

Inhaltsverzeichnis,

geordnet nach Kapiteln und in alphabetischer Folge der Sachnamen.

I. Kapitel. Suppen.

- Barscht als Suppe, russisch 56.
Bouillon 1.
Bouillon, fasten 7.
Champignon-suppe, fasten 54.
Consomme als Suppe 8.
Andere Art 9.
Eier-Consomme in die Suppe 26.
Einbrennsuppe 40.
Erbsensuppe, v. frischen Erbsen 11.
Erbsensuppe mit Zeller u. Blumenkohl 14.
Erdäpfelnocken in die Suppe 22.
Erdäpfelsuppe 30.
Fastensuppe, gehackte 16.
Fischknödeln in die Suppe 39.
Fischsuppe von geback. Fisch 55.
Fischsuppe von gestoß. Fisch 59.
Froschsuppe, fasten 53.
Frühlingsuppe 47.
Gerstel 5.
Gerstel von Reis 6.
Glacé 27.
Graupensuppe, gestoßene 43.
Haché-Suppe 19.
Haselnußsuppe 4.
Hendel, verlorenes, in die Suppe 17.
Hirnwandeln in die Suppe 20.
Hühnersuppe 38.
Kalbsuppe, braune, eingemachte 25.
Kalbshirnsuppe 49.
Kalte Suppe, russisch 57.
Karfiolsuppe 41.
Knödeln, gemischte in die Suppe 34.
Königsuppe 46.
Krebsensuppe 31.
Krebsensuppe, gestoßen 58.
Kuttelflecksuppe 51.
Leberknödel in die Suppe 21.
Leberpfanzel in die Suppe 52.
Lebersuppe, französisch 10.
Mandelmilchsuppe 28.
Mandelsuppe 15.
Mehlnocken in die Suppe 18.
Minestra, ital. Reissuppe 35.
Oglion, fasten 60.
Oglionsuppe 37.
Panade, aufgelaufene 36.
Pistaziensuppe, fasten 48.
Pürée vom Hendel als Suppe 24.
Rebhuhnsuppe, braune 2.

- Rindfleisch, aufgeschnittenes, in
 die Suppe 33.
 Rindfleischhaché in die Suppe 50.
 Sagosuppe 29.
 Sagosuppe mit Wein 32.
 Schneckenuppe, fasten 44.
 Schöberl 23.
 Schwammuppe 13.
 Spargelsuppe 45.
 Speckknödel in die Suppe,
 deutsch 42.
 Wildpretuppe 3.
 Zellersuppe, schwäbisch 12.

II. Kapitel. Butter.

- Weiße Butter 62.
 Grüne Butter 63.
 Rothe Butter 64.
 Schwarze Butter 67.
 Krebsbutter 68.
 Sardelenbutter 65.
 Butterartischoke zum Thee 61.
 Buttermoos 69.
 Buttermuscheln 66.

III. Kapitel. Backteig.

- Backteig, ordinär 72.
 Viertelteig 71.
 Weinteig 70.

IV. Kapitel. Aretten (Vorspeisen).

- Aустern mit Fajsch gebacken 76.
 Croquettes von Kalbsbrühen 75.
 Gansleberwurst, kalt 80.
 Grundeln, gebacken 93.
 Häringe marinirt 96.
 Hasensalami 79.
 Hühnchen à la reine 74.
 Hühnchenfrikassé à la Gelée 73.
 Hühner, heiß gesotten, ital. 90.
 Hühner, grillirt 84.
 Hühner, marinirte, gebacken 77.
 Hühnerfrikassée, kalt 89.
 Indianleber mit Aустern 87.
 Napauner à la Gelée, franz. 86.
 Napaunerbrüste mit Trüffeln 83.
 Napaunerleber mit Aустern 87.
 Krebsen, gefüllt 81.
 Lachs mit Aspik 88.
 Lachs, blau gekocht 94.
 Lachs, gebraten 95.
 Majonaise, französisch 85.
 Meerspinne, ital. 91.
 Schinken, roh, zum Butterbrod 82.
 Schneckenwürste 78.
 Schwämme mit Sardellen ge-
 dünstet 92.

V. Kapitel. Rindfleisch.

- Beefsteaks, ital. 130, 134.
 Beefsteaks, russisch 133.
 Boeuf à la Mode, kalt 118.
 Boeuf à la Mode, warm 119.
 Gulhasch mit Nockerln 127, 128.
 Lungenbraten mit Sauce 131.

- Lungenbraten, fahirt 120.
 Ochsenfleisch 132.
 Rindfleisch auf gewöhnliche Art
 gekocht 101.
 Rindfleisch à la Portugal 97.
 Rindfleisch, französisch 126.
 Rindfleisch mit Erdäpfeln, fran-
 zösisch 109.
 Rindfleisch mit Mark 106.
 Rindfleisch blanchirt 111.
 Rindfleisch gedämpft 135.
 Rindfleisch gedünstet 105.
 Rindfleisch gedünstet, englisch 117.
 Rindfleisch serviren 136.
 Rindfleisch-Cotelettes, deutsch 99.
 Rindfleischklob, deutsch 116.
 Rindfleischschmitte, deutsch 107.
 Rindschmitte, gerollt 110.
 Rindsbrust (Brustkern) mit Erd-
 äpfeln 98.
 Rindszunge, gebacken 124.
 Rindszunge, gebraten 123.
 Rindszunge, gepökelt 121.
 Rindszunge mit Kren 125.
 Rostbraten, wiener 114.
 Rostbraten mit Aspik 129.
 Rostbraten mit Rahm 115.
 Rostbraten, gedämpft 100.
 Rostbraten, gedünstet 103.
 Roulade von Rindfleisch (Roll-
 fleisch) 102.
 Schweisstück mit Butter 104.
 Schweisstück anderer Art 108.
 Stofata (Rindfleisch), ital. 112.
 Zunge mit polnischer Sauce 122.
 Zwiebeln, gedünstet 113.

