Inhalt.

	Seite		Seite
I. Abtheilung.			
Nährwerth der Nahrungsmittel	1	Salzgurken	20
Speise- oder Vorrathskammer	2	Geprühte Gurken	20
Amerikanisches Eishaus	3	Salat-Gurken	20
Ursache des Verderbens der Nahrungsmittel	4	Unreife Kürbisse	21
Fermente	5	Aufbewahrung der Schwämme	21
Carbolsäure	6	Kartoffelbeereu	21
Kreosot	6	Sauerampfer	21
Salicylsäure	6	Sauerkraut	22
Schwefelbioxyd	7	Kraut in Töpfen	22
Benzoesäure und Tymol	7	Sauerkraut, schnell bereitet	22
Borsäure	7	Krautsuppe	23
Metallsalze	7	Aufbewahrung des Obstes	23
Zucker	7	Trocknen des Obstes	24
Salz	7	Obst in Zucker	25
Alkohol	7	Conservirung der Früchte durch Kochen in Zucker	26
Glycerin	8	Zuckerlösung	26
Holzohle	8	Eingemachte Früchte (Reineclaudes)	27
Conservirung des Fleisches	8	Marillen	27
Fleisch nach Appert'schen Verfahren	9	Reife Marillen	28
Liebig's Fleischextract	9	Pflirsche und Blutpflirsche	28
Conservirung durch Rauch	10	Mirabellen, Zwetschen u. Pflaumen	28
Schnelkräucherei	10	Simbeeren, Brombeeren und Maulbeeren	28
Echte Suppenzettelu	10	Mispeln und Schlehen	28
Unechte Suppenzettelu	11	Birnen	28
Tablettes de bouillon	11	Ribisel, Berberitzen und Weichseln	29
Conservirte Milch	11	Kirschen	29
Condensirte "	12	Quitten	29
Milch für Säuglinge	12	Ananas	29
Conservirung von Eiern	13	Eingefochte Melonen	30
Das Auszschmelzen der Butter	13	Kürbisse, Schalen von Melonen und Gurken	30
Das Salzen der Butter	14	Schwarze Nüsse	30
Getrocknete grüne Bohnen	15	Preißelbeeren im eigenen Saft	30
Eingemachte "	15	Preißelbeeren in Essig	30
Bohnen in Essig	15	Weißer Nüsse	31
Bohnen nach Appert	15	Birnen mit Ingwer	31
Grüne Erbsen	16	Eingefochte Preißelbeeren	31
Gemüse in Büchsen	16	Eingemachter Rhabarber	31
Spargel	16	Zweitschen in Essig	32
Grüne Erbsen (in Büchsen)	16	Trauben mit Rum	32
Mixed-Pikles	17	Trauben in Brauntwein	32
Paradeisäpfel	17	Dunstobst	32
Essiggurken	19	Obst in Büchsen	33
Russische Gurken	19	Fruchtsäfte	33
Teufelsgurken	19	Ribiselsaft	33

Durch Gährung gewonnene Säfte.

Preißelbeerfaft	34
Heidelbeerfaft	34
Berberitzenfaft	34
Schwarzer Maulbeerfaft	34
Erdbeerfaft	34
Himbeerfaft	34
Gefochte Fruchtjäfte	34
Himbeerfaft	35
Erdbeerfaft	35
Die feinfte Fruchtjäfte	35
Gelée von unreifen Äpfeln	36
Marmeladen oder Salsen	36
Erdbeer = Marmelade	39
Hagebutten = "	39
Citronen = "	39
Pomeranzen = "	39
Heidelbeerjäfte	40
Himbeer-Marmelade Nr. 1, 2	40
Ribifjel = " 1, 2	40
Wohlfeile Kirfchen-Marmelade	41
Weintrauben-Marmelade	41
Obft, ungekocht in Rum	41
Früchte in Rum für Herren-Früh- ftüde	41
Zwetsfchen in Eßig	41
Kirfchen in Eßig	42
Aufbewahren von Früchten in Glycerin	42
Aufbewahren von Früchten in Alkohol	42
Früchte ohne Kochen confervirt	43
Verzuckern von Früchten	43
Gelée (zur Verzierung)	44
Äpfel- und Quitten-Gelée	44
Birnen = Gelée	44
Citronen = "	44
Pomeranzen-Gelée	44
Erdbeer = "	45
Ribifjel und Himbeer-Gelée	45
Pfirsich-Gelée	45
Aelteres Recept für Ribifjel-Gelée	45
" Himbeer = "	45
Äpfelfen-Gelée	46
Kirfchen- und Weichjel-Gelée	46
Weintrauben Gelée	46
Bereitung von Gelatine	46
Aufbewahren von Pomeranzen- fchalen	47
Eßig	47
Wohlfeiler Eßig	47
Kräuter-Eßig	48
Gewürz = "	48
Himbeer = "	48
Stragon = oder Bertram-Eßig	48

Liqueure.

