

UBG Ms. 1963 : Rezeptregister

Von
Helga Müllneritsch

	Signatur	Name in vorliegender Form	Moderner Name	Zutaten	Sparte
1.	UBG Ms1963/002r / pag. 1.	Brunirte Busedln.	Teigtaschen (Pasteten) mit Fischfülle	Butterteig, Fisch, Butter, Mehl, Schalotten, Petersilienwasser, Muskatblüte, Semmelbrösel, Schmalz	Fischgericht
2.	UBG Ms1963/002r / pag. 1.	Gefühlte Schnecken.	Gefüllte Schnecken	Schnecken, Butter, Petersilie, Schalotten, Sardellen, Knoblauch, Petersilienwasser	Krustentiere; Schnecken
3.	UBG Ms1963/002r / pag. 1.	Dünste Anten.	Gedünstete Enten	Enten, Essig, [Rind] Suppe, Lorbeerblatt, Rosmarin, Thymian, Zwiebel, Butter, Zucker, weißes Mehl, Zuckerrüben, brauner Suppenessig	Geflügel; Ente
4.	UBG	Bratwurst zu Bratten.	Bratwürste vom	Bratwürste von einem jungen [einjähri-	Fleischgericht;

	Ms1963/002v / pag. 2.		jungen Mast- schwein	gen] Schwein	Schwein
5.	UBG Ms1963/002v / pag. 2.	Dünsten Kapaun, oder Janisch Leber.	Leber mit ge- backenen Sem- melwürfeln und Sauce	Butter, Zwiebel, Leber, Gewürznelken, Rosmarin, Butter, saurer Rahm, [Rind] Suppe, Semmelstücke, Zitronensaft	Innereien; Leber
6.	UBG Ms1963/003r / pag. 3.	Fleisch Knödl.	Fleischknödel	Kalbfleisch, Petersilie, Beinmark, Semmel, Muskatblüte, Eier, [Rind] Suppe	Fleischgericht; Knödel
7.	UBG Ms1963/003r / pag. 3.	Kreps=Supen.	Krebssuppe mit Semmel schnit- ten	Krebse, Fisch, Semmelpfannkuchen, Ei, Mandeln, Petersiliensuppe, Muskatblüte, Semmel scheiben, Schmalz	Suppe; Krustentie- re
8.	UBG Ms1963/003r / pag. 3.	Klare braune Supen.	Gehaltvolle passierte Fleischsuppe mit Semmel- schnitten	Schmalz, Speckschwarte, Schweine- fleisch, Zucker, Karotten (Möhren), Zwiebel, Rindfleisch, Leber, Selleriespal- ten, Petersilie, Kohl, Kohlrabi, Rindsuppe, Eiklar, Semmel schnitten, [wahlweise] fa- schierte Knödel, Muskatblüte	Suppe
9.	UBG Ms1963/003v / pag. 4.	Gutte Brod Supen.	Brotsuppe mit Ei und geba- ckenen Sem- melschnitten oder Bratwürs- ten	Rindsuppe, schwarzes Hausbrot, Pfeffer, Ei, Rindsuppe, Brot oder Semmel, [wahl- weise] Bratwürste	Suppe; Rind
10.	UBG Ms1963/004r	Braune gestossene Supe	Gehaltvolle, passierte Ge-	Klare braune Suppe, Rebhuhn, Auerhahn oder anderes Geflügelwildbret, Eier,	Suppe; Geflügel

	/ pag. 5.		flügelsuppe mit gebackenen Semmelschnitten oder Würsten	braune Suppe, Muskatblüte, Semmel, Schmalz, [wahlweise] Netzwürste	
11.	UBG Ms1963/004v / pag. 6.	Weiss gestossene Supe.	Gehaltvolle passierte Fleischsuppe mit gebackenen Semmelschnitten	Hühnerfleisch, Kalbs- oder Lammfleisch, mürbe Knochen, Eier, Semmel, Rindsuppe, Schmalz, Muskatblüte	Suppe; Fleischgericht
12.	UBG Ms1963/004v pag. 6.	Grüne Suppe.	Spinatsuppe mit Ei und gebräunter Semmel	Spinat, Kerbel, Petersilie, Schnittlauch, Rindsuppe, Butter, Eidotter, Muskatblüte, Semmel	Suppe: Gemüse; Spinat
13.	UBG Ms1963/005r / pag. 7.	Wein=Supen.	Süße Weinsuppe	Wein, Wasser, Zimt, Muskatblüte, Eidotter, Zucker, Semmel	Suppe: Wein
14.	UBG Ms1963/005r / pag. 7.	Gehack Supen.	Suppe mit Fleisch und gebräunter Semmel	Kalbs- oder Geflügelfleisch, Fett, [Rind] Suppe, Semmel	Suppe; Fleischgericht
15.	UBG Ms1963/005r / pag. 7	Krapfel Supe.	Rindsuppe mit gebackenen Teigkrapfen	weißes Mehl, Wasser, Schmalz, Eier, Salz, Rindsuppe	Suppe; Rind
16.	UBG	Erbschen Golli.	Passierte Erb-	Erbsen, Schmalz, Mehl, braune Suppe	Suppe; Gemüse;

	Ms1963/005v / pag. 8.		sensuppe aus getrockneten Erbsen		Erbsen
17.	UBG Ms1963/005v / pag. 8.	Grüne Erbsen Golli.	Passierte Erb- sensuppe aus frischen Erb- sen	Erbsen, Schmalz, Mehl, braune Suppe, [wahlweise] Spinat	Suppe; Gemüse; Erbsen
18.	UBG Ms1963/005v / pag. 8.	Ciocolate Wandl.	Schokoladenku- chen	Mandeln, Zucker, Eier, Schokolade, Vanil- le, Butter	Backwerk; Schoko- ladenkuchen
19.	UBG Ms1963/006r / pag. 9.	Tortoleten zu machen	Kleine glasierte Kuchen mit Weichseln (Sauerkir- schen)	Butter, Eier, Mandeln, Zitronenschale, grobes Mehl, Zucker, Weichseln (Sauer- kirschen), weiße und rote Glasur (Zucker- guss)	Backwerk; Weich- selkuchen
20.	UBG Ms1963/006r / pag. 9.	Reiss Wandl.	Kuchen mit Reis	Reis, Milch, Eidotter, Mandeln, Zucker Zitronenschale, Zimt, Butter, Semmel- brösel	Backwerk; Reis
21.	UBG Ms1963/006v / pag. 10.	Erbsen Wandl.	Kuchen mit Erbsen	frische oder getrocknete Erbsen, Butter, Eier, Eidotter, Semmelbrösel, Zitronen, Zucker	Backwerk;
22.	UBG Ms1963/007r / pag. 11.	Grauste Wandl.	Fleischpastete	Mehl, Rindsuppe, Kalbsbries, Erbsen, Morcheln, Krebschwänze, Muskatblüte, Salz, Butterteig, Butter, Semmelbrösel, Eier	Fleischgericht; Pas- teten
23.	UBG	Germ Wandl von Kreps	Kuchen aus	Krebsbutter, Eier, Eidotter, grobes Mehl,	Backwerk; Germ-

	Ms1963/007r / pag. 11.	Butter.	Germteig (Hefeteig) und Krebschwänzen	Sauermilch, Biergerm (Bierhefe), Krebschwänze, Butter, Semmelbrösel, Zucker	teig
24.	UBG Ms1963/007v / pag. 12.	Limonij=Bögen.	Glasierter Zuckerkuchen mit Oblatenboden und Zitronen	Zucker, Ei, Eidotter, Zitronensaft- und schale, grobes Mehl, Oblatenstücke, Butter, weiße und rote Glasur (Zuckerguss)	Backwerk; Zuckerkuchen
25.	UBG Ms1963/008r / pag. 13.	Mode Bögen.	Zuckerkuchen mit Oblatenboden und Pistazien	Zucker, Eiklar, Zitronensaft, Oblatenstücke, Pistazien	Backwerk; Zuckerkuchen
26.	UBG Ms1963/008r / pag. 13.	Mandl Torten mit Eier Totter.	Glasierte Mandeltorte mit Oblatenboden	Mandeln, Eidotter, Zucker, Zitronenschale, Semmelbrösel, Butter, Oblatenstücke, Glasur (Zuckerguss)	Backwerk; Mandeltorte
27.	UBG Ms1963/008r / pag. 13.	Glassirte Mandl To(r)tten.	Glasierte gebrannte Mandeln mit Pistazien	Schmalz, Zucker, Mandeln, Zuckerguss, Pistazien	Backwerk; Mandeltorte
28.	UBG Ms1963/008v / pag. 14.	Schunken in süsser Limmony Sooss.	Schinken mit Zuckerkruste und süßer Sauce aus Zitrusfrüchten	Schweineschinken, Zitronen, [Orangen], [Orangensaft], Zitronensaft, Wein, Zucker	Fleischgericht; Schwein
29.	UBG Ms1963/009r	Frische Murkensoss über die Anten.	Ente in Gurkensauce	Ente, Schmalz, Gurken, Salz, Zucker, Essig, Suppe, Muskatblüte	Geflügel; Ente

	/ pag. 15.				
30.	UBG Ms1963/009v / pag. 16.	Wie mann alles andere braun dünst	Einbrennsuppe für Gedünste- tes	Schmalz, Zwiebel, Mehl, Rindsuppe, Mor- cheln oder andere Pilze, Muskatblüte, Wein, [wahlweise, wenn ohne Pilze:] Lor- beerblatt, Thymian, Rosmarin, Gewürz- nelken, Essig	Suppe; Einbrenn
31.	UBG Ms1963/009v / pag. 16.	Zungen mit der grünen Soss.	Rindszunge mit Spinatsauce	Ochsenzunge, Salpeter, Wacholderbee- ren, Spinat, Wein oder Essig, Schalotten, Sardellen, Petersilie, Kerbel, Saueramp- fer, Butter, Mehl, Suppe, Estragonessig, Olivenöl	Innereien; Rinds- zunge
32.	UBG Ms1963/010r / pag. 17.	Netzel Würstel.	Gebackene Netzwurst	Kalbsdarm, Wasser, Kalbfleisch, Kno- chenmark, Muskatblüte, Schmalz, Eier, Obers (süßer Rahm), Semmel, Fett, [wahlweise] Rosinen (Sultaninen), Zibeben (getrocknete Weintraubenbeeren), Man- deln	Fleischgericht; Wurst
33.	UBG Ms1963/010v / pag. 18.	Faschirten Kehl in der braunen Supen.	Gefüllter Kohl mit Rindsuppe	Kohl (oder Salathäuptel), Leber, Speck, Kalbfleisch, Semmel, Eidotter, Schalot- ten, Rindsuppe [wenn als Hauptgericht serviert] Kalb- fleisch von der Keule, Muskatblüte, Obers (süßer Rahm), Semmel, Krebsbutter, Eier, Butter, Sauerrahm, Semmelbrösel	Gemüse; Fleischge- richt
34.	UBG Ms1963/010v / pag. 18.	Braun dünste Tauben.	Gespickte Tau- ben mit pas- sierter Sauce	Taube, Salz, Speck, Schmalz, Schweine- fleisch, Karotten (Möhren), Zwiebel, Lor- beerblatt, Rosmarin, Zitronenschale,	Geflügel; Taube

				Mehl, braune Suppe	
35.	UBG Ms1963/011r / pag. 19.	Hiendl in der Frikasse	Gedünstetes Huhn mit Rahmsauce	Huhn, Salz, Butter, Zwiebel, Gewürznelken, Lorbeerblatt, Rosmarin, Zitronenschale, Muskatblüte, Mehl, Rindsuppe, Wein oder Zitronensaft, Eidotter, saurer Rahm, Petersilie	Geflügel; Huhn
36.	UBG Ms1963/011v / pag. 20.	Hierschen Zemmer in der Riebesl-Soss.	Rückenstück vom Hirsch mit Ribiselsauce	[Hirsch] Ziemer, Wasser, Wein, Zwiebel, Lorbeerblatt, Rosmarin, Zitronenschale, Schwarzbrot, Zucker, Zimt, Butter, Ribisel (Johannisbeeren), Semmelbrösel, Rotwein, Zitronat	Wildgericht; Hirsch
37.	UBG Ms1963/011v / pag. 20.	Weiss dünste Hiendl, oder gefüllte Lämmer Brüstel.	Huhn oder gefüllte Lammbrust mit Sauce	Huhn (oder Lamm- sowie Kalbsbrust), Salz, Butter oder Schmalz, Zwiebel, Gewürznelken, Zitronenschale, Muskatblüte, Mehl, Weinessig, Rindsuppe, saurer Rahm, Petersilie	Geflügel; Huhn Fleischgericht; Kalb
38.	UBG Ms1963/012r / pag. 21.	Weiss dünste Hiendl.	Huhn mit Champignonsauce	Huhn, Champignons, Butter, Eidotter, Zitronensaft	Geflügel; Huhn
39.	UBG Ms1963/012r / pag. 21.	Angelegte Ohren.	Gefüllte Kalbsohren mit Sauce	Kalbsohren, Kalbsfleisch, Brot, Beinmark, Kapaunenfett, Muskatblüte, Petersilie, Eidotter, Semmel, Butter, Zwiebel, Gewürznelken, Karotten (Möhren), saurer Rahm, Semmelbrösel, Zitronenschale, Rindsuppe, Zitronensaft, Safran	Fleischgericht; Kalb
40.	UBG	Rohr=Hiendl.	Rohrhuhn mit	Rohrhuhn, Karotten (Möhren), Sellerie,	Wildgericht; Geflü-

