

U n b a n g.

Enthält

nie ausser Acht zu lassende Regeln, welche sowohl in der Küche, als auch ausser derselben im Ankauf vorkommen.

N e b s t g a n z n e u e n

Speiszetteln des Mittags

und

Nachts

auf ein ganzes Jahr, für jedes Monath, eine Woche gerechnet, mit beständigen Wechsel und Beobachtung der Jahreszeiten, woben Freytag und Sonnabend als Fasttage betrachtet sind, und daher nur Fastenspeisen vorkommen, diesen folgen eine Ökonomie = Tafel und 3 Supee, nebst noch einigen andern.

Vom Kochen überhaupt.

So wie die Kochkunst der wichtigste Theil in der Wirthschaft ist, indem sie für alle Stände das Nothwendigste, ja selbst für die kleinste Haushaltung ist, gut und sparsam kochen zu können, so ist auch die Küche der wichtigste Ort bey jeder Haushaltung, denn sehr selten tritt der Fall, besonders in Städten ein, einer Wirthschaft im weitesten Verstande vorzustehen, aber kochen muß man überall, weil man überall essen muß, und noch dazu überall gut, und mit den wenigsten Ausgaben essen will. Um also gut, und auf die möglichst sparsamste Weise kochen zu können, hat jede Köchinn oder Hausfrau folgende Stücke zu beobachten, und zu wissen nöthig, indem sie ohne genugsamer Kenntniß derselben, und ohne Willen, selbe soviel es in ihren Kräften stehet, zu beobachten, niemals eine Köchinn, noch weniger eine Hausfrau, die das beste ihrer Herrschaft, oder ihres Mannes stets vor Augen zu haben verbunden ist, eine Köchinn im wahren Verstande, und eine Hausfrau genannt zu werden verdienet.

Zum ersten muß also in der Küche Ordnung herrschen, indem ohne Ordnung keine Sache in der Welt bewirkt werden kann, nehmen wir daher zum Anfange die

Ordnung.

In einer Küche muß einem jeden Rükchengeschirr, und einem jeden zu dem Kochen nöthigen Geräthe,

ein eigener Ort angewiesen werden, jede Sache muß man all dort finden, wo es vermöge der schon gemachten Einrichtung seyn soll; wenn man ein Stück was man braucht erst suchen muß, so entstehet Verwirrung, die Zeit wird versplittert, und dadurch oft der größte Schaden verursacht, indem während dem Suchen eine Speise verderbt, oder doch den Geschmack und die Eigenschaft nicht hat, die sie gehabt hätte, wenn man durch das Suchen bey selber nachzusehen nicht gehindert worden wäre.

Welch ein häßlicher Anblick ist eine Küche, wo alles untereinander liegt, nichts an der gehörigen Stelle ist, wo das Holz auf den Bänken und Anrichttafeln, und das Geschirr auf dem Boden, der mit Sachen überdeckt ist, die in das Frank gehören, und die statt sie auf dem Boden zu werfen, an dem Orte wo der Mist zusammen geschüttet wird, hätten kommen sollen, eine Küche, wo Personen die ohngefähr hinkommen, in Unflath waden müssen, und dadurch einen guten Theil von dem Appetit den sie zuvor, ehe sie dahin kamen, gehabt haben, verlieren. Aus dieser vorgehenden Anmerkung über die Ordnung folgt ganz natürlich die Reinlichkeit in einer Küche, die Reinlichkeit in den Sachen die zum Kochen gehören, und in dem Kochen selbst. Der zweyte Gegenstand einer Köchinn ist hiemit die

Reinlichkeit und Zierlichkeit im Anrichten.

Wo Ordnung ist, wird auch Reinlichkeit seyn, denn wie kann Reinlichkeit in Sachen, wenn selbe nicht in Ordnung sind, bestehen? Die Reinlichkeit ist die Seele der Kochkunst, sie muß nicht allein bey dem Zurichten der Speisen, bey den zu gebrauchenden Geschirren, und anderen Werkzeugen beob-

achtet werden, sondern man muß sie auch an der Köchinn sehen, man fordert die Reinlichkeit an ihrer Person, an ihrer Kleidung; obschon man weniger übertriebenen Puz, und weniger ihrem Stande angemessene Pracht, ihrem Anzuge ausser dem Hause, die nicht selten ihre eigenen Frauen beschämt, zu wünschen sich genöthiget sieht, weil immer die Herrschaft der leidende Theil dabey ist, desto sehnlicher hingegen wünscht man sich von Ihnen die Reinlichkeit in ihrer Kleidung bey dem Heerde, und gewaschene Hände bey ihren Beschäftigungen zu sehen. Wenn ich sage: Reinlichkeit in der Kleidung, so verstehe ich nicht Kleidung die kostspielig ist, und aus der Ursache um sie zu schonen, verursache, daß man die Arbeit nicht so angreift, wie man sie angreifen soll, um die Speisen gut und geschwinde zu Stande zu bringen. Folgende Regeln hat daher eine reinliche Köchinn zu beobachten.

Erstens muß sie sich öfters des Tages die Hände waschen, weil sie verschiedene Sachen anrühren muß, die verschiedene Gerüche haben, und daher ein Stück durch den angenommenen Geruch des andern verdorben wird; z. B. wenn du ißt einen Käring in die Hände nimmst, und hernach ohne dir die Hände gewaschen zu haben, eine süsse Speise berührest.

Zweytens muß sie besorgt seyn, daß alles Geschirr rein abgewaschen ist.

Drittens hat sie darauf zu sehen, daß, wenn durch längeren Gebrauch bey dem Kupfergeschirr das Zinn herabgegangen ist, selbiges aufs neue verzinnet werde, weil, wie bekannt, das Kupfer der Gesundheit schädlich ist, indem sich Grünspan ansetzt.

Viertens muß das Fleisch, ehe es noch zuge-
setzt wird, rein gewaschen werden, weil es entwe-

der von der Luft, oder von dem Stock, worauf das Fleisch gehacket wird, einen üblen Geruch bekommt. Einige wollen zwar behaupten, die Rindsuppe wäre besser, wenn man das Fleisch nicht auswäscht, meine Erfahrung aber hat mir bewiesen, daß die Suppe angenehmer und besser werde, wenn man das Fleisch auswäscht, nur muß du selbes, wenn es zu kochen anfängt, gut abschäumen, und dann, wenn es ganz verschäumt hat, die gehörigen Sachen darein legen.

Fünftens, auch die Gemüse müssen rein gewaschen, und die von den Würmern angefressenen Blätter weggeschnitten werden.

Sechstens, muß sie genau Acht geben, daß das Wasser, welches sie zum Kochen braucht, nicht zu lange in der Küche stehet, weil es entweder von dem Rauch, oder von dem Geschirre selbst einen üblen Geruch bekommt, indem manche Speise geschmackvoller würde, wenn sie in reinem und frischem Wasser gekocht worden wäre.

Siebtens muß sie auf die Zierlichkeit bey dem Anrichten der Speisen sehen, die Teller und Töpfe zur Winterszeit wärmen, damit die Speisen warm auf dem Tische kommen, und sich auch eben so auf den Tellern erhalten, dann muß auf die Anrichttafel ein Tuch aufgebreytet, und die Schüssel auf selbes gestellet werden, damit sich unten an den Schüsseln keine Unreinigkeit, als Asche u. dgl. anhängt, und es so aufgetragen die Tafeltücher beschmutzet, oder manchmal wohl gar brennet.

Achtens hat eine Köchin darauf zu sehen, daß die Suppen die gehörige Dicke haben, daß selbe durch ein Haarsieb geseihen, und das, was in die Suppe gegeben wird, nicht trocken in selber herumswimmt, dann kann auch manche Suppe mit ein

wenig Krebsbutter gezieret werden; bey einer Schün-
suppe aber bestehet die größte Zierde darin, daß sie die
gehörige Bräune hat; eine Brodsuppe garnirt man
mit Eyern, Geselchten und Bögern oder Bratwür-
steln.

Neuntens muß sie den schönsten Theil vom Flei-
sche oben auf die Schüssel richten, ein wenig Rind-
suppe darüber geben, damit das Fleisch nicht sobald
kalt werde, dann wird es ein wenig mit Salz be-
streuet, und mit grünen Petersill überlegt; die Sossen
zum Rindfleisch werden gewöhnlich in Schalen gege-
ben. Die Zugemüse werden mit folgenden Sachen
garnirt; als: mit gebackenen Hirnkarbonadeln, ge-
backener Leber, Leberpflanzel, Schlückkräpfeln und
dgl. Eingemachte ziert man ebenfalls mit Spargel,
Kauly, Krebsen, Butterkräpfchen, und mehr andern
kleinen Sachen von Buttersaig.

Zehntens, die kälbernen Braten müssen alle-
zeit so auf die Schüssel gerichtet werden, daß die
Rippen unten kommen, dann wird von dem heraus-
gebratenen Saft etwas darüber gegossen, und mit
Petersillkraut belegt. Die größte Zierde bey gebrä-
tenen Wildbrät ist, wenn man bey dem Braten dar-
auf sieht, daß der Speck nicht zu viel verbrennet
werde, dann wird es eben so, wie der Kalbsbraten
auf die Schüssel gerichtet, mit Citronenschalen und
Capern garnirt, und die Soß in einer Schale mit
zur Tafel gegeben.

Elftens, die Torten werden, nachdem das
Platteln unten rein abgewischt ist, mit sammt dem-
selben auf eine Schüssel gesetzt, wo aber auf dem
Boden der Schüssel ein reines Serviet gelegt wer-
den muß, damit die Torte, wenn du selbe zur Ta-
fel giebst, nicht hin und her rutschet; Sutzen giebt
man gewöhnlich mit der Schüssel, worin sie gesulzet

wurden, will man aber haben, daß die Sülz mit einer Form auf die Tafel kömmt, so mußt du selbe kurz vorher, ehe du sie zur Tafel brauchest, aus dem Model in die Schüssel stürzen. Giebst du einen warmen Schotto zur Tafel, so kannst du selben mit dünn gebähten Brod oder Semmel garniren, Crem und dergleichen aber, werden mit Zucker, worauf Limonie abgerieben ist, bestreuet. Consec-turen werden zierlich auf Confectteller nach einem beliebigen Gusto gerichtet. Es wäre zu weitläufig, alle möglichen Arten bey so verschiedenen Speisen, um selbe zierlich zuzurichten, aufzuführen, der Geschmack und die Kenntniß jeder Hausfrau, so wie jeder geschickten Köchinn wird dießfalls die beste Richtschnur seyn.

Von dem Fleiß.

So wie bey jedem Geschäfte, so ist auch bey der Kocherey Fleiß nothwendig, weil in einer Küche mehrere Geschäfte zugleich vorkommen, nicht eines nach dem andern unternommen werden kann, und zugleich auf alle gesehen werden muß, indem mehrere Speisen zugleich auf die Tafel gegeben werden müssen, so wird bey einer Person, die sich der Kochkunst widmet, ein besonderer und unermüdeter Fleiß gefordert, damit, da sie eine Arbeit vornimmt, eine andere Beschäftigung nicht unterläßt, und durch diese Versäumniß einen Schaden anrichtet, und eine oder mehrere Speisen ungenüßbar machet, daher muß eine Köchinn Entschlossenheit und Geschwindigkeit besitzen. Sie muß zum ersten sehen, daß das Feuer zur rechten Zeit angemachet wird, und dabey bedenken, welche Sache am längsten zu braten, zu kochen und zu dünsten hat, hiemit hat sie nothwenig das Fleisch

und die Gemüse zu kennen, damit sie im Stande ist, selbe gehörig eßbar zu machen, ist die Sache zu viel gekocht, so ist es eckelhaft und hart zu verdauen. Eine fleißige Köchin wird nachdenken, eine Abwechslung in Speisen hervorzubringen, es wird ihr nicht zu viel seyn, mehr Mühe auf Speisen anzuwenden, wenn sie nur neue Speisen auf die Tafel bringet, und durch die Verschiedenheit der Gerüche ihre Gäste befriediget. Dann hat sie darauf zu sehen, daß sie gesunde wohlschmeckende Speisen wählet, die Gesicht und Geruch vergnügen. Es ist nicht nothwendig, kostspielige Speisen zu geben, man kann auch mit Geringern eine Abwechslung befördern, indem oft gemeine Speisen, wenn man sie selten hat, und selbe recht zubereitet sind, den besten Beyfall erhalten.

Da es unmöglich ist, besonders bey vielen Gästen, einem jeden nach seinem Geschmack zu kochen; einige essen gern stark, einige im Saft Gebratenes, einige lieben stark gewürzte Speisen, und wieder einige gerade das Gegentheil, so muß sich eine Köchin nach dem Geschmack der meisten richten, und Das wählen, was der Gesundheit nicht schädlich, sondern selber am dienlichsten ist. So wie der mäßige Gebrauch des Gewürzes die Speisen geschmackvoller und kräftiger macht, so ist der übermäßige Gebrauch desselben, besonders des ausländischen Gewürz, bey allen Speisen höchst schädlich, der gehörige Gebrauch desselben ist daher nicht allein in Rücksicht der Gesundheit, sondern auch der, bey gegenwärtigen Zeitumständen, äusserst hohen Preise, einer Köchin vorzüglich zu empfehlen.

Man speiset in vielen grossen Häusern gut und geschmackvoll, in welchen sie doch, ausser Zucker und Limonien, sehr wenig, auch gar kein Gewürz

nehmen, die Kräuter, welche wir in Wien und fast allen österreichischen Staaten haben, und die der Gesundheit nicht schaden, als nämlich: Bertram, Basilikum, Rosmarin, Lorbeerblätter, Kuttelkraut, Majoran, sind nicht kostspielig, und machen die Speisen mit Inbegriff des Saffrans, doch schmackhaft.