Kümmel-Liqueur	49
Verfchiedene Arten Nuß-Liqueur	49
Pflaumen-Liqueur	50
Kirfchen- Liqueur aus fchwarzen Johannis- beeren	50
Kirfch-Liqueur	51
Recept für Rum	51

II. Abtheilung.

Erklärung der gewöhnlichen Küchen- ausdrücke	52
Eine fchwer zu beantwortende Frage	56
Suppen	56
Kraft- oder braune Suppe	57
Rebhühner-Purée = "	57
Leber-Purée = "	58
Frühlingskräuter = "	58
Gemifchte " Nr. 1, 2	58
Franzöfifche "	59
Sauerampfer = "	59
Geriebene Gerfte = "	59
Nudel- und Fleckel = "	59
Schlicktrapsen = "	60
Ulmergerfte = "	60
Reis = "	60
Schöberl = "	61
Grießnockerl = "	61
Fuß = "	61
Banadel-Suppe	61
Hirn = "	61
Aufgelaufene Banadel-Suppe	62
Fleifchknödel = "	62
Käfigerfte = "	62
Erdäpfelmondschein = "	62
Zungenftudel = "	62
Fridatten = "	63
Eingetropfte "	63
Semmelknödel = "	63
Hirnwandel = "	63
Hirn-Conjommée = "	64
Hühner-Conjommée = "	64
Haché-Conjommée = "	64
Leberreis = "	64
Schinkenmockerln = "	64
MarktKnödel = "	65
Geb. Erdäpfelknödel = "	65
Erdäpfelknödel = "	65
Spargel = "	65
Carfiol = "	65
Grüne Erbjen = "	65
Reife Erbjen = "	65
Linfen = "	66
Erdäpfel = "	66

	Seite
Gansel-Suppe	66
Speckknödel-Suppe Nr. 1, 2	66
Abgebr. Griestknödel-Suppe	67
Abgetrieb. Griestknödel- " " Nr. 1, 2	67
Leberknödel- " "	67
Semmelknödel- " "	67
Einmachknödel- " "	67
Bröselknödel- " "	68
Sago- " "	68
Brod- " "	68
Verlorene Hendel- " "	68
Schildkröten- " "	68
Fleis- " "	69
Suppe m. geback. Griestnockerln	69
Paradeisäpfel-Suppe	69
Holsteiner Speck-Suppe	69
Lungenknödel-Suppe	70
Einfache Lungen-Suppe	70

Fasten-Suppen.

Niederösterreichische Stoß-Suppe " " Rahm- " "	70
Weißer Kümme- " "	70
Braune " "	70
Petersilien- " "	71
Sellerie- " "	71
Schwamm- " "	71
Weißer Fisch- " "	71
Fisch- " "	71
Gestohene Fisch- " "	72
Beuschel-Suppe Nr. 1, 2	72
Koggen- " "	72
Hecht- " "	72
Erbsäpfel- " "	73
Bier- " "	73
Wein- " "	73
Frosch- " "	73
Krebs- " "	74
Risolen- " "	74
Rohrhühner- " "	74
Milch- " "	74
Panadel- " "	74
Mandel- " "	74
Rütscher- " "	75
Kräuter- " "	75
Erbsbeeren- " "	75
Falsche Chocolate-Suppe	75
Chocolate- " "	75
Kastanien- " "	75
Aprikosen- " "	76
Rumforders- " "	76

Asietten und Einschiebspeisen.

Salmi von Rebhühnern au chasseur	76
Fleisch-Becherl	77

	Seite
Schöppencotelettes mit Petersilie	77
Fleischrouladen mit Reis	77
Henne mit Fricassée-Sauce	77
Rebhühner mit Trüffeln	77
Tauben mit Limoniensauce	78
Schweins-Cotelettes mit Senf	78
Schnitzel mit Milzfisch	78
Fricandeau piquante	78
Gespickte Leber	79
Leber à la mode	79
Gebütnete Gansleber	79
Kälberne Vögel	79
Faschwürste aus Fisch	79
Zunge in Sardellensauce	79
Fachirte Zunge	80
Schöppen-Cotelettes Nr. 1, 2	80
Kalbs-Cotelettes	80
Tauben in einer Pastete	80
Dahenschweif	81
Beichamel-Rouladen	81
Gefüllte Schnecken	81
Risolen	81
Gemischte Speise	82
Salmi von Schnepfen	82

Kalte Asietten.

Chaud-froid von Rebhühnern	82
Französische Gansleber-Pastete	83
Rebhühner mit Salmi	83
Bereitung von Aspice	83
Mayonnaise Nr. 1, 2	84
Aspic nach einem alten Recept	84
Kalte Hagen-Pastete	85
Trüffel-Pastete	85
Gansleberfisch mit Aspice	86
Herrichten von Trüffeln	86
Einige Worte über Trüffeln	86
Röckel-Zunge mit Krenn	87
Kalbshirn mit Mayonnaise	87
Kalbshirn mit Aspice	87
Consomme von Wildpret	87
Kalter Leberkuchen	88
Fachirter Lungenbraten als Wurst	88
Französische Kalbsleber-Pastete	88
Gefüllte Eier mit Remusaden-Sauce	88

Warme Saucen.