	Ms1963/012v / pag. 22.		Einbrennsauce	Zwiebel, Lorbeerblatt, Thymian, Rosmarin, Butter, Wein, Essig, Zitronensaft, Zucker	gel
41.	UBG Ms1963/013r / pag. 23.	Braun dünste Kapeindl.	Kapaun mit Pilzsauce	Kapaun oder Huhn, Salz, Butter, Wein, Speck, Zwiebel, Lorbeerblatt, Thymian, Gewürznelken, Champignons oder andere Pilze, Suppe, Zitronensaft	Geflügel; Kapaun
42.	UBG Ms1963/013r / pag. 23.	Eine Reh=Brust.	Glasierte Rehbrust mit Ribiselsauce	[Reh] Brust, Salz, Essig, Wasser, Zwiebel, Lorbeerblatt, Thymian, Rosmarin, Speck, Schmalz, Schwarzbrot, Zucker, Zimt, Ribisel (Johannisbeeren), Wein	Wildgericht; Reh
43.	UBG Ms1963/013v / pag. 24.	Kassame von Wild=gefliegl.	Consommé (Kraftbrühe) von Wildgeflügel	Auerhahn, Fasan oder Rehrücken, Suppe, Zwiebel, Lorbeerblatt, Rosmarin, Petersilienwurzel, Eidotter, Wasser, Butter	Wildgericht; Geflügel
44.	UBG Ms1963/013v / pag. 24.	Hassen=Hiendl Abzudünsten	Gedünstetes Hasenhuhn mit passierter Sauce	Hasenhuhn, Salz, Abschöpf fett, Lorbeerblatt, Pfefferkörner, Gewürznelken, Muskatblüte, Zwiebel, Mehl, Suppe, Zitronensaft	Geflügel; Huhn
45.	UBG Ms1963/014r / pag. 25.	Gebachene gemischte Speiss.	Gebackenes, gemischtes Kalbsbries	Kalbsbries, Karfiol (Blumenkohl), Butter, Mehl, Fleischsuppe, Safran, Muskatblüte, Krebsbutter, Eidotter, Eier, Mandeln, Krebschwänze, Semmel aus feinem Mehl, süßer Rahm, Salz, [an einem Fasttag] Schildkröte, Pilze, Erbsen, Krebse	Innereien, Bries

46.	UBG Ms1963/014v / pag. 26.	Türkischer=Bund.	Gebackene, gemischte In- nereien, Och- sengaumen (Vormaul) und Krebsschwänze	[Kalbs] Bries, Euter, Ochsen- gaumen (Vor- maul), Krebsschwänze, Krebsbutter, Eier, Semmelbrösel, Muskatblüte	Innereien; Bries, Euter, Ochsen- gaumen
47.	UBG Ms1963/014v / pag. 26.	Das Eingeschnittene.	Gehaltvolle Suppe mit ge- bratenem Fleisch	Fleisch, saurer Rahm, Butter, Knoblauch, Petersilie, Semmelbrösel, Wein oder Es- sig, Suppe	Suppe; Fleisch
48.	UBG Ms1963/015r / pag. 27.	Wildbrät gedünstes.	Gedünstetes Wildbret mit Sauce	Wildbret, Schmalz Zwiebel, Mehl, Lor- beerblatt, Rosmarin, Ingwer, Pfeffer, Essig, Suppe, saurer Rahm	Wildgericht
49.	UBG Ms1963/015r / pag. 27.	Rago mit Krepsen.	Ragout mit Krebsen	Krebsbutter, Mehl, Semmelbrösel, Bries, Ochsen- gaumen (Vormaul), Krebsschwänze, Kapaunenleber, Euter, Rindsuppe, sauren Rahm, Muskatblüte	Krustentiere; Kreb- se
50.	UBG Ms1963/015v / pag. 28.	Faschirte Hiendl, Ka- peindl, oder Schlägl.	Gebackenes faschiertes Geflügel oder Fleisch	Huhn oder Kapaun (gemästeter Hahn), Lammfleisch, Kalbfleisch, Beinmark, Speck, (Eier), Petersilie, süßer Rahm, Semmelkrume (weiches Inneres), Mus- katblüte, saurer Rahm, Eier, Salz	Geflügel; Huhn
51.	UBG Ms1963/015v / pag. 28.	Das englische Rind- fleisch.	Gebackener Tafelspitz mit Rahmsauce	Schwanzstück (Tafelspitz), Butter, sau- rer Rahm, Zimt, Zucker, Hausbrot (gro- bes Weizenbrot), Zitronenschale	Fleischgericht; Rind
52.	UBG	Gedünstes Rindfleisch.	Gefüllter ge-	Schwanzstück (Tafelspitz), Essig, Salz,	Fleischgericht; Rind

	Ms1963/016r / pag. 29.		dünsteter Tafelspitz mit Sauce	Speck, Zwiebel, Petersilie, Kapern, Zitronenschale, Kalbfleisch, Eier, Weinessig, Suppe, Mehl, saurer Rahm	
53.	UBG Ms1963/016r / pag. 29.	Faschierte Karbinatl, oder Würstel.	Faschierte Koteletts mit Rahm- oder Zitronensauce	Rippenfleisch (Kotelett), süßer Rahm, Semmel, Eier, Petersilie, Beinmark, Muskatblüte, saurer Rahm, Semmelbrösel, Butter, [wahlweise] Zitronensauce, Butter, Mehl, Suppe, Gewürz, Zitronen	Fleischgericht; Rind
54.	UBG Ms1963/016v / pag. 30.	Faschirter Hass.	Falscher Hase aus Kalbfleisch mit Rahmsauce	Kalbsbraten, Beinmark, Eier, Milch, Semmel aus feinem Mehl, Butter, Mandeln, Rahmsauce	Fleischgericht; Kalb
55.	UBG Ms1963/016v / pag. 30.	Faschierter Rehschögl.	Rehkeule im süßen Teigmantel	Rehkeule, Butter, Wein, Lorbeerblatt, Gewürznelken, Weichseln (Sauerkirschen), Mandeln, Semmelbrösel, Eier, Zitronenschale, Muskatblüte, Zimt, [wahlweise] Zucker	Wildgericht; Reh
56.	UBG Ms1963/017r / pag. 31.	Die Kälbernen Vögel zu Braten.	Gefüllte Kalbschnitzel von der Keule am Spieß gebraten	Kalbfleisch von der Keule, Kalbfleisch, Beinmark, Semmel, Petersilie, Eier, Muskatblüte, saurer Rahm, Salz, Kalbsnetz, Butter, Semmelbrösel	Fleischgericht; Kalb
57.	UBG Ms1963/017v / pag. 32.	Braune Kassamme Supen	Consommé (Kraftbrühe) von Fleisch	Fett, Zwiebel, Petersilie, Fleisch, Mehl, Suppe, Eidotter, Wasser	Suppe; Fleisch
58.	UBG Ms1963/017v / pag. 32.	Ausgelöste Hiendl mit Soss.	Gefülltes Huhn mit Sauce	Huhn, Schmalz, Kalbfleisch, Mehl, Rindsuppe, Zitronenschale, Petersilie, Gewürz, saurer Rahm, Pilze, Eidotter, Semmelbrö-	Geflügel; Huhn

				sel, Lorbeerblatt, Braise (Würzbrühe) oder Suppe	
59.	UBG Ms1963/018r / pag. 33.	Kälberne oder Lemmerne Karmanatl mit Rago, und Erbsensos.	Kalbs- oder Lammkotelett mit Erbsensauce und Ragout	Rippenfleisch (Kotelett), Braise (Würzbrühe) oder Suppe, Butter, Rindsuppe, Schmalz oder Butter, Mehl, Erbsen, Ragout (nach Wahl), Salz, Eidotter	Fleischgericht; Kalb; Lamm
60.	UBG Ms1963/018v / pag. 34.	Rindfleisch gedünstes.	Gebratenes Rindfleisch mit Mehlsauce	Rindfleisch, Schmalz, Zwiebel, Karotten (Möhren), Petersilie, Mehl, Jus (Bratensaft), Thymian, Zitronenschale, Lorbeerblatt, Rosmarin	Fleischgericht; Rind
61.	UBG Ms1963/018v / pag. 34.	Rago mit Fasch aus Erbsen Soss.	Gebackene Farce mit Ragoutfülle und Erbsensauce	Ragout mit Zutaten nach Wahl, [für die Fülle] Kalbs- oder Geflügelfleisch, Kernfett, Beinmark, süßer Rahm, Semmel, Eier, Schmalz, [für die Sauce] Wasser, Butter, Mehl, Erbsen, Suppe, Salz, Zucker	Fleischgericht
62.	UBG Ms1963/019r / pag. 35.	Rindfleisch mit Sardeln Butter.	Gebratenes Rindfleisch mit Sardellenbutter und Sauce	Rindfleisch, Sardellen, Gewürz, Butter, Fett, Mehl, braune Suppe, Eidotter, Semmelbrösel	Fleischgericht; Rind
63.	UBG Ms1963/019v / pag. 36.	Lemmerne Schlegl mit Schwamm.	Gefüllte Lammkeule mit Pilzsauce	[Lamm] Keule, [wahlweise] Fülle, Braise, Schmalz, Pilze, Mehl, braune Suppe, Glace	Fleischgericht; Lamm
64.	UBG Ms1963/019v / pag. 36.	Fricando auf andere Art.	In Rindsuppe gesottene Stücke von der Kalbsnuss mit	Kalbfleisch (von der Keule), Rindsuppe, Glace (Fleischessenz), Schmalz, Mehl, Erbsen, Suppe	Fleischgericht; Kalb

			Erbsensauce		
65.	UBG Ms1963/020r / pag. 37.	Sooss zum Rindfleisch.	Sauce mit Pilzen	Schmalz, Schnittlauch, Pilze, Mehl, braune Suppe	Saucen und Würzmittel
66.	UBG Ms1963/020r / pag. 37.	Ordinari Hof=Brot von Mern, Ruben oder Kellarabi.	Ausgestochene Karotten- Rüben- oder Kohlrabischeiben in Rindsuppe	[wahlweise] Karotten, Rüben, Kohlrabi, Schmalz, Zwiebel, Schweinefleisch, Mehl, Rindsuppe	Suppe; Gemüse; Fleisch
67.	UBG Ms1963/020r / pag. 37.	Einen Lesson von Kälbernen, od(er) Läm(m)ernen	Kalbs- oder Lammfleisch mit Sauce	Kalb- oder Lammfleisch, Schmalz, Knochen, Rindsuppe, Zitronenschale, Petersilie, Rahm, Mehl, Eidotter, Zitronensaft, [wahlweise] Schnittlauch	Fleischgericht; Kalb; Lamm
68.	UBG Ms1963/020v / pag. 38.	Gefühlten Kellarabi.	Gefüllter Kohlrabi	Kohlrabi, Ragout mit Zutaten nach Wahl, Eidotter, Rindsuppe oder Wasser, braune Suppe, Schmalz, Mehl, [wahlweise] Selchfleisch oder Braten	Gemüse; Fleischgericht
69.	UBG Ms1963/021r / pag. 39.	Fleisch=Knödl.	Fleischknödel	Kalbfleisch, Petersilie, Beinmark, Semmel, Muskatblüte, Eidotter, Suppe	Fleischgericht; Knödel
70.	UBG Ms1963/021r / pag. 39.	Die eitel=Wandel.	Gedämpfter Auflauf mit Kapaun	Kapaun (gemästeter Hahn), Lorbeerblatt, Beinmark, Muskatblüte, Semmelbrösel, süßer Rahm, Eier, Schmalz, Wasser, Rindsuppe	Geflügel; Pastete
71.	UBG Ms1963/021r	Semmel Pastettel.	Gefüllte Semmel in Rahm-	Semmel aus feinem Mehl, Butter, Semmelbrösel, Schalotten, Kalbfleisch, Spar-	Fleischgericht; Pastete; Kalb; Innerei-

	/ pag. 39.		sauce	gel, Kalbsbries, Fleischbrühe, Muskatblüte, saurer Rahm, Eier, süßer Rahm, Schmalz	en
72.	UBG Ms1963/021v / pag. 40.	Ein Nieren Koch.	Gebackener Auflauf mit Niere	Niere, süßer Rahm, Semmel, Eier, Schmalz	Innereien; Niere
73.	UBG Ms1963/021v / pag. 40.	Gut abgetriebene Nöckerl.	Rindsuppe mit Nockerl	Rindsfett oder Schmalz, Eier, Wasser, weißes Mehl, Rindsuppe	Suppe; Suppeneinlage
74.	UBG Ms1963/021v / pag. 40.	Schlick Krapfl in der Rindsupen von der Lungel.	Rindsuppe mit Schlickkrapfen (gefüllte Nudeln) mit Lungenfülle	Strudel- oder Nudelteig, Lunge, Schmalz, Semmelbrösel, Petersilie, Eier, Suppe	Suppe; Suppeneinlage
75.	UBG Ms1963/022r / pag. 41.	Ein Löber Koch.	Auflauf mit Kalbsleber	Kalbsleber, Rindsfett, Majoran, süßer Rahm, Eier, Salz, Schmalz oder Fett	Innereien; Leber
76.	UBG Ms1963/022r / pag. 41.	Englischer Taig.	Butterteig mit Wein	Mehl, saurer Rahm, Eier, Wein, Butter, [Semmel] Brösel	Backwerk: Teig
77.	UBG Ms1963/022v / pag. 42.	Gefühlte Artizoken.	Gefüllte Artischocken	Artischocken, [für den Fasttag] Hecht, Krebschwänze, [für den Fleischttag] Kalbfleisch, Leber vom Huhn, Semmel, saurer Rahm, Butter, Eier, Salz, weißes Mehl, Rindsuppe	Gemüse; Artischocken
78.	UBG	Fasch Pachstettel.	Pastete mit	Mehl, saurer Rahm, Eier, Wein, Butter,	Fleischgericht; Pas-

