

I n h a l t.

E i n l e i t u n g.

Über die nöthige Beschaffenheit einer wohl eingerichteten Küche.

	Seite		Seite
Wasser, Brennmaterial, Geräthschaften	1—7	Schwammgeist	27
Scheinbar geringfügige u. daher gar oft übersehene, aber dennoch höchst wichtige Erinnerungen:		Schwämme	28
a) Verfertigung der sogenannten Einbrenn	8	Schwampulver	—
b) Anwendung der Gewürze und Fettigkeiten bei den Speisen	11	Küchenspfeffer	29
c) Mortificiren des Fleisches	13	Jugwertropfen	—
d) Beschreibung ein. sehr einfachen Vorrichtung zur längeren Aufbewahrung verschiedener Victualien	15	Petersilie über Winter	30
e) Rechte Zeit des Einkaufes	17	Krebstutter	—
Verzeichniß der jedem Monate des Jahres insbesondere eigenen Produkte aus dem Thier- und Pflanzenreiche	19	Trockener Essig	—
Mittel für die längere Erhaltung beim Aufbewahren der Nahrungsmittel	23	Rußischer Salat	31
Eyer	24	Limoniensaft	32
Butter	26	Grüne Erbsen über Winter	—
Milch und Rahm	—	Zucker-, Schinken- und Säbelbohnen	33
Petersilienbrühe	27	Erdapfel	—
Sardellengeist	—	Erdapfelmehl	—
		Rothe Rüben	34
		Morcheln	35
		Sauerkraut	—
		Pfeffergurken	36
		Salzgurken	37
		Samenkapseln der Erdäpfel	39
		Artischocken	—
		Johannesbeeren	40
		Stachelbeeren	—
		Früchte zu Torten und Pasteten	—
		Hagebutten	41
		Senf	—
		Dijoner Senf	42
		Venetianischer Senf	43
		Vortheile des Räucherens und Einpöckelns	—

	Seite		Seite
a) Geräuchertes Rindfleisch	43	e) Pommerſche Gänſebuten	50
b) — Hammelfleiſch	45	Erklärung der, in der Koch-	
c) — Schweinfleiſch	46	kunſt üblichen Fremd wör-	
d) Einböckeln des Rindflei-		ter in ihrer Bedeutung und	
ſches nach Hamb. Art	48	Anwendung . . .	51—60

Erſter Abſchnitt.

Bereitung der Suppen und Saucen.

A. Fleiſch ſuppen . . .	61	Suppe mit Gefröſe-Strudel	75
Suppe mit junger Gans . . .	63	— — Eingetropfen . . .	76
— — abgetrieb. Mehl-		— — Durchgäſ. Reis	
nockerln . . .	64	und Fleiſchbofe-	
— — Semmelpfanzel . . .	—	ſen . . .	—
— — Leberknödeln . . .	65	— — Krautpfanzel . . .	—
— — Hirnwandeln . . .	—	— — Kaiſergerüſel . . .	77
— — wäſchem Reis,		— — Fridataknödel . . .	—
braune Schüh . . .	—	— — Hirnknödel . . .	—
— — gebackenen Sem-		— — Eintropfnockerln	78
melnudeln . . .	66	— — Semmelwandeln	
— — verlorenen Huhn . . .	—	und grüne Erb-	
— — Hirnwürſteln . . .	67	ſen . . .	—
— — ordinären Fleiſch-		— — Semmelzweckerln	—
Knödeln . . .	—	— — Erdäpfelknödeln	—
— — Schmarren Sem-		— — Leberwandeln . . .	79
mel . . .	—	— — abgebr. Semmel-	
— — Abgebr. Gries-		Knödeln . . .	—
Knödel und		— — Hirnpfanzel . . .	—
Selchfleiſch . . .	—	— — Ragoutknödeln . . .	80
— — Haſcheepfanzel . . .	—	— — Faſch . . .	—
— — Frühlingſ-	69	— — Bratwürſten . . .	81
— — geſtoßene Leber, mit		— — geſtoßenen Hirn . . .	—
gebähter Sem-		— — — andere Art . . .	—
mel . . .	—	— — Tyrolerknödeln . . .	82
— — mit Hirnbofeſen . . .	70	— — Kleinen Bögeln . . .	—
— — Fleck- mit gebähter		— — faſchirtem Reis . . .	83
Semmel . . .	—	— — ausgel. Hühner	
— — Fleiſchreis . . .	—	weiße geſtoßene	
— — mit Karfiol-Wandeln	—	gemiſchten Kräu-	
— — Speckknödeln . . .	72	tern . . .	84
— — Semmelſchüberl . . .	—	— — Leberbraung eſto-	
— — franzöſiſche . . .	—	ſene . . .	—
— — — andere Art . . .	73	— — Kalbsbries . . .	85
— — mit Erdäpfel-Pfanzel	—	— — braune Fleiſch- . . .	—
— — Kräuter- mit Boſeſen	74	— — gehackte . . .	—
— — Semmelmelone . . .	—	— — von Kapaunleber . . .	—
— — gebackenen Knö-		— — Conſommé als . . .	86
deln von Bäu-		— — Erbſen-m. Schweins-	
ſchel . . .	—	ohren . . .	—
— — Lumpelkrapfen . . .	75	— — m. Beſcham-Nockerln	87

