

# UBG Ms. 1967 : Rezeptregister

	Signatur	Vorliegender Rezeptname	Moderner Rezeptname	Zutaten	Sparte	Anmerkungen
1.	UBG Ms1967/ 002r	Einen guten Buttermehl zu machen	Blätterteig	1 Pfund Butter, 1 Pfund Mehl, saurer Rahm, Wein, Eier	Backwerk; Teig	
2.	UBG Ms1967/ 002r	Die Kastanien Suppen	Kastaniensuppe	Kastanien, Rinds-Fond ( Rindfleisch, Zwiebel, gelbe Rüben, Sellerie)	Suppe; Kastanien	
3.	UBG Ms1967/ 002v	Die Schokoladi Suppen	Schokoladesuppe	1/2 Ziegel Schokolade, Zucker, Milch. 1/2 Pfund Semmelschmolle	Suppe; Schokolade	
4.	UBG Ms1967/ 002v	Die Eiersuppen für Fasttage	Eiersuppe	Petersilienwasser, 5 Eier. Einbrenn, gebähte Semmeln	Suppe; Eier	
5.	UBG Ms1967/ 003r	Die Blamasche Sulz	Blancmanger	1 1/2 Vierting Mandeln, Zucker, Hausenblase, ev. Vanille	Süßspeise; Mandelsulz	
6.	UBG Ms1967/ 003v	Die Weixl Sulz zu machen	Weichselgelee	1 Seidl getrocknete Weichseln, Nelken, Zucker, Hausenblase	Fruchtzubereitung	
7.	UBG Ms1967/ 003v	Die Fleisch Rolletel zu machen	Nudel-Beilage zu Fleisch	Nudelteig, Brot, Pilze, Semmelbrösel, Milch, Muskatblüte, Petersilie, 2 oder 3 Eier, Schmalz	Nudelgericht	
8.	UBG Ms1967/ 004r	Die gedämpfte Händl mit Schweinfleisch	Gefülltes Huhn	Kernfett, Sellerieknolle, gelbe Rüben, Zwiebel, Petersilie, Huhn,	Geflügel	

				Schweinefleisch, Essig, Mehl		
9.	UBG Ms1967/ 004v	Bratwurst zu machen	Bratwürste	Schweinefleisch, Speck, Zitronenschale, Muskatblüte, Petersilie, Milch, Würstdärme	Fleischgericht; Bratwürste	
10.	UBG Ms1967/ 004v	Das Leber Pfanzl	Leberlaibchen, faschiert	Gänseleber (oder andere Geflügelleber), Muskatblüte, Schmalz, süßer Rahm, Eier	Fleischgericht; Innereien	
11.	UBG Ms1967/ 005r	Die Germ Wandl	Germkuchen	6 Loth Schmalz, süßer Rahm, 6 Eidotter, Germ, Mehl	Backwerk; Kuchen	
12.	UBG Ms1967/ 005v	Der gehackter Germteig	Germteig	1 Pfund Butter, 1 1/2 Maß Mehl, 2 Eier, 6 Dotter, süßer Rahm, Germ, Salz	Backwerk; Teig	
13.	UBG Ms1967/ 005v	Einen anderer Germteig	Germteig	1/2 Pfund Butter, 3 Eier, 3 Dotter, süßer Rahm, Germ, Mehl	Backwerk; Teig	
14.	UBG Ms1967/ 006r	Dem eingeschlagenen Germteig	Germteig	3 Lot Schmalz, 2 Eier, 3 Dotter, 1/2 Seidl süßen Rahm, Germ, Mehl, 1 Vierting Butter	Backwerk; Teig	
15.	UBG Ms1967/ 006v	Die Germm Biskotten	Biskotten	1 1/2 Pfund Mehl, Germ, Milch, 6 Lot Schmalz, 10 Lot Zucker, 1 Ei, 1 Dotter, Milch	Backwerk; Biskotten	
16.	UBG Ms1967/	Die Germ Krapfen	Krapfen	1 Maß Mehl, 4 Lot Butter, 1 Ei, 2 Eidotter,	Backwerk	

	007r			2 Löffel Germ, Milch, Salz		
17.	UBG Ms1967/ 007r	Eine Mandeltorten mit harten Eyertotter und gesottenen Zucker	Mandeltorte	1 Pfund Mandeln, 16 harte Eier, Gewürz, Zitronenschalen, 1 Pfund Zucker, 2 Klar, Zitronensaft	Backwerk	
18.	UBG Ms1967/ 007v	Eine harte Eyer Tortte	Mandeltorte	12 Eier, 1/2 Pfund Mandeln, 12 Lot Zucker, 1/4 Pfund Butter, Zitronensaft, Oblaten, Zuckerglasur	Backwerk	
19.	UBG Ms1967/ 008r	Das Butter Koch zu machen	Butterkoch	1/2 Pfund Butter, 12 Eidotter, Zucker, Zitronenschalen, Mehl	Auflauf	
20.	UBG Ms1967/ 008r	Die Anneiß Krapferl	Aniskrapferl	1/4 Pfund Zucker, 2 Klar, Zucker, 4 Lot Mehl, Zitronenschale, Anis, Oblaten	Backwerk	
21.	UBG Ms1967/ 008v	Gebachene Mandel von Teig	Mandelkekse	10 Lot Mehl, 5 Lot Zucker, 2 Lot Butter, Zimt, Zitronenschalen, Eidotter, Wein, Schmalz, Mandeln	Backwerk	
22.	UBG Ms1967/ 008v	Die geresten Mandel	Geröstete Mandeln	1/2 Pfund Zucker, 1/2 Pfund Mandeln	Küchentipp	
23.	UBG Ms1967/	Mellindel zu machen	Mellindel	1 Pfund Zucker, 2 Klar, Zitronenschale, Mandeln	Gebäck	

	009r			(oder Pistazien), Tragant, Zuckerglasur, Oblaten		
24.	UBG Ms1967/ 009v	Die Bauren Krapfel	Bauernkrapferl	2 Eier, 1 Dotter, 8 Lot Zucker, 6 Lot Mehl, 6 Lot geröstete Mandeln, Zitronenschale, Oblaten	Backwerk	
25.	UBG Ms1967/ 009v	Die andern Bauren Krapfel	Bauernkrapferl	2 Eier, 2 Eidotter, 1/4 Pfund Zucker, 12 Lot Mehl, Muskatnuss, Zitronenschale, Oblaten	Backwerk	
26.	UBG Ms1967/ 010r	Zucker Teig zum Bastetteln	Zuckerteig	8 Lot Mehl, 8 Lot Zucker, Klar, Zitronenschale	Teig; Backwerk	
27.	UBG Ms1967/ 010r	Schokoladi Pazerl	Schokolade Batzerl	1/4 Pfund Zucker,, 2 Klar, 4 Lot Schokolade, Zitronenschale, Oblaten	Backwerk	
28.	UBG Ms1967/ 010v	Der Kitten Schnee	Quittenschnee	1/2 Pfund Zucker, 5 Klar, 1/2 Pfund Quitten, Zitronenschale, Oblate	Süßspeise	
29.	UBG Ms1967/ 010v	Die Mandl Krapferl	Mandelkrapfen	1/2 Pfund Zucker, 4 Klar, 1/2 Pfund Mandeln. Zitronenschale, Zitronensaft, Oblaten, Streuzucker, Pistazien	Backwerk; Krapfen	
30.	UBG Ms1967/ 011r	Die Limoni Hobelschatten	Hobelscharten	1/4 Pfund Zucker, Zitronensaft, Klar, Oblaten, Streuzucker, Zitronenschalen	Backwerk	
31.	UBG	Die	Muskatzinen	1/2 Pfund Mandeln, 12	Backwerk	

	Ms1967/ 011v	Muskadzindel		Lot Zucker, Zitronenschale, Nelken, Zimt, Muskatnuss, 1 Ei, 1 Klar, Oblaten		
32.	UBG Ms1967/ 011v	Zucker Springerl	Zucker Springerl	6 Lot Mehl, 7 Lot Zucker, Zitronenschalen, Muskatnuss, Nelken, Klar	Backwerk	vgl. Grätzerische Kochbuch S. 309
33.	UBG Ms1967/ 012r	Biskotten Batzerl	Biskotten Batzerl	1/4 Pfund Zucker, 2 Eier, 4 Dotter, 1/4 Pfund Mehl, Zitronenschale, Muskatnuss, Oblaten, Anis	Backwerk	
34.	UBG Ms1967/ 012v	Hönig Springerl	Honig Springerl	1 1/2 Pfund Zucker, Honig, Mehl, 8 Dotter, Nelken, Zimt, Ingwer, Zitronenschalen	Backwerk	
35.	UBG Ms1967/ 012v	Das kleine Anneissbrod	Anisbrot	1/4 Pfund Zucker, 2 Eier, 2 Dotter, 12 Lot Mehl, Muskatnuss, Zitronenschale, Anis	Backwerk; Anisbrot	
36.	UBG Ms1967/ 013r	Die Wiener Maultaschen	Wiener Maultaschen	1/2 Pfund Mehl, 1/2 Pfund Butter, 4 Dotter, Wein, 1/2 Pfund Mandeln, Zitronenschale, Pistazien, Streuzucker	Backwerk; Maultaschen	
37.	UBG Ms1967/ 014r	Die gemeinen Biskotten	Biskotten	1/2 Pfund Zucker, 6 Eier, 2 Dotter, 12 Lot Mehl, Zitronenschale,	Backwerk; Biskotten	