	Ms1963/022v / pag. 42.		gemischter Fülle	[Semmel] Brösel, Schalotten, Semmelbrösel, Bries, Krebschwänze, Erbsen, saurer Rahm, Pilze, Mandeln, süßer Rahm, Semmel, Muskatblüte, Eidotter, Zucker, Krebsbutter	tete
79.	UBG Ms1963/023r / pag. 43.	Brath Schmarn.	Bratenschmarnen	Braten, Wasser, Rahm oder Milch, Semmel, Schmalz	Fleischgericht; Auflauf
80.	UBG Ms1963/023r / pag. 43.	Brat oder Nieren Koch.	Braten- oder Nierenauflauf	Braten (oder Niere), Wasser, Rahm oder Milch, Semmel, Schmalz, Eier	Fleischgericht; Auflauf
81.	UBG Ms1963/023r / pag. 43.	Rago mit Krepsen.	Ragout mit Krepsen	Krebsbutter, Mehl, Semmelbrösel, Bries, Ochsenmaul (Vormaul), Krebschwänze, Kapaunleber, Euter, Rindsuppe, saurer Rahm, Muskatblüte	Krustentiere; Krebse
82.	UBG Ms1963/023v / pag. 44.	Mandl Krenn.	Mandelkren (Meerrettich mit Mandeln)	süßer Rahm, Semmelbrösel, Zucker, Mandeln, Kren (Meerrettich)	Gewürzzubereitung
83.	UBG Ms1963/023v / pag. 44.	Gutte Semmel Knödl.	Semmelknödel	Eier, Eidotter, Wasser, grobes Mehl oder Semmelmehl, Suppe	Beilage: Knödel
84.	UBG Ms1963/024r / pag. 45.	Gutter Butter Taig.	Butterteig	grobes Mehl, Butter, Salz, saurer Rahm, Eier, Eidotter	Backwerk; Teig
85.	UBG Ms1963/024r	Ein eingebundenes in die Supen.	Serviettenknödel mit Kalbs-	Abschöpf fett, Eier, Bries, Semmel, Suppe, Rahm, Salz, Rindsuppe	Suppeneinlage; Knödel

	/ pag. 45.		bries in Rindsuppe		
86.	UBG Ms1963/024v / pag. 46.	Gestürztes Lämmernes, oder Kälbernes, auch Hiendl	Auflauf mit Kalbs- oder Lammbrises und Erbsensauce	Bries von Lamm oder Kalb, Schmalz, Mehl, Rindsuppe, Zitronenschale, Petersilie, Eidotter, Semmelbrösel, Speck Mehl, Suppe, Erbsen, Salz, Zucker, Zitronensaft, [wahlweise] Essig	Fleischgericht; Lamm; Kalb
87.	UBG Ms1963/025r / pag. 47.	Kälbernes auf eine andere Art.	Auflauf mit gespickten Kalbsschnitten und Ragout, serviert mit Pilzsauce	Schmalz, Kalbsfleisch, Speck, Ragout, Eier, Beinmark, Semmel, Gewürz, Salz, Pilzkappen, Mehl, braune Suppe	Fleischgericht; Kalb
88.	UBG Ms1963/025r / pag. 47.	Hiendl mit Schwam in der Frikase.	Huhn mit Pilzsauce	Huhn, Schmalz, Pilze, Salz, Mehl, Rindsuppe, saurer Rahm, Eidotter, Petersilie	Geflügel: Huhn
89.	UBG Ms1963/025v / pag. 48.	Karbinatl mit brauner Soss.	Kotelett mit gehaltvoller Sauce	Rippenfleisch (Kotelett), Schmalz, Mehl, braune Suppe, Zitronenschale, Thymian, Essig, [wahlweise] Fleisch, Lorbeerblatt, Petersilie	Fleischgericht
90.	UBG Ms1963/025v / pag. 48.	Germ Stalätzen.	Pastete aus Germteig (Hefeteig)	Mehl, Eidotter, Eier, Germ (Hefe), Rahm, Butter, Einkochtes nach Wahl (Füllung)	Backwerk
91.	UBG Ms1963/025v / pag. 48.	Ciocolate Germ in Oblat gebachen.	Krapfen mit Schokoladenfüllung	Schokolade, Eidotter, Zucker, Oblaten, Weinteig, Schmalz	Backwerk; Krapfen

92.	UBG Ms1963/026r / pag. 49.	Lemmeres Rolat mit brauner Uibersoss.	Gefüllte Lamm- schulter mit Gurkensauce	Lammschulter, Schweinefleisch, Rindsuppe, Braise (Würzbrühe), Schmalz, Gurken, Zucker, braune Suppe	Fleischgericht; Lamm; Schwein
93.	UBG Ms1963/026r / pag. 49.	Kälbernes March oder Horn.	Mark mit Sauce	Hornmark, Salz, Olivenöl, Butter, Petersilie oder Schnittlauch, Zitronensaft, Essig, Rindsuppe, Pfeffer, Mehl	Fleischgericht; Kalb
94.	UBG Ms1963/026v / pag. 50.	Schnepfen Krapfen.	Schmalzkrapfen	weißes Mehl, Topfen, Germ (Hefe), Eier, Milch, Schmalz	Backwerk; Schmalzkrapfen
95.	UBG Ms1963/026v / pag. 50.	Hechten Knödl.	Rindsuppe mit Hechtknödeln	Hecht, Butter, Petersilie, Rahm, Semmel, Schalotten, Muskatblüte, Ei, Eidotter, Salz, weiße oder braune Rindsuppe	Suppeneinlage
96.	UBG Ms1963/026v / pag. 50.	Die Ruben Schallen.	In Schmalz gebackene Teigstreifen	weißes Mehl, Zucker, Anis, Eidotter, Wein, Schmalz	Backwerk
97.	UBG Ms1963/027r / pag. 51.	Ein aufgeloffenes Semmelkoch		Semmel, süßer Rahm, Eier, Schmalz, [wahlweise] Rosinen (Sultaninen)	Backwerk
98.	UBG Ms1963/027r / pag. 51.	Eingelegter Schmarren	Auflauf mit Schmarren und Rosinen	Schmarrenteig, Schmalz, Semmelbrösel, süßer Rahm, Eidotter, Rosinen (Sultaninen), Zucker, Butter	Backwerk
99.	UBG Ms1963/027v / pag. 52.	Kreps Wandl.	Auflauf mit Krebsschwänzen	Krebsbutter, Eidotter, Krebsschwänze, Milch, grobes Mehl	Krustentiere; Krebse
100.	UBG	Dampf Nudl.	Dampfnudeln	grobes Mehl, Schmalz, süßer Rahm, Salz,	Mehlspeisen und

	Ms1963/027v / pag. 52.			Ei, Germ (Hefe), [wahlweise] Krebsbutter, Krebschwänze	Aufläufe
101.	UBG Ms1963/028r / pag. 53.	Ein recht guttes aufgelaufenes Krepsskoch.	Auflauf mit passierten Krebsen	Krebse, Schmalz oder Butter, Wasser, Eidotter Zucker, Semmel, Rahm, Krebsbutter	Krustentiere; Krebse
102.	UBG Ms1963/028v / pag. 54.	Strauben von abgebrannten Taig.	Strauben (längliche Krapfen)	grobes Mehl, Wasser oder Milch, Schmalz, Eier, Zucker	Backwerk; Strauben
103.	UBG Ms1963/028v / pag. 54.	Briegel Krapfen.	flache Krapfen mit Mandeln	grobes Mehl, Butter, Mandeln, Zimt, Muskatnuss, Gewürznelken, Zitronenschale, Ei, Eidotter, Zucker, Schmalz	Backwerk; Prügelkrapfen
104.	UBG Ms1963/029r / pag. 55.	Lemmony Koch:	Auflauf mit Semmel und Zitrone	Semmel aus feinem Mehl, süßer Rahm, Eidotter, Butter oder Schmalz, Eier, Zitronen, Zucker	Backwerk; Auflauf
105.	UBG Ms1963/029r / pag. 55.	Das aufgeloffene KütenKoch.	Auflauf mit Quitten	Quitten, Wasser oder Wein, Butter oder Schmalz, Eidotter, Eiklar, süßer Rahm, Semmelbrösel, Zucker, Zitronenschale	Backwerk; Auflauf; Quitten
106.	UBG Ms1963/029v / pag. 56.	Germ Kipfel von Butter Taig	Gefüllte Germkipfel (Hefehörnchen)	grobes Mehl, Germ (Hefe), Salz, süßer Rahm, Butter, Einkochtes (nach Wahl), Zucker	Backwerk, Germgebäck
107.	UBG Ms1963/029v / pag. 56.	Weichsel Schnitten.	Semmelschnitten mit Weichseln (Sauerkirschen)	Weichseln (Sauerkirschen), Wasser, Wein, Zucker, Semmelschnitten, Schmalz, Zucker, Gewürz	Backwerk; Weichseln
108.	UBG	Oblat Krapfl.	Gefüllte Krapfen	Oblate, Marmelade/ Gelee nach Wahl	Backwerk; Krapfen

	Ms1963/030r / pag. 57.		fen	oder Mandelfülle, Weinteig, Schmalz	
109.	UBG Ms1963/030r / pag. 57.	Die Wandl-Fühl.	Füllung für Pasteten	Mandeln, Ei, Zucker, Zitronenschale, Butter, Schmalz	Backwerk;
110.	UBG Ms1963/030r / pag. 57.	Die Büchsen Krapfen.	In Schmalz gebackene Krapfen oder Auflauf mit vorgegartem Teig	süßer Rahm, Eier, Mehl, Schmalz, Wasser	Backwerk; Krapfen
111.	UBG Ms1963/030v / pag. 58.	Aepfel Wandl.	Apfelaufauf	Butter oder Schmalz, Eier, Äpfel, Semmelbrösel, Zucker	Backwerk; Auflauf
112.	UBG Ms1963/030v / pag. 58.	Gutte Kreps. Knödl.	Krebsknödel in Rahmsauce	Krebsschalen, Butter, Wasser, Eier, Krebschwänze, süßer Rahm, Semmel, süßer Rahm, Krebsbutter	Krustentiere
113.	UBG Ms1963/031r / pag. 59.	Krapfen von der Germm.	Gefüllte Germkrapfen (Hefekrapfen)	grobes Mehl, süßer Rahm, Schmalz, Germ (Hefe), Ei, Eidotter, Salz, Einkochtes (nach Wahl)	Backwerk; Germkrapfen
114.	UBG Ms1963/031r / pag. 59.	Weichsel Koch.	Geschichteter Weichselauflauf	Schmalz, Butter, Eidotter, Eier, Mandeln, süßer Rahm, Semmel, Zucker, Butter, Weichseln (Sauerkirschen)	Backwerk; Auflauf; Weichseln
115.	UBG Ms1963/031v / pag. 60.	Die gerührten Weichsel Köch.	Weichselauflauf	Zucker, Eier, Semmel, süßer Rahm, Schmalz, Weichseln (Sauerkirschen)	Backwerk; Auflauf; Weichseln

116.	UBG Ms1963/031v / pag. 60.	Brand Strauben von Butter	Brandteigstrauben (längliche Krapfen)	Mehl, Butter, Eier, Milch, Germ (Hefe), Zucker	Backwerk; Strauben
117.	UBG Ms1963/031v / pag. 60.	Bischgoten Wandl.	Biskottenauflauf	Butter, Eidotter, Biskotten (Löffelbiskuit), Wein, Zucker, Zimt	Backwerk; Auflauf
118.	UBG Ms1963/032r / pag. 61.	Bachne Mandl Strudl.	Gebackener Mandelstrudel	grobes Mehl, Schmalz, Salz, Eiklar, Wasser, Mandeln, süßer Rahm, Butter, Eidotter, Eier, Zitronenschale, Zucker	Backwerk; Mandelstrudel
119.	UBG Ms1963/032r / pag. 61.	Abgeschnittene Mandl Strudl in Ramm gedünst.	Rahmsauce mit gebackenen Stücken Mandelstrudel	grobes Mehl, Schmalz, Salz, Eiklar, Wasser, Mandeln, süßer Rahm, Butter, Eidotter, Eier, Zitronenschale, Zucker	Mehlspeisen und Aufläufe
120.	UBG Ms1963/032v / pag. 62.	Weinbörl, und Zibeben Strudl.	Rosinenstrudel	grobes Mehl, Schmalz, Salz, Eiklar, Wasser, [wahlweise] Butter, Eier, Salz oder Zucker, saurer Rahm, Semmelbrösel, Rosinen (Sultaninen), Zibeben (getrocknete Weintraubenbeeren)	Backwerk; Rosinenstrudel
121.	UBG Ms1963/032v / pag. 62.	Die Schneeballen.	In Schmalz gebackene Teigscheiben mit Zucker	Mehl, Schmalz oder Butter, Eidotter, saurer Rahm, Zucker	Backwerk; Schneeballen
122.	UBG Ms1963/032v / pag. 62.	Der englische Buttin.	Süßer Auflauf (Pudding) mit Beinmark	Schmalz, Butter, Eier, Beinmark, Zitronat, Mandeln, Pinienkerne, Semmel aus feinem Mehl, süßer Rahm, Semmelbrösel	Süßspeise; Pudding

