

I n h a l t.

E r s t e A b t h e i l u n g.

Fleischsuppen.

	Seite		Seite
Weißgestoßene Suppe	33	Grüne Nudeln in die Suppe	41
Leber = Suppe	—	Scherrüben = Suppe	—
Leber = Suppe auf andere Art	34	Champignons = Suppe	—
Jus = Suppe	—	Karviol = Suppe	42
Braune Suppe	—	Spargel = Suppe	—
Reis in brauner Suppe	35	Weißer Rüben = Suppe mit	
Böhmische Suppe	—	Kanten	—
Französische Suppe	36	Mehlsfanzel (Schöberl)	43
Kräuter = Suppe	—	Griespfanzel	—
Geröstete Mehlspeise	—	Semmelsfanzel	44
Giergerste	37	Oberspfanzel	—
Kaisergerste	—	Lungenstrudel	—
Brot = Suppe	—	Leberknödel (Klöße)	45
Suppe mit gebackener Sem-		Leberknödel auf andere Art	46
mel	38	Leberpfanzel	—
Panade	—	Speckknödel	—
Ragout = Suppe	—	Speckknödel auf andere Art	47
Jäger = Suppe	39	Griesknödel	—
Hirn = Suppe	—	Semmelnknödel	48
Hirn = Suppe auf andere Art	—	Semmelnknödel auf andere Art	—
Gehäck = Suppe	40	Abgebrannte Griesknödel	—
Milch = Suppe	—	Abgebrannte Griesknödel mit	
Suppe mit Himmelsheu	—	Speck	49

	Seite		Seite
Schlickkrappen	49	Krebs = Suppe	53
Mark = Suppe	50	Bouillon auf Reisen (Suppen = Zelten)	—
Mark = Knöbel	—	Fleisch = Sulze (Aspiz)	54
Hirn = Einbund	—	Braune Kraft = Suppe	55
Semmel = Einbund	51	Hühner = Suppe	—
Fleisch = Einbund	—	Kräuter = Suppe mit verlor-	
Mehl = Nocken	—	nen Eiern	56
Gries = Nocken	52	Gehäck = Suppe auf andere	
Erbsäpfel = Nocken	—	Art	57
Suppe mit Jungem vom		Erbsen = Suppe auf französ-	
Geflügel	—	sche Art	—
Gedünsteter Reis mit läm-		Gemischte Suppe	—
mernem Schlegel	—		
Fleck = Suppe	53		

Fastensuppen.

Einbrenn = Suppe	58	Suppe mit Schwämmen	62
Hader = Suppe	—	Gerstensuppe mit Schwäm-	
Milch = Suppe	—	men	—
Milchsuppe auf eine andere		Spargelsuppe mit Fröschen	63
Art	59	Sellerie = Suppe	—
Rahm = Suppe	—	Erbsäpfel = (Kartoffel-) Suppe	—
Milchsuppe mit Reisknöbeln	—	Erbsäpfel = Suppe auf eine an-	
Cast = Suppe an Fasttagen	60	dere Art	64
Chocolade = Suppe	—	Böhmische Suppe	—
Falsche Chocolade = Suppe	—	Deuschel = Suppe	—
Wein = Suppe	61	Klare Schleien, oder falsche	
Bier = Suppe	—	Rind = Suppe	65
Erbsen = Suppe mit geback-		Schleien = Suppe auf eine	
nen Erbsen	—	andere Art	—
Bohnens (Fisolen-) Suppe	62	Karpfenmilch = Suppe	—
Linzen = Suppe	—	Krebs = Suppe an Fasttagen	66

	Seite		Seite
Hechtenknödel	66	Schaum = Suppe	67
Gestoßene Hechten = Suppe	—	Orbinäre Mehl = Suppe	68
Suppe mit Fröschen	67	Feine Mehl = Suppe	—
Milch = Suppe mit Mandel = knödelchen	—	Geröstete Ories = Suppe	—

Rindfleisch.