Nun habe ich von der Ordnung in der Küche, und von der Reinlichkeit im Kochen, so wie von der Reinlichkeit der zum Kochen bestimmten Personen, und von dem anzuwendenden Fleiß in Geschäfte selbst, geredet, und nun will ich den wichtigsten Punct, den ich allen meinen Lehrmädchen nie genug ans Herz legen konnte, berühren, nämlich die Sparsamkeit im Kochen und Einkaufen, von der oft der Wohlstand ganzer Familien abhängt.

Sparsamkeit.

Durch Unwirthschaft in der Küche ist, ich wiederhole es noch einmal, schon oft eine ganze Haushaltung zu Grunde gegangen, daher Frauen nicht genug ans Herz zu legen ist, daß sie eine redliche und geschickte Köchinn, oder in einem kleineren Hause, Dienst = Magd, nicht nach Launen, sondern wie ein Glied ihrer Familie behandeln sollen, weil nur durch freundschaftlichen Umgang, Redlichkeit erzielt werden kann.

Es ist nicht genug gut kochen zu können, sondern man muß es auch anzuschicken wissen, mit wenigen Kosten eine Tafel zu bestellen, und das wird einzig dadurch erzwengt, wenn man alles zu benützen weiß, und Geschicklichkeit besitzt, aus geringen Sachen Speisen zusammen zu bringen, die an Ge-

schmack und äussern Ansehen oft theure Speisen über-
treffen. Es muß daher:

Erstens, eine sparsame Köchinn jedes von der Tafel übrig gebliebene Stück zu benützen wissen, besonders vom Gebratenen, indem selbes oft zu verschiedenen Speisen zubereitet werden kann, als da sind: Ragout, Gehäck, Gingeschnittenes, Gingesbundenen, Schlückkräpfschen, Gehäckwürsteln und Wandeln, Gehäckpastette u. dgl. noch vielmehr zu den Stücken, zu denen ohnehin das Fleisch gebraten seyn muß. Zu dem übrig gebliebenen Flügelwerk kann zur Nachttafel eine frische Soß gemacht werden, wo man es dann statt Eingemachten geben kann. Du kannst auch Ponade oder Ragou davon machen.

Zweytens, wird eine sparsame Köchinn jede Kleinigkeit zu benützen suchen, ihr wird es nicht zu viel Mühe seyn, ein wenig grünen Petersill, Limonieschaalen, gleich nach dem Anrichten aufzuheben, um es das nächste Mal nicht wieder kaufen zu dürfen. Manche sind der Meinung, daß die Speisen nur dann gut werden können, wenn sie alles im Überfluß dazu nehmen, allein dieß ist gerade das Gegentheil, zu viel Butter macht zu fett, und fett gekochte Speisen verderben den Magen, zu viel Eyer machen die Speisen trocken, und sind hart zu verdauen; gewöhnlich aber wird der Zucker so viel genommen, wo doch viele, besonders Mannspersonen, das gar so Süße selten lieben, und gar zu süße Speisen den Magen verschleimen.

Drittens, wird fast in allen Küchen das Zerbrechen des Geschirrs gar nicht geachtet, welches doch igt von Bedeutung ist, indem der kleinste Topf, der ehemals einen Kreuzer kostete, nun schon auf 6 Kreuzer gestiegen ist, eine Main für 6 bis 8 Personen 48 Kreuzer 2c. welches eine Summe beträgt,

daß nicht in einem Jahre, vorzüglich wenn dieß Schicksal Teller von Steingut, wovon das Stück auf 18 bis 20 Kreuzer, und von Porzelain von 40 Kreuzer, bis 1 fl. zu stehen kommt, trifft.

Viertens, wird in denen Küchen sehr vieles Holz unnütz verschwendet, da doch oft bey einem kleinen Feuer, wenn zur rechten Zeit zu kochen angefangen würde, viele Gerüchte gekocht werden könnten, dünstet und siedet alles, so ist es eine Verschwendung so ein grosses Feuer auf dem Herde zu haben, den erstens wird ein Fleisch, welches stark siedet und wallet, nicht so mürbe und geschmackvoll, als wenn es langsam fortsiedet, und du bekommst auch nicht so viel Abschöpfsette, weil selbe durch zu heftiges Sieden sich ganz verlieret. Zwentens wird ein Zugemüß, oder sonst zum Dünsten aufgesetzte Speise von aussen zu bald braun, und innerlich bleibt sie hart, bekommt auch den Geschmack nicht, den es bey langsamen Kochen bekommen hätte. Um mit dem Holz sparsam seyn zu können, muß eine Köchin Kenntniß von den verschiedenen Fleischgattungen und Gemüßen haben, indem junges Fleisch eher als ein altes, und verschiedene Theile des Rindfleischs mehr oder weniger zu kochen brauchen, eben daß ist der Fall auch bey Gemüßen. Auch ist im Fleisch noch der Unterschied, ist es erst vor einem halben Tage geschlachtet worden, so braucht es länger zu kochen, als wenn es schon 2 oder 3 Tage vorher wäre geschlachtet worden, doch ist Letzteres immer mürber und schmackhafter. Junges, gutes Rindfleisch muß in der Fette weiß, und in der Farbe des Fleisches lichter seyn, hingegen ein älteres in der Fette gelb, und in der Farbe dunkler ist.

Bei dem Kalbfleisch ist darauf zu sehen, daß bey'm Nierenbraten der Nieren ganz mit Fett über-

zogen, und das Fleisch weißlicht ist, 8 bis 9 Pfund wiegt, dann ist er ein guter Braten, und braucht daher, wenn er gut eingesalzen ist, 2 Stunde zum braten, wo aber, wie bey einem jeden Braten darauf gesehen werden muß, daß oben und unten öfters Gluth zugesührt werde, und das Fleisch fest am Spiesse steckt, damit es auf einer, wie auf der andern Seite gut ausgebraten ist. Ein grosser lämmerner Haase braucht ebenfalls 2 Stunde zum braten, ein grosser Kapaun 1 Stunde, junge Hühner 3 Viertelstunde, eine Gans 2 Stunde, ein Fasan 1 Stunde, Rebhühner 3 Viertelstunde, Kronabeter eine halbe Stunde, gefüllte Tauben 3 Viertelstunde, Schnepfen ebenfalls, eine Wildänte 5 Viertelstunde, ein grosser Haase 1 $\frac{1}{2}$ Stunde, ein Rehschlegel 2 Stunde, ein Rehbrücken 1 $\frac{1}{2}$ Stunde, ein Hirschzammer von 7 bis 8 Pfund 3 Stunde, ein Indian 2 Stunde, auch so ein Auerhahn, und ein Spanferkel 1 Stunde.

Alle möglichen Regeln in der Kochkunst hier aufzuführen, gestattet mir der vorgesezte Plan, ein Kochbuch, und keine kritischen Beobachtungen zu schreiben, nicht, weil dadurch der Ankauf des Buches nur vertheuert würde. Was ich daher in dieser kleinen Einleitung gesagt habe, bitte ich meine Leserinnen zu befolgen, meine vieljährige Erfahrung, so wie die Zufriedenheit meiner Herrschaften, wie jener, die sich immer in verschiedenen angesehenen Häusern meiner bedienten, schmeichelt mir, daß sie in genauer Befolgung derselben, niemals sich getäuscht finden werden, dann, indem sie in der Ausübung derselben das Wohl und den Nutzen ihrer Herrschaft befördern, werden sie durch das innere Bewußtseyn, ihre Pflichten genau erfüllet zu haben, schon da-

durch ihrem Fleiß und Mühe hinreichend belohnet finden.

Um sie aber bey allen, eine Tafel erforderlichen Gegenständen, als Kennerinnen zu bilden, und mir dadurch ihren Dank, der mein schönster Lohn ist, vollkommen zu verdienen, will ich ihnen auch die Art und Weise zeigen

Wie eine Tafel zu decken ist.

Wie oft ereignet sich nicht der Fall, sich dies fernwegen in der größten Verlegenheit zu finden, da alles auf die Rangirung derselben ankommt. Sobald die Tische zurecht gesetzt sind, wird das Tafeltuch darüber ausgebreitet. Sind es zwey Tücher, so werden sie in der Mitte zusammen gelegt, mit Nadeln befestiget, und ein vorher gebrochenes Serviet, darauf gelegt. Auf diese wird hernach eine Schüssel gestellt. Werden 3 Schüsseln aufgestellt, so wird an jeder Seite, in gehöriger Entfernung noch ein gebrochenes Serviet gelegt. Die Vorlegelöffeln werden hingelegt, wo die Suppentöpfe zu stehen kommen. Auf beyde Seiten der Mitte stellet man die Salzfüßer, und 3 bis 4 Speiselöffeln kreuzweis darneben. Die Servieten werden gebrochen, oder auch als Drehecke hingelegt, und die Semmel darunter. Den Wein und die Gläser stellet man sogleich auf den Tisch, die Bouteillen mit extra Wein aber auf eigene Teller, die Trinkgläser dazu auf ein davon nicht entferntes Tischchen. Die Teller müssen, ehe sie auf den Tisch kommen, alle mit einem reinen Tuche nochmals abgewischt werden. Bey dem Suppentopfe werden die Suppenteller bey dem der sie vorlegt, alle übereinander gestellt. Beym Abnehmen der Teller und Auftragen

der Speisen, wie auch beym Presentiren der Getränke, muß man besonders vorsichtig seyn, daß man niemand begießt oder beschmiert. Alle Löffeln, Messer 2c. welche dem Vorleser zugereicht werden, reicht man ihm auf einem Teller. Das Getränk wird erst nach den Gemüsen der Ordnung nach gereicht, doch stehet es den Gästen frey, es früher zu verlangen. Die Bratenbrühen muß man nicht vergessen, und bey Geleen oder Crem, wird jedem Gaste ein Löffel auf einem Teller gereicht. Sobald der Nachtisch kommt, werden alle warmen Speisen zuvor weggenommen. Die Torte wird in die Mitte, und alle Teller mit Obst, Confect, Käse, Butter 2c. in gehöriger Ordnung darum herum gesetzt.

Nach jedem Gerücht müssen, ehe ein anderes gereicht wird, die Teller gewechselt werden, wenn dann abgedeckt wird, so nimmt man erst die Teller, dann die andern Sachen von der Tafel, die Taseltücher und Servieten müssen ausgeschüttelt, gerade gelegt und aufgehoben, Messer und Gabeln aber gleich abgewischt werden.

Wenn des Abends kalt gespeiset wird, so kommt die Torte ebenfalls in die Mitte, und zu beyden Seiten Obst, Butter, aufgeschnittene Braten, Schünken, Käse 2c., auf die Ecken aber die Leuchter. Die Servieten werden auf einer Seite aufeinander gelegt, und auf jedem Teller mit Fleischspeise kommt eine Gabel mit einigen Messern.

Ich glaube nun auch hier das Nöthigste gezeigt zu haben, und schreite daher zum Schlusse, in welchen ich ihnen Muster zum modernen Tafelserviren beynüge, deren sich gewiß keines der bereits erschienenen Kochbücher wird rühmen können, sie so geliefert zu haben. Ich habe die Tafeln für jedem Tage einer ganzen Woche geordnet, mit steter

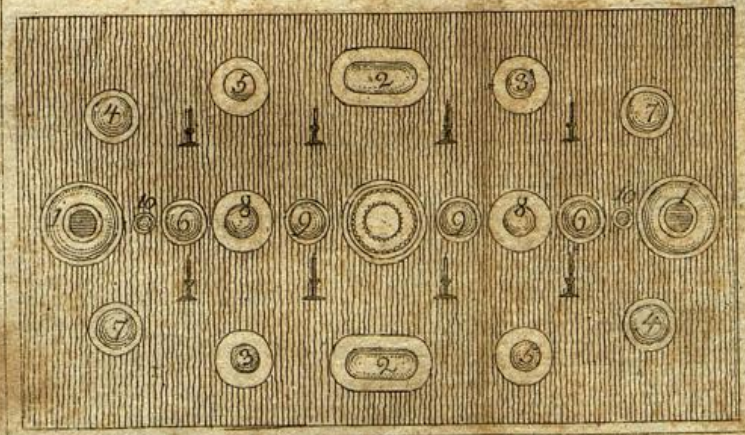
Abwechslung an Speisen, welche sich nun alle in dieser zweyten, beträchtlich vermehrten, und verbesserten Auflage, wie ich es bey der Ersten versprach, befinden, ausser diesem habe ich noch einzelne Tafeln sowohl des Mittags als Abends beygefügt, und somit das Ganze beschloffen.

zu Seite 33 im Anhang.

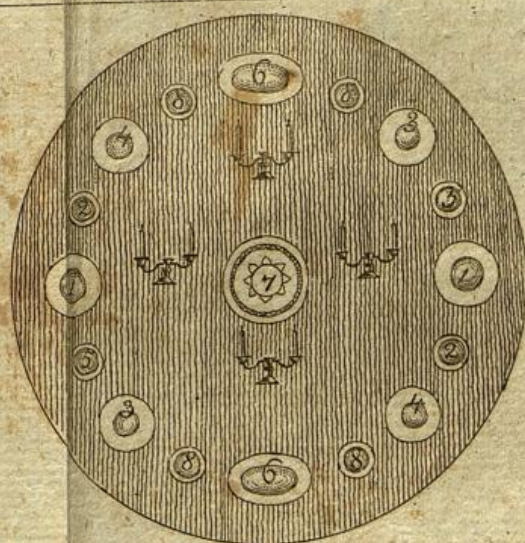
Tab. I.



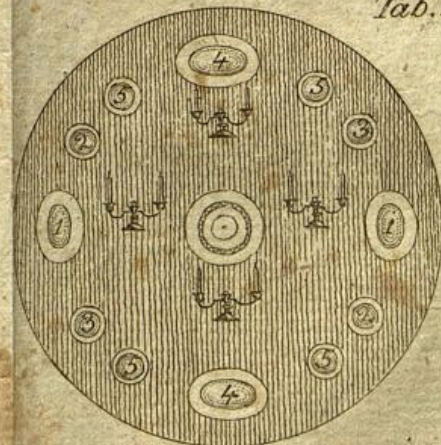
Tab. II.



Tab. III.



