

# Steiermärkisches Landesarchiv

Ms. 1217

## Kochbuch aus dem Jahr 1757

Rezeptregister  
von Hans Zotter  
November 2011

L. Nr.	Seite	Alte Name	Moderner Name	Zutaten
1.	2	Eine Störck Turtten zu machen	Stärkemehltorte	26 Lot Zucker, 26 Lot Stärke, 12 Eier, 5 Dotter, Zitronenschale, Zuckerglasur
2.	3	Eine Krepß Turtten	Krebstorte	80 Krebse, 12 Lot Mandeln, 6 Lot Krebsbutter, 1 Ei, Mürbteig, Marillenmus, Zitronenschale
3.	3	Eine gerbm Turtten	Hefetorte	½ Pfund Schmalz, 5 Löffel Milch, 8 Dotter, 2 Löffel Germ, 10 Lot Zucker, Früchtebrei, Mandeln, 1 Eiklar, Zucker zum Bestreuen
4.	4	Eine gute Mandl Turtten	Mandeltorte	1 Pfund Mandeln, 3 Viertel Zucker, 4 Eier, Zitronensaft, Zuckerglasur
5.	5	Die Ringl Turtten zu machen	Ringtorte	2 Pfund Mandeln, 1 Pfund Zucker, Saft von 3 Zitronen, Oblaten, Zucker zum Bestreuen
6.	5	Das geschobene Mandl Koch zu machen	Mandel-Auflauf	1 Pfund Zucker, 6 Eiklar, 1 Pfund Mandeln, Penid-Zucker, rotes und blaues Tournesol, Zimt, Schokolade,
7.		Die geschiffelte Mandl Turten	Mandeltorte	1 Pfund Mandeln, Zimtrinde, Pomeranzenkraut, Zitronenschale, 3 Viertel Zucker, Pistazien, Zitronensaft, Zuckerglasur
8.	7	Ein Turtten von Zuger Taig	Zuckerteig-Torte	1 Viertel Butter, ¾ Viertel Mehl, Zucker, 2 oder 3 Dotter, Fruchtbrei, Zitronenschale
9.	8	Ein gar guete Linßer Turtten	Linzertorte	½ Pfund Mehl, ½ Pfund Zucker, ½ Pfund Mandeln, ½ Pfund Schmalz, 5 Eier, 2 oder 3 Dotter

10.	8	Ein andere köstliche Turtten	Mandeltorte	1 Pfund Mandeln, 3 Viertel Zucker, Saft von 2 oder 3 Zitronen, Zuckerglasur, Fruchtbrei
11.	9	Daß weiß Ziterte Mandel Koch	Mandel-Koch	3 Viertel Mandeln, Zitronensaft, 1 ¼ Pfund Zucker, 4 ganze Eier, 4 Dotter,
12.	9	Daß durch Tribene Mandel Koch	Mandel-Koch	14 Mandeln, 1 Pfund Zucker, 4 Eiklar, Lebensmittelfarbe
13.	10	Ein gestossene Zimmet Turtten	Zimttorte	1 Pfund Mandeln, 3 Viertel Zucker, Zimt, Butter, 3 ganze Eier, 3 Dotter, Glasur
14.	10	Einen Marben Taig zu Machen	Mürbteig	Semmelmehl, Süßrahm, Butter, 9 oder 10 Dotter
15.	11	Sprüz Krapfen	Spritzkrapfen	Teig wie zu Brandküchlein, statt Wasser aber Milch nehmen, Schmalz
16.	12	Daß Budter Koch	Butter-Koch	1 Pfund Butter, 30 Dotter, 1 Löffel Zucker, 1 ganzes Ei, Zitronenschalen
17.	12	Kreps Sulz	Krebsgelee	Kebse, Weißwein, Gewürz, Hausenblase, Zucker
18.	12	Spenn Fädl Sulz	Spanferkelgelee	Spanferkel, Lorbeer, 2 Ingwerwurzeln, Erbsen, Pfeffer, Muskatblüte, Essig, 1 Ei, Tournesol