Rindfleisch à la braise	69	Gefüllter oder farschirter Rostbraten	77
Boeuf à la mode (gedämpf- tes Rindfleisch)	—	Gebackener Rostbraten	—
Boeuf à la mode auf eine andere Art	70	Beefsteaks (Rindschnitten)	—
Gedämpfter Lungenbraten	71	Beefsteaks auf andere Art	78
Lungenbraten auf Wiener Art	—	Gulaschfleisch	—
Lungenbraten auf englische Art	72	Rouletten von Rindfleisch	79
Rostbraten	73	Dahenschweiz	—
Englischer Braten	—	Dahsenzunge in polnischer Sauce	80
Kaltes Rindfleisch	74	Dahsenzunge in Sardellen = Sauce	—
Kaltes Kalbfleisch	—	Böfelzunge	—
Rostbraten	75	Zunge auf dem Rost gebraten	—
Gedünsteter Rostbraten	76	Gefüllte Dahsenzunge	81
Rostbraten mit Sauce	—	Bruckfleisch	—
		Böfelfleisch	82
		Rindfleischgarnirung	83

S a u c e n .

Sardellen = Sauce	85	Paradiesäpfel = Sauce	87
Kalte Sardellen = Sauce	—	Champignons = oder Pilzen = Sauce	—
Kappern = Sauce	86	Dieselbe auf andere Art	—
Zwiebel = Sauce	—	Scharlotten = Sauce	—
Sauce mit grünen Zwiebeln	—		

Seite	Seite
Dill = Sauce 88	Butter = Sauce 91
Mandel = Krän —	Braune Sauce —
Knoblauch = Krän —	Gurken = Sauce 92
Essig = Krän —	Grüne Sauce —
Warmer Semmel = Krän . . 89	Klare Sauce (Consummé) —
Kalter Semmel = Krän . . . —	Hagebutten = Sauce zu Wild = pret —
Erdäpfel = Krän —	Braten = Sauce 93
Schnittlauch = Krän —	Häring = Sauce —
Grüner Krän —	Sardellenbutter —
Sauerampfer = Sauce 90	Kalter Mandel = Krän . . . 94
Sauerampfer = Sauce auf an- dere Art —	Aepfel = Krän —
Muschel = Sauce —	Milz = Sauce —
Trüffel = Sauce 91	Warme Erdäpfel = Sauce . . —

G e m ü s e .

Gefochter Endivien = Salat . 95	Gesürzter Kohl 99
Salat mit grünen Erbsen . . —	Gedünsteter Kohl 100
Abgebrühter oder sogenannter Specksalat —	Gefüllter Kohl —
Gefüllter Salat 96	Blauer Kohl mit Kastanien —
Spinat —	Sprossen = Kohl 101
Spinat mit Sauerampfer . . 97	Gedünstete Kohlrüben . . . —
Gedünsteter Weißkohl oder Sauerkraut —	Eingebrannte Kohlrüben . . —
Gedünstetes süßes Kraut (Weißkohl) —	Gefüllte oder farschirte Kohl- rüben 102
Blaukohl oder blaues Kraut 98	Blumenkohl (Karviol) mit Butter —
Eingebranntes süßes Kraut —	Blumenkohl mit Butter = Sauce —
Kraut = Salat —	Wälsche Broccoli oder blauer Blumenkohl —
Roggen = Kraut —	Gebackener Karviol 103
Farschirtes Kraut —	

	Seite		Seite
Karviol mit Parmesankäse	103	Erbsen mit Nudeln . . .	107
Spargel mit Butter . . .	104	Durchgetriebene Erbsen	
Spargel mit Butter-Sauce	—	(Erbsen = Purée) . . .	—
Spargelerbsen	—	Gedünstete grüne Bohnen	
Gedünstete weiße Rüben . . .	—	oder Fisoln	108
Eingebrannte weiße Rüben	105	Eingebrannte grüne Fisoln	—
Gedünstete gelbe Rüben . . .	—	Dürre Fisoln	—
Gemischtes Zugemüse von		Erdäpfel = Schmorn	
weißen und gelben Rüben	—	(Schmorn)	109
Artischocken mit grünen		Gedünstete Erdäpfel . . .	—
Erbsen	106	Erdäpfel mit Majoran . . .	—
Gefüllte Artischocken . . .	—	Gefüllte Erdäpfel	—
Grüne Erbsen	—	Erdäpfel = Purée	110
Zuckererbsen	—	Karviol mit Parmesankäse	
Böhmische Erbsen	107	auf andere Art	—

Eier speisen.

