



Register.

Erster Absatz.

Von

Unterschiedlichen Fasten- & Suppen.

- | | |
|--|--|
| 1 Mandelsuppen. | 14 Eine gute Suppe von süßen Obers. |
| 2 Blinde Mandelsuppen. | 15 Zifferlsuppen. |
| 3 Milchreinsuppen. | 16 Maurachensuppen. |
| 4 Weinsuppen. | 17 Gebäcksuppen an Fasttagen. |
| 5 Dottersuppen. | 18 Gestossene Suppen von Hechten oder Karpfen. |
| 6 Eysuppen. | 19 Zellersuppen. |
| 7 Biersuppen. | 20 Kaultsuppen. |
| 8 Kräutersuppen. | 21 Cioccolate-Suppen. |
| 9 Rogensuppen. | 22 Schwarze Brodsuppen. |
| 10 Grüne Erbsensuppen mit Krebsseterl. | 23 Böhmishe Suppen. |
| 11 Krebsuppen mit Nagu. | 24 Schwämersuppen. |
| 12 Erbsensuppen. | |
| 13 Fiffolensuppen. | |

Register.

- | | | | |
|----|--|----|---|
| 25 | Schneckenuppen. | 40 | Eine Collisuppen von Pistazen. |
| 26 | Kräpfelsuppen. | 41 | Eine Collisuppen von Linsen. |
| 27 | Eyer = Brezensuppen. | 42 | Eine braune Suppen mit Faschnöderln und Kräutern. |
| 28 | Krebsuppen. | 43 | Eine Krebsuppe mit Milch. |
| 29 | Erbsensuppen mit Zeller und Kehlproculi bedeckt. | 44 | Eine Suppe mit Knöderln vom französische Fasch. |
| 30 | Maurachensuppen anderer Art. | 45 | Eine klare Spargel = suppe. |
| 31 | Suppen von Karpfenmilch. | 46 | Eine Körbelkraut = suppe. |
| 32 | Gehäcksuppen von Karpfen. | 47 | Eine Suppe von Wurzeln. |
| 33 | Eine Fischuppen. | 48 | Eine Salatsuppen. |
| 34 | Eine Milchuppen. | 49 | Eine Fröschuppen. |
| 35 | Eine gute Fastenbouillon zu machen. | 50 | Eine Schildkrotuppen. |
| 36 | Eine gute Schüp zu machen. | | |
| 37 | Eine Kohlsuppen. | | |
| 38 | Eine Collisuppen von grünen Erbsen. | | |
| 39 | Eine Collisuppen von Kastanien. | | |

Zweiter Absatz.

V o n

Unterschiedlichen Mehl = Speisen.

- | | | | |
|----|----------------------------------|----|----------------------------|
| 51 | Makeroninudeln. | 54 | Schlickkrapsen von Hausen. |
| 52 | Makeronipasteten. | 55 | Krebsstrudel. |
| 53 | Schlickkrapsen von Karpfenmilch. | 56 | Milchreimstrudel. |
| | | 57 | Krebs. |

Register.

57 Krebsstrudel, oder Würstel.	84 Biscotenwandel.
58 Dopfenstrudel.	85 Semmelwandel.
59 Französische Strudel.	86 Marchwandel.
60 Kräuterstrudel.	87 Reiskwandel.
61 Schlickkrapsen.	88 Gehäckwandel von Karpfen.
62 Krebsböcherl in Fasttügen.	89 Kleine krauste Wandel.
63 Krebspasteten an Fasttügen.	90 Erbsenwandel.
64 Milchreimnocken mit Krebschweifeln.	91 Butterwandel.
65 Milchreimnocken anderer Art.	92 Nistagenwandel.
66 Abgetriebene Rocken in der Milch.	93 Eyersteck.
67 Grießknödel.	94 Semmelscheberl.
68 Semmelknödel.	95 Mehlschmarren.
69 Semmelknödel anderer Art.	96 Grießschmarren.
70 Speckknödel in Fasttügen.	97 Grießschmarren anderer Art.
71 Hechtenknödel.	98 Semmelschmarren.
72 Mandelknödel.	99 Geschnittene Nudeln.
73 Krebsknödel.	100 Gerädelte Nudeln.
74 Knödel von Kalbsbrüsel.	101 Gestuzte Nudeln.
75 Aepfelknödel.	102 Schupfnudeln.
76 Spargelknödel.	103 Geschnittene Nudeln abgetrieben.
77 Hechteneiterl.	104 Topfennudeln.
78 Krebsetterl.	105 Butternudeln.
79 Hechtenstrudel.	106 Gerbennudeln.
80 Mandelstrudel.	107 Bayerische Gerbennudeln.
81 Hechtenwandel.	108 Grießnudeln.
82 Krebswandel.	109 Biscotennudeln.
83 Milchreimwandel.	110 Welsche Nudeln.
	111 Wespennest.
	112 Gefüllte Eyer.
	113 Gefüllte Eyer mit Krebsen.

