

## Inhalts-Verzeichniß.

|                                          | Seite |                                    | Seite |
|------------------------------------------|-------|------------------------------------|-------|
| <b>I. Abtheilung.</b>                    |       |                                    |       |
| Einleitung                               | 5     | Aufbewahren von Pomeranzenschalen  | 17    |
| Conserviren von Obst und Früchten        | 6     | Citronenschalen                    | 17    |
| Zuckerlösung                             | 6     | Gelées zur Verzierung              | 18    |
| Conserviren der Früchte durch Kochen     | 6     | Apffel- und Quitten-Gelée          | 18    |
| in Zucker                                | 6     | Quitten-Gelée Nr. 2                | 18    |
| Eingemachte Früchte. Reineclaude's       | 7     | Gelée von unreifen Apfeln          | 18    |
| Anderer Art                              | 7     | Birnen-Gelée                       | 19    |
| Schwergekochte Pfirsiche und Marillen    | 8     | Citronen-Gelée                     | 19    |
| Eingefochte Quitten                      | 8     | Pomeranzen-Gelée                   | 19    |
| Anderer Art                              | 8     | Erdbeer-Gelée                      | 19    |
| Ananas                                   | 8     | Ribisel- und Himbeer-Gelée         | 19    |
| Eingefochte Melonen                      | 9     | Pfirsich-Gelée                     | 19    |
| Kürbisse, Schalen von Melonen und Gurken | 9     | Ribisel-Gelée                      | 20    |
| Spanische Weichseln                      | 9     | Älteres Recept für Ribisel-Gelée   | 20    |
| Kirschen                                 | 9     | Ribisel-Gelée Nr. 3                | 20    |
| Eingefochte Birnen                       | 10    | Älteres Recept für Himbeer-Gelée   | 20    |
| Birnen mit Ingwer                        | 10    | Himbeer-Gelée                      | 20    |
| Herbst-Butterbirnen einzukochen          | 10    | Aprikosen-Gelée                    | 21    |
| Schwarze Nüsse                           | 10    | Kirschen- und Weichsel-Gelée       | 21    |
| Weißer Nüsse                             | 11    | Weintrauben-Gelée                  | 21    |
| Eingemachte Bohnen                       | 11    | Heidelbeer-Gelée                   | 21    |
| Heidelbeeren                             | 11    | Dunstobst                          | 21    |
| Ribisel, Verberizen und Weichseln        | 11    | Obst in Büchsen                    | 22    |
| Himbeeren, Brombeeren und Maulbeeren     | 12    | Marmeladen                         | 23    |
| Mispeln und Schlehen                     | 12    | Erdbeer-Marmelade                  | 25    |
| Kirschen in Essig                        | 12    | Hagebutten-Marmelade               | 25    |
| Zweitschen in Essig                      | 12    | Citronen-Marmelade                 | 26    |
| Anderer Art in Essig                     | 12    | Pomeranzen-Marmelade               | 26    |
| Preißelbeeren im eigenen Saft            | 13    | Orangen-Marmelade                  | 26    |
| Preißelbeeren in Essig                   | 13    | Himbeer-Marmelade Nr. 1            | 26    |
| Eingefochte Preißelbeeren                | 13    | Himbeer-Marmelade Nr. 2            | 27    |
| Preißelbeeren in Wein                    | 13    | Ribisel-Marmelade Nr. 1            | 27    |
| Eingemachter Rhabarber                   | 13    | Ribisel-Marmelade Nr. 2            | 27    |
| Eingefochte Rosen                        | 13    | Bohlsche Kirschen-Marmelade        | 27    |
| Eingefochte kleine, grüne Pomeranzen     | 14    | Kirschen-Marmelade Nr. 2           | 27    |
| Stachelbeeren                            | 14    | Kürbis-Marmelade                   | 27    |
| Stachelbeeren auf andere Art             | 14    | Weintrauben-Marmelade              | 28    |
| Cornelkirschen                           | 14    | Heidelbeerjasse                    | 28    |
| Eingefochte Mohrrüben                    | 15    | Pflaumen-Marmelade                 | 28    |
| Verschiedene Früchte einzulegen          | 15    | Quitten-Marmelade                  | 28    |
| Obst in Zucker                           | 15    | Compot für den täglichen Gebrauch. |       |
| Schüttelkirschen                         | 15    | Apffel-Pürée                       | 28    |
| Obst ungekocht in Rum                    | 15    | Quitten mit Apffel als Compot      | 29    |
| Früchte in Rum für Herrenfrühstücke      | 16    | Apffel-Compot mit Gelée            | 29    |
| Trauben in Rum                           | 16    | Gedünstete Apffel                  | 29    |
| Trauben in Branntwein                    | 16    | Gedünstete Birnen                  | 29    |
| Verschiedene Früchte in Branntwein       | 16    | Pfirsiche, Marillen und Zweitschen | 29    |
| Aufbewahren der Früchte in Glycerin      | 17    | Kirschen und Weichseln             | 29    |
| Verzuckern von Früchten                  | 17    | Amerikanische Apffel               | 29    |

|                                      |       |
|--------------------------------------|-------|
|                                      | Seite |
| Französischer Aepfel-Salat . . . . . | 30    |
| Trocknen des Obstes . . . . .        | 30    |
| Aufbewahren des Obstes . . . . .     | 31    |

Durch Gährung gewonnene  
Fruchtsäfte.

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| Preißelbeerjaft . . . . .            | 32 |
| Heidelbeerjaft . . . . .             | 32 |
| Erdbeerjaft . . . . .                | 33 |
| Himbeerjaft . . . . .                | 33 |
| Johannisbeerjaft . . . . .           | 33 |
| Gefochte Fruchtsäfte . . . . .       | 33 |
| Ribiselfaft . . . . .                | 33 |
| Schwarzer Maulbeerjaft . . . . .     | 34 |
| Berberitzenjaft . . . . .            | 34 |
| Himbeerjaft . . . . .                | 34 |
| Erdbeerjaft . . . . .                | 34 |
| Die feinsten Fruchtsäfte . . . . .   | 34 |
| Kirschen- und Weichselfaft . . . . . | 35 |
| Erdbeer- und Himbeerjaft . . . . .   | 35 |
| Alkermesjaft . . . . .               | 35 |
| Billiger Essig . . . . .             | 35 |
| Kräuter-Essig . . . . .              | 36 |
| Gewürz-Essig . . . . .               | 36 |
| Himbeer-Essig . . . . .              | 36 |
| Stragon-Essig . . . . .              | 36 |
| Senf . . . . .                       | 36 |

Liqueure.

|                                                     |    |
|-----------------------------------------------------|----|
| Kümmel-Liqueur . . . . .                            | 37 |
| Verschiedene Arten Nuß-Liqueure . . . . .           | 37 |
| Blauweizen-Liqueur . . . . .                        | 38 |
| Kirschen-Liqueur . . . . .                          | 38 |
| Kirsch-Liqueur (Batavia) . . . . .                  | 38 |
| Liqueur aus schwarzen Johannis-<br>beeren . . . . . | 39 |

Aufbewahrung von Gemüse,  
Eiern u. dgl.

|                                                                    |    |
|--------------------------------------------------------------------|----|
| Conservirung von Eiern . . . . .                                   | 39 |
| Das Auschmelzen der Butter . . . . .                               | 40 |
| Das Salzen der Butter . . . . .                                    | 40 |
| Conservirung des Fleisches . . . . .                               | 41 |
| Eine sehr zu empfehlende Art con-<br>servirten Fleisches . . . . . | 42 |
| Fleisch nach Appert'schen System . . . . .                         | 42 |
| Conservirung durch Rauch . . . . .                                 | 43 |
| Pöfeln von Zungen . . . . .                                        | 43 |
| Viebig'scher Fleischextract . . . . .                              | 44 |
| Echte Suppenzetteln . . . . .                                      | 44 |
| Bereitung von Gelatine . . . . .                                   | 45 |
| Sorghleht-Apparat . . . . .                                        | 45 |
| Pilze einzulegen . . . . .                                         | 46 |
| Aufbewahrung der Schwämme . . . . .                                | 46 |