VI. Kapitel. Saucen.

- Apfelskren, kalt 149.
 Austernsauce 138, 152.
 Bechamelle (dicke Zwiebelsauce)
 168.
 Bechamelle, fasten 169.
 Bertramsauce 162.
 Butterauce 158.
 Dotterauce, kalt 151.
 Englische Sauce zu kalten Bra-
 ten 165.
 Fischauce, zum kalten Fisch 142.
 Florentiner Sauce 167.
 Gehackte Sauce 161.
 Grüne Sauce 163.
 Gurkensauce 148.
 Hagebutten- (Hetschebeer)
 Sauce 159.
 Hagebuttenauce zum Wild-
 pret 166.
 Häringsauce, warm 160.
 Holländische Sauce 139.
 Kappernsauce 141.
 Kren, saurerer 140.
 Lebersauce 146.
 Lemoniesauce 157.
 Mandelskren 145.
 Muschelsauce 138.
 Nierensauce 147.
 Dellsauce, kalt, ital. 156.
 Paradiesäpfelsauce 150.
 Pfeffersauce 170.
 Pitante Sauce 172.
 Pomeranzentren 153.
 Remoulade, kalt 173.
 Ribiselsauce 164.
 Sauerampfersauce 155.
 Sardellensauce 143.
 Schnittlauchsauce, kalt 159.

Senfsauce, warm 171.
Trüffelsauce, ital. 137.

Zwiebelsauce 144, 168.

VII. Kapitel. Grünspeisen.

- Artischofen, gewöhnl. Art 195.
Artischofen mit Buttersauce 197.
Barscht (rothe Rüben), russ. 184.
Braunkohl 205.
Cardunen, italienisch 183.
Champignons mit Butter 243.
Endivien, gedünstet, mit Hühn-
chen 182.
Erbsen, böhm. Art 188.
Erbsen, grüne, mit Butter 226.
Erbsen, grüne, mit gelben
Rüben 240.
Erbsen, grüne, gedünstet 228.
Erbsen, grüne, getrocknet 187.
Erbsen-Pürée (von grünen
Erbsen) 227.
Erdäpfel zum Garniren 214.
Erdäpfel, gestürzt 309.
Erdäpfel, gesulzt 211.
Erdäpfel-Croquets 212.
Erdäpfel-Pürée 213.
Erdäpfel-Limbal 210.
Fisolen mit Butter 199.
Fisolen, ital. Art 200.
Fisolen, grüne, legirt 198.
Gelbe Rüben 233.
Gelbe Rüben-Hochepot 234.
Grüne Speise, gemischt 235.
Grüne Speise, gemischt, als
Salat 236.
Gurken, fäschirt 204.
Gurken als Spargel 203.
Hopfen, junger, mit Lamm-
fleisch 174.
Hühnchen 182.
Karfiol, eingemacht 175.
Karfiol, gebacken 176.
Karfiol mit Parmesankäse 177.
Kohl, gewöhnl. Art 186.
Kohl, franz. Art 215.
Kohl mit Krebsen gefüllt 217.
Kohl mit Rebhühnern 216.
Kohlrüben als Zugemüse 237.
Kohlrüben, fäschirt 238.
Kraut einzulegen 192.
Kraut, gedünstet 221.
Kraut, gezwungen 232.
Kraut-Koulade 225.
Krautsalat, warm 220.
Kürbisse, ital. Art 207.
Kürbisse, fäschirt 208.
Linsen, böhm. Art 189.
Linsen, sauer eingemacht 190.
Linsen-Pürée 249.
Monatrettig 239.
Morcheln mit Butter 244.
Morcheln auf andere Art 245.
Pilze mit Eiern 246.
Pürée von Bohnen oder Fiso-
len 248.
Pürée von gelben Erbsen 247.
Pürée von grünen Erbsen 227.
Pürée von gelben Rüben 251.
Pürée von Sauerampfer 250.
Rohbohnen (Saubohnen)
ital. 191.
Rüben, gewöhnliche 252.
Salat, fäschirt 230.
Salat, gebrüht 229.
Salat, gedünstet 231.

Salat, gekrauter 219.
 Sauerampfer als Zuspeise 185.
 Sauerkraut 223.
 Sauerkraut mit Roggen 224.
 Schwämme als Zuspeise 206.
 Skorzonere in Butterauce 144.
 Skorzonere, gebacken 196.
 Spargel mit Butterauce 201.
 Spargelerbsen 202.
 Spinat à la crème 181.

