

Inhaltsverzeichnis

	Seite		Seite
Puddings.			
1. Über das Kochen des Puddings	1	34. Vanillekoch	13
2. Mandelpudding	1	35. Koch mit gerösteten Haselnüssen	13
3. Gerührter Mandelpudding	2	36. Schokoladekoch	14
4. Feiner Mandelpudding	2	37. Früchtenkoch	14
5. Englischer Pudding	2	38. Reiskoch	14
6. Pudding mit saurem Rahm	3	39. Wiener Koch	14
7. Schwarzbrot pudding	3		
8. Schokoladepudding	3	Aufläufe.	
9. Schokoladepudding auf andere Art	4	40. Griesauflauf	15
10. Erdbeerpudding	4	41. Zitronenauf lauf	15
11. Haselnußpudding	4	42. Bröselauflauf	15
12. Kastanienpudding	4	43. Feiner Apfelauf lauf	16
13. Schwarz- und Weißpudding	5	44. Einfacher Apfelauf lauf	16
14. Sehr guter Nußpudding	5	45. Frucht auflauf	16
15. Karamelpudding	6	46. Brotauflauf	16
16. Vanillepudding	6	47. Schwarzbrot auflauf mit Kirschen oder Weichseln	17
17. Feiner Semmelpudding	7	48. Sagoauflauf	17
18. Einfacher Semmelpudding	7	49. Schokoladenauf lauf	17
19. Feiner Griespudding	7	50. Pfannkuchenauf lauf	18
20. Griespudding mit Äpfeln	8	51. Semmelauf lauf	18
21. Nudelpudding	8	52. Tropfenauf lauf	18
22. Nudelpudding mit Powidl	8	53. Einfacher Auf lauf	19
23. Makaronipudding mit Äpfeln	9	54. Auf lauf mit saurem Rahm	19
		55. Auf lauf mit Schwarzbeeren (Hei- delbeeren)	19
Verschiedene Gerichte von Reis.		56. Reisauf lauf mit Aprikosen	19
24. Reispudding	10	57. Polentakuchen	20
25. Reispudding mit Äpfeln	10	58. Polentauf lauf	20
26. Gebackener Reis mit Wein	11	59. Aufläufe in der Porzellan- oder Emaillform gebacken	20
27. Reis mit gefüllten Äpfeln	11	60. Feiner Zitronenauf lauf	21
28. Reis in Fett gedünstet	12	61. Orangenauf lauf	21
29. Kirschenauflauf von Reis	12	62. Haselnuß auf lauf	21
30. Reis mit Schwämmen	12	63. Mandelauf lauf	22
		64. Auf lauf mit Aprikosenmarmelade und Äpfeln	22
Verschiedene Koche.		65. Quittenauf lauf	22
31. Zitronenkoch	12		
32. Bröselkoch	13		
33. Mohnkoch	13		