Weichgekochte Eier	111	Eierstücken	114
Eier in Schmalz	—	Eingerührte Eier	—
Gebackene Eier	112	Eier in brauner Butter . . .	—
Gefüllte Eier	—	Eier in Sauerampfer-	
Geseigte Eier	—	Sauce	—
Eiergebackenes	113	Eier mit Senf	115
Eier-Auslauf	—	Gerührte Eier mit Spar-	
Eierkuchen (Omelette) . . .	—	gel	—

Eingemachtes.

Gewöhnliches eingemachtes		Kalbsgekröse mit weißer	
Kalbsteisch	116	Sauce	117
Eingemachtes Kalbsteisch mit		Kalbsteisch mit Citronen-	
grünen Erbsen	—	Sauce	—
Eingemachter Kalbskopf . . .	117	Kalbsteisch mit Reis . . .	118

	Seite		Seite
Farschirtes Kalbfleisch . . .	118	Fricassirte Hühner . . .	127
Braun gedünstete Kalbs- brust	119	Hühner mit Reis . . .	128
Gespickte Kalbschnitten (Fricandean)	120	Frish abgekochte Hühner .	—
Fricassirte Kalbsbrüste . . .	—	Frish abgekochte Hühner mit Ragout	129
Lammerne Brüste mit Mau- rachen	—	Gesulzte Haselhühner . . .	—
Lammshlegel mit Gurken	121	Fricassirte Hahnenkämme .	130
Gedünsteter Schöpfenschle- gel	122	Kapaunen mit Mustern . . .	—
Schöpfenschlegel mit Para- deisäpfelsauce	—	Gesulzter Kapaun	131
Schöpfenschlegel auf Reh- schlegelart	123	Kapaun mit Muscheln . . .	132
Dshenhirn mit Mustern . . .	—	Kapaun auf Wildpret = Art .	—
Weißes Ragout	124	Kapaun mit Linsen	133
Ragout von Hirschohren und Zunge	125	Kapaun mit Sardellen- Sauce	134
Ragout von Kalbfleisch mit Pilzen	—	Perchen auf dem Rost ge- braten	—
Ragout von Wildpret	126	Braun gedünstete Tauben	135
Ragout von Kapaunen oder gebratenen Hühnern . . .	—	Tauben mit Blut	—
Ragout von gebratenen Tauben	—	Gedämpfte Tauben	—
Ragout von dem Jungen einer Gans oder Ente	127	Tauben mit Linsen	136
Hühner mit Maurachen (Morcheln)	—	Braun gedünstetes Hirsch- fleisch	—
		Wildschweinfleisch zu kochen	137
		Wildschweinfleisch mit Wachholdersauce	—
		Wildschweinkopf zuzurichten	138
		Lammfleisch mit Spinat und Spargel	—
		Roulets von Schweinfleisch	139
		Farschirte junge Hühner . . .	140

Einschieb Speisen.

	Seite		Seite
Semmelschnitten	141	Gebackenes Lämmernes	148
Hirnpofesen	—	Lendbraten	149
Gebackenes Kalbshirn	142	Rostbraten mit Rahm und	
Semmelscheiben mit Farsch	—	Sardellen	—
Kälberne Carbonaden (Co-		Minutenfleisch	—
telets) auf dem Rost ge-		Geröstete Schweins-Nieren	150
braten	—	Schweins = Nieren mit	
Dieselben mit Zitronensaft	143	Sauce	—
Kalbscotelets mit Rahm		Schweins = Cotelets	—
und Sardellen	—	Frisch abgekochter Schweins-	
Kalbscotelets in Papier	—	kopf	151
Fricabellen von Kalbfleisch	144	Weißgekochtes Spanferkel	—
Eingeschnittenes Kalbfleisch	145	Geröstete Gansleber	—
Kalbschnitzel	—	Gespickte Gansleber	—
Gedünstetes Kalbschnitzel	—	Gebackene Gansleber	152
Geröstetes Kalbshirn	146	Gesulzte Gansleber	—
Gebackene Kalbsfüße	—	Kleine Vögel zu braten	—
Gebackene Kalbsknorpel		Gebratene Krammetsvögel	153
(Brustkern)	147	Gebratene Schnepfen	—
Eingeschnittenes Schöpfen-		Schnepfenkoth zu bereiten	—
fleisch	—	Lungenmuß	154
Schöpfencotelets auf dem		Lungenmuß auf eine andere	
Rost gebraten	—	Art	—
Gespickte Schöpfencotelets	—	Paulanerwürste	155
Gebratene Lammköpfe	148	Bratwürste ohne Därme	—
Gebackene Lammköpfe	—	Beschamell zu machen	—

Von der Verwendung und Bereitung der gewöhnlichsten Schwämme.

