

StLA Ms 1820

Koch Buch

Zusamb Geschriben Anno 1720

Rezeptregister

Zusammengestellt von

Hans Zotter

April 2013

1.	1	Von Säfften Den Feigl Safft zu machen	Veilchensaft	12 Lot Veilchenblüten, 1 Pfund Zucker, 2 Tropfen Mandelöl	
2.	3	Feigelsafft mit Össig zu machen den man zu den Sulzen braucht	Veilchensaft mit Essig	12 Lot Veilchenblüten, 1 Seidel Essig	
3.	4	Pfersich plühe safft zu machen	Pfersichblütensaft	12 Lot Pfirsichblüten, 1 Pfund Zucker, Mandelöl	
4.	5	Ein Köstlichen Nägl safft Zu machen	Nelkensaft	Nelkenblüten, Zitronensaft (oder Saft von einer Zitronat-Zitrone), 1 Pfund Zucker	medizinische Anwendung: gegen Herzklopfen, Mattigkeit, Katarr
5.	9	Den Kohn blumen Safft Plauen	Roter oder blauer	12 Lot rote oder blaue Kornblumen, 1 Pfund Zucker	

		oder Roten zu machen	Kornblumensaft		
6.	10	Himpör Safft Zu machen	Himbeersaft	1 Seidel Himbeersaft, 1 Pfund Zucker	
7.	11	Guten Ribisel safft Zu machen	Johannisbeerensaft	1 Seidel Johannisbeeren, 1 Pfund Zucker	
8.	12	Ein Weichsel Safft zu machen	Weichselsaft	1 Seidel Weichselsaft, 1 Pfund Zucker	
9.	13	Matschanschker Öpfl Safft zu machen	Apfelsaft aus Maschanzgeräpfeln	1 Seidel Apfelsaft, 1 Pfund Zucker, Zitronenschale	
10.	14	Margaranten safft Zu machen	Granatapfelsaft	1 Seidel Granatapfelsaft, 1 Pfund Zucker	
11.	15	Weinböhrsafft Zu machen	Weintraubensaft	1 Seidel Weintraubensaft, 1 Pfund Zucker	
12.	15	Holler Plüe Safft Zu machen	Holunderblütensaft	12 Lot Holunderblüten, 1 Seidel Wasser, 1 Pfund Zucker	
13.	16	Kütten Safft zu machen oder Kütten Wein	Quittensaft, Quittenwein	Quitten	
14.	16	Kütten Safft ohne Zucker	Quittensaft ohne Zucker	Quitten	
15.	17	Kütten Wein Zu machen	Quittenwein	Quitten, 1Vierting Zucker, Mandelöl	
16.	18	Maulbör safft Zu machen	Maulbeerensaft	1 Seidel Maulbeersaft, 1 Pfund Zucker	
17.	18	Das köstlich gebrente Zimmet wasser	Zimtwasser	2 große Zitronen, 60-70 Quitten, 1 oder 2 Pfund Zimt	
18.	20	Grine ackres ein zu machen	Grüne Stachelbeeren	Grüne Stachelbeeren, 1 Pfund Zucker	
19.	24	Grine Mandl Einzumachen	Grüne Mandeln	Grüne Mandeln, 1 Pfund Zucker	
20.	26	Die grienen Nusß ein Zumachen	Grüne Nüsse	Grüne Nüsse, Salz, 1 Pfund schwarzen Zucker, Zimt, Nelken, Pomeranzen - und Zitronenschalen, Schalen von Zitronat-Zitronen	
21.	29	Die grien Zwöschpen Ein Zu machen	Grüne Zwetschgen	Grüne Zwetschgen, 1 Pfund Zucker, 1 Seidel Wasser	
22.	33	Griene Ribisl ein Zumachen	Grüne Johannisbeeren	Grüne Johannisbeeren, 1 Pfund Zucker, 1 Seidel Wasser	
23.	35	Griene Marillen Ein Zumachen	Grüne Marillen	Grüne Marillen, 1 Pfund Zucker, 1 Seidel Wasser	
24.	37	Die Marillen Ein Zu machen	Eingemachte Marillen	1 ½ Pfund Marillen, 1 ½ Pfund Zucker, 1 Seidel Wasser	
25.	39	Pferschig Ein Zu Machen	Eingemachte Pfirsiche	Pfirsiche, 1 Pfund Zucker, 1 Seidel Wasser	
26.	40	Die Himpör Zu machen	Eingemachte Himbeeren	1 Pfund Himbeeren, 1 Pfund Zucker, 1 Seidel Wasser	

27.	41	Griene Feügen Ein Zu machen	Eingemachte grüne Feigen	Grüne Feigen, 1 Pfund Zucker, 1 Seidel Wasser	
28.	42	Die Muscateller bürn Zu trücnen	Getrocknete Muskateller-Birnen	1 ½ Pfund Muskateller-Birnen, 1 Pfund Zucker, 1 Seidel Wasser, Zitronensaft	
29.	44	Die Diendl Ein Zumachen	Eingemachte Kornelkirschen	1 ½ Pfund Kornelkirschen, 5 Vierting Zucker, 1 Seidl Wasser	
30.	45	Die Weinschadling Ein Zu machen	Eingemachte Berberitzen	Berberitzen, 1 Pfund Zucker, 1 Seidel Wasser	
31.	46	Gestossenen Zucker Safft, von rodten und weisen Rosen	Rosensirup	8 Lot Rosenblätter, 1 Pfund Zucker, 1 Seidel Wasser	
32.	46	Den Scharlach Zucker Saft	Hagebuttensaft	12 Lot Hagebutten, 1 Pfund Zucker, 1 Seidel Wasser	
33.	47	Die außgelösten Weichsl	Weichselmarmelade	2 Pfund Weichseln, 1 Pfund Zucker, 1 Seidel Wasser	
34.	49	Die Spanische Weichsel einzumachen	Eingemachte Spanische Weichseln	Spanische Weichseln, 1 ½ Pfund Zucker	
35.	51	Die griene Pomerantschen Ein Zu machen	Eingemachte grüne Pomeranzen	Grüne Pomeranzen, 1 Pfund Zucker, 1 Seidel Wasser	
36.	53	Die schön grossen Kütten Spalten Ein zumachen	Eingemachte Quittenspalten	Birnenquitten, 1 ½ Pfund Zucker, 1 ½ Seidel Wasser	
37.	55	Den Weissen Citronj Ein Zumachen	Eingemachte weiße Zitronen	Zitrone, Zucker, Tournesol, Alkermes	
38.	56	Die grienen Weinbör Ein Zumachen	Eingemachte grüne Weinbeeren	Weinbeeren, s. w. bei den Stachelbeeren, Rezept 18	
39.	57	Die Ferowellen Ein Zu machen undt Zu Trücnen	Grüne Zwetschgen, getrocknet	Grüne Zwetschgen	
40.	57	Die grienen Hötschen bör Ein Zu machen	Eingemachte grüne Hagebutten	Hagebutten, 3 Pfund Zucker, 3 Seidel Wasser	
41.	59	Die Ribisl Ein Zumachen	Johannisbeeren	Johannisbeeren, 1 Pfund Zucker, 1 Seidel Wasser	
42.	59	Den Kütten Käs zu machen	Quittenkäse	Quitten, 1 Pfund Zucker, 1 Seidel Wasser, rotes Sandelholz, Zimt	
43.	61	Die Pommerantschen blüe Ein Zu machen	Pomeranzenblüten	Pomeranzenblüten, Zitronensaft	
44.	62	Kütten Salsen Zu machen	Quitten-Sauce	1 Pfund Quitten, 1 Pfund Zucker, 1 Seidel Wasser	