Register.

114 Eine Orangenku- chen.	117 Mehlspeiß mit Aep- feln.
115 Ein Chokoladeku- chen.	118 Harbutternschnee gebacken.
116 Keiß gebacken mit Mandeln.	

Dritter Absatz.

V o n

Unterschiedlichen Fischen solche zu
zubereiten.

119 Frische gesottene Sälblinge.	128 Gefüllte Krebse mit Krebs Farce.
120 Frisch gesottene Forellen.	129 Farcirte Aустern.
121 Frisch gesottene Alesch.	130 Aal aus Schmalz gebacken mit Oran- gen Souce.
122 Frisch gesottene Huechen.	131 Frisch gesottene Schaden.
123 Frisch gesottene Grundeln.	132 Frisch gesottene Hausen.
124 Frisch gesottene Koppen.	133 Frisch gesottene Karpfen.
125 Frisch gesottene Hechten.	134 Frisch gesottene Schiel.
126 Hechten mit sauren Kohl, Aустern, Kреб- sen und Morcheln.	135 Frisch gesottene Etterl.
127 Muscheln am Spieß gebratzen.	136 Frisch gesottene Parmen.

Register.

- | | |
|---|---|
| <p>137 Frisch gesottener
Dick.</p> <p>138 Hechten in der Sardellen-
suppen.</p> <p>139 Neun Augen gesot-
ten mit Wein mit
Rachee mit Oliven.</p> <p>140 Lachs in Paplerkap-
feln gebraten, mit
Capern-Souce.</p> <p>141 Schneckenberg zu
machen.</p> <p>142 Ragout von ausge-
brochenen Krebsen
mit Cardiol.</p> <p>143 Gebackene Seezün-
gen mit Linsen.</p> <p>144 Hechten anderer
Art.</p> <p>145 Hechten mit Mü-
scherln.</p> <p>146 Hechten in Sardel-
lenkren.</p> <p>147 Hechten mit Man-
delkren.</p> <p>148 Hechten in Krenpa-
nabl.</p> <p>149 Hechten in der Kren-
suppen.</p> <p>150 Hechten in pohl-
nischer Suppen.</p> <p>151 Hechten mit Peter-
silwurzten.</p> <p>152 Hechten in Pasteten-
suppen.</p> | <p>153 Hechten in Del ge-
dünst.</p> <p>154 Hechten mit Sardel-
len gespickt.</p> <p>155 Hechten mit Austern.</p> <p>156 Hechtel in Schwa-
merlsuppen.</p> <p>157 Rutten in der Sup-
pen.</p> <p>158 Rutten auf andere
Art.</p> <p>159 Rutten am Spieß ge-
braten.</p> <p>160 Rutten mit Austern.</p> <p>161 Rutten in der Kraut-
suppen.</p> <p>162 Grundeln in der
Suppen.</p> <p>163 Grundeln auf an-
dere Art.</p> <p>164 Schaden in der
Suppen.</p> <p>165 Schaden gebraten.</p> <p>166 Schaden gebacken.</p> <p>167 Hausen in der
Suppen.</p> <p>168 Hausen gedünst.</p> <p>169 Hausen auf andere
Art gedünst.</p> <p>170 Hausen in süßer
Suppen.</p> <p>171 Hausen in Pfeffer.</p> <p>172 Hausen in Krenpa-
nadel.</p> <p>173 Hausen gebraten.</p> |
|---|---|

Register.

