

Inhalt.

Erste Abtheilung.

Von den verschiedenen Suppen, und den Affietten dazu.

Erster Abschnitt.

Von den Fleischsuppen.

Nro		Seite.
1.	Braune Suppe	3
2.	Brot-Suppe	3
3.	Brot-Suppe auf andere Art	4
4.	Französische Suppe	4
5.	Gestoffene Suppe	4
6.	Gestoffene Lebersuppe	5
7.	Haiden-Grüße Suppe	5
8.	Hirn-Suppe	5
9.	Kaiser-Verstel	6
10.	Kauli-Suppe.	6
11.	Krebsuppe an Fleischtagen	7
12.	Kräuter-Suppe	7
13.	Oglio-Suppe	8
14.	Reis-Suppe	8
15.	Erbdäpfel-Suppe an Fleischtagen	9
16.	Weiß gestoffene Suppe	9
17.	Suppe mit Griesnockerln	10
18.	„ „ Butter-Nockerln.	10
19.	„ „ Consommé	10
20.	„ „ Eingebundenen	11
21.	Braune Suppe mit gebackenen Erbsen	11

Nro		Seite
22.	Suppe mit Erdäpfel-Knödeln - - -	12
23.	" " Fleisch-Knödeln - - -	12
24.	" " ; Gansel-Jungen - - -	13
25.	" " abgetriebenen Gries-Knödeln - - -	13
26.	" " Gries-Wandeln - - -	13
27.	" " Haschee-Krapfen - - -	14
28.	" " Hirn-Citerl - - -	14
29.	" " Hirn-Knödel - - -	15
30.	" " Hirn-Wandeln - - -	15
31.	" " Fleisch-Pofesen - - -	16
32.	" " Krebs-Wandeln - - -	17
33.	" " Wandeln von Reismehl - - -	17
34.	" " Leber-Knödeln - - -	18
35.	" " Leberschöberl - - -	18
36.	" " Leber-Reis - - -	18
37.	" " Lungen-Strudeln - - -	19
38.	" " Mairachen - - -	19
39.	" " Sago - - -	20
40.	" " Markknödeln - - -	20
41.	" " Markknödeln auf andere Art - - -	21
42.	" " Mehlschöberl - - -	21
43.	" " Mehlwandeln - - -	22
44.	" " Ragout-Knödeln - - -	22
45.	" " Reis-Knödeln - - -	23
46.	" " Reismandeln - - -	23
47.	" " Semmelwandeln - - -	23
48.	" " Spargel-Wandeln - - -	24
49.	" " abgetriebenen Speckknödeln - - -	25
50.	" " Speckknödeln auf gewöhnliche Art - - -	25
51.	" " Speckknödeln auf andere Art - - -	26
52.	Suppen-Zelteln auf Reisen - - -	27
53.	Welscher Niso - - -	28
54.	Suppe mit Champignons - - -	28

Erste Abtheilung,

Zweiter Abschnitt.

Von den Fastensuppen.

Nro	Seite
55. Bier=Suppe - - - - -	30
56. Chocolate=Suppe - - - - -	30
57. Dürre Erbsen=Suppe - - - - -	30
58. Grüne Erbsen=Suppe - - - - -	31
59. Erbsen=Wasser, welches zu Fastenspeisen und Fa- stensuppen zu verwenden ist - - - - -	31
60. Erdäpfel=Suppe - - - - -	31
61. Fastensuppe von Wurzelwerk - - - - -	32
62. Fisch=Weichsel=Suppe - - - - -	32
63. Frösch=Suppe - - - - -	33
64. Geflossene Suppe - - - - -	33
65. Krebs=Suppe - - - - -	34
66. Krebs=Suppe mit Ragout - - - - -	34
67. Kräuter=Suppe - - - - -	34
68. Linsen=Suppe - - - - -	35
69. Mandel=Suppe, gesäumte - - - - -	35
70. Mairachen=Suppe - - - - -	36
71. Milch=Suppe - - - - -	36
72. Rohr=Hühner=Suppe - - - - -	36
73. Schild=Kröten=Suppe - - - - -	37
74. Schwammerl=Suppe - - - - -	37
75. Spargel=Suppe - - - - -	37
76. Wein=Suppe - - - - -	38

Erste Abtheilung.

Dritter Abschnitt.

Von den Assietten an Fleischtagen.

77. Bratwürste mit gedünstem Zwiebel - - - - -	39
78. Gebackene Erdäpfel - - - - -	39
79. Frösch=Karbonadeln mit Erdäpfeln - - - - -	40

Nro		Seite
80	Gans-Leber in Reisreif - - - - -	41
81.	Croquetten von Kalbfleisch - - - - -	42
82.	Erdaepfel-Wandeln mit Ragout - - - - -	43
83.	Boeuf-steaks - - - - -	44
84.	Kapsel von Butterteig - - - - -	45
85.	Hirn-Purée - - - - -	45
86.	Salmy von Gansleber - - - - -	47
87.	Karbonadeln mit Sardellen - - - - -	48
88.	Kapaunerbrust mit Mustern - - - - -	48
89.	Ausgebakene Ripfeln - - - - -	49
90.	Faschirte Maurachen - - - - -	49
91.	Meridon von Kalbfleisch - - - - -	50
92.	Ragout in Muscheln - - - - -	51
93.	Ragout-Wandeln - - - - -	52
94	Ragout mit Schinken, und gebackenen Erdaepfeln	52
95.	Kolladen mit Champignons - - - - -	53
96.	Gebakene Kolladen von Erdaepfeln - - - - -	54
97.	Salmy von Rebhühnern mit kleinen Pastetchen	54
98.	Salmy von Schnepfen - - - - -	55
99.	Ragout im braunen Reife - - - - -	56
100.	Schinken-Wandeln - - - - -	58
101	Tauben in Papilotten - - - - -	58
102.	Wachteln mit Reis - - - - -	59
103.	Wandeln mit Fasch - - - - -	59
104.	Risollen von Butterteig - - - - -	60
105.	Wandeln mit Ragout oder Salmy - - - - -	61
106.	Kolladen von Amuletten - - - - -	61
107.	Kolladen von Schinken - - - - -	62
108.	Nudeln-Pasteten - - - - -	63
109.	Faschirtes Spanferkel - - - - -	63
110.	Maiones zu machen - - - - -	64

Erste Abtheilung.

Vierter Abschnitt.

Von den Assietten an Fastagen.

