronenschalen, Essig, Nelken, Muskatblüte, 1 Seidel Jus, Rindsuppe, Speck, Muscheln oder Austern	Fleischgericht ; Kalb
752.	305	Wildpret zu erhalten ohne zu beitzen	Wildbret konservieren	Wildbret, (Ziemer oder Keule), Salz, Essig	Fleischgericht ; Wildgericht

753.	305	Westphälinger=Schinken, Schweinfleisch, Zungen, Kamm und Speck einzuböckeln	Fleisch konservieren	Thymian, Pfeffer, Gewürznelken, Lorbeerblätter, Knoblauch, Majoran, Wacholderbeeren, Salpeter, Salz,	Fleischgericht
754.	306	Auerhahnen auf verschiedene Art zuzubereiten	Auerhahn	Auerhahn, Schinken, Speck, Wein, Essig, Kräuter, Wurzeln, Gewürz, Lorbeerblätter, Zitronenschalen, Zwiebel, Knoblauch, Salz	Fleischgericht ; Wildgericht ; Geflügel
755.	306	Birkenhühner	Birkhühner	Birkhühner, ansonsten wie bei Gemsschlegel	Fleischgericht ; Wildgericht ; Geflügel
756.	306	Gemenschlegel	Gemsschlögel	Gemsschlegel, Salz, $\frac{1}{2}$ Seidel Tokayer, $\frac{1}{2}$ Seidel Ofenerwein, Essig, Nelken, Kräuter, Zwiebel, Rahm, Mehl, Zitronenschalen	Fleischgericht ; Wildgericht ; Gemse
757.	307	Pöckelfleisch	Pökelfleisch	Brustkern oder Schweifstück, 4 Lot Salpetersalz, Basilikum, Thymian, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Schalotten, Zwiebeln, weißer Pfeffer, Nelken, Muskatblüte, 2 oder 3 Zehen Knoblauch, 2 Pfund Salz	Fleischgericht
758.	308	Spinatäpfel	Spinattopfen	Spinat	Lebensmittelfarbe
759.	308	Tragantteig	Tragantteig	Tragant, Stärkemehl, Zucker, Gummi arabicum	Teig
760.	308	Vögelchen=Konsume	Consommé mit Vögeln	4 gebratene Vögel, Semmel, 3 Wacholderbeeren, braunes Jus, 3 Eier, Schmalz, braune Suppe	Suppe ; Geflügel
761.	309	Fischwürste	Fischwürste	Fischfleisch, Semmel, Milch, Knoblauch, Zitronenschalen, Koriander	Fischgericht
762.	309	Krebsbutter	Krebsbutter	Krebse, Butter	Krebse



763.	309	Karpfen in der Pastetensuppe	Karpfen in der Pastetensuppe	Karpfen, Karpfenblut, Zwiebel, Knoblauch, Nelken, Thymian, Lorbeerblätter, Rosmarin, Butter, Essig, Schwarzbrotbrösel, Erbsensuppe, Schmalz	Fischgericht ; Karpfen
764.	309	Fastenwürstchen	Fastenwürstchen	2 Stücke Hechtfleisch, 2 Stück Karpfenfleisch, ein Stück Hausen, Semmel, Milch, Pfeffer, Majoran, Muskatnuss, Mehl, Butter	Fischgericht ; Hecht
765.	310	Gefüllte Maurachen	Gefüllte Morcheln	20 Krebse, Semmel, Milch, Krebsbutter, 1 Dotter, Morcheln	Pilze
766.	311	Gefüllte Flecke	Blättermagen, gefüllt	Blättermagen, Salz, Speck, Kalbfleisch, Semmel, Milch, Petersilie, Schalotten, Krebse, 2 Eier, Rindsuppe, Milchrahm, Butter	Fleischgericht ; Innereien
767.	311	Kälbernes Euterl	Kalbsknödel	Kalbsbrät, Milch, Semmel, Butter, 2 Eier, Gewürz, Salz, Rindsuppe, Pistazien	Suppeneinlage
768.	311	Spinatopfen zu machen, der zu vielen Speisen gebraucht wird	Spinatopfen	Spinat	Lebensmittelfarbe
769.	312	Roths Kraut mit Kastanien und geselchtem Fleisch	Rotkraut mit Geselchtem und Kastanien	Rotkraut, Zwiebel, Butter oder Schmalz, Pfeffer, Salz, Essig, Kastanien, Jus, Selchfleisch, Mehl	Gemüse ; Kraut
770.	312	Gewöhnliche rothe von Tournesol	Lebensmittelfarbe : rot	Tournesol, Alaun, Gummi arabicum	Lebensmittelfarbe
771.	313	Eine andere rothe	Lebensmittelfarbe : rot	Fernambuckspäne, Alaun, Gummi arabicum	Lebensmittelfarbe
772.	313	Braunrothe Farbe	Lebensmittelfarbe : braunrot	Brasilholz	Lebensmittelfarbe
773.	313	Violetfarbe	Lebensmittelfarbe : violett	Brasilholz, Alaun	Lebensmittelfarbe

774.	313	Gelbe Farbe	Lebensmittelfarbe : gelb	Fernambuckspäne, Safran, Kurkuma, Alaun	Lebensmittelfarbe
775.	313	Goldgelbe Farbe	Lebensmittelfarbe : goldgelb	Safran	Lebensmittelfarbe
776.	313	Grasgrüne Farbe	Lebensmittelfarbe : grasgrün	Saftgrün	Lebensmittelfarbe