<p>174 Hausen auf andere Art gebraten.</p> <p>175 Geselchten Hausen.</p> <p>176 Karpfen in der Blutsuppen.</p> <p>177 Karpfen in schwarzer Suppen.</p> <p>178 Karpfen in der Krautsuppen.</p> <p>179 Karpfen in der Müschersuppen.</p> <p>180 Gebackene Karpfen in der Suppen.</p> <p>181 Karpfen in Lemonisuppen.</p> <p>182 Karpfen in Del gedünst.</p> <p>183 Karpfen in der Zwisfelsuppen.</p> <p>184 Karpfen mit Scherribeln.</p> <p>185 Gesulzte Karpfen.</p> <p>186 Geselchten Karpfen.</p>	<p>187 Gebratenen Karpfen.</p> <p>188 Stockfisch gebacken.</p> <p>189 Stockfisch in Milchreim gedünst.</p> <p>190 Stockfisch auf dem Rost gebraten.</p> <p>191 Stockfisch in Kren.</p> <p>192 Stockfisch in Senf.</p> <p>193 Stockfisch mit Sardellen.</p> <p>194 Stockfisch in Krebsuppen.</p> <p>195 Stockfisch in der Müschersuppen.</p> <p>196 Stockfisch in der Milch.</p> <p>197 Stockfisch abgeschmalzen.</p> <p>198 Blatteisel abgeschmalzen.</p> <p>199 Blatteisel mit gelben Ruben.</p>
--	---

Vierter Absatz.

V o n

unterschiedlichen Fleisch, Suppen,
und Speisen.

<p>200 Gestoffene Suppen von Kapanner.</p>	<p>201 Gestoffene Suppen von alten Hühnern.</p>
--	---

Register.

- | | |
|--|---|
| <p>202 Suppen von Savoyenkohl und wilden Endten.</p> <p>203 Suppe von märkischen Rüben, mit einem Carbonat von Hamel.</p> <p>204 Suppe von Zellery, mit einem Knochen, von einer Kälberkeule und einer Henne.</p> <p>205 Eine Suppe von jungen Tauben mit Hannenkämmen, Schampionen und Artischofenboden garniret.</p> <p>206 Suppe de Pierre von grünen Erbsen und kleinen Ruchlein die ohngefähr 4 Wochen alt sind.</p> <p>207 Eine Suppe von gefüllten Hünern mit gutem Kroplaktuk garniret.</p> <p>208 Suppe Sanie von Hünern mit Pastinacken garniret.</p> <p>209 Eine Suppe von Kalbfleisch mit Asparagus.</p> <p>210 Eine Suppe von Kälberbrist, Chamignonen, Artischofen und überhet mit ei-</p> | <p>ner Coulé, oder Mandelbrüh.</p> <p>211 Suppe von Macronen mit jungen Hähnern.</p> <p>212 Eine Suppe von braunen Kohl mit Berghannen, oder ein Stück Hamelfleisch mit mageren Speck garniret.</p> <p>213 Suppe von Linsen mit wilden Tauben, so gespikt seynd, mit magern Speck garniret.</p> <p>214 Eine Suppe von Artischofenboden, mit Kälberbrist, oder Schüß.</p> <p>215 Schneckensuppe.</p> <p>216 Eine Reissuppe mit Raben.</p> <p>217 Eine feine Schüssuppe von Kalbfleisch.</p> <p>218 Eine durchtriebene Kastantensuppe.</p> <p>219 Eine Coulisuppe von Krebsen.</p> <p>220 Suppe von abgebratenen Kapauen, oder jungen Hünern.</p> <p>221 Suppe von Rebhünern.</p> <p>222 Suppe von klein geschnittenen Fleisch.</p> |
|--|---|

Register.