19.	13	Gutte germb Pogätschl	Germ-Pogatschen	1 Pfund Butter, 16 Dotter, 1 Seidl Süßrahm oder Milch, 2 kleine Löffel Germ, Mehl, eventuell Fülle
20.	14	Daß aufgeloffene Küthen Koch	Aufgelaufenes Quittenkoch	Frische Quitten, 3 Viertel Zucker, 18 Eiklar, Tragant, Zitronat oder Zitronenschale (wie bei dem Marillenkoch)
21.	14	Ein Wüder zu Machen	Wider (Germgebäck)	1 Viertel Schmalz, 1 Maß Rahm, 4 Dotter, 2 ganze Eier, 2 Löffel Germ, Mehl, Schmalz
22.	15	Pischgoten Turtten	Biskottentorte	½ Pfund Zucker, 18 Dotter, 4 ganze Eier, 12 Lot Stärkemehl, Schmalz, eventuell Glasur
23.	15	Guete Paurn Krapfen	Bauernkrapfen	½ Pfund Zucker, 3 Eier, 12 Lot Mandeln, 12 Lot Mehl, Muskatnuss, Zimt, Zitronenschalen, 4 Oblaten
24.	16	Gar guete Zucker lözalt	Zucker-Lebzelten	1 Pfund Zucker, 4 Dotter, 4 ganze Eier, ½ Pfund Mehl, ½ Pfund Stärke, Zitronenschalen
25.	16	Puder Strauben	Butter-Strauben	1 Maß Wasser, ½ Pfund Butter, Eier, Mehl, Schmalz
26.	17	Mehr guete Strauben	Strauben	Milch, 2 oder 3 Löffel Germ, Mehl, Eier
27.	17	Die germb Postettl	Germ-Pastete	½ Pfund Butter oder Schmalz, 6 Dotter, 1 ganzes Ei, ½ Maß Rahm, 3 Löffel Germ, 12 Lot Semmelmehl, Salz, Butter zum Bestreichen

28.	18	Ein Reiss Turtten	Reistorte	Milch, Reis, 1 Viertel Mandeln, 1 Viertel Butter, 4 Dotter, 1 ganzes Ei, Zucker, Butter zum Bestreichen
29.	18	Ein Englischen Pueter Taig Zu Machen	Englischer Buttermteig	2 oder 2 Pfund Mehl, Salz, 1 oder ½ Maß Sauerrahm, 2 oder 3 Eier, Butter (1 Pfund Butter auf 5 Viertel Teig)
30.	19	Ein Khell Postetten	Kohl-Pastete	1 kleinen Kopf Kohl, Knoblauch, Salz, Butter, Einbrenn mit Semmelbrösel und Mehl, Rindsuppe, Nelken, Muskatblüte, Pfeffer, Safran, 1 Lorbeerblatt, Zwiebel, Thymian, gebratene Kastanien, 6 Bratwürste, Teigblatt
31.	21	Einen abgebrendten Postetten Taig	Pastetenteig	2 oder 3 Pfund Semmelmehl, 8 Eier, 1 Pfund Schmalz, Salz
32.	21	Schunckhen Postetten	Schinkenpastete	Butter- oder Mürbteig, gekochter Schinken oder Zunge, ev. Milch, Nudelteig von Mehl, 2 Eiern und Milch, Gewürz, Butter, Rahm
33.	22	Füsch Pasteten	Fischpastete	Karpfen oder Hecht, Gewürze, Salz, Pastete, Butter, Gewürz, Zitronenschalen
34.	23	Ganß oder Andten Postetten	Gänsepastete, Entenpastete	Gänse oder Enten, Speck, Essig, Salz, Pastetenteig, Gewürz, Zitronen, Wein
35.	24	Zimeth Pischgotten Koch zu Machen	Zimtbiskotten-Koch	1 Pfund Zucker, 12 Eier, 6 Dotter, 14 Lot Mehl, 14 Lot Stärke, Zitronenschalen, Zimt, Schmalz