45.	62	Diendl salsen Zu machen	Kornelkirschen-Sauce	1 Pfund Kornelkirschen, 1 Pfund Zucker, 1 Seidel Wasser	
46.	63	Ribsl Salsen Zu machen	Johannisbeer-Sauce	1 Pfund Johannisbeeren, 1 Pfund Zucker, 1 Seidel Wasser	
47.	64	Die Hötschen pör Salsen Zu machen	Hagebutten-Sauce	1 Pfund Hagebutten-Sauce, 1 Pfund Zucker, 1 Seidel Wasser, Zitronenschalen	
48.	65	Die Zwöschpen Salsen Zu machen	Zwetschgen-Sauce	1 ½ Pfund Grüne Zwetschgen - Sauce, 1 Pfund Zucker, 1 Seidel Wasser	
49.	66	Himpör Salsen Zu machen	Himbeer-Sauce	1 Pfund Himbeer-Sauce, 1 Pfund Zucker, 1 Seidel Wasser	
50.	67	Die durchgeschlagene Marillen Salsen Zumachen	Marillen-Sauce	1 ½ Pfund Marillen-Sauce, 1 Pfund Zucker, 1 Seidel Wasser	
51.	68	Die Pommerantschen plüe salsen Zu machen	Pomeranzen-Blüten-Sauce	Pomeranzen-Blüten, Zucker, Zitronensaft, 1 Seidel Wasser	
52.	69	Ein Gutte Lemoni Sultz Zu Machen	Zitronen-Gelee	1 Maß Wasser, ½ Maß Wein, ½ Maß Milch, ½ Maß Weintraubensaft, Saft von 12 Zitronen, 2 Pfund Zucker, 7 Lot Hausenblase, ev. Zitronengeist	
53.	70	Feigl Sultz Zu machen	Veilchen-Gelee	6 Lot Veilchenblüten, 1 Seidel Wasser, 2 Lot Hausenblase, 1 ½ Pfund Zucker, 6 Lot Hirschhorn, ev. Zitronensaft oder Essig	
54.	71	Hirschhorn Sultz, wo helfen pein darzu kommet	Hirschhorngellee mit Elfenbein	¼ Pfund Hirschhorn, 1/8 Pfund Elfenbein, 1 Seidel Wein, 2 Seidel Wasser, 1 Zitrone, Zucker	
55.	72	Hirsch=Horn Sultz zu machen	Hirschhorngellee	4 Lot Hirschhorn, ½ Seidel Wein, ½ Seidel Wasser, 1-2 Zitronen, Zucker, alternativ 3 bis 4 Tropfen Zimtöl, Borretsch-Blütenwasser, Ochsenzungenwasser	
56.	73	Zimmet Sultz Zu machen	Zimtgelee	12 Zitronen, 1 Seidel Milch, ½ Seidel Wein, ½ Seidel Wasser, 1 ½ Pfund Zucker, 6 Lot Hausenblase, 12-14 Tropfen Zimtgeist, alternativ Alkermes oder Tournesol, Veilchensaft, Safran. Oder 6 Lot Hausenblase, 12 Lot Hirschhorn oder Elfenbein	
57.	75	Lemoni Sultz Zu machen	Zitronengelee	3 Seidel Wasser, 3 Seidel Zitronensaft, 1 ½ Pfund Zucker	

58.	76	Die Rummel Sultz Zu machen	Rummelgelee	3 Halbe Wein, Schalen von 2 Zitronen, ½ Lot Nelken, ½ Lot Zimt, weißer Pfeffer, Safran, 1 Pfund Zucker, 4 Lot Hausenblase, ½ Seidel Wein	
59.	78	Lemoni Sultz Zu machen	Zitronengelee	12 Zitronen, 1 Pfund Zucker, ½ Maß Wasser, 1 Seidel Zitronensaft, 4 Lot Hausenblase	
60.	79	Pomerantschen Sulz Zu machen	Pomeranzengelee	portugiesische Pomeranzen sonst wie Zitronengelee. Im Sommer ein Lot Hausenblase mehr nehmen	
61.	79	Margaranten Sultz Zu machen	Granatapfelgelee	1 Seidel Granatäpfel-Saft, 1 Seidel Wasser, 1 Pfund Zucker, 3 Lot Hausenblase	
62.	80	Die Limes Sultz Zu machen	Limettengelee	1 ½ Seidel Wasser, 1 Pfund Zucker, Saft von 8 großen Limetten oder von 4 Zitronen, 3 Lot Hausenblase oder 2 Lot Hirschhorn und 2 Lot Elfenbein, oder Kälberfüße	
63.	81	Die Gestiftelte Dorten Zu Machen	Torte mit gestiftelten Mandeln	1 Pfund Zucker, 1 Seidel Wasser, 1 Pfund Mandeln, 1 Eiklar, Nelken, Zimt, Zitrone, Pistazien, eingelegte Nüsse, Pomeranzen- oder Zitronenschalen, Oblaten	
64.	82	Die Kösten Dortten Zu machen	Kastanientorte	4 Lot Butter, 2 Eier, 3 Dotter, 1 Pfund Zucker, 1 Lot Zimt, Zitrone, Zitronenschale, 1 Pfund Kastanien	
65.	83	Die Dortten Zu Machen	Mandeltorte	1 Pfund Mandeln, 1 Pfund Zucker, 1 Seidel Wasser, 1 Viertel Pistazien, 1 Viertel Mandeln, 3 Dotter, 2 Eier, 1 Viertel Zitronen, Zitronen oder Pomeranzenschalen, Oblaten	
66.	84	Germb Dortten Zu machen	Germtorte	Mehl, Salz, Germ, 3 Eier, 6 Dotter, Milch, Schmalz, Semmelbrösel	
67.	85	Neapolitanische Dortten	Neapolitanische Torte	½ Pfund Mandeln, Nürnberger Lebzelten, Zitronat, oder Quittenlatwerge, Muskatnuss, Zimt, Zucker	
68.	85	Spöck Dorten Zu Machen	Specktorte	½ Pfund Speck, ½ Semmel, Milch, 1-2 Handvoll Mandeln, Zucker, 4 Eier, 3 Dotter, 1 Löffel Milchrahm	
69.	86	Ein March Dorten Zu machen	Marktorte	Mark, Semmelschmollen, Milch, Mandeln, 1 Viertel Zitronat, Zucker, Mehl, Butter, Schmalz, 1 Ei,	

				Wasser	
70.	87	Den Lintzer Taig Zu einer Dorten zu machen	Linzer Teig	8 Lot Schmalz, Wasser, Mehl, 8 Lot Butter	
71.	91	Die Dötter Dorten Zu machen	Dottertorte	12 harte Dotter, 1 Pfund Mandeln, 1 Pfund Zucker, Saft von einer Zitrone, Zitronenschale	
72.	92	Die Gesottene Paurn Krapfen Dorten Zu machen	Bauernkrapfen	1 Pfund Zucker, 1 Seidel Wasser, 1 Pfund Mandeln, Nelken, Zimt, Zitronat, Zitronenschalen, 2 Dotter	
73.	93	Die Ringl Dorten Zu machen	Ringel-Törtchen	1 Pfund Mandeln, 2 Zitronen, 1 Pfund Zucker, 1 ½ Lot Zimt, Oblaten, Zitronensaft	
74.	95	Die aufgelegte Muschel Dorten	Muschel-Törtchen	1 Pfund Zucker, 1 ½ Pfund Mandeln, Saft von einer Zitrone, 3 Dotter, Mehl, Oblaten, Glasur von Zucker, Eiklar und Zitronensaft, alternativ Zimt oder Schokolade	
75.	96	Die Schmalzt Dorten Zu machen	Schmalztorte	¾ Pfund Schmalz, Wasser, 9 Dotter, 1 Pfund Mehl, ½ Pfund Zucker	
76.	97	Die getrückerte Mandl Dorten	Getrocknete Mandeltorte	1 Pfund Mandeln, Saft und Schalen von 4 Zitronen, 3 Vierting Zucker, ½ Vierting Pistazien, 2 oder 3 Hände voll Mandeln, Zitronat, 2 Eiklar, Oblaten	
77.	98	Die abgerührte Mandl Dorten	Mandeltorte	1 Pfund Zucker, 3 oder 4 Eiklar, 1 Pfund Mandeln, Gewürz; Nelken, Zimt, Pomeranzen- oder Zitronenschalen, eingemachte Nüsse, Oblaten	
78.	99	Gestrichene Mandl Dorten	Mandeltorte	1 Pfund Mandeln, 1 Ei, 2 Dotter, Zitronenschale, Zitronensaft, 1 Vierting Butter, Zucker	
79.	100	Aller Handt Köch Zu machen Das falsche Pistazi Koch zu machen	Verschiedene Köche zu machen Das falsche Pistazienkoch	1 Pfund Mandeln, Wasser, Spinat, 28 Lot Zucker, 18 Dotter, 2 Eier, Butter, Zitronenschalen	
80.	103	Ein guttes Kösten Koch Zu machen	Kastanien-Koch	½ Pfund Kastanien, ½ Pfund weißes Hausbrot, ½ Pfund Butter oder Schmalz, 1 Pfund Zucker, 8 Dotter, 12 Eier, 4 Lot Zitronat, Zitronenschalen, 2 Lot Zimt	
81.	104	Ein guttes brodt Koch zu machen	Brot-Koch	1 Pfund Mandeln, 1 Pfund Schmalz, 8 Dotter, 1 Pfund Zucker, ½ Pfund schwarzes Hausbrot, Wein, 2 Lot Zimt, Zitronenschale, Pistazien	

