

Grazer Kochbuch 1688

(2. Auflage)

Der Volltext des Kochbuches der ersten Auflage ist abrufbar unter:

http://www.literature.at/elib/index.php5?title=Literatur:Koch_und_Artzney_Buch_-_1686

oder

<http://www.uni-giessen.de/gloning/tx/graz2.htm>

	Seite	Vorliegender Rezeptname	Moderner Rezeptname	Zutaten	Sparte
1.	1	Magenstrützel	Falscher Mohnstriezel	1 Pfund Zucker, 4 Lot eingemachte Zitronen, 3 Lot eingemachten Ingwer, 5 Lot Mandeln, 1 Lot Zimt, 1 Quintel Muskatblüte, 1 Quintel Nelken	Backwerk
2.	2	Muscatzin= Letzelten	Muskazin-Zelten	1 Pfund ungeschälte Mandeln, 1 Pfund gestoßenen Zucker, 8 Lot Mehl, Zimt, Muskatnuss, 6 Eier, Oblaten	Backwerk
3.	2	Bätzl zu machen	Plätzchen	1 Pfund Zucker, 1 Pfund Mehl, 2 Lot Zimt, 1 lot Nelken, Zitronenschale, 6 Eier,	Backwerk
4.	3	Gute Mandel= Letzelt	Mandel-Zelten	$\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 12 Lot Mehl, 2 Eiklar, $\frac{1}{2}$ Lot Muskatnuss	Backwerk
5.	3	Gute Gewürtz= Letzelt	Gewürz-Zelten	1 Pfund Mehl, 1 Pfund Zucker, Zimt, Nelken, Muskatnuss, 5 Eiklar, 3 Dotter	Backwerk
6.	4	Hobelschaitten zu machen	Hobelscharten	$\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln, Zucker, Oblaten, Zitronenschale, Glasur	Backwerk

7.	4	Springerl zu machen	Springerl	1 Pfund Zucker, 14 Lot Mehl, Zimt, Nelken, Muskatnuss, Zitronenschale, Eiklar, Zitronensaft, Glasur	Backwerk
8.	5	Das Zimmet= Brod zu machen	Zimt-Brod	12 Dotter, 6 Eier, drei Vierling Zucker, 3 Vierling Mehl, Muskatblüte, $\frac{1}{2}$ Lot Zimt, ein Vierling Mandeln,	Backwerk
9.	5	Wie man die Stüffteln= Letzelt macht	Stiftl-Zelten	Mandeln, Pistazien, Zimt, Nelken, Orangenschalen, Zitronenschalen, Eiklar, Zucker, Glasur	Backwerk
10.	6	Pasterial= Letzelt	Pasterial-Zelten	1 Pfund Mandeln, 1 Pfund Zucker	Backwerk
11.	6	Wie man die Grün= Pätzl/ oder Letzelt= Lauber macht/ oder was man will/ von Pistatzy= Taig	Grüne Plätzchen, Lebzeltlaub, Pistazienteig	gestoßene Mandeln, Zucker, Eiklar, Spinat, Glasur	Backwerk
12.	7	Wie man Baur= Krapffen macht	Bauernkrapfen	2 Eier, 3 Dotter, 1/2 Pfund Zucker, Mandeln, Zitronenschale, Muskatblüte, Mehl, Oblaten	Backwerk
13.	7	Ein gutes Confect	Konfekt	Zucker, Mandeln, Pistazien, Orangenschalen, Zitronenschalen, Zitronensaft	Zuckerwerk
14.	8	Musquetierer= Brod	Musketier-Brod	$\frac{1}{2}$ Pfund Honig, 1 Lot Nelken, 1 Lot Zimt, 1 Lot Ingwer, 1 Lot Pfeffer, 1 Lot Koriander, 2 Muskatnüsse, Schalen von 2 Zitronen, Mehl	Backwerk
15.	8	Piscotten zu machen	Biskotten	1 Pfund Zucker, 12 Eier, $\frac{1}{2}$ Pfund Stärkemehl, $\frac{1}{2}$ Pfund, Mehl	Backwerk
16.	9	Geröste Mandel	Geröstete Mandeln	1 Pfund Mandeln, 3 Vierling Zucker	Zuckerwerk
17.	9	Letzelten von grünen Pomerantschen	Orangen-Zelten	Orangen, Zitronensaft, Zucker	Backwerk