Paradeisäpfel-Sauce	89
Ribisel-Sauce	89
Wein-Sauce	89
Schnittlauch-Sauce	89
Sardellen-Sauce	89
Häring-Sauce	90
Kapern-Sauce	90
Milz-Sauce	90
Limoniensauce	90

	Seite		Seite
Knoblauch-Sauce	90	Purée von Hülsenfrüchte	99
Dillkraut-Sauce	90	Eingebrannte Linfen	100
Bertram-Sauce	90	Linfen- und Fiolensalat	100
Sauerampfer-Sauce	90	Eingebrannte Fiolen	100
Kräuter-Sauce	90	Eingebrannte Erbsen	100
Schwämme-Sauce Nr. 1, 2	91	Böhmische Erbsen	100
Gurken-Sauce	91	Pastinat als Salat	100
Zwiebel-Sauce Nr. 1, 2	91	Schwarzer Rettigalat	100
Chalotten-Sauce	91	Erdäpfelspeise	101
Oberkrenn	91	Erdäpfel-Polenta	101
Milchkrenn	92	Erdäpfel-Purée	101
Semmelkrenn	92	Erdäpfelspeise als Garnitur	101
Suppenkrenn	92	Kohlscheiben	101
Feine Sauce	92	Erdäpfel-Croquetten	101
Hagebutten-Sauce	92	Billige Kartoffelspeise	102
Preißelbeer-Sauce	92	Kartoffeln mit Paradeisäpfeln	102
Krüffel-Sauce	92	Erdäpfelschmarrn	102
Salmi-Sauce	93	Abgeschmalzene Erdäpfel	102
Drangen-Sauce	93	Erdäpfel mit Butter	102
Roths Rüben-Sauce	93	Eingebrannte Erdäpfel	102
Witbpret-Sauce	93	Erdäpfel-Salat " m. Petersilie	102
Saucen zu Fischen.			
Fricassé-Sauce	93	Eingebrannte Gurken	103
Französische Sauce	94	Endivien- oder Winter-Salat	103
Holländer-Sauce zu Fisch	94	Herren-Pilze	103
Rahm-Sauce	94	Morcheln oder Maurachen	103
Sardellen-Sauce	94	Bredlinge	103
Mustern-Sauce	94	Sauerampfer-Purée	104
Krebs-Sauce	94	Salat mit Semmelbrösel	104
Kalte Saucen und Zugaben zum Fleisch.			
Roths Rüben	94	Gedünsteter Salat	104
Sellerie	95	Eingebrannter Kohl	104
Kohlen	95	Gedünsteter Kohl	104
Weißs Rüben-Sauce	95	Gefüllter Kohl	105
Mayonnaise (Del-Sauce)	95	Kohl als Salat	105
Falsche Mayonnaise	95	Grüne Fiolen oder Bohnenschoten gekocht	105
Schnittlauch-Sauce	96	Gedünstete Bohnen	105
Bertram-Sauce	96	Spargel-Bohnen	105
Apfel-Krenn	96	Bohnen-Salat	105
Erdäpfel-Sauce	96	Sauere Rüben	105
Fiolen-Sauce	96	Weißs Rüben	106
Drangen-Sauce	96	Gedünstete Rüben	106
Kalte Sardellen-Sauce	96	Krantrüben	106
Gemischte Sauce	97	Spargel	106
Gemüse und Salate.			
Spinat	97	Spargel mit Butterauce	106
Kopf- oder Häuptel-Salat	97	Spargel mit Essig und Del	106
Speck-Salat	97	Carfiol	106
Koch-Salat	98	Gebackener Carfiol	107
Fachirte Gurken	98	Fachirter Carfiol	107
Gefüllte Kohlrüben	98	Carfiol-Salat	107
Kohlrüben mit Fisch	99	Artischoden	107
Fachirter Salat	99	Eingebrannte Kohlrüben	107
		Gedünstete Kohlrüben	107
		Kohlrüben-Salat	108
		Sauere Kohl-Rüben	108
		Gedünstete gelbe Rüben oder Mähren	108

	Seite
Eingebrannte Möhren	108
Gedünstete grüne Erbsen	108
Gedochte grüne Erbsen	109
Zuckererbsenschoten	109
Sprossen	109
Blaukohl	109
Gurkensalat	109
Sauerkraut	110
Gedünstetes Kraut	110
Frisches Kraut mit Essig	110
Gedünsteter Rohl	110
Gebackenes Sauerkraut	111
Roßkraut	111
Roßkraut mit Maronen	111
Rüben mit Kastanien	112
Gefülltes Kraut	112
Krautsalat	112
Welscher Salat	113
Prinzessin-Gemüse	113
Wurzelsalat	114
Salata di Genova	114

Fleischspeisen — Rindfleisch.