|                                                            |       |
|------------------------------------------------------------|-------|
|                                                            | Seite |
| Schwämme in Butter . . . . .                               | 47    |
| Gedörrte Gemüse . . . . .                                  | 47    |
| Sauerkraut . . . . .                                       | 47    |
| Kraut in Töpfen . . . . .                                  | 48    |
| Sauerkraut schnell bereitet . . . . .                      | 48    |
| Krautsuppe . . . . .                                       | 48    |
| Sauerampfer . . . . .                                      | 48    |
| Eingemachte grüne Bohnen . . . . .                         | 49    |
| Bohnen in Essig . . . . .                                  | 49    |
| Bohnen nach dem Appert'schen Ver-<br>fahren . . . . .      | 49    |
| Getrocknete grüne Bohnen . . . . .                         | 49    |
| Paradiesäpfel . . . . .                                    | 50    |
| Paradiesäpfel nach dem Appert'schen<br>Verfahren . . . . . | 50    |
| Paradiesäpfel in Essig . . . . .                           | 50    |
| In Salzwasser aufbewahrte Paradies-<br>äpfel . . . . .     | 50    |
| Paradiesäpfel in Wein . . . . .                            | 51    |
| Essig-Gurken . . . . .                                     | 51    |
| Russische Gurken . . . . .                                 | 52    |
| Teufels-Gurken . . . . .                                   | 52    |
| Salz-Gurken . . . . .                                      | 52    |
| Gesprißte Gurken . . . . .                                 | 52    |
| Salat-Gurken . . . . .                                     | 53    |
| Kürbisse für den Winter zum Fleisch . . . . .              | 53    |
| Eine andere Art . . . . .                                  | 53    |
| Kürbisse für den Winter in Dunst . . . . .                 | 53    |
| Eingelegte Kürbisse . . . . .                              | 54    |
| Unreife Kürbisse . . . . .                                 | 54    |
| Erbfen, grüne . . . . .                                    | 54    |
| Kartoffel-Beeren . . . . .                                 | 55    |
| Mixed Pickles . . . . .                                    | 55    |
| Gemüse in Büchsen . . . . .                                | 56    |
| Spargel . . . . .                                          | 56    |
| Grüne Erbfen . . . . .                                     | 56    |

II. Abtheilung.

|                                                       |    |
|-------------------------------------------------------|----|
| Erklärung gewöhnlicher Küchenaus-<br>drücke . . . . . | 57 |
| Eine schwer zu beantwortende Frage . . . . .          | 61 |

Suppen.

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| Kraft- oder braune Suppe . . . . . | 62 |
| Suppe mit Fleischextract . . . . . | 62 |
| Rebhühner-Püree-Suppe . . . . .    | 63 |
| Leber-Püree-Suppe . . . . .        | 63 |
| Frühlingskräuter-Suppe . . . . .   | 63 |
| Gemischte Suppe Nr. 1 . . . . .    | 63 |
| Gemischte Suppe Nr. 2 . . . . .    | 64 |
| Französische Suppe . . . . .       | 64 |
| Sauerampfer-Suppe . . . . .        | 64 |
| Beriebene Gerstel-Suppe . . . . .  | 65 |
| Nudel- und Fleckel-Suppe . . . . . | 65 |
| Schlickkrapsen-Suppe . . . . .     | 65 |

|                                                                      | Seite    |
|----------------------------------------------------------------------|----------|
| Gerollte oder Ulmergerstel-Suppe<br>(für 6 bis 8 Personen) . . . . . | 65       |
| Gerstenschleim-Suppe . . . . .                                       | 66       |
| Reis-Suppe (für 6 Personen) . . . . .                                | 66       |
| Schöberl-Suppe . . . . .                                             | 66       |
| Griesnockerln . . . . .                                              | 66       |
| Zus-Suppe . . . . .                                                  | 67       |
| Panadel . . . . .                                                    | 67       |
| Hirn-Suppe . . . . .                                                 | 67       |
| Hirn-Pofesen . . . . .                                               | 67       |
| Aufgelaufenes Panadel . . . . .                                      | 67       |
| Fleischknödeln . . . . .                                             | 68       |
| Kaisergerstel . . . . .                                              | 68       |
| Erdäpfel-Mondscheine . . . . .                                       | 68       |
| Lungenstrudel-Suppe . . . . .                                        | 68       |
| Frittaten-Suppe . . . . .                                            | 68       |
| Eingetrocktes in die Suppe . . . . .                                 | 69       |
| Semmelknödeln . . . . .                                              | 69       |
| Hirnwandel . . . . .                                                 | 69       |
| Kälber-Fasch-Nockerln . . . . .                                      | 70       |
| Hirn-Consommé . . . . .                                              | 70       |
| Hühner-Consommé . . . . .                                            | 70       |
| Hach-Consommé . . . . .                                              | 70       |
| Leberreis . . . . .                                                  | 70       |
| Schinkennockerln . . . . .                                           | 71       |
| Marfknödeln . . . . .                                                | 71       |
| Gebackene Erdäpfelknödel . . . . .                                   | 71       |
| Erdäpfelknödel . . . . .                                             | 71       |
| Spargel-Suppe . . . . .                                              | 71       |
| Carfiol-Suppe . . . . .                                              | 71       |
| Grüne Erbsen-Suppe . . . . .                                         | 72       |
| Suppe von reifen Erbsen . . . . .                                    | 72       |
| Linzen-Suppe . . . . .                                               | 72       |
| Suppe von Erbsen, Linzen oder<br>Bohnen-Tabletten . . . . .          | 72       |
| Erdäpfel-Suppe . . . . .                                             | 72       |
| Ganfel-Suppe . . . . .                                               | 72       |
| Speckknödel Nr. 1 . . . . .                                          | 73       |
| Speckknödel Nr. 2 . . . . .                                          | 73       |
| Abgebrante Griesknödel . . . . .                                     | 73       |
| Abgetriebene Griesknödel . . . . .                                   | 73       |
| Leberknödel Nr. 1 . . . . .                                          | 73       |
| Leberknödel Nr. 2 . . . . .                                          | 73       |
| Semmelknödel . . . . .                                               | 74       |
| Einnachknödel . . . . .                                              | 74       |
| Bröselknödel . . . . .                                               | 74       |
| Hirnködel . . . . .                                                  | 74       |
| Hechtknödelchen . . . . .                                            | 74       |
| Rückheber-Suppe . . . . .                                            | 74       |
| Sago-Suppe . . . . .                                                 | 75       |
| Brotsuppe . . . . .                                                  | 75       |
| Verlorenes Hendl . . . . .                                           | 75       |
| Flecksuppe . . . . .                                                 | 75       |
| Suppe mit gebackenen Friesnockerln<br>Paradeisäpfel-Suppe . . . . .  | 75<br>76 |

|                                 | Seite |
|---------------------------------|-------|
| Holsteiner Specksuppe . . . . . | 76    |
| Lungenknödel-Suppe . . . . .    | 76    |
| Einfache Lungenuppe . . . . .   | 76    |

### Fastensuppen.

|                                                       |    |
|-------------------------------------------------------|----|
| Niederösterreichische Stoßsuppe . . . . .             | 77 |
| Niederösterreichische Rahm-Suppe . . . . .            | 77 |
| Weißer Kümmelsuppe . . . . .                          | 77 |
| Braune Kümmelsuppe . . . . .                          | 77 |
| Petersilie-Suppe . . . . .                            | 77 |
| Sellerie-Suppe . . . . .                              | 77 |
| Schwamm-Suppe . . . . .                               | 77 |
| Weißer Fischsuppe . . . . .                           | 78 |
| Fischsuppe . . . . .                                  | 78 |
| Gestohene Fischsuppe . . . . .                        | 78 |
| Beuschelsuppe Nr. 1 . . . . .                         | 78 |
| Beuschelsuppe Nr. 2 . . . . .                         | 79 |
| Rogensuppe . . . . .                                  | 79 |
| Hechtuppe . . . . .                                   | 79 |
| Schildkröten-Suppe . . . . .                          | 79 |
| Bier-Suppe . . . . .                                  | 80 |
| Wein-Suppe . . . . .                                  | 80 |
| Frosch-Suppe . . . . .                                | 80 |
| Erdäpfel-Suppe . . . . .                              | 80 |
| Krebs-Suppe . . . . .                                 | 80 |
| Fisolen-Suppe . . . . .                               | 81 |
| Rohrhühner-Suppe . . . . .                            | 81 |
| Milch-Suppe . . . . .                                 | 81 |
| Panadel-Suppe . . . . .                               | 81 |
| Mandel-Suppe . . . . .                                | 82 |
| Ritzcher . . . . .                                    | 82 |
| Kräuter-Suppe . . . . .                               | 82 |
| Erdbeeren-Suppe . . . . .                             | 82 |
| Falsche Chocolate-Suppe . . . . .                     | 82 |
| Chocolate-Suppe . . . . .                             | 82 |
| Rastanien-Suppe . . . . .                             | 82 |
| Aprikosen-Suppe (für 8 Personen) . . . . .            | 83 |
| Rumforder-Suppe (für 10 bis 12<br>Personen) . . . . . | 83 |

