Inhalt.

Soriebe	Control of the contro	beite		Testin F	Seite
den menschlichen Organismus 11 30. Heibeltenstuppe 48 Begetarischer Fettstöss süche 33. Kartosselsperensuppe 48 Küche 33. Kartosselsperensuppe 48 Kochgeschire 49 I. Artischosensuppe 40 I. Artischosensuppe 40 I. Artischosensuppe 40 I. Artischosensuppe 50 I. Artischosensuppe 50 I. Artischosensuppe 50 I. Artischosensuppe 50 I. Beinnesselsperensuppe 40 I. Beinnesselsperensuppe 50 I. Beinnesselsperensuppe 41 I. Kapitel 49 I. Artischosensuppe 50 I. Kapitel 49 I. Artischosensuppe 50 II. Kapitel 50 II. Apitele. 33 II. Artischosensuppe 50 II. Einseliuppe 50 II. Kapitel 50 II. Einseliuppe 50 II. Chososabensuppe 42 II. Chososabensuppe 43 II. Chososabensuppe 44 II. Chososabensuppe 44 II. Chobosabensuppe 43 II. Chososabensuppe 44 II. Chobosabensuppe 53 II. Chobosabensuppe 65 II. Chobosabensuppe 75 III. Chobosabensuppe 75	Borrede	5	00	S. C YIC and and Ofut	47
Den menschtlichen Organismus 11 30. Heibelberenschuppe 48	Die wirklichen Rraftivenber für				
I. Kapitel. Begetarijder Hethivij für die Küche					O COLUMN
Begefarischer Fettstoff für die Küche 32. Hollunderbeerensuppe 48 Küche 33 Kartosselluppe, gedünstet 48 Kochgeschirr 33 34. " verrührt 49 Euppen 38 35. " feine 49 1. Artischofensuppe 40 36. Kirschensuppe 50 2. Veesselsuppe 41 37. Knoblauchsuppe 50 3. Birnensuppe 41 38. Kohle oder Krautsuppe 50 4. Blumentostsinppe 41 39. Kräutersuppe 50 4. Bohnensuppe 41 40. Krasimehlinppe 51 5. Bohnensuppe 41 40. Krasimehlinppe 51 6. Bohnensuppe 41 42. Linsensuppe 51 7. Brenneiselfuppe 42 43. Maccaronsusuppe 51 8. Brunnenkreiselnuppe 42 44. Mais= oder Krautsuppe 51 8. Brunnenkreiselnuppe 42 44. Mais= oder Kukruzzmehl= impe 51 9. Buchweizengrüßiuppe 43 44. Mais= oder Kukruzzmehl= impe 51 10. Buttermilchiuppe 43 45. Mildhiuppe, eingebranut 52 11. Chofolabenjuppe <					
Küche 33 33 Kartossessinstet 48 Kochgeschirr 33 34 " verrührt 49 Suppen 38 35 feine 49 1. Artischofensuppe 40 36 Kirschensuppe 50 2. Veepfelsuppe 41 37 Knoblauchsuppe 50 3. Birnensuppe 41 38 Kohl- oder Krautsuppe 50 4. Blumenfohlsuppe 41 39 Kräutersuppe 50 4. Bohnensuppe 41 40 Kraitmehlsuppe 50 5. Bohnensuppe 41 40 Kraitmehlsuppe 51 6. Bohnensuppe 41 40 Kraitmehlsuppe 51 6. Bohnensuppe 42 42 Lingpe 51 7. Brenneissessparitissuppe 42 43 Maccaronisuppe 51 8. Brunnenstreisesparitissuppe 43 44 Mais- ober Kususmehls 9. Buchweizengrütissuppe 43 45 Mildsspape, eingebrannt 52 10. Buttermilchiuppe 43 45 Mildsspape, eingebrannt 52			31.	Himbeerensuppe	48