123.	UBG Ms1963/033r / pag. 63.	Kreps Wandl.	Auflauf mit Krebsschwän- zen	Krebsbutter, Eier, Eidotter, Germ (Hefe), Krebsschwänze, Muskatblüte, süßer Rahm, grobes Mehl, Salz	Krustentiere; Kreb- se
124.	UBG Ms1963/033r / pag. 63.	Milch Ram Wandl.	Auflauf mit süßem Rahm	Butter, Schmalz, Eidotter, süßer Rahm, Germ (Hefe), grobes Mehl, Salz	Auflauf
125.	UBG Ms1963/033r / pag. 63.	Die Kreps Würstl.	Rahmauflauf mit Krebspas- teten	Semmel, süßer Rahm, Krebsschwänze, Krebsbutter, Muskatblüte, Salz, Eier, Mehl, Butter, saurer oder süßer Rahm, Eidotter, Semmelbrösel [für Fischwürste] Semmel, süßer Rahm, Fisch, Erbsen, Pilze, Butter, Muskatblüte, Salz, Eier, Mehl, Butter, saurer Rahm, Eidotter, Semmelbrösel	Krustentiere; Kreb- se
126.	UBG Ms1963/033v / pag. 64.	Milch Ramm Wandl mit Mandln.	Rahmauflauf mit Mandeln	Butter, Eidotter, geronnener Rahm, Germ (Hefe), Mandeln, Zitronenschale, Zucker, grobes Mehl, Schmalz	Auflauf
127.	UBG Ms1963/034r / pag. 65.	Ein Senef=Eijer Speis.	Eierspeise (Ei- erkuchen) mit Senf	Eier, Schmalz, Schalotten, Semmelbrösel, saurer Rahm, Senf	Eiergericht
128.	UBG Ms1963/034r / pag. 65.	Ein Verlohrne Eyer Speiss.	Hartgekochte Eier in ge- mischtem Ein- topf	Eier, Wasser, Fisch, Leber, Sardellen, Butter, Schalotten, Mehl, Estragonessig, [wahlweise] Petersilienwasser	Suppe; Suppenein- lage
129.	UBG Ms1963/034r	Ein Bastetel.	Geschichtete Fischpastete	[für das Ragout] Krebsschwänze, Pilze, Sardellen, Frösche, Petersilie (Kräuter	Backwerk; Fischge- richt; Pasteten

	/ pag. 65.		mit Schneehaube	nach Wahl), Krebsbutter, Semmelbrösel, saurer Rahm, Zitronensaft [für den Teig] Eier, Schmalz, Eiklar, Krebsbutter, [wahlweise] saurer Rahm	
130.	UBG Ms1963/034v / pag. 66.	Weichsel Koch.	Weichselauflauf	getrocknete Weichseln (Sauerkirschen), Wasser, Butter oder Schmalz, Eidotter, Eiklar, Zitronenschale, Gewürznelken, Semmel, süßer Rahm, Zucker	Auflauf
131.	UBG Ms1963/035r / pag. 67.	Recht gute Spritzstrauben.	Spritzstrauben (mit dem Spritzsack geformte Krapfen)	süßer Rahm, Schmalz, Mehl, Eier, Wasser, Salz oder Zucker, [wahlweise] Eidotter	Backwerk; Strauben
132.	UBG Ms1963/035r / pag. 67.	Den gesottenen Wudin mit Weinn=Schado.	Süßer Serviettenknödel (Pudding) mit Weinchaudeau	Butter, Eier, [wahlweise] Schmalz, Semmel, süßer Rahm, Rosinen (Sultaninen), Zibeben (getrocknete Weintraubenbeeren), Zitronen, Mandeln, Salz, [für das Chaudeau] Eidotter, Wein, Zitronen, Zucker	Backwerk; Pudding
133.	UBG Ms1963/035v / pag. 68.	Eyer Speiss.	Hartgekochte, gefüllte Eier im Oblatenmantel	Eier, Ragout [nach Wahl], Oblaten, Semmelbrösel, Schmalz, Senf, Jus (Bratensaft)	Eiergericht
134.	UBG Ms1963/035v / pag. 68.	Reiss Wudin.	Serviettenknödel (Pudding) mit Reis und Fisch	Reis, süßer Rahm, Butter, Eier, Fisch, Parmesankäse, Schmalz	Backwerk; Pudding

135.	UBG Ms1963/035v / pag. 68.	Germ Krantz.	Glasierte flache Germkrapfen (Hefekrapfen)	Mehl, Eier, Germ (Hefe), süßer Rahm, Schmalz, Zucker	Backwerk; Germkranz
136.	UBG Ms1963/036r / pag. 69.	Kleine Kreps Strudl.	Gebackene kleine Strudel aus Eierteig mit Krebsfülle und Rahmsauce	Krebsbutter, Krebschwänze, Krebs- scheren, Milch, Semmel, Eier, Gewürz, Salz, saurer Rahm, Semmelbrösel	Krustentiere; Stru- del
137.	UBG Ms1963/036r / pag. 69.	Eyer Speis mit Rago.	Auflauf mit Fisch und Eiern	[für das Ragout] Schmalz, Petersilie, Mehl, Pilze, Salz, Fische, Krebschwänze, Wasser [für die Eierspeise] Eier, Butter, Sardel- len, Krebschwänze	Krustentiere; Auf- lauf
138.	UBG Ms1963/036v / pag. 70.	Beschemel Koch von Er- bören.	Erdbeerauflauf	Kindskoch [Brei aus Milch, Mehl], Zucker, Schmalz, Butter, Eier, Erdbeeren, Sem- melbrösel	Auflauf
139.	UBG Ms1963/036v / pag. 70.	Brau[n] dünste Ruben.	Gedünstete Rüben	Rüben, Schmalz, Zucker, Mehl, braune Suppe, Suppe	Gemüse; Rüben
140.	UBG Ms1963/037r / pag. 71.	Frosch Rolat.	Gebatene Frö- sche mit Zitro- nensauce	Frösche, Schmalz, Salz, Zitronensaft	Frösche
141.	UBG Ms1963/037r / pag. 71.	Gebatene Brügel Krap- fen von Mandl.	Gebatene Mandelkrapfen mit Schnee-	Mehl, Butter, Zucker, Eidotter, Wasser, Mandeln, Eiklar, Zitronenschale, Gewürz- nelken, rote, weiße oder grüne Glasur (Zu-	Backwerk; Mandel- krapfen

			haube und Glasur	ckerguss)	
142.	UBG Ms1963/037v / pag. 72.	Gebratene Germ Krapfen.	Prügelkrapfen (im Ofen schichtweise gebackene Krapfen, auch: Baumkuchen)	grobes Mehl, Germ (Hefe), süßer Rahm, Milch, Eidotter, Eier, Salz, Schmalz	Backwerk; Baumkuchen
143.	UBG Ms1963/037v / pag. 72.	Büchsen Krapfen	Krapfen aus vorgegartem Teig	Milch, grobes Mehl, Eidotter, Schmalz, Wasser, Zucker	Backwerk; Krapfen
144.	UBG Ms1963/038r / pag. 73.	Spritz Krapfen.	Spritzkrapfen	Milch, Mehl, Eidotter, Schmalz	Backwerk; Spritzkrapfen
145.	UBG Ms1963/038r / pag. 73.	Spritz Krapfen von Mandl Milch.	Spritzkrapfen mit Mandeln	Mandeln, Wasser, Milch, Mehl, Eier, Eidotter, Zucker, Schmalz	Backwerk; Spritzkrapfen
146.	UBG Ms1963/038v / pag. 74.	Papier Krapfel.	Gefüllte Krapfen	Mehl, Butter, Salz, Milchrahm, Ei, Marmelade/ Gelee [nach Wahl], Zucker	Backwerk; Krapfen
147.	UBG Ms1963/038v / pag. 74.	Gefühlte Weichsel Krapfl.	Krapfen mit Weichselfülle	grobes Mehl, Zucker, Butter, Eidotter, eingemachte Weichseln (Sauerkirschen), Schmalz	Backwerk; Krapfen
148.	UBG Ms1963/038v / pag. 74.	Gefühlte Marillen Krapfl.	Krapfen mit Marillenfülle (Aprikosenfüll-	grobes Mehl, Butter, Salz, Eier, Eidotter, Milchrahm, Wasser, Wein, eingemachte Marillen (Aprikosen), Schmalz, Zucker	Backwerk; Krapfen

			le)		
149.	UBG Ms1963/039r / pag. 75.	Krepsen Krapf.	Krapfen mit Krebsfülle	Krebsschwänze, Krebsbutter, Eidotter, Semmelbrösel, Zucker, Mandeln, Zimt, Mürb- oder Krapfenteig, Schmalz [wahlweise] Hecht, Fisch, Kalbfleisch, Hirn, Hühnerfleisch	Backwerk; Krustentiere; Krapfen
150.	UBG Ms1963/039r / pag. 75.	Waffen Krapfen.	Hohlhippen (gewölbte Oblaten)	Milch, Mehl, Mandeln, Zimt, Eidotter, Zucker, Schmalz	Backwerk; Hohlhippen
151.	UBG Ms1963/039v / pag. 76.	Gefühlte Semmel Stritzel.	Gefüllte Semmeln	Semmel, Marmelade/ Gelee [nach Wahl], Eier, Schmalz, Zucker	Backwerk;
152.	UBG Ms1963/039v / pag. 76.	Gebachene Kniescheiben.	Krapfen aus dünnflüssigem Teig	Mehl, Milch, Eidotter, Zucker, Zimt, Schmalz	Backwerk; Krapfen
153.	UBG Ms1963/039v / pag. 76.	Austern Bachstetten.	Pastete mit Austern	grobes Mehl, Eier, Wasser, Butter, Salz, Austern	Backwerk; Pastete
154.	UBG Ms1963/040r / pag 77.	Gebachene Kasserel von Weichseln.	Weichselpastete	grobes Mehl, Butter, Mandeln, Eidotter, Zitronenschale, eingekochte Weichseln (Sauerkirschen), Zucker, [wahlweise Zubereitung mit Buttermehl]	Backwerk; Pastete
155.	UBG Ms1963/040r / pag. 77.	Böhmische Kolatschen.	Kolatsche (gefüllte Plunder- teigtaschen)	grobes Mehl, Butter, Salz, Ei, Eidotter, Milchrahm, Biergerm (Bierhefe), Milch, Topfen, Zucker, Zimt, Rosinen (Sultanen)	Backwerk

156.	UBG Ms1963/040v / pag. 78.	Mandl Wandl.	Mandelkuchen	Mandeln, Zucker, Eidotter, Eier, Zitronenschale, Eiklar, Semmelbrösel	Backwerk; Mandelkuchen
157.	UBG Ms1963/040v / pag. 78.	Zimath Wandl.	Kuchen mit Zimt und Mandeln	Mandeln, Zucker, Eier, Eidotter, Semmelrinde, Zimt, Zitronenschale, Eiklar, Butter	Backwerk; Mandelkuchen
158.	UBG Ms1963/041r / pag. 79.	Bistazi Wandl.	Kuchen mit falschen Pistazien aus grün gefärbten Mandeln	Mandeln, Spinat, Eidotter, Eier, Zitronenschale, Eiklar, Zucker	Backwerk; Pistazienkuchen
159.	UBG Ms1963/041r / pag. 79.	Gewürtz Wandl.	Gewürzkuchen mit Mandeln und Schokolade	Mandeln, Mandelschalen, Zucker, Eidotter, Eier, Gewürznelken, Zimt, Schokolade, Eiklar, Butter	Backwerk; Gewürzkuchen
160.	UBG Ms1963/041v / pag. 80.	Linzer Wandl.	Kuchen mit Mandeln (aus dem Teig der Linzer Torte)	Butter, Eier, Mandeln, geriebene Semmelbrösel, Zucker, Zitronenschale, Zimt, Gewürznelken, Eiklar	Backwerk; Linzer Wandel
161.	UBG Ms1963/041v / pag. 80.	Fiesch weiss Dünsten.	Fisch mit passierter Sauce	Schmalz oder Butter, Zwiebel, Gewürznelken, Fisch, Salz, weißes Mehl, Lorbeerblatt, Rosmarin, Thymian, Weinessig, Petersilienwasser, Muskatblüte	Fischgericht
162.	UBG Ms1963/042r / pag. 81.	Eine Soss über die Selchfisch.	Rahmsauce mit Zitronen	saurer Rahm, Zitronensaft, Butter, Gewürz, Fisch	Sauce
163.	UBG	Ein Höchten Einzuma-	Gekochter	Schmalz, weißes Mehl, Semmelbrösel,	Fischgericht;