18.	10	Weisse Lemoni=Letzelt zu machen mit Aepffel oder Kitten vermischt/ von Aepffeln werden sie schön weiß/ aber von Kitten geschmächer	Zitronen-Zelten	Zitronen, $\frac{1}{2}$ Pfund Quitten oder Äpfel, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker,	Backwerk
19.	11	Marillen=Pätzl.	Marillen-Zelten	6 Pfund Marillen, 1 Pfund Zucker,	Backwerk
20.	11	Gute Citeroni= Letzelt zu machen.	Zitronat-Zelten	Zitronen, 1 Pfund Zucker	Backwerk
21.	12	Wie man die Weixel zu den Gebratenen einmacht	Weichseln einmachen	Weichseln, Zucker, Weinessig	Konservieren
22.	13	Pomerantschenblühe= Saltzen zu machen	Orangenblüten-Sauce	Orangeblüten, Zucker	Sauce
23.	13	Die Rumel=Sultz gar gut zu machen	Rumel-Sulz	Hecht, Wein, Hausenblase, Erbsensuppe, Zwiebel, Apfelspalten, Zitronensaft, Ingwer, Pfeffer, Muskatblüte, Nelken, Zimt, Safranblüte, Zucker, Mandeln, Lorbeerblätter, Zitronen	Fischgericht
24.	15	Wie man das Weixl=Wasser macht	Weichselwasser	2 Viertel Weichseln, Zucker	Konservieren
25.	16	Wie man den Zucker läutern und clarificiren soll/ den man zum Confect überziehen und anderen Sachen brauchen thut	Zucker läutern	Zucker, Eiweiß	Zuckerwerk

26.	17	Wie man allerhand Sachen candiren soll von Gewürtz/ Früchten/ und auch Blumen	Kandieren	Zimt, Nelken, venedische Mandeln, Muskatblüte, Früchte (Zitronen, Orangenschalen, Birnen, Nüsse), oder Kräuter und Blumen	Zuckerwerk
27.	19	Wie man das Confect weiß und krauß überziehen soll	Zuckerwerk	Zimt, Ingwer, Orangenschalen, Nelken, Koriander, Weinessig, Cononey-Zucker	Zuckerwerk
28.	21	Den Zucker=Pinat zu machen	Penid-Zucker	Zucker, Cononi-Mehl, Butter, Stärkemehl	Zuckerwerk
29.	23	Allerley Kräutel= und Blümelwerck mit Zucker zu überziehen	Kandieren	Tragant, Rosenwasser, Zucker, Kräuter, Blüten, Johannesbeeren, Weichseln	Zuckerwerk
30.	24	Das auffgeworfene Zuckerwerck zu machen	Zuckerwerk	weißer Tragant, Zimtwasser, Rosenwasser, Zucker, Stärkemehl, Farbtücher, Oblaten, Hohlhippen	Zuckerwerk
31.	25	Wie man das durchsichtige Eiß macht	Zuckerglasur	Tragant, Rosenwasser, Zucker,	Zuckerwerk
32.	25	Die Kitten=Spalten einzumachen	Quittenspalten	Quitten, 5 Vierling Zucker, Lebensmittelfarben	Obst konser-vieren
33.	26	Den weissen Kitten=Safft über die Spalten/ und in die Mödl zu machen	Quittenspalten mit weißem Saft	Zitronen, Quitten, Birnen, Äpfel, Zucker	Obst konser-vieren
34.	28	Ein gar gute Kitten-Salsen	Quittensoße	Quitten, Weintrauben, 1 Vierling Zucker, Zitronenschalen, Confect	Obst konser-vieren
35.	28	Die druckene Kitt=Spalten einzumachen	Quittenspalten	Quitten, Sirup, Zimt, Zucker	Obst konser-vieren

36.	29	Das schöne durchsichtige Kittenwerck zu machen	Quittengelee	Quitten, Zucker, Lebensmittelfarben (oder Kornblumensaft, oder dunkle Weintrauben)	Obst konservieren
37.	31	Das Citeroni=Krauth zu machen	Zitronenkraut	Zitronen, Julep, Zucker	Obst konservieren
38.	32	Das Genuesische in die Mödel von Zweschpen	Zwetschgen-Latwerge	1 Pfund Zwetschgen, 1 Pfund Zucker	Obst konservieren
39.	32	Wie man die Ribesl und Weinscherling= Safft bereiten und behalten soll über ein Jahr/ damit man allerley Sachen färbt.	Johannesbeerensaft, Berberitzensaft	Johannesbeeren, Berberitzen, Olivenöl	Obst konservieren
40.	33	Ein Hetschebetschen= Salsen zu machen	Hagebuttensoße	Hagebutten, Zucker	Obst konservieren
41.	34	Wie man die Weixel/ Ribesel/ und andere Obst gemein einmachen soll/ zum Dortenfüllen und dergleichen	Weichseln oder Johannisbeeren einkochen	1 Pfund Obst (Weichseln, Johannesbeeren), 1 Pfund Zucker,	Obst konservieren
42.	34	Marillen/ Himbeer/ oder andere Salsen	Marillen oder Himbeeren einkochen	Marillen, Himbeeren, je 1 Pfund Obst 3 Vierling Zucker,	Obst konservieren
43.	35	Weixel= Safft/ oder Ribesel und dergleichen zu machen/ so man zum Abgiessen braucht	Weichselsaft	1 Pfund Zucker auf ein Viertel Obstsaft (Weichsel, Johannesbeeren)	Obst konservieren
44.	35	Mandel= Krapffen zu machen	Mandelkrapfen	Mandeln, Zucker, 2 oder 3 Eiklar, Zimtwasser, Teig aus Dottern und Mehl, Zucker	Backwerk