- | | |
|---|---|
| 223 Eine Reissuppen
mit grünen Erbsen. | 245 Reißsuppen mit
Guggenmucken. |
| 224 Eine legirte Suppen. | 246 Reißsuppen mit jun-
gen Hühnern. |
| 225 Eine Lebersuppen. | 247 Hühner in der Pe-
terßilsuppen. |
| 226 Eine Sauerampfer-
suppe. | 248 Hühner in Leber-
suppen. |
| 227 Eine klare Bouillon-
suppe. | 249 Hühner mit grünen
Erbsen. |
| 228 Eine klare Suppe
von Portulak. | 250 Eingemachte Wüh-
ner in der Lemoni-
suppen. |
| 229 Braune Kohlsuppe
mit Kastanten. | 251 Hühnel mit Bräu-
seln und Spargeln. |
| 230 Eine Hechtsuppe. | 252 Hühnel in Frikasee. |
| 231 Suppe von allerley
Fleisch und Garten-
gewächsen. | 253 Hühnel in Frikasee-
suppen anderer Art. |
| 232 Suppe von Kalb-
fleisch und Spargeln. | 244 Hühnel in Blut-
suppen. |
| 233 Schakte oder gerie-
bene Suppen. | 255 Hühner auf junge
Hasenart zu machen. |
| 234 Schakte Prießleins-
suppen. | 256 Hühner mit Mau-
rachen. |
| 235 Gute Nierensuppe. | 257 Hühner mit Caul. |
| 236 Maurachensuppen. | 258 Hühner mit geschni-
tenen Nudeln. |
| 237 Braune Saftsuppen. | 259 Hühneln in der Pa-
stetensuppen. |
| 238 Oleyuppen. | 260 Hühnel in der Mü-
scherlsuppen. |
| 239 Maurachensuppen
anderer Art. | 261 Hühnel gebacken. |
| 240 Schnepfensuppen. | 262 Hühnel gebacken
auf andere Art. |
| 241 Fasansuppen. | 263 Hühnel gebacken
von Ehern. |
| 242 Rebhüner in der
Linsensuppen. | |
| 243 Rebhüner gefüllt
mit Aустern. | |
| 244 Gestoffene Suppen
von jungen Hühnern. | |

Register.

- | | |
|---|--|
| <p>264 Hühnel in Sardellen-
suppen.</p> <p>265 Hühnel gefüllt.</p> <p>266 Hühnel gefüllt mit
Krebsen.</p> <p>267 Hühnel mit Brie-
feln und Spargeln
gefüllt.</p> <p>268 Hühneln mit grü-
nen Erbsen und
Krebsfleischeln.</p> <p>269 Hühnel frisch ge-
sotten.</p> <p>270 Hühnel frisch ge-
sotten auf andere
Art.</p> <p>271 Gemischte Speiß zu
machen.</p> <p>272 Eine Kalbsuppen
auf Maurachenart.</p> <p>273 Ein ordinari
Schweinschlögel auf
Wildprätart zuzu-
richten.</p> <p>274 Eingemachte Täu-
beln mit gebähtem
Brod.</p> <p>275 Junge Täubel in
der Pastetensuppen.</p> <p>276 Gedämpfte Täubeln
auf andere Art.</p> <p>277 Eingemachte Täu-
beln mit grünen Erb-
sen.</p> <p>278 Lämmerfleisch.</p> | <p>279 Lämmerfleisch in
Zwiebelsuppen.</p> <p>280 Lämmerfleisch in der
Peterfilsuppen.</p> <p>281 Lämmerfleisch in Le-
monisuppen.</p> <p>282 Lämmerfleisch mit
Nägerischwämmerl.</p> <p>283 Lämmerfleisch mit
Maurach, n.</p> <p>284 Lämmerfleisch in der
Pastetensuppen.</p> <p>285 Lämmerfleisch in
Sardellensuppen.</p> <p>286 Lämmerfleisch ge-
bräunt.</p> <p>287 Carmenadel zu ma-
chen.</p> <p>288 Carmenadel auf an-
dere Art.</p> <p>289 Carmenadel gebas-
ten.</p> <p>290 Kälbernes Eingemachtes in Peterfilsuppen.</p> <p>291 Kälbernes Fleisch
in Lemonisuppen.</p> <p>292 Kälbernes Fleisch
auf andere Art.</p> <p>293 Kälbernes Fleisch
geselcht in der Zwie-
felsuppen.</p> <p>294 Kälbernes Fleisch
in der Sardellen-
suppen.</p> |
|---|--|

Register.