111	Austern mit Hechten- oder Rutenleber - - - - -	66
112.	Tick mit Häring - - - - -	66

Nro		Seite
113.	Bratwürste von Fischen - - - -	67
114.	Fischcarbonadeln - - - -	68
115.	Kalter Fisch mit Aspic und Maiones - -	69
116.	Erbdäpfel in der Milch - - - -	69
117.	Eyer-Becherln - - - -	70
118.	Eyer mit Erbdäpfeln - - - -	70
119.	Gingerührte Eyer mit Spargel und Krebs- schweiserln - - - -	71
120.	Eyer-Flecken - - - -	71
121.	Gebackene Eyer - - - -	72
122.	Gefüllte Eyer - - - -	72
123.	Gesehte Eyer - - - -	73
124.	Gestürzte Eyer - - - -	73
125.	Holländische Eyer - - - -	74
126.	Eyer-Pfanzel - - - -	74
127.	Eyer mit Ragout - - - -	75
128.	Rolladen von Eyer - - - -	75
129.	Verlorne Eyer im Saurampfer=Soß - -	76
130.	Gefüllte Schnecken - - - -	76
131.	Topsen=Krapfel - - - -	77

Zweite Abtheilung.

Erster Abschnitt.

Von dem Rindsfleische.

132.	Boeuf a la Mode - - - -	79
133.	Boeuf a la Mode auf eine andere Art -	80
134.	Brustkernstück mit Aren überzogen -	80
135.	Karlsbader Rindsfleisch - - - -	81
136.	Stuffato oder italienisches Rindsfleisch -	82
137.	Gedämpftes Rindsfleisch - - - -	82
138.	Gedünstes Rindsfleisch - - - -	83
139.	Rindsfleisch in Papilotten - - - -	84
140.	Gedünstes Rindsfleisch mit einer Reis-Kruste	84
141.	Gedünstes Rindsfleisch mit einer Kruste von Erbdäpfeln - - - -	85

Nro	Seite
142. Rindfleisch mit Weichsel- oder Himbeer=Glaz	86
143. Rindfleisch, braun zu machen - - -	86
144. Rindfleisch auf neue Art - - -	86

Zweite Abtheilung.

Zweiter Abschnitt

Von den Sößen.

145. Nepsel=Söß - - - - -	89
146. Stachelbeere oder Agram=Söß - - - - -	89
147. Champignons=Söß - - - - -	90
148. Erdäpfel=Söß - - - - -	90
149. Gapper=Söß - - - - -	90
150. Gurken=Söß - - - - -	90
151. Italienische Söß - - - - -	91
152. Kapern=Söß - - - - -	91
153. Limonien=Söß - - - - -	91
154. Mandel=Kren - - - - -	91
155. Paradies=Nepsel=Söß - - - - -	92
156. Quitten=Söß - - - - -	92
157. Rothe Rüben=Söß - - - - -	92
158. Sardellen=Söß - - - - -	93
159. Sauerampfer=Söß - - - - -	93
160. Semmel=Kren - - - - -	93
161. Kalte Senf=Söß - - - - -	94
162. Kalte Söß von Maschanzgeräpfeln und Kren	94
163. Schnittlauch=Söß - - - - -	94
164. Zwiebel=Söß - - - - -	94

Zweite Abtheilung.

Dritter Abschnitt.

Von den Bugemüßen.

165. Artischocken mit grünen Erbsen. - - -	96
166 Grüne Erbsen - - - - -	96

Nro	Seite
167. Puding von durren Erbsen - - - -	97
168. Gefüllte Erdäpfel - - - -	98
169. Erdäpfel mit kälbernem Beischel - - - -	98
170. Erdäpfel mit Kostbraten - - - -	99
171. Bund-Salat mit einer Buttersoß - - - -	100
172. Grüne Fisoln - - - -	100
173. Hespot zu machen - - - -	101
174. Hespot auf andere Art - - - -	101
175. Kauli in der Buttersoß - - - -	102
176. Kauli mit Butter - - - -	102
177. Grün und weißer Kauli - - - -	103
178. Blauer Kohl mit Kastanien - - - -	103
179. Gebäckener Kohl - - - -	104
180. Faschirter Kohl - - - -	105
181. Kohl mit Reis und Schinken - - - -	106
182. Braun gedünste Kohlrabi - - - -	106
183. Gefüllte Kohlrabi - - - -	107
184. Weißgedünste Kohlrabi - - - -	107
185. Kohlsprossen - - - -	108
186. Linsen mit Rebhühner - - - -	108
187. Gelbe Rüben mit Kohlrabi - - - -	109
188. Weiße Rüben - - - -	110
189. Gedünstes Sauerkraut - - - -	110
190. Gedünstes Sauerkraut mit Reis oder Erdäpfeln	111
191. Gedünstes Sauerkraut auf andere Art - - - -	112
192. Gefülltes Sauerkraut - - - -	113
193. Süßes-faschirtes Kraut - - - -	113
194. Spargel in der Buttersoß - - - -	114

Dritte Abtheilung.

Von den verschiedenen Eingemachten.

Erster Abschnitt.

Von dem eingemachten Geflügel.

195. Hendl auf bairische Art - - - -	115
196. Hendln mit Blutsoß - - - -	116

No	Seite
197. Hendln in der Buttersoß mit Kauli - - -	116
198. Hendl aux Crotons - - -	117
199. Hendln mit grünen Erbsen und Krebschwei- ferln - - -	117
200. Hendln mit grünen Erbsen und Krebschwei- ferln auf andere Art - - -	118
201. Hendln fashirt - - -	118
202. Hendln in Fricassée - - -	119
203. Heißabgesottene Hendln - - -	119
204. Heißabgesottene Hendln anderer Art - - -	120
205. Hendln in der Kappersoß - - -	120
206. Hendln mit Milchrahm und Limonienpalten	120
207. Hendln in der Paradiesäpfel=Soß - - -	121
208. Hendln in der Pomeranzen=Soß - - -	121
209. Hendln weiß gedünstet - - -	122
210. Gedünste Enten mit kleinen Zwiebeln - - -	122
211. Eingemachte Boulard - - -	123
212. Fashirter Indian - - -	124
213. Karbonadeln von einem jungen Indian in Fricandeaux - - -	125
214. Kapaun in Müschel - - -	125
215. Kapaun in der falschen Müschelsoß - - -	126
216. Fashirte Tauben - - -	126
217. Gebeigte Tauben - - -	127
218. Gedünste Tauben - - -	127

Dritte Abtheilung.

