

Register.

Von Suppen.

	Seite
Marksuppe und Rinderbrust mit einer Soff	1
Braune Suppe mit Sagoknödchen	3
Wassersuppe mit Krebsen	—
Kraftsuppe	4
Eine andere gute Suppe zu machen	—
Eine Brotsuppe	5
Eine sehr wohlschmeckende Kräutersuppe	—
Eine gute Linsensuppe mit Selchwurst	—
Wassersuppe mit Petersil	6
Chokoladesuppe	—
Weisse Schüsuppe	—
Braune Schüsuppe am Fleischtag	7
Kraftsuppe für Kranke	8
Fischbeischelsuppe	—
Klare Erbsensuppe	9
Marksuppe	—
Suppe mit Obers (Rahm-) schörberl	—
Suppe mit Kaisergerstel	10
Wassersuppe mit Krebsen	—
Kräutersuppe am Fleischtage	11
Kräutersuppe am Fasttage	—
Kräuter- oder Schüsuppe	12
Grüne Erbsensuppe	—
Braune Saftsuppe	13
Krebsuppen	16
Braune Suppe	—
Böhmische Suppe	17
Kronabetvögelsuppe	—

Register.

	Seite
Feine Gersten mit Müsschersuppe	18
Olio-Suppen	19
Suppen von Spargel, faszirten Salat und Mauracheñ	20
Knöderl in eine Fastensuppen	—
Speckknödel	21
Spargelsuppe	—
Gute Brotsuppe am Fasttage	—
Linsensuppe am Fleisch- oder Fasttage	22
Fastensuppe	—
Weißer Schüssuppe	23
Kaiserknödel	—
Mandelsuppe	—
Reisuppe mit Cremor Tartari	24
Rahmsuppe mit Krebsen	—
Suppe mit Erdbeeren	25
Korbelsuppe	—
Suppe von Spinat	26
Suppe von Sauerampfer	—
Suppe von Artischocken	27
Suppe mit Blumenkohl	—
Klöse von Blumenkohl	29
Suppe mit Wälschkohl	—
Suppe von Melonen	30
Biersuppe	31
Miernsuppe	—
Suppe mit gebackenen Semmelschnitten	—
Kastaniensuppe	32
Minoritensuppe auf böhmisch	—
Mandelsuppen mit Pomeranzensaft für die Fasten	33
Kaffeesuppe	—
Lebersuppe	—
Lungensuppe für Personen, die eine schwache Brust und den Husten haben	34
Schnepfensuppe	—
Weinsuppe	35
Von Zuspeisen.	
Braun Kohl mit gebratenen Kastanien	35
Gefüllter Kohl	36

Register.

	Seite
Gelbe Rüben	37
Gefülltes Kraut	—
Kleine Rüben mit geräucherten Haringen	—
Gedünstes Sauerkraut	38
Kohl mit Bratwürst gekocht	—
Gestürzter Kohl	—
Gefüllten Endivien=Salat	39
Grüne Erbsen mit Rahmbrühe	40
Gefüllte Kohlrabi	—
Gefüllte Selleri	—
Spargel	41
Spargel auf dem Rost gebraten	42
Gefüllte Artischocken	—
Gebackene Artischocken	43
Artischocken auf dem Rost gebraten	44
Gemüse von Endivien	—
Vorkost von Gurken	45
Gefüllte Gurken	—
Rothe Rüben warm zuzurichten	46
Spinatstruden	—
Linsen mit Bauchspeck	47
Gedünstes Sauerkraut	—
Sauerkraut mit Hechten oder Aустern	—
Gelbe Rüben gedünst	48
Spinat	49
Sauerampfer	—
Erdäpfel	—
Champignons	50
Sauerkraut zu einem gebratenen Hasen	—
Von gekochten, gedünsten und faszirten Fleischspeisen und Geflügel.	
Gedämpfte Lauben	51
Faszirte kalberne Schnitzel mit Ragout	52
Kalbsteisch auf französische Art zu dämpfen	53
Hendel in Frikase	—
Austern von Kalbsteisch zu machen	54
Hendel mit Krebsen gefüllt und gebraten in der Krennsosß	—

Register.