38.	UBG Ms1967/ 014r	Die französischen Biskotten	Biskotten	4 Dotter, 12 Lot Zucker, 7 Lot Mehl, Zitronenschale,	Backwerk; Biskotten	
39.	UBG Ms1967/ 014v	Zuckerteig zu Pastetteln	Zuckerteig	8 Lot Mehl, 6 Lot Zucker, Klar, Streuzucker, Zitronenschale	Backwerk; Teig	
40.	UBG Ms1967/ 015r	Biskotten Torten	Biskottentorten	1 Pfund Zucker, 12 Eier, 3/4 Pfund Stärke, Zitronenschale, Schokolade, Vanille, Zuckerglasur	Backwerk; Torte	
41.	UBG Ms1967/ 015v	Die geschnittenen Biskotten	Biskotten	6 Eier, 6 Dotter, 1/2 Pfund Zucker, 1/2 Pfund Mehl, Zitronenschale	Backwerk; Biskotten	
42.	UBG Ms1967/ 015v	Die Mandl Tortten	Mandeltorte	1 Pfund Mandeln, 3/4 Pfund Zucker, 10 Eier, 10 Dotter, Zitronenschale, Semmelbrösel, Schokolade	Backwerk; Torte	
43.	UBG Ms1967/ 016r	Die Muschkazin Torten	Muskatzoner Torte	3/4 Pfund Zucker, 3/4 Pfund Mandeln, 1/4 Pfund geröstete Mandeln, 1/4 Pfund Zitronat, 2 Muskatnüsse, Zimt, Nelken, Zitronenschale, 2 Klar, Zitronensaft, Marmelade, Zuckerglasur	Backwerk; Torte	s. Dorizio 191 Muscazin- Torte, vgl. Grätzerisches Kochbuch S. 310 Muskazoni

44.	UBG Ms1967/ 016v	Zimmet Torten	Zimttorte	1/4 Pfund Butter, 8 Eier, 4 Dotter, 1 Pfund Mandeln, 3/4 Pfund Zucker, 2 Lot Zimt, Nelken, Zitronenschale, Zuckerglasur	Backwerk; Torte	
45.	UBG Ms1967/ 017r	Die Zuker Torten	Zuckertorte	$\frac{1}{4}$ Pfund Butter, $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, Zitronenschale, 2 Eier, 1 Dotter, Wein	Backwerk; Torte	
46.	UBG Ms1967/ 017r	Die Schokoladi Torten	Schokoladetorte	1/4 Pfund Schokolade, 1 Pfund Zucker, Tragant, 3 Klar, Oblate, Mandeln, Pignoli, Zitronenschale, Zitronat, Orangeat, Zuckerglasur	Backwerk; Torte	
47.	UBG Ms1967/ 017v	Die weiße Torten	Weißer Torte	1 Pfund Zucker, 8 Klar, Pignoli, Pistazien, Zitronat, Orangeat, Quittenkäse, Zuckerglasur	Backwerk; Torte	
48.	UBG Ms1967/ 018r	Ein andere Torten	Torte	1 Pfund, Zucker, 2 Klar, 1/2 Pfund Mandeln, Pistazien, Pignoli, Zitronenschalen, Zitronensaft, Oblaten, Marmelade, Zuckerglasur	Backwerk; Torte	
49.	UBG Ms1967/ 018v	Die Schmalz Torten	Schmalz Torte	1 Pfund Schmalz, 6 Eier, 8 Dotter, 1 Pfund Zucker, 1/2 Pfund	Backwerk; Torte	

				Mandeln, 1 Pfund Mehl, Zitronenschalen, Marmelade, Zitronenglasur		
50.	UBG Ms1967/ 019r	Eine andere Zucker Torten	Zucker Torte	1 Pfund Mehl, 1 Pfund Butter, 1 Pfund Zucker, Zitronenschalen, Zitronensaft, Eier, Marmelade	Backwerk; Torte	
51.	UBG Ms1967/ 019v	Die Brod Torten	Brot Torte	1 Pfund Mandeln, 3/4 Pfund Zucker, 10 Eier, 10 Dotter, 6 Lot Roggen- Brot, Zucker, Zitronensaft, 21Lot Zimt, 1 Lot Nelken, 1 Lot Muskatnuss, Zitronenschalen, Zuckerglasur	Backwerk; Torte	
52.	UBG Ms1967/ 019v	Eine andere Brod torten	Brot Torte	1/2 Pfund Schmalz, 6 Eier, 6 Dotter, 1/2 Pfund Zucker, 1/2 Pfund Mandeln, 1/2 Pfund Roggen-Brot, Wein, Zimt, Muskatnuss, Zitronenschalen, Zuckerglasur	Backwerk; Torte	
53.	UBG Ms1967/ 020r	Die Semmel Torten	Semmel Torte	12 Eier, 12 Dotter, 3/4 Pfund Zucker, 1 Pfund Semmelbrösel, Zitronenschalen, Zimt, Zuckerglasur	Backwerk; Torte	



54.	UBG Ms1967/ 020r	Die geschobene Torten	Torte	3 Pfund Mandeln, Zucker, Klar, Zitronensaft, Zitronensaft, Zimt, Schokolade, Muskatnuss, Schmalz	Backwerk; Torte	
55.	UBG Ms1967/ 021r	Die Spagat Briegl Krapfen	Spagatkrapfen	1/2 Pfund Mandeln, 1/2 Pfund Zucker, 1/2 Lot Nelken, 1/2 Lot Zimt, 2 Muskatnüsse, Zitronenschale, 1/2 Pfund Mehl, 4 Lot Butter, 5 Eier, Zitronensaft, Schmalz	Backwerk; Spagatkrapfen	
56.	UBG Ms1967/ 021v	Die Binolli Krapfeln	Pignoli-Krapferl	1/4 Pfund Zucker, Klar, 3 Lot Mandeln, Zitronenschale, Oblaten	Backwerk	
57.	UBG Ms1967/ 021v	Weißer Mandl Lebzettel	Lebzelten	2 Klar, 1/4 Pfund Zucker, 1 Viertel Mandeln, Zitronenschalen, Muskatnuss, Oblaten	Backwerk; Lebzelten	
58.	UBG Ms1967/ 022r	Das Koch von Nudel mit Schato in der Schüssel	Nudelauflauf mit Chaudeau	Nudeln, Süßrahm, Zucker, Chaudeau, Zitronensaft, Orangensaft, Dotter, Wein	Auflauf	
59.	UBG Ms1967/ 022v	Das Bunsch Gefrorene	Punscheis	20 Zitronen, 6 Orangen, Zucker, Arrak	Süßspeise; Punscheis	

60.	UBG Ms1967/ 023r	Die Struckel Pastetten	Strudelpastete	Strudelteig, Butter, Ragout	Fleischgericht; Pastete	
61.	UBG Ms1967/ 023v	Der Schokoladi Kremm	Schokolade-Creme	Butter, Mehl, 8 Dotter, Süßrahm, Schokolade, Zucker	Süßspeise: Schokoladencreme	
62.	UBG Ms1967/ 023v	Eine süße Speiss von Äpfeln	Gebackene Äpfel	Äpfel, Mehl, Schmalz, Wein, Zucker, Zimt, Marmelade, Rosinen	Süßspeise; Äpfel	
63.	UBG Ms1967/ 024r	Eine Pastetten mit Ochsenschweif	Ochsenschwanzpastete	2 Eier, 2 Dotter, Rahm, Butter, Ochsenschwanz, Zwiebel, Lorbeer, Rosmarin, gelbe Rüben, Zitronenschale, Wein, Essig, Kernfett, Mehl, Kapern, Sardellen, Schalotten, Pilze, Semmelbrösel, Muskatblüte	Fleischgericht; Ochsenschwanzpastete	
64.	UBG Ms1967/ 025r	Die Aepfel Strauben	Apfelstrauben	Straubenteig, Äpfel, Schmalz	Süßspeise; Apfelstrauben	
65.	UBG Ms1967/ 025r	Die Kerschen einzumachen	Kirschen konservieren	Kirschen, (oder wahlweise Marillen, Pfirsiche, Zwetschken, Weichseln, oder Kornelkirschen)	Konservieren; Kirschen	
66.	UBG Ms1967/ 025v	Die Aepfel in Butterteig	Äpfel in Blätterteig	Blätterteig, Eier, Äpfel, Zucker, Rosinen, Zimt, Mandeln	Backwerk; Äpfel in Blätterteig	