- | | |
|--|--|
| <p>295 Kälbern Schlegel
spickt.</p> <p>296 Kälbernen Schlegel
mit gefelchten Zungen
gespickt.</p> <p>297 Gefüllten Kälbernen
Schlegel.</p> <p>298 Schlegel mit sammt
den Nierenbratel zu
füllen.</p> <p>299 Schlegel, so mit
Breit auf die Schüs-
sel angeleget wird.</p> <p>300 Kälberne Schnit-
zeln mit Parmesan-
käß und Sammel-
schnitten.</p> <p>301 Kälberne Vögel.</p> <p>302 Kälberne Vögel auf
andere Art.</p> <p>303 Kälberne Eiterl.</p> <p>304 Kälberne Schnitzel
in Lemonisuppen.</p> <p>305 Schöpfne Schlegel.</p> <p>306 Schöpfne Schlegel
auf andere Art.</p> <p>307 Schöpfener Ziemmer.</p> <p>308 Hirschfleisch in der
Nägerlsuppen.</p> <p>309 Wildprät Pfeffer.</p> <p>310 Wildprät in der
Pastetensuppen.</p> <p>311 Wildprät in der
Sardellensuppen.</p> <p>312 Wildprät in Pohl-
nischer Suppen.</p> | <p>313 Wildprät in Het-
schepetschpfeffer.</p> <p>314 Hirschziemmer in
Ribiselsöß.</p> <p>315 Hirschwildprät in
Backofen gebraten.</p> <p>316 Rindfleisch in der
Sardellensuppen.</p> <p>317 Rindfleisch in der
Umurkensuppen.</p> <p>318 Das gewickelte
Rindfleisch.</p> <p>319 Gedünstes Rind-
fleisch.</p> <p>320 Lungenbratel in Kas-
sterolsuppen.</p> <p>321 Lungenbratel in Most-
fren.</p> <p>322 Lungenbratel am
Spieß gebraten.</p> <p>323 Englischen Braten
gedämpft.</p> <p>324 Rindfleisch von
Kamp, und gedünst.</p> <p>325 Ein böhmisches Lun-
gelbratel.</p> <p>326 Rindfleisch mit gel-
ben Ruben.</p> <p>327 Rindfleisch mit Ag-
res.</p> <p>328 Mostbraten.</p> <p>329 Mostbratel auf eine
andere Art.</p> <p>330 Kalbskopf in einem
böhmischen Gebäck.</p> |
|--|--|

Register.

<p>331 Ein gefüllter Kapauner.</p> <p>332 Kapauner auf Wildprätart schwarz und gut zu füllen.</p> <p>333 Kapauner mit Linsen.</p> <p>334 Kapauner mit sauren Kraut.</p> <p>335 Kapauner mit Nustern.</p> <p>336 Kälberne Fleischknödel.</p> <p>337 Kälberne Knödel auf andere Art.</p>	<p>338 Knödel von Rindfleisch.</p> <p>339 Leberknödel.</p> <p>340 Leberknödeln auf andere Art.</p> <p>341 Lebertorten.</p> <p>342 Speckknödel.</p> <p>343 Speckknödel abgetrieben.</p> <p>344 Lumpelstrudel.</p> <p>345 Schlicktrapseln.</p> <p>346 Gehäckwandel.</p> <p>347 Griekknödel mit Speck.</p>
--	---

Fünfter Absatz.

V o n

Unterschiedlichen Pasteten und Torten.

<p>348 Karpfenpasteten.</p> <p>349 Karpfenpasteten auf andere Art.</p> <p>350 Karpfenpasteten ohne Craten.</p> <p>351 Schildkrotenpasteten.</p> <p>352 Schildkrotenpasteten auf andere Art.</p> <p>353 Aalpastetes</p>	<p>354 Pasteten mit Nustern.</p> <p>355 Stockfischpasteten.</p> <p>356 Stockfisch in der Pasteten auf andere Art.</p> <p>357 Häusnpasteten.</p> <p>358 Häusnpasteten auf andere Art.</p> <p>359 Eine Ragoutpastete.</p>
--	---

Register.