	Seite
Rindfleisch-Kolleten	55
Faschirte Hendl	56
Westphälische Würste zu machen	—
Hirnwurst von Schweinsfleisch	57
Gepresste Rindersülze	—
Abgetriebene Griesknödel mit Speck	58
Eine Ochsenzunge mit Hetschepetsch	—
Ragout zu machen	59
Eine angeschlagene Zunge	—
Konsumee zu machen	60
Boeuf royale	61
Faschirte Hendl	62
Wilde Anten	—
Schwein-Wildbrät	—
Das glasirte kalberne Schuisel	63
Kälberner Schlegel mit Ragout	64
Kolladen von Kalbfleisch	—
Auerhahn mit Soff	65
Rebhühner in wälcher Soff	—
Hasenhühner in Wein gesulzt und umgestürzt	66
Hasen- oder Rebhühner mit Ohlsoff	—
Junge Hühner und Tauben in Blut	67
Kalbfleisch mit frischen Würken zu dünsten	—
Pohlische Zungen	—
Kapaun mit Aустern	68
Gute Krautwürste zu machen	—
Eine Art, den Kapaun mit Aустern zu braten	69
Anten mit Krenn	—
Geräucherte Ruheiter	70
Wilde Anten mit Cardellensoff	—
Ein wohlschmeckendes Gericht, der arme Mann genannt	—
Hühner mit grüner Soffe	71
Kalbfleisch mit Majoran	—
Kälberzungen mit Majoran	—
Tauben und Hühner mit Majoranbrühe	—
Kalbfleisch mit Thymian	72
Kalbfleisch mit Spinat	73
Würste mit Spinat	—
Holländische Soffe über den Spargel	74

Register.

	Seite
Lauben mit Sauerampfer	74
Hühner mit Spargel	75
Junge Lauben mit Karviol	—
Hühner mit Karviol	76
Weißkohl als Vorkost	77
Knöderl von Erdäpfeln zum Füllen der gebratenen Gänse	78
Rindfleisch mit Wein	—
Ochsenieren zu kochen	79
übrig gebliebenes Kalbfleisch zuzurichten	—
Kalbsgefröse frikafirt	—
Kalbsgehirn schmackhaft zuzurichten	80
Schweinsfleisch in einer Wildprät-Brühe	—
Faschirte Ochsenzunge	81
Geröste Zunge	—
Lammfleisch mit Kapern	—
Kalbfleisch mit Sardellen	82
Fasch von Kalbfleisch	—
Nierenschnitte zu backen	83
Kalbskopf	—
Gebackene Kälberfüße	84
Ein eingebackener Schweinschinken mit einer Soße	—
Hühner mit Häring gespiet	85
Gespickte Anten mit Kapern	—
Lauben mit einer Sardellenbrühe	86
Wie man von allen kalten Braten eine Frikasee machen muß	—
Rindszunge gespiet mit einer Sauce Douce	87
Auerhahn gefüllt zuzurichten	—
Hühner mit ausgepellten grünen Erbsen und Krebsen	88
Kapauner mit Sellerie nach einem hohen Gout	—
Ragout von Anten auf einer Schüssel	89
Gans mit Karviol	—
Perchen in Sauerkraut	—
Ochsenzunge mit Ausern	90
Lammfleisch mit einer Sardellensuppe	—
Schinken mit Ragout	91
Ragout von Reh	—

Register.

	Seite
Anten mit Sauerkraut im Backofen	91
Rebhühner mit Müscherln	92
Ragout von Schnepfen	—
Fasan mit Aустern	93

Von Soffen oder Brühen.

Eine Soff, die sich bey allen Essen anwenden läßt	94
Kapernsoff zu Braten oder Fischen	—
Eine holländische Soff	95
Sahn oder Süßrahmsoff	—
Austernsoff zu einem Kapau	96
Sardellensoff zu gebratenen jungen Hühnern oder einer Kälberkeule	96
Eine andere Sardellensoff	97
Eine pikante Soffe	—
Meerrettig oder Krenn	98
Austernsoff	—
Die grüne kalte Soff	99
Die grüne warme Soff	—
Müschersoff	—
Die aufgezugene Soff	100
Die Zwiebelsoff mit gebratenen Zucker	—
Petersiliensoffe	—
Brühe von Schnittlauch	—
Robertsbrühe	101
Häringsbrühe	—
Weinbrühe mit Rahm	—
Olivenbrühe	102
Pomeranzenbrühe	—
Weinsoffe über Rebhühner	—
Soffe von Johannisbeeren	103
Chokoladesoffe	—

Von Eyer- und Milchspeisen.

