

<b>Zeitschrift:</b>	Quellen und Forschungen zur Bündner Geschichte
<b>Herausgeber:</b>	Staatsarchiv Graubünden
<b>Band:</b>	36 (2018)
<b>Artikel:</b>	Ein schön Kochbuch 1559 : das älteste deutschsprachige Kochbuch der Schweiz
<b>Autor:</b>	Letsch, Walter
<b>Kapitel:</b>	2.1-3: Kochbuch 1559 : Edition und Übersetzung
<b>DOI:</b>	<a href="https://doi.org/10.5169/seals-939141">https://doi.org/10.5169/seals-939141</a>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 18.01.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

## 2 Kochbuch 1559: Edition und Übersetzung

### 2.1 Editionsgrundlagen

Die Transkription des Kochbuchs (StAGR NH.2) erfolgt buchstabentreu mit der Schriftart Junicode. Dabei wird zwischen langem und kurzem *s* unterschieden, zudem werden *st* und scharfes *ß* als Symbole verwendet. Abgesehen vom Wortanfang erscheint *z* stets als *tz*. Diakritische Zeichen werden vor allem beim Vokal *u* gebraucht, wesentlich seltener bei *o* und *a*. Diese wurden möglichst vorlagengenau übernommen, wobei dies insbesondere bei der Schreiberhand 1 von Bedeutung ist, da dort klar zwischen *ü*, *ü* und *ü* unterschieden wird. Bei den späteren Händen dient ein Zeichen über dem *u* in der Regel nur noch zur besseren Lesbarkeit. Doppelpunkte über *ë* und *ÿ* sind selten, werden als solche wiedergegeben. Für die Mengenangabe *lb* wurde ebenfalls ein Sonderzeichen verwendet.

Abkürzungen sind aufgelöst und in Kursivschrift ergänzt worden. Sie betreffen meist die Endungen *-er*, *-en* und *-em*, sowohl am Wortende, wie auch innerhalb eines Wortes, wie zum Beispiel bei *versotten*. Das Wort *von* ist oft mit *v* abgekürzt, und ein speziell geschriebenes *w* vor dem Wort *win* bedeutet ‹weisser› und wird entsprechend ausgeschrieben als *weisser*.

Die Gross- und Kleinschreibung der Transkription richtet sich nach dem Text, ist also nicht geändert worden, auch wenn es sich um einen Titel oder einen Satzanfang handelt. Die meisten Grossschreibungen betreffen nur bestimmte Buchstaben, wie etwa *U*, *V* und *Z*.

Satzzeichen sind nahezu inexistent. Eine Ausnahme ist ein in 170 Fällen am Schluss eines Rezepts erscheinendes Symbol (./.), das wohl einem Punkt entspricht. Um den Text lesbarer zu machen, sind Komma, Strichpunkt und Punkt verwendet worden. Kommas sind besonders wichtig bei Mengenangaben zu Gewürzen, da oft nur bei genauem Lesen des Textes entschieden werden kann, ob eine Angabe zur vorhergehenden oder nachfolgenden Gewürzeinheit gehört. Sehr oft sind mehrere Wörter zusammengeschrieben worden; diese werden in der Transkription in der Regel getrennt. Es werden aber keine grossen Binnenbuchstaben verwendet; erscheint ein grosses *Z*, so wird ein neues Wort begonnen oder das *z* wird innerhalb des Wortes klein geschrieben.

Der Zeilenumbruch des Manuskripts wird für die Edition beibehalten, um den Vergleich mit dem Original zu erleichtern; zudem kann so die Länge der Texte leichter quantitativ erfasst werden. Gelegentlich erscheint bei getrennten Wörtern am Zeilenende ein Trennungszeichen =, oft aber fehlt es oder

ist nicht deutlich zu erkennen, weil die Seite abgegriffen ist. Um die Lesbarkeit zu verbessern, sind in der Edition deshalb Trennungszeichen eingesetzt worden. Die Rezepte sind durchnummiert worden, ausserdem werden die Seitennummern der Handschrift (mit r/v für recto/verso) aufgeführt, um das Auffinden und Referenzieren der Rezepte zu erleichtern. Neben dem alphabatischen Verzeichnis in der Handschrift (nach Seitenzahlen) ist ein Register nach Rezeptnummern (vgl. Kap. 2.3) erstellt worden.