36.	24	Einen Marben Taig zu machen	Mürbteig	Mehl, Rahm, Butter, 8 oder 10 Dotter, beliebige Fülle
37.	25	Das aufgeloffene Mandl Koch	Aufgelaufenes Mandel-Koch	1 Pfund Mandeln, 3 Viertel Zucker, 4 Eier, 14 oder 16 Dotter, Zitronenschalen
38.	25	Ein überlögte Karpfen Supen zu Machen	Karpfensuppe	Karpfen, Semmeln, Mandeln, Eier, Butter, Kräuter, süßen oder sauren Rahm, Gewürz, Schmalz, Petersilienwasser, Einbrenn von Mehl und Semmelbröseln, Butter, Sauerrahm, Essig
39.	26	Ein gebradtenen Cappaun zu kochen in lemoni, Citeroni und Pomerantschen	Kapaun, gebraten	Kapaun, Zitronen, Pomeranzen, Wein, 3 Löffel Suppe, Muskatblüte, Ingwer, Pfeffer, Butter, Zucker, Semmelbrösel
40.	27	Von Einen Hierschen die Füeß, ohren zungen fozmaul zu kochen	Hirschfüße, Ohren, Zunge, Maul	Hirschfleisch (Füße, Zunge, Ohren, Maul), Polnische Suppe, Mandeln, Zwiebeln
41.	27	Faschirte Reiß Speiß	Reisfleisch	Hühner, Butter, Mehl, Muskatblüte, Möhren, Nelken,

				Suppe, Bries, Euter, Reis, Butter, 3 oder 4 Eier, Schmalz
42.	28	Die gerechte Mandl Bögen	Mandelbögen	½ Pfund Zucker, Eiklar, ½ Pfund Mandeln, Oblaten, Zitronenschalen, Glasur
43.	29	Krumpe Kipfl zu machen von der germb	Germkipferl	1 Vierting Schmalz, 1 Ei und 2 Dotter, 1 Löffel Germ, ¼ Seidl Milch, Salz, ½ Pfund Mehl, Zucker
44.	30	Einen Englischen Taig Zu Machen	Englischer Teig	Mehl, ½ Pfund Schmalz, Salz, 3 Eier, ½ Wasser, Lammfleisch, Gewürz, Zitronen
45.	30	Gespickte Krepsen Zu Machen	Krebsensemmel	Semmeln, Schmalz, Krebse, Süßrahm, 1 Eiklar, 3 Dotter, Salz
46.	31	Ein durch geschlagenes Henner Koch	Hühnerkoch	Henne, 3 Schnitten Semmel, Schmalz, Fleischbrühe, Muskatblüte
47.	32	Kränzl Strauben Zu Machen	Kranzstrauben	Rahm, 2 Eier, Mehl, Schmalz
48.	32	Spenfärckel in der schwarzen Sulz	Spanferkel in schwarzem Gelee	Spanferkel, Wasser und Wein, Salz, Nelken, Ingwer, Blut, Lorbeerblätter
49.	33	Einen guten Buder Taig Zu Machen	Butterteig	1 Pfund Mehl, Salz, 1 Ei, Wein, Butter, 3 ½ Vierting Butter
50.	34	Einen andern buder Taig	Butterteig	1 Pfund Mundmehl, Butter, Salz, Sauerrahm, Wein, 2 Eier, 3 ½ Vierting Butter
51.	35	Den Englischen Buder Taig Zu Machen	Englischer Butterteig	1 Pfund Mehl, 1 Pfund Butter, 3 Eier, 1 halbe Wein, Salz
52.	36	Der Citeroni Taig von lezelten	Zitronenteig für Lebzelten	Zitronat, Zucker, Tragant, Zitronenschalen
53.	37	Pistäze lezeltl	Pistazien-Lebzelten	Pistazien, sonst wie Mandelteig mit Zucker und Tragant, Glasur