45.	36	Andere Mandel=Krapffen in dem Schmaltz gebachen	Mandelkrapfen	Mandel, Semmelschmole, 3 oder 4 Dotter, Semmelbrösel, Rosmarin	Backwerk
46.	37	Den Taig zu den bachnen Aepffel/ Weixel/ und anderen Sachen/ dass er gar hoch aufflaufft	Gebackene Äpfel	Milch, Schmalz, Mehl, 2 oder 3 Eier, Weichseln (oder Äpfel, Salbei, Zwetschgen, Zibeben)	Obst
47.	38	Krauste Weixel= oder Aepffel= Strauben zu machen	Weichselstrauben	3 Eier, Milch, Mehl, Schmalz, Weichseln (Äpfeln)	Backwerk
48.	40	Die runden Brand=Küchel zu machen	Brandteigküchlein	Schmalz, Mehl	Backwerk
49.	40	Spritz= Krapffen zu machen	Spritzkrapfen	Teig wie zu den Brandküchlein, doch statt des Wassers Milch, Schmalz	Backwerk
50.	41	Spritz= Krapffen von Mandel	Mandel-Spritzkrapfen	Mandeln, Zucker, Stärkemehl, Eiklar	Backwerk
51.	41	Ein guten Spitz=Krapffen zu machen	Spritzkrapfen	Obers, Butter, Bierhefe, Dotter	Backwerk
52.	42	Zucker=Sträubl zu machen	Zuckerstrauben	Mehl, Zucker, Eiklar, Wein, Schmalz	Backwerk
53.	43	Die Waffen= Krapffen mit Mandel zu machen	Waffelkrapfen	$\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln, 4 Dotter, 1 ganzes Ei, Zucker, Süßrahm, Semmelmehl	Backwerk
54.	44	Sack= Kuchen zu machen	Sackkuchen	8 Eier, Milch, Schmalz	Backwerk
55.	44	Ram= Krapffen zu machen	Rahmkrapfen	$\frac{1}{2}$ Seidl Obers, Mehl, 4Eier, Schmalz	Backwerk
56.	45	Die drey Pfannen=Krapffen	Pfannenkrapfen	Milch, Schmalz, 5 Eier, Mehl,	Backwerk

57.	45	Ein gutes Essen so man den faulen Hannß nennet	Scheiterhaufen	Semmelteig, Milchrahm, 4 oder 5 Dotter, Bierhefe, Mehl, Butter, Zucker	Backwerk
58.	46	Die Blättleten Golatschen zu machen	Golatschen	Semmelmehl, Bierhefe, Milchrahm, Zucker, Butter	Backwerk
59.	48	Die gar guten Böheimischen Golatschen	Böhmische Golatschen	Teig, Milch, Eier, Rahm, Butter	Backwerk
60.	49	Pugatschen= Brod von Kockholkhy	Poganzten	1 Maß Mehl, 1 Maß Anis, 1 Maß Fenchel, 1 Löffel Schmalz, 2 Maß Milch, Hefe, 1 Vierling Zucker, Salz	Backwerk
61.	49	Den Butter= Taig zu machen	Blätterteig	2 Eiklar, 2 ganze Eier, Semmelmehl, Butter	Backwerk
62.	50	Einen marben Taig zu machen	Mürbteig	Semmelmehl, Süßrahm, Butter, 8 - 10 Dotter	Backwerk
63.	51	Ein Mandel= Dorten zu machen	Mandeltorte	Mandeln, Butter, 12 Eier (8 ganze und 4 Dotter), Zitronensaft, Zucker, Zuckerglasur	Backwerk
64.	52	Zimmet= Dorten zu machen	Zimttorte	Mandeln, Zucker, Zimtpulver, Butter, Eier, Zitronen, Zuckerglasur	Backwerk
65.	52	Ein gute Reiß= Dorten	Reistorte	Reis, Obers, Mandeln, Butter, Semmelschmolle, Zucker, Eier	Backwerk
66.	53	Mandel= Dorten mit Zimmet	Mandeltorte	$\frac{1}{2}$ Pfund (oder 3 Vierling) Mandeln, Zirbernüßl, Butter, 7 Dotter, eingemachte Zitronen	Backwerk
67.	54	Ein grüne Kräuter= Dorten zu machen	Kräutertorte	Spinat, Eiertopfen, Obers, Semmelschmolle, Butter, Bertram	Backwerk
68.	54	Ein Speck= Dorten zu machen	Specktorte	5 Pfund Speck, 2 Handvoll Mandeln, Schmolle von 2 Semmeln, Obers, 5 Dotter,	Backwerk
69.	55	Von allerley Fleisch= Speisen	Rindfleisch sieden	Rindfleisch, Essig, Bier, Zwiebel, Schmalz	Fleischgericht