Hinter unsicher oder nicht lesbare Wörter wird ein [?] gesetzt, wahrscheinliche Schreibfehler werden mit [!] markiert. Für andere textkritische Erklärungen wird ein Anmerkungsapparat geführt. Schwierig verständliche Ausdrücke sind im Glossar (Kap. 5) erläutert, auf das neben dem betreffenden Ausdruck in der Edition mit \* hingewiesen wird; gelegentlich werden Begriffe auch in den Anmerkungen erläutert. Dies betrifft in manchen Fällen heute nicht mehr gebräuchliche Verben und Adjektive sowie andere Ausdrücke. Auf Streichungen, Korrekturen oder Randvermerke der Schreiber wird ebenfalls in den Anmerkungen hingewiesen.

Im Glossar wird in der Regel auf das Schweizerische Idiotikon (Wörterbuch der schweizerdeutschen Sprache, 1881–2012) oder auf das Deutsche Wörterbuch von Jacob und Wilhelm Grimm (1854–1961) verwiesen. Teilweise handelt es sich bei den Gerichten und Zutaten um durch die Schreiber nicht korrekt verstandene italienische oder französische Bezeichnungen, für deren Übersetzung es manchmal recht viel Phantasie braucht. Gelegentlich sind aber auch gut lesbare Begriffe nicht ohne weiteres klar verständlich, z. B. «Meerzwiebel» oder «Baumöl». Ab und zu handelt es sich um Medizinal-Rezepte oder Rezepte, bei denen Aberglaube im Spiel ist. Diese pharmazeutischen Rezepte bedürften noch einer vertieften Analyse, da zahlreiche der angegebenen Ingredienzien nicht leicht lesbar sind und auch hinsichtlich ihrer Wirksamkeit genauer überprüft werden müssten, was entsprechende Spezialkenntnisse voraussetzt. In den pharmazeutischen Rezepten 131 und 132 tauchen ungewöhnliche Abkürzungen für Gewichtsangaben auf: ȝ für Unze, ȝ für Drachme und ȝ für Scrupel.

## 2.2 Neuhochdeutsche Übersetzung

Die buchstabengetreue Transkription befindet sich jeweils auf den geraden, die Übersetzung auf den ungeraden Seiten. Die Übersetzung hält sich eng an den Text der Edition, um so den Vergleich mit dem transkribierten Text zu erleichtern; es handelt sich also nicht um eine freie oder nur sinngemäss Übersetzung. In diesem Sinn sind denn auch Transkription und Übersetzung

bewusst auf einander gegenüberliegenden Seiten abgedruckt und es wird auf ähnliche Zeilen- und Seitenumbrüche geachtet. Die originale Seitennummierung wird (im Gegensatz zur Transkription) allerdings weggelassen, ebenso textkritische Anmerkungen. Nicht ins Neuhochdeutsch übersetzt wird das im hinteren Teil des Kochbuchs enthaltene alphabetische Inhaltsverzeichnis, denn durch die Anwendung der heutigen Orthografie hätte die Reihenfolge nicht mehr übereingestimmt.

Detaillierte Erläuterungen zu den Fachausdrücken für Speisen, Zutaten, Masseinheiten etc. sind, abgesehen von den Angaben im Glossar, in besonderen Erläuterungen (Kap. 4) sowie in den Kommentaren (Kap. 6.3) zu finden.

## 2.3 Register der Rezepte

Das folgende Register verzeichnet die Rezepte 1–515 in der Reihenfolge, wie sie im Kochbuch erscheinen, und zwar mit den Rezepttiteln der neuhochdeutschen Übersetzung. Die Rezepte sind im Original nicht nummeriert und weisen auch keine Gliederung nach Sachgebieten auf. Die Nummerierung wurde also vom Editor eingefügt und dient dazu, die Rezepte leichter auffinden zu können, insbesondere bei den Sachregistern.