Spinat, andere Art 180.
 Spinat, franz. Art 179.
 Spinat mit Kalbfleisch 178.
 Spinat als Fülle zum Strudel 193.
 Sprossenkohl 218.
 Steckrüben 253.
 Süßkraut 222.
 Trüffeln 242.
 Trüffeln mit Wein 241.

VIII. Kapitel. Von allen Fleischarten.

Bierfleisch 329.
 Birn-Karbonadel 317.
 Blutwürste 327.
 Braten, kalter, russisch 276.
 Bratwürste 325.
 Cotelettes à la Minute 299.
 Cotelettes Raunig, franz. 301.
 Cotelettes, Lämmerne, in Papier 303.
 Fleischsulz, russisch 277.
 Fricandeau mit Sauerampfer 296.
 Fricandeau, gespickt 297.
 Fritollen 265.
 Hachée 302.
 Hirn 267.
 Kalbfleisch, eingeschnitten 298.
 Kalbfleisch mit frischen Gurken 315.
 Kalbfleisch mit Rummel 328.
 Kalbfleisch-Koulade, ital. 300.
 Kalbfleisch-Koulade mit Schneefüllle 313.
 Kalbschlegel, kalt aufzuschneiden 258.
 Kalbschlegel, franz. Art 268.
 Kalbschlegel, eingelegt 320.

Kalbschlegel, gespickter, mit Markt und Austern 254.
 Kalbschlegel, gespickt mit Selchungen 256.
 Kalbschnitzel mit Paprika 257.
 Kalbschnitzel, geprackte 314.
 Kalbsbraten, fischirt 266.
 Kalbsbriesen, eingemacht 330.
 Kalbsbrust 260.
 Kalbsbrust, gebraten 261.
 Kalbsbrust, gedämpft 259.
 Kalbsbrust, fritassirt 271.
 Kalbsbrustkern mit Spargelerbsen 281.
 Kalbsbrustkern, fritassirt 280.
 Kalbs-Cotelettes 282.
 Kalbs-Cotelettes, and. Art 283.
 Kalbs-Cotelettes mit Milchrahm 295.
 Kalbs-Cotelettes, fischirt, mit Schwämmen 312.
 Kalbsfüße, gebacken 269.
 Kalbsgeschling (Bäuschel), eingemacht 284.
 Kalbshirn, gebacken 287.
 Kalbshirn in Butterauce 286.

- Kalbskarbonaden gespickt 255, 288
 Kalbskopf, heißgejotten 272.
 Kalbskopf, fritassirt 273.
 Kalbsleber in Butter 321.
 Kalbsleber, eingemacht 330.
 Kalbsohren, eingemacht 264.
 Kalbsohren, gebacken 270.
 Kalbszungen in Sauce 285.
 Ruheuter mit Lemoniesauce 291.
 Ruheuter, gebacken 292.
 Ruttelfleck mit Lemoniesauce 290.
 Rämmernes mit Morcheln 278.
 Lammischlegel, gebraten 262.
 Leberwürste 326.
 Milz, faszirt (gefüllt) 294.
 Nieren 267.
 Nierenbraten, franz. 319.
 Pilaw von Reis, griechisch 307.
 Schinken mit Aspik 332.
 Schinken zu backen 333.
 Schöpfsenfleisch mit saueren Gur-
 fen 311.
- Schöpfsenschlegel gewöhn. Art 309.
 Schöpfsenschlegel, ital. Art 331.
 Schöpfsenschlegel, franz. Art 308.
 Schöpfsenschlegel statt Rehschle-
 gel 310.
 Schöpfsenzungen, gedämpft 304.
 Schöpfsenzungen mit gekrautem
 Salat, mit Sauerampfer-Pü-
 rée 305.
 Schöpfsattel, englisch 306.
 Schweinbraten 324.
 Schwein-Cotelettes 323.
 Schweinefleisch zum Räuchern ein-
 zupöckeln 289.
 Schweinschlegel mit Kruste 322.
 Schweinschlegel, franz. 263.
 Schweinsohren, eingemacht 264.
 Spanferkel zu braten 274.
 Spanferkel, gefüllt, gebraten 275.
 Spanferkel, marinirt 279.
 Span. Vögel mit Kartoffeln 318.
 Wurst zum Fleischgarniren 316.

IX. Kapitel. Einsäuerungen.

- Aspik 336.
 Aspik, fasten 337.
- Marinade 334.
 Presse (Braise) 335.

X. Kapitel. Faschen oder Farcen.

- Champignonfasch 345.
 Geflügelfasch 339.
 Hasenfasch 340.
 Hechtfasch 343.
- Kalbfleischfasch 338.
 Kapauernfasch zu Würsten 341.
 Wildpretfasch zu Würsten 342.
 Zwiebelfasch 344.

XI. Kapitel. Wildpret.

- Auerhahn, gebraten 400.
 Bärenleber 377.
 Bärenschlegel 374.
 Bärenzunge in warmer Fri-
 cassée 375.
- Bärenzunge in Majonaise 376.
 Biber zu bereiten 370.
 Birchuhn oder Haselhuhn 394.
 Duck- oder Floßenten 491.
 Enten, wilde 399.