54.	37	Die Kränzl zu Machen	Kränzl	1 halbe Süßrahm, 7 Dotter, 1 halbe Handvoll Mundmehl, Zucker, Zitronen
55.	38	Daß geschobene Mandl Koch	Mandel-Koch	1 Pfund Mandeln, ¼ Pfund Zucker, 4 Eiklar, Tragant, Zitronenschalen, Zitronensaft, Wachs, ev. Oblaten, oder Glasur
56.	39	Einen gueten buder Taig	Butterteig	1 Pfund Mehl, 2 Eier, 2 Löffel Wein, ½ Seidl Sauerrahm, 1 Pfund Butter,
57.	40	Die Plamasche guett Zu machen	Blancmanger	1 Maß Süßrahm, ¼ Pfund Mandeln, Zucker, Zitrone, 1 Lot Hausenblase

58.	41	Germb Waffen Krapfen	Germ-Waffeln	¼ Pfund Schmalz, 4 Eier, ½ Seidl Süßrahm, 3 Löffel Germ, ¼ Pfund Mehl, Butter zum Einschmieren, Zucker, Zimt, Salz
59.	42	Gerührte Semel Wändl zu machen	Semmelwandel	¼ Pfund Zucker, 2 ganze Eier, 4 Dotter, 4 Lot Semmelbrösel, Zitronenschalen, Butter zum Ausschmieren
60.	42	Gefülte Germb Gollatschl	Germgolatschen, gefüllte	2 Lot Schmalz, 2 Eier, 2 Dotter, Salz, ½ Seidl Milch, 2 Löffel Germ, Mehl, ¾ Pfund Butter oder Schmalz, Füllung (Marmelade), Eiklar, Zuckerglasur
61.	43	Die Linßer Turtten	Linzer Torte	¾ Pfund Mehl, ½ Pfund Butter, ½ Pfund Zucker, Zitronenschale, Muskatnuss, 4 Eier oder mehr, Nelken, Zitronensaft, Füllung (Marmelade), Zucker und Mandeln zum Bestreuen
62.	44	Ein andere guette Turtten	Eine andere Torte	½ Pfund Butter, ¾ Pfund Mehl, 6 Lot Zucker, 3 Dotter, Wein, Zitronenschale; Muskatnuss
63.	44	Daß Aneiß Brodt Zu machen	Anisbrot	½ Pfund Zucker, 4 Eier, 2 Dotter, Mehl, Muskatnuss, Zitronenschalen, Anis, Pistazien, Zetter
64.	45	Die Waffen Krapfen mit Mandl	Waffelkrapfen	½ Pfund Mandeln, 4 Dotter, 1 Ei, Zucker, Süßrahm, Butter, Mundmehl
65.	46	Die Mandl Muschl	Mandelmuscheln	1 Pfund Mandeln, ¾ Pfund Zucker, Zitronenschalen, Schmalz,
66.	47	Die Waffen Krapfen Mit Oblath zu machen	Waffelkrapfen	½ Pfund Mandeln, Schmalz oder Butter zwei Eier groß, 4 Eier, Zitronenschalen, Zitronensaft, Zucker, Oblaten, Fülle
67.	48	Die gerührte linßer Turtten	Gerührte Linzer Torte	8 Lot Schmalz, 4 Eier (2 Dotter und 2 ganze), 6 Lot Zucker, 6 Lot Mandeln, Zitronenschalen, 8 Lot Mehl
68.	48	Die Hollehipen Von den Pischgotten Taig	Hohlhippen	Zucker drei Eier schwer, 3 Eier, Mehl 2 Eier schwer, Zitronenschalen, Muskatnuss, Wachs, Pistazien
69.	49	Die verlorene Mandl Turtten	Verlorene Mandeltorte	½ Pfund Schmalz, ½ Pfund Zucker, 2 Eier, 8 Dotter, Mürbteig, Fülle nach Belieben
70.	49	Eine guette Turtten mit geleuterten Zugger	Torte mit geläutertem Zucker	1 Pfund Mandeln, Saft von 3 Zitronen, ¾ Pfund Zucker, ½ Maß Wasser, 3 Eier und 6 Dotter, Zitronensaft