- | | |
|---|---|
| <p>360 Eine Pastete von Krebsen.</p> <p>361 Eine Nutenpasteten.</p> <p>362 Schüsselpasteten von MilchreimButtertaig.</p> <p>363 Milchreim Buttertaig auf andere Art.</p> <p>364 Butterpasteten.</p> <p>365 Taubenpasteten.</p> <p>366 Taubenpasteten auf andere Art.</p> <p>367 Hühnerpasteten.</p> <p>368 Hühnerpastete mit Spargeln.</p> <p>369 Eine Pastete von Haselhünnern.</p> <p>370 Gänß oder Entenpasteten.</p> <p>371 Detto auf andere Art.</p> <p>372 Kapauerpasteten.</p> <p>373 Pasteten von jungen Kapäuneln.</p> <p>374 Pasteten mit jungen Kapäuneln mit Aустern.</p> <p>375 Indianische Pasteten.</p> <p>376 Eine Pasteten von einer Wildgans.</p> <p>377 Wildentenpasteten.</p> | <p>378 Rebhühnepasteten.</p> <p>379 Detto auf andere Art.</p> <p>380 Noch eine auf andere Art.</p> <p>381 Eine Pastete mit Savoyentohl und Schüncken.</p> <p>382 Eine Pastete von allerley gehackten Fleisch.</p> <p>383 Fasanpasteten.</p> <p>384 Detto auf andere Art.</p> <p>385 Schnepfenpasteten.</p> <p>386 Detto auf andere Art.</p> <p>387 Nußhäckerpasteten.</p> <p>388 Hasenpasteten.</p> <p>389 Detto anderer Art.</p> <p>390 Wildprätpasteten.</p> <p>391 Detto auf andere Art.</p> <p>392 Rehschlegelpasteten.</p> <p>393 Detto anderer Art.</p> <p>394 Kälbernerschlegelpasteten.</p> <p>395 Detto auf andere Art.</p> <p>396 Detto mit Aустern.</p> <p>397 Schünckenpasteten mit Sulz.</p> |
|---|---|

Unterschiedliche Torten.

- | | |
|-------------------------------------|------------------------------------|
| 398 Eine Citrontorte. | 419 Die geläuterte Mandeltorten. |
| 399 Eine Apfeltorte. | 420 Detto anderer Art. |
| 400 Eine Kirschentorte. | 421 Gehackte Mandeltorten. |
| 401 Erdbeeren oder Himbeerentorte. | 422 Bröseln Torten. |
| 402 Marzipantorte. | 423 Detto auf andere Art. |
| 403 Detto auf andere Art. | 424 Detto wieder anders. |
| 404 Eine gute Pommeranzentorten. | 425 Gute Gerbentorten. |
| 405 Detto anderer Art. | 426 Gestängelte Gerbentorten. |
| 406 Muskatortorte. | 427 Detto anderer Art. |
| 407 Detto auf andere Art. | 428 Kleibentorten. |
| 408 Schwarze Brodtorten. | 429 Detto mit harten Eiern. |
| 409 Brodtorten auf eine andere Art. | 430 Zimmertorten. |
| 410 Zuckertorten. | 431 Eine gute abgetriebene Torten. |
| 411 Piscottentorten. | 432 Rude Torten. |
| 412 Singertorten. | 433 Schmalztorten. |
| 413 Detto auf andere Art. | 434 Detto auf andere Art. |
| 414 Detto mit Zimmet. | 435 Ringeltorten mit Mandeleiß. |
| 415 Mandeltorten. | 436 Kriebstorten. |
| 416 Detto auf bessere Art. | 437 Detto auf andere Art. |
| 417 Bestiftelte Mandeltorten. | |
| 418 Detto auf andere Art. | |

Register.

- | | |
|--|--|
| <p>438 Eine Torte von Mandel Buttermalg.</p> <p>439 Spanische Torten.</p> <p>440 Französische Torten.</p> <p>441 Ciocolatetorten.</p> <p>442 Detto auf andere Art.</p> <p>443 Niskakitorten.</p> <p>444 Eiz von allerhand Farben auf Torten.</p> | <p>445 Ein Eiz auf andere Art.</p> <p>446 Zimmeteiz.</p> <p>447 Mandeleiz.</p> <p>448 Fraganteiz zu machen.</p> <p>449 Erdbeer einzumachen.</p> <p>450 Schwarze Nüsse einzumachen.</p> |
|--|--|

Sechster Absatz.

V o n

Unterschiedlichen Backereyen, wie auch aufgeloffenen Köchen, und eingemachten Sachen.

