

U n h a n g.

Kurze Anweisung die Speisen ohne Gewürze,
Essig und Wein auf die möglichst schmackhafte
Weise zu bereiten.

	Seite		ite
Einleitung	323	Chocolade = Suppe	327
Von den Suppen	324	Falsche Chocolade = Suppe	—
Braune Suppe	—	Erbsen = Suppe	—
Leber = Suppe	325	Spargel = Suppe mit	
Knödeln	—	Fröschen	—
Strudeln	—	Erbsäpfel = Suppe	—
Hirn = Einbund	—	Böhmische = Suppe	—
Hirnsuppe. Karviolsuppe.		Klare Schleien = oder fals-	
Ragoutsuppe. Suppe		che Rind = Suppe	328
mit jungem Geflügel	—	Auf eine andere Art	—
Faste n = Suppen	326	Karpfenmilch = Suppe	—
Eindrenn = Suppe	—	Hechtenknödel	—
Hader = Suppe	—	Gestofene Hechten = Suppe	329
Milch = Suppe	—	Saucen	—
Rahm = Suppe	—	Gemmeltren	—
Milch = Suppe mit Reis	—	Paradiesäpfel = Sauce	—
Knödeln	—	Cardellen = Sauce	—

Seite	Seite
Gemüse 330	Reismeridon. Krebsmeri-
Sauerkraut —	don 334
Saure Rüben —	Gesäumtes Marillen- und
Eyserspeisen 331	Himbeerenkoch 335
Eingemachtes —	Erdbeeren = Topfen = und
Einschießspeisen . 332	geschobenes Mandelkoch —
Mehlspeisen 333	Markkoch —
Erdäpfelnudeln. Biskuit-	Butter- und mürber Teig.
nudeln. Topfennudeln.	Spritzkrapfen. Schlüs-
Kindskochnudeln. Nu-	selkräpfchen. Farsching-
delwürstchen. Bairische	krapfen. Waffeln.
Dampfnudeln. Duca-	Schneeballen —
tennnudeln —	Genueser = Pastetchen . . 336
Maccaroni mit Schinken —	Farsch = Wandeln —
Rahmstrudel. Gefochte	Braten —
Griesstrudel. Gebacke-	Kalbschlegel —
ner Griesstrudel. Erd-	Kalbsniernbraten —
äpfelstrudel. Topfen-	Gebratener Lammerrücken —
strudel. Reisstrudel.	Gebratene Lammbrust . 337
Spinatstrudel. Spi-	Gebratener Schweinsrücken —
natwürstchen. Kohlstru-	Gebratener Schöpfsen-
del —	schlegel —
Krebsstrudel 334	Gebratene Schöpfsen-
Mandelstrudel —	schnitten 338
Apfelstrudel —	Gebratenes Spanferkel . . —
Tyrolerstrudel —	Gefüllte Tauben —
Mehlnocken in Milch . . —	Lungenbraten —
Griesnocken in Milch . . —	Rostbraten 339
Schinkenstecken. Schin-	Gebratene Tauben . . . 340
kenreis. Erdäpfel mit	Gebratene Hühner —
Schinken —	Gefüllte Hühner —

Seite	Seite
Gebratener Kapauu . . . 340	Häringe in Papier ge-
Gebratene Kente. Gebra-	braten 348
tene Gans 341	Farschirte Aустern . . . —
Gebratene Lauchhänte . . 341	Schildkröte zu kochen . . —
Gebratener Indian . . . —	Gefüllte Schnecken . . . —
Gefüllter Indian —	Gebackne Frösche . . . —
Gebratene Waldschneppen	Eingemachte Frösche . . 349
und Repphühner . . . —	Krebse zu kochen —
Gebratene Haselhühner . —	Krebs-Crème —
Gebratener Hase 342	Sulzen und Crèmes —
Gebratener Fasan . . . 343	Blanc-manger —
Gebratener Rehschlegel . —	Blanc-manger mit Cho-
Gebratener Rehrücken . 344	colade 350
Gebratener Hirschziemer —	Milchbecher —
Gebratene Wildbanten . . 345	Himbeerensulze —
Gebratene Wachteln . . . —	Chaudéau zu machen . —
Kleine Vögel zu bra-	Geschäumte Milch . . . —
ten —	Sammt-Crème —
Salat —	Milch-Crème. Choco-
Fische 346	lade-Crème —
Karpfen —	Crème de fraise —
Gebackener Hecht —	Crème-Rocken mit Milch 351
Gebratener Hecht —	Gefrorenes —
Gedünsteter Hecht . . . 347	Zuckergerfrorenes. Milch-
Hecht auf dem Rost ge-	gerfrorenes. Chocolade-
braten —	gerfrorenes. Butterge-
Gebratener Hausen —	frorenes. Papinagesfro-
Gebratener Schaiden . . . —	nes —
Gebratene Barben . . . 348	Sorten und feine
Gebratener Kal —	Bäckereien —
Gebratene Forellen . . . —	Citroen - Mandeltorte.

Seite	Seite
Brotforte. Pomeranzen- torte. Marcipantorte 351	Brot. Moskowitter- Brot. Bauernkrapsen.
Anis. Brechen. Anis. Brot.	Gewürz. Oblaten. Mar-
Citronen = Gebäckes.	cipan. Bittere Makro-
Zimmt = Brot. Kleben =	nen Aniszuckerkörner 352