Seite		Seite
157	Champignons	Brätlinge mit grüner Petersilie 160
—	Gedünstete Champignons	Brätlinge mit Rahm —
158	Gefüllte Champignons	Nötlinge mit grüner Petersilie —
159	Champignons mit Zitronensauce	Trüffel zu bereiten 161
—	Pilze (Pislinge) mit Rahm	Maurachen —
—	Pilze mit grüner Petersilie	Gefüllte Maurachen —
160	Brätlinge	

Mehlspeisen.

163	Abgeschmalzte Nudeln	169	Ducatennudeln
—	Ausgedünstete Nudeln	—	Abgeschmalzte Zweckel
—	Biscuitnudeln	170	Zweckel mit Rahm
164	Erdäpfelnudeln	—	Rahmstrudel
165	Erdäpfelnudeln auf eine andere Art	171	Gefochte Griesstrudeln
—	Toppennudeln	—	Gebackener Griesstrudel
166	Ausgegangene Toppennudeln	172	Erdäpfelstrudel
—	Kindschochudeln	—	Reisstrudel
167	Grofetten von Nudeln (Nudelwürstchen)	173	Spinatstrudel
—	Nudelwürstchen auf eine andere Art	174	Spinatwürstchen
168	Macaroni = Nudeln mit Schinken	—	Kohlstrudel
—	Dieselben mit Parmesankäse	175	Krebsstrudel
—	Bairische Dampfnudeln (Germnudeln)	—	Mandelstrudel
		176	Toppfenstrudel
		—	Apfelsstrudel
		177	Tirolerstrudel
		—	Derselbe mit Mandelfülle
		178	Mohnstrudel

	Seite		Seite
Tirolerstrudel von Butter-		Geschobenes Mandelfoch . . .	189
teig	178	Markfoch	—
Mehlnocken in Milch . . .	179	Markfoch auf andere Art . . .	190
Griesnocken in Milch . . .	—	Beschamell = Auflauf mit	
Mehlschmoren (Schmarn). . .	—	Himbeerenaufguß . . .	—
Semmelschmarn	180	Auflauf von Kindsfoch . . .	191
Grieschmarn	—	Auflauf mit Citronen . . .	192
Grieschmarn auf eine an-		Auflauf mit Pomeranzen . . .	—
dere Art	181	Auflauf mit Gries	—
Sterz	—	Auflauf von Himmelthau . . .	—
Erdäpfelsterz	—	Auflauf von Kipfeln (Kipfel-	
Schinken = Fleckchen . . .	182	foch)	193
Schinken = Fleckchen auf eine		Auflauf von Butter	—
andere Art	—	Aufgelaufenes Erdäpfelfoch . . .	—
Erdäpfel mit Schinken . . .	183	Aufgelaufenes Schokoladefoch	194
Milch = Reis	—	Schokoladefoch auf andere	
Ausgebünsteter Reis	—	Art	—
Schinken = Reis	184	Semmelpudding	195
Dreifarbiger Reis	—	Gebackener Pudding	—
Reismeridon	—	Brennender Pudding	196
Reismeridon mit Ragout . . .	185	Tag- und Nacht-Pudding . . .	—
Krebsmeridon	—	Mandel = Pudding	197
Milch = Gries	186	Plumpudding	—
Kindsfoch	—	Butterteig	—
Kindsfoch mit Rammeln		Kleine Butter- oder sogenannte	
(sogenannt. Schmanke-		Genuefer = Pasteten	198
foch)	—	Mürber oder sogenannte	
Weinfoch	187	Pastenteig	199
Gefäumtes Marillenfoch . . .	—	Butterpastete	200
Himbeerenfoch	—	Aufternpastete	—
Erdbeerenfoch	188	Pastete mit Hasen	201
Apffelfoch	—	Pastete mit Ochsenfleisch	202
Kopfenfoch	189	Spanische Apffel	—