### Asfietten und Einschiebspeisen.

|                                              |    |
|----------------------------------------------|----|
| Salmi von Rebhühnern au chasseur . . . . .   | 84 |
| Fleisch-Becherl . . . . .                    | 84 |
| Schöpfen-Cotelettes mit Petersilie . . . . . | 84 |
| Fleisch-Kouladen mit Reis . . . . .          | 84 |
| Henne mit Fricassée-Sauce . . . . .          | 85 |
| Rebhühner mit Trüffeln . . . . .             | 85 |
| Gespickte Leber . . . . .                    | 85 |
| Leber à la mode . . . . .                    | 85 |
| Gedünstete Gansleber . . . . .               | 85 |
| Kälberne Vögel . . . . .                     | 85 |
| Faschwürste aus Fisch . . . . .              | 86 |
| Zunge mit Sardellensauce . . . . .           | 86 |
| Faschirte Zunge . . . . .                    | 86 |
| Schöpfen-Cotelettes Nr. 1 . . . . .          | 86 |

|                                                       | Seite |                                              | Seite |
|-------------------------------------------------------|-------|----------------------------------------------|-------|
| Schöpfen-Cotelettes Nr. 2 . . . . .                   | 87    | Schwamm-Sauce Nr. 1 . . . . .                | 99    |
| Kalbs-Cotelettes . . . . .                            | 87    | Schwamm-Sauce Nr. 2 . . . . .                | 99    |
| Tauben in einer Pastete . . . . .                     | 87    | Gurken-Sauce . . . . .                       | 99    |
| Hühner-Pastete (für den gewöhnlichen Tisch) . . . . . | 87    | Zwiebel-Sauce Nr. 1 . . . . .                | 100   |
| Tauben mit Limonien-Sauce . . . . .                   | 88    | Zwiebel-Sauce Nr. 2 . . . . .                | 100   |
| Schweins-Cotelettes mit Senf . . . . .                | 88    | Chalotten-Sauce . . . . .                    | 100   |
| Schnitzel mit Milz-Fasch . . . . .                    | 88    | Oberskren . . . . .                          | 100   |
| Fricandeau piquante . . . . .                         | 88    | Witschkren . . . . .                         | 100   |
| Echenschweif . . . . .                                | 89    | Semmelkren . . . . .                         | 100   |
| Beshamel-Kouladen . . . . .                           | 89    | Suppenkren . . . . .                         | 100   |
| Gefüllte Schnecken . . . . .                          | 89    | Feine Sauce . . . . .                        | 101   |
| Risolen . . . . .                                     | 89    | Hagebutten-Sauce . . . . .                   | 101   |
| Einfaches Mischel-Ragout . . . . .                    | 90    | Preißelbeer-Sauce . . . . .                  | 101   |
| Fasche-Pastetchen . . . . .                           | 90    | Trüffel-Sauce . . . . .                      | 101   |
| Gemischte Speise . . . . .                            | 90    | Salmi-Sauce . . . . .                        | 101   |
| Salmi von Schnepfen . . . . .                         | 90    | Drangen-Sauce . . . . .                      | 101   |
|                                                       |       | Rothe Rüben-Sauce . . . . .                  | 102   |
|                                                       |       | Wildpret-Sauce . . . . .                     | 102   |
| <b>Kalte Affietten.</b>                               |       |                                              |       |
| Chaud-froid von Rebhühnern . . . . .                  | 91    | <b>Saucen zu Fischen.</b>                    |       |
| Rebhühner mit Salmi . . . . .                         | 91    | Fricassée-Sauce . . . . .                    | 102   |
| Bereitung von Aspic . . . . .                         | 91    | Französische Sauce . . . . .                 | 102   |
| Aspic nach einem alten Recept . . . . .               | 92    | Holländer-Sauce zu Fisch . . . . .           | 102   |
| Mayonnaise Nr. 1 . . . . .                            | 93    | Rahm-Sauce . . . . .                         | 102   |
| Mayonnaise Nr. 2 . . . . .                            | 93    | Sardellen-Sauce . . . . .                    | 103   |
| Mayonnaise Nr. 3 . . . . .                            | 93    | Mustern-Sauce . . . . .                      | 103   |
| Kalte Hasen-Pastete . . . . .                         | 93    | Krebs-Sauce . . . . .                        | 103   |
| Trüffel-Pastete . . . . .                             | 94    | <b>Kalte Saucen und Zugaben zum Fleisch.</b> |       |
| Gansleberfasch mit Aspic . . . . .                    | 94    | Rothe Rüben . . . . .                        | 103   |
| Herrichten von Trüffeln . . . . .                     | 94    | Sellerie . . . . .                           | 103   |
| Einige Worte über Trüffeln . . . . .                  | 94    | Nohnen-Sauce . . . . .                       | 104   |
| Böckl-Zunge mit Kren . . . . .                        | 95    | Weisse Rüben-Sauce . . . . .                 | 104   |
| Kalbshirn mit Mayonnaise . . . . .                    | 95    | Mayonnaise . . . . .                         | 104   |
| Kalbshirn mit Aspic . . . . .                         | 96    | Falsche Mayonnaise . . . . .                 | 104   |
| Consommé von Wildpret . . . . .                       | 96    | Schittlauch Sauce . . . . .                  | 104   |
| Kalter Leberfuchen . . . . .                          | 96    | Vertram-Sauce . . . . .                      | 105   |
| Faschirter Lungenbraten als Wurst . . . . .           | 96    | Apfel-Kren . . . . .                         | 105   |
| Französische Kalbsleber-Pastete . . . . .             | 97    | Erdäpfel-Sauce . . . . .                     | 105   |
| Gefüllte Eier mit Remuladen-Sauce . . . . .           | 97    | Fijolen-Sauce . . . . .                      | 105   |
|                                                       |       | Drangen-Sauce . . . . .                      | 105   |
|                                                       |       | Kalte Sardellen-Sauce . . . . .              | 105   |
|                                                       |       | Gemischte Sauce . . . . .                    | 105   |
|                                                       |       | Tartaren-Sauce . . . . .                     | 106   |
| <b>Warme Saucen.</b>                                  |       |                                              |       |
| Paradeisäpfel-Sauce . . . . .                         | 97    | <b>Gemüse und Salate.</b>                    |       |
| Nibiscl-Sauce . . . . .                               | 98    | Spinat . . . . .                             | 106   |
| Wein-Sauce . . . . .                                  | 98    | Kopf- oder Häuptel-Salat . . . . .           | 106   |
| Schnittlauch-Sauce . . . . .                          | 98    | Speck-Salat . . . . .                        | 107   |
| Sardellen-Sauce . . . . .                             | 98    | Koch-Salat . . . . .                         | 107   |
| Häring-Sauce . . . . .                                | 98    | Faschirte Gurken . . . . .                   | 107   |
| Capern-Sauce . . . . .                                | 98    | Gefüllte Kohlrüben . . . . .                 | 108   |
| Milz-Sauce . . . . .                                  | 98    | Kohlrüben mit Fasch . . . . .                | 108   |
| Limonien-Sauce . . . . .                              | 98    | Faschirter Salat . . . . .                   | 108   |
| Knoblauch-Sauce . . . . .                             | 98    |                                              |       |
| Dillkraut-Sauce . . . . .                             | 99    |                                              |       |
| Vertram-Sauce . . . . .                               | 99    |                                              |       |
| Sauerampfer-Sauce . . . . .                           | 99    |                                              |       |
| Kräuter-Sauce . . . . .                               | 99    |                                              |       |