	Seite		Seite
145. Feiner Obstkuchen	53	190. Zwetschkuchen	69
146. Hefendampfnudeln	54	191. Zwetschkuchen auf and. Art	69
147. Franzensbader Mandelkipfeln	55	192. Erdbeerkuchen	69
148. Echte Preßburger Nuß- u. Mohn- beugeln	55	193. Krachkuchen	70
149. Streuslkuchen	56	194. Blitzkuchen	70
150. Egerer Mohnkuchen	56	195. Biskuitkugelhupf	70
151. Gefüllter Kugelhupf	56	196. Gesundheitskuchen	71
152. Zweiback von Hefenteig	57	197. Butterpogatscherln	71
		198. Hobelspäne	71
		199. Biskuitrolle	72
Schmalzbäckereien.		Teegebäck.	
153. Brandteig	58	200. Teebrot	72
154. Brandteig mit Wein	58	201. Teestangerln	72
155. Backteig mit Hefe	58	202. Pariser Teeschnitten	73
156. Einfache Strauben	59	203. Kümmelbrezeln	73
157. Zuckerstrauben	59	204. Teescheiben	73
158. Prager Apfelküchlein	59	205. Teebrezeln	73
159. Geb. Zwetschgen (Pflaumen)	59	206. Stranzen mit Schlagrahm	74
160. Geb. Weichseln oder Kirschen	60	207. Cremeschnitten	74
161. Weiße Holunderkücheln	60	208. Spritzgebackenes	74
162. Hasenöhrln	60	209. Mandelbrezeln	74
163. Falsche Ritter	60	210. Cakes	75
164. Früchtekrapfeln	61		
165. Aprikosenküchlein	61	Verschiedene Torten.	
166. Reisküchlein	61	211. Gefüllte Haselnußtorte	75
167. Gebackene Brotschnitten mit Himbeeren	62	212. Feine Brottorte	76
168. Gebackene Schneeballen	62	213. Sachertorte	76
169. Gebackene Weinkugeln	62	214. Sachertorte auf andere Art	77
170. Gebackene Äpfel	63	215. Pischinger Torte	77
171. Polsterzipfel	69	216. Linzer Torte	77
172. Saure Rahmwaffeln	63	217. Gerührte Linzer Torte	78
173. Waffeln mit Rosinen	63	218. Wiener Gigerltorte	78
174. Pastetenteig auch zu Kuchen verwendbar	64	219. Reichenberger Torte	79
175. Mürbe Teigmassen zu Kuchen	64	220. Biskuittorte mit Walnußcreme	79
176. Mürber Bröselteig	64	221. Eierschneetorte mit Himbeeren	79
177. Bröselteig auf andere Art	65	222. Sehr feine Nußtorte	79
178. Blätterteig mit Wein	65	223. Topfentorte	80
179. Einfacher Blätterteig mit Zucker	66	224. Griestorte	80
180. Sandteig	66	225. Orangentorte	80
181. Biskuitmasse	66	226. Feine Kastanientorte	81
182. Gitterkuchen	66	227. Kartoffeltorte	81
183. Kirschkuchen mit Bröseln	67	228. Ungarische Mandeltorte	81
184. Kirschkuchen auf andere Art	67	229. Torte mit Früchten	82
185. Weichselkuchen	67	230. Zaubertorte	82
186. Johannisbeerkuchen	68	231. Gefüllte Schokoladentorte	82
187. Verdeckter Apfelkuchen	68	232. Sandtorte	83
188. Marienbader Kaffeekuchen	68	233. Englische Torte	83
189. Aprikosenkuchen	68	234. Gute Wiener Torte	83
		235. Punschtorte	84