82.	105	Ein Pommerantschen Koch Zu machen	Pomeranzen-Koch	12 süße Orangen, Wasser, 1 Pfund Mandeln, 1 Pfund Zucker, 18 Dotter, 2 Eier, Butter	
83.	107	Das Marillen Koch mit Mandln	Marillen-Koch mit Mandeln	1 ½ Pfund Mandeln, 1 Pfund Marillen-Sauce, 14 Eier, 25 Dotter, Zucker, Schalen von 2 Zitronen	
84.	107	Ein auffgeloffenes Weichsel Koch	Weichsel-Auflauf	Milch, 1 Viertel Reis, 1 Viertel Mandeln, 1 Viertel Butter, 1 Zitrone (Saft und Schalen), Zucker	die Weichseln werden nicht erwähnt
85.	108	Ein gestifteltes Schmaltz Koch	Schmalz-Koch	½ Pfund Mandeln, 1 Handvoll Pistazien, grünes Zitronat, eingemachte Quittenspalten, Zitronen, Pomeranzenschalen, 1 ½ Pfund Zucker, Eischnee	
86.	109	Ein Geleitertes Mandl Koch	Mandel-Koch	2 Pfund Mandeln, Eiklar, 7 Viertel Zucker, 1 ½ Seidel Wasser, 28 Dotter, 12 Eier, schwarzes Mehl	
87.	111	Ein brodt Koch, wie Wirs Machen	Brot-Koch	1 Pfund Schmalz, ½ Pfund Mandeln, schwarzes Brot, Wein	
88.	112	Das geschobene Koch Zu machen	Geschobenes Koch	1 ½ Pfund Zucker, 2 oder 2 Eiklar, ½ Pfund Mandeln, Tournesol, oder Alkermes, Spinat, Schokolade oder Zimt, blaue Schmalte	
89.	114	Ein Mandl Koch mit frischen Citeroni	Mandel-Koch mit frischen Zitronat	1 ½ Pfund Mandeln, Wasser, 1 ½ Pfund Zucker, 1 frische Zitronat-Zitrone	
90.	115	Das alte Modi Koch	Modi-Koch	7 Eier, Tragant, ½ Pfund Pistazien, rote Quitten-Latwerge, Zitronat, Zitronenschalen, eingemachte Pomeranzenschalen, 12 Lot Zirbelnüsse, Zucker, Butter	
91.	116	Das gewürmelte Schmaltz Koch	Schmalz-Koch	Mehl, 9 oder 10 Eier, Milch, Schmalz	
92.	118	Mandl schmaltz Koch	Mandel-Schmalz-Koch	2 Pfund Mandeln, Wasser, 1 Lot Tragant, Zitronensaft, Eiklar, 2 Pfund Zucker, Oblaten, eingemachte Johannisbeeren, Fruchtsirup	
93.	119	Marcepän Mandl Löbzeltl	Marzipan-Koch	½ Pfund Mandeln, ¼ Pfund Zucker, Oblaten, Zuckerglasur	
94.	121	Die Gefaumten Köch Zu machen. Ein Faumentes Koch Zu machen von grien Ackers	Schaum-Köche Schaum-Koch von Stachelbeeren	1 Pfund Grüne Stachelbeeren, 3 Viertel und 4 Lot Zucker, 12 Eier, Butter oder Schmalz. Ebenso kann bei Quitten- oder Apfelpoch verfahren werden.	

95.	123	Ein faumentes Marillen oder Hötzeböhr Koch zu machen	Schaum-Koch von Marillen oder Hagebutten	1 Pfund eingedickte Marillen- oder Hagebuttensauce, 10 Eier, ev. Zuckerglasur. Bei Quittenkoch nimmt man 14 Eiklar; das gleiche Rezept eignet sich für Johannisbeeren, Himbeeren und Marillen,	
96.	126	Daß faumente Schocolate Koch	Schaum-Koch mit Schokolade	1 Pfund Quitten- oder Apfelsauce, 12 Eiklar, 1 Viertel Schokolade, Zuckerglasur	
97.	127	Gleiwien Dorten Zu Machen	Krustentorte	Mandeln, Zucker, 4 Eiklar, 2 Lot Zimt, 1 Viertel Zitronat-Zitrone, von 2 oder 3 Pomeranzen die Schalen, Oblaten, Zitronenglasur	
98.	128	Die Schlängl dorten Zu Machen	Rosinen-Schlangl	3 Händevoll Mehl, 1 Seidel laue Milch, 3 oder 4 Lot Butter, 2 Eier, 2 Dotter, 1 Pfund Rosinen, 1 Pfund Zucker, 4 Lot Zimt, ¼ Lot Mandeln, Zitronat-Zitrone, Zitronenschale, ½ Pfund Butter, 1 Ei zum Bestreichen	
99.	131	Die Plau Weinböhr Salsen	Sauce von blauen Weintrauben	Blaue Weinbeeren, 1 ½ Pfund Zucker, Zitronenschalen, Limettenschalen	
100.	132	Die Maulböhr Salsen Zu machen	Maulbeer-Sauce	Maulbeeren, 1 ½ Pfund Zucker,	
101.	132	Getrickerte Pomerantschen oder Limes Zu machen	Getrocknete Pomeranzen oder Limetten	Pomeranzen, oder Limetten, 1 Pfund Zucker, 1 Seidel Wasser	
102.	133	Getrückerte Öpfl oder Kütten	Getrocknete Äpfel oder Quitten	Brunnen- oder Maschantzger Äpfel, oder Quitten, 1 Pfund Zucker, 1 Seidel Wasser	
103.	135	Rotte Ribisl Zu trückhnen	Getrocknete rote Johannesbeeren	Johannisbeeren, 1 Pfund Zucker, 1 Seidel Wasser	
104.	136	Die getrickerte Kösten	Getrocknete Kastanien	Kastanien, Zucker, ½ Seidel Wasser,	
105.	137	Die getrickerte Marillen	Getrocknete Marillen	Marillen, 2 Pfund Zucker, ½ Seidel Wasser	
106.	138	Die Getrückerte Pommerantschen Schölller	Getrocknete Pomeranzenschalen	Pomeranzen, 1 Pfund Zucker, 1 Seidel Wasser	
107.	140	Marcipan Tordten Zu machen	Marzipan-Torte	1 Pfund Mandeln, ½ Pfund Zucker, Glasur	
108.	143	Krepfen Dorten Zu machen	Krebsen-Torte	50 Krebse, 1 Seidel Milch, 1 Kreuzersemmel, 1 Viertel Mandeln, ¼ Pfund Krebsen-Butter, Tournesol, 6 Eier, Zitronenschale, Pistazien	