1. Einen Biberschwanz zubereiten
2. Junge Vögel einmachen
3. Eine Sauce zu Fischen
4. Eine grüne Sauce machen
5. Sauce aus Bärlauch machen
6. Zimt-Sauce machen
7. Eine Kirschen-Sauce machen
8. Eine Meerrettich-Sauce machen
9. Eine schöne klare Sauce machen
10. Kräuter für Saucen übers Jahr zu bewahren
11. Eine gute Sumpfhasen-Sauce machen
12. Eine Sauce, die man Sauce Madame nennt
13. Einen Presskopf aus Schwänzen und Köpfen machen
14. Kalbswurst machen
15. Rehkopf machen
16. Eine köstliche Gans zubereiten
17. Enten einmachen
18. Junge Hühner in Erbsenbrühe machen
19. Ein Kapaun in einer Eiersauce

20. Einen Kapaun süß einmachen
21. Rebhühner sieden
22. Eine Füllung machen
23. Einen normalen Braten machen
24. Kalte Vögel einmachen
25. Ein köstliches Huhn zubereiten
26. Einen Hasen in einer Pastete machen
27. Junge Hühner wie Feldhühner zu machen
28. Ein Hühnergericht machen von jungen Hühnern
29. Ein gutes Solperfleisch machen
30. Vom Fleisch räuchern
31. Einen Kapaun auf einer Silberplatte anrichten
32. Kapaunfüsse, -hälse und -mägen mit gelben Rüben machen
33. Gallerte von Krebsen machen
34. Eine andere Gallerte
35. Eine andere schöne und gute Gallerte machen
36. Eine andere schöne und gute Gallerte machen
37. Einen guten Einstand geben
38. Speisen gelb machen
39. Ganze Äpfel sieden
40. Pasteten machen
41. Vögel in Pasteten machen
42. Tauben in Pasteten machen
43. Eine Pastete von Wildbret machen
44. Neunaugen in Pasteten machen
45. Quitten in einer Pastete machen
46. Füllung machen
47. Eine Tortenfüllung machen
48. Eine Tortenfüllung mit Milch machen
49. Eine Tortenfüllung mit Äpfeln machen
50. Eine Tortenfüllung mit Kirschen machen
51. Eine Spinattorte machen
52. Eine Mandeltorte machen
53. Einen kalten Milchkopf machen
54. Einen Neunaugen-Pfeffer machen
55. Einen Aal zubereiten
56. Ein anderes Rezept
57. Ein gutes Weinmus machen
58. Ein anderes gutes Weinmus machen
59. Ein anderes Mus

60. Gebackenes machen
61. Judenhüte machen
62. Gebrannte Milch machen
63. Ein Mus von Hühnern
64. Ein Mus aus Reis machen
65. Holundermus machen
66. Ein anderer Holunderbrei
67. Eine Blancmanger machen
68. Zuckermarzipan machen
69. Gutes Maimus machen
70. Morcheln an einer Sauce
71. Gefüllte Birnen machen
72. Gefüllte Birnen mit Mandeln machen
73. Ein Marzipan aus Oblaten machen
74. Karpfen-Fladen machen
75. Ein anderes Gericht, Karpfen wie Hühner machen
76. Einen Rehschlegel machen
77. Feigen-Fladen machen
78. Gebackene Küchlein machen
79. Gebackene Erbsen machen
80. Ein Gebäck mit Mandelmilch machen
81. Ein anderes Gebäck machen
82. Ein anderes Gebäck aus Feigen
83. Karpfen machen
84. Ein anderes Gericht machen
85. Ein anderes Gericht mit Lungen
86. Ein Mus machen
87. Geronnene Milch machen
88. Ein kaltes Mus aus Aprikosen machen
89. Ein gutes Erdbeermus machen
90. Ein Kirschenmus machen
91. Ein Rosenmus
92. Eine Sauce zu Fischen machen
93. Ein Hirn-Mus machen
94. Ein Mandel-Hafermus machen
95. Ein gedämpftes Gebäck machen
96. Ein anderes gutes Gebäck
97. Ein anderes Gebäck, genannt Bien-Gebäck
98. Ein Hohl-Gebäck machen
99. Ein gutes Gebäck aus Kalbslungen machen