70.	56	Den Rindern Lung zu machen	Faschierter Braten	1 Pfund Fleisch, $\frac{1}{2}$ Pfund Fernfett, Semmelschmolle, Obers, Zwiebel, Schmalz 4Eier, Petersilie, Fleischsuppe, Ingwer	Fleischgericht
71.	56	Kälberne Würstel zu machen	Kalbswürstel	Kalbsbraten, Kälberfett, Zitronen, Semmelschmolle, Obers, Pfeffer, Majoran, Kalbsnetz	Fleischgericht
72.	57	Die jungen Schaafmägl zu sieden	Gefüllte Schafmagen	Schafmagen, Kalbfett (oder Rinderfett oder Schaffett), frischer Speck,	Fleischgericht
73.	57	Würstel von Kapun= und Hüner=Lebern	Geflügelleber-Würste	Hühnerlebern, Hühnerfett (oder von Kapaunen) Pfeffer, Salz, Obers, Därme von einem Spanferkel	Fleischgericht
74.	58	Hirschen= Würstel zu machen	Hirschwurst	Hirschfarce, Lungenbraten, Rinderfett, Obers, Salz, Pfeffer, Ingwer, Muskatnuss, Hirschdarm	Fleischgericht
75.	58	Bachene Hüner und Dauben	Gebackenes Geflügel	Hühner oder Tauben, Essig, Mehl, Schmalz, Petersilie	Geflügel
76.	59	Hünlein oder junges Fleisch in Agriß zu kochen	Geflügel mit Stachelbeeren	Huhn, Semmelschnitten, Schmalz, Muskatblüte, Pfeffer, Stachelbeeren oder unreife Weinbeeren, Rindsuppe, Butter. Alternative: Erbsen	Geflügel
77.	59	Ein gefüllten Kapaun zu kochen	Gefüllter Kapaun	Kapaun, Zwiebel, Roggenbrot, Rosmarin, Petersilie, Majoran, Pfeffer, Austern, Kastanien, Kälbernieren, geröstetes Brot	Geflügel
78.	60	Ein Hünlein in einer schwartzen Suppen	Huhn in Blutsuppe	1 Huhn, Hühnerblut, Wein, Essig, 1 saurer Apfel, Schmalz, Semmelbrösel, Pfeffer, Zucker, Zimt, Nelkenpulver	Geflügel
79.	60	Ein gutes Essen von Lebern	Leberpastete	Hühnerleber, Kalbsleber, Lammleber, Kapaunfett, Semmelschmolle, Obers, 2 Eidotter, Majoran, Petersilie, Muskatnuss, Pfeffer, Butter. Alternative: Kalbsnieren	Fleischgericht
80.	61	Ein gute Carbanada zu machen	Karbonadeln	1 hinteres Biegel, Essig, Zitrone, Pfeffer, Suppe, Butter	