- | | |
|---|---|
| <p>451 Befüllte abgetriebene Gerbenkräpfeln.</p> <p>452 Detto auf andere Art.</p> <p>453 Brügelkrapsen in Schmalz gebacken.</p> <p>454 Der grosse Brügelkrapsen.</p> <p>455 Spießkrapsen im Schmalz gebacken.</p> <p>456 Gerbenkrapsen.</p> <p>457 Detto auf andere Art.</p> <p>458 Gugelhoppf zu machen.</p> | <p>459 Detto auf andere Art.</p> <p>460 Detto noch auf eine andere Manier.</p> <p>461 Krebsgugelhopf.</p> <p>462 Gerbenstrauben.</p> <p>463 Mandelbögen auf die Torten.</p> <p>464 Zuckerstrauben.</p> <p>465 Detto auf andere Art.</p> <p>466 Brandstrauben mit Wein.</p> <p>467 Milchreimstrauben.</p> <p>468 Milchreimkranzel.</p> |
|---|---|

Register.

- | | |
|---|---|
| <p>469 Milchreimkrapseln.
 470 Milchreimstrauben
 anderer Art.
 471 Gute krumme Rip-
 sel zu machen.
 472 Brandkrapsen.
 473 Detto auf andere
 Art.
 474 Mandelmaultau-
 schen.
 475 Detto anderer Art.
 476 Aufgelaufene Aep-
 felplatten.
 477 Gebackene Rosen.
 478 Gebackene Weich-
 seln oder Kluschen.
 479 Gebackenen Holler.
 480 Gebackenen Salz-
 vey, oder Frauen-
 blättel.
 481 Baurenkrapsen.
 482 Eyerkoeh.
 483 Rindskoeh.
 484 Detto auf andere
 Manier.
 485 Aufgeloffenes
 Rindskoeh.
 486 Abgetriebenes
 Grieskoeh.
 487 Aepfelkoeh.
 488 Detto auf andere
 Art.
 489 Weinkoeh.
 490 Detto auf bessere
 Art.
 491 Reiskoeh.</p> | <p>492 Detto auf andere
 Art.
 493 Gebackenen Reisk.
 494 Aufgeloffenen Reisk.
 495 Gewürmeltes
 Schmalzkoeh.
 496 Hirschbreinkoeh.
 497 Schmalzkoeh von
 Griesk.
 498 Krebskoeh.
 499 Krebskoeh auf an-
 dere Art.
 500 Aufgeloffenes
 Krebskoeh.
 501 Schüsselkoeh.
 502 Detto auf andere
 Art.
 503 Milchreimkoeh.
 504 Nierenkoeh.
 505 Rittenkoeh.
 506 Detto auf andere
 Art.
 507 Faufemetes Rittens-
 koeh.
 508 Semmelkoeh.
 509 Aufgeloffenes Koeh
 von harten Eyer-
 dotter.
 510 Kästenkoeh.
 511 Marillenkoeh.
 512 Detto auf andere
 Art.
 513 Aufgeloffenes Erds-
 beerkoeh.
 514 Aufgeloffenes Aige-
 reiskoeh.</p> |
|---|---|

515 Aufgehendes Hetschepetschkoeh.	537 Grünen gemischten Salat.
516 Aufgehendes Maschanzgeräpfelkoeh.	538 Artischockensalat.
517 Weichselkoeh.	539 Kaulisalat.
518 Aufgeloffenes Zwepenkoeh.	540 Die Muscagioni.
519 Kapauerkoeh.	541 Eißkräpfel.
520 Mandelkoeh.	542 Gebackene Mandeln von Taig.
521 Ciocolarekoeh.	543 Die Hobelschaitten von Mandeln.
522 Zimmetkoeh.	544 Die Eislebzelten.
523 Marcipankoeh.	545 Oblatkräpfeln.
524 Gestifteltes Mandelkoeh.	546 Detto anderer Art!
525 Körbelkrautkoeh.	547 Gestiftelte Mandelkräpfeln.
526 Das geschobene Mandelkoeh.	548 Eine schöne Zuckersulz zu machen.
527 Gefüllte Artischocken.	549 Gute Hohlhipen zu backen.
528 Artischocken auf andere Art.	550 Aufgehende Mandellebzelten.
529 Maschanzgeräpfelsalat.	551 Aufgehende Mandelkräpfeln.
530 Aepfelsalat auf andere Art.	552 Zwoybackbrod zu backen.
531 Detto mit Weibeersulzen.	553 Biscotten in die Papierhäusel.
532 Rittensalat.	554 Biscotten auf andere Art.
533 Detto auf andere Art.	555 Das Mandelbrod zu backen.
534 Pomeranzen oder Lemonisalat.	556 Das Zimmetbrod zu machen.
535 Spanischer Weichselsalat.	557 Das harte Zwoybackbrod.
536 Zwespensalat.	