109.	145	Den Schnee Zu Machen	Baiser von Eischnee	8 Lot Zucker, 2 Eier, ½ Pfund Zucker, ½ Seidel Wasser, Tournesol, oder Alkermes, Spinatsaft, blaue Schmalte, Safran	
110.	147	Das Blamenget Zu Machen	Blancmanger	1 Pfund Mandeln, 1 Maß Obers, Zucker, 4 Lot Hausenblase, 1 Seidel Milch, Pomeranzenblüten-Wasser. Statt der Hausenblase können auch Kalbsfüße genommen werden. Dekoration: Pistazien	
111.	149	Die Mandl Pusserl	Mandel-Busserln	½ Pfund Zucker, 2 harte Dotter, 1Eiklar, ½ Pfund, Mandeln, Zitronensaft, Zitronenschale	
112.	150	Die gebachene Mandl in baum Öhl	Gebackene Mandeln in Olivenöl	Mandeln, Zucker, Olivenöl	
113.	150	Den Gerösten Fenigel Zu machen	Geröstete Fenchel	½ Pfund Zucker, ½ Seidel Wasser, ½ Pfund Fenchel	
114.	151	Die geröste Mandl Zu machen	Geröstete Mandeln	1 Pfund Zucker, 1 Seidel Wasser, 1 Pfund Mandeln, Zimt, Zitronenschale	
115.	152	Die Spanischen Wind Zu machen	Spanischer Wind, (Baiser, Meringue)	6 Eiklar, ½ Vierting Zucker	
116.	153	Das gestiftelte Mandl bacht	Mandelgebäck	½ Pfund Zucker, ½ Seidel Wasser, ½ Pfund Mandeln, Zimt, Nelken, 1 Eiklar, Zitronenschale, Zitronat, eingemachte Nüsse, Oblaten, Glasur von Eiklar, Pistazien, Eberraute ?, Oblaten	
117.	155	Die Frantzösischen Ayer Zu machen	Französische Eier	1 Eiklar, Zucker, Zitronensaft, Zitronenschale	
118.	156	Butterprötzen Zumachen	Butterbrezeln	10 Dotter, 1 Ei, 1 Vierting Butter, 1 Pfund Mehl, 1 Pfund Zucker, Fenchelsamen, Zucker zum Bestreuen	
119.	157	Die glantz Kräpflein	Glanzkrapfen	4 Lot Zucker, 3 Lot Mandeln, Eiklar, Oblaten	
120.	158	Gesultzte Milich	Gestockte Milch	12 Eiklar, 4 Seidel Milch, Zucker	
121.	158	Kütten oder Öpfl löbzeltl Zu machen	Quitten-Lebzelten, Apfel-Lebzelten	1 Pfund Zucker, 1 Seidel Wasser, 8 Lot Äpfel oder Quitten, Gewürz, Zitronensaft	
122.	160	Kütten Ladwäry schachterl Zu machen	Quittenlatwerge	Quitten, 1 Pfund Zucker, 1 Seidel Wasser, Muskatnuss, Nelken	

123.	161	Kütten Bogates Zu Machen	Quitten-Pogatschen	1 Pfund Quitten, 1 Pfund Zucker, 1 Seidel Wasser, Zitronenschale	
124.	162	Die Schocolate Pisch Kotten Mit Mandeln	Schokolade-Biskotten	5 Eiklar, 1 Pfund Zucker, 1 Pfund Mandeln, 1 Viertel Schokolade	
125.	163	Die ordinarj Pischgotten	Biskotten	12 Eier, 1 Pfund Zucker, ¼ Pfund Mehl, ¼ Pfund Stärkemehl,	
126.	164	Mandl Pisch Gotten	Mandel-Biskotten	1 Pfund Mandeln, 1 Pfund Zucker, Oblaten, 2 oder 3 Eiklar	
127.	165	Pisch Gotten Zu machen	Biskotten	6 Eier, ½ Pfund Zucker, ½ Pfund Mehl, Koriander, Anis, Mandeln	
128.	166	Den Prigl krapfen Zu Machen	Prügelkrapfen	4 Pfund Mehl, 1 Pfund Butter, 3 halbe Seidel Milch, 2 ½ Pfund Zucker, 24 Eier, Schalen von 4 Zitronen, 1 Viertel Nelkenpulver, 1 Viertel Zimtpulver, Pomeranzenschalen, Glasur, Pistazien, ev. 1 Pfund Mandeln	
129.	169	Gefültes Mandl bacht Zu Machen	Gefülltes Mandelgebäck	1 Pfund Mandeln, 3 Viertel Zucker, Saft von 2 Zitronen, Schalen von 2 Zitronen, Marillen-, oder Johannisbeer- oder Hagebutten-Sauce, Glasur von Eiklar	
130.	170	Das Gefrorne Zu machen	Gefrorenes	Himbeeren, Zucker, Mandeln, Pistazien, Zitronen, Glasur, oder auch von Pomeranzen, Johannisbeeren, Pistazien u. a.	
131.	171	Gutte Mandl Löbzeltl ohne Ayer	Mandel-Lebzelten	5 Viertel Mandeln, 1 Viertel Zucker, Schale von 1 Zitrone, Wachs	
132.	177	Spis Gräpf Zu Machen die Marben	Mürbe Spießkrapfen	½ Pfund Mehl, ½ Pfund Mandeln, 1 ½ Pfund Zucker, 5 Viertel Butter, Schale von 1 Zitrone, Nelken, Zimt, Muskatnuss, 1 Ei, 1 Dotter, Wein	
133.	173	Die Favorita Gräpfl Zu machen	Favorita-Krapfen	½ Pfund Mandeln, 12 Lot Frucht-Sauce, 12 Lot Zucker, 3 oder 4 Eiklar, Oblaten, Zitronenglasur	
134.	174	Ein Schüsßel heütl Millich	Gezuckerte Milchhaut	12 Maß Obers, Zucker	
135.	175	Gesultzte Millich Zu machen	Gesultzte Milch	36 Eiklar, 2 Eier, 3 halbe Maß Obers, Zucker, Pistazien	
136.	175	Gewürtzte Marscheln Zu	Gewürz-Marschellen	Mandeln, eingemachte Nüsse, Zitronat-Zitrone,	

		machen		Pomeranzen, Zitronen, Zucker, Gewürz, Marmelade,	
137.	176	Die Memori Gräpfel Zu machen	Memori-Krapfen	1 Viertel Mandeln, 6 Lot Zucker, Schnee von einem Eiklar	
138.	177	Gutte butter Kräpfln oder Dorten	Butterkrapfen, Buttertorte	1 Pfund Mehl, 1 Pfund Butter, Salz, Milchrahm, 1 Ei, 2 Dotter	
139.	177	Die Kayser löbzeltl	Kaiser-Lebzelten	1 Pfund Mandeln, Nürnberger Lebzelten, ½ Lot Nelken, ½ Lot Ingwer, ½ Lot Zimt, Muskatnuss, 3 Viertel Zucker, Zitronat-Zitrone, Zitrone, 4 Eier, Oblaten	
140.	179	March Pastötl in Schmalz Zu bachen	Markpastete in Schmalz	¼ Pfund Ochsen-Mark, ¼ Pfund Butter, ½ Pfund Mehl, 6 Dotter, Wein, Hackfleisch oder Fülle von Bries, Euter, Krebs-Schwänzen, grünen Erbsen, Schwammerl, Pistazien, Krebsbutter oder normale Butter, Schmalz	
141.	180	Die süssen March Pastötl	Süße Markpasteten	w. o., ½ Pfund Mandeln, 12 Lot Zucker, 4 Eier, 4 Dotter, Mark, Zitronat-Zitrone, Zitronenschale, Zimtpulver, ev. Glasur	
142.	181	Germb Gugel=Hupf Zu machen	Germ-Gugelhupf	½ Pfund Butter ½ Pfund Schmalz, 7 Eier, 7 Dotter, ½ Seidel Milch, 3 Löffel Germ, Mehl, Rosinen, Zibeben, Butter. Alternativ: Speckflecken, oder Wespennest	
143.	182	Die Germb Galatschen	Germ-Golatschen	1 Pfund Butter, 14 Eier, 12 Dotter, 4 Löffel Germ, ½ Seidel Milch, Mehl, Fruchtsaucen, oder Johannisbeeren, Mandeln, Rosinen, Zibeben, Dotter zum Bestreichen, Zucker zum Bestreuen	
144.	184	Germb Wandl Zu Machen	Germ-Wandel	½ Pfund Butter, 4 Eier, 5 Dotter, 2 Löffel Germ, Milchrahm, Salz	
145.	185	Copert Gräpfel	Copert-Krapfen	½ Pfund Butter, Mehl 8 Dotter, 3 Löffel Obers, oder Sauren Rahm, 3 Löffel Wein, Salz, Johannisbeeren oder Frucht-Sauce, Zucker zum Bestreuen, Mandeln, Pistazien	
146.	186	Die gruppen Küpfl Zu machen	Krumme Kipfel	4 Lot Butter, 4 Lot Schmalz, 6 Dotter, ½ Seidel	