Kodgeschirr 38 34. " verrührt 49 Suppen 38 35. feine 49 1. Artischofensuppe 40 36. Kirschluppe 50 2. Veepfelsuppe 41 37. Knoblauchsuppe 50 3. Birnensuppe 41 38. Kohl- oder Krautsuppe 50 4. Blumenfohlsuppe 41 39. Kräutersuppe 50 5. Bohnensuppe 41 40. Krasumehlsuppe 51 6. Bohnensuppe 41 40. Krasumehlsuppe 51 6. Bohnensuppe 41 40. Krasumehlsuppe 51 7. Brennesselfuppe 42 42. Sinsensuppe 51 8. Brunnenkresselfuppe 42 43. Maccaronisuppe 51 8. Brunnenkresselfuppe 42 44. Mais- oder Kukuuzmehl- iuppe 51 9. Buchweizengrüßenuppe 43 45. Wildssuppe, eingebraumt 52 10. Buttermilchsuppe 43 45. Wildssuppe, eingebraumt 52 11. Chofosabensuppe 43 45. Wildssuppe, eingebraumt 52 12. Gröfensuppe <td>Begetarischer Fettstoff für Die</td> <td></td> <td>32.</td> <td>Pollunderbeerenjuppe</td> <td>48</td>	Begetarischer Fettstoff für Die		32.	Pollunderbeerenjuppe	48
Teinfellippe	Rüche	33	33.	Rartoffeljuppe, gedünstet .	48
Teinfellippe	Rodgeschirt	33	34.	" verrührt	49
1. Artischofensuppe	Suppen	38	35.	" feine	49
2. Nepfeliuppe	1. Artischofensuppe	40	36.	Riridenjuppe	50
3. Birnenjuppe	2 Menieliunne	41	37.	Anoblauchsuppe	50
4. Blumenfohliuppe	3. Birnensuppe	41	38-	Rohl= oder Krautsuppe	50
5. Bohnensuppe	4. Blumenfohlfuppe	41	39.	Rräutersuppe	
6. Bohnenjuppe, welche gleich ein ganzes Mahl bilbet 42 42. Linseniuppe 51 7. Brenneiselfuppe 42 43. Maccatonisuppe 51 8. Brunnenkressesprüksiuppe 44 9. Buchweizengrükssuppe 43 10. Buttermischiuppe 43 11. Chokolabensuppe 43 12. Dörrerbsensuppe 43 13. Ginbrennsuppe 44 14. Kürbissuppe 51 12. Maccatonisuppe 51 13. Waisz ober Kukuuzmehlz impe 51 14. Chokolabensuppe 43 15. Ginbrennsuppe 44 16. " mit Buchweizenz grüke 52 17. Kastensuppe 44 18. " mit Kürbis 52 18. Ernninppe 44 19. " mit Kirbis 52 10. Grebeerensuppe 44 19. " mit Keisknödel 52 10. Chokolabensuppe 44 10. Omelettensuppe 52 11. Chokolabensuppe 44 12. Chokolabensuppe 45 13. Gribensuppe 53 14. Kürbissuppe 53 15. Grebeerensuppe 53 16. Grebeerensuppe 44 17. Kastensuppe 53 18. Krühlingskräntersuppe 45 19. Grahambrotsuppe 45 19. Grahambrotsuppe 45 19. Grahambrotsuppe 45 19. Grahambrotsuppe 45 19. Greissuppe 54 19. Griessuppe 54 19. Griessuppe 55 10. Kastensuppe 55 11. Kürdissuppe 55 12. Kastensuppe 55 13. Keissuppe 55 14. Kürdissuppe 55 15. Kübensuppe 55 15. Kübensuppe 55 16. Gauerambsuspe 55 17. Kübensuppe 55 18. Kürdissuppe 55 1		41	40.	Rraftmehlfuppe	51