	Seite		Seite
Aepfel im Schlafrock	202	Butterschnitten	214
Augengläser-Kräpfchen	203	Butterschnitten mit Man-	
Schnürkrapsen	—	deln	—
Schnürkrapsen auf andere		Kolatschen	215
Art	204	Kolatschen auf andere	
Brügel-Krapsen	—	Art	—
Schlüssel-Kräpfchen	205	Kleine Germkuchen	216
Fasching-Krapsen	—	Weichselkuchen	—
Fasching-Krapsen auf an-		Gerührter Weichselkuchen	217
dere Art	207	Kirschenkuchen	—
Spritzkrapsen	208	Kirschenkuchen auf andere	
Spritzkrapsen mit Milch	—	Art	218
Waffeln (Waffenkrapsen)	—	Erbdäpfelkuchen	—
Waffenkrapsen auf andere		Zuckertrauben	219
Art	209	Wespennest	—
Schneeballen	—	Brioche zu machen	220
Ordinärer Kugelhupf	210	Krebs-Semmel	221
Kugelhupf mit Rahm	211	Kaiser-Kipfel	—
Kaiser-Kugelhupf	—	Zwetschken-Knödel	222
Farsch (Fasché) Wandeln	212	Germ-Kipfeln	—
Germwandel	—	Sogenannte Hobelschaiten	
Gebackene Mandeln im		zu machen	—
Butterteig	213	Böhmische Kolatschen	223
Mandelmaulkaschen	—	Weinbeerstrudel	—
Mandelmaulkaschen auf an-		Gänseleberpastete	—
dere Art	—	Fischpastete	224

B r a t e n .

Kalbschlegel	225	Gebratene Lammbrust	226
Kalbsnierenbraten	226	Gebratener Schöpfenschlegel	227
Gebratener Lammbrücken		Gebratener Schweinsrücken	—
(Lammerner Hase)	—	Gebratenes Spanferkel	—

	Seite		Seite
Gebratene Tauben . . .	228	Gebratene Vorkühner . . .	235
Gefüllte Tauben . . .	—	Gebratener Auerhahn . . .	—
Gebratene Hühner . . .	229	Gebratener Schildbarn . . .	—
Gebackene Hühner . . .	—	Gebratene Wachteln . . .	—
Gefüllte Hühner . . .	230	Gebratene Wildbanten . . .	236
Gebratener Kapaun . . .	—	Gebratener Hase . . .	—
Kapaun mit Austern . . .	231	Gebratener Hase mit Rahm	—
Gebratene Aente . . .	—	Gebratener Fasan . . .	237
Gebratene Lauchhäute . . .	232	Gebratener Nehschlegel . . .	—
Gebratene Gans . . .	—	Gebratener Nehrücken . . .	—
Gebratener Truthahn (In-		Gebratener Gensenschlegel	—
dian)	—	Gebratener Hirschziemer . . .	238
Gefüllter Indian . . .	233	Gefüllte Lammsbrust mit	
Gebratene Rebhühner . . .	—	Krebschweifen . . .	—
Gebratene Waldschneypfen . . .	—	Schöpfenschlegel auf engli-	
Gebratene Haselhühner . . .	234	sche Art	—
Dieselben mit Rahm . . .	—	Gebratener Schweinsrücken	
Gebratene Korbhühner . . .	—	auf andere Art	239

Süßer und saurer Salat.

Hauptel-Salat	240	Wälscher Salat	243
Endivien- oder Bund-Salat	—	Gesulzter wälscher Salat . . .	—
Bekrauter Salat, Cichorien,		Gefüllte Aepfel	244
Brunnenkresse	241	Gebackene Aepfelschnitten . . .	—
Gurken-Salat	—	Gesulzte Borsdorfer-Aepfel	245
Grüne Bifolen als Salat . . .	—	Gesulzte Aepfel auf eine an-	
Wurzel-Salat	—	dere Art	—
Karviol-Salat	242	Birnen-Salat	246
Spargel als Salat	—	Quitten-Salat	—
Häring-Salat	—	Frischer Pflaumen-Salat . . .	—
Sardellen-Salat	—	Getrockneter Pflaumen-	
Schnecken-Salat	243	Salat	—

	Seite		Seite
Gedünstete Pflaumen (Zwetsch-		Georginien = Salat . . .	248
kenröster)	247	Kräuter = Salat	—
Gekochene Pflaumen	—	Erbsen = Salat	—
Gedünsteter Hollunder	—	Sellerie = Salat	249
Pomeranzen = Salat	248		

F i s c h e.