Tab. IV.





fi
2

C

2
M
R

M
S

2
M

R

M

M

Speiszetten

an

Fleisch- und Fasttagen;

für 5 Speisen des Mittags, und 3 Speisen am Abend, mit besonderer Rücksicht der Jahreszeiten.

(Für jeden Monath eine Woche mit Wechsel.)

(Die beygesetzten Numer sind die der Speise, nicht der Seite.)

Monath Jänner.

Sonntag Mittag.

Bratwürst = Suppe 554
 Rindfleisch gedämpftes 622
 Kohl blauer mit Hirnfarnbo-
 nadel 721

Austern von Kalbfleisch 748
 Fasan mit Obstsalat nach
 Belieben.

Nachts.

Baumwoll = Suppe 542
 Ragou von einer jungen
 Gans 779
 Kapauner mit Salat.

Montag Mittag.

Abgetriebenes Leberschöberl 611
 Rindfleisch mit gelber Rüben-
 soß 653

Kraut saures, gedünst mit

Kaisersfleisch 699

Markkock 444

Schnitzeln gespickte, kal-
 berne 827

Nachts.

Reiß = Suppe

Kronabetrogel 991

Gedünste Äpfel

Dienstag Mittag.

Brüsel = Suppe 556

Erdäpfel = Rindfleisch 621

Gedünsten Kohlrabi mit ge-
 bratener Kalbsleber im

Neß 731

Trifando auf niederländische
 Art 754

Tauben mit Salat

Nachts.

Rudel = Suppe

D o 2

Zungen gebratenen Haasen

sammt Balg 981

Gebackene Birn 488

Mittwoch Mittag.

Cast = Suppe 588

Rindfleisch mit Capernsoß

647

Kraut saures mit gebratenen

Wachteln 701

Englische Pastette 874

Kalbschlegel mit Salat.

Nacht s.

Fleisch = Reis = Suppe 602

Fleisch gebraktes 752

Kastanienkoch 425

Donnerstag Mittag.

Hirnsuppe 568

Rindfleisch mit Sardellen-

soß 665

Saure Rüben mit Gänse-

leber

Fleischkoch von Kalbsbraten

410

Rehzenner mit Rinde 1003

Nacht s.

Eingetrapfte = Suppe

Kauli mit weisser Soß 524

Kaiser Schnigeln 759

Freitag Mittag.

Suppe Hechtenbreit 27

Eyerbilleter 84

Kraut, sauer gedünstes 533

Baumwollnudeln 118

Gebratenen Kal 279

Nacht s.

Apfel = Suppe 1

Bauchstecherln 117

Abgesottene Forellen 288

Sonabend Mittag.

Erbsensuppe klare, mit ge-

backenen Erbsen 12

Frikasee von Eyern 114

Erdäpfel mit Käse 517

Dufatenwandeln 129

Karpfen fashirt, gebraten

ten 316

Nacht s.

Falsche Schokoladesuppe 8

Gerste ausgegangene 136

Grundeln in Limoniensoß

294

Monath Februar.

Sonntag Mittag.

Schünsuppe, weisse 592

Rindfleisch mit Mandelfren

Kraut gefülltes, mit Speck

und Kalbfleisch 703

Gemischtes Koch von Limo-

niesaft 414

Rehshlegel auf niederlän-

derart mit Weisselsoß

1002

Nacht s.

Abgegossene Suppe 551

Kapauner gebratenen

Apfel gepfarzte 483

Montag Mittag.

Kohluppe 573

Rindfleisch mit rothen Rüben		Nachts.	
Erbfen dünne, mit Schweinefleisch	681	Fleckel = Suppe	
Kälber = Füße mit Frikasee	799	Tauben in Papier	964
Lungenbraten	770	Gesäumtes Koch	411
Nachts.		Donnerstag Mittag.	
Ulmer = Gerste		Leber = Suppe	577
Kälberne Schnitzeln gefüllte	826	Rindfleisch mit Capernsoß	647
Wiskotten Semmelfoch	452	Rebhühner mit Linsen	707
Dienstag Mittag.		Austernpastette	870
Brodsuppe mit Vögel 555		Kalbsbraten mit Salat.	
Brustkern mit Kren überzogen	620	Nachts.	
Kohl mit Bratwürst	689	Mudel = Suppe	
Kaiserpastette	891	Tauben gebraten	
Hirschzenger in der Ribi-		Apfel gebackene, mit Wein-	
felfoß	990	Schotto	480
Nachts.		Frenstag Mittag.	
Semmelnödel abgetriebene	616	Gestossene Fischsuppe	17
Kalbfleisch mit Speck	806	Eyer falsche, gebacken	86
Apfelspaltel gebacken	487	Gelbe Rüben gedünst	541
Mittwoch Mittag.		Mil bramstrudel	168
Hirnwandel = Suppe	604	Schaden gebraten	330
Rindfleisch, Stoffade genannt	627	Nachts.	
Saure Rüben mit Gänse-		Döttersuppe	9
leber		Himbeerreiß	142
Ragou von Brüs und Ey-		Karpfen mit Blut gedünst	311
terl	778	Samstag Mittag.	
Indian gebratenen, mit ge-		Hechtenentel = Suppe	28
füllten Kropf	994	Eyerdötter = Nudeln	85
		Zeller gefüllten	548
		Griesschmarn	138
		Hausen in Müscherssoß	299
		Nachts.	
		Hascheesuppe	26

Capuzinerknödel	145	Scheerrüben gedünste mit ge-	
Forellen, gebraten	290	bakenen Kälber = Füßen	
Monath März.			725
Sonntag Mittag.		Gansleberpastette	883
Butternockerl = Suppe	597	Spanferkel mit Salat	
Rindfleisch mit Senf		Nacht s.	
Kraut mit Kaiserfleisch	699	Gebackene Semmelknödel in	
Leberfoch	433	die Suppe	616
Gasan mit Salat	972	Stoffade von Wildprät	
Nacht s.			788
Reiß = Suppe		Birnkompot	491
Äpfelfoch mit Mandeln	395	Mittwoch Mittag.	
Rostbraten mit Salat		Französische = Suppe	560
Montag Mittag.		Rindfleisch mit Wein	638
Leberschöberl abgetrieben	611	Durchgeschlagene Erbsen mit	
Rindfleisch mit spanischer		gebakener Semmel und	
Soß	670	Kaiserfleisch	681
Gelbe Rüben mit Fasch-		Granat oder Farce von Kalb-	
würste	718	fleisch	757
Kalbskopf in einer Pfarz		Kapaun mit Salat	
	810	Nacht s.	
Märzenhaasel mit Salat.		Ulmer = Gerste mit Schwäm-	
Nacht s.		me	
Braune Suppe mit gebäh-		Drescherl eingemachte	970
ter Semmel		Marschanskeräpfel = Koch	
Kälberne gespickte Schnitzel		aufgelaufenes	445
	827	Donnerstag Mittag.	
Aufgesottene Birn		Gestoffene Suppe	564
Dienstag Mittag.		Rindfleisch mit englischer	
Speckknödel in der Suppe		Soß	650
	619	Saure Rüben mit Brat-	
Rindfleisch gedämpftes, mit		würste	
schwarzen Brodbröseln		Krös gehacktes, fälbernes	
	624		763
		Anten faschirte	924

Nachts.		Rindfleisch mit spanischer	
Marckknödel in die Suppe		Sofß	670
612		Gelbe Rüben mit Hirnkar-	
Tauben in schwarzer Sofß		bonadel	721
960		Ficleepastette von Pescher-	
Dürre Weichseln mit Zucker		mehl	877
aufgesotten		Haasen junge, sammt dem	
Freytag Mittag.		Balg	981
Niederländer-Suppe	47	Salat nach Belieben.	
Eyer in schwarzer Sofß	81	Nachts.	
Gefüllten Kohlrabi	528	Reiß-Suppe	
Brandtkuchen	201	Lämmern Braten ge-	
Stoekfisch auf den Rost ge-		dämpft	858
braten	339	Zwetschen-Pfeffer.	
Nachts.		Montag Mittag.	
Falsche Mandelsuppe	41	Jäger-Suppe	605
Apfelstrauben	197	Rindfleisch mit Sardellen-	
Rutten in Sofß	327	soß	665
Sonnabend Mittag.		Spenat m. geback. Hirn	720
Fastensuppe	15	Englische Pastette	874
Eyerflecke mit Fischfarcen		Wildänten gespießt und ge-	
88		braten	1015
Spenat mit Milch	547	Nachts.	
Französische Nudeln	171	Kräuter-Suppe	574
Abgesottener Schiel, auf		Weinloch	474
Hollenderart	353	Kalbschnitzeln mit Salat.	
Nachts.		Dienstag Mittag.	
Kaffee-Suppe	32	Suppe mit Fleisch - Reiß	
Geriebene Gerste in Milch		602	
184		Rindfleisch mit Sauerram-	
Fischcarbonadeln	350	pfensofß	666
Monath April.		Profoli mit Kalbsleber ge-	
Sonntag Mittag.		backen	731
Milz-Suppe	580	Aufgelaufene Fleck	751
		Lammerbraten mit Salat.	



N a c h t s.		Lachs in Kräutersoß	322
Nudel - Suppe		N a c h t s.	
Genuesser - Pastette	884	Süße Obersuppe	48
Zunge gebraten	748	Topfennudeln	185
M i t t w o c h M i t t a g.		Hausen gefelchten	297
Hirnwandeln - Suppe	604	S o n n a b e n d M i t t a g.	
Rindfleisch mit spanisch. Soß		Schlein - Suppe	51
	670	Eyersleck mit Pefchermehl	89
Gefüllten Kohlrabi	693		
Krös gehacktes kalbernes,		Zeller mit Käs	549
mit Zwiebel und Käs	764	Schwedische Mehl - Speis	
Zunge Hühner gebacken,			164
mit Salat.		Hechtenlungen - Bratel	365
N a c h t s.		N a c h t s.	
Kräuter - Suppe	574	Schokolade - Suppe	7
Austern von Kalbfleisch	748	Semmelbuding	260
Äpfel faschirte	479	Ruttenleber in Soß	377
D o n n e r s t a g M i t t a g.		M o n a t h M a y.	
Igel kalberne in die Suppe		S o n n t a g M i t t a g.	
	605	Kräuter - Suppe	574
Rindfl. m. brauner Soß	642	Rindfleisch auf westphälische	
Spargel gefüllten	712	Art	632
Hirnkoch	420	Feine Prockerl mit Oblat-	
Lungenbraten gespickt mit		Würstel	736
Milchram begossen.		Eingemachte Ochsenzunge	
N a c h t s.			775
Banadel - Suppe		Zunge Tauben gebraten und	
Äpfelfuchen	486	gefüllt, mit Salat.	964
Kämmernes in der Butter-		N a c h t s.	
soß	842	Eyer - Gerstel - Suppe	
F r e n t a g M i t t a g.		Maurachen mit Butter	536
Linsen - Suppe	39	Kalbfleisch gebracktes	831
Eyerknödel	96	M o n t a g M i t t a g.	
Weisse Rüben	540	Braune Suppe	591
Oberschnitten	174		

Rindfleisch mit Saueram-
pfensoß 666
Gefüllten Spenat 714
(Semmel = Pastettel 916
Lämmernes gebacken, mit
Salat.

N a c h t s.

Ulmer = Gersten = Suppe
Spargel in der Buttersoß 545
Ochsenfuß = Ragou 773
Dienstag Mittag.
Kaiser = Knödeln 608
Rindfleisch mit Zwiebelsoß

676

Kohlrabi gefüllten 693
(Tauben in der französischen
Soß 965

Ein gebratenes Gansel mit
Salat.

N a c h t s.

Kräuter = Suppe 574
Gefüllte Maurachen 536
Kälberne Brust mit Salat.

M i t t w o c h M i t t a g .

Abgetriebene Leberknödeln
610

Rindfleisch mit Milchkren
Spenat mit gebackener Le-
ber 714

Eingemachtes Lämmernes,
mit Maurachen 845

Gebackene Hendl mit Salat

N a c h t s.

Reiß = Suppe
Spargel in Buttersoß 545

Ochsenfleisch mit gefüllten
Maurachen 774

D o n n e r s t a g M i t t a g .

Schünken = Knödeln 614

Rindfleisch mit Schnittling-
soß

Brockerl in Ofen mit Brat-
würste 537

Ragou von einer jungen
Gans 779

Junge gebratene Tauben ge-
füllt, mit Salat.

N a c h t s.

Kräuter = Suppe 574

Lämmernes Kerndel gespickt,
und braun gedünst 837

Zimmet = Koch. 477

F r e y t a g M i t t a g .

Maurachen = Suppe 44

Gefüllte Eyer 90

Saure Rüben 539

Reißstrudel 178

Huechen mit Butter und
grünen Petersill 305

N a c h t s.

Kräuter = Suppe 35

Gefrorenes Koch 412

Frösch mit Maurachen 355

S o n n a b e n d M i t t a g .

Schlein = Suppe 51

Saure Eyer 105

Antiphien = Salat 1020

Mandel = Pöföfen 240

Gebratenen Salm 329

N a c h t s.

Gerstensuppe mit Pilsling	23
Gebackenes Kindsfoch	426
Hechtenwürsteln	366

Monath Juny.

Sonntag Mittag.

Spargel - Knödeln	688
Rindfleisch, Stoffade ge- nannt	627

Grüne Erbsen mit Hirn- würsteln	722
------------------------------------	-----

Kasterol = Pastette von Pe- schermehl	897
--	-----

Gebratenes Gansel mit Sa- lat.	
-----------------------------------	--

N a c h t s.

Geriebene Gerstel = Suppe	
Lämmernes mit Capern	766

Aufgesottene Kirschen mit Zucker.	
--------------------------------------	--

Montag Mittag.

Lebersuppe	577
Rindfleisch mit Champian- soß	543

Kälberne Karbonodeln mit Kräutern	763
--------------------------------------	-----

Hühner auf Rebhühnerart	944
-------------------------	-----

N a c h t s.