67.	UBG Ms1967/ 026r	Den Donusoll einzusieden	Tournesol	Tournesol, Zitronensaft, Zucker	Lebensmittelfarben	
68.	UBG Ms1967/ 026r	Eine süße Speiss	Apfel-Zwieback-Auflauf	Äpfel, Wein, Zimt, Zucker, Zitronenschalen, Butter Zwieback, Marmelade	Backwerk; Apfelaufwurf	
69.	UBG Ms1967/ 026v	Das Suppen Koch	Semmelaufwurf	Semmel, Suppe, Eier, Butter	Backwerk; Semmelaufwurf	
70.	UBG Ms1967/ 027r	Das gute Broddampfl	Sauerteig	Hirschmehl, Sauerteig, Most, Hopfen	Backwerk; Sauerteig	
71.	UBG Ms1967/ 027r	Murken einzumachen, daß sie gut sind	Gurken konservieren	Gurken, Weinessig, Pfefferoni	Konservieren; Gurken	
72.	UBG Ms1967/ 027v	Die Strukl mit Eyerfleckl mit Nudl abgeschmalzen	Serviettenknödel mit Krebsbutter	Omeletten, Nudeln, Milch, Krebsbutter, Zucker, Butter	Serviettenknödel	
73.	UBG Ms1967/ 028r	Eyer Fleckl mit Spinat	Spinataufwurf	Spinat, Omeletten, Butter, Mehl, Süßrahm, Rosinen, Semmelbrösel.	Backwerk; Spinataufwurf	
74.	UBG Ms1967/ 028r	Die Stanezel mit Nudl aus Schmalz gebachen	Nudelstanitzel	Nudeln, Milch, Oblaten, Eier, Semmelbrösel, Schmalz, Krebsbutter, Zucker, Vanille	Backwerk; Stanitzel	
75.	UBG Ms1967/ 028v	Fisch Otter mit brauner Soß	Fischotter	Fischotter, Wein, Suppe, Essig, Zwiebel, Thymian, Zitronenschale,	Fleischgericht; Otter	

				Rosmarin, Schmalz, Most		
76.	UBG Ms1967/ 028v	Hasche mit Schmankerl	Faschierter Braten	Braten, Pilze, Bratenfett, Jus, Wein, Zitronenschale, Schmankerl	Fleischgericht; Faschierter Braten	
77.	UBG Ms1967/ 029r	Das Brat'l Koch mit Schnee	Bratenauflauf	Semmel, Milch, Butter, Eidotter, Braten, Schnee	Fleischgericht; Bratenauflauf	
78.	UBG Ms1967/ 029r	Der Apfel Canpot	Apfelkompott	Äpfel, Zucker, Kermesbeeren	Süßspeise	
79.	UBG Ms1967/ 030r	Die geschobene Mandl Torten	Mandeltorte	Zucker, Mandeln, Klar, Schokolade, Zuckerglasur	Torte	
80.	UBG Ms1967/ 030v	Die Suppen von Mandl und Eyer	Eier-Mandel-Suppe	Mandeln, Milch, Eidotter, Petersiliensuppe oder Erbsensuppe	Suppe	
81.	UBG Ms1967/ 030v	Den Reis mit Eyer und Mandl	Eier-Mandel-Reis	Reis, Mandeln, Eidotter, weiße Suppe	Reisgericht	
82.	UBG Ms1967/ 030v	Die Kälberohren mit Krenn	Kälberohren	Kälberohren, Eidotter, saurer Rahm, Mehl,	Fleischgericht; Kalb; Ohren	Krenn = Creme
83.	UBG Ms1967/ 031r	Die Pfeiferl von Butterteig mit Salsen	Buchée (Pastetenformen aus Blätterteig)	Blätterteig		
84.	UBG Ms1967/ 031r	Eine Mehlspeis mit Schmaunkerl Rago	Ragout mit Schmankerl	Ragout, Schmankerl, Schmalz, Milch, Mehl, Eidotter	Fleischspeise; Ragout	

85.	UBG Ms1967/ 032r	Beschamehl mit Biskotten und Eingesodenen	Auflauf	Semmel, Milch, Eier, Dotter, Schnee, Butter, Semmelbrösel; Bechamél, Biskotten, Marmelade	Süßspeise	
86.	UBG Ms1967/ 032r	Ein Kronat Apfel mit Hassen	Granatapfel aus Hasenfleisch	Hasenfleisch, Kernfett, Zitronenschale		
87.	UBG Ms1967/ 032v	Die Apfel mit Schatto		Äpfel, Wein, Zucker, Weinchaudeau, Zitronen	Süßspeise	
88.	UBG Ms1967/ 033r	Die Mandl Torten mit Schatto	Mandeltorte mit Chaudeau	1 Pfund Mandeln, 1 Pfund Zucker, 24 Eier, 1/4 Pfund Schokolade, Semmelbrösel	Backwerk; Torte	
89.	UBG Ms1967/ 033r	Der Weixel Kuchen	Weichselkuchen	Weichsel, Wein, Zucker, Mandeln, Milch	Backwerk; Kuchen	
90.	UBG Ms1967/ 033v	Doe Spagat Krapfen von marben Teig	Spagatkrapfen	Mehl, Salz, Butter, Dotter, Milch, Marmelade	Backwerk; Spagatkrapfen	
91.	UBG Ms1967/ 034r	Die Krapfl von Mandl mit Eingesodenen	Mandel-Krapfen	9 Lot Mandeln, 5 Lot Zucker, Marmelade, Zuckerglasur	Backwerk	
92.	UBG Ms1967/ 034v	Eine Schockoladi Torrten	Schokoladetorte	12 Lot Schokolade, 24 Lot Zucker, Schnee, Tragant, Oblaten,	Backwerk; Torte	
93.	UBG Ms1967/ 034v	Die Lauber von Zucker	Zuckerdekorationen in Laubform	Zucker, Tragant, Schnee	Dekoration	

94.	UBG Ms1967/ 035r	Die weissen Zuckerbogen	Zuckerbögen	Zucker, Zitronensaft, Oblaten, Zuckerglasur	Backwerk; Zuckerbögen	
95.	UBG Ms1967/ 035v	Rübbisel Saft zum abgießen	Johannisbeerensaft	Johannisbeeren, Zucker, Mandelöl	Konservieren; Johannisbeeren	
96.	UBG Ms1967/ 036r	Die Schwammerln auf Torten von Marzipan Teig	Tortendekoration aus Marzipan	Mandeln, Zucker, Klar, Schokolade, Tournesol	Backwerk; Tortendekoration	
97.	UBG Ms1967/ 036v	Den Dragand Teig zu machen	Tragantteig	Tragant, Klar, Zucker, Butter	Backwerk; Tragant- Teig; Tortendekoration	
98.	UBG Ms1967/ 036v	Gute Krapfel	Krapferl	1/4 Vierting Butter, 4 Dotter, Germ, Milch, Zucker	Backwerk; Krapfen	
99.	UBG Ms1967/ 037r	Die Hollahippen	Hohlhippen	1/4 Pfund Mandeln, Zucker, 4 Eier, Zitronenschale	Backwerk; Hohlhippen	
100.	UBG Ms1967/ 037r	Die falschen Mandl Nudl	Griesnudeln	Gries, Milch, Schmalz, 4 Dotter, 4 Eier,	Nudeln	
101.	UBG Ms1967/ 037v	Gute Krapfel mit Krepsen	Krebs-Krapferl	Krebse, Semmeln, Butter, Schmalz	Krustentiere	
102.	UBG Ms1967/ 038r	Die Krepsen Suppen	Krebssuppe	Krebse, Backfisch, Butter, Petersilienwasser, Muskatblüte, Pfeffer, gebähte Semmeln	Krustentiere; Suppe	