	Ms1963/042r / pag. 81.	chen.	Hecht	Schalotten, Hecht, Petersilienwasser, Erbsenwasser, Muskatblüte, [Essig]	Hecht
164.	UBG Ms1963/042r / pag. 81.	Faschierte Robatel von Höchten.	Mit Käse überbackene, gefüllte Hechtschnitzel	Hecht, Butter, Schnittlauch, Gewürz, saurer Rahm, Parmesankäse, Krebsbutter	Fischgericht; Hecht
165.	UBG Ms1963/042r / pag. 81.	Höchten in der Krautsuppen.	Hecht mit Krautsuppe	Mehl, Semmelbrösel, Kraut, Suppe, Butter, Hecht, Salz	Fischgericht; Hecht
166.	UBG Ms1963/042v / pag. 82.	Forelen, oder Höchten, auch Ruthen in der Krautsuppen.	Forelle, Hecht oder Quappe mit Sauerkrautsauce	Fische (oder Forelle, Hecht, Quappe/Rutte, Huchen), Essig, Wasser, Lorbeerblatt, Rosmarin, Zwiebel, [für die Sauce] Butter, grobes Mehl, Sauerkrautsaft, Zitronen, Muskatblüte, Safran, Salz	Fischgericht; Forelle; Hecht; Aalrutte
167.	UBG Ms1963/043r / pag. 83.	Forellen oder Rutlen in der Buttersos.	Forelle oder Quappe in Buttersauce mit Zitrone	Fische (Forelle, Quappe/ Rutte), Essig, [wahlweise] Wasser, Lorbeerblatt, Rosmarin, Zwiebel, [für die Sauce] Butter, grobes Mehl, Petersilienwasser, Erbsenwasser, Zitronensaft, Zitronen, Muskatblüte, Safran, Salz	Fischgericht; Forelle; Aalrutte
168.	UBG Ms1963/043r / pag. 83.	Den Hausen gut zu Bratzen.	Gebratener Hausen mit Kapernsauce	Hausen, Salz, grobes Mehl, Schmalz, Semmelbrösel, saurer Rahm, Kapern	Fischgericht; Hausen
169.	UBG Ms1963/043r / pag. 83.	Karpfen in der schwarzen Suppen.	Karpfen mit (durch Blutbeigabe) schwar-	Karpfen, Wasser, Salz, Schmalz, Mehl, Semmelbrösel, Zwiebel, Essig, Petersilienwasser, Erbsenwasser, Muskatblüte,	Fischgericht; Karpfen

			zer Sauce	Lorbeerblatt, Rosmarin, Gewürznelken	
170.	UBG Ms1963/043v / pag. 84.	Höchten mit Mischerl.	Hecht mit Muscheln	Hecht, (oder Huchen, Krebse), Schmalz, Mehl, Semmelbrösel, Zwiebel, Muscheln, Wein, Erbsenwasser, Lorbeerblatt, Rosmarin, Muskatblüte	Fischgericht; Hecht mit Muscheln
171.	UBG Ms1963/044r / pag. 85.	Höchten in der Sarteln Suppen	Hecht mit Sardellen- oder Kapernsauce	Hecht, Mehl, Semmelbrösel, Wein, Erbsenwasser, Sardellen oder Kapern, Zitronenschale, Muskatblüte, saurer Rahm	Fischgericht; Hecht; Sardellen
172.	UBG Ms1963/044r / pag. 85.	Höchten mit Sardeln gespickt.	Am Spieß gebratene, mit Sardellen gespickte Hechtstücke	Hecht, Salz, Sardellen, Butter, Semmelbrösel, saurer Rahm, Zitronensaft, Muskatblüte	Fischgericht; Hecht; Sardellen
173.	UBG Ms1963/044r / pag. 85.	Höchten in der Krensuppen.	Fischsuppe mit Hechtstücken und Kren (Meerrettich)	Hecht (sowie Karpfen oder andere Fische), Salz, Schmalz, Mehl, Semmelbrösel, Essig, Petersilienwasser, Safran, Muskatblüte, Kren (Meerrettich)	Suppen; Hecht
174.	UBG Ms1963/044v / pag. 86.	Rutten an Spiess gebraten.	Am Spieß gebratene Quappenstücke mit Rahmsauce	Quappe/ Rutte, Salz, Butter, Semmelbrösel, Zitronensaft, saurer Rahm, Muskatblüte	Fischgericht; Aalrutte
175.	UBG Ms1963/044v / pag. 86.	Frösch in der Frikasse.	Gedünstete Frösche	Schmalz, Mehl, Frösche, Erbsenwasser oder Petersilienwasser, Zitronenschale, Salz, Eidotter, Petersilie oder Schnittlauch	Frösche
176.	UBG	Schildkrot in der	Schildkröte mit	Schildkröte, Schmalz, Zucker, Mehl,	Schildkröte

	Ms1963/044v / pag. 86.	schwarzen Soss.	(durch Blutbeigabe) schwarzer Sauce	braune Suppe, Zitronenschale, Gewürz, Salz, Essig, Zitronensaft	
177.	UBG Ms1963/045r / pag. 87.	Schiltkrot in der Frikasse.	Gedünstete Schildkröte	Schildkröte, Schmalz, Mehl, Petersilienwasser, Gewürz, Eidotter, Petersilie	Schildkröte
178.	UBG Ms1963/045r / pag. 87.	Marzeban Torten.	Glasierte Zuckertorte mit Mandeln auf Oblatenboden	Mandeln, Eiklar, Zucker, Zitronenschale, Oblate, verschiedenfarbige Glasur (Zuckerguss), Blumen [Verzierung]	Backwerk; Marzipamtorte
179.	UBG Ms1963/045v / pag. 88.	Gerührte Tortten.	Glasierte Schokoladentorte auf Oblatenboden	Schokolade, Mandeln, Eidotter, Zucker, Vanille, Eiklar, Oblate, rote Glasur (Zuckerguss)	Backwerk; Torte
180.	UBG Ms1963/045v / pag. 88.	Ciocolate Tortten mit Tragant.	Glasierte Schokoladentorte mit Marmeladenfüllung	Zucker, Tragant, Schokolade, Eiklar, Marmelade/ Gelee [nach Wahl], rote und weiße Glasur (Zuckerguss)	Backwerk; Torte
181.	UBG Ms1963/046r / pag. 89.	Pischkaten Fortten mit Ciocolate	Glasierte Biskuittorte mit Schokolade	Zucker, Eidotter, Eiklar, Stärke oder feines Mehl, Zitronenschale, Schokolade, [Butter], [wahlweise] Oblate, weiße Glasur (Zuckerguss)	Backwerk; Torte
182.	UBG Ms1963/046r / pag. 89.	Lemoni Tortten.	Glasierte Zitronentorte auf Oblatenboden	Zucker, Eidotter, Mandeln, Zitronen, Eiklar, Butter, Oblate, Glasur (Zuckerguss)	Backwerk; Torte
183.	UBG	Semel Tortten mit	Glasierte Torte	Zucker, Eidotter, Mandeln, Zitronenschale	Backwerk; Torte

	Ms1963/046r / pag. 89.	Mandl.	mit Semmelbröseln und Mandeln	le, Zimt, Muskatblüte, Gewürznelken, Eiklar, Semmelbrösel, Butter, Glasur (Zuckerguss)	
184.	UBG Ms1963/046v / pag. 90.	Blätter Tortten.	Glasierte Schichttorte mit Marmeladenfüllung	Butter- oder Mürbteig, Eier, Weichseln- oder Marillenmarmelade/ -gelee (Aprikosenmarmelade/ -gelee), Glasur (Zuckerguss), Zitronat	Backwerk; Torte
185.	UBG Ms1963/047r / pag. 91.	Ringl Tortten.	Glasierte Torte mit Oblatenboden, belegt mit Ringen aus Zucker-Mandel-Masse	Zucker, Wasser, Mandeln, Zitronenschale, Zimt, Gewürznelken, Oblate, weiße und rote Glasur (Zuckerguss)	Backwerk; Torte
186.	UBG Ms1963/047r / pag. 91.	Würm Tortten.	Glasierte Torte mit Belag aus Zucker-Mandel-Masse	grobes Mehl, Butter, Zucker, Zitronenschale, Zimt, Gewürznelken, Eidotter, Mandeln, Eiklar, weiße und rote Glasur (Zuckerguss)	Backwerk; Torte
187.	UBG Ms1963/047v / pag. 92.	Gerührte Schmalz Tortten.	Schmalz- oder Buttertorte	Schmalz oder Butter, Eidotter, Mandeln, Zucker, Zitronenschale, Eiklar	Backwerk; Torte
188.	UBG Ms1963/047v / pag. 92.	Höchten Tortten.	Pastete mit Hechtfleisch	Hecht, Krebsbutter, Eidotter, Milch, Semmelbrösel, Zucker, Zitronenschale, Salz, Buttermehl, Eier [wahlweise für die Krebstorte] Krebsbutter, Krebschwänze statt Hechtfleisch	Backwerk; Pastete; Hecht
189.	UBG	Stangl Tortten.	Pastete mit	Buttermehl, Mandeln, Zibeben (getrockne-	Backwerk; Torte

	Ms1963/048r / pag. 93.		Mandel- Rosinen-Füllung	te Weintraubenbeeren), und Rosinen (Sultaninen), Zitronenschale, Zimt, Zitronat, Zucker, Eier, [wahlweise Apfel- oder andere Füllung]	
190.	UBG Ms1963/048r / pag. 93.	Gestossener Mandl=Berg.	Glasierte Mandeltorte mit Oblatenboden	Mandeln, Zucker, Eiklar, Zitronensaft und -schale, Zimt, Muskatblüte, Oblate, Glasur (Zuckerguss)	Backwerk; Torte
191.	UBG Ms1963/048v / pag. 94.	Gespritzter Mandl=Berg	Glasierte, gespritzte Mandeltorte mit Oblatenboden	Mandeln, Eiklar, Zitronensaft, Zucker, Mehl, Muskatblüte, Gewürznelken, Zimt, grüne, weiße, rote, schwarze [essbare] Farbe, Butter, Oblate, Glasur (Zuckerguss), Streuzucker	Backwerk; Torte
192.	UBG Ms1963/048v / pag. 94.	Pameranschen Krapfl mit Eiss.	Glasierte Krapfen mit Mandeln und Bitterorangen auf Oblatenboden	Mandeln, grobes Mehl, Zucker, Bitterorangenschale, Gewürznelken, Eiklar, Oblate, rote und weiße Glasur (Zuckerguss)	Backwerk; Krapfen
193.	UBG Ms1963/048v / pag. 94.	Pinolli Krapfl.	Gebackene Krapfen mit Pinienkernen auf Oblatenboden	Zucker, Eiklar, Zitronensaft, Pinienkerne (oder Mandeln), Zitronenschale, Gewürznelken, Oblate	Backwerk; Krapfen
194.	UBG Ms1963/049r / pag. 95.	May=Milch.	Süßer Brei mit Vanille und Pistazien	Obers (süßer Rahm), grobes Mehl, Zucker, Butter, Vanille, Pistazien, Zitronat, Blumen [Verzierung]	Backwerk; Tortenverzierung
195.	UBG	Mandl Igel.	Mandeligel	Mandeln, Milchrahm, Eidotter, Zimt, But-	Backwerk; Torten-

	Ms1963/049r / pag. 95.			ter, Zucker, Zitronat, Blumen [Verzierung]	verzierung
196.	UBG Ms1963/049v / pag. 96.	Mandl Sopfen.	Süßer, fester Brei aus Mandeln und Rahm	Mandeln, Eier, Zucker, süßer Rahm, Zitronensaft, Zimt	Mehlspeisen und Aufläufe
197.	UBG Ms1963/049v / pag. 96.	Mandl Schmarh mit Eis.	Glasierte Mandelschnitten auf Oblatenböden	Mandeln, Zucker, Zitronenschale, Zimt, Gewürznelken, Eiklar, Oblatenstücke, rote und weiße Glasur (Zuckerguss), Pistazien	Backwerk
198.	UBG Ms1963/050r / pag. 97.	Grün gestossene Krepssuppen.	Krebssuppe mit Erbsen auf Semmelschnitten	Krebse, Krebsbutter, Spinat, Semmelschnitten, Zwiebel, Erbsen, Butter, Semmelbrösel, Petersilien- oder Erbsensuppe, Muskatblüte	Suppe; Krustentiere
199.	UBG Ms1963/050r / pag. 97.	Französische Eyer.	Hartgekochte Eier in Rahmsauce	Eier, Krebsbutter, Mehl, Zwiebel, süßer Rahm, Petersilie, Zucker	Eiergericht
200.	UBG Ms1963/050r / pag. 97.	Luttrisch Eyer Schmalz.	Gebackene Eierspeise (Eierkuchen) mit Fisch	Hering, Hecht, Muscheln, Sardellen, Petersilie, Zwiebel, Butter, Eier, Schmalz	Fischgericht; Hering; Hecht; Muscheln
201.	UBG Ms1963/050v / pag. 98.	Gesulzte Eyer mit Beschnitt.	Spiegeleier mit Sardellen	Butter, saurer Rahm, Sardellen, Eier, Salz	Eiergerichte
202.	UBG Ms1963/050v / pag. 98.	Stock Krauth.	Fischauflauf mit Kraut	[Sauer] Kraut, Butter, Milchrahm, Hecht oder Stockfisch (Kabeljau), Butter, Eier	Gemüse; Fischgericht