100. Wanzen und Läuse vertreiben
101. Schnecken in Häusern zubereiten
102. Einen grünen Hecht machen
103. Einen roten Hecht machen
104. Eine Hechtsuppe machen
105. Einen gefüllten Hecht machen
106. Dreierlei aus einem Hecht machen
107. Eine ganz gute und kräftige Brühe machen
108. Grünen Ingwer machen
109. Rosenhonig machen
110. Rosenzucker machen
111. Einen Märzenveilchen-Sirup machen
112. Einen guten Hypocras machen
113. Einen Claret machen
114. Rote Rüben machen
115. Einen Kompott aus Johannisbeeren machen
116. Ein Ei machen, das so gross ist wie sonst 25
117. Wie man gute Nüsse einmachen soll
118. Wie man Muskateller Birnen einmachen soll
119. Wie man Lakritzen-Gewürz richtig einmachen soll
120. Wie man Quitten-Latwerge machen soll
121. Wie man Orangenschalen einmachen soll
122. Für Hautweh und Krankheit
123. Juleb Cordiale
124. Tintura Rosarum machen
125. Die Eigenschaften des erwähnten Julebs
126. Zimtwasser machen
127. Eine andere Art, ein köstliches und liebliches Zimtwasser zu machen
128. Einen ganz köstlichen Branntwein machen, mit Anis vermischt, genannt Aqua Vitæ anisata
129. Eine stattliche und köstliche weisse Salbe gegen den Rotlauf
130. Ein herrliches Mandelöl machen
131. Ein gutes Abführmittel machen
132. Electuarum Cordiale
133. Als Fischgericht ein gebratener Hecht an einer Kapernsauce
134. Fleischgericht
135. Hecht mit Senf gekocht
136. Gespickter Hecht
137. Gebratene Hechtlebern
138. Gebackene Hechtlebern

139. Gesalzenen oder grünen Hecht zubereiten
140. Schmerling oder Grundeln. Erste Zubereitung: blau gesotten
141. Zweite Zubereitung von gebackenen Grundeln in einer Brühe
142. Grundeln schwarz gekocht
143. Trockene Kressen blau gesotten
144. Kalte Kressen in Essig
145. Sangeln zubereiten
146. Sangeln in Sulz oder Gallerte
147. Forellen auf ungarische Art
148. Gefüllte Karpfen
149. Salm oder Lachs
150. Zitwer-Wein und allerlei Gewürzweine
151. Wie man Zitwer-Wein machen soll
152. Eingemachter süßer Wein
153. Eine andere Art
154. Gesottener Most
155. Umgeschlagenen Wein wiederherstellen
156. Abgestandenen Wein wieder in Ordnung bringen
157. Einen Wein, der seine Kraft verloren hat, wieder in Ordnung bringen
158. Wenn ein Wein sich nicht recht setzen will
159. Wie ein Wein auf Dauer seine Farbe behält
160. Trüb gewordenen Weisswein klar machen
161. Köstlichen Wein im Herbst machen
162. Dass der Wein nicht bricht
163. Gebrochenen Wein wiederherstellen
164. Guten natürlichen süßen und milden Wein im Herbst machen, der das ganze Jahr haltbar bleibt
165. Den Wein so süß behalten, wie er von den Reben kommt
166. Einen guten Romagna-Wein machen
167. Einen guten gesunden Alant-Wein machen
168. Gute Bekömmlichkeit erreichen
169. Schimmligen Wein wiederherstellen
170. Kraftlosen Wein wiederherstellen
171. Sauren Wein wiederherstellen
172. Weichsel-Wein
173. Eingemachten süßen Wein machen
174. Weissen und roten Wein im Herbst machen
175. Alant-Wein machen
176. Rosmarin- oder Majoran-Wein machen
177. Einen guten starken Essig schnell machen