Zweiter Abschnitt.

Von den kälbernen Eingemachten und Ragouts.

219. Kälberne Brust in der Glasß - - -	129
220. Kälberne Brust in der Limoniensoß - - -	130
221. Kälberne Brust mit Sago - - -	130
222. Kälberne Brust mit Spargel, Krebsen, und grünen Erbsen gefüllt - - -	131
223. Kälbernes Hirn in der Limoniensoß - - -	132

Nro		Seite
224.	Compot von Kalbshirn - - - -	132
225.	Kälberne braungebünfte Karbonadeln - - -	132
226.	Kälberne Karbonadeln mit Kapern - - -	133
227.	Kälberner Schlegel mit gefelchten Zungen gespickt - - - - -	133
228.	Kalbskopf in Fricassé - - - -	134
229.	Faschirtes in Kälberneze - - - -	135
230.	Faschirtes Hase - - - -	136
231.	Lämmernes in der Vertramsoß - - - -	136
232.	Gedünstes Lämmernes - - - -	137
233.	Ragout von den Flügeln der Indian und Enten - - - - -	137
234.	Ragout von Kalbsfleisch - - - -	138
235.	Salmy von Hasen oder Rehfleisch - - -	138
236.	Ragout von einem Reh Rücken - - - -	140
237.	Ragout in Semmelpasteteln - - - -	140
238.	Zungen in Fricadeaux - - - -	141
239.	Zungen am Spieße gebraten mit Sardellen= Soß - - - - -	142
240.	Zungen in der polnischen Soß - - - -	142
241.	Zungen in der Herschebetsch=Soß - - -	143

Dritte Abtheilung.

Dritter Abschnitt.

Von rindenen und schöpsenen Eingemachten, Rostbraten, Schlegel und Aspic.

242.	Lungenbraten mit kleinen Erdäpfeln - - -	144
243.	Lungenbraten auf englische Art - - -	145
244.	Gedünster Lungenbraten - - - -	145
245.	Gespickter Lungenbraten - - - -	146
246.	Schnitzeln von Lungenbraten - - - -	147
247.	Dhfsenschweif - - - -	147
248.	Gedünfte Kolladen - - - -	148
249.	Französischer Rostbraten - - - -	149
250.	Gedünster Rostbraten - - - -	149

Nro		Seite
251.	Gefüllter Rostbraten - - - -	150
252.	Gefüllter Rostbraten auf bayerische Art - -	150
253.	Schöpfener Schlegel auf französische Art - -	151
254.	Gedünfter Schöpfenschlegel - - - -	152
255.	Schöpfener Schlegel mit Reis - - - -	152
256.	Gedünfter Lungenbraten mit sauren Gurken	153
257.	Gefüllter Weißbraten - - - -	154
258.	Wildschweinsfleisch zuzurichten - - - -	155
259.	Wildschweins-Kopf - - - -	155
260.	Aspic zu machen - - - -	156
261.	Gingelegte Aspic - - - -	157
262.	Junger Indian in der Presse mit Aspic - -	157
263.	Gesulzter Kalbskopf - - - -	158

Dritte Abtheilung.

Vierter Abschnitt.

Von den Fischspeisen, Fröschen, Krebsen, Korbhenneln und Schildkröten.

264.	Hecht oder Schill mit Sardellen - - - -	160
265.	Forellen blau abgefottene - - - -	161
266.	Forellen faszirt - - - -	161
267.	Gemischte Speisen von Fischen - - - -	162
268.	Hecht mit Aустern - - - -	162
269.	Gesulzter Hecht oder Stierl - - - -	162
270.	Gebratener Hecht mit Soff - - - -	163
271.	Gezupfter Hecht mit Sauerkraut - - - -	164
272.	Hecht in der Kackelsoff - - - -	164
273.	Heißabgefottener Hecht mit Kren - - - -	165
274.	Hecht mit Milchrahmkren - - - -	165
275.	Hecht mit Sardellen gespickt - - - -	166
276.	Karpfen auf böhmische Art - - - -	166
277.	Blau abgefottene Karpfen - - - -	167
278.	Karpfen in einer grünen Soff - - - -	167
279.	Gesulzter Karpfen - - - -	168
280.	Gesulzter böhmischer Karpfen - - - -	168

Nro	Seite
281. Karpfen in der Sauerampfer=Soß	169
282. Rutten mit Mustern	170
283. Gebackene Rutten mit Soß	170
284. Rutten mit ausgelösten Müscherln und Trüffeln	170
285. Gespickter Schaiden	171
286. Schiel mit grüner Petersilie	172
287. Gebratener Schleim mit Soß	172
288. Schleim mit Wein	172
289. Stirl fricassirt	173
290. Stirl in der Limoniensoß	173
291. Stockfisch mit Sardellen	174

Frösche, Krebsen, Rohrhühner und Schildkröten.

292. Frösche fricassirt	174
293. Frösche mit Maurachen und Krebszschweiserln	175
294. Frösche in der Petersiliesoß	175
295. Krebsen fassirt	176
296. Krebsen, gedünste	176
297. Rohrhühner in einer braunen Soße	176
298. Rohrhühner in einer andern Soß	177
299. Schildkröten in der Blutsoß	177
300. Schildkröten, gebackene	178
301. Schildkröten in der Limoniensoß	178
302. Ragout von Schildkröten	179
303. Schildkröten in ihrer eigenen Schale	179

Vierte Abtheilung.

Erster Abschnitt.

Von den verschiedenen Mehlspeisen, von dem But-
terteig, mürben Teig und Pasteten.

304. Butterteig zu machen, welcher zu allen Kränzen, Einfassungen und Pasteten ver- wendbar ist	180
---	-----

Nro	Seite
305. Butterteig auf eine andere Art, welcher zu den Ausfütterungen der vorkommenden Mehlspeisen zu verwenden ist - - - -	181
306. Mürben Teig zu machen - - - -	182
307. Butter-Pastete mit Ragout - - - -	182
308. Erdäpfel-Pastete - - - -	183
309. Fasch-Pastete - - - -	184
310. Kalte Pastete - - - -	185
311. Reis-Pastete - - - -	186
312. Schildkröten-Pastete - - - -	186
313. Schinken-Pastete - - - -	187
314. Fleisch-Mehlspeise - - - -	187

Vierte Abtheilung.

Zweiter Abschnitt.

Meridons, Puding, und andere kleine Mehlspeisen mit Chaudeau.

315. Krebs-Meridon - - - -	189
316. Reis-Meridon - - - -	190
317. Reis-Meridon auf andere Art - - - -	190
318. Der brennende Puding - - - -	191
319. Semmel-Puding - - - -	192
320. Puding auf englische Art - - - -	193
321. Erdäpfel-Puding mit Schinken - - - -	193
322. Gestoffener Puding - - - -	194
323. Kaiser-Puding - - - -	194
324. Reis-Puding - - - -	195
325. Reis-Reif mit frischem oder Dunstobst - - - -	195
326. Bisquit-Stangeln mit Chaudeau - - - -	196
327. Eine besondere Mehlspeis mit Chaudeau - - - -	197
328. Semmelpasteteln mit Wein - - - -	197
329. Spanisches Brot - - - -	198
330. Spanisches Brot auf eine andere Art - - - -	198
331. Kränze von Mandelmilch - - - -	198
332. Wein-Kipfeln - - - -	199

Vierte Abtheilung.

Dritter Abschnitt.

Von den verschiedenen Köchen.

Nro		Seite
333.	Äpfelkoch - - - - -	201
334.	Äpfelkoch auf französische Art - - -	202
335.	Amuletten mit Kindskoch - - - - -	203
336.	Amuletten mit Reis - - - - -	203
337.	Amuletten in mürben Teig - - - - -	204
338.	Amuletten im Dunste - - - - -	205
339.	Englischer Reis - - - - -	205
340.	Blätter=Mehlspeis - - - - -	206
341.	Bisquit=Koch - - - - -	207
342.	Brod=Koch - - - - -	208
343.	Citronat=Koch - - - - -	208
344.	Chocolade=Koch - - - - -	209
345.	Chocolade Koch anderer Art - - -	209
346.	Blätter Mehlspeis auf eine andere Art -	210
347.	Erdäpfel=Koch - - - - -	211
348.	Erdbeeren=Koch - - - - -	211
349.	Eyerdötter=Koch - - - - -	212
350.	Faum=Koch - - - - -	212
351.	Französisches Koch - - - - -	213
352.	Gries=Koch - - - - -	213
353.	Kaffee=Koch - - - - -	214
354.	Kaffee=Koch auf andere Art - - -	215
355.	Kaiser=Koch - - - - -	215
356.	Kinds=Koch mit Vanilie=Liqueur - - -	216
357.	Kipfel=Koch mit Himbeerguß - - -	217
358.	Zwetschken Koch - - - - -	217
359.	Limonie=Koch - - - - -	218
360.	Limonie=Koch anderer Art - - - - -	218
361.	Gesäumtes Limonien=Koch - - - - -	219
362.	Mandel=Koch mit gefüllten Äpfeln - -	220
363.	Mandelkoch mit Pistazien - - - - -	220
364.	Mandelkoch mit frischen Weichseln - -	221
365.	Pomeranzen=Koch - - - - -	221

Nro	Seite
366. Quitten-Koch - - - - -	222
367. Quitten-Koch auf andere Art - - - - -	223
368. Koch von Reismehl - - - - -	223
369. Reis mit Chocolate, und Milch-Chaudeau - - - - -	224
370. Reiskoch, gefülltes - - - - -	224
371. Reiskoch mit Chocladeguß - - - - -	225
372. Schwanterl-Koch - - - - -	225
373. Schwanterl-Koch, abgetriebenes - - - - -	227
374. Spanisches Obst-Koch - - - - -	227
375. Koch von frischen oder im Dunste eingekochten Weichseln - - - - -	228
376. Wein-Koch - - - - -	229
377. Zimmt-Koch - - - - -	229
378. Marillen-Koch - - - - -	229
379. Kastanien-Purée - - - - -	230

Vierte Abtheilung.

Vierter Abschnitt

Von den Kuchen, Strudeln, und gemischten Mehl Speisen.

380. Apfel-Kuchen - - - - -	232
381. Besther Apfel-Kuchen - - - - -	233
382. Mandel-Kuchen, gerührte - - - - -	234
383. Mandel-Kuchen, gezogene - - - - -	234
384. Geschnittene Nudel-Kuchen - - - - -	235
385. Nuß-Kuchen - - - - -	236
386. Keucher-Kuchen - - - - -	237
387. Kuchen, oder raizischer Bitta - - - - -	238
388. Gerührter Weichsel-Kuchen - - - - -	238
389. Harlequin Kuchen. - - - - -	239
390. Weichsel-Kuchen von Germteig - - - - -	240
391. Weichsel-Kuchen auf eine andere Art - - - - -	241
392. Marillen-Kuchen von englischen Teig - - - - -	241

Besther Kochbuch.

Strudeln.

Nro		Seite
393.	Äpfel=Strudel - - - - -	243
394.	Chocolade=Strudel - - - - -	244
395.	Chocolade=Strudel auf andere Art - - - - -	244
396.	Citronat=Strudel - - - - -	245
397.	Erdüpfel=Strudel - - - - -	245
398.	Feine Germ=Strudel - - - - -	246
399.	Kindskoch=Strudel - - - - -	246
400.	Krebs=Strudel - - - - -	247
401.	Milchrahm=Strudel - - - - -	247
402.	Mohn=Strudel - - - - -	248
403.	Reis=Strudel - - - - -	248
404.	Schinken=Strudel - - - - -	249
405.	Tyroler=Strudel - - - - -	249
406.	Weichsel=Strudel - - - - -	250
407.	Weichsel=Strudel von Germteig - - - - -	250
408.	Zwetschken=Strudel - - - - -	251

Gemischte Mehlspeisen.