Boeuf à la mode	114
Stoffade	115
Gedämpftes Fleisch	115
Beefsteaks	115
Griechische Beefsteaks	115
Rohe Beefsteaks	116
Rostbraten mit Zwiebel	116
" " Knoblauch	116
" " Sardellen	116
Maschin-Rostbraten	116
Gedünsteter Rostbraten	116
Gepickter	116
Abgeschmalzener "	117
Fachirter	117
Gebackener	117
Roastbeef	117
Speckbraten	117
Matrosenfleisch	118
Saftbraten	118
Harlequin-Fleisch	118
Schwäbisches Fleisch	118
Fachirtes Schwäbisch	119
Jägerbraten	119
Jägerbraten auf andere Art	119
Lungenbraten	119
Gebeizter Lungenbraten	120
Lungenbraten in Speck	120
Fachirter Lungenbraten mit Reis	120
Lungenbraten à la minute	120
" mit Erdäpfel und	
Schinken	121
Reinbraten	121
Fachirtes Schnitzel	121

	Seite
Fleisch-Roulade mit Reis	121
Wiener Gollaßch	121
Oesterreichisches Gollaßch	122
Pfeffer-Pothast	122
Fleisch-Kugeln	122
Dominiques-Fleisch	122
Höckelzunge mit Rahmsauce	123
Zungenschnitzel	123
Dchsen gaumen	123
Rindsstamm	124
Dchsenischlepp	124

Kalbfleisch

Natur schnitzel	124
Kaiserschnitzel	124
Sardellen-Schnitzel	124
Panirtes	124
Kalbs-Coteletten	125
" Fricandeau	125
Kalbsbraten mit Kräutern	125
Pikant gebratenes Kalbfleisch	125
Gebeizter Kalbschögel	126
Gefüllte Kalbsbrust	126
Grillirte Kalbsbrust	126
Gewickelte Kalbsbrust	126
Kalbfleisch mit Paprika	127
Kalbschögel mit Sellerie-Sauce	127
Fricandeau piquante	128
Gepickte Kalbschnitzel	128
Gebratener Kalbschögel	128
Kälber-Fasch-Filets	128
Kalbsfüße gebacken	128
Gebackene Gefröße	129
Kalbschulter	129
Kalbschulter als Galantine	129
Kalbs-Ragout	129
Gewöhnlich eingemachtes Kalbfleisch	129
Kalbs-Bries oder Kalbsmilch	130
" Beuschel	130
" Lunge als Haché	130
Gedünstete Kalbsleber	131
Gebackene	131
Geröstete Leber	131
Kalbshirn mit Fricassée	131
Gebackenes Kalbshirn	131
Geröstetes Kalbshirn	131
Kalbskopf en frittassée	132
Farce von Bratwürsten	132
" " Leber	132
" " Kalbfleisch	132

Schweinefleisch.

Gebratenes Spanferkel	133
Gesulztes Spanferkel	133
Spanferkel mit Krenn	134
Junges vom Ferkel	134
Schweinsbraten	134

	Seite
Schweinsbraten mit Kruste . . .	134
Schweinscotelettes mit Senf . . .	134
" gedünstet . . .	135
" mit Limonienjaft . . .	135
" eingebroñfelt . . .	135
Schweinefleisch mit Hirse . . .	135
" Reis . . .	135
Kremsfleisch . . .	135
Schweinefleisch als Wildschwein . . .	136
Kaltes Schweinefleisch . . .	136
Gefelchte Schweinszunge . . .	136
Bratwürste . . .	136
Leberwürste . . .	137
Blutwürste . . .	137
Reischnigel . . .	137
Schweinskopf als gestürzte Sulze . . .	138
Geröstete Nieren . . .	138
Sauere . . .	138
Gedünsteter Schweinschlögel . . .	138

Schöpfensfleisch.

Schöpfenbraten . . .	139
Schöpfenschlögel mit Paradeisauce . . .	139
Junges Schöpfensfleisch mit Mayo- van-Erdäpfel . . .	139
Schöpfenschlögel auf Wildpretart . . .	139
Schöpfensfleisch mit Paprika . . .	140
Gebratenes Lammernes . . .	140
Gefüllter Lammbraten . . .	140
Gebadenes Lammfleisch . . .	141
Lammfleisch mit Verriamsauce . . .	141
Holländer Lammischlögel . . .	141
Lammcotelettes mit Mayonnaise . . .	141
Lammfleisch mit Schwamm sauce . . .	141
Eingemachtes Lammfleisch . . .	142
Raninchen . . .	142
Einige Worte über Pferde- fleisch . . .	142

Hausgeflügel.

Gebratene Tauben mit Semmelfülle . . .	142
Gespickte Tauben . . .	143
Tauben-Filets . . .	143
Tauben in einer pikanten Sauce . . .	143
" als falsche Krametsvögel . . .	143
" in Limonien sauce . . .	144
Hühner in Fricassée . . .	144
Weiß gedünstete Hühner . . .	144
Hühner in Wachholder sauce . . .	144
Gedünstete junge Hühner . . .	144
Nürnbergger Hühner . . .	145
Hühner-Ragout . . .	145
Croquettes à la reine . . .	145
Gebadene Hühner . . .	146
Gebratene . . .	146
Huhn mit Mayonnaise . . .	146

Heiß abgefottene Hühner . . .	146
Poulard . . .	146
Hühner mit Paradeisauce . . .	146
" Rudeln . . .	147
Eingemachte Hühner . . .	147
Gebratener Kapau . . .	148
Kapau mit Aspice . . .	148
" " Rahmsauce . . .	148
" " Trüffeln . . .	148
Gebratener Indian . . .	149
Indian als Galantine . . .	149
Gebratene Enten . . .	149
Ente als Wildpret . . .	150
Gebratene Gans . . .	150
Gedünstete Gans . . .	150

Wildpret.