ein ganzes Mahl bilbet 42 7. Brennestessignuppe 42 8. Brunnenkressessignuppe 42 9. Buchweizengrützinppe 43 10. Buttermichjuppe 43 11. Chofosabensuppe 43 12. Dörrerbsensuppe 43 13. Ginbrennsuppe 43 14. Endiviens und Salatsuppe 44 15. Erbsensuppe 44 16. The mit Buchweizens grütze 52 17. Fastensuppe 44 18. The mit Reisknödel 52 19. Grebeerensuppe 44 19. The mit Reisknödel 52 19. Grebeerensuppe 44 19. The mit Reisknödel 52 19. Grebeerensuppe 44 19. The mit Reisknödel 52 19. Grahambrotsuppe 45 19. Grahambrotsuppe 55 19. Grahambrotsuppe 55 19. Grahambrotsuppe 55 10. Grahamb	6. Bohnensuppe, welche gleich		41.	Kürbissuppe	51
7. Brennesselsuppe	ein ganges Mahl bilbet .	42	42.	Linsensuppe	51
8. Brunnenkresselguppe	7. Brennesselsuppe	42	43.	Maccaronisuppe	51
9. Buchweizengrüßinppe . 43 inppe . 51 10. Buttermilchiuppe	8. Brunnenfreffefuppe		44.	Mais= ober Kufurugmehl=	
10. Buttermitchiuppe	9. Buchweizengrützsuppe	43	He .	juppe	51
11. Chokolabenjuppe	10. Buttermilchiuppe		45.	Mildfuppe, eingebrannt .	52
12. Dörrerbsensuppe		43	46.	" mit Buchweizen=	
13. Ginbreunsungere		43		oruse	52
14. Endivien= und Salatjuppe 44 48. " mit Flieder 52 15. Erbsensuppe			47.	Mildfuppe mit Rurbis .	52
15. Erbsensuppe					52
16. Erdbeerensuppe	15 Grhsensume		49.	mit Reisfnobel	52
17. Fastensuppe (Schleimsuppe) 44 51. Pstaumensuppe 53 18. Frühlingsfräutersuppe 45 52. Poln. Sauerteigsuppe 53 19. Grahambrotsuppe 45 53. Reissuppe 53 20. Graupeniuppe 45 54. Rhabarbersuppe 54 21. Grießsuppe 54 Höndersupsuppe 54 22. Gründbonnerstaasuppe 45 56 Sauerampsersuppe 54 22. Gründbonnerstaasuppe 45 56 Sauerampsersuppe 54	16 Grobeerensunne				
18. Frühlingsfräutersuppe . 45 52. Polin. Sauerteigluppe . 53 19. Grahambrotsuppe . 45 53. Reissuppe . 53 20. Graupenjuppe . 45 54. Rhabarbersuppe . 54 21. Griessuppe . 45 55. Rübensuppe . 54 22. Gründounerstaasuppe . 45 56. Sauerampfersuppe . 54					
19. Grahambrotsuppe	18 Trüftlingafräuterfunne	45	59	Rolu Sauerteiglunge	
21. Griefiuppe			53	Reissunne	53
21. Griefiuppe			54	Rhaharher funne	54
22. Gründonnerstagsuppe 45 56. Sauerampfersuppe 54	21 Giriodiunno	THE RESERVE OF THE PARTY OF THE	55	Rüheniunne	
23. Hafergriffinge	29 Grindonnerstagiunne	A STATE OF THE PARTY OF THE PAR	56	Sauerannferfunne	
24 (für Kinder) 46 58 Schmänmelunge 54	23 Saferariitiunne		57	Saure Rahmiunne	54
	94 (für Ginhor)				
25. Delicate Bafergrutfuppe . 46 59. Schwarzbrotfuppemit Rahm 55	25 Delicate Baferquithung	A STATE OF THE PARTY OF THE PAR	50	Schmarzhrotfunnemit Rahm	
26. Heitette Gustelliguppe (für Kranke) 47 60. Sparrmehljuppe 55	26 Deferentitions (für Grante)		60	Engremehlfunne	55
27. Hafermehlsuppe 47 61. Selleriesuppe 56			61	Sellerielunne	56