Fasan mit Sauertraut 385.
 Fasan, gedämpft 383.
 Fasan, spanische Art 384.
 Fischotter in schwarzer Sauce 402.
 Gans, wilde, mit Rahmsauce 382.
 Gans, wilde, gedämpft 381.
 Gemsen zu bereiten 363.
 Gemsenleber 364.
 Hase, eingemacht, ital. 359.
 Hase, fahirt 380.
 Haselhuhn (Wirkhuhn) 394.
 Hasenfuchen (Cato) 366.
 Hasenleber, geröstet 361.
 Hasenrücken 369.
 Hasenvordertheil 360.
 Hirschziemer 356.
 Hirschziemer mit Ribisel- oder
 Weichselsauce 365.
 Krametsvögel als Braten 404.
 Lerchen, gebraten 405.
 Perlhuhn, gebraten 371.
 Rebhühner, gebraten 386.
 Rebhühner, ital. Art 389.
 Rebhühner à la Portugal 367.
 Rebhühner à la Gelée 391.
 Rebhühner mit Linsen-Pürée 387.
 Rebhühner mit kalter Senf-
 sauce 388.
 Rebhühner mit Trüffeln 392.

Rebhühner-Pürée 390.
 Rebhühner-Salmi 393.
 Rehschlegel, gebraten 357.
 Rehschlegel, niederländisch 358.
 Rohrhühner, schwarz einge-
 macht 397.
 Rebhühner-Karbonaden 398.
 Schii 406.
 Tauben, wilde 372.
 Trappen zu bereiten 378.
 Wachsteln, gebraten 403.
 Waldschneppen, gebraten 395.
 Waldschneppen-Salmi 396.
 Wasserschneppen 368.
 Wild auf deutsche Art zu beizen 379
 Wildgans, gedämpft 381.
 Wildpret, eingemacht 362.
 Wildschwein 346.
 Wildschwein mit Hetschebeer-
 sauce 350.
 Wildschwein mit Senfsauce 348.
 Wildschwein, gesulzt 373.
 Wildschwein-Cotelettes mit Senf-
 sauce 349.
 Wildschweinskopf, fahirt 354.
 Wildschweinskopf, and. Art 355.
 Wildschweinsleber 353.
 Wildschweinschlegel 352.
 Wildschweinsziemer, gebraten 351

XII. Kapitel. Zu Ragouts gehörige Bestandtheile.

Artischofen zum Ragout 413.
 Champignons 407.
 Fastenragout 414.
 Hahnenkämme zum Ragout 409.

Kalbsbriesen zum Ragout 411.
 Morcheln u. Pilze z. Ragout 412.
 Obergäumen zum Ragout 408.
 Trüffeln zum Ragout 410.

XIII. Kapitel. Zahmes Geflügel, Braten und Eingemachtes.

Ente à la Portugal 443.
 Fleischmeridon 449.

Galantin 434.
 Gans, gedämpft 444.

- Gänsehals als Wurst 445.
 Gansleber-Salmi 447.
 Huhn in warmer Fricassée 417.
 Hühner, gebacken 442.
 Hühner mit Paprika 439.
 Hühner, gefüllt, mit Mandel-
 sauce 428.
 Hühner, eingemacht 420.
 Hühner, marinirt 436.
 Hühner mit Zellersauce 441.
 Hühner-Fricassée mit Cham-
 pignons 427.
 Hühner-Ragout mit Karfiol 438.
 Hühnersalat mit Eiern und Sar-
 dellen 429.
 Hühnchen mit Austernsauce 421.
 Hühnchen mit Pomeranzens-
 sauce 419.
 Hühnchen mit Schmettensauce 432
 Hühnchen mit Speck 451.
 Hühnchen-Pudding 462.
 Hirn-Pavésen 457.
 Hirn-Risjolen 461.
 Indian, gefüllt 450.
 Kälbernieren auf Semmelschnit-
 ten 452.
 Kapauner, gebraten, mit Tar-
 toffeln 426.
 Kapauner mit Muschelsauce 435.
 Kapauner, ital. Art 437.
 Kapauner mit Lorbeerblättern ge-
 dünstet 448.
 Kapauner in Papier 424.
 Kapauner, faszirt 433.
 Kapauner, faszirt, ital. Art 434.
 Kapauner, mit Unwurf gebrä-
 ten 415.
 Kapauner als Fasan 416.
 Kapaunerpudding mit Ragout 440
 Leber-Pavésen 458.
 Polenta, ital. Art 456.
 Boulard mit Lorbeerblättern ge-
 dünstet 448.
 Boulard mit Austern 418.
 Boulard, eingemacht, mit Anö-
 derln 431.
 Ragout, braunes, mit Fisch 453.
 Ragout, braunes 446.
 Ragout, weißes 454.
 Reis-Meridon 460.
 Risotto à la Milanese 455.
 Sardellen-Pavésen 359.
 Spagen mit Reis, gedünstet 430.
 Tauben, süß und sauer 425.
 Tauben mit Champignons 423.
 Tauben mit Rappern 422.