71.	50	Die Pfersich geschölter auf ein schißl	Pfersiche auf einer Schüssel	Pfersiche, Wein, Zucker, Zimt, Mandeln, Zitronenschalen

72.	51	Die gebachenen Hiendl	Backhuhn	Hühner, Salz, Fleischsuppe, je Huhn 2 Eier, Semmelbrösel, Schmalz
73.	52	Kärminätl In der Suppen Zu Machen	Karminadel in der Suppe	Butter, Mehl, Semmelbrösel, Suppe, Essig, Safran, Gewürz
74.	52	Die Brodt Turtten	Brodtorte	8 Lot Brot, Rotwein, 6 Lot Schmalz, 4 Lot Mandeln, 4 Eier, 4 Dotter, Zucker, 2 Lot Zimt, Butter
75.	53	Die Mell Turtten zu Machen	Mehltorte	1 Pfund Mehl, 1 Pfund Butter, 1 Pfund Mandeln, Gewürz, 12 Lot Mehl, beliebige Fülle, Zuckerglasur
76.	53	Ein guette Ayr Turtten	Eiertorte	12 harte Eidotter, 1 Viertel Butter, 1 Viertel Schmalz, 3 oder 4 Eier, 1 Viertel Mandeln, ½ Pfund Zucker, ev. Glasur
77.	54	Germb Turtten Zu Machen	Hefetorte	¼ Pfund Schmalz, 12 Eier (= 6 ganze und 6 Dotter), 3 Löffel Sauerrahm, 2 Löffel Germ, 1 Viertel Mehl, Zucker, Schmalz zum ausschmieren
78.	55	Ein gelinte Mandl Turtten	Mandeltorte	1 Pfund Mandeln, 3 Viertel Zucker, 12 Eier (6 ganze und 6 Dotter), Zitronenschalen, Butter, ev. Glasur
79.	55	Gefühlte Mandl Turtten	Mandeltorte, gefüllt	1 Viertel Mandeln, ½ Viertel Schmalz, Zucker, 2 Lot Mehl, Butter, Fülle nach Belieben, Glasur
80.	56	Die guette Nuß Turtten	Nusstorte	1 Pfund Mandeln, ¼ Pfund eingemachte Zitronen, 1 Pfund Zucker, 1 Seidl Wasser, Nüsse, Zimt, Muskatnuss, Oblate
81.	57	Die Mandl Musch Zu Machen	Mandelmuscheln	½ Pfund Mandeln, Zitronenschalen, 1 Viertel Zucker, Schmalz, Streuzucker
82.	57	Prigl Krapfen	Prügelkrapfen	½ Maß Mehl, 12 Eier, 2 Viertel Süßrahm, ½ Pfund Mandeln, ½ Pfund Zucker, 3 Viertel Butter, 1 ½ Lot Zitronenschalen, 1 ½ Lot Muskatnuss, 1 ½ Lot Muskatblüte, 2 Lot Zimt, Nelken,
83.	58	Die Zuggger Strauben	Zuckerstrauben	1 Esslöffel Zucker, 4 Esslöffel Mehl, 1 Eiklar, 2 Esslöffel Wein, etliche Löffel Milch, Schmalz
84.	59	Lemoni Koch	Zitronenauflauf	1 oder 2 Zitronen, 1 Löffel Schmalz, Semmelschmölle, 1 Ei, 1 Dotter, Zucker, Zitronenschalen, Butter
85.	60	Semel Strizl in Milch und Zuggger zu machen	Semmelstriezel	1 Kreuzersemmel, Schmalz, 1 Seidl Milch, 3 Eiklar, Zucker
86.	60	Einen guetten Buder Strügl zu	Butterstriezel	Teig wie zu einem Striezel, Butter, Milch

		machen		
87.	61	Daß Kayßer Ayr gerstl zu machen	Kaisergerstel	1 Maß kalte Fleischsuppe, 3 Eier, Muskatblüte