Eyerfladen zu machen	104
Eyerbecherl zu machen	—
Eine böhmische Mehlspeise	105
Gefüllte Eyer	106
Eine Milchspeis mit Fadennudeln und Zwieback	—
Gestürzte Eyer	107

Register.

	Seite
Dampfnudeln zu machen	107
Aufgelaufene Eyer in Schmalz	108
Einen Ziegelfuchen zu machen	—
Gefüllte Murrachen	109
Ein Ziegelfuchen auf eine andere Art	—
Krebswürstel	110
Schöne Schnitten zu backen	—
Reiswürstel zu machen	111
Kirbis in Milch zu kochen	—
Eine Erdäpfelspeise	112
Ein Ziegelfuch	—
Eyer mit Kräutern zu füllen	113
Ein Gerührtes mit Sardellen	—
Rührey mit Äpfeln	114
Rahmnudeln	—
Englischer Weißtopf	—
Eyer mit Senf	115
Grüne Eyerfuchen	—
Mehlspeisen mit Äpfeln	—
Leberfuchen	116
Schnittnudeln	—
Eyerknödel	—

Von Puddings und Pasteten.

Ein englischer Pudding	117
Pudding a la Fayette	118
Mongold-Pudding	—
Hirsens-Pudding	—
Mark-Pudding	119
Ein Pudding mit Kirchsuppe	120
Gute mürbe Pasteten	121
Guter Buttermey	—
Buttermeypastete von Schildkröten	—
Pastete mit Verschiedenem gefüllt	122
Buttermeypastete am Fleischtage	—
Buttermeypastete am Fasttage	124
Austernpasteten	—
Kleine Fleischpasteten	—
Mürbe Pasteten	125
Pastete von Stockfisch	127

Register.

	Seite
Pudding von Stockfisch	129
Pudding von Spinat	—
Poupeton mit einem Rand von Hecht	130
Poupeton von Reis und Kalbersfüßen	131
Pudding von Krebs	—
Pudding von Hecht	132
Englische Potengen	—
Pastete von Karpfen	133
Pastete von Hecht	—
Pastete von gefochten und gehackten Schinken	134
Pastete von Krebsfarce	—

Von verschiedenen Wandeln.

Mandelbögen	135
Germwandeln	—
Biskottenbögen	136
Krebsenwandeln	—
Gestiftelte Mandelbögen	—
Schinkenwandeln	137
Geschobene Bögen	—
Butterwandeln	138
Erbfenwandeln	—
Kremwandeln von Mandeln und Vanille	—
Krebswandeln	139
Reiswandeln	—
Lopsenwandeln	—
Markwandeln	140
Semmelbröselwandeln	—
Ragoutwandeln	141
Semmelbröselwandeln	—
Haschwandeln	142
Kackwandeln von Karpfen	—
Zimmetwandeln	143
Krebsbecherln	—
Reisbecherln	145
Offene Ragoutwandeln	—
Erdäpfelwandeln	146

Eingemachtes.

Ragout von Gaumen, Bries, Hahnenkamm, Obren, und faszirten Maurachen	146
--	-----

Register.

	Seite
Ragout von Lämmerfleisch	148
Hendel mit Spargel und grünen Bolly	—
Hechtleber mit Weinbrühe	149
Ragout von Schnecken	—
Hirschohren mit einer sauern Brühe	150
Wildes Schweinefleisch mit saurer Brühe	—
Mehl- und Fastenspeisen.	
Topfennudeln aus dem Schmalz gebacken	151
Gewickelte Krebsgermudel	—
Krebsenstrudel	152
Mandelstrudel	153
Hechtenknödel	—
Gugelhopf	154
Gute Krapfen	—
Abgetriebenes Wespennest	155
Reischmarn	156
Gebackenes Heu	—
Germküpfel	157
Zimmetnudeln	—
Germnudeln	158
Ausgedünste Topfennudeln	—
Topfennudeln	159
Topfennudeln auf eine andere Art	—
Gebackene Griesnudeln	—
Spießkrapfen	160
Rohrprügellkrapfen	—
Butternudeln	161
Süße Waffenkrapfen	162
Germkrapfen	—
Prügellkrapfen	—
Wasserkrapfen	163
Spritzkrapfen	—
Das gewogene Wespennest	—
Topfennudeln trocken gebacken	164
Ein gesottener Pudding mit Weinschatoo	—
Rüthenknödel	165
Äpfelknödel	—
Birnenknödel	166

Register.