Seite	32. Zwiebelsauce 66
62. Spargelsuppe 56	32. Zwiebelfauce 66
63. Spinatsuppe 56	III. Rapitel.
64. Tomaten=oder Paradeissuppe 56	
65. Begetarierjuppe 57	Gemüfe.
66. Ginfache Burgelfuppe 57	A. Rartoffel 68
67. 3wiebad-Rährmehlfuppe . 57	1. Junge Rartoff, a. bohm. Art -70
68 in Mild 57	2. Rartoffelpuree 70
68. " in Milch 57 69. Zwiebelsuppe 57	3. Rartoffeln in brauner Sauce 70
	4. Kartoffelgemuje, gefäuert . 70
II. Kapitel.	5. Rartoffeln, gebratene 71
Saucen.	6. Kartoffel=Cotelettes 71
A. Sauce Espagnole 59	7. Rartoffel=Croquettes 71
B. " Allemande 60	8. Gier-Rartoffel 71
1. Apfelsance 60	9. Platthafer = Rartoffelgemufe 71
2. Brotjauce, englische 60	10. Kartoffelgemuje in ber Rahm=
3. Butteriquee 60	jauce 72
	11. Tomaten = (Parabeis) = Rar=
Ti Commission in the contract of the contract	toffel als Gemüse 72
of chesternation and the contract of the contr	12. Kartoffel-Gugelhupf 72
7. Fiersauce 61 8. Erdbeer-, Himbeer- und Jo-	
8. Grodeers, Dundeers und 30s	
hannisbeersauce 61	
9. Floridsdorfer Kraftsauce . 61	
10. Gurfensance 62	
11. Sagebuttenfauce 62	
12. Rappernsauce 62	19. Kartoffelfalat
13. Rartoffelfauce 62	21. Cartoffeltorte 74
14. Rirschensauce 62	21. Kartoffeltorte
15. Kräuterfauce 63	22. Wallche Kartoffeln 14
16. Lercheneiersauce 63	B. Erbjen
17. Manbelfauce 63	23. Grune Erbien à l'Anglaise 75
18. Meerreitigfance 63	24. Erbjen-Riticher 76
19. Milchfauce 63	25. Grune ausgelöfte Erbjen . 76
20. Morchelnsauce 63	26. Budererbsen, gedünftet 76
21. Beterfiliensance 64	27. " abgeschmalzt . 76
22. Pfifferling= ob. Gierschwäm=	28. Gelbe Erbfen 76
mejauce 64	29. Erbsenpuree
23. Sauerampfersauce 64	30. Erbsenschotten
24. Saure Rahmsauce 64	31. Erbfen grune für ben Winter
25. Schnittlauchfauce 64	aufzubewahren 77
26. Schweizersauce 65	32. Grune Erbien einzulegen . 78
26. Schweizersauce 65 27. Selleriesauce 65	C. Linsen
28. Sultaninenfauce 65	33. Linsen, saure 80° 34. Linsenpuree 80°
29. Tomaten= ober Parabeis=	34. Linfenpuree 80
äpfelfauce 65	35. Linsenragout 80
30. Truffelfauce 66	36. Gebadene Linjen (Begetarier=
31. Wienersauce 66	Schnitzel) 80

6	seite	1 Seite
		76. Spargelauflauf 91
D. Bohnen	81	77. Spargelfuchen 91
37. Bohnen zu trodnen	81	78. Spargelpubbing 92
38. (Grüne) Bohnen einzumachen	89	79. Spargel in Blechbüchsen . 92
