

[Seite 220.]

Nº	Fol:
107. Die Schmir Krapfel	„ 159.
108. Das Bischkotten Koch	„ 160.
109. Die March Knödl	„ eod
110. Die Kapauner Würstel	„ 161.
111. Das Zwiebackene Brod	„ eod
112. Gute Germ Nudel	„ 162
113. Anneis Scheitten	„ eod
114. Die gegossene Hollahipperln	„ eod
115. Die Eis Krapfel	„ 163.
116. Mandel Suppen	„ eod
117. Krebs Suppen	„ 164
118. Eine Saft Suppen	„ eod
119. Suppen von kälbernen Hirn	„ 165.
120. Den gefüllten Hechten	„ eod
121. Den gefüllten Häring	„ 166.
122. Einen Laberdon zu kochen	„ 167.
123. Kaißer Gerstel	„ 168.
124. Artitschocken Koch	„ eod
125. Ein eingestrichene Krebs Pasteten	„ 169.
126. Die Butter Nudel	„ 170.
127. Butter Ringel	„ 171
128. Das feine zwiebackene Brod	„ eod:
129. Das gemeine Brod	„ 172.
130. Gewirz Zettl	„ eod
131. Die Zucker Schiefel	„ 173

[Seite 221.]

Nº	Fol:
132. Den Hirsch Zemper	„ 173.
133. Krebs Becherl	„ 174
134. Die Art den Wälischen Reiß zu machen	„ 174.
135. Gestifelte Torte	„ 176.
136. Den Schöpfsenen Schlagel	„ 177.
137. Die Topfen Nudel	„ 178.
138. Germ Wandel	„ eod
139. Die Grieß Nocken	„ eod
140. Die Grieß Knöderl nach dem Gewicht	„ 179
141. Die Grün Marillen einzumachen	„ eod
142. Die Ribissel an dem Stengel einzu machen	„ 180.
143. Die grün Agraß	„ 181
144. Die grünen Nuß	„ 182.
145. Die Zwetschgen einzumachen	„ 183.
146. Die grün Feigen	„ 184.
147. Die Himbeer einzumachen	„ 185.
148. Marillen einzumachen	„ 186
149. Dientl einzumachen	„ eod:
150. Weinschärling	„ 187.
151. Hötschenböschchen	„ eod
152. Kitten	„ eod
153. Die rothen Ribissel einzumachen	„ 188.
154. Die spanischen Weixel	„ eod
155. Den Zuckerroshrath	„ 189
156. Marillen in die gläsene Schaaalen	„ eod: