

Nº	Fol:
131. Gespritzte Torten	„ 90.
132. Ein Semel Pfanzel	„ 91.
133. Heiß gesodene Grundeln	„ 92.
134. Fasch in die Eyer Würstl	„ eod:
135. Semel Pastetl	„ 93.
136. Die Felder Torten die gestifelte	„ eod:
137. Den Zemmer zumachen	„ 94.
138. Gefaschirte gemischte Pasteten	„ 95.
139. Baudexen	„ 96.
140. Hechten in <i>Fricasée</i>	„ 97.
141. Guter Pasteten Teig	„ eod:
142. <i>Ordinari</i> Butter Teig ohne Eyer	„ eod
Ende des ersten Buchs.	
143. Wie man den Himbbeer Saft macht	„ 98.
144. Korn Blumen Saft	„ eod
145. Ein kälbernes Eiterl	„ 99.
146. Einen gedünsten Hechten in Müscherl Suppn	„ 100
147. Einen d: Lemoni Saft	„ eod
148. Eine durchgetriebene Suppen	„ eod:
149. <i>Coccolada</i> Koch	„ 101
150. Eine andere gute Suppen	„ eod:
151. Hechten Suppen	„ 102.
152. Mandel Strudel	„ 102.
153. Schildkrot in <i>Fricasée</i>	„ 103.
154. Die Quitten <i>Lattwerg</i>	„ eod:
155. Schmalz Torten	„ 104.
156. Einen Hechten gut zu kochen	„ eod

Nº	Fol:
157. Einen Stockfisch gut zu kochen	„ 105.
158. Den Schaden Schweif zu machen	„ eod
159. Ein Butter Teig	„ eod
160. Ein aufgelofenes Butter Koch	„ 106
161. Gute Mandel Wandel	„ eod
162. Mandel Maultaschen	„ eod
163. Krebsen Torten	„ 107.
164. Linzer Torten	„ eod
165. Kack Wandel	„ eod
166. Zwiebackenes Brod	„ 108
167. Die Germ Krapfen	„ eod
168. Schildkrot in Gabri	„ 109
169. Geröste Mandel	„ eod
170. Germ Wandel	„ eod
171. Wepsen Nest	„ 110.
172. Gugelhupf	„ eod
173. Linzer Torten	„ 111

Koch Buch von der Fr: Pruckmayrin

1. Die Aepfel schön zu backen	„ 112
2. Eine gute Suppen in einem Fleißtag	„ eod
3. Junge Tauben in einer <i>Fricasée</i> Suppen	„ 113.
4. Die Ragu Suppen	„ 114.
5. Ein gutes Glanz Koch	„ eod
6. Die Topfen Nudel	„ 115.
7. Die französischen Karmanadl	„ eod
8. Ein Schnepfen Pastetten	„ eod