39. Bohnen, weiße	82	I. Gurfen und Kürbiffe 92
40. Junge Bohnen, eingebrannt		80. Gurfengemüse 92
41. " gedünstet . 42. Grüne Bohnen à la Hol=	02	81. Gurfen mit Rahm 83
42. Grime Bohnen a la Hols	82	82. " einzumachen 93
landaise	A STATE OF THE STA	83. , geschnitten 93
43. Grune Bohnen mit Raje .	82	84. Gurfenjalat
44. Galat von grünen Bohnen	00	
45. Geräucherte Bohnen	83	
46. Getrodnete Bohnenipeije .	00	
47. Buffbohnen	83	87. Kürbisbrei 94
48. ,, mit Buttermilch 49. ,, mit Rahm .	0±	Oo. Bette or Significant
49. " mit Rahm.	84	11. Stogipulett
H. Dittis	-	
50 Maishrei (Rolenta)	80	90. " mit Rahm 95 91. " mit Käse 95
51. " " mit Mild) 52. " gebacken .	85	91. " mit Kale 95
52. " gebacken .	85	J. Cut to putter
53. Weats= over kuttuguets .	00	93. Carfiol, gebaden 96
54 Maiskuchen	86	94. Carfiolpudding 96
55 Maianudhina	86	95. Carfiol mit Reis und Rar-
56. Maistlöge	80	toffeln 96
57. Maistuchtein	00	96. Kraut (Beigtoht) eingebrannt 97
58. Maisfolben gefocht und ge=		97. Kraut (Beißtohl) mit Kar-
braten	81	toffeln
59 Maiskugeln, gebacken	01	98. Kraut (Weißfohl), gedunftet 91
F. Möhren (Mohrrüben, Ca-		99. ", " gefüllt . 98 100. Sauerfraut 98
rotten)	01	100. Sauerfraut 98
60 Möhren eingebraunt	81	101. ,, eingebrannt . 99
61. " gedünstet	87	102. " mit Rahm 99
62. " gebacken	88	103. ,, mit Erbfenbret 99
61. , gedünstet	88	101. "eingebraunt . 99 102. "mit Nahm 99 103. "mit Erhsenbrei 99 104. "mit Acpfel . 99 105. "mit Abelel 99
64. " mit Spargel	88	105. " mit Zwiebeln . 99
65. Möhrenpuree	88	Time Sommore in the interest of the second
66. Leipziger Allerlei	88	107. Savoyerfohl (Wirfing)
G. Artischofen	89	107. Savoyerfohl (Wirsing) engl. Art 100
67 Artischofen mit Mahmiauce	89	108. Savonerfohl mit Raftanien 100
68 auf beutiche Urt	89	109. Rohl mit Kartoffeln 100
69 mit Champianons	89	110. Blantohl 101
70 auf frang, Art .	90	111 Mangold (römischer Rohl) 101
68. " auf beutsche Art 69. " mit Champigvons 70. " auf franz. Art II. Spargel	90.	112. Rosenfohl 101
11. Spargelgemule	30	112. Rosenfohl 101 113. Grünfohl 102
72. Spargel mit Gemmelbrofel	60-	114. Robiblätterrollen 102
73. ,, in Citronensauce .	90	115. Roblrabigemuje 102
74. ,, mit Gier	91	116. Robirabi auf Salzburger
75. Brechspargel	91	Art
// · ·		15