178. Damit der Wein nicht zu Essig wird
179. Willst du Bisam-Konfekt machen
180. Wie man Brustzucker machen soll
181. Wie man Zucker-Plätzchen machen soll
182. Wie man köstlich gute Biscotti oder Mustacchini machen soll
183. Wie man Fugaschen machen soll
184. Biscotti machen
185. Schwalben Marzipan
186. Mustacchini
187. Eine andere Art Mustacchini
188. Eine andere Art
189. Biscotti oder Zuckerbrot machen
190. Eine andere Art Zuckerbrot
191. Die braunen Mustacchini
192. Mandelbrötli machen
193. Geformtes Anisbrot und Ringli
194. Gewöhnliches rundes Anisbrot
195. Maultaschen machen
196. Hr. Scandoleras spanisches Brot
197. Savoardi oder Biscottini
198. Curadenti oder Mustacchini
199. Mailänder Biscottini
200. Runde Dotterbrötchen
201. Mustacchini
202. Zuckerbrötchen
203. Anisbrötchen
204. Zuckergebäck machen
205. Marzipan-Salsiz machen und -Schinken und -Zungen
206. Biscotti machen
207. Ein anderes Rezept
208. Willst du Senf machen
209. Braun aufgehendes Zuckerwerk machen
210. Ein anderes weisses Zuckerwerk
211. Zucker-Mustacchini
212. Biskuit
213. Weisse Leckerli
214. Gute Leckerli
215. Zuckerbrot
216. Eine andere Art Leckerli
217. Gefüllte Oblaten

- 218. Gefüllte Äpfel
- 219. Eine andere Art Äpfel
- 220. Konfekt machen
- 221. Schneeballen machen
- 222. Äpfel in Butter backen
- 223. Eine andere Art mit Äpfeln und Birnen
- 224. Zuckerbrötchen
- 225. Zuckerbrot
- 226. Mandelkäse
- 227. Mandeleier in der Fastenzeit
- 228. Ein Mandelmus
- 229. Einen Schnee machen
- 230. Mandelmilch machen
- 231. Allerlei Konfekt
- 232. Eine bewährte Mandelmilch
- 233. Orangen-Konfekt
- 234. Willst du Bretzeln oder etwas Derartiges machen
- 235. Eine andere Art
- 236. Konfekt aus Zucker und Bisam
- 237. Ein anderes Rezept
- 238. Ein Konfekt – allerlei von Früchten oder Tieren und von Geschirren
- 239. Wie man Hirschen-Hörnli machen soll
- 240. Wie man Bressen machen soll
- 241. Wie man Hippen machen soll
- 242. Wie man Eiermilch machen soll
- 243. Willst du Eier-Ziger machen
- 244. Willst du gute Triete oder Bretzeli machen
- 245. Pasta di Genova
- 246. Zitronen-Latwerge
- 247. Zwetschgen-Latwerge
- 248. Zitronensaft
- 249. Quitten-Latwerge
- 250. Dicke schöne Quitten-Latwerge
- 251. Weisse Latwerge
- 252. Wie man Polpetten machen soll
- 253. Eine andere Art
- 254. Kleine Pastetli
- 255. Kleine Pastetli in Öl machen, auch in der Fastenzeit
- 256. Krapfen aus spanischem Teig machen
- 257. Eine andere Art Apfelkrapfen