409.	Äpfel mit Bänder von Butterteig - - - - -	252
410.	Äpfeln mit Kren - - - - -	253
411.	Äpfelspeis auf eine andere Art - - - - -	253
412.	Mehlspeis mit Äpfeln - - - - -	254
413.	Mehlspeis von Äpfeln mit Kindskoch - - - - -	254
414.	Amuletten mit gerührten Mandelteig - - - - -	254
415.	Gebackene Amuletten mit Äpfeln gefüllt - - - - -	255
416.	Amuletten mit Zwetschken gefüllt - - - - -	256
417.	Bisquit=Mehlspeis - - - - -	256
418.	Bisquit=Nudeln - - - - -	258
419.	Eingetropftes mit Vanilie=Kren - - - - -	258
420.	Englische Mehlspeis - - - - -	259
421.	Französische Butternudeln - - - - -	259
422.	Flecken mit Krebsbutter und Milchrahm - - - - -	260
423.	Hirn=Mehlspeise - - - - - a	260
424.	Kaffee=Krapfeln - - - - -	261
425.	KrebseWürsteln - - - - -	262
426.	Mehlspeis von geriebenen Gerstel - - - - -	262

Nro		Seite
427.	Milchrahm=Nockerln mit Krebschweiferln - - - -	263
428.	Aufgeloffene Milchrahm=Nockerln - - - -	263
429.	Gebräunte Nockerln in der Milch - - - -	264
430.	Legirte Nudeln - - - -	264
431.	Ausgedünstes geriebenes Gerstel - - - -	265
432.	Nockerl mit Nammeln im Dunst - - - -	265
433.	Salzburger Nockerln - - - -	267
434.	Abgetriebenes Nudelpflanzel - - - -	268
435.	Faschirte Nudeln - - - -	268
436.	Nudeln=Pflanzel - - - -	269
437.	Ruß=Mehlpeis mit Äpfeln - - - -	269
438.	Reis=Schmarn - - - -	270
439.	Reiswandelrn im Buttermteig - - - -	270
440.	Scharlotten - - - -	271
441.	Scheiterhaufen - - - -	271
442.	Ausgelegter Scheiterhaufen - - - -	272
443.	Welsche Polenta - - - -	273
444.	Erdäpfel=Polenta - - - -	273
445.	Welscher=Reis - - - -	274
446.	Welsche Maccaroni - - - -	274
447.	Maccaroni mit Käse und Fleisch - - - -	274
448.	Stoffade - - - -	275
449.	Schinken=Kleckerl - - - -	276
450.	Schinken=Kleckerl auf eine andere Art - - - -	276
451.	Topfen=Knödeln - - - -	277

Vierte Abtheilung.

Fünfter Abschnitt.

Aus dem Schmalze gebackene Mehlspeisen

452.	Brand=Teig - - - -	278
453.	Spritzkrapsen anderer Art - - - -	278
454.	Brügel=Krapfen - - - -	279
455.	Brügel=Krapfen, kleine - - - -	279
456.	Faschings=Krapfen - - - -	280
457.	Faschings=Krapfen auf andere Art - - - -	281

Nro		Seite
458.	Milchrahm=Jaschings=Krapfen - - -	282
459.	Krem-Krapfen - - -	282
460.	Krapfen von Mandelmilch - - -	283
461.	Rosen-Krapfen - - -	284
462.	Rosen-Krapfen auf eine andere Art - - -	285
463.	Strassburger-Krapfen - - -	286
464.	Gefüllte Zimmt-Krapfen - - -	286
465.	Karlsbader=Brezeln - - -	287
466.	Nolladen mit Mandelteig - - -	288
467.	Schneeballen - - -	288
468.	Gefüllte Zucker-Hüteln von Reis - - -	289
469.	Zucker-Strauben - - -	289

Vierte Abtheilung.

Sechster Abschnitt

Von den Germ-Mehlspeisen.

470.	Feiner Germteig - - -	290
471.	Gerührter Germteig - - -	290
472.	Geschlagener Germteig - - -	291
473.	Kalter Germteig - - -	292
474.	Aneis-Laiberln - - -	293
475.	Böhmische Dalkerln - - -	293
476.	Böhmische Dalkerln von Erdäpfeln - - -	294
477.	Dampfnudeln - - -	294
478.	Ganz ordinäre bairische Dampfnudeln - - -	295
479.	Dukaten=Nudeln - - -	296
480.	Dukaten=Nudeln mit Krebsbutter - - -	296
481.	Feine Germ-Kipfeln - - -	297
482.	Germ-Kipfeln mit Aneis - - -	298
483.	Banilie-Kipferln - - -	298
484.	Germ-Wandeln mit Mohn - - -	299
485.	Abgetriebener Kugelhupf - - -	299
486.	Kaiser-Kugelhupf - - -	300
487.	Feiner Kugelhupf mit Weichseln - - -	301
488.	Abgetriebene Wespennester - - -	301

Nro	Seite
489. Topfen=Fleckerln - - - - -	302
490. Weichsel=Fleckerln - - - - -	303
491. Zwetschen=Fleckerln - - - - -	303
492. Marillen=Fleckerln - - - - -	303
493. Feine Mohn=Beigeln - - - - -	304
494. Bibeben=Beigeln - - - - -	305
495. Gute Kolatschen zu backen - - - - -	305

Vierte Abtheilung.

Siebenter Abschnitt.

Von den Obstspeisen.

496. Äpfeln im Schlafrock - - - - -	308
497. Äpfeln im Schlafrock mit Eingefottenen gefüllt - - - - -	308
498. Pflirsche im Schlafrock - - - - -	309
499. Gedünste Kirschen mit Chokolade - - - - -	310
500. Gebackene Kastanien - - - - -	310
501. Gebackene Mandeln - - - - -	311
502. Gebackene Marillen - - - - -	311
503. Gebackene Marillen auf andere Art - - - - -	311
504. Gebackene Weichseln - - - - -	312
505. Gedörnte gebackene Zwetschen - - - - -	312
506. Chokolade=Zwetschen - - - - -	313

Fünfte Abtheilung.

Von den verschiedenen Braten, Compots, und
Salaten.

Erster Abschnitt.

Von den gebratenen Geflügel, kälbernen und läm-
mernnen Braten, Spanferkl und Wildpret.

507. Auerhahn gebraten - - - - -	314
508. Zunge Gendeln, gebraten - - - - -	314

Nro.		Seite
509.	Junge Hendlu gebacken - - - -	315
510.	Indian, gebraten - - - -	315
511.	Kapaun mit Mustern gefüllt und gebraten - -	315
512.	Kapaun mit Sardellen - - - -	316
513.	Kapaun mit Schnecken - - - -	316
514.	Tauben, gebraten - - - -	317

Kälberne und Lämmerne Braten, und Spanferkel.

515.	Kälberner Schlegel, gebraten - - - -	317
516.	Kälberner Schlegel mit Sardellen - - - -	318
517.	Kälberner Schlegel sammt den Nierenbraten zu füllen - - - -	318
518.	Kälberne Schnitzeln - - - -	319
519.	Kälberne Schnitzeln auf andere Art zum Soupée	319
520.	Spanferkel zu braten - - - -	320

Wildpret.