Seite	Seite
117. Kohlrabi mit Kartoffeln . 103	157. Gellerie mit Rafe 112
118. " mit Rahm 103	158. " in Buttersauce . 112
118. " mit Rahm 103 119. " m. jungen Erbsen 103	159. " gefüllt 112
120, Rüben, weiße 103	160. Paradeisäpfel = (Tomaten)=
120. Milben, weiße 103 121. Saure Müben 104	Gemüse
122 Müben, rothe 104	Gemüse
L. Spinat	162. Paradeisäpfelmus 113
123. Spinatgemüje 104	163. Parabeisäpfel aufzube-
124. Spinat in. Semmelschnitten 104	wahren
125. " mit Milch 105	164. Paradeisäpfel-Syrup 114
126. " gebaden 100	165. , in Bucker ein=
127. " mit Reis 105	gemacht
128. Löwenzahn 106	166. Parabeisäpfel = (Tomaten)=
Salate.	Schnitzel
	167. Paradeisäpfel = (Tomaten)=
129. Grüner Ropffalat 106	Salat
130. Gemischter Salat 106	168. Paradeisäpfel (Comaten),
131. Mariensalat 107	einzumachen
132. Salonfalat 107	168. Paradeisäpfel (Comaten), einzumachen
133. Beißfraut=Salat 107	170. Sopfengemüse, banrifch . 115
134. Zittauer-Salat 107	IV. Rapitel.
135. Kräutersalat 107	IV. Kapitel. Sörnerfrüchte.
136. Hopfensprossensalat 107	Sibilitei thuite.
137. Rothe Rübensalat 107	A. Buchweigen (Beibeforn) . 116
138. Endiviensalat 107	1. Steirischer Buchweizen=
139. Selleriesalat 108	(Beiben):Sterg 117 2. Buchweigensterg mit M ich 117
140. Brunnenfressesalat 108	2. Buchweizensterz mit weich 117
141. Sauerampfergemüse 108 142. Sanerampferpurce 108	3. Buchweizengrüße 117
142. Ganerampferpuree 108	4. Buchweizen auf ruffische Art 117
143. Brennesselgemuse 108	5. Budweizengrütem. Bflau-
144. Gemüsepotpourrie 109	men
145. Ethanarder (Score	7. Buchweizenpfannkuchen . 118
145. Rhabarbergemüse 109 146. Schwaizwurzeln (Scorsconeren) 109	8. Budweizenkuchen 118
147 Salmaramumaly out Schmei-	9. Buchweizenschnitzeln
147. Schwarzwurzeln auf Schweisger Art	10. Buchweizenpuffer 118
148. Schwarzwurzeln m. Erbien 110	B. Weizengries
149. Rabieschengemüse 110	11. Weizengriesbrei 119
150 Smicheloemije 110	12. Griesflöße
150. Zwiebelgemüse 110 151. froat. Art 110	13. Griesauflauf 119
152. Lauch (Porree) 110	14. Griespudding 119
153. Pastinaken	15. Griesschmarn
M Selferie w 111	16. Griesichnitzeln 120
M. Sellerie oc	17. Griestorte
155, Sellerie mit Zwiebeln ge-	C. Safer
bämpft	18. Hafergrüßbrei 120
156. Gellerie mit Giersauce . 112	19. Platthaferflöße 120

	S	eite 1			Geite
20	Platthafer-Schnitzeln . 1 "Unflauf . 1 Hafergrüßichnitten . 1 Haferbisquits	21	14. Champ	oignon-Rührei '	. 130
21	Auflauf 1	121	15 Chame	ionane simumacho	1 120
99	Saferar fitidnitten	121	16.	, in Bledhbüche ,, Sürze In	11 130
23.	Saferbisquits	121	17.	" Würze	. 130
D	Dirle	121	C. Morche	In	. 131
24	Sirichrei	122	18. Mord	elgemüfe, gefäuert	. 131
25	Milchhirse	122	19.	" mit Gier	. 131
26	Dirie mit Kraut	122	20. Mord	eln in Blechbüchfe	n 131
27.	Sirieidniteln	122			
28.	Birie, gebacken	122		VI. Rapitel.	
29.	Hiebret Milchirfe Hirze mit Kraut Hirzefchnitzeln Hirze gebacken Hirzepubding Reis Lipfelreis mit Rofinen Reisauflauf Meisdirei	122	Raite	VI. Rapitel. anien (Maronen)	
E.	Reis	123		ienauflauf	
30.	Apfelreis mit Rofinen .	123		iien, gebraten	
31.	Reisauflauf	123	2. stuftun	gefocht	132
32.	Reisbirnen	123	A Roston	niengemüse	133
33.	Reisbrei	124	5. Raftan	nienfuchen	133
34.	Reisbrei	124	6 Postar	tienpuree	133
35.	Reisflöße, gebaden	124	7 Raftar	tien=Bisquits	133
36.	Reisfrapfen	124	8 Gilbe	Rastanienspeise .	134
37.	Bilaf (türfifcher Reis) .	125	9 Raftai	tientorie	. 134
38.	Reis, spanisch	125	10 Raffar	iienpudding	. 134
39.	" türkich	125	To. seafea.	itempireting .	