88.	62	Die Rotten Riebßl ein zu machen	Ribisl einmachen (Johannesbeeren einzumachen)	1 Pfund Johannesbeeren, ½ Pfund Zucker
89.	63	Die Amerellen oder spänische Weixl Ein zu Machen	Amarellen einkochen	1 Pfund Amarellen, 3 Vierting Zucker, 1 Seidl Wasser,
90.	64	Die Dientlen ein Zu Sieden	Kornelkirschen einkochen	1 Pfund Kornelkirschen, ¾ Pfund Zucker, 1 Seidl Wasser
91.		Die Agraß Grien Ein zu Sieden	Grüne Trauben einkochen	1 Pfund grüne Trauben oder Stachelbeeren, 1 Pfund Zucker, 1 Maß Wasser
92.	67	Die grün Zwöspen	Grüne Zwetschgen	Grüne Zwetschgen, Wasser, 1 Pfund Zucker (auf ein Pfund eingekochte Zwetschgen)
93.	70	Die Halben Marillen	Halbe Marillen	Marillen, auf Pfund Marillen ein Pfund Zucker
94.	70	Die ganzen Marillen	Ganze Marillen	1 Pfund Marillen, 1 Pfund Zucker, 1 Maß Wasser
95.	71	Geschölte Zwespen auf ein schüßl	Geschälte Zwetschgen	Zwetschgen, Wein, Zucker, Zitronenschalen, gestiftelte Mandeln, Zimt
96.	71	Die Rotten Ribesl über ein gebrattenes zu machen	Johannisbeerensoße zu Gebratenem Fleisch	Ribisel, Zucker
97.	72	Die Wein Supen	Weinsuppe	3 Dotter, Butter, Weißwein, eine Semmel, Zimt
98.	72	Wie Man Capeuner oder junge hendl auf faßanen arth Muß machen	Kapaune, Hühner auf Fasanenart	Kapaune oder Hühner, Salz, Essig, Rosmarin, Nelken, Pfeffer, Speck, Butter, Zitronenschalen
99.	73	Die Hendl mit Kölbener leber zu füllen	Huhn mit Kalbsleberfüllung	Hühner, Kalbsleber, Semmelschmole, Butter, Rahm, Muskatblüte
100	74	Die Kölberne löber in Rämb	Kalbsleber in Rahm	Kalbsleber, Salz, Speck, Salbeiblätter, Kalbsnetz, Rahm, Essig, Pfeffer
101	74	Die Kölberne leber in butter zu machen	Kalbsleber in Butter	Kalbsleber, Salz, Pfeffer, Muskatblüte, Butter, Semmelbrösel
102	75	Gutte Pafößen von der Kölber	Nierenpavesen	Semmeln, Kalbsnieren samt Fett, Muskatblüte, Eier,

		Nüren zu machen		Schmalz
103	76	Wie Man den Schwein Kopf zuericht	Schweinskopf	Schweinskopf, Essig, 10 Pfeffer Körner, Nelken, Rosmarin, Lorbeerblatt, Heublumen, 2 oder 3 Hand voll Salz, 1 Zitrone oder 1 Pomeranze oder 1 Apfel für die Dekoration
104	77	All=Füsch an dem spiß zu Bratten mit buder	Aal am Spieß	Aale, Gewürz, Salz, Weinessig, Zwiebeln, Lorbeerblätter, Salbei, Rosmarin, Zitronen, Pomeranzen, Butter, Semmelbröseln, Zucker, Zimt, Pfeffer, Zitronen und Pomeranzen zur Dekoration
105	78	Den Stock Füsç guett zu kochen	Stockfisch	Stockfische, heißes Wasser, Salz, Mehl, Schmalz, Essig, Safran, Semmelbrösel, Zitronensaft, Zitronenschalen