521.	Duckenten, gebraten - - - -	321
522.	Hasan, gebraten - - - -	321
523.	Hasan auf englische Art - - - -	322
524.	Hasen, gebraten - - - -	322
525.	Haselhühner, gebraten - - - -	323
526.	Hirschziemer, gebraten - - - -	323
527.	Krametsvögel, gebraten - - - -	323
528.	Lerchen auf dem Roste gebraten - - - -	324
529.	Lungenbraten wie einen Hasen zuzurichten - -	324
530.	Rehshühner, gebraten - - - -	324
531.	Rehschlegel, gebraten - - - -	325
532.	Rehrücken, gebraten - - - -	325
533.	Rohrhühner, gebraten - - - -	325
534.	Schnepfen, gebraten - - - -	326
535.	Wild=Enten gespickt und gebraten - - - -	326
536.	Wachteln, gebraten - - - -	327
537.	Wild=Taube, gebraten - - - -	327

Fünfte Abtheilung.

Zweiter Abschnitt

Von den verschiedenen Compots.

Nro		Seite.
538.	Compot von Aepfeln - - - -	328
539.	Compot von Aepfeln oder Birnen auf eine andere Art - - - -	328
540.	Gesulzte Aepfel - - - -	329
541.	Gemischtes Compot - - - -	329
542.	Gemischtes Compot auf eine andere Art -	330
543.	Gesulztes Compot - - - -	331
544.	Gesulztes Compot auf eine andere Art -	332
545.	Gesulztes Compot von Dunstobst - - -	333
546.	Compot von Pflirschen - - - -	335
547.	Quitten-Compot - - - -	336
548.	Compot mit Aepfel-Mus - - - -	336
549.	Gemischtes Compot von gedörretem Obst -	336
550.	Compot von gedörreten Weichseln - - -	337
551.	Zwetschen-Compot - - - -	337

Fünfte Abtheilung.

Dritter Abschnitt.

Von den verschiedenen Salaten.

552.	Artischofen-Salat - - - -	338
553.	Gurken-Salat - - - -	338
554.	Kauli-Salat - - - -	338
555.	Kraut-Salat mit Speck - - - -	339
556.	Spargel-Salat - - - -	339
557.	Welscher-Salat - - - -	340
558.	Welscher-Salat auf andere Art - - -	340

Erste Abtheilung.

Von den verschiedenen Torten und kleinen Bäckereien.

Erster Abschnitt.

Von den Torten.

Nro		Seite
559.	Haselnuß-Torte - - - - -	341
560.	Apfel-Torte - - - - -	342
561.	Bisquit-Torte - - - - -	343
562.	Bisquit-Torte mit Oberschaum - - - - -	344
563.	Kollad von Bisquitteig - - - - -	345
564.	Kollad von Bisquitteig auf andere Art - - - - -	346
565.	Blätter-Torte - - - - -	347
566.	Französische Blätter-Torte - - - - -	349
567.	Brösel-Torte - - - - -	351
568.	Brod-Torte - - - - -	351
569.	Butter-Torte in Blätter - - - - -	352
570.	Butter-Torte mit Pflirschen - - - - -	352
571.	Chocolade-Torte - - - - -	353
572.	Chocolade-Guß zu Torten und kleinen Bäckereien zu überziehen - - - - -	354
573.	Erdäpfel-Torte - - - - -	355
574.	Gesottene Torte - - - - -	356
575.	Gesulzte Torte - - - - -	356
576.	Gewürz-Torte - - - - -	357
577.	Grillirte Torte - - - - -	358
578.	Kastanien-Torte - - - - -	359
579.	Kleien-Torte - - - - -	359
580.	Linzer-Torte ohne Eyer - - - - -	360
581.	Gerührte Linzer-Torte - - - - -	360
582.	Linzerteig, brauner - - - - -	361
583.	Mandel-Torte, gerührte - - - - -	362
584.	Mandel-Torte, gestiftelte - - - - -	362
585.	Gestiftelte Mandel-Torte in Streifen - - - - -	363
586.	Mandel-Torte, getrocknete - - - - -	364
587.	Mandel-Torte mit Oberschaum - - - - -	364

Nro		Seite
588.	Ruß=Lorte - - - - -	365
589.	Pomeranzen=Lorte - - - - -	365
590.	Dritten=Lorte - - - - -	366
591.	Spanische Wind=Lorte - - - - -	367
592.	Lorte von geläuterten Zucker - - - - -	369
593.	Zucker=Lorte - - - - -	370

Sechste Abtheilung.

Zweiter Abschnitt.

Von den Wandeln und Bögen.

594.	Citronat=Wandeln - - - - -	372
595.	Erdäpfel=Wandeln - - - - -	372
596.	Krem=Wandeln - - - - -	373
597.	Mandel=Wandeln - - - - -	374
598.	Weichsel=Wandeln - - - - -	374

Von den Bögen.

599.	Bisquit=Bögen - - - - -	374
600.	Bögen von Butterteig - - - - -	375
601.	Chocolade=Bögen - - - - -	375
602.	Französische Bögen - - - - -	376
603.	Gewürz=Bögen - - - - -	376
604.	Grillasch=Bögen - - - - -	377
605.	Limonien=Bögen - - - - -	378
606.	Mandel=Bögen, weiße - - - - -	378
607.	Bögen von Pomeranzen=Eis - - - - -	378
608.	Vanille=Bögen, kleine - - - - -	379

Sechste Abtheilung.

Dritter Abschnitt.

Von den Hohlhippen und Schnitten.

609.	Hohlhippen - - - - -	380
610.	Feine Finger-Hohlhippen - - - - -	380

Nro		Seite
611.	Quitten-Hohlhippen - - - -	381
612.	Zimmt-Hohlhippen - - - -	382
613.	Gehachte Mandelhippen - - - -	382
614.	Macaroni-Hippen - - - -	383
615.	Waffen-Krapfen - - - -	383

Schnitten

616.	Apffel-Schnitten mit Pistazien - - -	384
617.	Apffel-Schnitten mit spanischen Winden - - -	384
618.	Chocolade-Schnitten - - - -	385
619.	Erdbeer-Schnitten oder Schiffeln - - -	386
620.	Marillen-Schnitten - - - -	387
621.	Pfirsich-Schnitten - - - -	388
622.	Quitten-Schnitten - - - -	388
623.	Mandel-Maultaschen - - - -	390

Sechste Abtheilung.

Vierter Abschnitt.