203.	UBG Ms1963/051r / pag. 99.	Höchten in brauner Soss.	Hecht mit brauner Mehl- sauce	Hecht, Salz, Schmalz, Zucker, Zwiebel, Mehl, Semmelbrösel, Petersiliensuppe, Zitronensaft, Petersilie, Muskatblüte, Gewürznelken	Fischgericht: Hecht
204.	UBG Ms1963/051r / pag. 99.	Gezupfte Höchten.	Schichtauflauf mit Hecht und Semmelbrösel	Salzwasser, Hecht, Butter, Zitronensaft, Semmelbrösel, Muskatblüte	Fischgericht: Hecht
205.	UBG Ms1963/051r / pag. 99.	Stockfisch in Oell=Soss.	Stockfisch mit Olivenölsauce	Olivenöl, Semmelbrösel, Zwiebel, Stock- fisch (Kabeljau), Lorbeerblatt, Petersi- liensuppe, Muskatblüte, Safran, Pfeffer, Salz	Fischgericht: Stockfisch
206.	UBG Ms1963/051v / pag. 100.	Stockfisch mit Kräutl.	Stockfisch mit Kräuter-Rahm- Sauce	Stockfisch (Kabeljau), Salz, Butter, Zwiebel, Petersilie, Gewürz, Muskatblüte, Pfeffer, Milchrahm	Fischgericht: Stockfisch
207.	UBG Ms1963/051v / pag. 100.	Hausen in Brauner Zit- ronen Soss.	Hausen mit Mehl- Zitronensauce	[Hausen], Schmalz, Zucker, Mehl, Zwie- bel, Petersilienwasser, Muskatblüte, Saf- ran, Zitronensaft und -schale, Butter	Fischgericht: Hau- sen
208.	UBG Ms1963/051v / pag. 100.	Fricando von Hausen.	Mit Petersilie gespickte Hau- senstücke in Sauce	Hausen, Petersilienwurzel, Zwiebel, But- ter, Essig, Petersilienwasser, Zitronen- saft, Muskatblüte, Gewürznelken, Mehl	Fischgericht: Hau- sen
209.	UBG Ms1963/052r / pag. 101.	Faschierte Karpfen.	Faschierter Karpfen mit Sardellen- oder Milchrahmsau- ce	Karpfen, Eier, Petersilie, Butter, Eidot- ter, Semmelbrösel, Milchrahm, Gewürz, Pfeffer, Salz, Sardellen- oder Milch- rahmsauce	Fischgericht: Karp- fen

210.	UBG Ms1963/052r / pag. 101.	Gesulzte Karpfen.	Karpfen in Sulze	Karpfen, Wein, Wasser, Essig, Zitronenschale, Zwiebel, Gewürznelken, Pfeffer, Lorbeerblatt, Salz, Hausenblase	Fischgericht; Karpfen
211.	UBG Ms1963/052v / pag. 102.	Prokedel mit Oell und Lemoni=Soss.	[Karfiol (Brockerl)] als Salat mit Öl und Zitronensaft	[Karfiol (Brockerl, Blumenkohl)], Wasser, Zitronensaft, Öl, Pfeffer, Salz	Gemüse; Karfiol
212.	UBG Ms1963/052v / pag. 102.	Weichsel Knöderl in süsser Soss.	In Schmalz gebackene Weichselknödel mit Weichelsaft	getrocknete Weichseln (Sauerkirschen), Eier, Gewürznelken, Semmelbrösel, Schmalz, Zucker, Zimt	Backwerk;
213.	UBG Ms1963/053r / pag. 103.	Küpfl Koch.	Gebackener Kipfelauflauf	Kipfel (Hörnchen), Milch, Butter, Eidotter, Eier, Zucker, Zitronenschale, Eiklar	Backwerk; Auflauf
214.	UBG Ms1963/053r / pag. 103.	Marillen Koch.	Auflauf mit Marillenmarmelade (Aprikosenmarmelade)	Butter, Eidotter, Milch, Semmelbrösel, Marillenmarmelade/ -gelee (Aprikosenmarmelade/ -gelee, Semmel, Zucker, Zitronenschale, Eiklar	Backwerk; Auflauf
215.	UBG Ms1963/053v / pag. 104.	Erdböör Koch.	Erdbeerauflauf	Erdbeeren, Semmelbrösel, Butter, Eidotter, Zucker, Zitronenschale, Eiklar	Backwerk; Auflauf
216.	UBG Ms1963/053v / pag. 104.	Kartäuser Nudl mit Eingürhts.	Schichtauflauf mit gebackenen Teigfladen und Ei-Rosinen-	Milch, Mehl, Eidotter, Schmalz, Eier, Milchrahm, Rosinen (Sultaninen), Butter	Backwerk; Auflauf

			Strudel		
217.	UBG Ms1963/054r / pag. 105.	Zimmath Schnitten.	In Milch gekochte Semmelschnitten mit Zimt	Semmel, Eier, Milch, Zucker, Zimt, Butter	Backwerk; Zimtschnitten
218.	UBG Ms1963/054r / pag. 105.	Thaller Nudl.	Runde Nudeln aus Schmarrenteig mit Milch- oder Milchrahmsauce	Milch, Mehl, Eier, Schmalz, süßer Rahm oder Milch, Zucker, Zimt	Backwerk;
219.	UBG Ms1963/054v / pag. 106.	Krepfen Nockerl.	Süße Krebsnockerl	Krebsbutter, Eier, Eidotter, grobes Mehl, Muskatblüte, süßer Rahm oder Milch, Zucker, Zimt	Backwerk; Krebsnockerl
220.	UBG Ms1963/054v / pag. 106.	Griess Nockerl.	Süße Grießnockerl	Butter, Eier, Semmelbrösel, Grieß, Zucker, Schmalz, Milch, Zucker, Zimt	Backwerk; Griesnockerl
221.	UBG Ms1963/054v / pag. 106.	Reiss mit Beinmark.	Reisauflauf mit Beinmark, Parmesan und Rosinen	Reis, Milch, Beinmark, Milchrahm, Eier, Parmesankäse, Rosinen (Sultaninen), Zibeben (getrocknete Weintraubenbeeren), Schmalz, Butter	Backwerk; Auflauf
222.	UBG Ms1963/055r / pag. 107.	Haiden Kugelhupf.	Gugelhupf aus Buchweizenmehl	Butter, Eier, Eidotter, feines Buchweizenmehl, Obers (süßer Rahm), Biergerm (Bierhefe), Zitronat, Rosinen (Sultaninen), Salz, Butter, Zucker	Backwerk; Gugelhupf
223.	UBG Ms1963/055r	Vornehmer Kugelhupf.	Gugelhupf mit Pinienkernen	Butter, Eier, Eidotter, grobes Mehl, Milch, Rosinen (Sultaninen), Zibeben (ge-	Backwerk; Gugelhupf

	/ pag. 107.			trocknete Weintraubenbeeren), Pinienkerne, Zitronat, Biergerm (Bierhefe), Butter	
224.	UBG Ms1963/055v / pag. 108.	Mohn Wepsen Nest.	Mohnauflauf	grobes Mehl, Eier, Eidotter, Milch, Germ (Hefe), Mohn, Zucker, Gewürznelken, Zimt, Butter	Backwerk; Auflauf
225.	UBG Ms1963/055v / pag. 108.	Martini Mandl Strudl.	Süßer Krautstrudel	Kraut, Schmalz, Zwiebel, Strudelteig, Zucker	Backwerk; Strudel
226.	UBG Ms1963/056r / pag. 109.	Nudlpfanzl mit Schunken.	Nudelpfannkuchen mit Schinken	Eiernudeln, Eier, saurer Rahm, Schinken, Schmalz	Backwerk; Pfannkuchen
227.	UBG Ms1963/056r / pag. 109.	Das Riebesl=Gefrorne.	Ribiselsorbet	Ribisel (Johannisbeeren) (oder Erdbeeren, Himbeeren, Schwarzbeeren), Zitronen, Zitronensaft, Zucker, Wasser, Eis, Salz	Gelee, Konfekt, Cremes und Speiseeis
228.	UBG Ms1963/056v / pag. 110.	Das Butter Koch.	Schmalzauflauf mit Zitrone	Schmalz, Zitronen, Zucker, Eidotter	Backwerk; Auflauf
229.	UBG Ms1963/056v / pag. 110.	Die gerührte Bastetten.	Mürbteigpaste- te mit Ei-Rahm- Füllung	Schmalz, Butter, Eier, Eidotter, süßer Rahm, grobes Mehl, Salz, Mürbteig, schwarzer (grober) Teig	Backwerk; Pastete
230.	UBG Ms1963/057r / pag. 111.	Trachter Strauben.	Strauben (längliche Krapfen)	Wasser (oder Wein), Schmalz, Mehl, Eier, Salz, Zucker	Backwerk; Strauben

231.	UBG Ms1963/057r / pag. 111.	Das gefaumte Sal- sen=Koch.	Auflauf aus Eischnee und Marmelade	Marmelade/ Gelee, Eiklar, [wahlweise] Tragant, Wasser	Backwerk; Auflauf
232.	UBG Ms1963/057v / pag. 112.	Das Krämplen.	Glasierte Ei- Rahm-Creme	süßer Rahm, Eidotter, Mehl, Zucker	Gelee, Konfekt, Cremes und Speise- eis
233.	UBG Ms1963/057v / pag. 112.	Die gefaumte Milch	Rahmcreme mit Mandeln und Zitrone	süßer Rahm, Mandeln, Milch, Zitronen, Zucker, Eiklar, Eis	Gelee, Konfekt, Cremes und Speise- eis
234.	UBG Ms1963/058r / pag. 113.	Die Lemony Sulzen.	Zitronengelee	Zitronen, Wasser, Zucker, Zetter (Fa- ser), Hausenblase, [im Sommer] Eis, Zit- ronenschale	Gelee, Konfekt, Cremes und Speise- eis
235.	UBG Ms1963/058v / pag. 114.	Mandl Bögen	Bunte Zucker- Mandel- Schnitten mit Oblatenboden	Mandeln, Zucker, Eiklar, Schokolade, Zimt, [Lebensmittel zum Färben nach Wahl], Oblate, Zitronenschale	Backwerk
236.	UBG Ms1963/058v / pag. 114.	Die gällerische Milch.	Milchcreme	süßer Rahm, Eiklar, Zucker, Milch, Eis	Gelee, Konfekt, Cremes und Speise- eis
237.	UBG Ms1963/059r / pag. 115.	Der Grantzel Taig.	Teig für Klein- gebäck	Eier, Zucker, Branntwein, Mehl, Schmalz	Backwerk
238.	UBG Ms1963/059r / pag. 115.	Die Brod Tortten.	Glasierte Brot- torte	Eier, Eidotter, Zucker, Mandeln, Schwarzbrot, Muskatblüte, Zitronenscha- le, Gewürznelken, Gewürz, schwarzer (grober) Teig, Glasur (Zuckerguss)	Backwerk

239.	UBG Ms1963/059v / pag. 116.	Das geschobene Mandl Koch.	Gebackener Mandelauflauf	Zucker, Eiklar, Mandeln	Backwerk; Auflauf
240.	UBG Ms1963/059v / pag. 116.	Gutte Schmalz Tortten.	Schmalztorte	Schmalz, Eidotter, Zitronenschale, Zucker, Mehl	Backwerk; Torte
241.	UBG Ms1963/059v / pag. 116.	Das Schliessel Koch.	Zimtauflauf	Eier, süßer Rahm, Zucker, Zitronenschale, Zimt, Schmalz	Backwerk; Auflauf
242.	UBG Ms1963/059v / pag. 116.	Das geschobene Man[d]ll Koch	Bunte Hohlhippen aus Mandelteig	Zucker, Eiklar, Mandeln, Zitronenschale, Wachs, Alkermes (Saft von Kermesbeeren), Schokolade, Spinat, Bitterorangenschale	Backwerk; Auflauf
243.	UBG Ms1963/060r / pag. 117	Pischgotten Tortten.	Biskuittorte	Zucker, Eier, grobes Mehl, Stärke, Schmalz	Backwerk; Torte
244.	UBG Ms1963/060r / pag. 117	Muskazin Tortten.	Gewürztorte mit Füllung auf Oblatenboden	Mandeln, Zucker, Zimt, Gewürznelken, Muskatnuss, Zitronenschale, grobes Mehl, Eidotter, Schmalz, Oblate, Eingemachtes [nach Wahl], Wasser, Glasur (Zuckerguss)	Backwerk; Torte
245.	UBG Ms1963/060v / pag. 118.	Zucker Tortten.	Zucker-Mandeltorte mit Hagebuttenfülle	Butter, Eidotter, Mandeln, Zucker, Zitronenschale, Mehl, Schmalz, Hagebuttenmarmelade/ -gelee	Backwerk; Torte
246.	UBG Ms1963/060v	Die rund Candierten Mandln.	Gebrannte Zimtmandeln	Mandeln, Zucker, Wasser, Zimt	Backwerk