				Obers, 3 Löffel Germ, ½ Pfund Mehl, Marmelade, 1 Ei zum Bestreichen	
147.	187	Den Gutten Millich Raumb Taig	Milchrahm-Teig	1 Pfund Mehl, ½ Pfund Butter, ½ Seidel Milchrahm. 1 Ei, 1 Dotter, 2 Löffel Wein, Wasser, Salz	
148.	188	Die gefühlten Penatwirschtl	Penidzucker-Würste	½ Pfund Zucker, ½ Seidel Wasser, Granatapfelkerne, Pistazien, Mandeln, Gewürz	
149.	189	Den Getunckten Penat mit Eingemachten gefüllet	Getunkter, gefüllter Penidzucker	½ Pfund Zucker, ½ Seidel Wasser, Johannesbeeren, Marmelade	
150.	190	Den Turan Zu Machen	Turan, Torrone	½ Pfund Honig, ½ Pfund Zucker, 4 Eiklar, Oblaten	
151.	191	Mehl löb=Zeltl Zu Machen	Lebzelten	½ Pfund Mehl, ½ Pfund Zucker, 4 Eier, Gewürz	
152.	191	Die Faummenten Pusserl Zu machen	Schaum-Busserl	½ Pfund Zucker, Schnee von 2 Eiklar, Lebensmittelfarben	
153.	192	Die onAys Kräpfl Zu machen	Anis-Kräpfchen	1 Pfund Zucker, 8 Lot Mehl, 4 Eiklar, Anis, Oblaten	
154.	192	Die Zimmet Hoblschayten	Zimt-Hobelscharten	½ Pfund Zucker, 2 Eiklar, ½ Pfund Mandeln, ½ Lot Zimt, Oblaten, Glasur	
155.	193	Das Zweigebackene Brodt Zu machen	Zwieback	1 Pfund Zucker, 12 Eier, 6 Dotter, 5 Viertel Mehl, Anis	
156.	194	Die Mandl bögen Zu Machen	Mandelbögen	1 Viertel Mandeln, 1 Viertel Zucker, Saft von einer Zitrone, Zitronenschale, 1 Dotter, Oblaten, Pistazien, rotes Zitronat	
157.	195	Die Mandl Mauldaschen	Mandl-Maultaschen	½ Pfund Mehl, ½ Pfund Butter, 8 Dotter, 2 Löffel Wein, ½ Pfund Zucker, ½ Pfund Mandeln, 3 Eier, 4 oder 5 Dotter, Eberraute, Pistazien, Salz, Zitronenschale	
158.	197	Das abgerührte Mandl bächt	Gerührtes Mandelgebäck	1 Pfund Zucker, 3 oder 4 Eiklar, 1 Pfund Mandeln, Oblaten	
159.	198	Frantz Contiertes Zu machen	Französischer Kandiszucker	Muskatblüte, Pistazien, Mandeln, Zimt, Nelken, getrocknete Veilchen, getrockneten Lavendel, Preiselbeeren, Kümmel, Fenchelsamen, Anis, 1 Pfund Zucker, 1 Seidel Wasser	
160.	199	Die Marschelen Zu machen	Marschellen	1 Pfund Zucker, 1 Seidel Wasser, Zimtgeist, oder Pomeranzen-Blütenwasser, Eberraute, Nelken, Pistazien, weißen oder blauen Rittersporn,	

				Tournesol oder Alkermes, Veilchensaft, Zimt, Schokolade	
161.	201	Die MuscatZonen Zu Machen	Muskazonen	1 Pfund Mandeln, 1 Pfund Zucker, ½ Lot Gewürz: Muskatnuss, Nelken, Zimt, ½ Lot Ingwer, 1 Viertel Mehl, 2 Eier, 8 Dotter	
162.	202	Gewürtz löbzeltl Zu machen	Gewürz-Lebzelten	2 Eier, ½ Pfund Zucker, 6 Lot Mehl, Gewürz nach Belieben, ev. Zuckerglasur	
163.	202	Die Mandl in Schloff=böltz	Mandeln im Pelz	Mandeln, ½ Pfund Zucker, 2 Eiklar,	
164.	203	Den Mandl Schmarn	Mandel-Schmarren	3 Viertel Zucker, 11 Dotter, (oder 12), Mandeln, Pistazien, 1 Handvoll Mehl,	
165.	204	Mandl baur'n Krapfen	Mandel-Bauernkrapfen	1 ½ Pfund Mandeln, 3 Viertel Zucker, 1 Seidel Wasser, 3 Eier, 3 Dotter, Oblaten, Zitronat-Zitrone	
166.	207	Die Mandl Strauben	Mandel-Strauben	1 Pfund Mehl, 6 Lot Butter, 6 oder 8 Dotter, Obers, Fülle, Eiklar zum Bestreichen, Schmalz	
167.	208	Den Limes Zucker Zu machen	Limettenzucker	1 Viertel Zucker, 1 Seidel Wasser, 2 Löffel Quittenwein, Mandelöl, Limettenschalen	
168.	210	Die Salsen löb=zeltl Zu machen	Marillen- oder Hagebutten-Lebzelten	Marillen- oder Hagebuttensauce, Zucker, Zitronensaft	
169.	210	Die Schocolate Zeltl Zu machen	Schokoladen-Lebzelten	Schokolade, Zucker	
170.	211	Alcorti=confect Zu machen	Alla-Corte-Konfekt	2 Lot Tragant, Wasser, Zucker, Zimtgeist, Nelkengeist	
171.	212	Salßen Mandl bächt Zu machen	Mandelgebäck mit Marmelade	4 Lot Fruchtsauce, ½ Pfund Mandeln, 1 ½ Viertel Zucker, Eischnee, Oblaten, ev. Glasur	
172.	213	Schocolate Zeltl mit brennenden Zucker	Schokolade-Lebzelten	½ Pfund Zucker, ½ Seidel Wasser, 4 Lot Schokolade	
173.	213	Das Gläserne Zu machen	Glasiertes Obst	½ Pfund Zucker, ½ Seidel Wasser, Granatäpfel, Nüsse, Zwetschgen, Quitten, Stachelbeeren, Berberitzen, Hagebutten, Weichsel, Marillen, spanisches Obst, Kastanien, Schokolade, Pistazien	
174.	215	Die Tabeletl Zu machen von öpfeln	Zuckertäfelchen	8 Lot Saft von Äpfeln, 8 Lot Zucker, Zitronensaft, Pomeranzen-Blütenwasser	
175.	216	Die Pastilien Zu machen	Zuckerpastillen	½ Pfund Zucker, Zitronensaft, Zitronenschale, 1 Eiklar	