XIV. Kapitel. Fische, Frösche, Schnecken u. s. w.

- Aal, gebraten 492.
 Austern 513.
 Fasten-Risjolen 486.
 Forellen, blau gekocht 473.
 Forellen, marinirt 487.
 Forellen, gesulzt 472.
 Frösche, gebacken 479.
 Frösche mit Lemoniesauce 474.
 Frösche mit Petersilie-sauce 475.
 Frösche mit Morcheln 476.
 Fröschen-Bûrree, ital. Art 480.
 Hausen, gebraten 489.
 Hausen mit Buttersauce 519.
 Hausen mit Krensauc 498.
 Hausenmagen mit Petersilie-
 sauce 497.
 Hausenschnitzel 490.
 Hausenschnitzel mit Paprika 491.

Hecht, gebraten 470.
 Hecht, gebraten, andere Art 471.
 Hecht, gebraten, mit braunem
 Ragout 477.
 Hecht mit Bechamelle 478.
 Hecht mit Krebsen 496.
 Hecht mit Sardellen 469.
 Karpfen, blau 467.
 Karpfen, schwarz, böhm. Art 465.
 Karpfen, gebraten, ital. Art 466.
 Karpfen mit Muschelsauce 494.
 Karpfen, marinirt 493.
 Karpfen, gefelcht 518.
 Karpfen, geulzt 495.
 Karpfenmilch-Auflauf 504.
 Karpfenmilch-Pudding 503.
 Krebsen-Pudding 488.
 Lachs, gebraten 464.
 Lachs, holländische Art 516.
 Lamprete mit Butter 517.
 Muscheln 512.
 Paprikafisch 505.

Rombo 515.
 Schaiden, gebraten 520.
 Scheelfisch 468.
 Schildkröten, eingemacht 510.
 Schildkröten mit grün. Erbsen 511
 Schill, gebraten 501.
 Schill, frisch gesotten 500.
 Schill, holländische Art 463.
 Schill in Frikassée 499.
 Schnecken mit Wein 509.
 Schnecken, gefüllt 506.
 Schnecken, gefüllt, andere Art 507.
 Schnecken, schlampete 508.
 Stockfisch, gebacken 481.
 Stockfisch, gebraten 483.
 Stockfisch mit Kren 482.
 Stockfisch mit Kren, andere
 Art 488.
 Stockfisch mit Milchrahm 484.
 Stockfisch mit Sardelen oder
 Häring 514.
 Wels, gebraten 502.

XV. Kapitel. Pasteten.

Gansleberpastete, straßburger,
 mit Trüffeln 522.
 Gansleberpastete, franz. 523.
 Gansleberpastete, dritte Art 525.
 Kuppelpastete 526.
 Macaroni-Pastete 527.
 Pasteteln mit Ragout 530.
 Pastetenteig 521.
 Polentapastete, ital. 531.
 Polentapastete, ordinär 532.
 Reispasteteln mit Ragout 529.
 Schinkenfleischpastete 528.
 Taubenpastete 524.

XVI. Kapitel. Feine Mehlspeisen.

Apffel, gebacken 595, 596.
 Apffel im Schlafrock 681.
 Apffelkoch, aufgelaufenes 587.
 Apfelfuchen von Butterteig 627.
 Apfelfuchen, mürber 676.
 Apffel-Scharlotte 556.
 Apfelfpalten 597.
 Auflauf von rohen Marillen 588.
 Auflauf von rohen Pflirsichen 589.
 Auflauf von rohen Quitten 589.

Auflauf von Tropfteig 580.
Bisquits zum Belegen der Schüs-
selränder 558.

Bisquit-Crème 623.

Bisquitkuch 540.

Blaskuchen (Gottes Gnaden) 616.

Blaskuchen, andere Art 617.

Brandteigkuch 582.

Brodkuch 569.

Butterteig, franz. Art 584.

Chauveau, gewöhnlicher 668.

Chauveau, ital. (Sabajone) 669.

Chauveau, gestürzt 625.

Chauveau, gestürzt and. Art. 667.

Chokolade-Wanneln 674.

Crème-Rollen 543, 544.

Crème-Wanneln 673.

Dotterkuch 570, 581.

Eier, gefetzte 651.

Eier, weiche, mit Sardellen-
sauce 644.

Eier, fischirt 633.

Eier, verlorene 652.

Eier, verlorene, mit Sauer-
ampfer 653.

Einbrenn-Becherln 561.

Einbrennkuch 579.

Erdäpfelknödel 631.

Erdäpfelkuch 613.

Erdäpfelkuchen 614.

Erdäpfelkuchen mit Kaiser-
fleisch 684.

Erdäpfelnocken 683.

Erdäpfelnudeln, geröstet 685.

Erdäpfelstrudel 629, 630.

Fleisch-Bitta, griech. Strudel 650.

Fritaten mit Champignons 646.

Fritaten mit Sardellen 648.

Fritaten mit Spargelerbsen 645.

Fritaten mit Trüffeln oder
Schinken 647.

Gesundheits-Kugelhupf 533.

Greisknödeln 643.

Griesnocken in der Milch 682.

Gries-Pudding, ordinär 657.

Grieschmoren 636.

Griesstrudel, wiener 649.

Gries-Tortelli 665.

Hagebutten-Faumkuch 534, 541.

Heubüscheln 574.

Himbeeren-Faumkuch 535.

Himmelhau-Pudding 601.

Holipen (Oblaten) 662, 663.

Kaffeekuch 548.

Kaiserknödel 562.

Kastanienkuch 612.

Kindskuch mit Kammeln 671.