Gebratener Hase Nr. 1, 2 . . .	150
Paprika-Hase . . .	151
Kalter Hase . . .	151
Junges vom Hasen . . .	151
Rehrücken . . .	151
Rehschlögel . . .	151
Rehrbraten . . .	152
Rehcotelettes . . .	152
Einfach gebratene Cotelettes . . .	152
Wildpret-Hack . . .	152
" -Budding . . .	152
Hirschrücken . . .	152
Hirschziemer . . .	152
Filet vom Schlögel . . .	153
Hirschrippen . . .	153
Stücke vom Vordertheil . . .	153
Gemsenfleisch . . .	153
Wildschwein . . .	153
Gebratenes Wildschwein . . .	154
Wildschweinkopf . . .	154
Gelochtes Wildschweinfleisch . . .	154

Wildgeflügel.

Auerhahn . . .	155
Auerhahn mit Salmi . . .	155
Wildgans . . .	156
Wildente . . .	156
Fasan . . .	156
Rebhühner . . .	156
Rebhühner mit Champignons . . .	156
Mayonnaise de perdreaux . . .	156
Haselhühner . . .	157
Schnepfen . . .	157
Krametsvögel . . .	157
Wachteln . . .	157
Kleinere Vögel . . .	157

Fische.

Blau gefottene Fische . . .	158
Abgekochte Fische . . .	158

	Seite
Fische auf ungarische Art	158
Gebackene Fische	158
Hecht mit Knödelchen	159
Hansen	159
Schaiden	159
Suchen	159
Meerfische	159
Stodfisch	160
Häring mit Äpfeln	160
Gebatener Häring	160
Gebackener "	160
Krebse	160
Krebsbutter	160
Sardellenbutter	161
Hummer oder Meerkrebse	161
Meerspinne	161

Eierspeisen.

Eier zu kochen	161
Eierschmalz	162
Eier in Sauce	162
Gestürzte Eier	162
Gesetzte Eier in Milchrahm	162
Eierspeise	162
Aufgelaufene Eierspeise	162
Spiegeleier	163

Mehlspeisen.

Butterteig	163
Strudelteig	164
Milchrahm-Strudel	164
Apfel- "	165
Gries- "	165
Nuß- "	165
Strudeln im Allgemeinen	165
Schinken-Strudel	165
Reis- "	165
Gefalzener Krebsstrudel	166
Süßer "	166
Zwetschen-Strudel	166
Italienischer "	166
Kirschen- und Weichselstrudel	166
Apfel-Strudel mit Marillensaft	167
Erdäpfel- "	167
Topfen- "	167
Kraut- "	167
Chocolade- "	167

Doppeltkohlenjaures Natron
und Weinstein.

Germispeisen.

Hochfeine Krapsen	169
Mittelfeine "	170
Ordinäre Faschingskrapsen	170
Blechkrapsen	170
Kaiser = Gugelhupf	170
Abgetriebener Gugelhupf	170

	Seite
Mittelfeiner Gugelhupf	171
Abgeschlagener "	171
Germtorte	171
Weihnachtsstrigel	172
Lindauer Brod	172
Gutes Osterbrod	173
" billiges Milchbrod	173
Leipziger Stollen (Rosinen-Stollen)	173
Leipziger Stollen (Mandel-Stollen)	174
Buchteln	174
Wespennest	174
Dampfnudeln	174
Böhmische Dalken	175
Dalken mit Kraut	175
" ohne Germ	175
" mit Äpfeln	176
Bairische Schmalznudeln	176
" Schnecken	176
Baumwollfuchen	176
Aprikosen-Bröbchen	177
Cuba-Bröckeln	177
Erdbeerfuchen	177
Gebackene Mänse	177
Französische Kipfel	178
Germkipfel	178

Mehlspeisen ohne Gese.

Tommerln	178
" von Rukuruzmehl	179
Gelinder Sterz	179
Abgeschmalzene Nudeln	179
Nudeln mit Mohn	179
" " Parmesantäse	179
" " Topfen	179
Erdäpfel-Nudeln	180
Bandel- "	180
Spanische "	180
Gedünstete "	181
Schinkenfleckerln	181
Zwetschknödel Nr. 1 u. Nr. 2	181
Knödel	182
Zwetschknepfeffer	182
Zwetschknöster	182
Gries = Knödel	182
Topfen- "	183
Erdäpfel-Knödel	183
Erdäpfel-Kücheln	183
Gries in der Milch	183
Sirse " " "	184
Milchreis	184
Mehlnockerln	184
Holzhafer Nockerln	184
Wasserspagn	184
Kaiserschmarn	185
Gries "	185
Semmel "	185