258. Eine andere Art Teig zu Pastetli oder Krapfen in Butter zu backen
259. Wie man Mörcheln aus Lungen machen kann
260. Gute Polpetten machen
261. Eine andere Art
262. Eine andere Art
263. Willst du einen gefüllten Braten machen
264. Nierenschnitten
265. Eine Brust oder Wamme füllen
266. Eine andere Art
267. Eine andere übliche Art
268. Wie man allerlei Fleisch auf viele Arten zubereiten soll
269. Knödel von Fleischresten
270. Knödel von rohem Fleisch
271. Auf eine andere Art Fleisch zubereiten
272. Wie man eine wohlgeschmeckende Suppe oder Kabis oder Kohl machen soll
273. Eingehacktes machen
274. Frische Zungen zubereiten
275. Eine Sauce an die Zungen
276. Eine andere Sauce
277. Eine andere Sauce
278. Willst du ein Picadillo machen
279. Eine Sauce an Tauben
280. Sauce an Hühnern
281. Zitronensauce zu Reb- und Haselhühnern machen
282. Sauce zu gebeiztem Braten
283. Weisse Zitronensauce über Hühner und Fleisch
284. Wie man Leber zubereiten soll
285. Eine andere Art
286. Eingedickte Mandelmilch
287. Eine goldene Suppe
288. Erdbeertorte
289. Torte mit Johannisbeeren
290. Aprikosentorte
291. Apfeltorte
292. Fleischtorte
293. Eiertorte
294. Eine andere Art
295. Eine Milchtorte
296. Eine Brottorte

- 297. Mustorte
- 298. Eine Mandeltorte
- 299. Eine Eiertorte
- 300. Mandeltorte
- 301. Eingemachte Leber
- 302. Hippen
- 303. Kraut-Kapunen
- 304. Kastanientorte
- 305. Reistorte
- 306. Aprikosentorte
- 307. Spanischen Teig machen
- 308. Wie man eine gute Lebertorte machen soll
- 309. Wie man einen gefüllten Braten machen soll
- 310. Wie man Polpetten machen soll
- 311. Eine andere Art Polpetten
- 312. Eine gute Füllung für die kleinen Pastetchen machen
- 313. Wie man Eiertorten machen soll
- 314. Willst du eine Buttertorte machen
- 315. Noch ein gutes Mus aus Mehl und Milch machen
- 316. Wie man Quitten-Latwerge machen soll
- 317. Mandeltorte machen
- 318. Spanischen Reis machen
- 319. Weisses Essen
- 320. Eine andere Art Quitten-Latwerge
- 321. Quittensaft machen
- 322. Eine andere Art
- 323. Quittenschnitze
- 324. Quitten übers Jahr gut zum Kochen aufbewahren
- 325. Erdbeer-Latwerge
- 326. Johannisbeeren in Zucker oder Honig machen (oder Spitzbeeren)
- 327. Sauerdorn in süßem Wein oder Most einmachen
- 328. Eine andere Art
- 329. Rosenzucker oder Latwerge machen
- 330. Quitten einmachen
- 331. Rosenhonig
- 332. Rosenzucker
- 333. Wie man Quittenstückchen machen soll
- 334. Schöne rote reine Quitten-Latwerge oder Quittensaft
- 335. Quittenbrot und Quittenbrühe
- 336. Quittensaft

- 337. Quittensaft lieblich zu trinken
- 338. Quittenschnitze im Saft einmachen
- 339. Wie man Pfirsiche einmachen soll, dass sie sich über das Jahr behalten lassen
- 340. Quittenschnitze in Zucker einmachen
- 341. Hagebutten-Latwerge
- 342. Kirschen über den Winter frisch halten
- 343. Gebackener Ingwer
- 344. Quitten-Latwerge
- 345. Wie man Pfirsiche, Aprikosen und Trauben einmachen soll
- 346. In Honig eingemachte Aprikosen
- 347. Pfirsich-Latwerge
- 348. Wie man Orangenschalen einmachen soll
- 349. Johannisbeer-Latwerge
- 350. Maulbeer-Latwerge
- 351. Majoran-Latwerge
- 352. Nüsse einmachen
- 353. Eine schöne Art, wie man Zitronen, Äpfel oder andere ähnliche Früchte einmachen soll
- 354. Nüsse und andere Arten von Früchten
- 355. Zitronenäpfel auf eine andere Art
- 356. Quitten-Latwerge
- 357. Gelbe Quitten-Latwerge
- 358. Quittensaft
- 359. Ein Quittenmus
- 360. Ein Apfelmus
- 361. Ein gelbes Eiermus
- 362. Ein anderes Eiermus
- 363. Schöne Strübli machen
- 364. Gefüllte Eierkutteln
- 365. Gebackene Kirschen
- 366. Gebackene Birnen
- 367. Apfelmus
- 368. Kirschenmus
- 369. Ein Birnenmus von gedörrten Birnen
- 370. Quittenmus
- 371. Ein Mus von Aprikosen oder Pfirsichen
- 372. Eine Käsesuppe machen
- 373. Ein Weinmus
- 374. Ein köstliches Nelkenöl

