



N u h a n g

zur ersten Abtheilung.

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

	Seite		Seite
Vorrede	405	Milch = Suppe mit Reis =	
Von den Suppen	406	Knödeln	409
Braune Suppe	—	Chocolade = Suppe	—
Lebersuppe	407	Falsche Chocolade = Suppe	—
Knödel	—	Erbfen = Suppe	—
Strudeln	—	Spargel = Suppe mit Frös-	
Hirneinbund	—	schen	—
Hirnsuppe, Karviolsuppe,		Grünpfäpfel = Suppe	—
Spargelsuppe, Ragout-		Böhmische Suppe	—
suppe, Suppe mit jungem		Klare Schleien = oder falsche	
Geflügel	—	Kindsuppe	410
Fasten = Suppen	408	Schleien = Suppe auf eine	
Einbrenn = Suppe	—	andere Art	—
Hader = Suppe	—	Karpfenmilch = Suppe	—
Milch = Suppe	—	Hechtenknödel	—
Rahm = Suppe	—	Gestofene Hechten = Suppe	411

	Seite		Seite
Saucen	411	Schinkensteckchen, Schinken-	
Semmelkrän	—	reis, Erdäpfel mit Schin-	
Paradiesäpfelsauce	—	ken	416
Sardellenauce	—	Reismeridon, Krebsmeridon,	
Gemüse	412	gefäumtes Marillenkoch,	
Sauerkraut	—	gefäumtes Himbeeren-	
Saure Rüben	—	koch	—
Gierspeisen	413	Erdbeerenkoch, Topfen-	
Eingemachtes	—	koch, geschobenes Man-	
Einschiebspeisen	414	delskoch	—
Mehlspeisen	—	Marckkoch	—
Erdäpfelnudeln, Biscuit-		Butterteig, mürber Teig	—
nudeln, Kindskochnudeln,		Spritzkrapsen, Schlüssel-	
Nudelwürstchen, bairer-		krapsen, Faschingskra-	
sche Dampfnudeln, Du-		psen, Waffeln, Schne-	
katennudeln	—	ballen	417
Macaroni mit Schinken	415	Genueser-Pasteten, Farsch-	
Rahmstrudel, gekochter		Wandeln	—
Griesstrudel, gebackener		Braten	—
Griesstrudel, Erdäpfel-		Kalbschlegel	—
strudel, Topfenstrudel,		Kalbsnierenbraten	418
Reisstrudel, Spinatstru-		Gebratener Lammrücken	—
del, Spinatwürstchen,		Gebratene Lammbrust	—
Kohlstrudel	—	Gebratener Schweinrük-	
Krebsstrudel	—	cken	—
Mandelstrudel	—	Gebratener Schöpfenschle-	
Apfelstrudel	—	gel	—
Tirolerstrudel	—	Gebratene Schöpfenschnit-	
Mehlnocken in Milch, Gries-		ten	419
nocken in Milch	—	Gebrautes Spanferkel	—
		Gefüllte Lauben	—

	Seite		Seite
Lungenbraten	419	Gebratener Schaiden . . .	427
Rosßbraten	420	Gebratene Barken . . .	—
Gebratene Taube	—	Gebratener Mal	428
Gebratene Hühner	421	Gebratene Forellen . . .	—
Gefüllte Hühner	—	Häringe in Papier gebraten	—
Gebratener Kapaun . . .	—	Farschirte Austern . . .	—
Gebratene Nente, gebratene Gans	—	Schildkröte zu kochen . . .	—
Gebratene Lanch = Nenten .	—	Gefüllte Schnecken . . .	—
Gebratener Indian	—	Gebakene Frösche	—
Gefüllter Indian	—	Eingemachte Frösche . . .	—
Gebratene Waldschneypfen, gebratene Rebhühner	422	Krebse zu kochen	429
Gebratene Haselhühner . .	—	Krebse = Crème	—
Gebratener Hase	—	Sulzen und Crèmes . . .	—
Gebratener Fasan	423	Blanc - manger	—
Gebratener Rehschlegel . .	—	Blanc - manger mit Shocolade	—
Gebratener Rehrrücken . .	424	Milchbecher	—
Gebratener Hirschziemer . .	—	Himbeerenpulze	450
Gebratene Wildbanten . . .	425	Chabeau zu machen . . .	—
Gebratene Wachteln	—	Geschäumte Milch	—
Kleine Vögel zu braten . . .	—	Sammt = Crème	—
Salat	—	Milch = Crème, Shocolade = Crème	—
Fische	426	Crème de fraise	—
Karpfen	—	Crème = Nocken mit Milch . . .	—
Gebakener Hecht	—	Gefrorenes	431
Gebratener Hecht	—	Zuckergefrorenes, Milchgefrorenes, Shocoladefrorenes, Buttergefrorenes, Papinagefrorenes	—
Gedünsteter Hecht	427		
Hecht auf dem Rost gebraten	—		
Gebratener Hausen	—		

	Seite		Seite
Torten und feine Bäckereien	431	Zimmt = Brot, Kleben- Brot, Moskowiter = Brot	
Citronen = Mandeltorte, Brottorte, Pomeranzen- torte, Marzipantorte .	—	Bauernkrappen, Citro- nenkräpfchen, Gewürz- Oblaten, Marzipan, bit- tere Makronen, Anis- zuckerhörner	432