	/ pag. 118.				
247.	UBG Ms1963/061r / pag. 119.	Das Zimmath Eiss.	Zimtglasur	Zucker, Zimt, Zitronensaft	Saucen und Würzmittel
248.	UBG Ms1963/061r / pag. 119.	Brösel Tortten.	Gefüllte Mübteigtorte	grobes Mehl, Butter, Zitronenschale, Zitronensaft, Wein, Eidotter, Zucker, Eingemachtes [nach Wahl]	Backwerk; Tortewerk
249.	UBG Ms1963/061r / pag. 119.	Linzer Tortten.	Linzer Torte (glasierte Torte mit Mandeln und Füllung)	Butter, Mandeln, Zucker, Zitronenschale, Zitronensaft, Muskatnuss, grobes Mehl, Schmalz, Eingemachtes [nach Wahl], Glasur (Zuckerguss)	Backwerk; Torte
250.	UBG Ms1963/061v / pag. 120.	Lemony Tortten.	Glasierte, gefüllte Zitrontorte	Mehl, Butter, Zucker, Zitronenschale, Zitronensaft	Backwerk; Torte
251.	UBG Ms1963/061v / pag. 120.	Gewürtz Tortten.	Glasierte Gewürztorte mit Oblatenboden und Füllung	Zucker, Mandeln, Zimt, Gewürznelken, Muskatnuss, Zitronenschale, Zitronensaft, Eiklar, Oblate, Eingemachtes [nach Wahl], Glasur (Zuckerguss)	Backwerk; Torte
252.	UBG Ms1963/061v / pag. 120.	Gerührte Mandl-Tortten.	Glasierte Mandeltorte	Mandeln, Zucker, Eier, Eidotter, Eiklar, Zitronenschale [für Schokoladen- oder Zimttorte] Schokolade oder Zimt, Mehl, Butter, Glasur (Zuckerguss)	Backwerk; Torte
253.	UBG Ms1963/062r / pag. 121.	Kleiben Tortten.	Glasierte Gewürztorte mit Mandelstücken	Mandeln, Zucker, Eidotter, Eiklar, Zimt, Muskatnuss, Gewürznelken, Zitronenschale, Glasur (Zuckerguss)	Backwerk; Torte

254.	UBG Ms1963/062r / pag. 121.	Tortten mit allerhand Farben.	Bunte, ge- schichtete Ge- würztorte mit Mandelstücken	Mandeln, Zucker, Eidotter, Eiklar, Zimt, Muskatnuss, Gewürznelken, Zitronenschale, weißer Zuckerguss, Eidotter, Safran, Alkermes (Saft von Kermesbeeren), Zimt, Schokolade, Spinat	Backwerk; Torte
255.	UBG Ms1963/062v / pag. 122.	Germm=Tortten.	Gefüllte Germ- torte (Torte aus Hefeteig) mit Mandeln	Schmalz, Milchrahm, Eidotter, Germ (He- fe), Mehl, Zucker, Fülle [nach Wahl], Ei- klar, Mandeln	Backwerk; Torte
256.	UBG Ms1963/062v / pag. 122.	Musscaziin Tortten.	Gefüllte Ge- würztorte	Mandeln, Zucker, Zimt, Muskatnuss, Zit- ronenschale, Mehl, Eidotter, Butter, Ein- gemachtes [nach Wahl], Wasser	Backwerk; Torte
257.	UBG Ms1963/062v / pag. 122.	Eine gedrückterte Tort- ten.	Glasierte Zu- ckertorte mit gebrannten Mandelstücken und Oblatenbo- den	Zucker, Wasser, Mandeln, Zitronenschale, Zitronensaft, Eiklar, Eidotter, Oblate, Glasur (Zuckerguss)	Backwerk; Torte
258.	UBG Ms1963/063r / pag. 123.	Die gerührte Muscaziin Tortten.	Glasierte Ge- würztorte	Mandeln, Zucker, Eier, Muskatnuss, Zimt, Gewürznelken, Zitronenschale, Glasur (Zuckerguss)	Backwerk; Torte
259.	UBG Ms1963/063r / pag. 123.	Linzer Tortten.	Linzer Torte (gefüllte Ge- würztorte mit Glasur)	Butter, Mehl, Mandeln, Zucker, Zitronen- schale, Zimt, Gewürznelken, Muskatnuss, Eier, Fülle [nach Wahl], Glasur (Zucker- guss)	Backwerk; Torte
260.	UBG	Das Geschobene.	Zieharmonie-	Mandeln, Zitronenschale, Eiklar, Zucker,	Backwerk; Biskuit

	Ms1963/063v / pag. 124.		kabiskuit (Verzierung für Torten aus dünnem Zucker-Mandelteig)	Zitronensaft, Butter, Glasur (Zuckerguss), [Lebensmittel] Farben	
261.	UBG Ms1963/063v / pag. 124.	Riebessel Sulzen.	Ribiselgelee	Ribisel (Johannisbeeren), Zucker, Hausenblase, (Gewürznelken und andere Gewürze)	Gelee, Konfekt, Cremes und Speiseeis
262.	UBG Ms1963/063v / pag. 124.	Sulzen von dören Weicheln	Weichselgelee aus getrockneten Weicheln (Sauerkirschen)	getrocknete Weicheln (Sauerkirschen), Rotwein, Wasser, Zucker, Hausenblase, (Gewürznelken und andere Gewürze)	Gelee, Konfekt, Cremes und Speiseeis
263.	UBG Ms1963/064r / pag. 125.	Frische Weichsel=Sulzen.	Weichselgelee aus frischen Weicheln (Sauerkirschen)	Weicheln (Sauerkirschen), Zucker, Hausenblase, Gewürznelken und andere Gewürze	Gelee, Konfekt, Cremes und Speiseeis
264.	UBG Ms1963/064r / pag. 125.	Die Plamaschae zu machen.	Blancmanger (Mandelmilchgelee)	süßer Rahm, Mandeln, Hausenblase, Wasser, Vanille oder andere Gewürze, Eis	Gelee, Konfekt, Cremes und Speiseeis
265.	UBG Ms1963/064v / pag. 126.	Erdhör Friet.	Erdbeercreme auf Semmelschnitten	Erdbeeren, Zucker, Zitronen, Wasser, Semmel, Eis	Gelee, Konfekt, Cremes und Speiseeis
266.	UBG	Gewährmte Milch.	Mandelkäse mit	süßer Rahm, saurer Rahm, Salz, Eidotter,	Gelee, Konfekt,

	Ms1963/064v / pag. 126.		Rahmhaube	Zucker, Eis	Cremes und Speise- eis
267.	UBG Ms1963/065r / pag. 127.	Reiss=Milch.	Milchreis mit Zimt	Reis, Wasser, süßer Rahm, Zimt, Zucker, Eis	Gelee, Konfekt, Cremes und Speise- eis
268.	UBG Ms1963/065r / pag. 127.	Plamaschae Tortten.	Schichttorte mit Blancman- ger	Butter- oder Englischer Teig, Blancman- ger (Mandelmilchgelee) mit zusätzlicher Hausenblase, Eis, Zucker, [wahlweise] Schokolade	Backwerk; Torte
269.	UBG Ms1963/065r / pag. 127.	Plamasche von Erdbör und Weiss=guss.	Schichtspeise aus Erdbeer- und Mandelge- lee	Erdbeere, Zitronen, Zucker, Hausenblase, Horn, Wasser, Rahm, Mandeln, Eis	Gelee, Konfekt, Cremes und Speise- eis
270.	UBG Ms1963/065v / pag. 128.	Piessgotten Bögen.	Biskuitteig [für Hohlhippen]	Eidotter, Zucker, Eiklar, Mehl	Backwerk; Biskuit
271.	UBG Ms1963/066r / pag. 129.	Reb Hendl in der Austern Soss.	Rebhuhn mit Austernsauce	Austern, Speck, Rebhuhn, Essig, Rindsup- pe, Zitronensaft, Lorbeerblatt, Butter, Mehl, Muskatblüte, Gewürznelken, Zitrone- schale, Muscheln, [wahlweise] Kapern-, Milchrahm- oder Pilzsauce	Wildgericht
272.	UBG Ms1963/066r / pag. 129.	Musskazün Tortten.	Glasierte Ge- würztorte	Mandeln, breite Streifen Zitronenschale, Muskatnuss, Gewürznelken, Zucker, Ei- dotter, Eiklar, Schmalz, Semmelbrösel, Glasur (Zuckerguss)	Backwerk; Torte
273.	UBG	Pin(n)olli Krapfeln	Kekse aus Zu-	Zucker, Pinienkerne, Tragant, Wasser,	Backwerk; Pignoli-

	Ms1963/066r / pag. 129.		ckerteig mit Pinienkernen auf Oblatenbo- den	Zitronensaft, Zitronenschale, rote Scha- lenstreifen, Oblate, Pistazien	Krapfen
274.	UBG Ms1963/066v / pag. 130.	Riebersel=Sulzen.	Ribiselgelee	Ribisel (Johannisbeeren), Zucker, Zitro- nen, Wasser, Hausenblase	Gelee, Konfekt, Cremes und Speise- eis
275.	UBG Ms1963/067r / pag. 131.	Gestossene gelbe Henner Supen	Gehaltvolle passierte Hüh- nersuppe mit Semmelschnit- ten	Huhn, Rindsuppe, Semmelbrösel, Eidotter, Semmeln, Petersilie, Salz, Muskatblüte, Safran	Suppe; Geflügel
276.	UBG Ms1963/067r / pag. 131.	Lungel Bratten mit Krenn.	Gespickter Lungenbraten mit Krensauce	Lungenbraten (Filet, Lendenbraten), Wein, Kren (Meerrettich), Gewürz, Mus- katblüte	Fleischgericht; Rind
277.	UBG Ms1963/067r / pag. 131.	Gestossene Hassen od(er) Vögelsupen	Gehaltvolle passierte Ha- senfleisch- oder Geflügel- suppe mit Semmelschnit- ten	Vogel- oder Hasenfleisch, Semmelrinde, Zwiebel, Petersilie, Rindsuppe, Muskat- blüte	Suppe; Geflügel
278.	UBG Ms1963/067v / pag. 132.	Lungl Bratl gebratten.	Gespickter Lungenbraten mit Milchrahm- sauce	Lungenbraten (Filet, Lendenbraten), Salz, Butter, Milchrahm, Zitronensaft	Fleischgericht; Rind

279.	UBG Ms1963/067v / pag. 132.	Spanischer Rolli.	Klare Fleisch- suppe	Rindfleisch, Geflügelfleisch, Kalbfleisch, Taube, Ente, Zwiebel, Karotten (Möhren), Rüben, Kohl, Sellerie, Petersilie, Schalotten, [Kornellkirsche], getrocknete Pilze, Gewürznelken, Muskatblüte, Schinken, Wasser	Suppe; Rind; Geflügel;
280.	UBG Ms1963/067v / pag. 132.	Rost Pfiff.	Gespicktes Rindfleisch im Ofen gegart mit passierter Gemüsesauce	Rindfleisch, Speck, Gewürznelken, Zimt, Zwiebel, Karotten (Möhren), Wein, Wasser, Brotrinde, Lorbeerblatt, [grober] Teig	Fleischgericht; Rind
281.	UBG Ms1963/068r / pag. 133.	Sauer Kraut mit Fasson.	Gedünstetes Sauerkraut mit Fasan	Sauerkraut, Schmalz, Zucker, Zwiebel, Mehl, Jus (entfetteter Bratensatz), Salz, Fasan	Gemüse; Geflügel
282.	UBG Ms1963/068r / pag. 133.	Lungel Bratl in der klein Soss.	Gespickter Lungenbraten mit Sauce	Lungenbraten (Filet, Lendenbraten), Speck, Zwiebel, Karotten (Möhren), Essig, Jus (entfetteter Bratensatz), Zitronensaft, Mehl, Butter, Muskatblüte, Gewürznelken, Lorbeerblatt	Fleischgericht; Rind
283.	UBG Ms1963/068v / pag. 134.	Lungel Bratl, in der Ram=Soss.	Lungenbraten mit Milchrahm- oder Wacholderbeersauce	Lungenbraten (Filet, Lendenbraten), Zwiebel, Speck, Essig, Rindsuppe, Kümmel, Suppe, Muskatblüte, Safran, Milchrahm [wahlweise] Sauce aus Wacholderbeeren	Fleischgericht; Rind
284.	UBG Ms1963/068v / pag. 134.	Lungen Bratten in der Picanten Soss.	Gespickter Lungenbraten mit würziger, passierter Sau-	Lungenbraten (Filet, Lendenbraten), Speck, Zwiebel, Karotten (Möhren), Essig, Rindsuppe, Butter, Mehl, Muskatblüte, Gewürznelken, Zucker, Zitronenschale	Fleischgericht; Rind

			ce		
285.	UBG Ms1963/068v / pag. 134.	Lungel Brat'l in Kapra Soss.	Lungenbraten mit Kapernsau- ce	[Lungenbraten (Filet, Lendenbraten)], Butter, Semmelbrösel, Mehl, Zwiebel, Jus (entfetteter Bratensatz) oder Rindsuppe, Kapern, Milchrahm, Zucker, Zitronensaft, Zitronenschale, Muskatblüte, Safran	Fleischgericht; Rind
286.	UBG Ms1963/069r / pag. 135.	Faschierte Zungen.	Gefüllte Zunge mit Rahmsauce	Rindszunge, Petersilie, Butter, Ei, Eidot- ter, Semmelbrösel, Rahm, Muskatblüte, Milchrahm, Zitronenschale, Zitronensaft	Innereien
287.	UBG Ms1963/069r / pag. 135.	Gespickte Rind Zungen mit Ragu.	Gespickte Rindszunge mit Zwiebelsauce und Kapern	Zunge, [Speck], Schmalz, Zucker, Mehl, Semmelbrösel, Zwiebel, Jus (entfetteter Bratensatz), Zitronensaft, Muskatblüte, Safran, Zitronenschale, Kapern	Innereien
288.	UBG Ms1963/069v / pag.136.	Rin(n)erne Schnitzl.	Gebratene Rindschnitzel	Rindfleisch, Schmalz, Muskatblüte, Salz [wahlweise] Kümmel- oder Wacholder- beersauce, [wahlweise] Rindfleisch auf dem Rost braten, dazu Milchrahmsauce	Fleischgericht; Rind
289.	UBG Ms1963/069v / pag. 136.	Ochsen Gaum in Ragu.	Ochsengaumen mit würziger Zwiebelsauce	Ochsengaumen (Vormaul), Butter, Mehl, Zwiebel, Jus (entfetteter Bratensatz), Muskatblüte, Safran, Zitronenschale, Zitronensaft, Rosmarin	Fleischgericht
290.	UBG Ms1963/069v / pag. 136.	Kälbernes Eingemachtes mit Petersil.	Gedünstetes Kalbfleisch mit Petersiliensau- ce	Kalbfleisch, Butter, Mehl, Suppe, Zitrone- nsaft, Muskatblüte, Safran, Petersilie	Fleischgericht; Kalb
291.	UBG	Kalbskopf, mit Milchram	Panierter	Kalbskopf (oder Kalbsfüße, Rindszunge,	Fleischgericht; Kalb