	Seite
Suppe Kaiser:	87
— mit Markknödeln . . .	88
— Baumwoll-	—
— Dylli: aus Schalen zu trinken . . .	—
— Schnepfen . . .	89
— Sago . . .	—
— gestoßene Consommé	—
Repphühner: Goulée . . .	90
Fasanen, Schnepfen und an- dere feine Wildpret-Gou- lée's . . .	91
B. Fastensuppen.	
Suppe feine Kräuter-	—
— abgegossene Kräuter . . .	92
— Brot: mit verlornem Ey . . .	—
— Schwamm: . . .	—
— mit Fastenreis . . .	93
— Krebs: mit geback- ten Erbsen . . .	—
— Gersten- . . .	—
— Frosch: mit geback- ten Nudeln . . .	—
— Wein- . . .	95
— Bäuschel- . . .	—
— gestoßene Hecht- . . .	—
Fasten-Consommée . . .	96
Fasten-Aspic oder Sulz . . .	—
Consommée mit Schilnocken . . .	—
Suppe Bier- . . .	97
— Schnecken- . . .	98
— mit Knödeln von Hechtleber . . .	—
— gestoßene Mandel- . . .	—
— Erbsen- . . .	—
— gefüllte Semmel . . .	99
— falsche Chocolate . . .	—
— Schwarze Brot- für Fasttage . . .	—
— Durchgeschlagene Bäuschel . . .	100
— Schleim- . . .	—
— Chocolate: . . .	—
— Krebs: . . .	—
— Hechtengerstel . . .	101
— Ragout- . . .	—
— Kräuter: mit Kaiser- gerstel . . .	102
— mit Reiskwürsten . . .	—
— Linsen: Coulis mit Rohrhuhn . . .	—

	Seite
Suppe Frosch: . . .	103
— braun gestoßene . . .	104
— Kräuter abgegossene . . .	—
— italienische Fasten . . .	—
— Karthäuser- . . .	105
— Schildkröten . . .	—
— Sellerie: . . .	106
— Wurst: für Fasttage . . .	—
— Erbsen: mit Schlick- Krapfen v. Karpf- milch . . .	—
— Fasten: Consommé mit geschw. Forel- lenschnitten . . .	107
— Benedictiner- . . .	108
— gemischte von Hogen, Krebsen u. Schne- cken . . .	—
— Haschee: . . .	—
— Erbsen-, grüne mit Krebsnietlerl . . .	109
— wälische Fisch: . . .	—
— gestoßene Fasten: . . .	110

II. Saucen oder Brühen.

A. Kalte getrennte Saucen.

Sauce französische . . .	111
— grüne Mai- . . .	112
— Apfelfren- . . .	—
— kalte Kren- mit Ey- dotter . . .	—
— Sardellen . . .	113
— wohlschmeckende zu kal- ten Geflügel . . .	—
— Braten: zu kalten oder warmen Rindfleisch . . .	—
— grüne . . .	—
— Milchrahmkren- . . .	114
— tartarische oder Remu- lade . . .	—

B. Warme getrennte.

Sauce Mandelkren- . . .	—
— Ugras- . . .	115
— Semmelkren- . . .	—
— Dirndl- . . .	—
— Sardellen- . . .	—
— Kapern- . . .	116
— Paradiesäpfel- . . .	—
— Sauerampfer- . . .	117
— Gurken- . . .	—
— Pilzen- . . .	—