Register.

- | | |
|--|---|
| <p>558 Die gerührte An-
eiskräpfeln.</p> <p>559 Die gerösteten Man-
delkräpfeln.</p> <p>560 Den gesulzten Reiß
zu machen.</p> <p>561 Gesulzte Milch.</p> <p>562 Die faumende
Milch.</p> <p>563 Die Schneemilch
zu machen.</p> <p>564 Den gesulzten Reiß
auf andere Art.</p> <p>565 Gute Aneiskräpfeln
auf andere Art.</p> <p>566 Die geröste Man-
deln zu machen.</p> <p>567 Die Mandeln im
Schlafrock zu ma-
chen.</p> <p>568 Die Zimmtman-
deln.</p> <p>569 Die weiß überzo-
gene Mandeln.</p> <p>570 Gute Hohlhippen
zu machen auf an-
dere Art.</p> <p>571 Die Zimmt-hohl-
hippen zu machen.</p> <p>572 Die Mandelhohl-
hippen.</p> <p>573 Mandelbögen zu
machen auf andere
Art.</p> <p>574 Gute Büffenträp-</p> | <p>seln von Mandeln.</p> <p>575 Den gezogenen Per-
nat zu machen.</p> <p>576 Gesulzte Milch an-
derer Art.</p> <p>577 Die Stittensulzen
zu machen.</p> <p>578 Gesulzte Mandel-
milch von allerhand
Farben.</p> <p>579 Die Hetschepetsch-
sulzen.</p> <p>580 Die Nussulzen zu
machen.</p> <p>581 Die Marillensul-
zen.</p> <p>582 Eine rothe Korn-
blumensulz über die
Forellen.</p> <p>583 Die Zwespensulzen.</p> <p>584 Die Muskateller-
birnlein einzuma-
chen.</p> <p>586 Die Pomeranzen-
blüß einzumachen,
daß sie schön ganz
bleibt.</p> <p>587 Die Ribiseln ein-
zumachen.</p> <p>588 Die spanischen
Weichseln einzuma-
chen.</p> <p>589 Die Dientel einzu-
machen.</p> |
|--|---|

Register.

- | | |
|---|---|
| <p>590 Die grüne Zwetspen zu machen.</p> <p>591 Die halben Marillen einzumachen.</p> <p>592 Die Hetschepetschsträußeln.</p> <p>593 Marzepanglassée.</p> <p>594 Mandelnüßeln.</p> <p>595 Spritzbackwerk zu machen.</p> <p>596 Zimmetkränzlein.</p> <p>597 Aufgelaufenes Zuckerbrod.</p> <p>598 Ein Magenstärkendes Confect.</p> <p>599 Nürnbergerbrod.</p> <p>600 Servelatwürst von Marzepanmaß.</p> <p>601 Kastanien von Marzepanmaß.</p> <p>602 Erdbeer von Marzepanmaß.</p> <p>603 Aepfel und Birn von Marzepanmaß.</p> <p>604 Magenworsellen.</p> <p>605 Mormolad von Pomeranzen und Citronen zu machen.</p> | <p>606 Citronen und Pomeranzenschalen einzumachen.</p> <p>607 Erdbeer einzumachen.</p> <p>608 Ageresfulzen.</p> <p>609 Die Erdbeersulzen.</p> <p>610 Die Zimmetfulz auf andere Art.</p> <p>611 Lebzeltensulz.</p> <p>612 Eine gute Pomeranzensulzen zu machen.</p> <p>613 Die Kumelsulzen.</p> <p>614 Die Dientelsulzen zu machen.</p> <p>615 Die Zimmetfulz.</p> <p>616 Die frische Weichfelsulz.</p> <p>617 Die Ribisfelsulz.</p> <p>618 Die Amarillensulz mit Wein.</p> <p>619 Eine gute Brunngressfulz.</p> <p>620 Eine Sulz von durren Weichfelseln.</p> |
|---|---|