103.	UBG Ms1967/ 038r	Die gesoltze Milch	Milchgelee	10 Klar, Milch	Gelee	
104.	UBG Ms1967/ 038v	Eine Hänn, wie eine Wildhänn zu machen	Huhn auf Jägerart	1 Henne, Ingwer, Pfeffer, Nelken, Gewürz, Weinessig	Geflügel	
105.	UBG Ms1967/ 038v	Gute Krapfel mit Krepsen	Krebs-Krapferl	Krebse, Semmeln, Butter, Schmalz	Krustentiere;	
106.	UBG Ms1967/ 039r	Die Krepsen suppen	Krebssuppe	-	Krustentiere	Verweis
107.	UBG Ms1967/ 039r	Das faumichte Weixel Koch	Weichselschnee	Weichseln, Zucker, 8 Klar, Mutter	Süßspeise	
108.	UBG Ms1967/ 039v	Die gefühlten Kohlerrabi	Kohlrabi mit Krebsfüllung	Kohlrabi, Krebsschwänze, Kalbseuter, Bries, Semmeln, Milch Muskatblüte, Eier, Rindsuppe	Krustentiere; Gemüse	
109.	UBG Ms1967/ 039v	Die Hobel Schatten	Hobelscharten	Mehl, Zucker, Wein, Dotter, Schmalz	Backwerk	
110.	UBG Ms1967/ 040r	Die Milchramm Nockerl mit Krepsen	Krebse mit Rahmnockerl	Mehl, Obers, Eier, Krebsschwänze, Milch	Krustentiere	
111.	UBG Ms1967/ 040r	Die Topfen Nudel	Topfennudeln	4 Lot Schmalz, 6 Lot Topfenbrösel, 2 Eier, 3 Dotter, Germ, Milch,	Nudeln	

				Mehl		
112.	UBG Ms1967/ 040v	Das Zwetschgen Koch	Zwetschkenauflauf	Zwetschken, Wein, Zucker, Zimt, Butter, Dotter, Semmelbrösel	Süßspeise; Zwetschken	
113.	UBG Ms1967/ 040v	Das Maschansger Apfl Koch	Apfelkoch	Maschansger-Äpfel, Zucker, 12 Klar,	Süßspeise; Äpfel	
114.	UBG Ms1967/ 041r	Das saure Kraut mit Kapaun	Kapaun, mit Sauerkraut gefüllt	Sauerkraut, Speck, Obers, Kapaun, Sardellen, Zitronenschale, Butter, Muskatnuss, Gewürz, Nelken,	Geflügel; Kapaun	
115.	UBG Ms1967/ 041v	Die Mandeltorten von harten Eyern	Mandeltorte	1/4 Pfund Mandeln, 8 Dotter, 1/2 Pfund Butter, 1/4 Pfund Zucker, Zitronenschale, Zuckerglasur	Backwerk; Torte	
116.	UBG Ms1967/ 042r	Das Erdherr Koch zu machen	Erdbeerauflauf	Erdbeeren, Zucker, Bechamél, Butter, 6 Dotter, Schnee von 6 Klar, Marmelade	Süßspeise; Erdbeeren	
117.	UBG Ms1967/ 042r	Die Salsen Krapfel	Marmeladekrapferl	Oblaten, Marmelade, Weinteig, Schmalz	Backwerk; Marmeladekrapferl	
118.	UBG Ms1967/ 042v	Die Pomeranzen Sulz	Orangengelee	12 Orangen, 3/4 Pfund Zucker, Hausenblase	Gelee	
119.	UBG Ms1967/	Ein Erdäpfel Speis	Kartoffelauflauf	Sardellen, Sauerrahm, 2 Eier, 2 Dotter,	Backwerk; Kartoffelauflauf	



	042v			Kartoffel, Schweinefleisch, (oder Zunge, oder Parmesankäse), Semmelbrösel		
120.	UBG Ms1967/ 043r	Gute Topfen Torten	Topfentorte	1 Seidl Süßrahm, 10 Eier, Zitronensaft, 1/2 Pfund Zucker, 1/4 Butter, Orangen- und Zitronenschalen	Backwerk; Topfentorte	
121.	UBG Ms1967/ 043r	Ein Koch von Eyer Fleckl	Nudelauflauf	Eiernudeln, Zucker, Rotwein, Zimt, Marmelade, Zitronensaft		
122.	UBG Ms1967/ 043v	Den blauen Köhl mit Kösten	Blaukohl mit Kastanien	Kohl, Kastanien, Zucker, Jus, Kaffee		
123.	UBG Ms1967/ 043v	Kafee Kremm mit Oblaten gebahen	Oblaten, mit Kaffeecreme gefüllt, gebacken	Butter, Mehl, 9 Dotter, Süßrahm, Kaffee, Semmelbrösel, Oblaten, Schmalz	Backwerk; Kaffeecreme	
124.	UBG Ms1967/ 044r	Die gefühlten Schnecken	Gefüllte Schnecken	Schnecken, Sardellenbutter, Knoblauch, Petersilie, Semmelbrösel, Schinken	Krustentiere; Schnecken	
125.	UBG Ms1967/ 044v	Die Topfen Nudl in Schmalz	Topfennockerln	Topfen, 3 Eier, 3 Dotter, Mehl, Germ, Schmalz	Backwerk; Topfennockerl	
126.	UBG Ms1967/ 044v	Die gestossene Suppen	Suppeneinlage	Reste von Schnepfen, Tauben, Kapaunen, Mandeln, Semmeln, 2	Suppe; Suppeneinlage	

				Dotter, Muskatblüte, Safran, Rindsuppe, gebähte Semmel		
127.	UBG Ms1967/ 045r	Die Eiß Torten	Zuckerglasur	Schnee, Marmelade, Schokolade	Backwerk; Torte; Dekoration	
128.	UBG Ms1967/ 045r	Den Ritter Wein zu klären	Wein klären	Milch	Küchentipp	Ritterwein
129.	UBG Ms1967/ 045v	Die Germ Botizen mit Sirop	Germpotizze	Germteig, Butter, Eier, süßer Rahm, Nüsse, Sirup (oder Honig)	Backwerk; Germpotizze	
130.	UBG Ms1967/ 045v	Die Marillen Biskotten	Marillen Biskotten	Marillen, Schnee, Salse, Biskotten	Backwerk; Marillenbiskotten	
131.	UBG Ms1967/ 046r	Eine gute Mehlspeis	Schmankerl-Auflauf	Schmankerl, süßer Rahm, Zucker, Zimt	Backwerk; Schmankerlaufauf	
132.	UBG Ms1967/ 046r	Eine süße Speiss	Gebackene Weichseln	Getrocknete Weichsel, Semmelbrösel, Zimt, Zucker, Zitronenschale, Eier, Mehl, Schmalz, Wein	Backwerk; Weichsel	
133.	UBG Ms1967/ 046v	Eine andere süsse Speiss	Windbäckerei	Schnee, Zucker, Obers	Süßspeise; Windbäckerei	
134.	UBG Ms1967/ 047r	Die weisse Plamasche	Blancmanger	2 Seidl Obers, Vanille, 1 Vierting Mandel, Milch, Hausenblase	Gelee; Blancmanger	
135.	UBG	Die Kell	Kohlschöberl als	Kohl, Semmel, Rahm,	Suppe; Suppeneinlage	

	Ms1967/ 047v	Schöberl	Suppeneinlage	Kalbfleisch, (oder Kapaun), Butter, Eier		
136.	UBG Ms1967/ 048r	Der Weixel Saft, womit man ein ganzes Jahr hiemit Weixel Wein macht	Weichselsaft	Weichseln, Zucker, Zimt, Nelken, Muskatnuss, Mandelöl	Konservieren; Weichseln	
137.	UBG Ms1967/ 048r	Dem Lemony Saft zum abgüßen	Zitronensaft konservieren	1 Pfund Zucker, 1 Seidl Zitronensaft, Mandelöl	Konservieren; Zitronensaft	
138.	UBG Ms1967/ 048v	Den Kitten Käss zu machen	Quittenkäse	Birnenquitten, Zucker, Zitronen, Zitronenschalen,	Konservieren; Quitten	
139.	UBG Ms1967/ 049v	Die Erdbär Milch zu machen	Erdbeerschaum	Erdbeeren, Zucker, Süßrahm, Hohlhippen	Süßspeise; Erdbeeren	
140.	UBG Ms1967/ 049v	Die Paradeis Äpfel Soß	Paradeis-Sauce	Tomaten, Wein, Zucker, Semmelbrösel	Gemüse; Paradeiser	
141.	UBG Ms1967/ 050r	Die gekochte Mandl Torten	Mandeltorte	Mandeln, Zucker, Zitronenschalen, Zimt, Schnee, Marmelade, Zuckerglasur	Süßspeise; Torte	
142.	UBG Ms1967/ 050r	Eine gute Mehlspeis	Fleischpastete	Omeletten, Bechamél, Eier, Ragout, Bries, Euter, Pilze	Fleischgericht	
143.	UBG Ms1967/ 050v	Hirn Wandl zu machen	Hirnpastete als Suppeneinlage	Hirn, Semmeln, Milch, Butter, Mark, Eier, Salz, Muskatblüte	Fleischgericht; Innereien	
144.	UBG	Den gefrorenen	Rahmeis als	Sauerrahm, Süßrahm, 14	Backwerk; Torte;	