	Seite
Gebackene Erdäpfelknödel	166
Mehlspeise von Äpfeln	—
Reisbirn von Chokolade	167

Von Köchern.

Butterkoch	167
Gebackenes Rindskoch	168
Chokoladekoch	—
Mandelkoch von Limonien	169
Aufgelaufenes Lungenkoch	—
Aufgelaufenes Koch von kalbernen Bratel	—
Topsen Koch	170
Semmelkoch	171
Ein anderes Semmelkoch	—
Rüttlenkoch	—
Aufgelaufenes Reiskoch	172
Krebskoch	—
Leberkoch	173
Nierenkoch	—
Semmelkoch	174
Reiskoch	—
Rindskoch	175
Äpfelkoch	—
Weinkoch	—
Gesäumtes Koch	176
Marillenkoch	—
Äpfelkoch auf eine andere Art	177
Gesäumtes Rüttlenkoch	—
Gestifteltes Mandelkoch	—
Hechtenkoch	178
Butterkoch	—
Erbsen Koch	179
Möhrenkoch	—
Zimmetkoch	180

Von verschiedenen Backereyen.

Eiskräpfel	180
Rüttlenzettel	181
Zwieback zu machen	—
Mandelkösten zu machen	182

Register.

	Seite
Zimmetkrämpel	182
Butterkrämpel	183
Pomeranzengollatschen	—
Stangelbrot zu machen	—
Oblatkrämpel	184
Gefüllte Krämpel	—
Brezerl zu machen	—
Dotterkrämpel	185
Tortelletel	—
Die Springerl	—
Mandelbutterl	186
Muskazoni zu machen	—
Feiner Teig von Mandeln zu allerhand Backereyen	187
Geröstete Mandeln	—
Die Karten	—
Germstrauben	188
Geröstete Mandelmischerl ohne Schmalz	—
Gutes Zwieback zu machen	189
Eine Art Blätterkuchen zu machen	—
Ein sogenannter Prophetenkuchen	190
Abgetriebener Gugelhopf	—
Krebsgugelhopf	191
Ein anderer Gugelhopf	—
Gugelhopf ohne Milch	—
Zuckerkuchen	192
Eine Art Rahmkuchen zu machen	—
Obers (Rahm-) kuchen auf solche Art, wie einen Lopsenkuchen zu backen	—
Mürber Apfelfuchen	193
Ein anderer Gugelhopf zu machen	194
Mehr ein Gugelhopf zu machen	—
Schmierkrapsen	—
Germkrapsen	195
Schneeballen so nicht fett werden	—
Schneeballen	196
Zimmethollippen	—
Grieskuchen	197
Erdäpfelbrot	—
Mandelhollippen	198
Weichselpfandel	—

Register.

	Seite
Weichselkuchen	198
Oblatkrapsel	199
Banilienskrapsel	—
Oblatkrapsel auf eine andere Art	—
Klezenbrot	200
Mandelbrot	—
Mandelpagel	—
Falsche Mandeln	201
Mandelwürfeln	—
Mandelgollatschen	—
Hobelscheiten von Mandeln	202
Süße Kranzel	—
Zimmetröhren oder Hollippen	203
Zimmetröhren auf eine andere Art	—
Pohlische Pfannkuchen	204
Mürbe Sandkuchen	—
Sogenannte Spuhlen	205
Maultaschen	—
Mörserkuchen	206
Apfelgebäckenes	—
Gebäckene Maschanzgeräpfel	207
Pupfs zu machen	209
Kleine Apfelfuchen	—
Eine andere Art kleiner kandirter Apfelfuchen	210
Brot mit Anis auf böhmisch	211
Brot mit Zimmet	—
Brotkuchen auf englische Art	—
Kastanienkuchen	212
Gefüllte Rosen	—
Sitronen-Gebäckenes	—

Von gebratenen Fleischspeisen.