40.	Reisschnitzeln	125		VII. Rapitel.	
41.	Reis talienta (Albito) Reisflöße, gebacken Reisfrapfen Lilaf (türfischer Reis) Reis, spanisch , türfisch Reisfchuigeln Reispudding Reispudding Tenggrunges	125		und Milchfpeifi	
42.	Reistorte	126	witcht.	(a "b t)	195
43	Tomatenreis	126	A. Rloge	(Anöbel)	. 100
44	Wildreis	126	1. Bauer	enthogen	125
	V. Rapitel.		2. 2011111	nödeln	125
	Schwämme.		5. Druit	Hobert	136
	~ ner i	+00	4. Othe	fnödeln	136
A.	Trüffel	127	6 Girich	anfriodeln	136
1	. Luffelgemuje	127	7 Witter	enfnödeln	136
~	Twiffel @Folnifor	198	8 Mari	llenfnödeln	136
. 0	Twiffely in Butter singer	120	0 ~	10.05.6.	190
*	Trüffeln in Buter eingesmacht	198	10 Spin	attuöbelu	. 137
5	Trüffeln in Galamaster ein-	120	11 2meti	chfenfuödeln	. 137
0	gemacht	198	19 Smiel	helfnöbeln	. 137
6	Trüffeln in Blochhüchlen	128	13 98ien	er Nockerlu	. 137
B	Championons .	128	B. Mubel	n und Rlederln .	. 138
7	Champignons Champignongemüse Champignonpuree Champignon-Butterschnitten	128	14. Mild	nettnobeln	. 138
8	Champianonpuree	129	15. (Seba	dene Rubeln	. 138
C	Championen Butterschnitten	129	16. Bröie	elnubeln	. 138
	Requirer=() hampianous	129	.17. Geba	elnudeln	. 138
11	. Champianonfalat	129	18. Krau	tnudeln	. 138
1	1. Champignonsalat	129	19. Topfe	ennubeln in Rahm	. 139
1:	3. Chapianonpasteten	130	- 20. Topie	en= und Krauthalu	sfa 139
					Total of the

Seite	Seite
21. Pflaumen= ober Topfen=	62. Nubelfuchen
tascherln	63. Nußfipfel
22. Rahmflederln 139	64. Pflaumenfuchen
23. Griefflederln 139	65. Rhabarberkuchen
24. Kartoffelnudeln 140	66. Schneeballen
25. Topfennubeln, gebaden . 140	66. Schneeballen
26. Tiroler Nubeln 140	68. Streufelfuchen 152
27. Kaiserschmarn 140	68. Streufelkuchen
28. Rahmidmarn 141	70. Topfenkuchen (andere Art) 153
29. Semmelschmarn 141	71. Beichselfuchen 153 72. Beichnachtsstrigel 154
30. Wespennester 141	72. Weihnachtsftrigel 154
C. Strubein 141	E. Torten 154
Strudelteig 142	73. Apfeltorie
31. Aepfelstrudel 142	74. Brottorte
32. Chofoladestrudel 142	75. Bisquittorte
33. Guße Griesftrubel 142	76. Chofoladetorte
34. Kartoffelstrudel 143	77. Erbientorte 155
35. Krautstrudel 143	78. Simbeertorte 155
36. Mandelstrudel 143 37. Mailänderstrudel 144	79. Kartoffeltorte 155
38. Milchrahmstrudel 144	80. Lingertorie
39. Barifer Strudel 144	81. Mailändertorte 156
	82. Manbeltorte
40. Pfirsichstrubel 144 41. Pslaumenstrubel 145	83. Nußtorte
42. Rahmstrudel 145	84. Pflaumentorte 157 F. Gierspeisen
43. Reisstrudel 145	Gier
44. Tiroler Strudel 145	So Giroswiihuta Gar 159
45. Topfenstrudel 146	85. Eingerührte E et 158 86. Gesetzte Eier 158
D. Kuchen und Toricn 146	87. Gestürzte Gier
Ruchenteig 146	88. Gierbilletten
46. Aepfelfuchen 146	89. Gebackene Gier 159
47. Butterteigfuchen 146	90. Minuten. Gier
48. Buchteln, gefüllt 147	91. Gier im Reft 159
49. Chofoladefuchen 147	92. Gier mit Kartoffeln und
50. Dampfnudeln 147	Parmesan
51. Gierfuchen 148	93. Gier=Omelette 160
52. Erdbeerfuchen 148	G. Danergebäck 160
53. Faichingfrapfen (Bfann-	94. Bijchofbrot
fuchen)	9). Klepenbrot
54. Griesfuchen 149	96. Sajelnugbrot 161
55. Gugelhupf 149	97. Kapuzinerbrot 161
56. Kartoffelfuchen 149	98. Marzipan 161
57. Kirichenkuchen	VIII. Rapitel.
58. Rolatschen	Compots, Fruchtfäfte und
59. Mohnstollen	Gelees. 1. Apefelcompot
60. Münchner Kuchen 150	1. Apefelcompot
61. Napstuchen	2. Compor von gangen Aepfeln 162

	Seite	Geite
9	Acpfel in der Schale . 162 Aepfelfraut . 163 Acpfelmus . 163 Acpfelmus . 163 Birnencompot . 163 Brombeeren . 164	IX. Rapitel.