Kipfeln ohne Hefe 566.

Kirschenkuch 554.

Kirschenstrudel 622.

Kirschkuchen, teplitzer 590.

Kirschkuchen mit Crème 591.

Kirschkuchen mit Quark 583.

Koch von Erdäpfelmehl 608.

Koch von rohem Gries 654.

Koch von gelben Rüben 606.

Koch von sauerem Schmetten
578, 605.

Koch von gebranntem Zucker 573.

Königskuchen, kleine 568.

Körbeln mit Chauveau 571.

Krebsenstrudel 620.

Lemoniefaumkuch 536.

Mandelkuch 549.

Mandelkuchen mit Weichseln 675.

Mandel-Pudding 602, 607.

Marillensaumkuch 577.

Marillenknoedel 637.

Marfkuch 565.

- Markwandelu gerührt 551.
 Maultaschen 538.
 Mehlschmoren 635.
 Mehlspeise, gemischt 610.
 Meridon 603.
 Milch-Chaudeau 670.
 Milchrahm-Dalferln, wiener 628.
 Milchrahm-Rolatschen 666.
 Milchrahm-Strudel 619.
 Mohn-Pudding 599.
 Nonnenkrapseln 624.
 Nußbeigel, preßburger 615.
 Oblaten (Holipen) 662.
 Omelette 552.
 Omelette mit Saché 642.
 Omelettenstrudel 618.
 Pariser Charlotte 557.
 Pfannkuchen 672.
 Pfirsiche, gefüllt, ital. 661.
 Polsterzypfeln 656.
 Pudding, englischer 542.
 Pudding, brennender 560.
 Quarkauflauf 553.
 Quark-Pudding 572.
 Quarkstrudel 621.
 Quitten-Faumkoch 537.
 Regenwürmer 545.
 Reis, gestürzt 559.
 Reiskoch 604.
 Reiskoch, gefäunt 539.
 Reiskoch, gestreift 609.
 Ritter, schnelle 660.
 Rosenkrapsen 575.
 Rosenkuchen 659.
 Rohrkrapsenteig 567.
 Scheiterhaufen 626.
 Schmetten-Crème 670.
 Schneeballen 641.
 Schneller Kuchen 678.
 Schüsselkrapsen 586.
 Schwämmestrudel 655.
 Semmelbaba mit Kirschen 664.
 Semmelschmoren 634.
 Semmelspeise mit Eingefottetem 632.
 Spanisches Brod mit Marillensaum 546.
 Speckknödel 564.
 Spinat-Pudding 600.
 Spritzkrapsen 585.
 Stangeln, mürbe, zum Thee 658.
 Theebäckerei (Briosch) 547.
 Tropfteigbögen 576.
 Wandeln, gefäunte 550.
 Wasserpapen 640.
 Weichselkoch 555.
 Weichselkuchen 592, 679.
 Weichselkuchen mit Mandeln 563.
 Wespennest 680.
 Zimmtkoch 611.
 Zwetschen gebaden 598.
 Zwetschenkknödel 593, 594, 638.
 Zwetschenkuchen 677.

XVII. Kapitel. Germ Speisen.

- Buchteln, gewöhnliche 718.
 Butter-Rolatschen 731.
 Butterteig, gegorener 709.
 Dalken, böhmische, ordinäre 734.
 Dalferln, gegoffene 726.
 Dampfnudeln 729.
 Dampfnudeln, bairisch 730.
 Dufatenbuchteln 733.
 Dufatennudeln 733.
 Faschingskrapsen 720.

- Germbrezeln 711.
 Germkiffel 710.
 Griechenbrod zum Thee 719.
 Hochzeitskuchen, böhmischer 715.
 Kaffeekuchen 716.
 Knödeln zum schwarzen Fisch 735.
 Kolatschen, abgetriebene 702.
 Kolatschen, deutsche 703.
 Kolatschen, mürbe 722.
 Krapfen, böhmische 690, 691.
 Krapfen, andere Art 697.
 Krapfen, glasirt 699.
 Krapfen mit Mandeln 687.
 Kugelhupf, sehr fein 712.
 Kugelhupf, abgetrieben 706.
 Kugelhupf mit Citronat 708.
 Kugelhupf ohne Schmetten 707.
 Mandelbuchteln 717.
 Mandelfülle 738.
 Mandelkrapfen 686.
 Mäuse, gebacken 700.
 Milchbrod zum Kaffee 693.
 Mohn als Fülle für Kolatschen 737.
 Nüsse als Fülle 739, 740, 742.
 Nußbeigel, preßburger 688, 689.
 Nuß-Butic, krainerisch 728.
 Nuß-Butic, steirisch 727.
 Nußstrudel 695.
 Osterkuchen 745.
 Osterkuchen, ital. 713.
 Punschkrapsen 696.
 Putic-Fülle 726, 728, 743.
 Quark als Fülle für Kolatschen 736.
 Quarkfleckeln, ungarisch 732.
 Quark-Kolatschen 701.
 Quarkkrapsen 698.
 Quarknudeln 744.
 Rosinenfülle 741.
 Schnee-Kolatschen 721.
 Speckkuchen, ungarischer 723.
 Spießkrapsen 714.
 Strudel, tiroler 694.
 Waffeln, deutsche Art 705.
 Wasser-Kolatschen 704.
 Weihnachts-Striezel 724.
 Zwetschenkuchen 725.
 Zwieback 692.