	Seite
Sauce Chalotten:	117
— grüne	118
— schwarze Brot:	—
— braune Zwiebel:	—
— Hopfen:	119
— pikante oder saure	—
C. Warme nicht getrennte Saucen.	
Sauce weiße zu Fricassée von Hühnern, Kaninchen, Fischen oder Gemüse.	120
— zu wildem Geflügel	121
— Schinken: zur Suppenverbesserung	—
— Pilz: zu Hühnern oder Kaninchen	122
— grüne zu jung. Gänsen	—

	Seite
Sauce weiße Zitronen: über gedünstete Hühner	122
— über jedes Geflügel	—
— Fisch: zum Aufbewahren	123
Fisch: à la Craster	—
— pikante	124
— Hagebutten:	—
— auf englische Art	125
— holländische Art	—
— spanische	—
— königliche	—
— zu Fischpasteten	126
— starke Fischschü.	—
— Hummer:	127
— Beschamell	—
— geklärte Brunn:	—
— italienische	128

Zweiter Abschnitt.

Gemüse, Eyer-, Mehl-, Obst- und gemischte Speisen.

A. Gemüse.	
Gordonen mit Mark	130
Weißgedünstete Kohlrabi	131
grüne Erbsen	132
gelbe Rüben	—
Spinat	—
weiße Zuckerrüben	—
süßes Tyrolerkrout	133
gedünsteter Salat	—
— Spherrüben	—
grüne Fiolen	—
Spinat mit Sauerampf	134
Hospot	—
grüne Erbsen mit Endiviansalat	—
gedünstete Schwämme mit Rahm	—
gedünstete weiße Rüben ohne Zucker	135
eingesäuertes Süßkraut	—
eingebrennte Linsen	—
Braunkohl mit Kastanien	—
eingebrennter Kohl	136
böhmische Erbsen	—
Erdäpfel mit Majoran	137
gebackener Karfiol mit Rahmsauce	—

Spargel mit Butter und Limoniensaft	137
Sellerie mit Käse	138
Artischocken	—
Gebackener Hospot	—
Brokoli wälsche	139
Sauerkraut gedünstetes	—
Roggenkraut	—
Skorzoner-Wurzeln	140
Unterrüben	—
Fiolen durre	141
Kürbsbirse gebackener	—
Erdäpfel-Schmarren	142
— Purée	143
— gefüllte	—
Erdbirnen	144

B. Eyer speisen.

Eyer-Ragout	145
— formirte	—
— Schmalz aufgelaufenes	146
— Krebs: faschirte	—
— Ragout anderer Art	—
— Koch gehacktes	147
— Speise gemischte	—
— faschirte anderer Art	—
Fridate gefüllte	—

	Seite
Eyer-Ragout nach anderer Art	148
— Speise mit Pickling	—
— — andere Art	149
— Mischel v. Schnecken	—
— Würstel	—
— Speise mit Bretling	150
— unter der Decke	—
— mit Oblaten	—
— Muschel von frischen Mairachen	151
— mit gefelctem Hausen	—
— in Butterteig	—
— Speise von Fröschen und Krebsen	152
C. Mehlspeisen.	
Küpfelkoch abgetriebenes	—
Heu gebackenes	153
Scheiterhausen	—
Pasteteiteig zu machen	—
Schneeballen	154
Pudding gebackener	—
Milchrahm-Strudel abget.	—
Himmelthau-Bosesen	155
Spritzkrapsen von Brandteig	—
Semmelstrudeln in Milch	—
Beigel von Germbutterteig	—
Reisnudeln	156
Semmelkoch	—
Milchrahmringel	157
Mandelstrudel	—
Schmalz-Krapseln spanische	—
Erdäpfel-Nudeln ausge- dünstete	158
Schlangeln von Butterteig	—
Vanille-Fleckerln	159
Abgetriebene Talkerln	—
Chineser-Pasteten	—
Nudelkrapseln mit Obers- chato	160
Oval-Pasteten	—
Wältscher Reis	161
Mandelkrapsen von Gerin	—
Semmelpasteten franzöf.	—
Topfen-Nudeln gebackene	162
Butter-Pastete	—
Gugelhupf	163
Fingerhohlhipen	—
Wespennester	—
Salzburger Nockerln	164
Schmankerl	—