176.	217	Die Spies gräpfl in schmaltz Zu bachen	Spießkrapfen in Schmalz	1 Pfund Mehl, 6 Lot Butter, 6 Lot Zucker, 4 Do tter, 3 Löffel Milchrahm, 4 Lot Mandeln, Zitronenschale, Gewürz, Schmalz, Zucker und Zimt zum Bestreuen	
177.	218	Die lemoni Zeltl Zu machen	Zitronen-Lebzelten	Zucker, Zitronenschalen, Pomeranzenschalen, oder Limettenschalen, Pomeranzengeist, Zimtgeist, Eischnee	
178.	219	Den Gebrenten Zucker Zu den gefühlten Penat oder limes Zucker	Gebrannter Zucker für Stärkezucker oder Limettenzucker	1 Pfund Zucker, 1 Seidel Wasser, Butter, Limetten, Mandeln, Nelken, Rittersporn, Pistazien, Gewürz	
179.	219	Das Spanische brodt	Spanisches Brot	3 Viertel Mehl, ½ Pfund Zucker, Eier, Anis	
180.	220	Die Spring löb=Zeltl	Springerle	½ Pfund Mehl, ½ Pfund Zucker, Zitronenschalen, Pomeranzenschalen, 2 Eiklar, Wein	
181.	221	Mehl bächt von Gewürtz	Gewürztes Mandelgebäck	½ Pfund Mehl, 1 Viertel Zucker, Dotter, Ingwer, Nelken	
182.	221	Den aufgegangenen Millich Raumb Taig Zu einer Pastötten	Milchrahm-Teig für Pasteten	1 Pfund Butter, 1 Pfund Mehl, 2 Eier, ½ Seidel sauren Rahm, Wasser	
183.	222	Ordinari Kräpfl in Schmaltz Zu bachen	Gewöhnliche Krapfen im Schmalz	1 Handvoll Mehl, Butter, 3 Dotter, Wein, Marmelade, Schmalz	
184.	223	Die Spanischen Ayer Zu Machen	Spanische Eier	6 harte Dotter, 4 Lot Zucker, Saft von einer halben Zitrone, Eiklar, gebrannter Zucker	
185.	223	Die Pommerantschen Pasta Zu machen	Latwerge von verschiedenen Zitrus-Schalen	Schalen von Pomeranzen, Zitronat-Zitronen, Limetten, Zitronen, Zucker	
186.	225	Die Wolfenbüttlichen Hobl Schaitten	Wolfenbütteler Hobelscharten	Zucker, 1-2 Eiklar, Saft von einer Zitrone, Oblaten	
187.	225	Gewogener germb Krapfn	Germkrapfen	2 Pfund Mehl, ½ Seidel Germ, 1 Ei, 11 Dotter, 1 Seidel Milch, 4 Lot Schmalz, 4 Lot Butter, Schmalz zum Herausbacken	
188.	226	Die March Wändl Zu machen	Mark-Wandel	Butterteig, Fülle, Zitronat-Zitrone, Zimt, Zucker, Mark, Eiklar, Zucker zum Bestreuen	
189.	227	Das gefühlte Ayern Schmaltz	Eier im Schmalz	3 Eier, Milch, Schmalz, Krebsenschwänze, Krebsenscheren, Pistazien, Sardellen, Schalotten, Krebsenbutter, 2 Eier, Milchrahm	
190.	228	Die Spritz Krapfen	Spritz-Krapfen	1 Seidel Milch, 4 Lot Schmalz, ½ Pfund Mehl, 8 Eier	

191.	229	Aufgehende Germb Wändl	Germ-Wandel	4 Lot Schmalz, 4 Lot Butter, 2 Eier, 6 Dotter, 4 Löffel Germ, 3 Löffel Milch, 12 Lot Mehl, Salz	
192.	230	Wespen Nest Zu Machen	Wespen-Nest	5 Lot Butter, 5 Lot Schmalz, 1 Ei, 3 Dotter, ½ Seidel Milch, 3 Löffel Germ, ¼ Pfund Mehl, Rosinen, Mandeln, Butter zum Bestreichen	
193.	231	Das Weichsel Pfantzl	Weichsel-Pfanzelten	Weichseln, für 6 Pfennig Eierkipfel, Schmalz, 3 Eier, 1 Handvoll Mandeln, Zucker, Zimt, Zitronenschale	
194.	231	Die löffl Grapfen Zu machen	Löffel-Krapfen	1 Löffel Mehl, 1 Handvoll Mandeln, Zucker, Muskatnuss, Zimt, Nelken, 3 Eier, 2 Klar, 1 Dotter, Milch, 3 oder 4 Lot Schmalz, Zucker und Zimt zum Bestreuen, ev. Glasur	
195.	233	Eys=Krapfl Zu Machen	Eis-Krapfen	6 Lot Mandeln, 8 Lot Zucker, 2 Eiklar, Zitronenschalen, Oblaten	
196.	234	Daß Artschoken Pfäntzl	Artischocken-Pfanzelten	8 oder 9 Krebse, Milch, Semmel, Mark, Bries, Euter, Kalbsbrät, 5 Artischocken, Butter, Salz, Buttersuppe	
197.	236	Das gemischte Pastötöl	Pastetenteig	¼ Pfund Mehl, ¼ Pfund Butter, Salz, 1 Ei, Wein, Wasser,	
198.	237	Tauben Pastöten	Tauben-Pastete	Mehl, Schmalz, 2 Eier, Wasser, Brösel, Speck, Sardellen, Kapern, Tauben, Surlemoni, Gewürz, ev. Milchrahm	
199.	238	Den Grepsen Guglhupf Zu machen	Krebsen-Gugelhupf	12 Lot Krebsenbutter, 2 Eier, 6 Dotter, Krebsenschwänze, Krebsenscheren, 1 Seidel Milch, 6 Löffel Germ, 28 Lot Mehl	
200.	239	Den angelegten Kärpfen	Mandel-Karpfen	Karpfen, Salz, Semmelschmölle, 2 Sardellen, 2 Eier, 1 Schalotte, Granatapfel, Pfeffer, Ingwer, Muskatblüte, Butter, 1 Handvoll Nüsse, 2 Handvoll Brösel, 1 Dotter, Gewürz, Mandeln zum Bestecken. Milchrahm, Zitronenschalen	
201.	241	Die Spies Kräpfl Zu machen	Spieß-Krapfen	½ Pfund Mehl, ¼ Pfund Zucker, ¼ Pfund Butter, ¼ Pfund Mandeln, 8 Dotter, Zitronenschale, 1 Lot Zimt, 2 Lot Muskatblüte, 20 Nelken, Ingwer, Butter zum Bestreichen, Pistazien-Glasur	

202.	242	Marbe Germb Küpfl	Mürbe, Germ-Krapfen	¼ Pfund Mehl, Salz, Milch, Butter, 1 Löffel Germ, 1 Ei, Eingemachtes Obst, Eischnee	
203.	243	Den Millichraumb Taig zu den Pastötten	Milchrahm-Teig für Pasteten	2 Pfund Mehl, ¾ Pfund Butter, ½ Seidel Milchrahm, 3 Dotter, Huhn, Kapaun oder Truthühner, Sauce von Sardellen, Kapern, Speck, Schalotten, Pfeffer, Ingwer, Thymian, 1 Ei zum Bestreichen	
204.	244	Gefülte Käläräbi oder Kraut	Gefüllte Kohlrabi, Gefülltes Kraut	4 Kohlrabi, Milch, Semmel, Kraut, Speck, Pfeffer, Ingwer, Gewürz, Mark, 4 Eier, Suppe, Safran	
205.	245	Bäckh Wändl oder Dörtl von butter Taig	Butterteig-Pastete	½ Pfund Mehl, ½ Pfund Butter, 1 Ei, gehacktes Kalbfleisch, Kapern, Zitronenschalen, Zitronensaft, Gewürz, Zirbelnüsse, Mark, Eier zum Bestreichen,	
206.	246	Die Glein Süssen Zucker Dörtl	Zucker-Törtchen	½ Pfund Butter, 6 Dotter, Obers, Salz, ½ Pfund Zucker, ¾ Pfund Mehl, Eiklar, Zucker zum Bestreuen, Butter zum Bestreichen	
207.	248	Die Pisch Kotten Wändl Zu machen	Biskotten-Wandel	¼ Pfund Butter, 3 Eier, 2 Dotter, ¼ Pfund Biskotten, Wein, für einen Kreuzer Eierkipferl, 6 Lot Zucker, ½ Zitrone, ¼ Pfund Zitronat-Zitrone, ½ Lot Zimtpulver, Butter zum Bestreichen	
208.	249	Die Reis=Wändl	Reis-Wandel	¼ Pfund Butter, 3 Eier, 3 Dotter, 4 Lot Mandeln, 4 Lot Zucker, Zitronenschale, Milch, ¼ Pfund Reis, Butter zum Bestreichen	
209.	250	Mandl Wändl Zu machen	Mandel-Wandel	½ Pfund Mandeln, ½ Pfund Zucker, 4 Eier, 8 Dotter, Zitronenschale, Butter	
210.	251	Die Kärpfen Würstel	Karpfen-Würstel	Karpfen-Brät, Hecht-Brät, Sardellen, Schalotten, Knoblauch, Gewürz, Butter, Mehl, Zwiebel Suppe oder Milchrahmsuppe	
211.	251	Höch[t]en Strudl	Hechtstrudel	Mehl, 2 Eier, Wasser, 1 Hecht, um einen Kreuzer ein Eierkipferl, Petersilie, Zwiebel, 1 Ei, Milchrahm	
212.	253	Mandl Löbzeltl von geleuterten Zucker	Mandel-Lebzelten mit geläutertem Zucker	1 Pfund Mandeln, ¾ Pfund Zucker, 1 Seidel Wasser, Zitronat-Zitrone, Zimt, Nelken, Oblaten, Zuckerglasur	
213.	254	Die Gutte Honig Löbzeltl	Honig Lebzelten	1 Seidel Honig, ½ Pfund Zucker, Zimt, Nelken, Ingwer, Zitronenschalen von 2 Zitronen, 2 Löffel	