	Ms1967/ 050v	Ramm in der Torten	Tortenfülle	Lot Zucker, Zitronensaft, Vanille	Eisfülle	
145.	UBG Ms1967/ 051r	Die Kaiser Speis zu machen	Topfen-Mandel- Auflauf	Süßrahm, 8 Dotter, 1 Ei, Zitronensaft, Butter, 5 Eier, 3 Dotter, Mandeln, Zucker	Süßspeise	
146.	UBG Ms1967/ 051v	Die Bratwurst von Fischen	Fischwürste	Fisch, Semmelbrösel, Süßrahm, Butter, Pfeffer, Zitronenschale, Muskatblüte, Milch	Fischgericht	
147.	UBG Ms1967/ 051v	Das kalte Kindskoch	Auflauf	Süßrahm, Mehl, Zucker, Vanille, Butter, Pistazien, Zitronat, Schmankerl, Hohlhippen	Süßspeise; Auflauf	
148.	UBG Ms1967/ 052r	Die gerechte Wind Torten	Wind-Torte	Schnee von 10 Klar, Zucker, Tragant, Marmelade	Backwerk; Torte	
149.	UBG Ms1967/ 052v	Eine gute Mehlspeis		6 Lot Zucker, Süßrahm, Butter, 6 Eier, 4 Dotter, Hohlhippen, Schmankerln	Backwerk; Torte	
150.	UBG Ms1967/ 053r	Ein Silligug zu machen	Syllabub	1 Seidl Süßrahm, 6 Zitronen, 1/2 Seidl Wein, Biskotten, Zwieback	Süßspeise, (englisches Dessert)	Silipup. Vgl. Grätzerisches Kochbuch 394
151.	UBG Ms1967/ 053r	Den Schneezucker zu machen	Zuckerglasur	Zucker, Zuckerglasur,	Backwerk; Zuckerglasur	
152.	UBG Ms1967/ 053v	Die Feigel Sulz zu machen	Veilchengelee	Veilchen, Zitronensaft, Hausenblase	Gelee; Veilchengelee	

153.	UBG Ms1967/ 054r	Spiess Krapfel im Schmalz gebachen	Spießkrapfen	1/2 Pfund Mehl, 1/4 Pfund Zucker, Zitronenschale, Zimt, Nelken, Muskatblüte, Butter, 5 Dotter, Rahm, Schmalz	Backwerk; Spießkrapfen	
154.	UBG Ms1967/ 054v	Die Reis Würstel zu machen	Reis-Schweinefleisch- Küchlein	Reis, Rindsuppe, Schweinefleisch, Eier, Semmelbrösel	Suppeneinlage	
155.	UBG Ms1967/ 055r	Das weisse Brod	Weißbrot	Mehl, Germ, Süßrahm, Eier	Backwerk; Brot	
156.	UBG Ms1967/ 055r	Die Bordigesser Torten	Orangentorte	1 Pfund Mandeln, 1 Pfund Zucker, 3 Orangen, 14 Dotter, Schnee von 8 Klar, Orangenschalen	Backwerk Orangentorte	
157.	UBG Ms1967/ 055v	Die Biskotten Torten	Biskottentorte	1 Pfund Zucker, 19 Dotter, Zitronenschale, Vanille, Butter	Backwerk; Biskottentorte	
158.	UBG Ms1967/ 056r	Eine Brod Torten	Brottorte	1 Pfund Zucker, Mandeln, 18 Dotter, 12 Eier, 1 Lot Zimt, Nelken, Muskatblüte, Zitronenschale, Semmelbrösel, Brotbrösel	Backwerk; Brottorte	
159.	UBG Ms1967/ 056v	Ein Weixel Kuchen	Weichselkuchen	1/4 Pfund Schmalz, 5 Eier, Nelken, Zimt, Muskatblüte, Zitronenschale,	Backwerk; Weichselkuchen	

				Semmelbrösel		
160.	UBG Ms1967/ 056v	Eine Germ Torten	Germtorte	1/4 Butter, 6 Eier, 4 Dotter, Zucker, Mehl, Nelken, Zimt, Zitronenschale, Schmalz	Backwerk; Germtorte	
161.	UBG Ms1967/ 057r	Ein Eingebundenes	Süßer Serviettenknödel	Butter, Eier, Semmelbrösel, Süßrahm, Zimt, Mandeln, Rosinen,	Knödel	
162.	UBG Ms1967/ 057r	Wein Schatto darüber	Chaudeau	1 Seidl Wein, 6 oder 7 Dotter, Zimt, Zucker,	Chaudeau	
163.	UBG Ms1967/ 057v	Eine gelbe Muschkatblüh Torten	Macistorte	Zucker, Mandeln, 12 Eier, 16 Dotter, Muskatblüte, Muskatnuss, Zimt, Zitronenschale, Schnee, Semmelbrösel, Vanille	Backwerk; Torte	
164.	UBG Ms1967/ 057v	Schokoladi Batzl zu machen	Schokoladebusserl	Schnee, Zucker, Tragant, Schokolade, Oblaten	Backwerk; Schokoladebusserl	
165.	UBG Ms1967/ 057v	Weißer Batzl zu machen	Schneebusserln	Schnee, Zucker, Tragant, Zitronensaft	Backwerk; Schneebusserln	
166.	UBG Ms1967/ 058r	Weißer Batzl zu machen von Mandl	Mandelbusserl	Schnee, Zucker, Tragant, Mandeln, Vanille	Backwerk; Mandelbusserl	
167.	UBG Ms1967/ 058r	Das Weixel Koch zu machen	Weichsel-Auflauf	Butter, Eier, Semmel, Milch, Tragant, Zitronenschalen, Weichseln, Schnee,	Backwerk; Weichselauflauf	

				Semmelbrösel		
168.	UBG Ms1967/ 058r	Das Hötschepetsch Koch zu machen	Habebuttenkoch	Hagebuttenmarmelade, 1 oder 2 Eidotter, Mehl, Schnee	Konservieren; Hagebuttenmarmelade	vgl. Graetzerisches Kochbuch 56
169.	UBG Ms1967/ 058v	Das Reis Koch zu machen	Reisauflauf	gekochter Reis, Schmalz, 6 Eidotter, Zucker, Vanille, Schnee	Backwerk; Reisauflauf	
170.	UBG Ms1967/ 058v	Eine Erdäpfel Torten	Kartoffeltorte	15 Lot Kartoffel, 13 Lot Zucker, 10 Eidotter, Schnee	Backwerk; Kartoffeltorte	
171.	UBG Ms1967/ 059r	Das Kitten Koch	Quittenkoch	8 Quitten, Schmalz, 8 Eidotter, Zucker, Semmelbrösel, Süßrahm, Zimt, Schnee	Süßspeise; Quittenlatwerge	
172.	UBG Ms1967/ 059r	Das Marillen Koch	Marillenkoch	Marillensulz, Zucker, Eidotter, Semmelbrösel, Süßrahm, 10 Klar für Schnee	Süßspeise; Marillenkoch	
173.	UBG Ms1967/ 059v	Das Schokoladi Koch	Schokoladenkoch	Kindskoch, Schmalz, Zucker, Schokolade, 6 Eidotter, Schnee	Süßspeise; Schokoladenkoch	
174.	UBG Ms1967/ 059v	Die fasch Würstl	Wurstfülle	Kalbsbraten (oder anderen), Zitronenschale, Muskatblüte, Semmelbrösel, Milch, 2 oder 3 Eier, Mehl	Fleischgericht; Wurstfülle	
175.	UBG Ms1967/ 059v	Die Artischocken in Öhl	Artischocken	Artischocken, Olivenöl, Semmelbrösel, Suppe	Gemüse; Artischocken	

176.	UBG Ms1967/ 060r	Die Mandl Wandl	Mandelkuchen	1 Vierting Zucker, 10 Dotter, 1 1/4 Pfund Mandeln, Vanille, Zitronenschale	Backwerk; Mandelkuchen	
177.	UBG Ms1967/ 060r	Fanili Wandl	Vanillekuchen	4 Löffel Mehl, 4 Eier, 4 Dotter, 1 Seidl Obers, Vanille, Zucker, Zitronenschale, Schnee, Butter, Semmelbrösel	Backwerk; Vanillekuchen	
178.	UBG Ms1967/ 060v	Das faschirte Mohlbratl	Mulbratl	Lungenbraten, Zwiebel, Speck, Zitronenschale, Lorbeerblätter, Rosmarin, Thymian, Muskatblüte, Neugewürz, Semmelbrösel, Milch, 2 Eier, gelbe Rüben	Fleischgericht; Lungenbraten	
179.	UBG Ms1967/ 061r	Lemoni Sulz zu machen	Zitronengelee	12 Zitronen, 1 Lot Hausenblase, 2 Orangen, Zucker, Schnee	Süßspeise; Zitronengelee	
180.	UBG Ms1967/ 061v	Den faschirten Kehl zu machen	Kohlaufauf	Kohl, saurer Rahm, Schweinefleisch, frisch und geselcht, Eier, Semmelbrösel	Gemüse; Fleischgericht	
181.	UBG Ms1967/ 061v	Das Aepfel Koch zu machen	Apfelaufauf	Äpfel, Semmelbrösel, Wein, Butter, Eidotter, Zimt, Zucker	Süßspeise; Apfelaufauf	
182.	UBG Ms1967/ 062r	Die spanische Semmel	Spanische Semmel	Semmel, Marmelade, Eier, Semmelbrösel, Wein, Zucker, Zimt,	Backwerk	