	Seite		Seite
236. Kaisertorte	84	277. Haselnußcreme	95
237. Karlsbader Torte	84	278. Karamelcreme	95
238. Gute Egerer Torte	85	279. Vogelmilch	96
239. Kaiser-Jubiläumstorte.	85		
Glasuren für Torten und kleine Bäckereien.		Gestürzte Cremes und Sulzen.	
240. Orangenglasur	86	280. Gestürzte Himbeercreme	97
241. Schokoladenglasur	86	281. Creme mit Schaumeiern	97
242. Weiße Glasur	86	282. Gesulzte Schokoladecreme	98
243. Grüne Glasur	86	283. Gesulzte Quittencreme	98
244. Rote Glasur	87	284. Gesulzte Ananascreme	98
245. Glasur mit Punsch	87	285. Gesulzte Haselnußcreme	99
246. Eierschaumglasur mit Likör	87	286. Gesulzte Kastaniencreme	99
247. Kaffeeglasur	87	287. Sulzen von eingesottenen Säften	99
248. Früchtenglasur	87	288. Johannisbeersulze	100
		289. Erdbeersulze	100
Fülle für Torten und anderes Backwerk.		290. Mandelsulze	100
249. Fülle von Haselnüssen	88	291. Englische Sulze	101
250. Fülle von Walnüssen	88	292. Pfirsichsulze	101
251. Cremefülle mit Schlagrahm	88		
252. Schokoladefülle.	88	Gefrorenes.	
253. Weinfülle	89	293. Vanille-Gefrorenes	102
254. Erdbeerfülle	89	294. Zitronen-Gefrorenes	102
255. Mandelfülle	89	295. Erdbeer-Gefrorenes	102
256. Mandelfülle auf andere Art	89	296. Erdbeer-Gefrorenes mit Rahm	102
257. Fülle mit Zitronat	89	297. Himbeer-Gefrorenes	103
258. Mohnfülle	89	298. Johannisbeer-Gefrorenes	103
259. Zwetschgenfülle	90	299. Gefrorenes aus Mandeln oder Haselnüssen	103
260. Apfelfülle für Hefengebäck	90	300. Kaffee-Gefrorenes	103
261. Topfenfülle	90	301. Schokoladefrorenes	103
262. Schlagrahm	90	302. Aprikosen-Gefrorenes	104
263. Schlagrahm mit Erdbeeren	91	303. Ananas-Gefrorenes	104
264. Schlagrahm mit Schokolade	91		
265. Gefrorener Schlagrahm	91	Weihnachtsbäckereien.	
Cremes.		304. Baseler Lebkuchen	104
266. Creme auf schwedische Art	92	305. Feine Haselnußmakronen	105
267. Kastanienberg	92	306. Weihnachtsbusserln	105
268. Weincreme	92	307. Ungarisches Früchtenbrot	106
269. Sehr gute Eiercreme	93	308. Haselnußstangen	106
270. Schokoladecreme	93	309. Nußbrezeln	107
271. Zitronencreme	94	310. Biskuitlaibchen	107
272. Vanillecreme	94	311. Hagebuttenmakronen	107
273. Vanillecreme mit Makronen und Gelee	94	312. Gefüllte Mandelmakronen	107
274. Kaffeecreme	94	313. Einfache Makronen	108
275. Erdbeercreme	95	314. Orangenmakronen	108
276. Mandelcreme	95	315. Butterringeln	108
		316. Butterteig zum Ausstechen	109
		317. Butterteig auf andere Art	109
		318. Wiener Brötchen	109
		319. Gute Pfeffernüsseln	110

	Seite
320. Zimtsterne	110
321. Weiße Nürnberger Lebkuchen	111
322. Feine Prager Lebkuchen	111
323. Echter Marzipan	111
324. Schaumkonfekt	112
325. Schaumeier	113
326. Marienplätzchen	113
327. Englischs Biskuit	113
328. Feine Schokoladenbuserln	113
329. Gute Wiener Schokoladeplätzchen	114
330. Schokoladepaste	114
331. Polnische Oblaten	114
332. Egerer Mandelplätzchen	115
333. Haselnußschnitten	115
334. Österreichische Kipfeln	115
335. Marillenzeltchen	116
336. Schokoladepralinees	116
337. Quittenzeltchen	116
338. Quittenpaste	117
339. Kandierte Früchte	117
340. Pommeranzenschalen zum Verzieren	118
Süße Saucen zu Mehlspeisen.	
341. Sauce aus Hagebutten	118
342. Weinchadeau	119
343. Einfache Weinsauce	119
344. Rotweinsauce	119
345. Schokoladesauce	119
346. Kirschen- oder Weichselsauce	119
347. Vanillesauce	120
348. Pommeranzensauce	120
349. Weißer Vanilleschaum	120
350. Eierschaum mit Vanillelikör	120
351. Obstsaft	121
Kompots.	
352. Äpfelkompott	121
353. Birnenkompott	121
354. Kirschen-oderWeichselkompott	122
355. Johannis- oder Himbeerkompott	122
356. Erdbeerkompott	122
357. Aprikosenkompott	122
358. Pfirsichkompott	123
359. Zwetschgenkompott	123
360. Orangenkompott	123
361. Rhabarberkompott	123
362. Kompott von getrockneten Zwetschgen oder Prünellen	123

	Seite
363. Weintraubenkompott	123
364. Heidelbeerkompott	123
365. Kompott von ungekochten Früchten	124
366. Gemischtes Kompott	124
367. Kompott von Brombeeren	124
368. Kompott von Dunstobst	124

Limonaden.