				eingemachte Pomeranzenschalen, Mehl	
214.	256	Gutte Nürnberger Löbzeltl	Nürnberger Lebzelten	½ Pfund Honig, 1 Pfund Zucker, Gewürz, Mehl	
215.	257	Ein Erdtrauch Jullippen	Erdrauch-Julep	Erdrauch, Erdrauch-Wasser, ½ Pfund Zucker. Alternativ: Rosmarin, Schneeballen, Ochsenzunge	
216.	258	Peltz Kerschen und Weixl auf die schallen zu dörren	Pelzkirschen und Weichseln, kandieren und dörren	Zucker, Kirschen oder Weichseln	
217.	259	Brüner Öpfl Safft Zum Hertz Klopfen	Saft aus Brunneräpfeln gegen Herzklopfen	Äpfel, 1 Pfund Zucker, Kermesbeeren	Med. Anwendung
218.	260	Daß Westfellingner Brodt	Westfälisches Brot	4 Eier, Gewürz, ¼ Pfund Zucker, ½ Viertel Mandeln, ½ Viertel Mehl, Zitronat-Zitrone	
219.	261	Pischgotten dorten Zu machen	Biskotten-Torte	¼ Pfund Zucker, ½ Pfund Mandeln, 4 Eier, Zimt, Zitronenschale, Butter, Eiklar, Tournesol, Zucker	
220.	262	Mandl Zucker Strauben	Mandel-Zucker-Strauben	Mandeln, 4 Eier, Milch, Mehl	
221.	262	Rosen Safft Zu sieden	Rosensaft	Rosen, Zucker	
222.	263	Die Rosen Marin Kränzle Zu bachen	Rosmarin-Kränzel	Schneeballen-Teig, Eier zum Bestreichen, Schmalz	
223.	264	Zucker Strauben Zu machen	Zucker-Strauben	3 Löffel Mehl, 1 Löffel Zucker, Wasser, 1 Eiklar, Wein, Schmalz	
224.	265	Die Gebachene Mandl	Gebackene Mandeln	Mehl, Zucker, Butter, 3 oder 4 Dotter, 1 Ei, Schmalz	
225.	266	Spöck Kräpfl Zubachen	Speck-Krapfen	Speck, 1 oder 2 Händevoll Mandeln, 2 oder 3 Dotter, Obers, Zimt, Semmelschmolle, Zucker, Germ, Salz,	
226.	268	Die gesottenen Püchsen Krapfen	Büchsen-Krapfen	Mehl, Milch, Schmalz, Eier	
227.	269	Gebachene Saluer Zu machen	Gebackener Salbei	3 Kochlöffel Mehl, Schmalz, Eier, Salbeiblätter	
228.	270	Zucker Stritzl Zu machen	Zuckerstrizel	½ Lot Zimt, 1 Qtl. Nelken, 1 Qtl. Muskatnuss, 1 Qtl. Muskatblüte, Zucker, 1 Viertel Mandeln, von 1 Zitrone die Schale, Rosenwasser oder anderes Blütenwasser	
229.	271	Gedult Zelten	Geduld-Lebzelten	½ Pfund Zucker, 5 Eier, 1 Ei, ½ Pfund Zucker, 12 Lot Mehl, Zitronenschale, Wachs,	
230.	272	Lemoni Koch Zu Machen	Zitronen-Koch	Semmelschmolle, Wasser, Butter, Zitronensaft, Zitronenschale, Dotter	

231.	274	Niern Koch Zu Machen	Nieren-Koch	Nieren, Semmelschmolle, Milch, Butter, Eier, Milchrahm, Salz, Muskatblüte	
232.	275	Ein Butter Koch Zu machen	Butter-Koch	1 Pfund Butter, 24 Dotter, Zitronensaft, Zucker, Zitronenschale	
233.	276	Daß Küttin Koch	Quitten-Koch	Quitten, oder Quitten-Latwerge, Eischnee, (Zucker bei frischen Quitten), Eier. Alternativ: ½ Pfund Quitten, 18-20 Eiklar, Zucker, Zitronensaft, Zitronenschale. Man kann auch Stachelbeeren, Hagebutten, Marillen und anderes Obst verwenden.	
234.	279	Spanisch Öpfl Koch Zu machen	Spanisches Apfelkoch	Äpfel, Butter, Zucker, Zimt, Zitronenschale	
235.	280	Mehr Ein guttes Koch Zu machen	Semmelkoch	altbackene Semmeln, Obers, 2 Eier, 2 Dotter, Zucker, Rosenwasser, Quittenspalten, Butter	
236.	281	Daß Störkh Koch Zu machen	Stärke-Koch	½ Pfund Mandeln, Milch, 6 Löffel Stärkemehl, Obers, Zucker	
237.	282	Die bradtwürst von Höchten und Karpfen	Hecht-Bratwürste, Karpfen-Bratwürste	Hecht, Karpfen, Majoran, Knoblauch, Butter, Mehl, Salz, ev. Zwiebelsuppe, Olivenöl	
238.	284	Daß Lungl Brait vom Höchten Zu machen	Lungenbraten von Hechtfleisch	Hecht-Brät, 3 oder 4 Sardellen, Butter, Gewürz, Petersilie, Salz, Sardellen zum Belegen, Semmelschnitten, Wein, Milchrahm, Lorbeer-Blätter	
239.	286	Die Weichsel Würstel	Weichsel-Würste	Weichseln, Semmelbrösel, Schmalz, Zucker, Zimt, Eier, Weichseluppe. Alternativ: Weichselknödeln, Johannisbeer-Kuchen. Oder Johannisbeerensuppe, mit Semmelschnitten, Schmalz, Zimt, Zucker.	
240.	288	Die gefüllten Öpfl	Gefüllte Äpfel	Äpfel, Schmalz, Weinbeeren, Zitronenschale, Zimt, Zucker, Wein, Mandel, Zirbel-Nüsse, Zucker zum Bestreuen	
241.	290	Weichsl oder Weinbörl Kuchen	Weichselkuchen, Weinbeerkuchen	getrocknete Weichseln, Semmelbrösel, Zucker, Schmalz, Eier. Alternativ: frische Weichseln, Weinbeeren	
242.	292	Die Gebachene Weichsel	Gebackene Weichseln	Brandteig, Weichseln, Schmalz	
243.	294	Weichsel Strauben Zu machen	Weichsel-Strauben	Weichseln, Mehl, Wein, Eiklar, Zucker zum	