Braune Suppe mit gebä- ter Semmel	
--------------------------------------	--

Faschirte Kälberohren	800
-----------------------	-----

Kirschen gebacken	493
-------------------	-----

Dienstag Mittag.

Mark. Suppe	579
Rindfleisch mit Gurksa- lat.	

Grüne Erbsen mit geback- nen Brüseln	515
---	-----

Auslauf von kalten Braten	747
---------------------------	-----

Lämmernes Biegel auf Hol- länderart	841
--	-----

N a c h t s.

Abgegossene Suppe	
Wandelpastette	923

Kälberne Schnitzeln in ein- gelegter Soß	829
---	-----

Mittwoch Mittag.

Krebsgerstel	609
--------------	-----

Rindfleisch auf Wildprätart	633
-----------------------------	-----

Prockerl mit gebackener Le- ber	730
------------------------------------	-----

Frikando auf niederländische Art	754
-------------------------------------	-----

Hühner in Oblat gebacken	939
--------------------------	-----

N a c h t s.

Rudel = Suppe	
Vögel von Leber oder Brü- seln	791

Kirschen = Kuchen.	271
--------------------	-----

Donnerstag Mittag.	
Abgetriebenes Leberschöberl	611

Rindfleisch mit Saueram- pfensoß	666
-------------------------------------	-----

Grüne Bohnen mit Ragou-
würstel 740

Kälberfüße mit Limoniesoß
758

Lämmernes Biegel m. Salat
N a c h t s.

Kräuter - Suppe 574

Grüne Erbsen mit Brat-
würste

Kälberne Lunge fascirt 769

F r e y t a g M i t t a g.

Kauli - Suppe 34

Faschirte Eyer 87

Spargel mit Butter - Soß
545

Odenburger Fleckerl 130

Laperdan 324

N a c h t s.

Gehackte Suppe 22

Schneeballen 257

Eingemachte Schildkröten
378

Sonnabend Mittag.

Frosch - Suppe 20

Eyerrollaten 99

Zucker - Erbsen 550

Krebsenstrudel 150

Aisch gebratener 281

N a c h t s.

Mandelsuppe von Milch
40

Erdbeer - Koch 407

Dufanten 347

Monath July.

Sonntag Mittag.

Böhmische - Suppe 553

Rindfleisch mit Schnittling-
soß

Kochsalat mit Kröswürste
728

Ragou von einer jungen
Gans 779

Gebratene Hühner

N a c h t s.

Baumwoll - Suppe 542

Lämmernes Eingemachtes
838

Erdbeerkoch aufgelauf. 407

M o n t a g M i t t a g.

Kaiserknödel - Suppe 608

Rindfl. m. Gurkensoß. 654

Fisolen grüne mit Petersill
686

Fisolen von Hirn, gebacken
741

Kudelfleck mit durchgeschla-
genen grünen Erbsen 765

Gansel mit Salat.

N a c h t s.

Braune Suppe mit Reiß 591

Lungenbratel 770

Weichselfoch 475

D i e n s t a g M i t t a g.

Gefüllte Suppe 561

Rindfleisch gedämpftes 622

Kraut saures, mit Erdäpfel
und Schinken 700

Ochsenfleisch mit gefüllten	Butter = Krapfen mit Zucker
Maurachen 774	gedünsteten Weichseln. 199
Kälberner Schlegel in Lo-	Freytag Mittag.
fayersoß 824	Spargel = Suppe 56
Nacht s.	Gestürzte Eyer 92
Eyergerstel = Suppe.	Profoli in Ofen 537
Gebratene Nieren 783	Böhmische Gallatschen 133
Kirschen = Kuchen. 271	Stierl in Sardellensoß 336
Mittwoch Mittag.	Nacht s.
Speckknödel = Suppe 619	Kaffee = Suppe 32
Rindfleisch mit Sardellen-	Marillen = Koch 442
soß. 665	Gefüllte Krebsen 370
Kauli fashirtten 688	Sonnabend Mittag.
Lämmernes Kerndel, ge-	Kauli = Suppe 34
spickt und braun gedünst	Gefüllte Eyer 90
837	Erbsen grüne 515
Junge gebratene Tauben.	Weichsel = Kuchen 271
Nacht s.	Rohrhühner in brauner Soß
Kräuter = Suppe. 574	375
Kälberne Schnitzeln, wie	Nacht s.
das gebrackte Fleisch zu-	Bier = Suppe 5
gericht 782	Gebackene Milch 241
Aufgesottene Marillen.	Schildkröten in Limoniesoß
Donnerstag Mittag.	386
Hirneyterl = Suppe 603	
Brustkern mit Kren überzo-	Monath August.
gen 620	Sonntag Mittag.
Gurken auf sizilianische Art	Erdäpfelknödel = Suppe 598
687	Rindfleisch mit Paradies-
Gut zugerichtete Leber 767	äpfelsoß 660
Pollard mit Salat.	Fisolen grüne, mit Lämmer-
Nacht s.	nen Kerndel. 685
Markknödel = Suppe 612	Speis gemischte, von Lau-
Lämmernes mit Nagel-	ben und Maurachen 785
schwämme 845	Gebratene Ante mit Salat.

N a c h t s.

Nudel = Suppe
Grüne Erbsen, und geba-
ckene Hühner dazu.

M o n t a g M i t t a g.

Butternockerl = Suppe 597
Erdäpfel, Rindfleisch 621
Antiphien = Salat, gefüllten 677

Fleckerl = Pastette 879
Schöpfener Schlegel mit
Zwiebel und Speck 865

N a c h t s.

Abgegossene Reis = Suppe
Karfiol mit Obers 523
Hirschfleisch mit süßer Soß 987

D i e n s t a g M i t t a g.

Milz = Suppe 580
Rindfleisch mit Gurken.
Erd = Aepfel mit Schünken 684

Meriton von Lämmern, mit
Maurachen überzo-
gen 771
Gebackene Hühner mit Sa-
lat.

N a c h t s.

Eyer = Gerstelsuppe
Kälberne Brust faschirt, mit
grünen Biskolen 793
Erdbeer = Koch. 407

M i t t w o c h M i t t a g.

Nieren = Suppe 582

Rindfleisch mit Sauerau-
pfensoß.

Artischocken, gefüllte 678
Margaroni = Pastette 902
Spanferkel mit Krautsalat.

N a c h t s.

Kräuter = Suppe 574
Kauli mit Buttersoß 688
Kälberne Karbonadel faschirt 811

D o n n e r s t a g M i t t a g.

Saft = Suppe 588
Rindfleisch mit Schnittling-
soß.

Kohltrabi mit gebackener Le-
ber. 692

Schöpferne Karbonadel in
der Paradiesäpfel = Soß. 864

Gans mit Erdäpfel gefüllt.

N a c h t s.

Ulmer = Gerste mit Schwäm-
me. 55

Krös gehacktes kälbernes 763
Rostbraten mit Limoniesaft.

F r e n t a g M i t t a g.

Ram = Suppe mit Krebsen,
49

Eyeramulet 82

Artischocken gefüllte. 678

Pfirsich = Koch 450

Schlein in blauer Soß 334

N a c h t s.

Sardellensuppe 50

Zuckertrauben 277

Hechten in der Limoniesoff	302	Gebratene Aenten mit Sa-	
		lat.	
Sonnabend Mittag.		Nachts.	
Parmesankäs = Suppe	4	Semmelsuppe, gebähte.	
Blätter = Eierspeis	80	Erdaßfel mit Schünken.	
Kohl mit Krebsen	527	Lauben = Stossade	790
Krume Ripperl	235	Dienstag Mittag.	
Gedünsten Karpfen	316	Minoriten = Suppe	581
Nachts.		Rindfleisch mit Rimm und	
Fischbeischel = Suppe	18	Zwiebel	655
Weichsel = Wandeln	191	Scheerrüben gedünste, mit	
Frikasirte Frösche	293	Schweinsfleisch	711
Monath September.		Ochsenschweif gedünst, mit	
Sonntag Mittag.		Butterkrapsen belegt.	774
Gemischte Suppe	563	Gebratenes Pockerl, mit	
Rindfleisch mit Paradies-		Salat.	
äpfelloß		Nachts.	
Antiphien = Salat, mit		Braune Reissuppe.	
Faschwürste	718	Saures Kraut.	702
Kälberne Lunge faschirt	769	Gebratenen Haasen	967
Schlegel schöpfener, auf		Mittwoch Mittag.	
Wienerart	861	Ragou = Würstelsuppe	613
Nachts.		Rindfleisch mit englischer	
Fasan = Suppe	559	Soß	650
Artischocken mit Limoniesaft	514	Kohl mit Bratwürst	689
Kalbsfleisch mit Speck.	760	Ragou von Brüs und Ey-	
Montag Mittag.		terln	778
Markknödel = Suppe	612	Hühner in Pocket, mit fla-	
Rindfleisch mit weissen Bier	634	rer Soß	937
Grüne Fisoln mit geback-		Nachts.	
nen Spaningern	715	Fleisch = Reissuppe.	602
Englische Pastette	874	Karbonadeln schöpfene	836
		Birn, wie gelbe Rüben zu-	
		gericht	489

Donnerstag Mittag.

Semmelknöderl in die Suppe

615

Rindfleisch mit Zwiebelsöß

670

Saure Rüben mit Kaiserfleisch.

Kalbskopf in böhmischen

Gehackel

809

Hirschzimmer gebratener,

988

Nacht s.

Ulmer = Gerstelsuppe.

Kalbfleisch mit Kauli

803

Markpastetteln

901

Freitag Mittag.

Eyergerstel mit Champian

13

Spanische Eyer

104

Kraut französisches

529

Blätterkuchen

199

Fischkäs

349

Nacht s.

Kraft = Suppe

36

Agrasfisch

396

Gehackel von Milchnerbei-

358

schel

Sonabend Mittag.

Schwammerl = Gerstelsuppe

55

Eyer mit Kräuter

90

Maurachen gefüllte

536

Butternudeln

122

Rombo mit Soß

325

Nacht s.

Weichselsuppe

60

Holler = Kuchen

229

Karpfen in weißem Bier

308

Monath October.

Sonntag Mittag.

Brodsuppe mit Vögelr.

555

Rindfleisch mit gelber Rü-

653

bensoß.

Kohl blauen, mit Brat-

690

würst

Kälberfüße mit Limoniesoß

758

Indian gebraten, mit Sa-

948

lat

Nacht s.

Mehlschöberl in die Sup-

pe.

Erdäpfel mit gelber Soß

682

Verchen auf dem Rost ge-

922

braten

Montag Mittag.

Speckknödel in die Suppe

619

Rindfleisch mit eingemach-

ten Gurken.

Kraut mit Kaiserfleisch.

Ragou von einer jungen

779

Gans

Kapaun auf Fasanart zu-

951

gericht

Nacht s.

Geriebene Gerstel = Suppe.

Erdäpfel = Koch	406	N a c h t s.	
Wildtauben in einer brau-		Eyer = Gerstel.	
nen Soß	1019	Vögel von Leber, oder	
Dienstag Mittag.		Brüseln	791
Leberknödeln in die Suppe		Aufgesottene Pflirsich mit	
	610	Zimmet.	500
Rindfleisch in Paradiesäpfel-		Freitag Mittag.	
soß.	660	Artischocken = Suppe.	2
Kauli faschirten	688	Aufgelegte Eyspeis	100
Fleisch = Pastetteln	880	Procoli wälsche	538
Nierenbraten m. Salat.	813	Mandelgallatschen	237
N a c h t s.		Schiel	332
Abgegossene Semmelsuppe.		N a c h t s.	
Hendel in der Blutsoß	941	Milchsuppe	45
Aufgesottene Birn.		Ripfelkoch	428
Mittwoch Mittag.		Hascheespeis von Fischen	
Caftsuppe	588		362
Rindfleisch mit Erdäpfel		Sonnabend Mittag.	
	621	Fischsuppe	16
Kraut süßes, auf französische		Kalte Eyer	95
Art	704	Kartoffeln	525
Melon = Pastetteln	930	Zwetschen = Kuchen	278
Zemmer, schöpfener	867	Hechten mit Sardellen, ge-	
N a c h t s.		spickt	300
Milz = Suppe	580	N a c h t s.	
Erdäpfel mit Schinken,		Gestossene Erbsensuppe	10
	684	Kaiser = Buding	230
Kaiser = Schnigeln	759	Nutten in der Soß	327
Donnerstag Mittag.		Monath November.	
Brüsel = Suppe	556	Sonntag Mittag.	
Rindfleisch gedämpftes	622	Kälbernes Eyterl in die	
Kauli, faschirten	688	Suppe	600
Fleck, aufgelaufene	751	Rindfleisch auf französische	
Gemischte Speis, von ge-		Art	628
bratenen Hühnern	789		

Kohlrabi braun gedünstet, mit Gänseleber	690	Mittwoch Mittag.	
Kastanienpastette	896	Nieren uppe	582
Indian gebraten	948	Rindfleisch mit Limoniesaft	639
Nachts.		Durchgeschlagene Erbsen, mit Schweinsfleisch	681
Kaiser-Knödeln	608	Brust kälberne, gewickelte	797
Markfoch	444	Kronabetvög. mit Salat	991
Schlegel kälbernen, gespiet	817	Nachts.	
Montag Mittag.		Semmelshöberl-Suppe	
Schünsuppe weiße	592	Lammernes Kerndel, mit Champian eingemacht.	840
Rindfleisch mit Champian- soß	543	Butterkrapsen mit Einge- sottenen gefüllt.	210
Saures Kraut, mit Brat- würste.	699	Donnerstag Mittag.	
Austern von Kalbfleisch	748	Hirneyterl-Suppe	603
Haasen, in Blut gedünst	980	Rindfleisch mit Mandelskren	
Nachts.		Kohl gefüllten	691
Sago-Suppe	589	Kalbskopf mit Milchram, und Käse	761
Marillenfoch falsches	443	Rapaun mit Salat.	
Ochsenzunge	775	Nachts.	
Dienstag Mittag.		Kaiserknöderln	608
Braune Suppe	591	Biskotten-Semmel-Koch	452
Rindfl. mit Capernsoß	647	Schöpfene Karbonadel	836
Kohl mit geback. Leber	689	Freitag Mittag.	
Consume von Kalbfleisch	749	Gehacksuppe	21
Tauben gebraten, mit Sa- lat.		Verlorne Eyer	107
Nachts.		Rothes Kraut	532
Reißsuppe		Schocoladestrudeln	124
Genuefer Pastetteln	884	Haasen gedünsten	289
Wildprät mit Limoniesoß	1018		