106	79	Höchten in Kräperl Suppen	Hechtsuppe	Hechte, Essig, Gewürz, Muskatblüte, Ingwer, Nelken, Semmeln, Schmalz, Butter, Pfeffer
107	80	Ein geresten Fisch zu machen	Gebackener Fisch	Fische, Salz, Schmalz, Zitronen, Butter
108	80	Austern Mit Buder auf den Rast zu bratten	Austern am Rost	Austern, Butter, Semmelbröseln, Zitronensaft
109	81	Ein Eingerührtes Von Kölbernen Nüren zu Machen	Eingerührte Kalbsnieren	gebratene Nieren, Eier
110	82	Gesödtene Stock Milch	Gestockte Milch	½ Süßrahm, 5 Eier, Zucker, Rosinen, Süßrahm
111	82	Pistäzi Koch	Pistazien-Auflauf	½ Pfund Mandeln, ½ Pfund Pistazien, Zucker, 12 Eier, Butter
112	83	Pauren Krapfen	Bauernkrapfen	1 Pfund Mandeln, 1 Pfund Mehl, 6 Esslöffel Wasser, 8 Eier (4 ganze, 4 Dotter), 1 Pfund Zucker, Gewürz, Zitronenschalen, Oblaten
113	84	Zimet Turtten Mit Rogen brodt	Zimttorte	Schmalz ein Ei schwer, eben so viel Butter, 11 Eier (davon 4 Dotter), ¼ Pfund Mandeln, 12 Lot Zucker, Zitronenschale, ½ Pfund [Roggen]Brot-Brösel, Zimt, Butter zum Einschmieren, Zucker zum Bestreuen
114	85	Daß guette Zimet Brott	Zimtbrot	1 Pfund Zucker, 12 Eier, 8 Dotter, 1 Pfund Mandeln, 2 Lot Zimt, Zitronenschalen, 1 Pfund Mehl, Butter zum Einschmieren,
115	86	Zittertes Mandl Koch	Mandel-Koch	4 Eier, 3 Dotter, 12 Lot Zucker, ½ Pfund Mandeln
116	86	Guette Mandl Wändl	Mandel-Wandel	½ Pfund Mandeln, 12 Lot Zucker, 3 Eier, 7 Dotter, Schmalz zum Einschmieren



117	86	Die Eyß Kräpfel zu machen	Eiskrapferl	4 Eiklar, ½ Pfund Zucker, 4 Lot Mandeln, Zitronenschalen, ¼ Pfund Mehl, Oblaten
118	87	Zugger Pätzl zu Machen	Zuckerplätzchen	½ Pfund Zucker, ½ Pfund Mehl, Zitronenschalen, 3 Dotter, 1 Ei, Butter zum Einschmieren
119	88	Ein guette Milch	Gute Milch	3 Maß Süßrahm, 6-8 Eiklar, 3 Löffel Zucker
120	88	Ein Jager Suppen zu Machen	Jägersuppe	Hausbrot, Bratenfleisch, Pfeffer, Fleischsuppe, Schmalz
121	89	Auf geloffenes fämetes Koch	Schaumkoch	2 Löffel Obstsalse (Marmelade), 12 Eiklar, Zitronensaft, Zitronenschalen, Zucker, Dekorationsblumen
122	90	Spänische brodt Mit Mandeln	Spanisches Brot	1 Pfund Zucker, ½ Pfund Mandeln, 6 Eier, ¾ Pfund Mehl, Butter zum Einschmieren
123	90	Buder Koch	Butter-Auflauf	1 Pfund Butter, 24 Dotter, Zucker, Butter oder Schmalz zum Einschmieren
124	91	Daß Pönadl Koch	Panade-Koch	Semmeln, Fleischsuppe, Butter zum Einschmieren
125	91	Speiß von Kölbernen brißlen	Kalbsbries	Bries, Semmelbrösel, Zitronenschalen, Muskatblüte, Butter, Rindsuppe