				Bestreuen	
244.	295	Kütten Würstl	Quitten-Würste	Quitten, Semmelbrösel, Eiklar, Schmalz, Weinsuppe mit Zucker und Wasser	
245.	296	Die Hendl mit Krepsen gefühlet	Huhn mit Krebsfüllung	1 Huhn, Krebse, Butter, Semmelschmolle, Rindsuppe, Eier, Zitronensaft, Pistazien,	
246.	298	Die Hendl mit Mandl gefühlt	Huhn mit Mandelfüllung	1 Huhn, Mandeln, Zucker, 1 Ei, 1 Dotter, Butter	
247.	300	Junges Hendl mit Krepsen Zu Kochen	junges Huhn mit Krebsen	1 Huhn, Salz, Mehl, Schmalz, Krebse, Rindsuppe, Butter	
248.	301	Ein Speis von Austern und Artofflen	Austern mit Kartoffeln	Kartoffeln, Wein, Bries, Euter, Austern, Pistazien, Butter, Gewürz, Zitronenschale, Zitronensaft,	
249.	302	Ein Speis mit Einen Höchten Kopf	Dreierlei Hecht	1 Hecht, Kohl, Butter, Schmalz, Salz, Krebse, Schinken, Gewürz, Morcheln, Essig	
250.	305	Ein Carmeliter Speiß von Häring und Kärpfen Zu machen	Karmeliter-Speise, Fastenspeise	Karpfen, Salz, Hering, Butter, Gewürz, Zitronensaft	
251.	306	Den Gefühlten Käläräbi	Gefüllte Kohlrabi	Kohlrabi, Krebsenschwänze, Kalbseuter, Semmelschmolle, Milch, Mark, Eier, Rindsuppe. Alternativ: Krebsenmilch, Hechtleber	
252.	308	Gedinste Tauben in Ochsegaimb	Gedünstete Tauben in einem Ochsegaumen	Tauben, Salz, Gewürz, Butter, Ochsegaumen, Zitronensaft, Essig, Rindsuppe, Zitronenschale	
253.	309	Gefühlte Bürn Zu Machen	Gefüllte Birnen	Birnen, Schmalz, Mandeln, Zibeben, Zimt, Zucker, 1 Ei, Einbrenn, Wasser, Wein, Zimt, Zucker	
254.	311	Den Gesulzten Reis Zu machen	Reis-Sulz	Reis, Milch, Zucker, Dotter, Zimt, Pistazien, Zirbelnüssen, Blumenwerk	
255.	312	Die verborgene Semmel Zu machen	Gefüllte Semmeln in Straubenteig	2 oder 3 Rundsemmlen, Schmalz, Hühnerfleisch, Bries, Krebse, Spargel, Pilze, Straubenteig, Schmalz zum Herausbacken. Alternativ an einem Fasttag: Hecht, Hechtleber, Pilze, Krebse	
256.	314	Zerbelätj Würst von Mandel Zumachen	Servelat-Würste aus Mandeln	Mandeln, 1 Eiklar, Zucker, Tournesol, Tragant	
257.	315	Ein auffgelloffenes Semmel Koch	Semmelaufwurf	1 Pfund Zucker, 16 Eier, altbackene Semmlen, 2 Löffel Zitronat	
258.	316	Gutttes Zimmet Koch	Zimt-Koch	1 Pfund Mandeln, 1 Pfund Butter, 12 Eiklar, Zucker, Zimt	

259.	317	Ein gutes Reiß Koch Zu machen	Reis-Koch	¼ Pfund Reis, Milch, ¼ Pfund Mandeln, ¼ Pfund Butter, 6 Eier, Zucker	
260.	318	Ayer Bißguoten wie Man bey hof Macht	Eier-Biskotten	7 Eier, 1 Löffel Wein, ½ Pfund Zucker, 6 Lot Mehl, 6 Pfund Stärkemehl, Schmalz oder Mandelöl, Zucker zum Bestreuen	
261.	320	Tragant löbzeltl mit lemoni Safft	Tragant-Lebzelten mit Zitronensaft	Tragant, Zitronensaft, Zucker	
262.	321	Gesultz Öpfl Zu machen	Apfel-Gelee	Äpfel, 1 Pfund Zucker, 1 Seidel Wasser,	
263.	323	Die Küten Zu Sultzen	Quitten-Gelee	8 oder 9 Quitten, Wasser, 2 Pfund Zucker	
264.	326	Die Spänischen Weichsel Zu sultzen	Weichsel-Gelee	Weichseln, 1 Pfund Zucker, 1 Seidel Wasser,	
265.	328	Die griene Ackers Zu Sultzen auf die Schallen	Stachelbeeren-Gelee	Stachelbeeren, 1 Pfund Zucker, 1 Seidel Wasser,	
266.	329	Die Rämb Kräpfl	Rahm-Krapfen	Mehl, Butter, 1 Dotter, Milchrahm,	
267.	330	Zimmet Mandl Zu bachen	Zimt-Kekse	Mehl, Zucker, Rosenwasser, Dotter, Schmalz, Zimt	
268.	331	Mandl Strauben Zu Machen	Mandel-Strauben	¼ Pfund Mandeln, ¼ Pfund Zucker, Buttermehl, Eier, Butter zum Bestreichen	
269.	333	Die Kränzl von brandt Taig Zubachen	Brandteig-Kränzel	Brandteig, Schmalz, Zucker	
270.	334	Bistätze Schmaltz Koch	Pistazien-Schmalzkoch	10 Lot Mandeln, 4 Lot Pistazien, ½ Viertel Zitronat-Zitrone, Zitronen- und Pomeranzenschalen, 2 Eiklar, ½ Pfund Zucker, Oblaten	
271.	336	Die gefilten Weichsl	Gefüllte Weichseln	1 Semmel, Weichseln, Butter oder Schmalz, Mandeln, 1 oder 2 harte Eier, Semmelbrösel, Zimt, Zucker, Weichseluppe, Wein, Zimt	
272.	355	Aller handt Rossolli zu machen	Rosoglio-Likör	Brandwein, Pomeranzen oder Anis, Brot, Äpfel. Alternativ: Zimt, Angelika, Muskatnuss, Pfirsichkerne. Cochenille oder Safran zum Färben	
273.	358	Die Schokolady Buserll	Schokolade-Busserln	6 Lot Schokolade, 8 Loth Zucker, Tragant, Eiklar,	
274.		Chocolade Koch mit Mandel	Schokolade-Koch mit Mandeln	1 Viertel Mandeln, 6 Lot Zucker, 2 Eier, 8 Dotter, 4 ½ Lot Schokolade, Schmalz oder Butter	
275.		Gefaumbtes Salsen Koch	Schaumkoch	2 Löffel Fruchtsauce, 8 Eiklar, Zucker, Zitronensaft	

276.		Ribisell Koch	Johannisbeerenkoch	2 Pfund Johannisbeeren, 1 Pfund Zucker, 1Löffel Pomeranzensaft, Schnee von 10 Eiklar, Butter	
277.		Ertbir Koch	Erdbeer-Koch	8 Lot Zucker, 4 Seidel Wasser, 1 Pfund Erdbeeren, Saft von einer Zitrone, Zitronenschale, 6 Eiklar, Butter	
278.		Schwarzes Proth Koch	Brot-Koch	Schwarzbrot, Muskatwein, 8 Lot Mandeln, Zucker, 3 Eier, 3 Dotter, Zitronenschale, 4 Messerspitzen Muskatnuss, Schmalz	
279.		Zitterndes Mandel Koch	Mandelkoch	4 Eier, 3 Dotter, 12 Lot Zucker, 16 Lot Mandeln, Schmalz	
280.		Das Binoli Koch	Pignoli-Koch	16 Lot Pistazien, 16 Lot Pignoli, Zitronenschale, 12 Lot Zucker, 6 Eiklar, Butter zum Einschmieren	
281.		Ordineres Chocolate Koch	Gewöhnliches Schokoladekoch	Semmelbrösel, Rahm oder Milch, Schmalz, 3 Dotter, Mandeln, Zucker, Semmeln, Schokolade, 3 Eiklar. Alternativ: ohne Mandeln	
282.		Creme brulle Koch	Crème brûlée	4 Eier, 3 Löffel Milch, 1 Löffel Mehl, Zitrone, Schmalz, 2 Dotter, 5 Eiklar	
283.		Wein Koch	Wein-Koch	Schmalz, 3 Dotter, Semmelbrösel, Wein	