Nachts.		Ragou von Brüssel und	
Weinsuppe	59	Eyterl	778
Quittenkoch	455	Gefüllte Tauben, mit Sa-	
Karpfen in schwarzer Soß		lat.	964
	307		
Sonntag Mittag.		Nachts.	
Gestoffene Suppe	24	Semmel-suppe	
Polnische Eier	105	Kauli mit Buttersoß	524
Karfiol mit Butter	521	Rostbraten mit Milchram.	
Salzbürger Plenkfel	180		
Gebackenen Schaden	351	Dienstag Mittag.	
Nachts.		Braune Suppe	591
Döttersuppe	9	Rindfleisch mit Zwiebelssoß	
Brandtstrauben	202		676
Buding von Stockfisch	346	Rüben saure mit Gänsele-	
Monath Dezember.		ber.	
Sonntag Mittag.		Haschee = Pastetteln	884
Gänse-suppe		Gebratenen Haasen.	977
Rindfleisch mit Gurkensoß			
	654	Nachts.	
Kohl blauer mit Fatschwürst		Hirn-Suppe	568
	718	Reiße-würstel	179
Kaiserpastette	891	Kälberne Schnitzeln mit Vi-	
Kapauner mit Salat.		moniesaft.	828
Nachts.		Mittwoch Mittwoch.	
Gast-suppe	588	Brüssel-Suppe	556
Kalbfleisch gebracktes, in		Rindfleisch mit Saueraam-	
der Soß	801	pfsensoß	666
Äpfel im Schlafrock.	194	Scheerrüben mit Schwein-	
Montag Mittag.		fleisch	711
Lebersuppe	557	Kalbskopf mit Frikassee	810
Rindfleisch mit Sardellen-		Kalbschlegel mit Salat.	
soß.	665		
Gelbe Rüben mit Hirnfar-		Nachts.	
bonadeln	721	Ulmer = Gerstelsuppe	

Gebratene Kronabetvögel	991	Stockfisch in Milch gedünst	341
Apfel gebackene	196	Nachts.	
Donnerstag Mittag.		Kastanienuppe	33
Weisse Schünuppe	592	Apfelkoch	394
Rindfleisch mit Kren		Schlegel von Fischhaschee	387
Kohl blauen, mit Kastanien	690	Sonnabend Mittag.	
Erdäpfel = Pastette	875	Schneckenuppe	52
Wildprat mit Limoniesaft	588	Holländische Eyserspeis	102
Nachts.		Kraut mit Ragou	534
Reißsuppe		Gefüllten GUGELHUPF	227
Pistazekoch	453	Gebלטeten Hechten in Li-	
Polard mit Salat		moniesoß	302
Freitag Mittag.		Nachts.	
Gehackelsuppe	22	Gestößene Mandelsuppe von	
Eyerwürsteln	110	Wasser	42
Erdäpfel mit Zwiebel	518	Gedünste Apfel mit Crem	387
Spritzkrapsen	262		481
		Speise von Häring	393

Oekonomie - Tafel auf 40 Personen.

(Siehe Tafel I.)

	Regel.
1 (Eine englische Suppe mit Tauben	558
(Ein kälbner Zgel in die 2te Suppe	605
2 (Rindfleisch gefülltes, mit Austersoß	625
(Schiel	332
3 (Karbonadeln faschirte	733
(Eine Zunge	
4 (Artischocken mit Limoniesaft	514
(Gurken auf sizilianische Art	687

	Regel.
5 (Ragou von Brüs und Eyterl frifasirt)	778
(Grifando mit Glace	755
6 (Polard a la Tartar	930
(Rebhühner in italienischer Soß	996
(Mandelstrauben	239
7 (Genueser Pastetteln	884
8 (Mandelskoch spanisches	440
(Kaiserbuding	230
9 (Auerhahn = Pastette, kalte	870
(Aspik mit einer Fasanbrust	1025
10 (Himbeersulz	1093
(Pfamaschee	1085
11 (Grüne Fisoln mit Vertram	685
(Kauli mit Krebsbutter	
12 (Eine schöne Auffag = Torte gepuzt mit getunk-	
(ten Obst.	
13 (Feine Zuckerbäckereyen.	
(Obst.	

Nro. 1. wird ausgewechselt mit einem Hirschgemmer mit Ribiselfoß, und mit Schwarz = Wildprat.

Nro. 2. wird ausgewechselt mit einem Indian und Kapaun.

Nro. 11 wird ausgewechselt mit einer geblätternen Butter = und Brodtorte. Der Salat wird herum getragen.

Supee für 24 Personen.

(Siehe Tafel II.)

	Regel.
1 (Rebhühnersuppe	585
(Suppe mit Mehlspeis	
2 (Artischocken gefüllte	678
(Kraut saures, auf französisch	695
(Zunge gebraten	748
3 (Ragou melirtes mit Farben	777
(Gefrorenes oder geschobenes Koch	412
4 (Kastanien = Koch	425



35

Regel.

5	(Englische Pastette	874
	(Gefaumtes Koch	411
6	(Zingerconfect	1199
	(Marzipan gefüllter	1210
7	(Milch gerührte	1103
	(Limoniesulz	1098
	(Pferschen - Kompot	501
8	(Marschansker - Äpfel im Kompot	497
	(Wind, spanische	1220
9	(Kaiser - Biskotten	1194
10	(Obst.	

Nro. 1. wird ausgewechselt mit Haasenbraten und kalbernen Schlegel.

Nro. 2 wird ausgewechselt mit gebratenen Polard und Rehschlegel.

Salat wird herum getragen.

Suppee für 16 Personen.

(Siehe Tafel III.)

		Regel.
1	(Olisuppe auf italienische Art	584
	(Kauli, fäschirten	688
	(Kälberne Karbonadeln in Papier	812
2	(Ganslebern mit ausgelösten Müscherln	756
	(Ragou von Rückenmark mit Spargel	780
3	(Gefüllte Hühner in der Crem - Soß	932
	(Kasterolpastette von Peschermehl	897
4	(Mandelskoch von Citronen	437
	(Muskatnuskrapfeln	
5	(Mandelsrauben	239
	(Fisch gesulzten	284
6	(Rehzenner mit Rinde	1003
7	(Grosse Luffaz - Torte in der Mitte	
8	(Confect. Obst.	

Suppe für 12 Personen.
(Siehe Tafel IV.)

1	(Französische Suppe	560
	(Spargel gefüllten	712
2	(Gebackene Hühner in Oblat	939
	(Trifando gespickte kälberne, glassirt	798
3	(Citronenfoch gesaumtes	402
	(Gehackwandeln	134
4	(Mandelberg	1205
	(Fasan gebraten	972
5	(Confect, Obst.	

Saurer und süßer Salat wird herum getragen.

Speiszettel in 2 Trachten.

Nro. 1.

1 Topf kommt nicht auf die Tafel.

Gestoffene Suppe mit einem kälbernen Egel	564	605
Französische Suppe		560

2 lange Schüsseln.

Rindfleisch Boeuf a la Mode	623
Auerhahn mit eigener Soß.	

4 runde Schüsseln.

Lämmerne Brüsteln, glassirt	822
Hühner mit Austern in Trifasee	943
Spanische Pastetteln	917
Karbonadeln kälberne in Papier	812

Zweite Tracht.

4 lange Schüsseln.

Fasan gebraten	972
----------------	-----

Forellen blau abgekocht, mit Aspik	1024
Krebsen gebraten	309
Mandelwandelu	154

2 runde Schüsseln.

Spanische Torten	1048
Pfirschenkompot	501
Salat extra	

Nro. 2.

2 Töpfe.

Kübensuppe mit gebratenen Äuten	586
Hirnsuppe	508

4 lange Assieten.

Germpastetteln	885
Krebspastetteln	899
Gansleber mit ausgelösten Müscherln	756
Karbonadeln lammern, angelegt	834

4 Kasterolle.

Saures Kraut gedünstet	699
Antiphien-Salat, gefüllten	677
Ragou von Brüs und Eyterln	778
Reiß gestürzt, mit Schildkröten	176

2 lange Schüsseln in die Plank.

Schwarzwildbrät mit Hetschepetschsoß	635
Meriton von Lämmern	771

4 runde Antremé

Haselhühner in Osnerwein gesulzt	984
Schnepfen im Bettelkottet	1007
Kapaunerwürste	732
Zunge gebraten	748

Die beyden Suppentöpfe werden ausgewechselt
mit einem Schiel (332) und fasschirtel In-
dian

Zweite Tracht.

2 runde Obu.

Chocoladetorte	1122
Milch gesaumte	1102

4 Antremé.

Kauli mit weisser Soß	524
Consomme	749
Gefrornes oder geschobenes Koch	412
Risoleet gebackenes	741

2 lange Schüsseln in die Plank.

Schweinskopf gepuht	941
Haasen angelegten	996

4 lange Schüsseln mit Braten.

Rehschlegel auf niederländische Art	1002
2 steyerische Kapauner	
Forellen in Tokayerwein	291
Austern mit Pefchermehl	776

4 Schaaalen.

Grillaschbögen	1189
Artischocken von Mehl und Zucker	1056
Blamasche	1085
Belgrader = Brod	1175
Salat extra.	

Nro. 3.

1 Topf kommt nicht auf die Tafel.

Gemischte Suppe	563
-----------------	-----

4 lange Schüsseln.

Rindfleisch auf englische Art	626
-------------------------------	-----

Schiel auf holländische Art	333
Zielepastette von Peschermehl	877
Zunge in einer Limoniesof	792

4 runde Schüsseln.

Hühner gefüllte, in der Cremsof	932
Kronabervogel faschirt	991
Haaselhühner	983
Auerhahn - Pastette, kalte	870

Zweite Tracht.

4 runde Schüsseln.

Eyertorte gestiftelte, mit Raif	1124
Schweinskopf gepugt	941
Marillenfulz	1091
Eyweiß - Milch	1090

4 lange Schüsseln.

Hirschzemmer in der Ribiselfsof	990
Hühner faschirte, mit Krebsfasch	932
Lachs mit Aspic	1029
Schildkröten mit Öhl	384
Salat.	

Nro. 4.

2 runde Suppentöpfe.

Olisuppe mit	583
Kapauner - Knödeln	607
Englische Suppe mit Tauben	558

4 runde Antremé.

Rindfleisch auf französische Art	628
Haaselhühner	983
Frisando mit Glace	755
Ragou von Rückenmark	780

2 lange Löpfe in die Glanf.

Kraut faures gedünst, mit Tasan	699
Kauli fashirten	688

4 Ortefer,

Hühner im Schlafrock	938
Kalbskopf mit Milchram und Käse	761
Pastetteln von Mark	901
Krebsen - Pastetteln	877

Die beyden Suppentöpfe werden ausgewechselt mit Kombo (325) und mit einem gebratenen Indian	948
---	-----

Zwente Tracht.

2 runde Obu.

Mandeltorte geschobene	1147
Kalte Pastette	894

4 lange Schüsseln.

Spargel mit Schün	713
Meer - Krebsen	
Rehrücken gebraten	
Zunge Ganseln gebraten	861

2 Schaalen in die Glanf.

Kirschensulz	1096
Pfirshenkompot	501

4 Ortefer.

Äpfel mit Peschermehl in Ofen	484
Milch gestockte	1104
Marzipan gefüllter	1210
Haasen von gerührten Taig	1075
Salat und Auster extra.	

Nro. 5.

2 Löpfe.

Schnepfensuppe	590
Suppe von Mandeln mit Rämmerbrüsteln	594

4 runde Schüsseln.

Frikando auf niederländische Art	754
Auerhahn kalt zuzurichten	925
Anten faschirte	924
Consume	749

2 lange Schüsseln in die Glanf.

Reiß gestürzten, mit Schildkröten	176
Kapaun gedünst	935

4 Teller.

Markpastetteln	901
Genueser Pastetteln	884
Rebhühner mit Oliven	1001
Hühner in Oblat gebacken	939

Die Suppentöpfe werden ausgewechselt mit Rombo, mit 2 Sossen, und mit einem Hirschgemmer gebraten	988
---	-----

Zweyte Tracht.

2 runde Obu.

Brod = Torte	1118
Lachspastette mit Austern	900

4 lange Schüsseln.

Fasan mit Austern	973
Rehgemmer mit Rinde	1003
Hühner faschirte, mit Krebsfasch	932
Meerkrebsen.	



2 Schaaalen in die Glanf.

Ribisel = Sulz	1085
Ribisel = Sulz	1109

4 Teller.

Biskotten von Schokolade	1182
Quittenkäs	1213
Marschanskeräpfel im Kompot	497
Milch gesaumte	1185
Salat extra.	

Nro. 6.

2 Töpfe.

Englische Suppe mit Tauben	558
Hirnsuppe	508

4 runde Schüsseln.

Rindfleisch Stoffade	627
Gurken auf sizilianische Art	687
Speis gemischte, mit gebackenen Hühnern	789
Nagou melirtes mit Farben	777

2 lange Schüsseln in die Glanf.

Gans gefüllte	927
Indian a la tuba	945

4 Teller.

Käspastetteln	895
Krebsenpastetteln	975
Hühner a la Tartar	930
Tauben a la Royal	960

Die beyden Töpfe werden ausgewechselt mit
 einem gebratenen Haasen (997) und mit
 einem Fisch in der gespickten Sulz

285

Zweyte Tracht.

2 runde Obu.