XVIII. Kapitel. Torten und feine Bäckereien.

- Bärenprazen 795.
 Bauernbrod 754.
 Bergtorte 803.
 Bisquitteig, gepeitscht 771.
 Bisquit-Torte 746.
 Bisquit-Zwieback 753.
 Blätter-Torte 778.
 Brezeln, mürbe 796.
 Brod, schwäbisches 760.
 Brod-Torte 749.
 Brösel-Torte 750.
 Butter-Bögen 809.
 Butterbrod 775.
 Chocolate-Torte 783.
 Datteln, kandirt 815.
 Eiskrapfeln 800.
 Erdäpfel-Torte 748, 785.
 Fenchel-Bögen 779.
 Flämminge, Theebäckerei 784.
 Gewürz-Bögen 759.
 Glas-Torte 782.
 Grübel-Kolatschen 777.
 Hobelspane 766.
 Ingwer 808.
 Kaffeekuchen ohne Germ 762.
 Kaiserbrod 755.

- Kastanien, kandirt 814.
 Kastanien-Bonbons, ital. 797.
 Kränzchen von mürbem Teig 768.
 Kranzeln 770.
 Krapfen, amerikanische 799.
 Kuchen, englischer 761.
 Lebzeltten, nürnbergischer 812.
 Linzer Teig von Gansfett 788.
 Madelaine, franz. Bäckerei 798.
 Mandeln, geröstet 806.
 Mandel-Bageln 767.
 Mandel-Bögen 807.
 Mandel-Bögen, ital. 793.
 Mandelbrod 801.
 Mandel-Kolatschen 802.
 Mandelschiffeln 810.
 Mandelschnitzel 805.
 Mandel-Torte 747, 792.
 Mandel-Torte, ital. 789.
 Mandel-Zwieback 772.
 Marzipan 811.
 Pasta Frolla (mürber Teig),
 ital. 791.
 Pfefferkuchen, weißer 813.
 Bigné (Brandteig), ital. 794.
 Pomeranzen, kandirt 815.
 Rohkrapien 786, 787.
 Salami 774.
 Sandteig 804.
 Sand-Torte 758.
 Schinken 776.
 Spanisches Brod 790.
 Stangeln 781.
 Torte, gebrannte 795.
 Torte, geröstete 780.
 Torte, linzer 765.
 Torte, zusammengesetzte 764.
 Tortelli, ital. Bäckerei 757.
 Vanille-Brezeln 756.
 Weichsel-Torte 763.
 Windbeutel 816.
 Zuckertipfeln 769.
 Zwieback, kleiner 773.
 Zwieback, schwarzer 752.

XIX. Kapitel. Eis.

- Eis, deutsche Art 827, 828.
 Eis, geschlagenes (spanische
 Winde) 817.
 Eis, gelbes 819.
 Eis, grünes 826.
 Eis, rothes 821.
 Eis, saueres 823.
 Eis, schwarzes 820.
 Eis, weißes 818.
 Erdbeeren-Eis 822.
 Grobzucker 829.
 Himbeeren-Eis 822.
 Mandel-Eis 824.
 Zucker-Einbrenn 825.

XX. Kapitel. Sulze, Crème, Gefrorenes.

- Amorellen-Sulz 866.
 Ananas-Gefrorenes 839.
 Apffel-Sulz 861.
 Auflösung der Hausenblase 832.
 Bereitung des Eises zu Gefro-
 renem 831.
 Chokolade-Gefrorenes 838.
 Chokolade-Sulz 859.

Crème, melirte 854.
 Crème, pariser 848.
 Crème mit Maraskino 855.
 Erdäpfel-Gefrorenes 840.
 Himbeer-Gefrorenes 834.
 Himbeer-Sulz 850.
 Kaffee à la glace 843.
 Kaffee-Conjomme 857.
 Kaffee-Sulz 849.
 Kälbersulz statt Hausenblase 867.
 Klären des Zuckers zu Sulzen,
 Crème und Gefrorenem 830.
 Lemonie-Crème 853.
 Lemonie-Gefrorenes 833.
 Mandel-Sulz 856.
 Melonen-Gefrorenes 841.
 Milch-Sulz 862.

Nachtrag zum Gefrorenen 844.
 Pomeranzen-Gefrorenes 835.
 Pomeranzen-Sulz, gestreift 846.
 Punsch à la glace 842.
 Punsch-Sulz 852.
 Reis, gesulzt 858.
 Rummel-Sulz 864.
 Schaum-Crème 847.
 Schmetten-Gefrorenes 836, 837.
 Sorbette 833.
 Sorbetto di Campagna (Land-
 Gefrorenes) 845.
 Sulz, weiße 851.
 Vanille-Becherln 860.
 Veilchen-Sulz 865.
 Wein-Sulz 863.