				Gewürz		
183.	UBG Ms1967/ 062r	Rago zu machen	Kalbsragout	Mehl, Bries, Euter, Kalbfleisch, Suppe, Kohlrabi	Fleischgericht; Kalbsragout	
184.	UBG Ms1967/ 062v	Milch Solz zu machen	Milchgelee	Milch, Hausenblase, Vanille, Mandeln,	Süßspeise	
185.	UBG Ms1967/ 062v	Frikase zu machen	Frikassee	Eingemachtes, Eier, Suppe	Fleischgericht	
186.	UBG Ms1967/ 063r	Die Zuker Strauben zu machen	Zuckerstrauben	Milch, 1 Ei, 1 Klar, Zimt, Zucker, Mehl,	Backwerk; Zuckerstrauben	
187.	UBG Ms1967/ 063r	Die Prezerl zu machen	Brezel	Mehl, Zucker, Butter	Backwerk; Brezel	
188.	UBG Ms1967/ 063r	Den Weixel Saft zum Einsieden	Weichselsaft	Weichseln, Zucker	Konservieren; Weichselsaft	
189.	UBG Ms1967/ 063r	Weixel einzusieden	Weichseln einsieden	Weichseln, Zucker, Gewürz, Nelken, Zimt	Konservieren; Weichseln	
190.	UBG Ms1967/ 063v	Schaschetl zu machen	Blätterteigtaschen mit Fleischfülle	Blätterteig, faschiertes Schweinefleisch, geselchtes und frisches, Kalbfleisch, Schmalz	Backwerk; Fleischgericht	
191.	UBG Ms1967/ 063v	Die Linzer Torten	Linzer Torte	1 Pfund Mehl, 3/4 Pfund Butter, 1 Pfund Mandeln, 8 Eidotter, Nelken, Zimt, Zitronenschale,	Backwerk; Linzertorte	

				Marmelade		
192.	UBG Ms1967/ 064r	Die Muschkazintl	Mandelkekse	1 Pfund Zucker, 1 Pfund Mandeln, Klar, Gewürz, Zimt, Zitronenschalen	Backwerk; Mandelkekse	
193.	UBG Ms1967/ 064r	Die gereste Mandl Torten	Torte mit gerösteten Mandeln	Schmalz, Zucker, 1 Pfund Mandeln,	Backwerk; Mandeltorte	
194.	UBG Ms1967/ 064v	Die spanischen Wind	Spanischer Wind	Schnee, Zucker, Zimt, Zitronensaft, Oblaten	Backwerk; Windbäckerei	
195.	UBG Ms1967/ 064v	Die Nonnen Krapfel	Nonnenkrapferl	1/4 Pfund Zucker, 1 Eidotter, saurer Rahm, Butter, Salz, Milch, Honig, Brotbrösel, Nelken	Backwerk; Nonnenkrapferl	
196.	UBG Ms1967/ 065r	Das Mandl Koch	Mandelauflauf	Mandeln, Butter, Eier, Eidotter, Zucker, Nelken, Zitronenschalen, Muskatnuss, Semmelbrösel	Backwerk; Mandelauflauf	
197.	UBG Ms1967/ 065r	Die Pischkotten in der Suppen	Suppeneinlage	Butter, Eier, Eidotter	Suppe; Suppeneinlage	
198.	UBG Ms1967/ 065r	Die Mehlbögen zu machen	Zimtbögen	Mehl, Zucker, Zimt, 8 Eidotter, Schmalz	Backwerk; Zimtbögen	
199.	UBG Ms1967/ 065v	Die Weixl Solz zu machen	Weichselgelee	Weichseln, Schmalz, Semmelbrösel, Zucker, Gewürz	Süßspeise; Weichselgelee	
200.	UBG	Den gesodenen	Pudding mit Chaudeau	Butter, 4 Eier,	Süßspeise; Pudding	

	Ms1967/ 066r	Butin mit Schato		Semmelschmolle, Süßrahm, Rosinen, Zitronenschale, Mandeln, Chadeau		
201.	UBG Ms1967/ 066r	Die Mandl Kolatschen zu machen	Mandelgolatschen	1/2 Pfund Mandel, 1/4 Pfund Zucker, Zitronensaft, 8 Dotter, Germteig	Backwerk; Mandelgolatschen	
202.	UBG Ms1967/ 066v	Die Ipsilandi Knödl	Ipsilandi Knödel	1/2 Pfund Rindermark, 1/2 Pfund Lungenbraten, 3 Eier, 2 Dotter, 10 Lot Reis, Sardellen, Selchfleisch, Sammelbrösel	Fleischgericht; Fleischknödel	
203.	UBG Ms1967/ 067r	Butter Teig von Germ	Blätterteig	1/4 Pfund Mehl, 1/4 Pfund Butter, 4 Eidotter, Germ, Rahm, Salz, Eingemachtes, Klar	Teig	
204.	UBG Ms1967/ 067r	Dem böhmischen Butterteig	Blätterteig, böhmischer	1/2 Pfund Butter, 1/2 Pfund Mehl, Süßrahm, 1 Ei, Wein, Salz	Teig	
205.	UBG Ms1967/ 067v	Die Germ Torten	Germtorte	1/2 Pfund Butter, 1Pfund Mehl, Süßrahm, 8 Eier, Germ, Zucker, Salz	Backwerk; Torte	
206.	UBG Ms1967/ 068r	Bären Pratzen	Bärentatzen	Schmalz, Mandel, Zucker, Nelken,	Süßspeise; Bärentatzen	
207.	UBG Ms1967/ 068v	Eine Leber Suppen	Lebersuppe	Leber, Mehl, Eier, Sammelbrösel, Rindssuppe, gebähte	Suppe; Innereien; Leber	

				Semmeln		
208.	UBG Ms1967/ 068v	Pistazi Koch	Pistazienauflauf	Schmalz, 4 Eier, Pistazien, Rosinen, Pignoli, Zucker, Süßrahm, Mehl,	Backwerk; Pistazienauflauf	
209.	UBG Ms1967/ 069r	Kafee Kousumme	Kaffee-Flip	1/2 Maß Milch, Zucker, Kaffee, 9 Dotter,	Getränk	Kaffeh- Consume, Dorizio 160
210.	UBG Ms1967/ 069v	Das gefamte Marillen Koch	Schaumiger Marillenauflauf	Marmelade, Schnee von 10 Klar, Tragant, Oblaten,	Backwerk; Marillenauflauf	
211.	UBG Ms1967/ 069v	Marillen einzusieden	Marillen einsieden	1 Pfund Marillen, 1/2 Pfund Zucker, Klar	Konservieren; Marillen	
212.	UBG Ms1967/ 070r	Das Schokoladi Koch andere Art	Schokolade-Semmel- Auflauf	Semmeln, Milch, Schokolade, Schmalz, 7 Dotter, Schnee	Süßspeise; Schokoladenauflauf	
213.	UBG Ms1967/ 070v	Das Mehl Koch zu machen		Butter, Mehl, Milch, 8 Dotter, Zucker, Zitronenschale, Schnee		
214.	UBG Ms1967/ 070v	Den Budin zu machen	Pudding	Semmel, Süßrahm, Mandeln, Butter, 5 Dotter, Zitronat, Schnee, Chaudrau	Süßspeise; Pudding	
215.	UBG Ms1967/ 071r	Das gelbe Rüben Koch	Rübenkoch	Gelbe Rüben, Milch, Schmalz, 9 Dotter, Zucker, Zitronenschalen, Schnee		
216.	UBG Ms1967/	Das Nudl Koch	Nudelkoch	Nudeln, Milch, Schmalz, 6 Dotter, Zucker, Zimt,	Backwerk; Nudelkoch	