	Seite
Antesbrot	165
Tyroler Küpfel	—
Eis auf Bäckereien	166
Aufgelaufenes Rindskoch	—
Milchreis ausgedünsteter	—
Zuckeroblatten	—
Tyroler Strudel	167
Gesulzter Reis	—
Kaiser-Pudding mit Wein- schado	168
Mandelboagen	—
Makaroni-Pastete	169
Rindskochwandelu	—
Pastete mürbe mit gedünst. Tauben	—
Schnee-Nockerln m. Obers- kreme	170
Dukaten-Nudeln	—
Krapfen	171
Talken böhmische	—
Fleckerln mit Topfen	—
Markmelone	172
Erdäpfelstrudel	—
Pudding schnellgemacht m. Weichsauce	173
Austernpastetchen	—
Hummerpastetchen	—
Faschingskrapsen	174
Maultaschen	—
Plumpudding	175
Stoefschipastete	—
Erdäpfelkuchen	176
Kaisergugelhupf	—
Beschamellauflauf m. Him- beer-Aufguß	177
Kolatschen	—
Reismeredon	178
Brennender Pudding	—
D. Obstspeisen.	
Holler gedünsteter	179
Zwetschen-Koch	180
Quitteukoch gesaumtes	—
Aepfel-Chalotte	—
Marillenkoch aufgelaufenes	—
Kastanienkoch	181
Hetschepetschkoch aufgehend	—
Aepfel-Omelet	—
Marillen-Krapsen	182
Aepfel-Compot	—
Marillen-Koch im Dunst	183
Zwetschken einzusieden	—
Aepfel im Schlasrock	—

	Seite		Seite
Marillen gebackene . . .	184	Fleisch-Auflauf . . .	198
Rirschen, Weichseln u. Him- beeren einzusieden . . .	—	Bratwürste . . .	199
Granatäpfel-Salze . . .	185	Wälscher Reis . . .	—
Kalter Apfelfren . . .	—	Fleischkoch . . .	—
Schwarze Weinbeeren ein- zusieden . . .	—	Aufgelegter Obergäumen . . .	200
Erdbeeren-Salze . . .	186	Karfiol-Conserven . . .	—
Riebiesel — . . .	—	Fleisch-Schnecken . . .	201
Himbeer — . . .	—	Fliegende Pastete m. Fleck Krös-Koch . . .	202
Weichsel — im Winter Weichselkuchen . . .	187	Schinken-Wandeln . . .	—
— mit Mandeln . . .	—	Fleisch-Melon im Wasser- dunst . . .	—
Kreme-Äpfel . . .	—	Gemischte Speise von sü- ßen Kraut . . .	203
Polnischer Apfelsalat . . .	188	Sachée Bereitung . . .	—
Auflauf von Riebies. oder Erdbeeren . . .	—	Kälberne Biegel . . .	—
Compot v. frischen Zwetsch- ken . . .	—	Ausgestürzttes Bäufchel . . .	204
Blamascree-Äpfel . . .	189	Aufgelegte Fleck Lungen-Reis . . .	205
Weichseln gedünstet . . .	—	Casseroll-Pastete mit Ha- ssee-Sauce . . .	—
Birnen gefüllt . . .	190	Krebsbecherl . . .	206
Quitten-Compot . . .	—	Aufgelegte Haschee . . .	—
Marmelade v. Pfirsichen . . .	—	Birnen von Kalbfleisch . . .	207
Erdbeer-Creme . . .	—	Kapauner-Würstchen . . .	—
Himbeeren-Gelee . . .	191	Repphühner im Neze . . .	—
Ananas-Sulz . . .	192	Leber-Strihel . . .	208
Äpfelkuchen . . .	—	Mark-Mus . . .	—
Weintrauben-Creme . . .	193	Schinken-Pfanzel . . .	209
Marmelade von Goldrei- netten . . .	—	Becherl von kälb. Fleisch Spensau-Wurst . . .	—
Quittenkäse . . .	—	Ragout v. Hahnenkämmen und Austern . . .	210
Quittenschinken . . .	194	Geschnitt. Krebs-Pudding . . .	—
Gelee von Pfirsichen . . .	195	Ochsenhirn mit Austern . . .	211
E. Gemischte Speisen.		Schinken-Fleckchen . . .	—
Aufgelegter Kohl . . .	—	Erdäpfel-Schinken . . .	212
Gefüllte Krautleber . . .	196	Ragout-Würste . . .	—
Aufgelegtes Sauerkraut . . .	197	Gefüllte Kohlrabi . . .	—
Aufgelegte Erdäpfel . . .	—	Tauben-Pastete . . .	213
Hirnwürstel . . .	—	Erdäpfelpudding v. Rind- fleischschnitten . . .	—
Aufgelegte Schinkenspeise . . .	198	Weißes Ragout . . .	214
Reismelon mit Selsfleisch . . .	—		

Dritter Abschnitt.