| Seite                                 |                                                       | Seite |
|---------------------------------------|-------------------------------------------------------|-------|
| 108                                   | Purée von Hülsenfrüchten . . . . .                    | 118   |
| 109                                   | Eingebrannte Linfen . . . . .                         | 118   |
| 109                                   | Linfen- und Fijolensalat . . . . .                    | 118   |
| 109                                   | Eingebrannte Fijolen . . . . .                        | 118   |
| 109                                   | Eingebrannte Erbsen . . . . .                         | 118   |
| 110                                   | Böhmische Erbsen . . . . .                            | 119   |
| 110                                   | Pastinat als Salat . . . . .                          | 119   |
| 110                                   | Schwarzer Kettigsalat . . . . .                       | 119   |
| 110                                   | Monat-Kettig . . . . .                                | 119   |
| 110                                   | Erdäpfelspeise . . . . .                              | 119   |
| 110                                   | Erdäpfel-Polenta . . . . .                            | 119   |
| 110                                   | Erdäpfel-Purée . . . . .                              | 119   |
| 111                                   | Erdäpfelspeise als Garnitur . . . . .                 | 119   |
| 111                                   | Kohlscheiben . . . . .                                | 119   |
| 111                                   | Erdäpfel-Croquetten . . . . .                         | 119   |
| 111                                   | Billige Kartoffelspeise . . . . .                     | 119   |
| 111                                   | Kartoffeln mit Paradeisäpfeln . . . . .               | 119   |
| 111                                   | Erdäpfelschnarren . . . . .                           | 119   |
| 112                                   | Abgeschmalzene Erdäpfel . . . . .                     | 119   |
| 112                                   | Erdäpfel mit Butter . . . . .                         | 119   |
| 112                                   | Eingebrannte Erdäpfel . . . . .                       | 119   |
| 112                                   | Eingebrannte Erdäpfel mit Peter-<br>sille . . . . .   | 119   |
| 112                                   | Erdäpfel zu kochen . . . . .                          | 119   |
| 112                                   | Erdäpfel-Salat . . . . .                              | 119   |
| 113                                   | Eingebrannte Gurken . . . . .                         | 119   |
| 113                                   | Endivien- oder Winter-Salat . . . . .                 | 119   |
| 113                                   | Spinat-Pudding . . . . .                              | 119   |
| 113                                   | Sauerrampfer-Purée . . . . .                          | 119   |
| 113                                   | Salat mit Semmelbrösel . . . . .                      | 119   |
| 114                                   | Gedünsteter Salat . . . . .                           | 119   |
| 114                                   | Eingebrannter Kohl . . . . .                          | 119   |
| 114                                   | Gedünsteter Kohl . . . . .                            | 119   |
| 114                                   | Gefüllter Kohl . . . . .                              | 119   |
| 114                                   | Kohl als Salat . . . . .                              | 119   |
| 115                                   | Grüne Fijolen oder Bohnenschoten<br>gekocht . . . . . | 119   |
| 115                                   | Gedünstete Bohnen . . . . .                           | 119   |
| 115                                   | Spargel-Bohnen . . . . .                              | 119   |
| 115                                   | Bohnen-Salat . . . . .                                | 119   |
| 115                                   | Sauere Rüben . . . . .                                | 119   |
| 115                                   | Weisse Rüben . . . . .                                | 119   |
| 115                                   | Gedünstete Rüben . . . . .                            | 119   |
| 116                                   | Krautrüben . . . . .                                  | 119   |
| 116                                   | Spargel . . . . .                                     | 119   |
| 116                                   | Spargel mit Butterjauce . . . . .                     | 119   |
| 116                                   | Spargel mit Essig und Del . . . . .                   | 119   |
| 116                                   | Carfiol . . . . .                                     | 119   |
| 117                                   | Gebackener Carfiol . . . . .                          | 119   |
| 117                                   | Faschirter Carfiol . . . . .                          | 119   |
| 117                                   | Carfiol-Salat . . . . .                               | 119   |
| 117                                   | Artischoden . . . . .                                 | 119   |
| 117                                   | Hopfen sprossen . . . . .                             | 119   |
| 117                                   | Eingebrannte Kohlrüben . . . . .                      | 119   |
| 118                                   | Gedünstete Kohlrüben . . . . .                        | 119   |
| 118                                   | Kohlrüben-Salat . . . . .                             | 119   |
| 118                                   | Sauere Kohlrüben . . . . .                            | 119   |
| 118                                   | Gedünstete gelbe Rüben oder<br>Möhren . . . . .       | 119   |
| 118                                   | Eingebrannte Möhren . . . . .                         | 119   |
| 119                                   | Gedünstete grüne Erbsen . . . . .                     | 119   |
| 119                                   | Gefochte grüne Erbsen . . . . .                       | 119   |
| 119                                   | Zuckererbischoten . . . . .                           | 119   |
| 119                                   | Sprossen . . . . .                                    | 119   |
| 119                                   | Kürbis . . . . .                                      | 119   |
| 119                                   | Blaukohl . . . . .                                    | 119   |
| 120                                   | Gurkensalat . . . . .                                 | 119   |
| 120                                   | Sauerkraut . . . . .                                  | 119   |
| 120                                   | Gedünstetes Kraut . . . . .                           | 119   |
| 121                                   | Frisches Kraut mit Essig . . . . .                    | 119   |
| 121                                   | Gedünsteter Kohl . . . . .                            | 119   |
| 121                                   | Gebackenes Sauerkraut . . . . .                       | 119   |
| 122                                   | Rothkraut . . . . .                                   | 119   |
| 122                                   | Rothkraut mit Maronen . . . . .                       | 119   |
| 122                                   | Rüben mit Kastanien . . . . .                         | 119   |
| 122                                   | Gefülltes Kraut . . . . .                             | 119   |
| 123                                   | Krautsalat . . . . .                                  | 119   |
| 123                                   | Welscher Salat . . . . .                              | 119   |
| 124                                   | Prinzessin-Gemüse . . . . .                           | 119   |
| 124                                   | Wurzelsalat . . . . .                                 | 119   |
| 124                                   | Salate di Genova . . . . .                            | 119   |
| <b>Schwämme.</b>                      |                                                       |       |
| 124                                   | Herren-Pilze . . . . .                                | 124   |
| 125                                   | Morcheln oder Maurachen . . . . .                     | 124   |
| 125                                   | Gefüllte Morcheln . . . . .                           | 124   |
| 125                                   | Bredlinge . . . . .                                   | 124   |
| 125                                   | Das Hasenohrchen . . . . .                            | 124   |
| 125                                   | Zu Salz eingemachte Schwämme . . . . .                | 124   |
| 126                                   | Englische Pilzjauce . . . . .                         | 124   |
| 126                                   | Champignons-Auszug . . . . .                          | 124   |
| <b>Fleischspeisen. — Rindfleisch.</b> |                                                       |       |
| 126                                   | Boeuf à la mode . . . . .                             | 126   |
| 127                                   | Stoffade . . . . .                                    | 126   |
| 127                                   | Gedämpftes Fleisch . . . . .                          | 126   |
| 127                                   | Beefsteaks . . . . .                                  | 126   |
| 128                                   | Griechische Beefsteaks . . . . .                      | 126   |
| 128                                   | Rohes Beefsteak . . . . .                             | 126   |
| 128                                   | Rostbraten mit Zwiebel . . . . .                      | 126   |
| 128                                   | Rostbraten mit Knoblauch . . . . .                    | 126   |
| 128                                   | Rostbraten mit Sardellen . . . . .                    | 126   |
| 128                                   | Maschin-Rostbraten . . . . .                          | 126   |
| 129                                   | Gedünsteter Rostbraten . . . . .                      | 126   |
| 129                                   | Gespickter Rostbraten . . . . .                       | 126   |
| 129                                   | Abgeschmalzener Rostbraten . . . . .                  | 126   |
| 129                                   | Faschirter Rostbraten . . . . .                       | 126   |
| 129                                   | Gebackener Rostbraten . . . . .                       | 126   |
| 130                                   | Roastbeef . . . . .                                   | 126   |
| 130                                   | Speckbraten . . . . .                                 | 126   |



|                              |       |
|------------------------------|-------|
|                              | Seite |
| Gebadener Schinken . . . . . | 155   |
| Pöseln von Zungen . . . . .  | 155   |

**Schöpfensfleisch.**

|                                                           |     |
|-----------------------------------------------------------|-----|
| Schöpfenbraten . . . . .                                  | 155 |
| Schöpfenschlögel mit Paradeisäpfel-<br>sauce . . . . .    | 156 |
| Junges Schöpfensfleisch mit<br>Majoran-Erdäpfel . . . . . | 156 |
| Schöpfenschlögel auf Wildpretart . . . . .                | 156 |
| Schöpfensfleisch mit Paprika . . . . .                    | 157 |

**Lammfleisch.**

|                                                          |     |
|----------------------------------------------------------|-----|
| Gebratenes Lammernes . . . . .                           | 157 |
| Gefüllter Lammsbraten . . . . .                          | 157 |
| Gebadenes Lammfleisch . . . . .                          | 158 |
| Lammfleisch mit Vertramsauce . . . . .                   | 158 |
| Holländer Lammschlögel . . . . .                         | 158 |
| Lamm's-Cotelettes mit Aspice und<br>Mayonnaise . . . . . | 158 |
| Lammfleisch mit Schwamm'sauce . . . . .                  | 158 |
| Eingemachtes Lammfleisch . . . . .                       | 159 |
| Kaninchen . . . . .                                      | 159 |
| Einige Worte über Pferde-<br>fleisch . . . . .           | 159 |