	071r			Schnee		
217.	UBG Ms1967/ 071v	Die saure Rahm Pastetteln	Sauerrejm-Pastete	Strudelteig, Sauerrahm, Zucker, Zimt, Semmelbrösel	Backwerk, Pastete	
218.	UBG Ms1967/ 071v	Die Weinberr einzusieden	Traubensaft konservieren	Traubensaft	Konservieren; Traubensaft	
219.	UBG Ms1967/ 072r	Die Nudl Rolleten	Nudelrouladen	Nudeln, Milch, Schmalz, Oblaten, Zucker, Zimt, Vanille, Eier, Semmelbrösel	Backwerk; Nudelrouladen	
220.	UBG Ms1967/ 072r	Das Weixel Koch	Weichselauflauf	Getrocknete Weichseln, Rahm, Schmalz, Semmelbrösel, Milch, 6 Dotter, Zucker, Zimt, Nelken, Zitronenschalen, Schnee	Backwerk; Weichselauflauf	
221.	UBG Ms1967/ 072v	Der Kirschen Struchl	Kirschenstrudel	Strudelteig, Butter (oder Schmalz) 4 oder 5 Eier, Zimt, Zucker, Kirschen	Backwerk; Kirschenstrudel	
222.	UBG Ms1967/ 072v	Das Mandl Koch	Mandelaufwurf	4 Lot Zucker, 9 Dotter, 1 Vierting Mandeln, Zitronenschalen, Schnee	Backwerk, Mandelaufwurf	
223.	UBG Ms1967/ 073r	Den Erbsen Ritschirt	Ritschert	Schmalz, Semmelbrösel, Suppe, Erbsen, Schweinefleisch	Fleischgericht; Schwein	
224.	UBG Ms1967/ 073r	Die Germ Talkerl	Germ-Talken	1/2 Maß Mehl, 2 Dotter, Germ, Milch, Schmalz, Zimt, Zucker, Süßrahm,		

225.	UBG Ms1967/ 073v	Die Krepfen mit Erbweis	Krebse	Krebse, Krebsbutter, Erbsen, Semmelbrösel, Sauerrahm,	Krustentiere; Krebse	
226.	UBG Ms1967/ 074r	Die Rorätl zu machen	Rouladen	Kalbschnitzel, Kernfett, Semmeln, Milch, Eingerührtes, Schalotten, Muskatblüte, Salz, Klar,	Fleischgericht; Rouladen	
227.	UBG Ms1967/ 074v	Kapaun zu fornieren	Gefüllter Kapaun	Kapaun, Huhn, Schinken, Austern, gehacktes Kalbfleisch, Semmeln, Milch, Schalotten, Eingerührtes, Sardellen, Butter	Geflügel; Kapaun	
228.	UBG Ms1967/ 075r	Die Fleisch Solz	Fleischsulz	1 Maß Wein, 1 Seidl Essig, Zitronenschale, Zwiebel, Muskatblüte, Nelken, Zimt, Wacholderbeeren, Rosmarin, Lorbeer, gelbe Rüben, Sellerie, Petersilie, Schalotten, Muskatnuss, Knochen, Suppe, Schnee	Gelee	
229.	UBG Ms1967/ 076r	Die Würstel von Fischfasch	Fisch-Würstel	Fische, Semmel, Schalotten, Butter, Zitronenschalen, Eier, Semmelbrösel,	Fischgericht	
230.	UBG Ms1967/ 076r	Die Kastarol Pastetten	Pastete	Mehl, Butter, Sauerrahm, Eier, Krebsbutter,	Backwerk; Pastete	

231.	UBG Ms1967/ 076v	Die gebachenen Eyer	Gebackene Eier	Eier, Butter, Petersilie, Semmelbrösel, Schmalz, Senfsauce	Eiergericht	
232.	UBG Ms1967/ 077r	Die Suppen von Fisch zu machen	Fischsuppe mit Fischnockerln	faschierter Fisch, Butter, Semmelbrösel, Eingerührtes, Schalotten, Zwiebel,	Suppe; Fischgericht	
233.	UBG Ms1967/ 077r	Das Nudl Koch mit Schokoladi	Schokolade-Nudel- Auflauf	Nudeln, Süßbrahm, Zucker, Zimt, Schokolade, Mehl, Zucker, Butter, 6 Dotter, Milch, Teig	Auflauf	
234.	UBG Ms1967/ 078r	Die Kehl Suppen	Kohlsuppe mit gefülltem Kohl	Kohl, Kalbfleisch-Farce, Semmel, Milch, Eingerührtes, Schalotten, Butter	Suppe; Kohl	
235.	UBG Ms1967/ 078r	Das Bratli Koch	Bratenauflauf	Semmel, Süßbrahm, Butter, 6 Eier, faschierter Braten (oder Kapaun)	Fleischgericht; Bratenauflauf	
236.	UBG Ms1967/ 078v	Das Kinds Koch mit Schmaunkerl	Kindskoch	Mehl, Butter, Milch	Auflauf	
237.	UBG Ms1967/ 079r	Das Molbratli mit Zungen Speck gespickt	Lungenbraten	Filet, Zunge, Speck, Kernfett, Zwiebel, Lorbeer, Rosmarin, Thymian, Zitronenschale, 1 Seidl Essig, 1/2 Seidl Wein, Suppe	Fleischgericht; Rind	
238.	UBG	Einen Butter	Blätterteig	1 Pfund Butter, 1 Pfund	Backwerk; Teig	

	Ms1967/ 079r	Teig zu machen		Mehl, Sauerrahm, Branntwein, 1 Ei,		
239.	UBG Ms1967/ 079v	Die Dampf Nudl	Dampfnudeln	Germteig, Milch, Butter	Backwerk, Dampfnudeln	
240.	UBG Ms1967/ 079v	Kapaun mit Mischerlsuppen	Kapaun mit Muschelsuppe	Eingemachtes, Sellerie, Petersilie, Zwiebel, Muscheln, gebratener Kapaun, Olivenöl, Wein, Essig	Fleischgericht; Geflügel	
241.	UBG Ms1967/ 080r	Maultaschel zu machen	Maultaschen	$\frac{1}{4}$ Pfund Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, 2 Dotter, Wein, Zuckerglasur	Backwerk; Maultaschen	
242.	UBG Ms1967/ 080v	Krebs Krapfl	Krebskrapferl	8 Lot Krebschwänze, 10 Lot Mandeln, 6 Lot Krebsbutter, 8 Lot Zucker, 3 Klar, 1 Dotter, Semmeln, Milch	Krustentiere	
243.	UBG Ms1967/ 080v	Die Waffen Krapfen	Waffel Krapferl	8 Lot Mehl, 6 Lot Zucker, 8 Lot Butter, 4 Eier, 2 Löffel Süßrahm, Wein, Zimt, Zitronenschale, Schokolade	Backwerk; Waffelkrapfen	
244.	UBG Ms1967/ 081r	Das Kapaun Koch mit Nudl	Kapaunauflauf	Kapaun, Bechamél (Semmeln, Butter, Süßrahm), 3-4 Eier, Schnee von 8-10 Klar	Fleischgericht; Geflügel; Kapaun	
245.	UBG Ms1967/	Das Erdbier Gefrorne	Erdbeereis	Milch, Erdbeermarmelade,	Süßspeise	



	081v			Zucker, Lebensmittelfarbe		
246.	UBG Ms1967/ 081v	Die Zuker Krapfl	Zucker Krapferl	2 Lot Mandeln, 2 Klar, Zucker	Backwerk;	
247.	UBG Ms1967/ 082r	Lemoni Koch zu machen	Zitronen-Auflauf	7 Löffel Zucker, Zitronensaft, 15 Dotter, Schnee, Zitronenschale	Süßspeise; Zitronenauflauf	
248.	UBG Ms1967/ 082v	Schokoladi Koch	Schokolade-Auflauf	Milch, Schokolade, 6 Eier, 3 Dotter, Mehl, Schmalz, Schokolade- Chaudeau	Süßspeise; Schokoladeauflauf	
249.	UBG Ms1967/ 082v	Gefühltes Kraut	Gefülltes Kraut	Kraut, Schweinefleisch, Suppe, Bries, Sauerrahm	Fleischgericht; Gemüse	
250.	UBG Ms1967/ 083r	Kälber Brust mit Soß	Kalbsbrust	Kalbsbrust, Kalbfleisch, Milch, Semmeln, Schalotten, Eingerührtes, Bries, Speck, Pflaumen	Fleischgericht; Kalb	
251.	UBG Ms1967/ 083v	Schwam mit Kaiserling	Gebackener Kaiserling auf Pilzragout	Mischpilze, Kaiserling, Mehl, Schmalz	Pilzgericht	
252.	UBG Ms1967/ 083v	Schweinefleisch schwarz zu machen	Schweinefleisch schwärzen	Stroh-Asche	Küchentipp	
253.	UBG Ms1967/ 084r	Das Bier von sauer werden zu bewahren	Bier läutern	kölnische Kreide (= Umbra); Kren	Küchentipp	
254.	UBG	Muskat Zunge	Muskatzine (?)	1Pfund Mandeln, 1 $\frac{1}{2}$	Backwerk;	Händewechsel