Gebackener Karpfen	250	Barsch zu kochen	261
Frischgekochter (heißabgesot-		Barsch zu backen	262
tener) Karpfen	351	Frischabgekochter Schill	—
Karpfen auf böhmische Art	—	Gebratener Aal	—
Gesalzter Karpfen	252	Blaugekochter Aal	263
Karpfen in schwarzer Sauce	253	Brieken (Neunangen) mit	
Blaugesottener Karpfen	254	rothem Wein	—
Marinirter Karpfen	—	Lachs zu kochen	—
Gebackene Grundeln	—	Marinirter Lachs	264
Gebackener Hecht	255	Blaugekochte Forellen	—
Gebratener Hecht	—	Gebratene Forellen	—
Gedünsteter Hecht	256	Häringe in Papier gebraten	265
Frischgekochter Hecht	—	Laberdan zu kochen	—
Hecht auf dem Rost gebraten	257	Stoekfisch zu wässern und	
Marinirter Hecht	—	zuzurichten	—
Blaugekochter Hecht	—	Gebratene Austern	266
Hecht mit Butter und Peter-		Farschirte Austern	267
filie	258	Krebse zu kochen	—
Hecht mit Sardellen und Ci-		Krebse in Wein gekocht	268
tronen ;	—	Krebse mit Rahm	—
Farschirter Hecht	359	Krebs-Crème zu backen	—
Gebratener Haufen	260	Schildkröte mit grünen Erb-	
Frischgekochter Haufen	—	sen	269
Gebratener Schaiden	—	Schnecken zu kochen	—
Gebratene Barben mit Sauce	261	Gefüllte Schnecken	270

	Seite		Seite
Gebackene Frösche	270	Gefüllte Häringe	272
Eingemachte Frösche	—	Gebackene Krebse	—
Bratfische	271	Gebratene Pickelhäringe	273
Forellen-Sulze	—	Pickelhäring mit Rum ge-	
Grundeln mit Butterbrühe	272	braten	—

T o r t e n.

Mandeltorte	274	Bröselortort	281
Citronen-Mandeltorte	275	Abgetriebene Schmalz- oder	
Chocolade-Torte	—	sogenannte Sandtorte	—
Linzertorte	276	Kleientorte	282
Gerührte Linzertorte	—	Marcipantorte	—
Biscuittorte	277	Grüne Torte	283
Brotortort	278	Buttertorte	—
Brotortort auf andere Art	—	Spanische Windtorte	284
Brotortort auf eine dritte		Pomeranzentorte	—
Art	279	Kaisertorte	285
Germortort	—	Erdäpfeltortort	286
Karmelitertortort	280	Pyramidentortort	—
Weichselortortort	281	Französische Torte	287

S u l z e n.

Blanc-manger	288	Himbeerensulz	292
Blanc-manger auf andere		Citronensulz	—
Art	289	Vorsdorfer-Aepfelsulz	293
Blanc-manger mit Milch	—	Weinsulz	—
Blanc manger mit Chocolade	—	Tokayersulz	294
Blanc-manger mit Maras-		Punschulz	—
quin	290	Chocoladesulz	—
Blanc-manger mit Kaffee-		Kaffeesulz	295
geruch	—	Weinsulz mit Rum	—
Milchbecher	291	Blanc-manger mit Aepfeln	—
Weichselsulz	—	Schweinsulz	296

B a c k e r e i e n .