81.	61	Ein gutes Lämmeres Dämpff=Brätl	Lamnbraten	Lammfleisch, Salz, 1 Apfel, Semmelbrösel, Schmalz, Fleischsuppe, Pfeffer, Ingwer, Muskatblüte	Fleischgericht
82.	62	Ein Hünlein wie ein Haselhünlein zu zurichten	Hasenhuhn	1 Huhn, Essig, Branntwein, Speck, Gewürz, Butter, Zitronen	Geflügel
83.	62	Rauch=Würst	Geräucherte Würste	Schweinefleisch, Rindfleisch, Salz, Zimt, Nelken, Ingwer, Muskatblüte, Muskatnuss, Pfeffer, Mehl, Geräucherter Speck, Rotwein, Därme	Fleischgericht
84.	63	Die guten geschelten Kastrau= Schlegl zu machen	Kapaun-Keulen	2 Kapaun-Keulen, Salz, Suhr, Wacholder	Geflügel
85.	64	Wie man die Hammen selcht	Geräucherter Hammel	Hammelfleisch, Salz, Suhr, Wacholder	Fleischgericht
86.	64	Spanische Ohly zu machen	Olla potrida	Rindfleisch, Kapaun-Brust, Schweineschwänze, Füße, Kälberne Brust, Bratwürste, Kapaune, geselchtes Bauchfleisch oder Schinken, Zervelatwürste, geselchte Zunge, Kohl, Weißkraut, Sellerie, Wintersalat, Zwiebeln, Knoblauch, Pastinaken, weiße Rüben, Scherrüben, Kastanien, Kichererbsen, Gewürz	Fleischgericht
87.	65	Rindfleisch auff Englich zu kochen	Rindfleisch	Rindfleisch, Speck, Zwiebel, Nelken, Ingwer, Pfeffer, Rosmarin, Gundelkraut, Lorbeerblätter, Wein, Essig, Pilze, Ochsen gaumen	Fleischgericht
88.	66	Ein gute Mandel= Suppen zu kochen	Mandelsuppe	Mandeln, Semmel, Fleischsuppe, Zucker, Weizenkleie	Suppe
89.	67	Schmaltz= Suppen von Maurachen	Schmalzsuppe	Morcheln, Petersilie, Bertram, Pfeffer, Salz, Fleischsuppe, Roggenbrot, Pfeffer	Suppe
90.	67	Ein Suppen mit kleinen Vögelein	Geflügelsuppe	Roggenbrot, Rindsuppe, kleine Vögel, Zwiebel, Essig, Schmalz	Suppe

91.	68	Die Jäger=Suppen zu machen	Jägersuppe	Hausbrot, Braten (Kalb, Schaf, oder Wild), Fleischsuppe, Schmalz Pfeffer	Suppe
92.	68	Eine gute Bier= Suppen	Biersuppe	Bier, 4 Dotter, Rahm, Butter, Brot	Suppe
93.	69	Wein Suppen zu machen	Weinsuppe	Wein, 3 oder 4 Dotter, Süßrahm, Schmalz, Zucker, Muskatblüte, Safran	Suppe
94.	69	Ein gutes Süppel über bratene	Suppe über Gebratenem	Schmalz, Zucker, Muskatblüte, Pfeffer, Ingwer, Zimt, Semmelbrösel, Zitronenschalen	Suppe
95.	69	Ein Süppel über gesottene Fisch zu machen	Suppe über gesottene Fische	Schmalz, Semmeln, Essig, Pfeffer, Zimtpulver, Muskatblüte, Butter	Suppe
96.	70	Ein Süppel über Gebratenes	Suppe über Gebratenes	Schmalz, Essig, Wein, Zucker, Zimt, Majoran	Suppe
97.	70	Ein Süppel über bratene Kapaun und Rebhüner	Suppe über Rebhühner	Zitronenschalen, Wein, Pfeffer, Nelkenpulver, Zucker, Schmalz, Semmelbrösel, (alternativ: Zitronenschale, Orangenschale, Rosenessig)	Suppe
98.	71	Ein Mandel= Geschärb über ein Rechschlegel	Mandelkruste	Semmelschnitten, Schmalz, Wein, Safran, Zimt, Pfeffer, Muskatblüte, Zucker, Rosinen, Nelken, Mandeln	Beilage
99.	71	Ein anders Süppel über Kapaun/ und Rechschlegel	Suppe über einen Kapaun oder über einen Rehbraten	Schmalz, Mehl, Wein, Rosmarin, Majoran, Zitronenschale, Berberitzen, Johannesbeeren, Pfeffer, Zimtpulver, Zucker	Suppe
100.	72	Ein gutes Süppel über ein Zung	Suppe mit gesottener Zunge	Zunge, Mehl, Schmalz, Essig, Zucker, Rosmarin, Zimt, Nelkenpulver	Suppe
101.	72	Rosmarin= Süppel	Rosmarinsuppe	Mehl, Schmalz Rindsuppe, Rosmarin, Muskatblüte	Suppe
102.	72	Nägeln= Süppel zu machen	Nelkensuppe	Mehl, Schmalz, Fleischsuppe, Nelkenpulver, Essig	Suppe