Ein Hirschzammer in Soff zu braten	213
Rindfleisch a l'anglois	214
Rindfleisch a la Doob	—
Rindfleisch a la Baviere	215
Rindfleisch Boeuf a la Mode	—
Wildprat frisch zu erhalten ohne es in Essig zu legen	216
Erpäpfel-Rindfleisch	—

Register.

	Seite
Einen Kälberbraten frisch zu erhalten	217
Rindfleisch mit Sauerampfer	—
Eine sehr gute Art Kesselbraten	—
Glaß von einem Mollbrätel	218
Ein guter Rinderbraten	219
Mollbratel	—
Einen Kuheiter zu braten	220
Mostfleisch	—
Schweinbraten	—
Englischen Braten zu machen	221
Schellbraten	222
Faschirte kälberne Brust mit grünen Fisolten	—
Schellbraten mit Maschanzgeräpfel	223
Einen Schlegel auf Hannoverisch	—
Kapaun oder Indianer mit Austern gefüllt	224
Lämmerbraten in Soß, und einiges von den Vor- theilen bey dem Einschachten der Lämmer	225
Schöpfenschlegel	—
Ein gutes Mollbratel zu machen	226
Ragout von Lämmerbraten	227
Ein Spanferkel zu braten	—
Ein Gänsebraten	228
Ein Antenbraten	229
Gebratene Wilde Anten	—
Geschmorte Kapauner oder fette Hühner	230
Rebhühner zu braten	—
Einen Fasan zu braten	—
Schnepfen	231
Gans mit Häringen zu braten	—
Hühner gebraten auf englisch mit Johannisbee- ren	—

Von Salat.

Salat überhaupt	232
Speck- oder gebrähter Salat	233
Warmer Kohlsalat	234
Gurkensalat	—
Küttensalat	—
Sardellensalat	235
Weichfelsalat	—

Register.

	Seite
Wälscher Salat	236
Pomeranzensalat	—
Frischer Apfelsalat	—
Weißgesottene Apfel für einen Salat	—
Der ausgelegte Kepinzelsalat	237
Der ausgelegte Kieberl- oder Büberlsalat	—
Kräutersalat	—
Salat von Spargel	238
Salat von Artischocken	—
Salat von Blumenkohl	239
Salat von Wälschkohl	—
Salat von Petersilwurzeln	240
Salat von Zwiebeln	—
Frische Kirschen geschmort	—
Häringsalat	241
Kapernsalat	—

Von Fischen.

Gedünster Fisch	242
Gefüllter Hecht	—
Karpfen in schwarzer Soß	243
Karpfen in der Sardellensoß	—
Karpfen in der Pastetensuppe	244
Gefüllter Hecht mit Petersilwurzen	245
Gebratene Hechte	—
Hechten mit Krenn	—
Stockfisch in Hechtenfisch	246
Hechten ganz gebraten	247
Hechten mit Müscherl	248
Gebratener Salm	—
Kohrhühner in brauner Soß	249
Hechten in der Limoniensoß	250
Gesottener Schil	—
Karpfen zu dämpfen	—
Al zu braten	251
Abgesottener Schil auf Holländer Art	—
Häringe zu räuchern	252
Gesottener Hausen	—
Einen Al auf eine andere Art gut zu braten	—
Ruten mit aufgelösten Müscherln und Artoffeln	253

Register.

	Seite
Rohrhühner eine Fastenspeis	254
Stockfisch gut zu kochen	—
Karminadel von einem Hechten oder Schaiden	255
Forellen mit Artoffeln	256
Schnecken zu kochen	—
Gebackene Pudding, eine Fischspeise	257
Gebratene Forellen in Papier	—
Nalen in Pasteten	258
Schildkröten in Frikasee	—
Schildkröten in ihren Schalen	259
Müschel zu kochen	—
Lachs zu kochen	260
Lachs zu räuchern	—
Lachs marinirt	—
Karpfen mit Austern	261
Einen Hecht recht blau zu kochen	—
Forellen blau zu kochen	—
Grundeln	—
Ein Gericht von Häringen	262
Gebackene Austern	—
Neunaugen auf französisch	263
Froschbiegeln mit Sardellen auf der Kohlenpfanne zugerichtet	—
Huechen frisch gesotten	264
Hausen abzukochen	—
Lapperdon mit Sardellensoß	265
Salblinge frisch gesottene	—
Stockfisch mit Sardellen	—

Von Zubereitung der Torten.