	Seite		Seite
Kirchenschmarn	185	Erdbeerkoch	198
Fleisch "	185	Auflauf mit gebräuntem Zucker	198
Krebs "	186	Vionienauflauf	199
Gebackene Erdäpfelnudel	186	Gebackener Apfel-Auflauf	199
" Zwetschken	186	Gefäumter "	199
" Apfelspalten	186	Marillen- "	199
Spritztrauben	186	Dunstkoch mit Chocolateiberguß	199
Reiswürstchen	187	Birnenkoch	200
Zimmt-Gerstel	187	Feines Erdäpfelkoch	200
Spanischer Reis	187	Koch von harten Eierdottern	200
Reisreifen mit Apfelpurée	187	Dfner Pudding	200
Gebackene Schwämme	187	Ruß- "	201
Schnitzkrapsen	188	Orange- "	201
Luftballons	188	Mandel- "	201
Gebackene Tgel	188	Kaffee- "	201
Schneeballen	188	Rumspitze à la Vesuv	202
Polsterzipfen	189	Schwarzbeer-Pudding	202
Gebackene Aprikosen	189	Kastanien-Reis	202
Frittaten-Würstchen	189	Dattel-Pudding	203
Frittaten	189	Rosen- "	203
Im Model gebackene Frittaten	190	Öfter-Mehlspeise	203
Zwetschken-Chalotte	190	Aprikosen-Pudding	204
Gute Omelette	191	Englischer Plum-Pudding	204
Französische Omelette	191	Kaiser-Pudding	204
Aufgelaufene Erdbeerspeise	191	Semmel- "	204
Weinkipfel	191	Spinat- "	205
Burgunderschnitten	192	Vanille- "	205
Schlosserbuben	192	Apfel- "	205
Kastaniennudeln	192	Englischer Erbsen-Pudding	206
Apfelschnitten	192	Sinzer Kirchentuchen	206
Apfelsinen-Coufle	193	Wirtschafts-Kirchentuchen	206
Aprikosen- "	193	Kirchentuchen Nr. 1, 2	206
Omelette- "	193	Zwieback-Kirchentuchen	207
Himbeer- "	193	Feiner "	207
Kaffee- "	194	Mittelfeiner "	207
Thee "	194	Kirchentuchen mit Germ Nr. 1 2	207
Wein- "	194	Obsttuchen	208
Reis- und Griezauflauf	194	Mürber Obsttuchen	208
Kirchenkoch	194	Zwiebacktuchen mit Obst	208
Gerstelauflauf	195	Zwetschentuchen	208
Mohr im Hemd	195	Apfeltuchen	208
Ueberguß	195	Rußtuchen	209
Kaiserauflauf	195	Obsttuchen mit Obersschaum	209
Rumkoch	195	Ribiseltuchen	209
Beischamelfoch	196	Weinbeertuchen	209
Aufgelaufenes Rindskoch	196	Berliner- "	210
Chocolade = Koch	196	Mandel- "	210
Kaffee- "	196	Cadetten- "	210
Blanc-manger-Koch	196	Rudel- "	210
Crème- "	196	Bliz- "	211
Rahm-Auflauf	197		
Linsen-Koch	197		
Marz- "	197		
Rudel-Auflauf	198		
Feines Baumwollkoch	198		
Mehlspeise v. Griez mit Maraschino	198		

Torten.

Rußtorte mit Obersschaum Nr. 1, 2	211
Rußtorte Nr. 1, 2	211
Orangen-Torte	212
Sand- "	212

	Seite
Hafelnuß-Torte	212
" " mit Oberschäum	212
Nudel- "	212
Sofien- "	213
Erdäpfel- "	213
Sacher- " Nr. 1, 2	213
Schaum- "	213
Apfel- "	214
Aufgestrich. "	214
Wohn- "	214
Biscuit- " mit Chocolate	214
Zucker- "	214
Linzer- "	215
Gebroselte Linzer-Torte	215
Gerührte Mandel-Torte 1, 2	215
Gebrannte " " Nr. 1, 2	215
Gehackte " " Nr. 1, 2	216
Biscuit-Torte	216
Brod-Torte Nr. 1, 2	216
Bunsch- "	217
Kastanien-Torte	217
Holländer- "	217
Citronade "	217
Muscazon- "	217
Baïta- "	218
Gries- "	218
Haiden- "	218
Kopuziner- "	218
Geschlagene "	219
Schmalz- "	219
Schicht-Torte	219
Eis- oder Zuckerglasur	220

Kleine Bäckereien.

Anis-Brezeln	221
Anis-Brod	221
Anis-Biscuit	221
Anis-Schnitten	221
Vanille-Kipferln	221
Jungfer-Butterln	221
Spanische Wind-Butterln	222
Thee-Schnitten	222
Bisquit-Bügel	222
" Brod	222
Biscoten-Zwieback	222
Gerolltes Biscuit	223
Biscuit-Waffeln	223
Pignoli-Krapferln	223
Eis- "	223
Marien- "	223
Bauern-Krapfen	224
Bertha-Ringerln	224
Schuhknallen	224
Mandelbögen	224
Spanischer Wind mit Mandeln	224
Schwabenbrod	225

	Seite
Sand-Kugeln	225
Chocolate-Butterln	225
" Karten	225
Inger	225
Zuckerbröckchen	225
Zucker-Roulade	225
Gewürzsternen	226
Torteletten von Bröselteig	226
" " hart. Eierdotterteig	226
" " Linzerteig	226
Zimmitarten " "	226
Vanillebutter	227
Butterbrod	227
Chocolate-Stangen	227
Finger-Krapfeln	227
Grillage	227
Erdäpfel-Wandeln	228
Flo ra-Schnitten	228
Theestangen	228
Theebro	228
Rum-Butterln	228
" Schnitten	228
Butterkipferln	229
Zwieback	229
Kleiner Zwieback	229
Zwiebäcken	229
Karlsbader Zwieback	229
Reichenauer "	229
Mandel-Butterln	230
Makronen	230
Citronen-Sterne	230
Bischofbrod	230
Bischofbrod auf schnelle Art	231
" " mit Chocolate	231
Mandelbrod	231
Chocolatebrod	231
Früchten- " Nr. 1, 2	231
Kastanien-Biscuits	232
Kartoffel-Stangerln zum Thee	232
Mascat-Confect	232
Königsberger Marzipan	233
Makronen Nr. 2	233
Zuckernüsse	233
Pfeffernüsse	233

Gefrorenes, Crème-Sulzen.