103.	72	Eine gute Königs= Suppen zu machen	Königssuppe	Kapaun, $\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln, Semmelschmolle, Suppe von einem Kapaun, Bries, Pistazien, Granatäpfelkerne, gestoßene Krebsfarce, Bratensaft vom Kalb	Suppe
104.	73	Ein Suppen über Hechten/ Eschling/ und Fehren	Fischsuppe	Hecht (oder Äsche, Forelle), Zwiebel, Semmelbrösel, Schmalz Zitronen, Wein, Pfeffer, Ingwer, Zimt, Muskatblüte, Safran, Zucker	Suppe
105.	74	Ein gute Suppen über Hechten/ Rutten/ und Scheiden	Fischsuppe	Zwiebel, Hecht (oder Wels, oder Aalrutte), Schmalz, Pfeffer, gebähte Semmelschnitten	Suppe
106.	74	Das gute Citeroni= Koch	Zitronenkoch	5 oder 6 große Zitronen, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, Färbetüchlein, Zitronensaft, 7 oder 8 Eier	Auflauf
107.	76	Das gute Pistatzi= Koch	Falsches Pistazienkoch	1 Pfund Mandeln, Zucker, Spinat als Färbemittel, Dotter, 12 Eier (oder mehr)	Auflauf
108.	76	Krebsen= Koch zu machen	Krebsen- Koch	Semmelschmolle, Milch, 40 Krebse, Mandeln, Butter, Eier, Teig, Zucker, rote Butter	Krustentiere
109.	77	Ein gutes Schmaltz= Koch zu machen	Schmalz- Koch	Stärkepulver, 4 Eidotter, Milch, Butter (= Krebsenbutter)	Auflauf
110.	77	Wie man das gute Krebsenblatt macht	Krebsenblatt	Krebse, rote Butter (= Krebsenbutter), Mandeln, eingemachte Zitronen, Pistazien, Zucker, 2 ganze Eier und 2 Dotter, Semmelschmolle, Milch, Teigblatt	Krustentiere
111.	78	Ein gar gutes Mandel= Koch	Mandel- Koch	$\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln, Semmel, Milch, Butter 2 Eier, 7 Dotter, Zucker, Schmalz, eventuell Zuckerglasur	Auflauf
112.	79	Mandel= Reiß Koch	Mandelreis	Reis, Mandeln, Milch, Butter, Zucker	Auflauf
113.	79	Agreß= Koch zu machen	Stachelbeerenkoch	Stachelbeeren, Zucker, Butter, 4 Dotter	Auflauf

114.	79	Ein gutes Aepffel= Koch	Apfelkoch	saure Äpfel, Mehl, Schmalz, 3 Eier, Süßer Rahm, Semmelbrösel, Zucker, Zimt	Auflauf
115.	80	Das aufgegangene Kit- ten= Koch	Quittensouffle	Quitten, Zucker, 2-3 Eiklar, Zitronenschale, Schmalz	Auflauf
116.	81	Kapaun= Müßl zu machen	Mus aus Kapaunfleisch	1 gesottener Kapaun, gebähte Semmelschnitten, Fleischsuppe, 1-2 Eier	Auflauf
117.	81	Schüssel= Koch zu ma- chen von Mandel	Schüssel-Koch	Mandeln, Zucker, 4 Eier, Obers, Schmalz	Auflauf
118.	82	Ein gutes Müßl von Hü- ner=Leber	Mus aus Hühnerleber	Hühnerlebern, 2 Eier, Obers,	Auflauf
119.	82	Das May=Muß zu machen	Mai-Mus	Kindskoch, Butter, Zucker, Blüten als Dekoration	Auflauf
120.	83	Ein gutes Semmel= Koch	Semmel-Koch	Semmelschmolle, Schmalz, 3 Dotter, 2 Eier, Zitronenschale, Zucker	Auflauf
121.	83	Das Mandel= Milch= Koch zu machen	Mandelmilch-Koch	Mandeln, Milch oder Rahm, Milch, Mehl	Auflauf
122.	84	Gesultzte Milch zu ma- chen	Milchgelee	10 Eiklar, Süßrahm	Milchgericht
123.	84	Die Spanische Milch zu machen	Spanische Milch	Milch, gebähte Semmelschnitten, Zucker	Milchgericht
124.	85	Schnee= Milch zu ma- chen	Schnee-Milch	Obers, 5 Eiklar, gebähte Semmelschnitten, Zucker, Zimt	Milchgericht
125.	85	Ein Topfen= Milch zu machen	Topfen-Milch	Obers, 3 Eier, Käsemolke, Milch	Milchgericht
126.	86	Reiß= Milch zu machen	Milchreis	Obers, Reis, Zucker	Milchgericht
127.	87	Die Spanische Milch/ Nates genant	Spanische Milch	Milch, Zucker	Milchgericht