**Haus-Geflügel.**

|                                               |     |
|-----------------------------------------------|-----|
| Gebratene Tauben mit Semmelsfülle . . . . .   | 159 |
| Gespickte Tauben . . . . .                    | 160 |
| Tauben-Filets . . . . .                       | 160 |
| Tauben in einer pikanten Sauce . . . . .      | 160 |
| Tauben als falsche Kranmetzsvögel . . . . .   | 161 |
| Tauben in Limonie-Sauce . . . . .             | 161 |
| Alte Hühner schmackhaft zu bereiten . . . . . | 161 |
| Junge Hühner in Fricassée . . . . .           | 162 |
| Weiß gedünstete Hühner . . . . .              | 162 |
| Hühner in Wachholder-Sauce . . . . .          | 162 |
| Gedünstete junge Hühner . . . . .             | 162 |
| Nürnberg's Hühner . . . . .                   | 163 |
| Hühner-Ragout . . . . .                       | 163 |
| Oroquettes à la reine . . . . .               | 163 |
| Gebadene Hühner . . . . .                     | 164 |
| Gebratene Hühner . . . . .                    | 164 |
| Huhn mit Mayonnaise . . . . .                 | 164 |
| Heiß abgefottene Hühner . . . . .             | 164 |
| Poulard . . . . .                             | 164 |
| Hühner mit Paradeisauce . . . . .             | 164 |
| Hühner mit Nudeln . . . . .                   | 165 |
| Eingemachte Hühner . . . . .                  | 165 |
| Gebratener Kapauu oder Poulard . . . . .      | 166 |
| Kapauu mit Aspice . . . . .                   | 166 |
| Kapauu mit Rahmsauce . . . . .                | 166 |
| Kapauu mit Trüffel . . . . .                  | 166 |

|                                                                                                 |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
|                                                                                                 | Seite |
| Gebratener Indian . . . . .                                                                     | 167   |
| Indian als Galantine . . . . .                                                                  | 167   |
| Gebratene Enten . . . . .                                                                       | 168   |
| Ente als Wildpret . . . . .                                                                     | 168   |
| Gebratene Gans . . . . .                                                                        | 168   |
| Gedünstete Gans . . . . .                                                                       | 168   |
| Eingemachte junge Gans oder Ente . . . . .                                                      | 168   |
| Junges von der Gans zu einem<br>gut bürgerlichen Nachtmahl . . . . .                            | 168   |
| Gänseleberpudding . . . . .                                                                     | 169   |
| Große gedünstete Leber . . . . .                                                                | 169   |
| Gesulzte Gans, in Deutschland<br>Weißhauer genannt (für Gegen-<br>den mit Gänsezucht) . . . . . | 169   |
| Gansleber-Sondée . . . . .                                                                      | 170   |
| Gänsebrust zu räuchern . . . . .                                                                | 170   |

**Wildpret.**

|                                         |     |
|-----------------------------------------|-----|
| Gebratener Hase Nr. 1 . . . . .         | 171 |
| Gebratener Hase Nr. 2 . . . . .         | 171 |
| Gebratener Hase Nr. 3 . . . . .         | 171 |
| Paprika-Hase . . . . .                  | 172 |
| Kalter Hase . . . . .                   | 172 |
| Carbonaden vom Hasen . . . . .          | 172 |
| Junges vom Hasen . . . . .              | 173 |
| Rehrüden . . . . .                      | 173 |
| Rehschlögel . . . . .                   | 173 |
| Reh-Braten . . . . .                    | 173 |
| Reh-Cotelettes . . . . .                | 173 |
| Einfach gebratene Cotelettes . . . . .  | 173 |
| Wildpret-Haché . . . . .                | 173 |
| Wildpret-Pudding . . . . .              | 173 |
| Hirschrüden . . . . .                   | 174 |
| Hirschziemer . . . . .                  | 174 |
| Hirsch-Lungenbraten . . . . .           | 174 |
| Hirschwild nach St. Hubertus . . . . .  | 174 |
| Filet vom Schlögel . . . . .            | 174 |
| Hirschrippen . . . . .                  | 175 |
| Stücke vom Vordertheil . . . . .        | 175 |
| Gemsenfleisch . . . . .                 | 175 |
| Wildschwein . . . . .                   | 175 |
| Gebratenes Wildschwein . . . . .        | 175 |
| Wildschweinkopf . . . . .               | 176 |
| Gekochtes Wildschweinsfleisch . . . . . | 176 |

**Wildgeflügel.**

|                                                   |     |
|---------------------------------------------------|-----|
| Auerhahn . . . . .                                | 176 |
| Auerhahn mit Salmi . . . . .                      | 177 |
| Wild-Gans . . . . .                               | 177 |
| Wildenten . . . . .                               | 177 |
| Fasan . . . . .                                   | 177 |
| Rebhühner . . . . .                               | 178 |
| Rebhühner mit Champignons<br>(englisch) . . . . . | 178 |

|                      | Seite |
|----------------------|-------|
| Hafelhühner .....    | 178   |
| Schnepfen .....      | 178   |
| Krammets-Vögel ..... | 178   |
| Wachteln .....       | 179   |
| Kleinere Vögel ..... | 179   |

**Fische.**

|                                                       |     |
|-------------------------------------------------------|-----|
| Blau gefottene Fische .....                           | 179 |
| Abgekochte Fische .....                               | 180 |
| Fische auf ungarische Art .....                       | 180 |
| Gebackene Fische .....                                | 180 |
| Plüschhecht .....                                     | 180 |
| Lachs .....                                           | 180 |
| Hecht mit Knödelchen .....                            | 180 |
| Hansen .....                                          | 181 |
| Schaiden .....                                        | 181 |
| Buchen .....                                          | 181 |
| Fischschnitzern .....                                 | 181 |
| Gesulzter Karpfen .....                               | 182 |
| Abgekochter Aal .....                                 | 182 |
| Gebratener Karpfen .....                              | 182 |
| Karpfen mit Sardellen .....                           | 183 |
| Fisch nach preussischem Recept<br>(Spreewälder) ..... | 183 |
| Fische zu mariniren .....                             | 183 |
| Abgekochte Grundeln .....                             | 184 |
| Gebackene Grundeln .....                              | 184 |
| Meerfische .....                                      | 184 |
| Schellfisch .....                                     | 184 |
| Abgekochter Kombo .....                               | 184 |
| Stöckfisch .....                                      | 185 |
| Häring mit Nepseln .....                              | 185 |
| Gebratener Häring .....                               | 185 |
| Gebackener Häring .....                               | 185 |
| Häringsspeise .....                                   | 185 |
| Marinirte Häringe .....                               | 186 |
| Falscher Caviar .....                                 | 186 |
| Krebse .....                                          | 186 |
| Krebs-Butter .....                                    | 186 |
| Sardellen-Butter .....                                | 186 |
| Hummern oder Meerkrebse .....                         | 186 |
| Meerspinne .....                                      | 187 |
| Schnecken .....                                       | 187 |
| Gefüllte Schnecken .....                              | 187 |
| Schnecken mit Kren .....                              | 187 |
| Schnecken eingemacht .....                            | 187 |
| Rohrhühner .....                                      | 187 |
| Gebratene Rohrhühner .....                            | 188 |
| Fischreiser .....                                     | 188 |
| Fischotter .....                                      | 188 |
| Biber .....                                           | 188 |
| Auftern .....                                         | 188 |
| Auftern lebend zu erhalten .....                      | 188 |
| Gebratene Auftern .....                               | 188 |

| <b>Eierspeisen.</b>             |  | Seite |
|---------------------------------|--|-------|
| Eier zu kochen .....            |  | 189   |
| Eierschmalz .....               |  | 189   |
| Eier in Sauce .....             |  | 189   |
| Gestürzte Eier .....            |  | 189   |
| Gesezte Eier in Milchrahm ..... |  | 190   |
| Eierspeise .....                |  | 190   |
| Aufgelaufene Eierspeise .....   |  | 190   |
| Spiegeleier .....               |  | 190   |

**Teige.**

|                           |     |
|---------------------------|-----|
| Brotteig (Hausbrot) ..... | 190 |
| Brotteig Nr. 2 .....      | 191 |

**Mehlspeisen.**

|                              |     |
|------------------------------|-----|
| Bitterteig .....             | 191 |
| Mürber Teig .....            | 192 |
| Pastetenteig .....           | 192 |
| Einfacher Pastetenteig ..... | 193 |
| Brandteig .....              | 194 |