Biskotentorte	266
Mandeltorte	268
Brottorte	270
Gerührte Mandeltorte	271
Geschobene Torte	—
Sandtorte	272
Limonientorte	—
Schmalztorte	273
Eine andere Gattung Schmalztorte	—
Stärktorte	—

Register.

	Seite
Erdäpfeltorte	274
Zimmertorte	—
Gewürztorte	275
Englische Torte	—
Schwarze Brottorte	276
Bergtorte	—
Pohlsische Torte	277
Holländische Torte	—
Pomeranzentorte	—
Küttentorte	278
Geschwinde Torte	—
Marktorte	279
Weichfeltorte	280
Eine Torte ohne Eyer	—
Die geschlossene Torte	—
Krebstorte	281
Erbsentorte	282
Torte Krokando	—
Eyertorte	283
Kurländische Reistorte	284
Spinattorte	285
Melonentorte	286
Torte von rothen Rüben	288
Kastanientorte	—
Apfeltorte	289
Chokoladen-Tortelletes	—
Dateltorte	—
Himbeertorte	290
Krafftorte	—
Ein weißer Guß auf die Torten	291
Roher Guß	—
Chokoladenguß	—
Pfirfigtorte	—
Spargeltorte	292

Von Zuckergebäck.

Mürbe Brezerl	293
Zuckerteig zu machen	—
Mehlkränzel	—
Geschobene Bögen	294

Register.

	Seite
Mandelbögen	294
Eiskrapfel	—
Braune Mandelbögen	295
Mandelbögen	—
Limonienbögen	296
Zuckerstreu	—
Mandelkuchen	297
Mandelkuchen auf englische Art	298
Mandellebzelten	—
Limonienbiskuit	299
Bittere Makronen	300
Ein Bienenkorb von Makronenteig auf eine Tor- te zu setzen	301
Makronengebäckenes	302
Zimmetkonfekt	303
Mandelschnitten	—
Zimmetbrot	304
Zuckerbrot	—
Französisches Zuckerbrot	305
Limonienbrot	—
Zuckerplätzchen	—
Eine Art Biskuit	306
Zwieback zu machen	—
Gefüllter Marzipan	307
Ein Zuckerguß oder Eis	308
Kleine Zuckerbrezeln	—
Eine Art Pfeffernüsse	309
Geröstete Mandeln	—
Geröstete Zimmetmandeln	—
Aufgelaufenes von Zucker	310
Kittenhollippen	—
Bonbons	—
Wiener-Zettel	311
Chokoladebrot	—
Ein gut stärkendes Magenkonfekt	—

Register.

Von verschiedenen Sulzen und Eingefottene[n].

	Seite
Spanische Weichselsulz	312
Plamaschee	313
Den Schadoo	—
Pomeranzensulz	—
Ribiselsulz	314
Limoniensulz	—
Die Hausenblase aufzulösen	315
Weinsulz	—
Marillensulz	316
Dierndelsulz	—
Gesulzte Pomeranzen mit dreyerley Farben	—
Weichselsulz	317
Ribisel einzumachen	—
Erdbeersulz	318
Gesulzter italienischer Salat	—
Weichseln einzumachen	319
Dierndel einzumachen	—
Gesulzte Belzkirschen	—
Gesulzte Milch	320
Apfel in einer rothen Sulz	—
Rüttenspalten	321
Die gestockte Milch	—
Gefäumter Schnee in der Milch	322
Gesulzte Pflirsige	—
Zwetschgensalsen	323
Dierndelsalsen	—
Gesulzte Rütten	—
Marillensalse	324
Hetschepetschsalsen	—
Weichselsaft zu machen	—
Eingefottene Weichsel	325
Maulbeersaft	—
Himbeersaft zum Abgießen	326

Register.