Fische.			
Hecht mit Sardellen . . .	216	Hecht im eigenen Dunst . . .	217
Heißabgesottener Karpf . . .	—	Heißabgesottene Frösche . . .	—
Abgebrannter Stockfisch . . .	—	Karpfen in schwarzer Sauce . . .	218
Gebratener Hausen . . .	217	Gebackener Stockfisch . . .	—
		Gebratener Schill . . .	—
		Eingemachter Hausen . . .	219

	Seite		Seite
Hecht mit Galle	219	Ragout-Pfanzel von Fisch	226
Frösche mit Grundelsauce	—	Frösche mit Limoniensauce	—
Warm marinirter Karpf	—	Biber in der Sauce	227
Schildkröte m. grüner Erbsen	220	— Schlägel am Spieße	—
Auftern mit Ruttlenleber	—	gebraten	—
Fauchanten zuzurichten	221	Fischotter gebraten	228
Rohrhühner in brauner Sauce	—	Ragout von Krebsen und	—
Gedünstete Krebse	222	Fröschen	—
Aal gebratener	—	Barben gebraten mit Sar-	—
Forellen blau gesotten	—	dellensauce	—
— mit Olivenauce.	223	Dickfisch im Kren	229
Biberpraken zuzurichten	223	Aal blau gesotten	—
Gebackene Auftern	—	Afch gebraten	—
Corquetten von Huchen	224	Häringe gebraten	230
Hecht in eigener Sauce	—	— gebacken	—
Gedünsteter Karpfen mit	—	Bersche blau gesotten	—
Kräuter	225	Gebratener Scheiden	—
Hecht mit holländischer Sauce	—	Marinirter Lachs	231
Schneekensalat	226	Laperdan zu kochen	—

Vierter Abschnitt.

Fleischspeisen.

	Seite		Seite
A. Bereitungsarten		Italienische Boeffsteaks mit	
des Rindfleisches.		Auftern	243
Rindfleisch auf englische Art	232	Napoleonfleisch	—
Lungenbraten	233	Holländisches Rindfleisch	—
Englischer Braten	—	Kuhenteur	244
Boeuf à la mode	234	— gefelchtes	—
Rindfleisch à la Braise	—	Lendbraten	—
Breite Nied mit Zucker	—	Ochfenschweif	245
Minolen-Fleisch	235	Ungarisches Repphuhn	—
Tyroler Lungenbraten	—	B. Lamm- und Schöp-	
Stoffade	236	senfleisch.	
Gefülltes Rostbratel	—	Schöpfenes Schnitzel auf	
Rindfleisch mit Schnecken	237	Wildpretart	246
— mit gelben Rüben	—	Heißabgesottenes Lämmernes	—
Gerollter Lungenbraten	238	Groblämmernes mit Sardel-	—
Rindfleisch mit Schweinsoh-	—	ren und Eydotter	—
ren	—	Schöpfener Schlägel mit Pa-	—
Wälsche Kolladen	239	radeisäpfelsauce	247
A la Minutenfleisch	—	Lämmerner Schlägel mit Pa-	—
Lungenbraten auf englische	—	radeisäpfelsauce	—
Art	240	Schöpferner Schlägel wie	—
Boeuf à la mode anderer Art	—	Reh	—
Rindszunge auf poln. Art	241	Lammeschlägel mit gefüllten	—
Gedämpftes Rindfleisch wie	—	Gurken	248
Wildpret	—	Filets von Schöpfenschlägel	—
Gollaschfleisch	242	in Behern	—
Bruckfleisch	—		