**Strudeln.**

|                                                  |     |
|--------------------------------------------------|-----|
| Strudelteig .....                                | 194 |
| Milchrahmstrudel .....                           | 194 |
| Apfelstrudel .....                               | 195 |
| Griesstrudel .....                               | 195 |
| Rußstrudel .....                                 | 195 |
| Strudel im Allgemeinen .....                     | 195 |
| Schinkenstrudel .....                            | 196 |
| Reisstrudel .....                                | 196 |
| Gesalzener Krebsstrudel .....                    | 196 |
| Süßer Krebsstrudel .....                         | 196 |
| Zwetschenstrudel .....                           | 196 |
| Italienischer Strudel .....                      | 196 |
| Kirschen- und Weichselstrudel .....              | 197 |
| Apfelstrudel mit Marillenjasse .....             | 197 |
| Erdäpfelstrudel .....                            | 197 |
| Topfenstrudel .....                              | 197 |
| Krautstrudel .....                               | 197 |
| Chocoladestrudel .....                           | 198 |
| Doppelkohlenjaures Natron<br>und Weinstein ..... | 198 |
| Krapfen mit Natron .....                         | 199 |
| Vanillekuchen .....                              | 199 |
| Wasserbrötchen .....                             | 199 |
| Milchbrötchen .....                              | 199 |
| Theezwieback .....                               | 200 |
| Erdbeerenkuchen .....                            | 200 |
| Prasselnkuchen .....                             | 200 |
| Streuselkuchen .....                             | 201 |

**Gernspeisen.**

|                                |     |
|--------------------------------|-----|
| Hochfeine Krapfen .....        | 201 |
| Mittelfeine Krapfen .....      | 202 |
| Ordinäre Faschingkrapfen ..... | 202 |

|                                                   | Seite |                                                     | Seite |
|---------------------------------------------------|-------|-----------------------------------------------------|-------|
| Blechkrapsen . . . . .                            | 202   | Gries in der Milch . . . . .                        | 217   |
| Kaisergugelhupf . . . . .                         | 202   | Hirse in der Milch . . . . .                        | 217   |
| Abgetriebener Gugelhupf (ohne<br>Milch) . . . . . | 203   | Milchreis . . . . .                                 | 217   |
| Mittelfeiner Gugelhupf . . . . .                  | 203   | Mehlnockerln . . . . .                              | 218   |
| Abgeschlagener Gugelhupf . . . . .                | 203   | Holzbackernockerln . . . . .                        | 218   |
| Gernortorte . . . . .                             | 204   | Wasserspäßen . . . . .                              | 218   |
| Weihnachtsstrigel . . . . .                       | 204   | Kaiserschmarn . . . . .                             | 218   |
| Amerikanisches Weizbrot . . . . .                 | 205   | Grieschmarn . . . . .                               | 218   |
| Lindauer Brot . . . . .                           | 205   | Semmelschmarn . . . . .                             | 219   |
| Gutes Osterbrot . . . . .                         | 205   | Kirschenchmarn . . . . .                            | 219   |
| Gutes billiges Milchbrot . . . . .                | 206   | Fleischschmarn . . . . .                            | 219   |
| Leipziger Stollen (Rosinen-Stollen)               | 206   | Krebschmarn . . . . .                               | 219   |
| Leipziger Stollen (Mandel-Stollen)                | 207   | Schnürkrapsen . . . . .                             | 219   |
| Bucheln . . . . .                                 | 207   | Luftballons . . . . .                               | 219   |
| Wespennest . . . . .                              | 207   | Gebackener Fgel . . . . .                           | 220   |
| Dampf-Nudeln . . . . .                            | 207   | Schneeballen . . . . .                              | 220   |
| Böhmische Dalken . . . . .                        | 208   | Polsterzöpfehn . . . . .                            | 220   |
| Dalken mit Kraut . . . . .                        | 208   | Gebackene Aprikosen . . . . .                       | 221   |
| Dalken mit Äpfeln . . . . .                       | 208   | Frittatenwürstchen . . . . .                        | 221   |
| Dalken ohne Germ . . . . .                        | 208   | Frittaten . . . . .                                 | 221   |
| Aprikosenbrötchen . . . . .                       | 209   | Im Model gebackene Frittaten . . . . .              | 221   |
| Cubabrezeln . . . . .                             | 209   | Zwetschencharlotte . . . . .                        | 222   |
| Gebackene Mäuse . . . . .                         | 209   | Äpfelcharlotte . . . . .                            | 222   |
| Bayrische Schmalznudeln . . . . .                 | 209   | Gebackene Erdäpfelnudeln . . . . .                  | 223   |
| Bayrische Schnecken . . . . .                     | 210   | Gebackene Zwetschen . . . . .                       | 223   |
| Baumwollfuchen . . . . .                          | 210   | Gebackene Äpfelspalteln . . . . .                   | 223   |
| Französische Kipfel . . . . .                     | 210   | Spritztrauben . . . . .                             | 223   |
| Germkipfel . . . . .                              | 210   | Reiswürstchen . . . . .                             | 223   |
| Kapuziner-Strudel . . . . .                       | 211   | Zimmtgerstel . . . . .                              | 224   |
| <b>Mehlspeisen ohne Gese.</b>                     |       | Spanischer Reis . . . . .                           | 224   |
| Tonnerln . . . . .                                | 211   | Reisreisn mit Äpfelpurée . . . . .                  | 224   |
| Tonnerln von Kukuruzmehl . . . . .                | 212   | Gebackene Schwämme von<br>Schmarnteig . . . . .     | 224   |
| Gelinder Sterz . . . . .                          | 212   | Armer Ritter . . . . .                              | 225   |
| Abgeschmalzene Nudeln . . . . .                   | 212   | Scheiterhaufen . . . . .                            | 225   |
| Nudeln mit Mohn . . . . .                         | 212   | Gebackene Rosen, Holler und<br>Brennessel . . . . . | 225   |
| Nudeln mit Parmesankäse . . . . .                 | 212   | Hollerröster . . . . .                              | 225   |
| Nudeln mit Topfen . . . . .                       | 212   | Gute Omelette (für eine Person) . . . . .           | 225   |
| Erdäpfelnudeln . . . . .                          | 213   | Französische Omelette . . . . .                     | 226   |
| Bandelnudeln . . . . .                            | 213   | Aufgelaufene Erdbeerspeise . . . . .                | 226   |
| Spanische Nudeln . . . . .                        | 213   | Burgunderschnitten . . . . .                        | 226   |
| Gedünstete Nudeln . . . . .                       | 214   | Schlosserbuben . . . . .                            | 226   |
| Schinkenleckerln . . . . .                        | 214   | Kastaniennudeln . . . . .                           | 327   |
| Zwetschenküdel Nr. 1 . . . . .                    | 214   | Äpfelschnitten . . . . .                            | 227   |
| Zwetschenküdel Nr. 2 . . . . .                    | 214   | Äpfelstrudel aus mürben Teig . . . . .              | 227   |
| Küdel . . . . .                                   | 215   | Äpfelminensoufflé . . . . .                         | 227   |
| Küdel Nr. 2 . . . . .                             | 215   | Aprikosensoufflé . . . . .                          | 228   |
| Serviettenküdel . . . . .                         | 215   | Omelette-soufflé . . . . .                          | 228   |
| Zwetschenpfeffer . . . . .                        | 216   | Himbeersoufflé . . . . .                            | 228   |
| Zwetschenröster . . . . .                         | 216   | Kaffeesoufflé . . . . .                             | 228   |
| Griesküdel . . . . .                              | 216   | Theesoufflé . . . . .                               | 229   |
| Topfenküdel . . . . .                             | 216   | Weinsoufflé . . . . .                               | 229   |
| Erdäpfelküdel . . . . .                           | 216   | Reisaufstau und Griesaufstau . . . . .              | 229   |
| Erdäpfelkücheln . . . . .                         | 217   | Kirschenloch . . . . .                              | 229   |