	Seite
Grüne Nüsse einzumachen	327
Die kleinen grünen Pomeranzen einzumachen	—
Die grünen Nagowiz- oder Muskatellerbirnen einzumachen	328
Pomeranzenblüthe einzumachen	—
Die Weinschärling mit Traubeln einzumachen	329
Amrellen einzumachen	—

Von Gelleen, Gallerten, Kreemen und Schnee.

Ein gutes Gelee	330
Kreeme von Erdbeeren	331
Kreeme von Kaffeh	—
Blanc mangée	332
Milchkreeme	—
Limoniennmilch	333
Eyweißmilch	—
Eyweißmus	—
Limoniennmus	334
Ein guter Schnee	—
Eyerschaum	335
Nothe Gellee	—
Gallerte von Habergrüze	336
Gellee für Kranke	—
Kreem von Kirschen gebacken	337
Kreem von Zuckerbrot	—
Schnee von Sago	338
Kaffehmus	—
Chokolademus	—
Apfelschnee	339

Register.

Von Gefrorenen.

	Seite
Banilegefrornes	341
Milchgefrornes	342
Limoniengefrornes	—
Mafronengefrornes	343
Rosengefrornes	—
Gefrorenes von Pfirsigblättern	344
Kirschengefrorenes	345
Aprikosen- oder Marillengefrornes	346
Apfelgefrornes	—
Küttengefrornes	347
Ribisfelgefrornes	—
Zwetschgengefrornes	348
Heischebetschgefrornes	349

Von Getränken.

Limonade	349
Orsade oder Mandelmilch	350
Silipup	—
Ribisfelsaft	351
Ein Getränk anstatt des Kaffeh zu trin-	
ken	—
Kirschsaft	352
Schleenwein	—
Küttwein	353
Brombeerwein	354
Himbeerwein	—
Limoniwein	355
Zibebenwein	—
Malvasier	356
Apfelwein	357

Register:

	Seite
Claret	358
Gewürzwein	359
Birkensaft, der wie Champagnerwein schmeckt	360
Katavia	361
Citri	—
Katavia von Rütten	362
Katavia von Pfirsigkernen	—
Katavia von Ribisel und Himbeeren	—
Guter Meth	363
Bibebenmeth	364
Himbeermeth	—
Weinessig	365
Honigessig	—
Guter Bieressig	366
Johannisbeerwein	—
Birnsaft oder Birnmeth	367
Punsch zu machen	—
Gerstenwasser	368
Kaffeh zu kochen	—
Wasser-Chokolade	369

Vom Einmachen und Aufbewahren des Obstes und anderer Früchten.

Große Nüsse sauer einzumachen	366
Pomeranzenschalen einzumachen	371
Rüttenbirnen einzumachen	—
Hetschepetsch sauer einzumachen	372
Aprikosen (Marillen) einzumachen	—
Zwetschgen mit Essig	373
Kromsbeer mit Zucker	374
Rütten für den Sommer zu erhalten	—

Register.

	Seite
Getrocknete Artischocken	375
Spargel einzumachen	376
Umrufen mit Essig einzumachen	—
Erbsen grün zu erhalten	377
Rüben gut zu erhalten	—
Senf zu bereiten	378
Eingemachtes von gerösteten Marillen	—
Pfirsig einzumachen	—
Apfel einzumachen	379
Melonen einzumachen	380
Mispeln einzumachen	—
Rothe Rüben einzumachen	381
Champignons einzumachen	—
Zwetschgen süß einzumachen	382
Kirschen zu erhalten	—
Zwetschgen auf den Winter zu verwah- ren	383
Weintrauben zu erhalten	384
Kräuter aufzubewahren	—
Kohlrabi aufzubewahren	385
Spargel zu dörren	—
Eyer aufzubewahren	—

Vom Einpöckeln und Räuchern des Fleisches.

Pöckelfleisch	386
Pöckelfleisch auf böhmisch	389
Schweine-Wildprat einzukochen	—
Pöckelfleisch mit Zucker	391
Wilde Gans in Essig einzubeizen	392
Rindfleisch zu räuchern	—
Servelatwurst	393
Geräucherte Preßgänse	—

Register.

Lachs zu räuchern
Forellen zu räuchern

Seite
394
—

Anweisung die Speisen zu trenchiren und
ordentlich vorzulegen

395