126	92	Guette Meell Wändl zu machen	Mehl-Wandel	Schmalz, 3 Eier, 4 Dotter, Mehl, Zitronenschalen, Schmalz zum Einschmieren
127	93	Die Rigerl Von Germb zu machen	Kleine Germ-Riegel	12 Lot Schmalz, 2 Eier, 3 Dotter, ½ Maß Süßrahm, 3 Löffel Germ, Mehl, Salz, ¼ Pfund Butter, Eiklar, Zucker
128	94	Ein Ayr Turtten zu machen	Eiertorte	1 Viertel Butter, 1 ½ Viertel Zuger, 7 harte Dotter, 1 Hand voll Mandeln,
129	94	Den Schwarzen Igl zu machen	Schwarzer Igel	1 Pfund Rosinen, Zimt, Reiden, Nelken, Salz, Nelken zum Bestecken
130	95	Ein andere Turtten zu machen	Torte	1 Viertel Schmalz, 1 Viertel Butter, ½ Viertel Mehl, 1 Viertel Zucker, Fülle
131	95	Ein Bigädi zu machen	Bigädi (?)	Gebratener Kapaun, Fartelen, Butter, Kapern, Gewürz
132	95	Ein guetten Buder Taig	Butterteig	Gelegerbrand, 1 Pfund Butter, 1/6 Pfund Mehl, 2 Eier
133	96	Ein guette Pomeränschen Suppen über ein wildbrädt	Orangensoße	Nürnberger Lebzelten, Wein, Rindsuppe oder Erbsenbrühe, Semmelbrösel, Zwiebel, Schmalz, Zitronensaft, Birnensaft, Safran, Butter, Pomeranzenspalten
134	97	Guette Maurachen zu machen	„Morcheln“ (Leckerbissen)	Lunge, Semmelbrösel, Pfeffer, Eier, Schmalz, Rindsuppe, Butter

135	97	Ein durch geschlagenes grüß Koch	Grieskoch	Gries, Milch, Eier, Zucker, Butter
136	98	Ein guettes Kütten Koch zu machen	Quitten-Auflauf	Quitten, Eiklar, Zucker
137	98	Ein Verlohrnes Hiendl	Verlorenes Huhn (Falsches Huhn)	Semmelbrösel von 2 Semmeln, Petersilie, Majoran, Schmalz, 4 Eier, 2 Löffel Rahm, Gewürz, Mehl, Petersilienwasser, Zitronensud, Petersiliensuppe
138	99	Löber Koch	Leber-Koch	Leber, Rahm, Butter, Semmelbrösel, 1 Hand voll Mandeln, Zucker, Zimt, Muskatblüte, Eier, Butter oder Schmalz zum Einschmieren
139	99	Ein andere Turtten die Hoch auflauft	Mandeltorte	½ Pfund Mandeln, 14 Dotter, 8 Klar, 1 Vierting Zucker, Mürbteig, Zucker
140	100	Daß byschgoden Koch	Biskotten Auflauf	½ Pfund Zucker, 12 Eier, (6 ganze, 6 Dotter), 12 Lot Stärkemehl, Zitronenschalen
141	101	Ein Sulz von weinschärdling oder wasl birl	Berberitzengelee	Berberitzen, Zitronensaft von 4 oder 5 Zitronen, Zucker, Zitronen, Hausenblase
142	ingelegtes Blatt	Recept von den Tauben Suppen	Taubensuppe	1 Biegel (Keule) von einer Taube, ¼ Kalbfleisch von der Stelze, 1 Löffel Hirschhorn, 1 Löffel Elfenbein, Haferkerne, Gerste, Reis, Sago, Himmeltau, 2 Möhren, 8 Blatt Fette Henne, Rauke, Löwenzahn, Eibischkraut, 10 Pignoli, Rindsuppe,