|                                              | Seite |                                         | Seite |
|----------------------------------------------|-------|-----------------------------------------|-------|
| Gerstelauslauf . . . . .                     | 230   | Zwieback-Kirschenkuchen . . . . .       | 242   |
| Mohr im Hemd . . . . .                       | 230   | Feiner Kirschenkuchen . . . . .         | 242   |
| Ueberguß dazu . . . . .                      | 230   | Mittelfeiner Kirschenkuchen . . . . .   | 242   |
| Kaiserauslauf . . . . .                      | 230   | Kirschenkuchen mit Germ Nr. 1 . . . . . | 243   |
| Rumkuch . . . . .                            | 230   | Kirschenkuchen mit Germ Nr. 1 . . . . . | 243   |
| Beschamelfoch . . . . .                      | 231   | Marillenkuchen . . . . .                | 243   |
| Aufgelaufenes Rindsfoch . . . . .            | 231   | Obstkuchen . . . . .                    | 243   |
| Chocoladefoch . . . . .                      | 231   | Mürber Obstkuchen . . . . .             | 243   |
| Kaffeekoch . . . . .                         | 231   | Zwiebackkuchen mit Obst . . . . .       | 244   |
| Blanc-manger-Koch . . . . .                  | 231   | Zwetschkuchen . . . . .                 | 244   |
| Crémefoch . . . . .                          | 231   | Apfelkuchen . . . . .                   | 244   |
| Rahmauslauf . . . . .                        | 232   | Rußkuchen . . . . .                     | 244   |
| Vinzenkuch . . . . .                         | 232   | Obstkuchen mit Oberschaum . . . . .     | 245   |
| Markkuch . . . . .                           | 232   | Nußkuchen . . . . .                     | 245   |
| Müdelauslauf . . . . .                       | 232   | Weinbeerkuchen . . . . .                | 245   |
| Feines Baumwollkuch . . . . .                | 233   | Mandelkuchen . . . . .                  | 245   |
| Wehlspise von Gries mit Maraschino . . . . . | 233   | Cadettkuchen . . . . .                  | 245   |
| Erdbeerkuch . . . . .                        | 233   | Zuckerkuchen . . . . .                  | 246   |
| Auslauf mit gebräuntem Zucker . . . . .      | 233   | Müdelkuchen . . . . .                   | 246   |
| Limoniauslauf . . . . .                      | 234   | Blitzkuchen . . . . .                   | 246   |
| Gebackener Apfelsauslauf . . . . .           | 234   |                                         |       |
| Gesäumter Auslauf . . . . .                  | 234   | <b>Torten.</b>                          |       |
| Marillenauslauf . . . . .                    | 234   | Rußtorte mit Oberschaum I . . . . .     | 246   |
| Dunstkuch mit Chocolade-Ueberguß . . . . .   | 234   | Rußtorte mit Oberschaum II . . . . .    | 247   |
| Birnenkuch . . . . .                         | 235   | Rußtorte I . . . . .                    | 247   |
| Feines Erdäpfelkuch . . . . .                | 235   | Rußtorte II . . . . .                   | 247   |
| Koch von harten Eierdottern . . . . .        | 235   | Drangentorte . . . . .                  | 247   |
| Kastanienkuch . . . . .                      | 235   | Sandtorte . . . . .                     | 247   |
| Brotpudding . . . . .                        | 236   | Hafelnußtorte . . . . .                 | 248   |
| Ofner Pudding . . . . .                      | 236   | Kaffeeorte . . . . .                    | 248   |
| Rußpudding . . . . .                         | 236   | Hafelnußtorte mit Oberschaum . . . . .  | 248   |
| Orangenpudding . . . . .                     | 236   | Müdelorte . . . . .                     | 248   |
| Mandelpudding . . . . .                      | 237   | Sophientorte . . . . .                  | 249   |
| Kaffeepudding . . . . .                      | 237   | Erdäpfelorte . . . . .                  | 249   |
| Nunspise à la Besub . . . . .                | 237   | Sachertorte I . . . . .                 | 249   |
| Schwarzbeerpudding . . . . .                 | 237   | Sachertorte II . . . . .                | 249   |
| Kastanienreis . . . . .                      | 238   | Schaumtorte . . . . .                   | 249   |
| Dattelpudding . . . . .                      | 238   | Apfelorte . . . . .                     | 250   |
| Rosenpudding . . . . .                       | 238   | Apfelorte Nr. 2 . . . . .               | 250   |
| Englischer Pudding . . . . .                 | 239   | Aufgestrichene Torte . . . . .          | 250   |
| Kaiserpudding . . . . .                      | 239   | Besttorte — Doboschtorte . . . . .      | 250   |
| Semmelpudding . . . . .                      | 239   | Mohntorte . . . . .                     | 251   |
| Spinatpudding . . . . .                      | 240   | Bisquitorte mit Chocolate . . . . .     | 251   |
| Vanillepudding . . . . .                     | 240   | Zuckertorte . . . . .                   | 251   |
| Apfelpudding . . . . .                       | 240   | Linzertorte . . . . .                   | 251   |
| Englischer Erbsenpudding . . . . .           | 241   | Gebröselte Linzertorte . . . . .        | 252   |
|                                              |       | Gerührte Linzertorte . . . . .          | 252   |
| <b>Kuchen.</b>                               |       | Gerührte Mandeltorte . . . . .          | 252   |
| Bisquitkuchen . . . . .                      | 241   | Gebraunte Mandeltorte . . . . .         | 252   |
| Bröselteigkuchen mit Crème . . . . .         | 241   | Gehackte Mandeltorte I . . . . .        | 252   |
| Linzer Kirschenkuchen . . . . .              | 241   | Gehackte Mandeltorte II . . . . .       | 253   |
| Wirtschafts-Kirschenkuchen . . . . .         | 241   | Brottorte I . . . . .                   | 253   |
| Kirschenkuchen Nr. 1 . . . . .               | 242   | Brottorte II . . . . .                  | 253   |
| Kirschenkuchen Nr. 2 . . . . .               | 242   | Brottorte III . . . . .                 | 253   |
|                                              |       | Bunztorte . . . . .                     | 254   |

|                                  | Seite |
|----------------------------------|-------|
| Kastanientorte . . . . .         | 254   |
| Holländertorte . . . . .         | 254   |
| Citronade . . . . .              | 254   |
| Pastatorte . . . . .             | 254   |
| Griestorte . . . . .             | 255   |
| Heidentorte . . . . .            | 255   |
| Capucinertorte . . . . .         | 255   |
| Geschlagene Torte . . . . .      | 255   |
| Schmalztorte . . . . .           | 256   |
| Schichttorte . . . . .           | 256   |
| Eis- oder Zuckerglasur . . . . . | 256   |

### Kleine Bäckereien.

|                                             |     |
|---------------------------------------------|-----|
| Anisbäckeln . . . . .                       | 257 |
| Anisbrot . . . . .                          | 258 |
| Anisbiskuit . . . . .                       | 258 |
| Anissschnitten . . . . .                    | 258 |
| Zuckerbäckeln . . . . .                     | 258 |
| Spanische Windbutterlu . . . . .            | 258 |
| Theeschnitten . . . . .                     | 259 |
| Krachfuchen . . . . .                       | 259 |
| Citronenspäne . . . . .                     | 259 |
| Berliner Kuchen . . . . .                   | 259 |
| Zimmtsterne . . . . .                       | 259 |
| Vanilleringeln . . . . .                    | 260 |
| Weisse Oblatenfuchen . . . . .              | 260 |
| Küßbügelchen . . . . .                      | 260 |
| Biskuitbögen . . . . .                      | 260 |
| Biskuitbrot . . . . .                       | 261 |
| Biscotenzwieback . . . . .                  | 261 |
| Gerolltes Biskuit . . . . .                 | 261 |
| Biskuitwaffeln . . . . .                    | 261 |
| Bignolitrappferlu . . . . .                 | 261 |
| Eisrappferlu . . . . .                      | 262 |
| Marientrappferlu . . . . .                  | 262 |
| Schuhjchnallen . . . . .                    | 262 |
| Mandelbögen . . . . .                       | 262 |
| Schwabenbrot . . . . .                      | 262 |
| Sandkugeln . . . . .                        | 262 |
| Chocoladebutterlu . . . . .                 | 263 |
| Chocoladefarten . . . . .                   | 263 |
| Ingwer . . . . .                            | 263 |
| Zuckerbrötchen . . . . .                    | 263 |
| Zuckeroullade . . . . .                     | 263 |
| Gewürzsterndchen . . . . .                  | 263 |
| Tortelekten von Bröselteig . . . . .        | 264 |
| Tortelekten von hartem Litzerteig . . . . . | 264 |
| Zimmtarten . . . . .                        | 264 |
| Vanillebutter . . . . .                     | 264 |
| Butterbrot . . . . .                        | 264 |
| Chocoladestangen . . . . .                  | 265 |
| Fingerrappferlu . . . . .                   | 265 |
| Grillage . . . . .                          | 265 |
| Erdäpfelwandelu . . . . .                   | 265 |
| Florajchnitten . . . . .                    | 266 |

|                                           | Seite |
|-------------------------------------------|-------|
| Theestangeln . . . . .                    | 266   |
| Rumbutterlu . . . . .                     | 266   |
| Rumjschnitten . . . . .                   | 266   |
| Butterkipferlu . . . . .                  | 266   |
| Vanillekipferlu . . . . .                 | 266   |
| Zwieback . . . . .                        | 267   |
| Kleiner Zwieback . . . . .                | 267   |
| Zwiebackchen . . . . .                    | 267   |
| Karlsbaderzwieback . . . . .              | 267   |
| Reichenauerzwieback . . . . .             | 267   |
| Mandelbutterlu . . . . .                  | 268   |
| Bischofsbrot . . . . .                    | 268   |
| Bischofsbrot (auf schnelle Art) . . . . . | 268   |
| Bischofsbrot mit Chocolate . . . . .      | 268   |
| Mandelbrot . . . . .                      | 269   |
| Chocoladebrot . . . . .                   | 269   |
| Früchtenbrot Nr. 1 . . . . .              | 269   |
| Früchtenbrot Nr. 2 . . . . .              | 269   |
| Kastanienbiskuits . . . . .               | 270   |
| Kartoffelstangeln zum Thee . . . . .      | 270   |
| Muskatconfect . . . . .                   | 270   |
| Indianerkrappen . . . . .                 | 270   |
| Raffectortelekten . . . . .               | 270   |