0.	acpfel in der Safate 102	Brot. 1. Kloster-Kraitbrot 174 2. Westphälischer Pumpernickel 176
4.	Neptelitant 100	1 Closter= Praithrot 174
0.	Acpfelmus 103	9 Mastrhälischer Runnernickel 176
. b.	Meptelmarmelade 103	3. Weizenschrotb ot 177
1.	Birnencompot 105	4. Dresbener Schroibrot 177
8.	Brombeeren 164	5. Kartoffel:Schrotbrot 177
200	Civilibettialt	6. Berbessertes Schrotbrot 178
10.	Compote von Brombeeren . 164	6. Berbelleries Sultototol 178
11.	Brombeeren, eingemachte . 164	7. Albumin-Schroibrot 178 8. Aleuronat-Schroibrot 178
12.	Erdbeercompot 165 Erdbeeren, einzumachen . 165	8. Aleuronais Saltototot 170
13.	Erdbeeren, einzumachen 165	9. Kartoffel-Schrotbrot 182
14.	Ertbeerfaft 165	10. Hausbrot mit Birfe 183
15.	Erdbeeren, einzulegen 166	11. Steinmehmehlbrot 183
16.	Sagebutten (Dainbutten) . 166 Sagebutten, eingefocht . 166	Anhang.
17.	Sagebutten, eingefocht 166	Vegetarische Rohkost 183
18.	Hagebuttennus 16%	Bochen=Speifefarten für Roh=
19.	Deidelbeercompot 167	fostesser 185
20.	Beidelbeeren, aufzubemahren 167	tolatice
21.	Sinbeercompot 168	Speifezettel auf jeden Tag des
22.	himbeerfaft 168	Jahres.
23.	Rohannisbeerencompot 168	Januar 187
24.	Johnnnisbeerengelee 168	Zahuran 189
25.	Kastaniencompot 168	Februar
26.	Rirschencompot 169	mary
27	Marillen= (Aprifojen=) Com=	April
	pot	Mai
28.	pot	Sinit
29	Barabeisäpfel = (Tomaten)=	Suli
	Somnot	August
30	Compot	September
31	Pflaumencompot 170	October
32	Breiselbeercompot 170	November
33	Breifelbecren, einzumachen . 170	December 206
34	Breifelheersneise 170	Speifezettel für Rraufe.
35	Preiselbeerspeise 170 Rheinisch Kraut 171	
	Stachelbeerengelee 171	1. Bei Bleichsucht und Blut-
00.		armut
	Begetarier. Getränke.	2. Bei Darmfatarrh 209
1.	Apfeltrunt 171	3. Für Drufenfrante und Stro-
2.	Beibelbeertrunf 171	philoje
3.	Bafermehltrunf 171	phulöje
4.	Datteltrunf 171	5. Fir Gelbluchtige 211
	Sagebuttentrunf 172	6. Für Gemütheleidende (By-
6.	Englischer Temperengenm=	pochondrie, Hysterie) 211
	pagner 172 Hafercacao-Frühftück 172	(. Will Geldledlightuille 212
7.	Hafercacao-Frühftüd 172	8. Für Gichtische und Rheus
Cal	ifornifche Dörrgemuse 172	matische 212

9. Für Samorrhoidarier 213 18. Für Bafferfüchtige 21	
o. One gamotigordatice 210 10. Witt 20unitimuline 21	18
10. Gir Daufausichlags-Rrante 214 19. Gur Buderfrante (Diabetes) 2	19
11. Für Bergfrante 214 Empfehlenswerthe vegetariiche	
11. Für Heber- und Missleibende 215 Empfehlenswerthe vegetacijche Speifeanstalten 29	20
13. Für Lungerfrante 216 Empfehlenswerthe Naturärite	
14. Bei Magenfatarrh 216 und Beilanftalten 29	21
15. Für Rervoje 217 Empfehlenswerthe Bezugsquellen 22	22
16. Für Rierenfrante 217 Rachtrag: Aleuronatbrot 23	30
17. Bei Stuhlverstopfung 218 Inferate.	

Nachtrag.

Aleuronatbrot.

1 kg Aleuronat wird in eirea 3 kg siedendes Wasse eingestragen und unter Umrühren eirea 15 Minuten hefocht. In diese lauswarme Masse werden dann 4 kg Mehl und 400 g Preshese eingeknetet und 100 g Salz zugesetzt. Die geschmeidige Teigmasse bleibt bedeckt zum Treiben liegen, wird dann in z. B. 8 Brote abgetheilt und zweckmäßig in (nicht zu hoher) Kastensorm, worin sie noch etwas aufgehen, bei üblicher Backosensie gebacken.