Mandeltorte mit Bögen 1149

Aspick von Spanferkel 1026

4 lange Schüsseln.

Rebhühner bergirte 995

Hühner mit Vertramsoß 940

Spargel gebraten 544

Kapaun auf englische Art 950

2 Schaalen in die Flank.

Kirschengefrornes 1070

Eynweiß - Milch 1090

4 Teller.

Nürnberger = Lebzelteln 1211

Vanilietrapfeln 1219

Birnkompot 491

Limonienmilch 1097

Salat extra.

Faschings = Tafel des Mittags auf 24

Personen.

1) Kronabetvögel = Suppe 576

Kraftsuppe mit Hirnwandeln 575

2) Rindfleisch auf französische Art 628

Fasanfraut. 696

3) Frikando von Lämmernen Schlegerln 831

Ragou von Brüs u. Eyterl frikasirt 778

Schünken und Zunge.

Affieten.

4) Kauli mit weißer Soß 524

Schönen Spargel.

5) Gebackene Ganslebern

Risolet von Hirn 741

6) Genueser Pastetteln	884
Zuckerstrauben	277

Zweite Tracht.

7) Zielepastette von Peschermehl	877
7) Mandelfoch	436
8) Kehrücken.	
8) Steyerische Kapaunen.	
9) Apfelfkompot	497
9) Salat.	
9) Krapfen.	
10) 2 Schüsseln Austern.	221
10) Blamaschee	1085
11) Weichselfulz	1114
12) Geschobene Torte	1135
12) Ribisel = Gefrornes	1076
13) Vanilie = Gefrornes	1080
14) Obst. Confect.	

Alphabetisches Verzeichniß

mit beygefügter Numer der Regel oder Speis.

	Regel		Regel
A		Apfel = Spalteln geba-	
Al gebraten	279	feu	196 487
— gesottener	280	— Strauben	197
— zu mariniren	1275	— Sulz	1084
Abgegossene Suppe	551	— Suppe	1
Aenten faschirte	924	Agras einzumachen	1224
Apfel faschirte	479	— Koch aufgelauf.	596
— mit Peschermehl		— Salze	1055
im Ofen	484	Alfermesaft	1240
— im Schlafrock	194	Anisbrod	1169
— gebacken mit Wein		— Krapfeln	1170
und Schotto	480	Antiphiensalat saur.	1020
— — andere Art	482	— zu kochen	510
— gedünste mit Crem	481	— gefüllten	677
— gefrorenes	1066	Aprikosen einzumach.	1225
— gepfarzte	483	Armerleutkoch	397
— Knödeln	485	Artischocken gebacken	511
— Koch, aufgelaufenes	394	— gebraten	512
— — mit Mandeln	595	— gefüllte	513 678
— Krapfen	195	— gespickte	679
— Kuchen glasirter	480	— mit grüner Soß	680
— Pastetteln	868	— mit Limoniesaft	514
— Saft	1239	— von Mehl und Zucker	1171
— Salze	1054	— Koch	598
— Soß	640	— Salat	1021
		— Suppe	2

	Regel		Regel
Afch gebraten	281	Bauernrtorte	1117
Aspick, gute zu machen	1022	Baumwollnudeln	118
— mit Fasanbrust	1023	— Suppe	542
— mit Forellen	1024	Belegungen auf Zuspei-	
— wit Kapauner-		sen, an Fleisch-	
oder Indianbrust	1025	und Gast. 705 bis 730	
— mit Spanferkel	1026	Belgrader - Brod	1175
Auerhahn kalt zuzurich-		Beschermehl	119
ten	925	Biber zuzurichten	282
— Pastette	870	— in der Soß	283
Aufgelauf. von Scho-		— bräsen zuzuricht.	344
colade	1172	— leberwurst	715
— von Zucker	1173	— würsteln	345
Auslauf von kalten		Biegel lammernes, auf	
Braten	747	holländische Art	330
Augsburger - Wandeln	115	Bienenkorb von Mar-	
Austern gebackene	342	garonentaig auf	
Austern von Kalbfleisch	748	eine Torte	1176
— mit Rutteneleberl	343	Bier warmes	1255
— Pastette	870	— Suppe	5
— Soß	641	Birkenhühner	969
— Suppe	3	Birn gebackene	483
— Wandeln	116	— wie gelbe Rüben	
B.		zuzuricht.	489
Bachwerk und Taige		— knödeln	490
ordinäre von Germ,		— kompot	491
Mehl, Milch u. dgl.		— meth	1264
	194 bis 278	Bischof zu machen	1256
Barvaroise zu machen	1251	Biskotten grosse	1181
Barmesankäs - Suppe	4	— von Schokolade	1182
Bauchstecherl kleine	117	— französische	1180
Bauernkrapsen	198	— brod das breite,	
— frös	1174	in Wandeln	1177
— schmalzfoch	399	— knödeln	63

	Regel		Regel
Biskottennudeln	120	Brüstel glasirt	831
— Strigeln	1178	Brust fälberne faschirt	
— Torte	1158	mit grünen Fisolten	793
— Wandeln	1179	— — gewickelte	797
Blättereyerspeis	80	— — kalt mit Gelee	
Blätterkuchen mit Weichseln			795
	199	— fälberne, weiß	
Blamascheesulz	1085	gedünst und faschirt	796
Blaue Weinbeersulz	1086	— — mit Schün-	
Bögen mürbe	1183	fen gefüllt	794
Böhmische Suppe	6 553	Brustfarn mit Crem	
Bockshörnersaft	1241	überzogen	620
Brandtgallatschen	121 200	Brustsuppe, eine gute	557
Brandtkuchen	201	— schöpfene mit Ei-	
Brandtstrauben mit		tronenschaalen gril-	
Wein	202	lirt	833
Bratwürste zu machen	1276	Buding von Kalbfleisch	
— im Neze	717	mit Ragou	203
— Suppe	554	— englischer	206
Braune Soß	642	— von Mark	204
Breheln von Zucker	1184	— Schotto	205
Briekensalat	1027	— Stockfisch	346
Brodsuppe mit Vögel	555	Büchsenkrapsen	207
— schwarze	593	— Kuchen	208
— Torte	1118	Bussert gefüllte	1185
Bröseltaigtorte	1119	Butterfuch aufgelaun-	
Brühe über Lämmer-		fenes, besonders gu-	
nes	643	tes	400 401
— — Wildprät	644	— gefrorenes	1067
— von Genf	445	— Nockerl	597
Brüfel gebackene	596	— Nudeln	122
— Suppe	556	— — bayrische	123
Brüstel lammernes		— Pastette	871
gefüllt mit Ragou	832	— Soß	646

	Regel		Regel
Buttertaig zu machen	872	Dufaten = Nudeln	128
— franz.	209	— Wandeln	129
— gewöhnlicher	210		
— geschwinder	211		
— torte geblätterte	1120		
— mit Mandeln	1121		
	C.		
Capernsalat	1028	Edenburger = Fleckerl	130
Cardinals = Pastette	873	Einbund in die Fasten =	
Citri	1265	suppe	64
Citronenfoch gesaum =		Eingefottene Früchte	1224
tes	402	Englische Pastette	874
— Soß	648 649	— Soß	650
Consume zu machen	749	— Suppe mit Tau =	
Crem mit gefärbten		ben	558
Schnee	212	Erbfen dörre mit	
— gefrorenes	1068	Schweinfleisch	681
— von Erdbeeren	1087	— gebackene	65
— von gebrannten		— grüne gedünst	515
Zucker	1088	— foch	405
	D.	— Suppe	10 11 12
Dampfnudeln	125	Erdäpfel gebacken, mit	
— bayrische	126	Essig und Ohl	516
— mit Krebsen	127	— mit gelber Soß	682
Danziger doppel Anis	1296	— mit Käse	517
Dientelfoch	403	— mit Sardellen	683
— Salse	1056	— mit Schinken	684
— Sulz	1089	— mit Zwiebel	518
Dötteruppe	9	— Knödeln	66 598
— Koch	404	— Koch	406
Droscherl einzumachen	970	— Pastette	875
Duckanten gut zuzurich =		— Rindfleisch	621
ten	347	— Strauben	213
— in brauner Soß	348	— Torte	1123
		Erdbeerfoch aufgelauf.	407
		— Krautthee	1257
		— Salse	1057

	Regel		Regel
Erdbeersuppe	13	Eyer, französische	101
Eyer falsche, gebacken	86	— holländische	102
— fäschirte	87	— polnische	103
— gefüllte, mit Kräu-		— speis, saure	105
tern	90	— — spanische	104
— gestürzte	92	— speisen	80—114
— harte mit Farben	93	— tanz.	106
— kalte mit Essig u.		— Torte, gestiftelte	
Ohl	95	mit Raif	1125
— lutherische im		— — gestoffene	1126
Schmalz	98	— Wandeln	108
— in schwarzer Soß	81	— Wildprat	109
— mit Kräutern	97	— Würstel	110
— mit Krebsen	91	Eys durchsichtiges	1186
— verlorne mit Blut-		— Krapseln	1187
soß	107	Eyterl gefülltes	750
— Amulet, aufgelauf-		— von Hühnerle-	
fenes	82	berln	599
— — gefülltes	83	— kalbernes	600
— Billeter	84	Eyerweiß = Milch	1090
— Dötter = Nudeln	85	F.	
— — Torte	1124	Fasan auf engl. Art	971
— Flecke mit Fisch-		— mit Austern	973
farce	88	— überstrichener	974
— — mit Pescher-		— gebratener	972
mehl	89	— Pastette	876
— Gerstelsuppe	14	— suppe	559
— Käs	94	Faschwürste	718
— Knödeln	96	Fastensuppe sehr gute	15
— Koch aufgelaufe-		Feigen einzusteden	1226
nes, hartes	408	Fiele = Pastette	877
— Kollaten	99	Fisch, gefulzten	284
— Speis, aufgelegt		— in der gespiecten	
mit Karpfenrogen	100	Sulz	285

	Regel		Regel
Fisch sammt den Grä-		Fleischpastetteln	880
ten zu speisen	1288	— Reis	602
— zu räuchern	1277	— Salat	1020
— beischelsuppe	18	— Würste zu mach.	1280
— Käs zu machen	349	Florentiner - Würstel	111
— karbonadeln	350	Forellen, blau abge-	
— Otter gebraten	286	sotten	288
— — in der Zwie-		— blau u. gespickt	289
belfoß	287	— gebraten in Pa-	
— — Pastette	878	pier	290
— Suppe	16 17	— in Lofayerwein	291
— Würste	351	— Pastette	881
Fisolen grüne gut zu-		Französische Pastette	882
zurichten	685	— Soß	651
— — mit Auflauf	519	— Suppe	560
— — mit Petersill	686	Fridatta gefüllte	112
— Suppe	19	— mit Erdäpfel	113
Flamirtes Koch	409	Frikando auf nieder-	
Fleck aufgelaufene	751	ländische Art	754
— von Schadenma-		— gespickte, kalber-	
gen mit Müscherl	352	ne glasirt	798
Fleckerl mit Hechten	131	— mit Glace	755
— mit Schadenma-		— Frikassee von Ey-	
gen	152	ern	114
— Pastette	879	— Soß	652
Fleisch gebracktes	752	Frosche eingemacht	292
— eingeschnitt. im		— friskasirte	293
Kais	753	— zu backen	353
— riechendes gut zu		— in der Petersillssoß	357
machen	1270	— Biegeln mit Sar-	
— zu räuchern	1278	dellen auf der	
— Fasch	601	Gluthpfanne zu-	
— Koch von Kalbs-		gericht	556
braten	410	— mit Maurachen	355

	Regel		Regel
Froschkarbonadeln	354	Gehackel von Milch-	
— Suppe	20	nerbeischel	358
G.		— Suppe an Fleisch-	
Gämsenschlegel	975	tagen	562
Galanterie = Torte	1127	— Suppe an Fastt.	
Gallatschen gute	214		21 22
— böhmische	133 215	Gehackel = Wandeln	134
— Karlsbad.	216	Gelber Rübensalat	1031
— Wiener	217	— — Soß	653
Gans gebratene	926	— — Koch	413
— gefüllte	927	Gemischte Suppe	563
— geselch. auf west-		Gemischtes Koch	414
phälische Art	928	Gemüse an Fasttagen	
— einzupöckeln	282		510 — 550
— zu räuchern	1281	Gemüse an Fleischt-	
— Füße, gebackene	719	gen	677 — 714
— Leber groß zu		Genueser = Pastetteln	884
machen	1283	Germ u. Buttertalg	218
— — mit ausge-		— Gallatschen	135 219
lösten Müscherln	756	— Krapfel obgetrieb.	220
— — Pastette	883	— Krapfen gute	221
— in Bier m. Erbs.	929	— — geflechte	222
Gartenkröse = Salat	1030	— — mit Mand.	223
Gedulds = Biskotten	1188	— Strauben	224
Gesäumtes Koch	411	— Pastette	885
Gesflügel zahmes, auf		— Torte	1129
versch. Art zuzurich-		— — gegossene	1130
ten	924 — 968	— — gestangelte	1131
Gefrorenes	1066 — 1083	Gerste aufgeg. mit	
— oder geschobenes		Ribisel gefüllt	136
Koch	412	— Suppe	23
Gefüllte = Suppe	561	Geschlossene Torte	1132
— Torte von Man-		Geschnittene Nudeltorte	
deln u. Pistazen	1128		1135