### Kleines Gebäck für den Weihnachtsbaum.

|                                 |     |
|---------------------------------|-----|
| Buttergebäck . . . . .          | 271 |
| Christbaumconfect . . . . .     | 271 |
| Königsberger Marzipan . . . . . | 272 |
| Matronen . . . . .              | 272 |
| Zuckernüsse . . . . .           | 272 |
| Pfeffernüsse . . . . .          | 272 |
| Pfefferfuchen . . . . .         | 273 |

### Gefrorenes. — Crème-Sulzen.

|                                               |     |
|-----------------------------------------------|-----|
| Gefrorenes . . . . .                          | 273 |
| Erdbeergefrorenes (für 10 Personen) . . . . . | 273 |
| Vanillegefrorenes . . . . .                   | 274 |
| Kaffeegefrorenes . . . . .                    | 274 |
| Chocoladefrorenes . . . . .                   | 274 |
| Pomeranzengefrorenes . . . . .                | 274 |
| Tutti-Frutti . . . . .                        | 274 |
| Ribiselgefrorenes . . . . .                   | 274 |
| Gefrorenes von Quitten . . . . .              | 275 |

### Gefrorenes in Gläsern.

|                                        |     |
|----------------------------------------|-----|
| Pomeranzen . . . . .                   | 275 |
| Gefrorenes Obst mit Wein . . . . .     | 275 |
| Holsteiner Milch . . . . .             | 275 |
| Kaltschale von Erdbeeren . . . . .     | 275 |
| Sehr einfache Chaudaan-Sulze . . . . . | 276 |
| Himbeerjulze . . . . .                 | 276 |
| Glacé-Apricosen-Kaltschale . . . . .   | 276 |
| Blanc-manger Nr. 1 . . . . .           | 276 |
| Blanc-manger Nr. 2 . . . . .           | 277 |

|                                               | Seite |
|-----------------------------------------------|-------|
| Maraschinjulze .....                          | 277   |
| Limonienjulze .....                           | 277   |
| Orangenhjulze .....                           | 277   |
| Birnjulze .....                               | 277   |
| Marillenjulze .....                           | 277   |
| Pêlo-Mêle .....                               | 278   |
| Kalte Apfelspeise .....                       | 278   |
| Schwarze Kaffeejulz mit Mandel-<br>mild ..... | 278   |
| Pudding à la Nesselrode .....                 | 279   |
| Kalte Weincrème mit Matronen .....            | 279   |
| Kaffecrème .....                              | 279   |
| Citronencrème .....                           | 280   |
| Schlagobers .....                             | 280   |
| Erdbeerfaum .....                             | 280   |
| Pomeranzenfaum .....                          | 281   |
| Erdbeercharlotte .....                        | 281   |
| Charlotte russe (warm) .....                  | 281   |
| Crèmebûthen .....                             | 282   |
| Kalte Oberspeise (für 12 Personen) .....      | 282   |
| Crème von Erdbeer oder Himbeer .....          | 282   |
| Moussé von Aepfeln .....                      | 283   |
| Limonadenspeise .....                         | 283   |
| Vanillecrème (warm) .....                     | 283   |
| Apfelerème .....                              | 283   |
| Sultancrème .....                             | 284   |
| Crème von gebranntem Zucker .....             | 284   |
| Whips .....                                   | 284   |
| Crème in Becherln .....                       | 284   |
| Kastaniencrème .....                          | 285   |
| Mandelcrème .....                             | 285   |
| <b>Chaudaux und Uebergüsse.</b>               |       |
| Marillenüberguß .....                         | 285   |
| Ueberguß zu Mehlspeisen .....                 | 285   |
| Weinchaudeau .....                            | 286   |
| Schwarzer Chocladüberguß .....                | 286   |
| Pomeranzenüberguß .....                       | 286   |
| Birnjüberguß .....                            | 286   |
| <b>Getränke.</b>                              |       |
| Eistaffee .....                               | 286   |
| Kaffee .....                                  | 286   |
| Chocolade .....                               | 287   |
| Cacao .....                                   | 288   |
| Entölter Cacao .....                          | 288   |
| Thee .....                                    | 289   |
| Birnj .....                                   | 290   |
| Eierbirnj .....                               | 291   |
| Birnj à la Romaine .....                      | 291   |
| Weinbirnj .....                               | 291   |
| Kalter Königsbirnj .....                      | 291   |
| Glühwein .....                                | 291   |
| Maitrant .....                                | 291   |
| Wein aus Heidelbeeren .....                   | 291   |

|                                      | Seite |
|--------------------------------------|-------|
| Johannisbeerwein .....               | 292   |
| Aepfelschamwein .....                | 292   |
| Weth .....                           | 293   |
| Cherry-Cobler .....                  | 293   |
| Cherry-Cobler (einfachere Art) ..... | 293   |
| Citronenessenz .....                 | 293   |
| Weinbowle .....                      | 295   |
| Grog .....                           | 294   |
| Birnjwein .....                      | 294   |
| Bierkalteschale .....                | 294   |
| Mandelmilch .....                    | 294   |
| Limonade und Drangeade .....         | 295   |

**Speisen und Getränke für Kranke.**

|                                      |     |
|--------------------------------------|-----|
| Fleischbrühe Nr. 1 .....             | 295 |
| Fleischbrühe für Schwerkrante .....  | 295 |
| Fleischbrühe Nr. 2 .....             | 295 |
| Roher Fleischsaft für Blutarme ..... | 295 |
| Rohe Fleischkügelchen .....          | 296 |
| Bereitung von Molkeln .....          | 296 |
| Brot- oder Kohlenwasser .....        | 296 |
| Gerstelschleim .....                 | 296 |
| Gerstenwasser .....                  | 296 |
| Reisfchleim .....                    | 297 |
| Haferfchleim .....                   | 297 |
| Apfelwasser .....                    | 297 |
| Beefsteaks .....                     | 297 |

**Ungarische Küche.**

|                                                   |     |
|---------------------------------------------------|-----|
| Halászlé. (Szegediner Fischsuppe) .....           | 297 |
| Gjsten mit Krautsuppe .....                       | 297 |
| Krautsuppe mit Froschkenden .....                 | 298 |
| Krautsuppe mit Bratwürsten .....                  | 298 |
| Demitat .....                                     | 298 |
| Tatarfa mit Milch .....                           | 298 |
| Wassergries .....                                 | 299 |
| Hirse mit Speck .....                             | 299 |
| Kulajsha mit Milch .....                          | 299 |
| Ungarisches Gulyás mit Pörkölt .....              | 299 |
| Gulyás, Gulyáshus, Gulyásfleisch .....            | 299 |
| Doktor Scholz — Pörkölt .....                     | 300 |
| Gulyáshus Nr. 2 .....                             | 300 |
| Pörköltbus .....                                  | 301 |
| Pörkölt von Schweine- oder Rind-<br>fleisch ..... | 301 |
| Paprikahuhn .....                                 | 301 |
| Hase mit Paprika .....                            | 301 |
| Stör mit Paprika .....                            | 301 |
| Gebratener Stör .....                             | 301 |
| Jogosch .....                                     | 302 |
| Schaiden .....                                    | 302 |
| Gebackene Frösche .....                           | 302 |
| Ragout von Kalbskopf .....                        | 302 |
| Tarhonya .....                                    | 302 |
| Kürbis .....                                      | 303 |