Gefrorenes	234
Erdbeer-Gefrorenes	234
Vanille- "	234
Kaffee- "	235
Chocolate- "	235
Pomeranzen-Gefrorenes	235
Tutti-Frutti- "	235
Ribijel- "	235
Quitten- "	235

	Seite
Gefrorenes in Gläsern.	
Gefrorenes Obst mit Wein	236
Hofsteiner Milch	236
Kaltschale von Erdbeeren	236
Sehr einfache Chaudreau-Sulze	236
Pomeranzen	236
Himbeer-Sulze	237
Glacé Aprisofen-Kaltschale	237
Blanc-manger Nr. 1, 2	237
Maraschin-Sulze	237
Simonien-	238
Drangen-	238
Punsch-	238
Marillen-Sulze	238
Pêlé-mêlé	238
Schwarze Kaffeesulze mit Mandel- milch	239
Pudding à la Nesselrode	239
Kalte Apfelspeise	239
Wein-Crème mit Makronen	240
Kaffee-Crème	240
Citronen-Crème	240
Schlagobers	241
Schwammschaum	241
Erdbeerschaum	241
Pomeranzenschaum	241
Erdbeer-Charlotte	242
Charlotte russe	242
Crémédüthen	242
Kalte Oberspeise	243
Crème von Erdbeer oder Himbeer	243
Moussé von Äpfeln	243
Limonadenspeise	244
Vanille-Crème	244
Apfel-	244
Sultan-	244
Crème von gebranntem Zucker	245
Whips	245
Crème in Bechern	245
Kastanien-Crème	245
Mandel-	246
Chaudreau und Uebergüsse.	
Marillen-Ueberguß	246
Ueberguß zu Mehlspeisen	246
Wein-Chaudreau	246
Schwarzer Chocolate-Ueberguß	247
Pomeranzen-Ueberguß	247
Pfirfich-	247
Getränke.	
Eis-Kaffee	247
Kaffee	247
Chocolate	248
Cacao	249
Thee	249

	Seite
Punsch	251
Eierpunsch	251
Punsch à la Romaine	251
Weinpunsch	252
Kalter Königspunsch	252
Glühwein	252
Maitrant	252
Weinprobe	252
Wein aus Heidelbeeren	253
Johannisbeer-Wein	253
Cherry-Cobler	253
Cherry-Cobler (einfacher Art)	254
Citronen-Essenz	254
Wein-Bowle	254
Grog	254
Pfirfich-Wein	254
Bierkalteschale	255
Mandelmilch	255
Limonade und Orangeade	255
Wasser	255
Bereitung von Wolken	256

Speisen und Getränke für Kranke.

Fleischbrühe Nr. 1	257
Fleischbrühe für Schwerkrante	257
Fleischbrühe für Kranke	257
Roher Fleischsaft für Blutarme	257
Rohe Fleischkügelchen	257
Brod- und Kohlenwasser	258
Gerstelschleim	258
Gerstenwasser	258
Reis-schleim	258
Hafer-schleim	258
Apfelwasser	258

Ungarische Küche.

Halászle	258
Gfiken mit Krautsuppe	259
Krautsuppe mit Froschkenten	259
" " Bratwürsten	259
Demikat	259
Tatárta mit Milch	260
Wassergries	260
Hirse mit Speck	260
Kulátscha mit Milch	260
Gulhas-Hus	260
Pörkölt-Hus	260
Pörkölt von Schweine- oder Rind- fleisch	260
Poprika-Huhn	261
" Hase	261
" Stör	261
Ragout vom Kalbskopf	261
Tarhonya	261
Kürbis	262
Kürbis-Salat	263

Gefüllte Kohlrüben	263
Gefülltes Kraut	263
Krautfleckerln	263
Kraut mit harten Eiern	263
Grammel-Bogatschen	264
Arany galuska	264
Nußtrudel	264
Topfen-Kolatschen	264
Kraut-	265
Zweifchen-Peltsche	266
Topfen- mit Dillkraut	266
Triett	266
Pfannuchen mit Specksalat	266
Primsen-Haluscha	266
Schwämme	267

Südslavische Speisen.

Kaizische Bitta	267
Serbische Fleisch-Bitta	267
Raja	268
Hošpot	268
Gestürzter Hošpot	269
Kubanka	269
Lotšča	269
Stibizen	269
Paprika-Salat	270

Polnische Speisen.

Kalbs-Braszi mit Fleckerln	270
Polnische Braszi	271
Barzecz sauerer	271
Rothe Kürben als Salat	272
Wassergurken	272
Zunge mit polnischer Sauce	273
Pirogi mit Topfen	273
Topfen-Kuchen	273
Haiden zur Garnirung von Fleischspeisen	274

Böhmische Küche.