	Ms1967/ 084r	(?) oder Gewürtz Brod		Pfund Zucker, 1Pfund Mehl, 24 Lot Biskuitbrösel, Zucker, Eier		
255.	UBG Ms1967/ 084v	Thee Bretzelen	Teebrezeln	1Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, 2 Eier	Backwerk; Teegebäck	
256.	UBG Ms1967/ 084v	Brioche	Brioche	1Pfund Mehl, $\frac{3}{4}$ Pfund Butter, 8 Eier, Germ	Backwerk; Brioche	
257.	UBG Ms1967/ 085r	Fasching Krapfen	Faschingskrapfen	1 Pfund Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, 1 Seidl Obers, 9 Dotter, Germ	Backwerk; Krapfen	
258.	UBG Ms1967/ 085r	Maagenbeigl	Mohnbeugel	2 Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, 4 Dotter, Milch, Germ	Backwerk; Mohnbeugel	
259.	UBG Ms1967/ 085r	Den Magen zu bereiten	Mohnfülle	Mohn, Honig, Butter, Milch, Nelken	Backwerk; Mohnfülle	
260.	UBG Ms1967/ 085v	Kaiser Biskoten	Kaiserbiskotten	Zucker, Mehl, Schnee von 11 Klar, 5 Dotter	Backwerk; Biskotten	
261.	UBG Ms1967/ 085v	Chocolad Torden	Schokoladetorte	$\frac{1}{2}$ Pfund Butter, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund Schokolade, $\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln, 6 Lot Semmelbrösel, Oblaten, Marmelade	Backwerk; Torte	
262.	UBG Ms1967/	Hobel=Scharten	Hobelscharten	4 Eier, Zucker, Mehl	Backwerk	

	086r					
263.	UBG Ms1967/ 086r	Eisbäckerey	Eisbäckerei	$\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, Klar	Backwerk	
264.	UBG Ms1967/ 086r	Chocolade=Torte	Schokoladetorte	1 Pfund Zucker, 20 Dotter, Schnee von 10 Klar, $\frac{1}{4}$ Pfund Mandl, $\frac{1}{4}$ Pfund Schokolade, 4 Lot Butter.	Backwerk; Torte	
265.	UBG Ms1967/ 086r	Chocolade	Schokolade	$\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund Mandeln, 10 Dotter, Schnee von 6 Klar, 6 Lot Schokolade	Süßspeise	
266.	UBG Ms1967/ 086r	Brezn Basta	Brezelteig	1 Pfund Mehl, 12 Lot Zucker, 5 Lot Schmalz, 6 Eier, Rahm	Backwerk; Teig	
267.	UBG Ms1967/ 086r	Kugelhupf mit Weinberl und Zibeben	Rosinen-Gugelhupf	$\frac{1}{2}$ Pfund Butter, 11 Eidotter, 2 Eier, Zucker, 2 Löffel Germ, Rosinen, Rahm	Backwerk; Gugelhupf	
268.	UBG Ms1967/ 086v	Krapfen	Krapfen	$1 \frac{1}{2}$ Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Seidl Rahm, 12 Dotter, 10 Lot Butter, 3 Löffel Germ, Salz, Zucker	Backwerk; Krapfen	
269.	UBG Ms1967/ 086v	Feiner Guglhupf	Gugelhupf	$\frac{3}{4}$ Pfund Butter, $\frac{1}{4}$ Pfund Rindschmalz, 12 Dotter, 2 Eier, 3 Löffel Germ, 3-4 Löffel Rahm, Salz, Zucker, Rosinen, $\frac{1}{4}$ Pfund Mehl	Backwerk; Gugelhupf	

270.	UBG Ms1967/ 086v	Aneis=Brodt	Anisbrot	1/2 Pfund Zucker, 6 Eier, Anis, Schnee, 1/4 Pfund Mehl, 1/4 Pfund Puderzucker	Backwerk; Anisbrot	Haarpuder = Puderzucker
271.	UBG Ms1967/ 087r	Prios	Brioche	3 Pfund Mehl, 16 Eier, 1 ¼ Pfund Butter, 2 Löffel Zucker, 1 Löffel Salz, 4 Löffel Germ	Backwerk; Brioche	
272.	UBG Ms1967/ 087r	Genois	Genoise	1 Pfund Zucker, 1 Pfund Mehl, 1 Pfund Butter, 12 Dotter, Schnee	Backwerk; Genoise	
273.	UBG Ms1967/ 087r	Gugelhupf, abgeschlagen	Gugelhupf	2 Pfund Mehl, 8 Dotter, 4 Eier, 5/4 Pfund Butter, 1 Seidel Rahm, 4 Löffel Germ, 3Löffel Zucker, Salz.	Backwerk; Gugelhupf	
274.	UBG Ms1967/ 087r	Germ-Teig	Germteig	1 Pfund Mehl, 6 Dotter, 1 ganze Ei, 1/4 Butter, 2 Löffel Germ, Rahm, Salz, Zucker	Backwerk; Germteig	
275.	UBG Ms1967/ 087r	Mürben Teig zu Bretzln	Mürbteig-Bretzeln	1 Pfund Mehl, 2 Eier, 1/4 Pfund Butter, 2 Löffel Zucker, 2 Löffel Germ	Backwerk; Mürbteig	
276.	UBG Ms1967/ 087v	Krapfen zu machen	Krapfen	1 Pfund Mehl, 10 Eidotter, 2 Eier, 3/4 Pfund Butter, 3 Löffel Germ,	Backwerk; Krapfen	
277.	UBG Ms1967/ 087v	Gugelhupf anderer Art	Gugelhupf	1 Pfund Butter, 12 Dotter, 3/4 Pfund Mehl, 4 Lot Zucker, Salz, 3	Backwerk; Gugelhupf	

				Löffel Germ, Schnee von 6 Klar, Vanille		
278.	UBG Ms1967/ 088r	Haselnuss Waffeln	Haselnußwaffeln	Schnee von 3 Eiern, 8 Lot Zucker, 2 Lot Haselnüsse, Vanille	Backwerk; Waffeln	
279.	UBG Ms1967/ 088r	The-Brod	Teegebäck	4 Lot Butter, 8 Lot Zucker, 12 Lot Mehl, 12 Eidotter,	Backwerk; Teegebäck	
280.	UBG Ms1967/ 088r	Eine sehr feine und sehr gute Torte a la Orlians	Orléanser Torte	6 Lot Butter, 6 Lot Zucker, 3 Lot Mandeln, 4 Dotter, 3 ganze Eier, Mehl, Zitronen- und Orangenschalen	Backwerk; Torte	
281.	UBG Ms1967/ 088v	Mandel-Torte	Mandeltorte	1 $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 10 ganze Eier, 24 Dotter, $\frac{3}{4}$ Pfund Mandeln	Backwerk; Torte	
282.	UBG Ms1967/ 088v	Bisquit=Torte a la Müller	Bisquittorte	1 Pfund Zucker, 16 Eier, 10 Lot Kartoffelmehl, 10 Lot Mehl	Backwerk; Torte	
283.	UBG Ms1967/ 088v	Feines Mandoletti Brod	Mandoletti (Weihnachtskekse)	$\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, 2 Eier, $\frac{1}{4}$ Pfund Mandeln, Muskatnuss, Zitronenschalen, Zimt, Mehl	Backwerk: Kekse	
284.	UBG Ms1967/ 089r	Zucker Schnitten	Zuckerschnitten	12 Lot Zucker, 12 Lot Butter, 12 Lot Mehl, 8 Lot Mandeln, 8 Eidotter, Schnee, ein wenig Rum	Backwerk; Zuckerschnitten	
285.	UBG Ms1967/	Baumkuchen	Baumkuchen	2 Pfund Zucker, 84 Eier, 12 Dotter . . .	Backwerk; Kuchen	Rezept abgebrochen

	089v					
286.	UBG Ms1967/ 089v	Mohn Beign	Mohnbeugel	1 Pfund Butter, 16 Dotter, 2 Löffel Zucker, Salz, Mehl, 2 1/4 Pfund Zucker, Mohn, Wein, Zimt, Nelken	Backwerk; Mohnbeugel	
287.	UBG Ms1967/ 090v	Baumkuchen	Baumkuchen	2 Pfund Zucker, 24 Eier, 1 Pfund Butter, 1 1/4 Pfund Mehl, Zitronenschalen, Zimt, Nelken, Muskatnuss, Vanille, Obers	Backwerk: Kuchen	