	Regel		Regel
Geschobene Torte	1135	Haas a la Royal	979
Gestossene Suppe an Fast.	24	— angelegter	996
— Fleisch.	564	— gebraten	997
Getränke kalte	1264 1274	— in Blut gedünst	980
— warme	1254 1263	— gedünstet m. Gur-	
Gewürz-Prügelkraps.	225	ken	978
— Sulz	1091	Haasen junge sammt	
— Torte	1134	den Balgen zu	
Granat oder Farce,		braten	981
von Kalbfleisch	757	— von gerührten	
Granateln v. Hechten	359	Laig	1191
Griesknödeln abgetriebene	67	Hackelsuppe	31
— Koch aufgegange-		Haasenhoren-Salat	1033
nes	415	— Pastette	886
— Nudeln geback.	137	Häring gebackene	360
— Schmarn auf stey-		— gebraten	361
ersche Art	138	— Salat mit Erd-	
Grillaschbögen	1189	äpfel	1034
Grüne Sulz	1092	Hascheespeis von Ei-	
Grüne Erbsensuppe m.		schen, im Dunst	
Reis	565	aufgegangen	362
Grundeln in der Li-		— suppe am Fast.	26
moniesoß	294	— — an Fleisch.	567
Gugelhupf guter	226	— Wandeln	139
— gefüllter	227	Haselhühner gut zuzu-	
— ohne Milch	228	richten	982
Gugumuck. zuzuricht.	520	— Hühner auf Dia-	
Gurken auf siziliani-		gon	983
sche Art	687	— — mit Ofner-	
— Salat	1052	wein gesulzt	984
— Soß	654	Hausen geselchten	297
		— gebraten	295
		— Geschnattel	296
H.			
Haarnudeln von Wis-			
quit	1190		

	Regel		Regel
Hausen zu dünsten	289	Himmelthau - Koch	419
— Knöderln	140	Hirn gebackenes	720
— Magen in d. Peterfillsoß	364	— Eyterl	603
— Pastette	887	— Karbonadeln	721
— Nogen in d. Buttersoß	363	— Koch	420
— in der Müscherssoß	299	— Suppe	508
Hechten geblatteten in der Limoniesoß	302	— Wandeln	504
— in polnischer Soß	301	— Würsteln	722
— mit Sardell. gespickt	300	Hirschbrey - Koch	421
— Kipferl	68	— Brust in der Soß	985
— Koch	416	— Fleisch mit Pfeffer	986
— Lungenbratel	365	— — mit süß. Soß	987
— Schmarn	303	— Ziemer gebrat.	988
— Stockfisch	304	— — sauer zu braten	989
— Suppe 27 28 29 30	141	— — in der Ribiselfsoß	990
— Strudel	366	Hollehippen	1192
— Würsteln	888	Holländerthee - Sulz	1094
Hefenpastette	1242	Holler schwarz zuzurichten	492
Heidelbeersaft	417	— Kuchen	229
Hetschepetsch-Koch aufgehendes	1058	— Salse	1059
— Salse	655	Hopfsalat	1035
— Soß	1227	Huechen mit Butter u. grünen Peterfill	305
Himbeere einzumach.	418	Hühner a la Tartar	930
— Koch	142	— in der Blutsoß	941
— Reiß	1243	— fashirte in grüner Soß	931
— Saft	1093	— fashirte mit Krebsfisch	932
— Sulz	1266		
— Wein			

	Regel		Regel
Hühner gefüllte mit		Johannesbeer = Sulz	1096
Kräutersoß	934	Judenbratel	724
— gespickte, mit ro-			
then Wein gedünst	935	R.	
— heiß abgekottet	936	Kälberfüße mit Frikassee	799
— wie Rebhühner		— gebacken	725
zugurichten	944	— mit Limoniesoß	758
— in der Lebersoß	942	— Ohren faschirt	800
— in Oblat gebacken	939	— Schlegel = Pa-	
— im Schlafrock	938	stette	892
— mit Austern in		Kälberne Bögerl	606
Frikassee	943	Käspastetteln	893
— in Pocket, mit		Kaffeegefrornes	1069
klarer Soß	937	— Suppe	32
— mit Vertramsoß	940	Kaiser = Biskotten	1194
— Suppe	569	— Buding	230
— Würsteln	723	— Knödeln	608
		— Koch	422
S.		— Pastette	891
Jägerschnitten	1193	— Schnitzeln	759
— Suppe	570	— Suppe	571
Jgel kälberner in die		— Lorte	1136
Suppe	605		
Indian a la tuba ge-		Kalbsteisch auf ver-	
sotten und mit		schied. Art zuzu-	
allerley Speze-		richten	793—826
reyen auf italie-		— auf Niederländ.	805
nisch garnirt	945	— braun mit Speck	806
— braun gedünstet		— gebracktes in der	
mit kurzer Soß	946	Soß	801
— faschirt	997	— gedünst mit fri-	
— gebraten	948	schen Gurken	802
— mit gefüllt. Kropf	949	— mit Kauli	803
— Pastette	889	— mit Majoran	804
— — gesulzte	890	— mit Sardellen	807

	Regel		Regel
Kalbsteisch mit Speck	760	Karbonadeln mit Kräu-	
— mit Spenat	808	tern	763
Kalbsbraten: Salat	1036	— in Papier	812
— Kopf in böhm.		— lamm. angelegte	834
Gehackel	809	— — im Schlafrock	835
— — i. der Pfarz	810	— schöpfene gut zu-	
— — m. Milch-		zurichten	836
ram u. Käs	761	Karfiol in weisser Soß	524
Kalte Pastette	894	— mit Butter und	
— Suppe im Som-		Käs	521
mer	572	— mit süßen Obers	523
Kandelskoch	423	Karpfen auf franzö-	
Kapernsoß	647	fische Art	312
Kapaun auf neue Art		— auf italien. Art	313
zu dünsten	955	— auf Tyroler - Art	314
— auf engl. Art	950	— faszirten, gebrat.	315
— auf Fasanart	951	— gedünsten	316
— auf Haasenart	952	— gefüllten	317
— ausgelösten, mit		— geselchten	318
Soß	953	— gesulzten	319
— gewickelter	954	— in weissen Bier	308
— in der Presse	956	— in Öhl	309
— mit Linsen	957	— in der Pastetten-	
— weiß zu dünsten	958	suppe	310
Kapaunerflügel zu ba-		— in böhmisch. Soß	306
cken	959	— in schwarz. Soß	307
— Knödeln	607	— mit Blut gedünst	311
— Koch	424	— Knöderl	69
— Strudeln	143	— Lungenbratet	367
— Würste	732	— Pastette	895
Kapuziner - Kipferln	144	— Würste	726
— Knödeln	145	Kartoffeln gut zuzurich-	
Karbonadeln fälberne,		ten	525
faszirt	733	Kastanienkoch	425
	811		

	Regel		Regel
Kastanienkraut	526	Kohl gefüllten	691
— Pastette	896	— mit Bratwürst	689
— Suppe	33	— mit Krebs. gefüllt	627
— Torte	1137	— blauen zuzuricht.	690
Kasterol - Pastette von		Kohlrabi braun gedünst	692
Peschermehl	897	— gefüllt an Fastt.	528
— Pastettentaig	231	— gefüllt an Fleisch-	
Kauli faschirten	688	tagen	693
— Suppe	34	Konsume	70
Kelchsuppe	573	Kornblumen - Saft	1245
Kerndel lamm. gespickt		Kräutersalat	1037
u. braun gedünst	837	Kräutersoß	656
Kindelbett - Brod	1195	— Suppe an Fastt.	35
Kindskoch aufgelauf.	427	— — an Fleisch.	574
— gebackenes	426	Kraftsuppe an Fastt.	36
— Pastette	898	— — an Fleisch.	575
— Strudeln	146	Kranzeln gefrauste	1196
Kipfelkoch aufgelauf-		Krapfen 95. 98. 207. 221.	
nes, gefülltes	428	— 223. 225. 234. 236.	
Kipferl frume	235	238. 250 — 255. 261 —	
Kirschbrod	494	263. 265 — 267. 275.	
Kirschen einzumach.	1228	Krapfen spanische	232
— gebacken	493	Kraut bayrisches	694
— geröstet	495	— französ. an Fastt.	529
— Gefrornes	1070	— — an Fleisch.	695
— Knödeln	496	— süßes gedünst	704
— Saft	1244	— gefüllt. mit Erbs.	530
— Sulz	1096	— — mit Speck u.	
Knödeln 63 66 77 79		Kalbfleisch	703
96 152 485 490 496		— gestürzt	697
503 598 607 608 610		— gewick. an Fastt.	531
612 614 615 616		— — an Fleisch.	705
Koch aufgelaufen. von		— glacirtes	706
Kälberbraten	420		

	Regel		Regel
Kraut rothes, gut zuz-		Krebs Suppe	373
— richt. an Fastt.	532	— Lorte	1138
— — an Fleisch.	698	— Würsteln	727
— saur. a. franz. Art	596	Krös kälber. gehackt.	763
— — gedünst an		— — mit Zwiebel	
Fastt.	533	und Käs	764
— — an Fleisch.	699	— Koch	432
— — mit Erdäpfel		— Würste	728
u. Schünken	700	Kronabetvogel fisch.	991
— — mit gezupften		— — Suppe	576
Hechten	335	Kuchen 201.208.229.246.	
— — mit Rogen	534	247. 259. 270. 271. 272.	
— — mit gebrat.		276. 278. 486.	
Wachteln	701	Kuttelfleck mit grü-	
— — zu einem ge-		nen Erbsen	765
brat. Haas.	702		
— Salat	1038	L.	
Krebsen gebacken	368		
— gebraten	369	Lachs auf holländische	
— gefüllte	370	Art	321
— Gerstel	609	— einzufalzen u. zu	
— Gugelhupf	233	mariniren	1284
— Karbonadel	371	— gesalzener	320
— Koch	430	— in d. Kräutersoß	322
— Krapfen	234	— zu mariniren	323
— Nockerln	147	— Pastette mit Au-	
— Nudeln geschnit.	172	stern	900
— Pastette	899	— Würste	372 729
— Pfanzel	71	Lämmbrat. gedämpft	838
— Schöttel oder		Lämmern. Eingemacht.	840
Lopfen	149	— gebacken	839
— Schmalzkoch	431	— heiß abgefotten	841
— Schmarn	148	— in der Buttersoß	842
— Strudeln	150	— in der Trifasee	843

	Regel		Regel
Mandelfoch von Citron.	437	Marillenfoch, falsches	443
— Krapfen	238	— — gefaumtes	442
— Kuchen auf engl.		— Salat	1030
— Art	1204	— Salse	1061
— Lebzelteln	1200	— Sulz	1091
— Milch	1270	Margaroni - Pastette	902
— — zum aufheb.	1271	— Knödeln	612
— — Sulz	1100	— Koch	444
— Poföfen	240	— Pastette	901
— Soß	657	— Strudeln	155
— Stranben	239	— Suppe	579
— Strigeln gestift.	1206	— Torte	1152
— Strudeln	153	Marschansker = Äpfel-	
— Suppe	40 41	— Koch aufgelauf.	445
— Tascheln gewürzte		— im Kompot	497
	1207	— Salat	1040
— Wandeln	154	Marzipan gefüllter	1210
— Torte aufgestrich.	1142	— Koch	446
— — ohne Eyer	1151	— Torte	1153
— Laibeltorte	1141	Maulbeer einzusied.	1229
— — gegossene	1143	Maultaschen	156
— — gehackte	1144	Maurachen gefüllte	536
— — gerührte	1145	— Suppe	44
— — geschobene	1147	Mehlspeis mit Äpfel	157
— — gestiftelte	1146	— böhmische	158
— — getrocknete	1148	— aufgelaufene mit	
— — mit Bögen	1149	— Eyer	159
— — mit Eyerdot-		— eingelegte	160
— — tern	1150	— mit Fadennudeln	
Mannheimer - Wasser	1298	— und Zwieback	161
Margarin oder junges		— französische	162
— Wildschweinerneß,		— schwedisch.	164
— gebraten	994	Mehlswandeln	72
Marillen gefüllte	498	Melonpastette	903

	Regel		Regel
Meriton von Lämmer-		Nebenspeisen statt Ein-	
nen, mit Maura-		gemacht. an Fleisch-	
chen überzogen	771	tagen	747 — 792
Milch gebackene	241	Niederländer - Suppe	47
— gesaumte	1102	Nirnbraten kälbern. auf	
— Gefrorenes	1072	Nehzammer - Art	814
— gerührte	1103	— Braten mit Kinds-	
— gestockte	1104	koch begossen	813
— gesulzte	1105	— Koch	448
Milchramgefrornes	1073	— Strudeln	169
— Koch	447	— Suppe	582
— Nudeln	165	Nockerl	62 245
— Pfanzen aufgel.	166	Nonnenkuchen	246
— Strauben	242	Nudeln allerley	118. 120.
— Strigeln	167	122. 123. 125 — 128. 137.	
— Strudeln	168	151. 161. 165. 170. 171 —	
— Teig aufgehender	244	173. 175. 185. 187.	
— — gewöhnlich.	243	Nudeln fäschirte	170
Milchsuppe an Fast.	45	— französische	171
— mit Schnee	46	Nürnberger Lebzelt.	1211
Milchtorte	1154	— Nudeln	173
Milzsuppe	580	Nußhöher - Pastette	905
Minoriten - Suppe	581	— Salse	1060
Mürbe Pastette	904	D.	
Mürbe Torte	1155	Oberschnitten	174
Müscherl gut zuzurich-		— Schöberl	73
ten	373	Oblattkrapseln	1212
— Topf	658	— Würsteln	736
Muscheltorte	1156	Obstspeise aufgelauf.	499
Muskatteller - Birnel		Obersuppe	48
einzumachen	1230	Oberskaffee - Sulz	1106
R.		Obstkoch frisches	449
Nebenspeis von Kalb-		Ochsenfuß - Nagon	473
fleisch besond. gute	772	— Magen gedünst	757