	Seite		Seite
Zucker=Teig	297	Butter = Kräpfchen	307
Biscuit	—	Gewürz = Oblaten	308
Biscuit=Wandeln	298	Marzipan	—
Biscuitbögen	—	Feines Zuckerwerk	—
Chocolade = Biscuit	—	Zwieback	309
Gebackene Mandeln	299	Zuckerfränzchen	—
Gebackene Mandeln auf an=		Spanische Winde	—
dere Art	—	Süße Makronen	310
Mandel = Kolatschen	—	Bittere Makronen	—
Mandel = Wandeln	—	Hohlhippen	—
Mandel = Oblaten	300	Aniszuckerkörner	311
Mandel = Plätzchen	—	Gewürzzelteln	—
Marillen = Biscuit	—	Biscuit = Zwieback	312
Mandelbögen	301	Schwarzen oder Haus = Zwie=	
Eis = Mandelbögen	—	back zu kacken	—
Mürbe Bögen	302	Tiroler = Kräpfchen	313
Grillage = Bögen	303	Anis = Hütchen	—
Anis = Bregeln	—	Mailänder = Krapsen	—
Anis = Brot	304	Nonnenkräpfchen	314
Bischof = Brot	—	Ueberzuckerte Johannis=	
Citronen = Gebackenes	—	beeren	—
Zimmit = Brot	305	Ueberzuckerte Kastanien	315
Klegen = Brot	—	Zimmetkarten	—
Moskowiter = Brot	—	Trockenteig	—
Bauernkrapsen	306	Mandel = Bufferln	316
Bauernkräpfchen	—	Eislehzelten	—
Rohr = Krapsen	—	Kaiserkräpfchen	—
Citronen = Kräpfchen	307	Muskazonen	317

C r é m e s .

	Seite		Seite
Château zu machen . . .	318	Thee-Crème	320
Geschäumte Milch . . .	—	Kaffee-Crème	321
Geschäumte Milch mit Kaf-		Koriander-Crème	—
feegeruch	319	Citronen-Crème	—
Sammt-Crème	—	Crème brûlée	322
Milch-Crème mit Vaniglic	—	Crème-Mocken mit Wein	—
Chocolade-Crème	320	Crème-Mocken in Milch	323
Crème de fraise	—	Mandelfäse	—

G e f r o r n e s .

Zuckergefrorenes	324	Gefrorene Kirschen	327
Milchgefrorenes	—	Aprikosengefrorenes	—
Buttergefrorenes	325	Himbeerengefrorenes	328
Kaffeegefrorenes	—	Erdbeerengefrorenes	—
Chocoladengefrorenes	326	Pomeranzengefrorenes	—
Papinagefrorenes	—	Weichselgefrorenes	—
Gefrorenes v. Berberisbeeren	327	Ananasgefrorenes	329

A n l e i t u n g ,

alle Arten Säfte zu bereiten, Früchte einzukochen, einzulegen und aufzubewahren.

Gingekochter Hollunder (Hollersfäse)	330	Gingekochte Weichsel	332
Gingekochte Marillen	—	Grüne Pomeranzen einzumachen	333
Gingekochte Johannisbeeren (Ribisil)	331	Gingekochte Stachelbeeren	334
Gingekochte Himbeeren	—	Citronenschalen einzumachen	—
Gingekochte Zwetschken	—	Berberisbeeren (Weinschar-	
Gingekochte Quitten	332	ling) einzumachen	335

	Seite		Seite
Muskatellerbirnen in Zucker einzulegen	335	Himbeeren-saft	343
Kleine grüne Gurken einzu- machen	336	Weichsel-saft	—
Grüne Nüsse einzumachen	—	Johannisbeeren-saft	344
Mohrrüben (gelbe Rüben) einzumachen	337	Punsch-saft	—
Grüne Bohnen einzumachen	—	Beilchens-saft	—
Champignons einzumachen	338	Maulbeeren-saft	345
Rothe Rüben einzumachen	339	Vorsdorferäpfel-saft	—
Eist einzulegen	—	Pfirsichblüten-saft	—
Kirschen in Essig einzumachen	340	Erdbeeren-saft	346
Kleine Gurken einzumachen	341	Nelken-saft	—
Quittenkäse	—	Champignons-saft	347
Tout-fruits-Salat	342	Kräutere-senz	—
Senf zu machen	—	Himbeer-, Weichsel- und Ver- tram- Essig zu machen	348
Mohrrübensaft	—	Weichsel in Essig	—
		Kleine Gurken auf ungarische Art einzumachen	349

Würste zu machen.

Bratwürste	350	Leberwürste	351
Blutwürste	—	Fischbratwürste	352

Speisezettel.

Für den Frühling	353	Für Fasttage	376
Für den Sommer	359	Für Sonn- und Festtage	386
Für den Herbst	364	Für große Tafeln	396
Für den Winter	370	Für Abend-tafeln	401