- 375. Ein anderes Muskatnuss-Öl
- 376. Ein anderes Muskatnuss-Öl
- 377. Öl aus Orangenblüten, gelbem Sennenkraut, Nelken und allen Blumen oder Blüten machen
- 378. Ein gutes Spica- oder Lavendel-Öl machen
- 379. Muskatnuss-Öl
- 380. Ein Eidotter-Öl, das wirksam alle Wunden und Schäden heilt
- 381. Auf eine andere Art
- 382. Fleischspeise
- 383. Einen Kalbsschlegel braten
- 384. Eine andere Art
- 385. Einen Schafschlegel oder -stotzen
- 386. Eine Sauce über eine gebratene Gans
- 387. Ente gebraten und mit Sauerkraut gekocht
- 388. Ein Waldhuhn zubereiten
- 389. Ein guter Lendenbraten
- 390. Ein gebeizter Kalbsbraten
- 391. Lammfleisch in einer Zwiebelsauce
- 392. Gefüllte Leber
- 393. Hühnerfüllung
- 394. Eine andere Art Füllung für allerlei Gebratenes
- 395. Eine Füllung in einem Spanferkel
- 396. Kirschen einmachen
- 397. Nüsse einmachen
- 398. Orangenschalen einmachen
- 399. Bibernellen-Wurzeln einmachen
- 400. Alantwurzeln einmachen
- 401. Holunder-Konfekt
- 402. Rauten-Saft
- 403. Sauerampfern-Saft gegen Fieber und allerlei (anderes)
- 404. Maulbeersaft und Traubensaft
- 405. Heidelbeeren, Himbeeren, Stachelbeeren, auch alle anderen solche Beeren aussieden
- 406. Apfelsaft
- 407. Kirschensaft machen
- 408. Met machen
- 409. Eine andere Art in Eile zu machen
- 410. Wacholderbeeren
- 411. Lorbeeröl machen
- 412. Meerzwiebel-Essig, oximel scilliricum genannt

- 413. Rosenöl
- 414. Fischbrühe über gebratene Fische
- 415. Brühe an gebackene Fische
- 416. Einen köstlichen Meerzwiebel-Wein machen
- 417. Ein anderer Meerzwiebel-Essig
- 418. Gehackte Fische
- 419. Würste von Fischen
- 420. Grosses Lanken kochen
- 421. Einen Hecht füllen
- 422. Stockfisch kochen
- 423. Wie man Karpfen absieden soll
- 424. Wie man Albelen kochen soll
- 425. Wie man Blaufelchen kochen soll
- 426. Eine andere Art Albelen zu kochen
- 427. Fleisch lange gut haltbar machen
- 428. Guten Sauerbraten kochen
- 429. Willst du Scharwillade machen
- 430. Willst du Mortadella machen
- 431. Wie man Schweineschinken zubereiten soll
- 432. Luganighette
- 433. Mortadella
- 434. Leberwürste
- 435. Guten Salsiz machen
- 436. Willst du dreierlei Schübling machen
- 437. Die anderen (Schübling-)Arten
- 438. Darm-Schüblinge
- 439. Wie man Salsiz und die guten Schüblinge lang frisch und mild halten kann
- 440. Lungenwürste
- 441. Leberwürste
- 442. Kleine Würstchen
- 443. Gewöhnliche Scharwillade
- 444. Eine andere Art kleine Würstchen
- 445. Schübling mit Brocken
- 446. Bein-Schübling
- 447. Kälberkranz-Würste
- 448. Würste aus Schaffleisch
- 449. Welsche Würstchen
- 450. Einen Käse machen
- 451. Ein Reismus