Von den verschiedenen kleinen Buckerbäckereien.

624.	Aneis-Brezeln - - - -	391
625.	Haselnuß-Stangeln - - - -	391
626.	Becherln von gerührtem Mandelteig - - -	392
627.	Bisquit in Papier-Kapseln - - - -	392
628.	Englischer Kuchen - - - -	393
629.	Chocolade-Brot - - - -	393
630.	Chocolade-Stangeln - - - -	394
631.	Chocolade-Krapfen mit gesäumter Milch gefüllt	395
632.	Punsch-Krapfen - - - -	396
633.	Eis-Lebzelteln - - - -	397
634.	Gewürz-Stangeln - - - -	397
635.	Genoi - - - -	398
636.	Kapseln von Brot-Tortenteig - - - -	399
637.	Karten von Gewürzteig - - - -	399
638.	Karten von Bisquitteig - - - -	400

Nro	Seite
639. Hobel=Späne - - - -	401
640. Kastanien mit Zucker überzogen - - -	401
641. Feines Klejenbrot - - - -	402
642. Lebzelteln - - - -	403
643. Ripfeln von spanischen Wind zum Gefrorenen	403
644. Finger=Brot - - - -	404
645. Haselnuß=Stangeln auf eine andere Art -	404
646. Mandel=Brot, gestiftetes - - - -	405
647. Chocolate=Bufferln - - - -	405
648. Mandel=Bufferln anderer Art - - - -	406
649. Mandeln, geröstete - - - -	406
650. Mandel=Ripfeln - - - -	407
651. Mandeln im Schlafrock - - - -	407
652. Marillen=Bregeln - - - -	407
653. Muskazonnen - - - -	408
654. Neapolitaner=Ripfeln - - - -	409
655. Nonnen=Krapfeln - - - -	410
656. Nonnen=Krapfeln anderer Art - - - -	410
657. Paulaner=Zelteln - - - -	411
658. Duitten=Stangeln - - - -	412
659. Becherln von Bisquitteig mit Oberschaum -	412
660. Stangel=Brot - - - -	413
661. Spanische Wind mit Oberschaum - - - -	414
662. Kleine Rohr=Krapfen mit Oberschaum -	415
663. Torteletten - - - -	416
664. Torteletten anderer Art - - - -	416
665. Torteletten von weißem Ringerteig - - -	417
666. Vanilie=Kränzchen - - - -	417
667. Robert=Krapfeln - - - -	418
668. Vanilie=Zelteln - - - -	419
669. Zelteln von Zuckerteig - - - -	419
670. Zwieback, französischer - - - -	420

Siebente Abtheilung,

Von den Sulzen, Crems, gesaumter Milch, Gefrorenen, Gelees, Marmelads, eingefottenen und eingelegten Früchten.

Erster Abschnitt.

Von den Sulzen, Crems, und gesaumter Milch.

Nro		Seite
671.	Ananas=Sulz - - - - -	421
672.	Bänder=Sulz - - - - -	423
673.	Blanc=manger - - - - -	423
674.	Blanc=manger in der Form eines Damen=Bretes	424
675.	Blanc=manger mit Kaffee - - - - -	424
676.	Chocolade=Sulz - - - - -	425
677.	Englischer Hops - - - - -	425
678.	Erdbeeren=Sulz mit gemischten Beeren eingelegt	426
679.	Französische Creme - - - - -	427
680.	Himmlbeeren=Sulz - - - - -	428
681.	Kalter Chaudeau mit Nepseln - - - - -	428
682.	Kaffee=Sulz mit Obers - - - - -	428
683.	Limonien=Sulz - - - - -	429
684.	Limonien=Sulz mit Pomeranzen=Spalten	429
685.	Mandel=Sulz - - - - -	429
686.	Mandel=Sulz ohne Hausenblase - - - - -	430
687.	Marillen=Sulz - - - - -	431
688.	Masseduan - - - - -	431
689.	Pomeranzen=Sulz - - - - -	432
690.	Gestreifte Pomeranzen=Sulz - - - - -	433
691.	Punsch=Sulz - - - - -	433
692.	Ribisel=Sulz - - - - -	434
693.	Rosen=Sulz - - - - -	435
694.	Schwarze Kaffeesulz mit Mandelmilch	435
695.	Sulz von rohem Kaffee - - - - -	436
696.	Sulz von Muskatwein - - - - -	436
697.	Sulz von Muskatweintrrauben - - - - -	436

Nro		Seite
698.	Sulz von Muskat-Weintrauben mit Steinobst	437
699.	Kabiners-Puding - - - - -	438
700.	Vanilie-Sulz - - - - -	439
701.	Vanilie-Sulz mit Hohlhippen eingelegt -	440
702.	Weichsen-Sulz - - - - -	440
703.	Weichsel-Sulz - - - - -	441
704.	Weinschirl-Sulz - - - - -	441
705.	Quitten-Sulz - - - - -	441
706.	Türkische Crème - - - - -	442
707.	Vanilie-Crème - - - - -	443
708.	Gesulzter Chaudeau - - - - -	443
709.	Gesulzte Milch mit Bisquit ausgefüttert -	443
710.	Gesulzter Reis - - - - -	444
711.	Erdbeeren-Faum - - - - -	444
712.	Gesulztes Obers und Chocolate-Faum in Schnitten	445
713.	Kaffee-Faum - - - - -	446
714.	Kaffee-Faum stärkerer Art - - - - -	447
715.	Mellirter Milchfaum - - - - -	447
716.	Gesäumte Milch mit Chocolate - - - - -	448
717.	Gesäumte Milch mit Erdbeeren - - - - -	449
718.	Hohlsteiner Milch - - - - -	449
719.	Pomeranzen-Faum - - - - -	450
720.	Sulzen von eingefottenen Säften in einer solchen Jahrszeit, wo man keine frischen Früchte hat	450

Siebente Abtheilung.

Zweiter Abschnitt.

Von den verschiedenen Gefrorenen.