Schwarzer Fisch Nr. 1, 2	274
Krebse auf böhmische Art Nr. 1, 2	275
Gebratener Schöpfenschlängel	276
Grillirte Hirschbrust	276
Böhmische Erdäpfelknödel	276
Schöpfenfleisch mit Fleckerln	277
Tentran (Mährisch)	277
Hase auf böhmische Art	277
Halenlauf auf böhmische Art	278
Böhmische Kolatschen Nr. 1, 2	278
Prager Kuchen	278
Böhmischer Strizel	278
Milchschöberl	279
Griespfanzel	279

Italienische Speisen.

Paradeisapfelsuppe	280
Mailänder-Risotto	280

Suppe mit Reis und Macaroni	280
Mailänder Reis	281
Paradeisäpfel-Reis	281
Minestra	281
Gedünsteter Reis	281
Stufato Nr. 1, 2	282
Rosmarinfleisch	282
Italienische Leber	282
Italienischer Roßbraten	282
Beefsteaks	283
Vitello in umido	283
Vitello a lesso	283
Polenta	283
Kraut-Reis	283
Gebäckene Tomaten	284
Gebratene	284
Gefüllte	284
Artischofen	284
Tomaten-Salat	284
Kukuruz-Vorte	285
Macaroni	285
Rothe Grütze aus eingekochten Fruchtsäften (preußisch)	285
Eine ostpreußische Speise	285
Leber auf Schweizer Art	286
Piláv (türkisch)	286
Adschem Pilávi	286
Englischer Fleischpudding	287
Dchsenhirn mit Austern	287

Menu.

Von	288—313
---------------	---------

Anhang.

Wirthschafts-Notizen.

Reinigen von Küchenschirr	317
Der Geflügelhof	318
Ostereier (gefärbte Eier)	319
Eßbare Pilze	320
Abgeschnittene Rosen frisch zu erhalten	321
Barbara-Zweig	321
Potpourri von Blumen und Blättern	322
Frische Blumen zu trocknen	322
Fixiren von Bleistiftzeichnungen	323
Sogenannte sympathetische Tinte	323
Gutes, sehr billiges Zahnpulver	323
Ueber das Aufbewahren des Pelzwertes	324
Allerlei	325
Reinigen von vergoldeten Gegenständen	326
Reinigen von Delbrudbildern	326
Einfache Versilberung von Metallgegenständen	326

	Seite		Seite
Ritt für Perlmutter und Elfenbein	328	Das Auffärben von Glacé-Hand-	
Ritt für gesprungene eiserne Gefäße	328	Schuhen	339
Einwirkung des Viehes auf das		Stoßflecke aus Glacé-Handschuhen	340
Bier	329	Seidene Spitzen zu waschen	340
Butter, Rahm, Milch und Mehl	330	Weißer Spitzen zu reinigen Nr. 1.	340
Mittel, um üble Gerüche zu ver-		Leinen-Spitzen Nr. 2	340
treiben	330	Flecke aus Weißzeug zu entfernen	343
Gegen Feuchtigkeitsschaden	330	Waschen der Wäsche	343
Fußbodenlack 1. 2	331	Stärken von Herrenhemden	346
Fußbodenlack Nr. 3	331	Ueber das Waschen von inficirter	
Parquetfußböden	332	Wäsche	348
Billiges Bohnenrecept	332	Hausapotheke	348
Fußbodenfarbe für weiche Böden	332	Wasser zu Eis	349
Einige Worte über Bettfedern	333	Patschonli-Essen	350
Ueber das Putzen von Schafwoll-		Zimmerausräucherungen	351
stoffen	334	Aetherische Oele	351
Reinigen von Angorafellen	335	Rauchkerzen	351
Reinigen von weißem Sammet	335	Räucheressig	351
Reinigen von weißen Federn	336	Räucherungen um zu Desinfectiren	351
Weißer Pelz zu reinigen	336	Chlorräucherungen	352
Rothweinflecke aus weißen Seiden-		Desinfection in bewohnten Räumen	352
stoffen	336	Salpetersäureräucherungen	352
Staubflecke aus schwarzem Taffet	337	Bei Scharlach	353
Fettflecke aus Gaze-Fris	337	Rienner's Desinfectionsmittel	353
Stoßflecke (Moderflecke) aus Atlas	337	Der carbolsaure Kalk	353
Harzflecke aus schwarzer Seide	337	Kalkhydrat	353
Seife zum Waschen farbiger Seiden-		Gegen frisch getünchte Wände	353
stoffe	337	Desinfection von Kleidungsstücken	353
Ein sehr gutes Fleckwasser	337	bei Krankenpflege	354
Stoßflecken aus Seidenstoff und		" von Aborten	354
Wolle	338	Ameisen zu vertreiben	355
Perlmutterknöpfe wieder glänzend		Flöhe zu vertreiben	355
zu machen	338	Wanzen zu vertreiben	356
Rehlederne Handschuhe zu putzen	338	Vertreiben von Küchenschaben	356
Alte Schwämme zu reinigen	338	Mäuse und Ratten zu vertreiben	357