369. Orangenlimonade	124
370. Zitronenlimonade	125
371. Gerstenlimonade für Kranke	125
372. Limonaden von Obstsaft	125
373. Fruchtzucker für Limonaden	125
374. Himbeersaft	126
375. Himbeeressig	126
376. Johannisbeersaft	126

In Zucker eingekochte Früchte.

377. Hagbutten und deren Bereitung	127
378. Gekochtes Hagebuttenmark	127
379. Gerührtes Hagebuttenmark	128
380. Johannisbeeren in Zucker	128
381. Himbeeren oder Erdbeeren in Zucker	129
382. Entkernte Kirschen oder Weichseln in Zucker	129
383. Brombeeren mit Zucker	129
384. Aprikosen mit Zucker	129
385. Aprikosenmarmelade	129
386. Stachelbeeren in Zucker	130
387. Quitten in Zucker	130
388. Saazer Kompott	130
389. Preiselbeeren	130
390. Zwetschgen in Zucker	131
391. Johannisbeergelee	131
392. Himbeergelee	131
393. Äpfelgelee	131

Mit Zucker und Essig eingemachte Früchte.

394. Zwetschgen mit Zucker u. Essig	132
395. Schwarzbeeren (Heidelbeeren) mit Zucker und Essig	133
396. Kirschen und Weichsele mit Zucker und Essig	133
397. Birnen mit Zucker und Essig	133
398. Geschälte Zwetschgen mit Zucker und Essig	134
399. Bohnen in Essig	134

	Seite		Seite
400. Gurken mit Zucker und Essig	135	412. Kartoffelkücheln	140
401. Senfgurken	135	413. Kartoffelstrudel mit frischen Zwetschgen	140
402. Kleine Essiggurken	135	414. Kartoffelknödel	141
403. Schwämme in Essig	136	415. Schneeballen oder sog. Spatzen.	141
404. Kürbis mit Zucker und Essig	136	416. Scharrknödel oder sog. Götzen	142
405. Dunstobst	136	417. Darwitscher	142
406. Dunstobst auf andere Art.	138	418. Gebackene Knödel	142
Einige gute Kartoffelspeisen			
407. Kartoffelnudeln mit Äpfeln	138	Zusammenstellung der in diesem Kochbuche vorkommenden Worte, die im Reichsdeutschen zum Teil eine andere Benennung haben	IV
408. Kartoffelpudding	139	Praktische Winke	V—X
409. Feine Kartoffelkipferln	139		
410. Kartoffelnudeln mit Topfen	139		
411. Ungarische Kartoffelnudelchen.	140		

Hotel, Pension Rubezahl „Schönstes Café Marienbads“

Grand-Etablissement Café Rubezahl

Am Wora-Berg gelegen, mit herrlichster Umgebung, bietet den schönsten Aufenthalt für Familien und Kurgäste. Das Hotel ist in 15 Min. (per Fuß) von Marienbad erreichbar; — freistehend und von allen Zimmern die romantischste Aussicht nach Marienbad und seinem Gebirgs-Panorama. Elegant eingerichtete Zimmer und Salons, sowie Spielzimmer, Lesezimmer und Damensalon. Das Restaurant, mit schöner Terrasse und dem großen Frühstücksaal, im Parterregeschoß gelegen, zeichnet sich durch vornehmste Gediegenheit aus und ist mit den zweckentsprechendsten Einrichtungen der Neuzeit versehen.



Parkanlagen,
Waldwege, Tennis-
plätze u. Kinder-
spielplätze stehen
den P. T. Gästen
zur Benutzung.

**Ganztägiger
Automobil- und
Pferdeomnibus-
verkehr.**

*Tarif des Hotels
steht auf Ver-
langen frei.*

G. Zischka

Hofrätteur w. l. Sr.
Maj. d. Königs von
England.