	Seite		Seite
Faschirter Lammehase	249	Schweinsrücken	262
Schöpferner Schlägel gebeizt	—	— — aufgewickelten	—
Lämmernes Gebackenes	250	— gebratenen	263
Schöpfen-Schlägel am Spieß	—	Schweinskopf mit Kren	—
gebraten	—	Nieren mit Sauce	—
Lämmernes in Bratensauce	—	Coteletts	—
Gefülltes Lammviertel	251	E. Wildpret.	
Schöpfen-Cotelets auf dem	—	Gebratener Hase	264
Roste	—	Gebeizter Rehschlägel	—
Lämmerne Carbonaden im	—	Schwarzwild einzusieden	—
Schlafrock	—	Gemenschlägel gebraten	265
Schafköpfe gebraten oder ge-	—	Rehschlägel —	—
backen	252	Rehrücken —	266
C. Kalbfleisch.		Stoffad von Wildpret	—
Gedünstete Brust	—	Wildschweinfleisch gesotten	—
Carbonade mit Bertramsauce	253	Ragout von Hirschohren und	—
Gespicktes Kälbernes	—	Zunge	—
Schnitzel mit Rahm und Ka-	—	Wilden Schweinskopf zuzu-	—
pern	—	richten	267
Zügel in Fricassée-Sauce	—	Braun gedünstetes Hirschfleisch	—
Gedünstete Kalbsfüße mit	—	Ragout von Wildpret	268
Spargel und Schwämmen	254	Hirschziemer gebraten	—
Brackfleisch	—	Glacirtes Wildpret	269
Gebackene Leber mit Milch-	—	Hirschkäse	—
rahm	—	F. Wildes und zahmes	
Schnitzel mit Kurfsteinscher	—	Geflügel.	
Sauce	255	Heißabgesottene Poularde	270
Frikando	—	Gebratene Dröschel	—
Schnitzel mit Sardellenbutter	—	Hühner auf englische Art	—
— gedünstet mit Selle-	—	— im Blut	271
rie	256	Kapaun mit Austern	—
Kälberner Schlägel statt	—	Fricassirte Hühner	272
Rindfleisch	—	Faschirte —	—
Gedünsteter Schlägel	—	Ortolane	273
A la Minutenfleisch	257	Kapaunen à la Daube	—
Stoffade	—	Wilde Anten mit Obergäum	274
Gefüllter Schlägel mit Sauce	—	Gans, gebratene	—
Kalbsgekröse mit weißer oder	—	Bettlergans	—
gelber Sauce	258	Anten, gebratene	275
Ragout von Kalbfleisch mit	—	Krametsvögel, gebratene	—
Pilzen	—	Indian gebraten und gefüllt	—
Gebackenes Hirn	—	Auerhahn, gebraten	276
Kalbs-Kopf im Fricassée	259	Fasan, gebraten	—
— Füße gebacken	—	— auf englische Art	277
— Brust in der Glace	—	Perchen auf dem Roste	—
D. Schweinfleisch.		Hasel hühner mit Austernsauce	—
Schinken	260	Holztauben gebraten	278
Spanferkel gebraten	261	Birkhühner	—
— weißgesotten	262	Schildhahn	—
Schweinschlägel gebraten	—	Wachteln	—
Schweinsbraten im Reh	—	Repphühner	279

	Seite
Repphühner - Salmj . . .	279
Gewöhnliche Hühner wie Repphühner . . .	—
Schnepfen gebraten . . .	280
— Panade . . .	—
— Salmj . . .	281
— mit Coulis . . .	—
Hühner mit Schinken fascirt	282
Tauben gebraten und gefüllt	—
Gansleber geröstet . . .	283
— gebacken . . .	—
— gespickt mit Con- sommée . . .	—

	Seite
Gansleber gefulzt . . .	284
Indian à la Aspic . . .	—
Hühner in Wurzelwerk ge- dünstet . . .	—
— auf Hasenart . . .	—
— mit Bries und Eiterl gefüllt . . .	285
— gebacken . . .	—
Haselhühner gefulzte . . .	286
Poularden in der Braise . . .	287
Hühner ir gestoßener Sardel- lensauce . . .	—

II. S a l a t e.

	Seite
A. Süße Salate.	
Pomeranzen - Salat . . .	288
— — gefulzt . . .	—
Gelber Rüben - Salat — . . .	—
B. Saure Salate.	
Erdsäpfelsalat . . .	290
Fisolsalat . . .	—
Salat von Frühlingskräuter mit Blumen . . .	291
— von Sardellen . . .	—
— von Wurzeln . . .	—

	Seite
Salat, wässcher mit Aspik . . .	292
— von Gurken . . .	293
— von Bohnen . . .	294
— von Sellerie . . .	—
— Häupel - und Bund -	295
— Bund - mit Spargel	—
— mit gefärbten Ethern geziert . . .	296
— von Karfiol . . .	—
— von Hopfen . . .	—
Specksalat . . .	297
Krautsalat mit Speck . . .	—

Fünfter Abschnitt.