	Regel		Regel
Schensschweif mit gefüllten Maura-		Pomeranzen'-Saft	1247
chen	774	— Salat	1041
— Zunge gut zuzurichten	775	— Schalen einzumachen	1232
Ogliosuppe gewöhnl.	583	— Saß	662
— auf ital. Art	584	— Torte	1159
Olivensaß	659	— Blüthe-Salz	1107
Orangefuchen	247	Profoli zuzurichten	709
P.		— im Ofen	557
Paradiesäpfelsaß	660	— welsche zuzuricht.	538
Pasterial-Torte	1157	Prügel = Krapsen von Quitten	250
Pastetten an Fleisch.		Punsch zu machen	1259
u. Fastt.	868—923	— Gefrornes	1074
Pastettentaig grosser,		— Saft	1248
	248 906		
— falten	249 907	D.	
Pastinatwurzeln zuzurichten	708	Quitten aufgesottene	502
Paulaner-Würst	738	— einzumachen	1233
Peschermehl gutes	770	— Gefrornes	1075
Petersillsaß	661	— Käse	1213
Pfirschen auf sächsische Art	500	— Knödeln	503
Pfirsche einzumachen	1231	— Koch :	455
— Koch	450	— im Kompot	504
— Kompot	501	— Saft	1249
Pflaumennudeln	175	— Salat	1042
Pistazienkoch	453	— Salse	1063
Pöckelfleisch zu machen	1280	— Salz	1108
Pofösen zu machen	739	— Torte	1160
Pomeranzen = Blüthe-		— Wein	1272
Salse	1062		
— Koch	454	N.	
		Ragon von Brüs und	
		Eyterl	778
		— von einer Gans	779

Regel		Regel	
Ragon von Rückenmark		Ribisel gedünstet	505
mit Spargel und		— Gefrorenes	1076
Austern	780	— Soß	663
Ragon melirtes	777	— Sulz	1109
— Würsteln	613 740	Rindfleisch gerolltes auf	
Ramsuppe mit Krebsen	49	englische Art	626
Rapunzel - Salat	1043	— Stoffade genannt	627
Rebhühner bergirte	995	— auf bayrische Art	628
— in braun. Suppe	996	— auf französ. Art	629
— in italien. Soß	997	— auf holländ. Art	630
— in der Pomeran-		— auf italien. Art	631
zensoß	998	— auf westphäl. Art	632
— mit Austern ge-		— auf Wildprät Art	633
füllt	999	— Boeuf a la Mode	623
— mit Linsen	1000	— gedämpftes	622
— mit Oliven	1001	— mit schwarzen	
— Suppe	585	Brodbröseln	624
Regeln bey Verfert.		— gefülltes mit Au-	
einer Pastette	1287	sternsoß	625
Rehshlegel auf nieder-		— mit weissen Bier	634
länder Art	1002	— — Kimm und	
— Pastette	907	Zwiebel	635
Rehzemmer mit Rinde	1003	— — pikanter Soß	636
Reiß gestürzten, mit		— — Limoniesaft	639
Schildkröten	176	— — Weichsel oder	
— Content	1260	Himbeerglace	637
— Koch	450	— — Wein	638
— aufgegangenes	457	Risolenkrapsen	251
— Melauu	177	Risoleet geback. v. Hirn	741
— Pastette	909	Rogenwürsteln	742
— Strudeln	178	Roggenbrod - Koch	459
— Torte	1161	Roth gemürmeltes Koch	458
— Würstel	179	Rohrhühner in brauner	
Ribisel einzusieden	1234	Soß	375

Regel	Regel
Rohrhühner mit gewöhnlicher Soß 374 1004	Salat von Äpfel, Rettig u. Zwiebeln 1044
— Krapsen von Germ 252	— von Profoli 1045
Rollaten von Hausen 376	Salm gebraten 329
— — Kalbfleisch 781	Salsen Koch frisches 460
Rombo mit Soß 325	Salzbürger = Plenkfel 180
Rosen = Gefrornes 1077	Sardellen = Salat 1047
— Saft 1250	Sauerampfen = Soß 666
Rosmarin = Soß 664	Sauerkraut = Pastette 911
Rüben gelbe mit süßen Milchram gedünst 541	Semmelbrösel = Wan- deln 78
— saure gut zuzuricht. 539	— Koch 467
— weiße gefüllt 710	— — aufgelaufenes 468
— — mit geselch- ten Häring 540	Schaaffüßeln friskasirt 848
— Krapseln 253	— Köpfeln auf engl. Art 849
— Suppe mit gebrä- teter Ante 586	— Köpfeln gebraten 850
Rutten friskasirt 326	Schaden gebacken 331
— in der Soß 327	— gebraten 330
— mit Mustern 328	Schampion zuzuricht. 543
— Leber in der Soß 377	Scheerrüben gedünste 711
— Pfanzel 74	Schiel gut zuzuricht. 332
— Pastette 910	— abgesotten auf holländ. Art 333
S.	Schildkröten einzuma- chen 378
Sachen in die Fasten- suppe 62 bis 79	— in ihren Schalen 381
Saftsuppe 588	— in französ. Soß 383
Sagosuppe 589	— in italien. Soß 385
Sardellensoß 665	— in der Limoniesoß 386
— Suppe 50	— mit grün. Erbsen 379
Salat gefüllten 542	— mit Trifasee 380
— mit Senf 1046	— mit Muskatblüth 382
	— mit Öl 384
	R r

	Regel		Regel
Schildkröten = Pastette	912	Schlegel schöpsener,	
Schlehen = Wein	1273	auf Portugisich	860
Schlegel oder Haasen		— schöps. auf Wie-	
von Fischhaschee	387	ner = Art	861
— fälberner ange-		— — gefüllt	857
schlagen	815	— — mit grün Gi-	
— fälberner auf fran-		solen	862
zösische Art	818	— — mit frischer	
— — auf Hanove-		Gurkensoß	863
ranisch	819	— — mit Para-	
— — auf Schwäbisch		diesäpfelsoß	864
	820	— Lämmerner mit	
— — auf Spanisch	821	Zwiebel u. Speck	865
— — auf Wiener-		Schlein in blauer	
Art	822	Soß	334
— — gefüllt	816	— Suppe	51
— — gespickt	817	— in Blut gedünst	335
— — in der To-		Schlickkrapseln	75
kayersoß	824	— von Karpfenmilch	181
— — mit Ragou	823	Schüßelkrapsen	254
— — mit geselchter		Schmalzfoch gewür-	
Zunge	825	meltes	461
— Lämmerner, fa-		— Dorte	1162
schirt	851	Schmanckelgefrornes	1078
— — mit Gurken	854	Schmarn allerley	138 148
— — mit Ragou	853	Schmierkrapsen	255
— — mit Wein-		Schnecken, lange zu	
schadling	855	behalten	1291
— — mit kleinen		— ganze, in ihren	
Zwieberln	856	Häusern	390
— — weiß gedünst	852	— in der Sardellen-	
— schöpsener a la		soß	391
Mode	858	— gebacken	256
— — auf ital. Art	859	— gebraten mit Öl	388

	Regel		Regel
Schnecken mit sauern		Schocolade-Taig auf=	
Milchram	389	gelaufener	1215
— Salat	1048	— Torte	1122
— Suppe	52	Schöpfenhals auf fran=	
— Würste	392	zöfische Art	866
Schneeballen gewöhn=		— Pastette	914
liche	257	Schottosulz	1110
— mit Eis	258	Schinken zu backen	1289
— Hühner gut zu		— zu fieden	1290
bereiten	1005	— Knödeln	614
Schnepfen im Bettel=		— Pastette	915
fotter	1007	Schüffelfoch	465
— mit Ponat	1008	— Koch von Mandeln	466
— zuzurichten	1006	Schünsuppe	53
— Roth zuzuricht.	1009	— braune	591
— Pastette	913	— weiße	592
— Soß	667	— grüne	566
— Suppe	590	Schwammenstrudeln	182
Schnitzeln kälb. gefüllt	826	Schwammerl von Zu=	
— glasirt	828	cker	1216
— wie gebracktes		— Gerstelsuppe	55
Fleisch zuzuricht.	782	Semmelbrösel = Wan=	
— kälberne gespiet	827	deln	185
— — in eingelegter		Semmelbuding	260
Soß	829	— Knödeln 76. 77.	615
Schocolade mit Milch	1261	— gebackene	616
— mit Wasser	1262	— Koch ordinär.	467
— Koch falsches	464	— — aufgelauf.	468
— — gewöhnl.	462	— — Pastette	916
— — mit Topfen	463	Servelatwurst von Zu=	
— — Kuchen	259	cker u. Mandeln	1217
— Strudeln	124	Silipup	1274
— Suppe	9. 8.	Soß über schöpfernen	
— Taig	1214	Schlegel	668

	Regel		Regel
Soß zu ein. Schweins-		Speuat Koch aufgelauf.	409
kopf	669	Sprizkrappen gewöhnl.	262
Sossen zu Rindst. u.		Stierl in einer Gar-	
Braten 640 bis	676	dellensoß	336
Spaninger gebacken	715	Stockfisch a la Mode	337
Spanische Pastette	917	— auf dem Rost ge-	
— Soß	670	braten	339
Spanfärfel - Pastette	918	— gefüllten	338
Spanfärfel - Wurst	617	— in Hechtenfisch	340
Spargel auf dem Rost		— in Milch gedünst	341
gebraten	544	— zu wässern	1292
— gefüllten	712	Stoffade kälb. auf nie-	
— mit Buttersoß	545	derländer Art	787
— mit Schün	715	— von Wildprat	788
— Knöderl	618	Strihelkrappen	263
— Salat	1049	Sulz stärkende	1111
— Suppe	56	Sulzen allerl. 1084--	1116
Speckknödel an Fast.	79	Suppe an einem Fast-	
— an Fleisch.	619	und Fleischtag	57
Spießkrappen	261	— von Mandeln und	
Speis besond. gute von		Pistagen mit lām-	
Nieren oder Leber	783	mernen Brüsteln	594
— gemischte mit ge-		Suppen an Fast. 2 bis 61	
backenen Hühneln	789	— an Fleisch. 551 bis 595	
— — von Tauhen			
u. Maurach.	785		
— — auf and. Art	786		
— von Häring	393		
— — Hühnerleberl			
und Mageal	784		
Speuat gefüllt an Fast.	546		
— — an Fleisch.	714		
— mit Milch gekocht	547		
— — Rindsuppe	714		

L.

Laig oder Mehlgerste	
geriebene in der	
Milch	184
— gesprigten	264
— Spanischen zu	
Sorten	1163
— Sorte	1164
Lanben a la Royal	960

Regel	Regel
Tauben gebraten mit	II.
Artischocken 961	Ueberschlag. Pastette 921
— gedünste 962	B.
— — in der Limos-	Vaniliebecherl = Sulz 1112
uiesof 963	— Gefrornes 1080
— in franz. Sof 965	— Koch 473
— in Papier 964	— Krapseln 1219
— in der Pomeran-	Beilchen = Gefrornes 1081
zensof 967	— Saft 1251
— in schwarzer Sof 966	Bögerl klein faschirt 1012
— mit Schünkenra-	— von Leber oder
gou 968	Brüfeln 791
— Pastette 919	Vögelbrey 189
— Stoffade 790	III.
Thee = Gefrornes 1079	Wachholder = Brandt-
Topfentoch aufgeh. 470	wein 1299
— Krapsen 265	Wachstock = Pastette 922
— Nudeln geback. 185	Wachteln gebraten 1013
— Pastette 920	Wälscher Salat 1050
— Strudeln 186	Waffenkrapsen 266
Torte ohne Taig zu	Wammel kälb. gefüllt 743
machen 1165	Wandel = Pastette 923
Torten allerley 1117 bis	Wasserkrapseln 267
1168	— Strauben 268
— Koch aufgelauf. 471	— Sulz 1113
Draganttaig 1218	— Suppe mit Krebs. 58
Drescherl in einer Sof 1010	Weichsel einzusieden 1236
Dropf = Nudeln abge-	— gebacken 269
trocknete 187	— gedünste 506
Duckanten gedünst in	— Koch gesaumtes 476
brauner Sof 1011	— — gewöhnliches 475
Dyro'erkoch 472	— Kuchen auf Grä-
— Strudeln 188	ber = Art 270

	Regel		Regel
Weichsel - Kuchen auf		Wildprät braun ge-	
Wiener - Art	271	dünstet	1016
— — abgetriebener		— schwarz. gut zu-	
mit Germ	272	zurichten	1017
— Pfanzel	273	— mit Limoniesaft	1018
— Saft	1252	— zum Versenden	
— Salat	1051	zuzurichten	1293
— Semmeln	196	— in einer braunen	
— Soß	671	Soß	1016
— Strauben	274	— Tauben in brau-	
— Sulz	1114	ner Soß	1019
— Suppe	60	Wind, spanische	1220
— — mit gebrat.		Würste zu machen	1276
Kapaun auf			1280 1285
Böhmisch	595	— belonische	744
— Wandeln	191	— westphälische zu	
Weinbeere auf sächsi-		machen	1294
sche Art	507	— schwein. geback.	745
— Saft	1253	Wunderbarer Salat	1052
— Salse	1064		3.
Weinbrule zu mach.	1263	Zapfenkuchen	276
— Koch	474	Zeller gefüllten	548
— Schadling einzu-		— mit Käß	549
machen	1237	— Salat	1053
— Soß	672	— Soß	674
— Suppe	59	Zemmer schöpfener	867
— Trauben einzu-		Zibebensoß	675
sieden	1235	Ziertorte	1166
Weisse Soß	673	Zimmetkoch	477
— Sulz	1115	— Confect	1221
Wespennest abgetrieb.	192	— Krapfen	275
Wildänten zuzuricht.	1014	— Liguere	1300
— gespißt und ge-		— Sulz	1118
braten	1015		

	Regel		Regel
Zimmetkorte mit Cy-		Zunge gebraten	748
erklar	1167	— in der Limonie-	
Zisernsuppe	61	soß	792
Zitronatstrudeln	193	Zwetschken einzuma-	
Zuckerbäckereyen aus-		chen	1238
gelegte	1222	— Gefrornes	1083
— Erbsen mit süß-		— Koch	478
sen Milchram	550	— Kompot frisches	508
— Gefrornes	1082	— Kuchen schwäbi-	
— Strauben	277	sche	278
— Saig - Lorte	1168	— Rößel	500
— Zelteln	1223	— Salse	1065
Zungen auf franz. zu		Zwiebelfoß	676
räuchern	1295		