128.	87	Mehr ein andere gute Milch	gezuckertes Obers	Obers von der gestrigen Milch und Obers von der heutigen Milch, Zucker	Milchgericht
129.	88	Ein guten Lungenbraten= Pasteten zu machen	Lungenbraten-Pstete	Lungenbraten, Salz, Wacholderbeeren, Kümmel, Essig, Butter, Pfeffer, Ingwer, gemahlene Nelken, Zwiebel, 1 saure Apfel, Zitrone, Speck, Roggenteig, Pfefferl (s. folgendes Rezept); Kresse	Fleischgericht
130.	90	Das Pfefferl zu der Pasteten oder anderen sachen	Pasteten-Soße	Zwiebel, Äpfel, Brösel von Roggenbrot, Schmalz, Blut von Hühnern oder einem Spanferkel, Essig, Zucker, Zimt, gemahlene Nelken, Wein oder Fischbrühe (statt des Blutes kann man auch Weichselsauce oder getrocknete Weichseln nehmen)	Sauce
131.	91	Eine gute Karpffen= und Ferhen=Pasteten/ da man die Kräten auch darmit essen kan	Fischpastete	Karpfen oder Forellen, Brandwein, Essig, Pfeffer, Ingwer, Nelkenpulver, Schmalz, Teig, Butter, Zitronen,	Fischgericht
132.	92	Krebs=Pastetl zu machen	Krebspastete	100 Krebse, Semmelschmolle, Milch, Butter, Pfeffer	Krustentiere
133.	93	Aber ein gutes Krebs= Pastetl zu machen	Krebspastete	Teig, Krebse, Hecht, Butter, Erbsensuppe	Krustentiere
134.	94	Fleisch= Pastetl zu machen	Fleischpastete	Kalbfleisch, Hühnerfleisch, Rinderfett, Semmel, Obers, Fleischsuppe, 2 Eier, Kalbsnetz, Kapaun- oder Hühnerleber, Schmalz, Salz, Pfeffer Zitrone	Fleischgericht

135.	95	Ein gutes Pastetl mit Hechten= Kraut zu machen	Hechtpastete	Kraut, Hecht, Pfeffer, Butter, französischer Blätterteig, Milchrahm	Fischgericht
136.	96	Mehr ein Fleisch=Pastetl zu machen	Fleischpastete	Kalbfleisch, Fett, 3 Eidotter, Milchrahm, Rosinen, Muskatblüte, Pfeffer, Kalbsnetz, Lammfleisch oder Hühnerfleisch, Zitronen, Petersilie, Fleischsuppe	Fleischgericht
137.	97	Ein Ungarisch überschlagenes Pastetel	Ungarische Pastete	Mehl, süßen Rahm, Butter, 8 - 10 Eidotter, Hackfleisch, Lammkeule, Essig, Eidotter	Fleischgericht
138.	97	Mandel= Pastetl zu machen	Mandelpastete	Mandeln, 2 Eier, Zucker, Zuckerglasur	Zuckerwerk
139.	98	Ein gutes aufgesetztes Pastetel mit dem weissen Süppel	Geflügelpastete	Hühnerfleisch, Lammfleisch, Butter, Pfeffer, Persilienwurzel, Fleischsuppe, 3 Dotter, Majoran,	Geflügel
140.	99	Ein gutes Fisch= Pastetel zu machen	Hechtpastete	2 Hechte, Essig, Butter, Semmel, Erbsensuppe, Pfeffer, weißer Pasteten Teig, Rosmarin, Zitronen Agreßbeeren oder unreife Weinbeeren	Fischgericht
141.	100	Die Allebatriten Pasteten zu machen	Olla Potrida-Pastete	Wacholderdrosseln, kleine Vögel, 1 Kapaun, 2 Tauben, 2 Bratwürste, 6 Kalbsvögerl, Nierenbraten, Semmelbrösel, Schmalz Pfeffer, Semmelschnitten, Eier, Fischbrühe, Roggenteig, Butter, Zitronen Kastanien	Fleischgericht
142.	101	March= Pastetel zu machen	Rindermarkpastete	Butter, Mehl, Eier, Zucker, Rindermark, Zucker, Zimt, Schmalz	Fleischgericht

143.	102	Ein Hechten in einer Polnischen Suppen	Hecht in einer polnischen Suppe	Hecht, Salz, Erbsen, Zwiebel, Petersilienwurzel, Semmelschnitten, Wein, Pfeffer, Ingwer, Muskatblüte, Safran	Fischgericht
144.	102	Hechten in Lemoni zu kochen	Hecht mit Zitronen	Hecht, Wein, Essig Safran Ingwer, Zucker, Zitronen	Fischgericht
145.	103	Hechten=Köchel zu machen	Hecht am Rost	Hecht, Butter, Essig, Gewürz, Rosmarin,	Fischgericht
146.	103	Hechten in Oel zu kochen	Hecht in Öl	Hecht, Salz, Öl, Zwiebel, Semmelbrösel, Erbsensuppe, Pfeffer	Fischgericht
147.	104	Einen gefüllten Hechten zu machen	Gefüllter Hecht	Hecht, Salz, Semmelschmole, Mandeln, Butter, Pfeffer, Muskatnuss, Bertram, Rosinen, 1 Ei, Kapernbrühe	Fischgericht
148.	104	Hechten in Krien zu machen	Hecht mit Meerrettich	Hecht, Wein, Obers, Meerrettich, Muskatblüte, Pfeffer	Fischgericht
149.	105	Einen gesottenen Hechten in Capra	Gebratener Hecht mit Kapern	Hecht, Schmalz, Salz, Wein, Erbsensuppe	Fischgericht
150.	195	Ein Hechten in einer Braun Suppen	Hechtsuppe	Hecht, Hechtblut, Wein, Semmelschnitten, Schmalz, Petersilienwurzel, Zwiebel, Hechtleber, Wein, gestoßene Nelken, Pfeffer	Fischgericht
151.	106	Ein Karpfen in einer guten Suppen	Karpfensuppe	Karpfen, Karpfenblut, Essig, Wein, Zucker, Zitronen	Fischgericht