721.	Von den Gefrorenen überhaupt - - -	452
722.	Ananas-Gefrorenes - - - - -	453
723.	Butter-Gefrorenes - - - - -	454
724.	Chaudeau-Gefrorenes - - - - -	454

Nro		Seite
725.	Chocolade-Gefrornes- - - -	455
726.	Erdbeer-Gefrornes - - - -	455
727.	Die Gefrornen von eingesotteten Säften -	456
728.	Hafelnuß-Gefrornes - - - -	456
729.	Himbeer-Gefrornes - - - -	456
730.	Kaffee-Gefrornes - - - -	457
731.	Kaffee-Gefrornes auf eine neue Art -	457
732.	Karamel-Gefrornes - - - -	457
733.	Limonien-Gefrornes - - - -	458
734.	Mareskino-Gefrornes - - - -	458
735.	Marillen-Gefrornes - - - -	458
736.	Muskat-Trauben-Gefrornes - - - -	459
737.	Papina-Gefrornes - - - -	459
738.	Pflirsich-Gefrornes - - - -	459
739.	Pomeranzen-Gefrornes - - - -	460
740.	Punsch-Gefrornes - - - -	460
741.	Punsch á la Gláce - - - -	460
742.	Ribisel-Gefrornes - - - -	461
743.	Quitten-Gefrornes - - - -	461
744.	Gefrornes in Schlafrock - - - -	462
745.	Schwankel-Gefrornes - - - -	462
746.	Tutti frutti, Gefrornes - - - -	463
747.	Tutti frutti, von Mandelmilch - - - -	464
748.	Vanilie-Gefrornes - - - -	464
749.	Gesäumtes Vanilie-Gefrornes - - - -	465
750.	Weichsel-Gefrornes - - - -	465
751.	Anhang zu den Gefrornen - - - -	466

Siebente Abtheilung.

Dritter Abschnitt.

Von den Conserven, Geleen und Marmeladen.

752.	Conserve von Märzveilchen - - - -	467
753.	Gelee von Ribiseln - - - -	468
754.	Gelee von Reinetten - - - -	468

Nro		Seite
755.	Gelée von Weinschirl - - - -	469
756.	Marmelade von Erdbeeren - - - -	469
757.	Marmelade von Gold=Reinetten - - - -	470
758.	Marmelade von Marillen - - - -	470
759.	Marmelade von Pfirsichen - - - -	471
760.	Marmelade von Quitten - - - -	471
761.	Quitten-Käse - - - -	471
762.	Quitten=Schnitten - - - -	472
763.	Ananas in Zucker - - - -	473

Siebente Abtheilung.

Vierter Abschnitt.

Von den eingesottenen und eingelegten Früchten.

764.	Gemischtes Eingesottenes - - - -	475
765.	Quitten=Spalten einzusieden - - - -	476
766.	Hetschebetsch oder Hagebutten einzusieden - - - -	476
767.	Himbeer einzusieden - - - -	477
768.	Schwarze Kirschen einzusieden - - - -	477
769.	Grüne Mandeln einzusieden - - - -	478
770.	Marillen einzusieden - - - -	478
771.	Marillen auf eine andere Art einzusieden - - - -	479
772.	Ganze Marillen einzusieden - - - -	479
773.	Grüne welsche Nüsse einzusieden - - - -	480
774.	Reines=Claudes oder Mirabellen einzusieden - - - -	481
775.	Ribiseln einzusieden - - - -	481
776.	Dienteln einzusieden - - - -	482
777.	Ganze spanische Weichseln einzusieden - - - -	483
778.	Spanische Weichseln mit Essig einzusieden, die vorzüglich für Kranke sehr gut sind, und auch zum Dessert verwendet werden können - - - -	483
779.	Zwetschen mit Essig eingesotten - - - -	484

Säfte.

780.	Die rohen Säfte von Himbeeren, Ribiseln, und Weichseln zum Gefrorenen und Sulzen zu machen - - - -	485
------	--	-----

Nro	Seite
781. Himbeeren und Ribiselsaft einzusieden -	486
782. Himbeersaft mit Essig einzusieden für Kranke	486
783. Quittenjaft einzusieden, der zu Geftrornen; Sulzen, und Compots sehr gut zu verwen- den ist - - - - -	487
784. Weichselsaft einzusieden - - - - -	487

Eingelegte Früchte.

785. Gedrückte Birnen - .. - - -	487
786. Gedörte Birnen - - - - -	488
787. Kirſchen in Branntwein - - - - -	489
788. Gedrückte Persicati oder Quitten=Confect	489
789. Gedörte Pfirsiche - - - - -	489
790. Pfirsich=Käs - - - - -	490
791. Quitten=Spalten einzumachen - - - -	491
792. Quitten=Spalten in Most einzumachen	491
793. Reines=Claudes in Branntwein - - -	492
794. Weichseln mit Honig eingelegt - - -	493
795. Weichseln in Essig einzumachen - - -	493
796. Spanische Weichseln zu trocknen - - -	494
797. Dunst=Obst zuzubereiten - - - - -	494
798. Kleine Muskatbirne im Dunste - - -	496
799. Reines=Claudes (oder Ringlo) im Dunst	497
800. Quitten im Dunste - - - - -	498

Verschiedenes einzumachen, und aufzubewahren.

801. Grüne Erbsen im Dunst - - - - -	498
802. Grüne Fisoln über den Winter aufzubewahren	499
803. Grüne Fisoln auf andere Art einzumachen -	500
804. Gurken einzumachen - - - - -	500
805. Gurken im Salzwasser über den Winter auf- zubewahren - - - - -	501
806. Paradies=Äpfeln über den Winter aufzube- wahren - - - - -	502
807. Paradies=Äpfeln im Dunst auf ein Jahr und noch länger aufzubewahren - - - - -	502
808. Schinken einzupöckeln - - - - -	503
809. Senf einzusieden - - - - -	503

Nro	Seite
810. Trüffel einzusteden um sie aufzubewahren -	504
811. Wildschweinfleisch abzusteden, und aufzubewahren - - - - -	504
812. Zungen einzupökeln - - - - -	505

A n h a n g.

813. Liqueur mit Aneis - - - - -	505
814. Liqueur von rothen Früchten - - - - -	506
815. Limonien-Liqueur - - - - -	506
816. Liqueur von Marillen - - - - -	507
817. Liqueur von Marillen-Kernen - - - - -	507
818. Pomeranzen-Liqueur - - - - -	508
819. Quitten-Liqueur - - - - -	508
820. Vanilie-Liqueur - - - - -	508
821. Vespetro-Liqueur - - - - -	508
Speiszetteln an Fleisch- und Fasttagen - - - - -	510

299 — — — — —
 300 — — — — —
 301 — — — — —
 302 — — — — —

Index

303 — — — — —
 304 — — — — —
 305 — — — — —
 306 — — — — —
 307 — — — — —
 308 — — — — —
 309 — — — — —
 310 — — — — —