	Ms1963/070r / pag. 137.	und Kapara.	Kalbskopf mit Milchrahm- Kapern-Sauce	Kalbsbries), Salz, Eier, Mehl, Schmalz, Milchrahm, Eidotter, Kapern, Zitronen- schale, Zitronensaft, Muskatblüte, Saf- ran	
292.	UBG Ms1963/070r / pag. 137.	Lemonij Schnitzln.	Kalbsschnitzel mit Zitronen- sauce	Kalbskeule, Butter, Mehl, Rindsuppe, Zit- ronensaft, Muskatblüte, Salz	Fleischgericht; Kalb
293.	UBG Ms1963/070r / pag. 137.	Gebachne Leber mit Zuk:[er] u:(nd) Lemoni- saft.	Panierte Kalbs- leber mit Zu- cker, Zimt und Zitrone	Kalbsleber, Milch, Mehl, Semmelbrösel, Zucker, Zimt, Zitronensaft	Innereien
294.	UBG Ms1963/070v / pag. 138.	Hendl oder Tauben auf Türkischer Art.	Gebratenes Geflügel mit Reis und Käse	Butter, Reis, Zwiebel, Butter, Suppe, Huhn oder Taube, Jus (entfetteter Bra- tensatz), Parmesan oder Schweizer Käse	Geflügel; Huhn; Taube
295.	UBG Ms1963/070v / pag. 138.	Tauben oder Hendl in Ram(m).	Gedünstetes Geflügel mit Milchsauce	Butter, Huhn oder Taube, Mehl, Milch, Muskatblüte, Gewürznelken, Zitronen- schale	Geflügel; Huhn; Taube
296.	UBG Ms1963/070v / pag. 138.	Tauben oder Hendl in der Kaperer Soss.	Gedünstetes Geflügel mit Zwiebel- Kapern-Sauce	Taube oder Huhn, Butter, Mehl, Zwiebel, Rindsuppe, Kapern, Zitronenschale, Mus- katblüte, Safran	Geflügel; Huhn; Taube
297.	UBG Ms1963/071r / pag. 139.	Gebachnes Hiern zu ma- chen.	Paniertes Kalbshirn mit Zitronensaft	Kalbshirn, Salz, Eier, Mehl, Semmelbrö- sel, Schmalz, Zitronensaft	Innereien
298.	UBG Ms1963/071r	Gesulzte Indian oder Kabauner.	Gespickter Truthahn oder	Truthahn oder Kapaun (gemästeter Hahn), Zimt, Gewürznelken, Wein, Essig,	Geflügelgericht; Truthahn; Kapaun

	/ pag. 139.		Kapaun mit Weinsülze	Wasser, Zitronenschale, Lorbeerblatt, Rosmarin, Zwiebel, Kalbsfüße, Muskatblüte	
299.	UBG Ms1963/071v / pag. 140.	Anten oder Tauben in der Braun Soss.	Enten oder Tauben mit passierter Sauce	Ente oder Taube, Schmalz oder Speck, Zwiebel, Karotten (Möhren), Essig, Mehl, Jus (entfetteter Bratensatz), Zitronensaft, Muskatblüte, Gewürznelken, Zitronenschale, Zucker	Geflügelgericht; Ente; Taube
300.	UBG Ms1963/071v / pag. 140.	Kapauner mit Wällschen Makaroni.	Kapaun mit Bitterorangensauce	Kapaun (gemästeter Hahn), Jus (entfetteter Bratensatz), Bitterorangensaft, Zucker, Bitterorangenschale, Gewürznelken, Muskatblüte, Safran	Geflügelgericht; Kapaun
301.	UBG Ms1963/071v / pag. 140.	Hiersch Wildbräd oder Rehs[ch]ulter in Rago.	Gespicktes Hirschbret oder Rehschulter in Rahmsauce mit Zwiebel und Wacholder	Hirschbret oder Rehschulter, Speck, Zwiebel, Essig, Mehl, Rindsuppe, Zitronensaft, Wacholderbeeren, saurer Rahm, Muskatblüte, Safran	Wildgericht; Hirsch; Reh
302.	UBG Ms1963/072r / pag. 141.	Zebeladi:Würost.	Luftgetrocknete, geräucherte Würste aus Schweine- und Rindfleisch	Schweinefleisch, Rindfleisch, Salpeter, Salz, Muskatblüte, Pfeffer, Gewürznelken, Ochsendarm	Fleischgericht; Wurst
303.	UBG Ms1963/072v / pag. 142.	Konsumee von Kapaun oder Händl=gebratenen oder Anten.	Auflauf mit Kapaun	Kapaun (gemästeter Hahn), Butter, saurer Rahm, Eier, Semmelbrösel, Zitronensaft, Muskatblüte, Zwiebel	Suppe; Kapaun; Huhn; Ente

304.	UBG Ms1963/072v / pag. 142.	Anten oder Tauben Pastetten	Enten- oder Taubenpastete	Ente oder Taube, Essig, Wasser, Salz, Zwiebel, Speck, Leber, Gewürznelken, Kalbfleisch, Lorbeerblatt, Rosmarin, [für die Farce] Butter, Semmelbrösel, Zitrone- schale, Muskatnuss, Sardellen, [für die Pastetenhülle] Mürbteig, Eier	Backwerk; Paster- ten; Geflügel
305.	UBG Ms1963/073r / pag. 143.	Faschierte Karbinateln.	Paniertes, fa- schiertes Kote- lett mit Milch- rahm- oder Sardellensauce	Rippenfleisch (Kotelett), Semmelkrume (weiches Inneres der Semmel), Kernfett, Eier, Butter, Eidotter, Muskatblüte, Pfeffer, Salz, Zitronenschale, Mehl, Semmelbrösel, Schmalz, [wahlweise] Milchrahm- oder Sardellensauce	Fleischgericht; Rind
306.	UBG Ms1963/073v / pag. 144.	Schäpsserner Schlägl in der rothen Wein Soss.	Gespickte Hammelkeule mit Weinsauce	Hammelkeule, Knoblauch, Kapern, Salbei, süßer Wein, Rindsuppe	Fleischgericht; Hammel
307.	UBG Ms1963/073v / pag. 144.	Schäpsen Schlägl in der Zwifl=Soss.	Mit Speck und Zwiebeln ge- spickte Ham- melkeule mit Sauce	Hammelkeule, Zwiebel, Speck, Essig, Jus (entfetteter Bratensatz), Butter, Mus- katblüte, Safran, Gewürznelken	Fleischgericht; Hammel
308.	UBG Ms1963/073v / pag. 144.	Nagerl Soss über das gebrattene.	Gebrautes Brustfleisch mit Gewürznel- ken-Rahm- Sauce	Schmalz, Semmelbrösel, Rindsuppe, Essig, Muskatblüte, Safran, Brust [von Kalb oder Rind], Gewürznelken, Milchrahm	Fleischgericht; Bra- tensauce
309.	UBG Ms1963/073v	Die Feinen Mandlstritzl.	Mürbteigwe- cken mit Man-	grobes Mehl, Butter, Eidotter, süßer Rahm, [im Sommer] Eis, Mandeln, Eiklar,	Backwerk; Man- delstritzel

	/ pag. 144.		delfülle	Zucker, Zitronenschale	
310.	UBG Ms1963/074v / pag. 146.	Beren=Bratzen in der Zwifel=Soss.	Bärentatzen mit Zwiebel- sauce	Bärentatzen, Schmalz, Semmelbrösel, Zwiebel, Rindsuppe, Essig, Muskatblüte, Safran, Zucker, Salz	Wildgericht; Bär
311.	UBG Ms1963/074v / pag. 146.	Mandl=Butter.	Butter mit Mandeln und Zucker	Mandeln, Butter, Zucker, Blumen [Verzie- rung]	Gelee, Konfekt, Cremes und Speise- eis
312.	UBG Ms1963/074v / pag. 146.	Zimath-Butter.	Butter mit Zimt und Zu- cker	Butter, Zucker, Zimt, Blumen [Verzie- rung]	Gelee, Konfekt, Cremes und Speise- eis
313.	UBG Ms1963/074v / pag. 146.	Gebratzenen Butter.	Gebratene But- ter mit Kruste, Zucker und Zimt	Butter, Eis, Semmelbrösel, Zucker Zimt	Gelee, Konfekt, Cremes und Speise- eis
314.	UBG Ms1963/075r / pag. 147.	Lemonij=Resolli.	Zitronen- oder Bitterorangen- likör	Zitronen (oder Bitterorangen), Brannt- wein, Wasser, Spiritus, Zucker	Getränke
315.	UBG Ms1963/075r / pag. 147.	Kimm Resolli für die Wind.	Kümmel- oder Anislikör	Kümmel (oder Anis), Branntwein, Zucker	Getränke
316.	UBG Ms1963/075r / pag. 147.	Gewürz Nagl Resolli.	Gewürznelken- oder Zimtlükör	Spiritus, Zucker, Wasser, Gewürznelken (oder Zimt)	Getränke
317.	UBG Ms1963/075v	Gelber Ruben Sallath.	Salat aus ge- kochten Karot-	Karotten (Möhren), Zitronenschale, Was- ser, Zucker, Zitronensaft	Gemüse; Salat

	/ pag. 148.		ten (Möhren)		
318.	UBG Ms1963/075v / pag. 148.	Zwespen Torten.	Torte mit Zwetschgenfüllung	getrocknete Zwetschgen (Pflaumen), But- terteig, Zucker, Zimt, Eiklar	Backwerk; Torte
319.	UBG Ms1963/075v / pag. 148.	Betler Reiss.	Milchreis mit Zucker und Zimt	Reis, Milch, Zucker, Zimt	Gelee, Konfekt, Cremes und Speise- eis
320.	UBG Ms1963/086r	Buchteln	Buchteln (Dampfnudeln; gefüllte Germ- teignudeln)	Milch, Eidotter, Milchrahm oder Milch, Hefe, Butter, Zucker, Salz, Fülle [nach Wahl]	Backwerk
321.	UBG Ms1963/086r	Schwarzer Fisch	Dicke, (durch Blutbeigabe) schwarze Karp- fensuppe	Karpfen, Bier, Erbsen, Essig, Wasser, Petersilie, Sellerie, Zwiebel, Thymian, Gewürznelken, Ingwer, Neugewürz (Pi- ment), Pfeffer, Zitronenschale, Walnüs- se, Salz, Fisch, Brot, Lebkuchen, Zucker	Suppen; Fischge- richt
322.	UBG Ms1963/086v	Bertramessig	Estragonessig	Estragon, Gewürznelken, Lorbeerblatt, Zitronenschale, Ingwer, Pfeffer, Senf- körner, Majoran, Schalotten, Knoblauch, Zucker, Weinessig	Saucen und Würz- mittel
323.	eingeklebtes- rezeptblatt Nr.01	Windische Boganze	Poganze (Paste- te mit Topfen- fülle)	Butter, Eier, saurer Rahm, Mehl, Salz, Milchtopfen (Quark)	Backwerk
324.	eingeklebtes- rezeptblatt Nr. 02		Würzmischung	Pfefferkraut, Schalotten, Knoblauch, Zit- ronenschale, Estragon, Gewürznelken, Lorbeerblatt, Majoran, Ingwer, Pfeffer,	Saucen und Würz- mittel

				Senfkörner	
325.	eingeklebt- rezeptblatt Nr. 03	Cocolate Auflauf	Schokoladen- teig für Kekse	Zucker, Eiklar, Schokolade	Backwerk