152.	107	Ein Karpffen in einer gelben Suppen	Karpfen in der Safransuppe	Karpfen, Salz, Wein, Safran, Zucker, Ingwer, Pfeffer, Zimt	Fischgericht
153.	107	Ein Aal zu bachen	Aal gebacken	Aal, Salz, Mehl, Schmalz, Lorbeerblätter, saure Orangen	Fischgericht
154.	107	Ein Aal zu braten	Aal gebraten	Aal, Salz, Ingwer, gestoßene Nelken, Butter, Rosenessig, Zimt, Nelken, Rosmarin	Fischgericht
155.	108	Rutten einzumachen	Ruten einmachen	Aalrutte, Erbsensuppe, Petersilienwurzeln, Pfeffer, Muskatnuss, Wein, Butter	Fischgericht
156.	108	Ein Huchen oder Scheiden zu bratten	Huchen oder Wels braten	Huchen, Wels, Salz, Butter, Zitronensaft, Rosenessig, Semmelbrösel, saure Orangen	Fischgericht
157.	109	Scheiden einzumachen	Wels, eingemacht	Wels, Bertram, Petersilie, Petersilienwurzel, Semmelschmolle, Erbsensuppe, Butter	Fischgericht
158.	110	Den Schaiden= Schweiff zu braden	Wels-Schwanz	Wels, Butter, Rosenessig, Pfeffer, Zimt, Nelken, Rosmarin	Fischgericht
159.	110	Sälbling heiß abzusieden	Saibling gesotten	Saibling, Weinessig	Fischgericht
160.	110	Die Ferchen schön blau abzusieden in die Sultzen	Forelle blau	Forellen, Essig, Alaun	Fischgericht
161.	111	Ferchen in Oel zu kochen	Forelle in Öl	Forellen, Öl, Zwiebel, Rosenessig, saurer Orangensaft, Pfeffer, Ingwer, Wein, Kapern, Rosinen, Zimt, gestoßene Nelken, Lorbeerblätter	Fischgericht
162.	112	Geselchte Fisch zu kochen	Räucherfisch	diverse Fische, Petersilie, Erbsensuppe, Semmelbrösel, Schmalz, Butter, Pfeffer, Muskatblüte, Petersilienwurzel	Fischgericht

163.	112	Den frischen Hausen zu braten	Hausen gebraten	Hausen, Butter, Zimt, Nelken	Fischgericht
164.	113	Den frischen Hausen abzusieden	Hausen gesotten	Hausen, Essig, Pfeffer, Petersilie	Fischgericht
165.	113	Ein Biber=Schweiff zu kochen	Bieberschweif	Bieberschweif, Biebertatzen, Essig, Safran, Zucker, Gewürz, gesalzene Zitronen	Exotika
166.	113	Die Schildkrotten gar gut zu kochen	Schildkrötensuppe	Schildkröte, Pfeffer, Ingwer, Muskatblüte, Petersilie, Butter, Semmelbrösel, Erbsensuppe	Exotika
167.	114	Blatelte Plateisen zu kochen	Scholle	Scholle, Erbsensuppe, Semmelbrösel, Schmalz, Zwiebel, Pfeffer, Muskatblüte, Petersilie, Majoran, Butter	Fischgericht
168.	115	Den Hausen abzusieden dass er ein halbes Jahr bleibt	Hausen konservieren	Hausen, Wein, Essig, Pfeffer, Salbei, Rosmarin	Fischgericht
169.	116	Kunst allerley Vögel einzubeitzen/ und wie sie sich lang behalten lassen	Geflügel beizen	Geflügel, Salz, Wacholderbeeren, Essig	Geflügel
170.	116	Die Schweitzer=Käß zu machen	Schweizer Käse	Milch, Lab	Käse

171.	118	Wie man aber die Lup zu diesen Käsen machen muß	Lab	Labmagen des Kalbs	Küchentechnik
------	-----	---	-----	--------------------	---------------