Torten und feine Dessertbäckereien.

	Seite
Wohlgemeinter Rath der Kö- chin bei deren Abschied aus der Küche; statt einer Vorerinnerung . . .	298
A. Torten.	
Germteig - Bereitung . . .	301
Brandteig — . . .	—
Butterteig, Blättertorte . . .	302
Französische Blättertorte . . .	303
Blättertorte mit gesaumter Milch . . .	304
Bröselortorte . . .	305
Chocolatortorte . . .	—
Kaisertorte . . .	306
Zuckertorte . . .	—
Torte crocante . . .	307
— Wiener . . .	—
Mandelstrudel von Butterteig	—

	Seite
Biscuit - Torte . . .	308
Linzer - — . . .	—
— — gerührte . . .	309
Pomeranzen - Torte . . .	—
Mandel - Torte . . .	310
Großes Backwerk aus gerö- steten Mandeln . . .	311
Windtorte, spanische . . .	—
Limonien - Mandeltorte . . .	312
Brotortorte . . .	—
Abgetriebene Schmalz - oder Sendtorte . . .	—
Weintorte . . .	313
Marzipantorte . . .	—
Buttertorte . . .	314
Torte von harten Ethern . . .	—
— ohne Eyer . . .	—
— — Linzer - . . .	315
Schnell gemachte Buttertorte	—

	Seite		Seite
Kastanientorte	316	Zimmbrot	323
Schneckenorte	—	Marzipan	—
Nudeltorte	—	Zuckerkränzchen	—
Muscasonertorte	317	Süße Makaronen	324
Zitronat = Strudel	—	Bittere	—
Schweizer . Kuchen	318	Anis = Zuckerkörner	—
Erdapfel = Torte	—	Grillage = Bogen	—
B. Kleine Dessertbäckereien.		Eis = Mandelbogen	325
Anis = Breken	319	Mandelpufferln	—
Pinzer = Breken	—	Biscuitbogen	—
Catalanibrot	—	Gebackene Mandeln	326
Muscasonen	320	Chocolate = Biscuit	—
Wassereis zum Belegen und		Mandel = Oblaten	—
Verzieren	—	Limonienkräpfschen	—
Zwieback	321	Gewürz = Oblaten	327
Bischofbröt	—	Brodteigkranzel	—
Mandelbogen	—	Tortelatten	—
Zuckerteig	322	Rahmkrapfen	328
Biscuit	—	Limonien = u. Moschusbonbons	—
Limonien = Gebackenes	—	Chocolate = und Makaroni = bonbons	329

Sechster Abschnitt.

Gefrorenes, Cremes, Gelees und einige Getränke, welche jede vollkommene Köchin gut zu bereiten verstehen muß.

	Seite		Seite
A. Gefrorenes.		Chocolate = Sulz	337
Erdbeeren = Gefrorenes	331	Blamäsche = Sulz	338
Himbeeren —	—	Gesulzte Milch mit Biscuit ausgefüllt	—
Ananas —	—	Gesulzter Reis	—
Vanille —	332	Kaffehsaum	—
Eisrahm —	—	C. Getränke, welche jede vollkommene Köchin gut zu bereiten verstehen muß.	
Pomeranzen = Gefrorenes	—	Kaffeh	339
Papier —	—	Chocolate	341
Quitten —	333	Thee	342
Chocolate —	—	Punsch	343
Makaronen —	334	— Falter	—
Kaffeh —	—	Bischof	—
Pfirich —	—	Bischof = Essenz	344
Creme —	335	Christoflet oder Girofle	—
Gebranntes Zucker = Gefrorenes	—	Hoppelpoppel	—
B. Cremen und Sulzen.		Krambambuli	—
Chocolate = Creme	—	Limonade	—
Vanille —	336	Limonade = Essenz	345
Gestürzte Obers = Creme	—	Bavaroise	—
Wein = Creme	—		
Schwarzbrot = Creme	—		
Punsch = Sulz	337		
Englische Schwips = Sulz	—		