

Ein Hirschbraten vonden Rücken außgeschnitten/ fein gespickt vnd warm auff den Tisch geben.	13
Ein kalte Hasen Pasteten.	14
Eyn gemacht Schweinen Wildpret in ein schwarze Pfeffer/ vnd Mandelgescharb darüber geschüt.	15
Zung Lammfleisch fein weiß gemacht/ mit sauren Limonien.	16
Ein Kälbern Braten gespickt/ vnd fein warm geben.	17
Ein Schweinstopff kalt abgefotten.	18
Ein Hirschzemer Pasteten warm.	19
Kleine Vögel im Mandelgescharb.	20
Ein kleinen Lungen Braten von ein Hammel.	21
Gebraten Lerchen.	22
Ein Schweinen Rückbraten.	23
Ein Karwenada/ gemacht von Haselhämmern.	24
Auch ein Karwenada gemacht mit seiner Zugehörung.	25
Ein Gallrat gemacht von Schweinsfüßen/ mit Mandel belegt/ weiß oder gelb/ fein saur.	26
Ein Gallrat/ von einem Kappaunen gelb/ daß mans fein schneiden kan.	27
Ein Behacktt von einem gebraten Hammelschlegel/ vnd saur Limonien Saft darein gedruckt.	28
Item was zu jeglichem Gebratens gehört/ so trucken auff ein Tisch kompt/ Als Salsen von Reichselsafft / Oliuen/ Pomeranzen/ kleine Capern/ oder saure Limonien/ fein breit geschnitten vnd wol gezuckert.	29
Citronen fein klein gehackt/ vnd auch süß gemacht.	30
Der dritt Gang zum Frühmahl/ am Fleischtage/ das Obß.	
Marcepan von Mandel gemacht.	1
Confict von Epffel.	2
Gesotten Birn fein rot.	3
Ein Marcepan Kröpfllin.	4
Ein Precedell von Mandeln gemacht.	5
Ein Marcepan von Mandeln gemacht.	6
Ein Marcepan von roten Hasel Nüssen.	7
Ein Precedell gemacht von Ethern.	8
Ein Leckuchen.	9
Ein Quitten Saft.	10
Ein Quitten Latwerg.	11
Ein Epffel Saft.	12
Binungade.	13
Überzogen Mandeln.	14
Überzogen Hasel Nüß.	15
Überzogen Eniß.	16
Überzogen	