- 452. Ein kaltes Eiermus
- 453. Traubensenf machen
- 454. Eine andere Art Senf
- 455. Für den Husten
- 456. Weinsirup oder verzuckerter Wein
- 457. Griechischen Wein machen
- 458. Malvasier machen
- 459. Muskateller machen
- 460. Romanierwein zubereiten
- 461. Gute Zuckerbrötchen
- 462. Zuckerringlein oder Butterbuchstaben
- 463. Mustacchini machen
- 464. Lange Biskuits
- 465. Rezept schwarzer Bisam Corale
- 466. Rezept für die weissen Bisam-Perlen
- 467. Zu den Marzipan-Zungen und -Salsiz
- 468. Und zu den Blättchen oder Läubchen oder Läubchen rot und weiss
- 469. Quitten-Latwerge
- 470. Eine andere Art
- 471. Eine andere Art Quitten einzumachen
- 472. Eine andere Art Quitten einzumachen
- 473. Quitten-Latwerge
- 474. Quittensaft fördert die Lust zu Essen, stärkt den Magen und die Leber und gibt eine gute Verdauung
- 475. Ein anderer Saft hat die Eigenschaften der vorherigen und verhütet zudem Erbrechen und Durchfall
- 476. Eine andere Latwerge oder ein Saft, welcher purgiert und bei Bauchkrämpfen und anderen inneren Krankheiten hilft
- 477. Reine und klare Quitten-Latwerge
- 478. Wie man Quitten-Latwerge machen soll auf valenzianische und genuesische Art
- 479. Apfel-Latwerge für Krankheiten des Herzens und Magens, fördert die Verdauung
- 480. Birnen-Latwerge
- 481. Pflaumen einmachen für Magenbrennen, Durst und Verstopfung
- 482. Pflaumen-Mus oder Latwerge
- 483. Eine gute Latwerge von etlichen Früchten, die bei Magenbrennen helfen
- 484. Klare Latwerge von Quitten, Äpfeln und Birnen
- 485. Klare Weichsel-Latwerge

486. Weichsel-Mus oder -Latwerge
487. Rosen-Kühltrank
488. Zitronensaft oder -sirup machen
489. Pfirsiche auf spanische Art einmachen
490. Pfirsiche einmachen für Magenbrennen, geben einen guten Atem
491. Quittensaft
492. Äpfel einmachen für das Erbrechen
493. Birnen einmachen
494. Kürbisse einmachen
495. Zitronen einmachen
496. Eine andere Art
497. Quitten-Latwerge
498. Quitten-Latwerge
499. Quitten-Schnitze einmachen und Pfirsiche
500. Quitten-Paste
501. Wein mit Essigstich wieder in Ordnung bringen
502. Mustacchini von J. Madlene Bougoulière
503. Butter-Mustacchini
504. Mandel-Rauten
505. Eine Sauce zu Birkhühnern oder anderen Hühnern
506. Eine andere Sauce zu gebratenen Gänsen oder andere Braten
507. Eine andere Sauce zu allerlei Gebratenem
508. Gebratene Hühner in einer Scherbete oder Suppe
509. Tauben in einer Suppe
510. Ein geschnittenes Eiermus
511. Schwadenfenchel-, Hirse- oder Griessmus
512. Einlauf-Mus
513. Ein Birnenmus
514. Ein Mus von Erdbeeren, Himbeeren und Maulbeeren
515. Ein Mus von sauren Kirschen