XXI. Kapitel. Compote und Dunstobst.

Amorellen in Dunst 880.
 Ananas-Compot 868, 869.
 Ananas in Dunst 895.
 Apffel-Compot 890.
 Aprikosen u. grüne Mandeln 871.
 Birnen-Compot 896.
 Compot von grünen Pflaumen 894.
 Dirndeln einzufieden 899.
 Erdbeeren-Compot 891.
 Herzkirchen mit Pomeranzen als
 Compot 893.
 Himbeeren-Compot 891.
 Kastanien-Compot 855.
 Kirchen in Dunst 906.
 Lemonieschalen 902.
 Mandeln, grüne 871.
 Marillen in Dunst 877.
 Marillen-Compot 903.
 Maulbeeren-Compot 881.
 Melonen in Dunst 886.
 Melonen-Compot 887.

Melonenschalen als Compot 888.
 Mustateller Birnen in Dunst 876.
 Nüsse, grüne 872, 874.
 Pomeranzen einzufieden 884.
 Pomeranzen-Compot 870.
 Pomeranzenblüthe einzufied. 898.
 Pomeranzenschalen 902.
 Preiselbeeren zum Rindfleisch 901.
 Preiselbeeren-Compot 900.
 Quitten-Compot 897.
 Reineclaudes, grüne in Dunst 875.
 Ribisel-Compot 891, 904.
 Stachelbeeren-Compot 882, 883,
 892.
 Trauben-Compot 892.
 Tutti-Frutti 907.
 Wassermelonen 889.
 Weichsel-Compot 905.
 Zwetschen, grüne 873.
 Zwetschen in Dunst 878.
 Zwetschen geschält 879.

XXII. Kapitel. Säfte und Marmeladen.

- Apfel-Saft 915.
Birnen, gepreßt 935.
Birnen-saft 916.
Erdbeeren, roh 919.
Erdbeeren, ganze, eingelotten 924.
Erdbeeren-saft zum Getränk 921, 922.
Hagebutten 929, 930.
Hagebutten-Powideln selbst zu bereiten 931.
Heidelbeeren (schwarze B.) 938.
Himbeer-saft, ital. 923.
Himbeer-saft mit Lemonie-saft 913.
Holer-salse 937.
Mandel-käse 936.
Marillen, geschnittene 910.
Marillen-Marmelade 909.
Marillen-saft 908, 933.
Marmelade von grünen Zwetsch-
ken 927.
Paradies-äpfel 932.
Preiselbeeren-saft 914.
Quitten-käse 926.
Quitten-Marmelade 925.
Quitten-Marmelade gepreßt 934.
Quitten-saft 917.
Reineclaude-Marmelade 928.
Ribiseln und Himbeeren roh 920.
Ribiselsaft 918.
Stachelbeeren-sulz 911.

XXIII. Kapitel. Getränke.

- Acetosa, ital. Himbeer-saft 955.
Aqua agra, ital. Limonade 951.
Bierpunsch 942.
Citronen-saft 945.
Couraçau 939.
Dotter-trank 953.
Eierpunsch 943.
Glühwein 957.
Kaffee, kalter 960.
Kaffee, vorzüglich guter 959.
Kardinal-Getränk 952.
Limonade-saft 945.
Mandelmilch-saft 944.
Orangeade-saft 946.
Punsch-saft 941.
Pfirsichblüthen-saft 949.
Rosumade 953.
Thee 954.
Türkisch Blut 958.
Vanille-Liqueur 940.
Weichseln in Brantwein 961, 962
Weinbeeren-Saft 948.
Weißbier 950.
Whist 947.

XXIV. Kapitel. Gurken und Früchte in Essig einzulegen.

- Bohnenschotten, grüne, einzule-
gen 970.
Erbsen, grüne, einzulegen 971.
Fisolen, grüne, einzulegen 963.
Himbeere-essig zu bereiten 976.
Pfeffergurken einzulegen 964.
Ribiseln in Essig 972.
Senfgurken einzulegen 965, 966.
Wassergurken einzulegen 967, 968.
Weichseln in Essig 973.
Zwetschen in Essig 974.

XXV. Kapitel. Salate.

- | | |
|-----------------------------------|------------------------------|
| Apfel-Salat mit Wein 994. | Kraut-Salat 983. |
| Endivien-Salat 977. | Linzen-Salat 991. |
| Fisolen, grüne, als Salat 982. | Nettig-Salat 990. |
| Gemischter Salat 985, 989. | Rüben, rothe, als Salat 984. |
| Gurken-Salat zum Aufbewahren 993. | Rüben, gelbe, als Salat 979. |
| Häring-Salat 988. | Spargel-Salat 981. |
| Häring, marinirt, als Salat 993. | Speck-Salat 992. |
| Hopfen-Salat 978. | Wälscher-Salat 986. |
| Karfiol-Salat 980. | Zeller-Salat 987. |

XXVI. Kapitel. Gemischter Inhalt.

- | | |
|--|--|
| Apfel zu dörren 1019. | Kraut zu Talfen 1017. |
| Bohnschotten, grüne, zur Verzierung von Torten 1021. | Kukuruzkolben in Eßig 1029. |
| Erdäpfel-Nudeln, ordinäre 1014. | Lacetti, ital. Pfannkuchen 1015. |
| Fleischjulz, ordinäre 1007. | Maitrant (Waldmeister) 1025. |
| Frittura von Pilzen 1004. | Mohn-Torte 1022. |
| Frittura, gemischte 1005. | Nudelpfanzel, griech. Art 1009. |
| Grieskoch, geröstet 1034. | Paradiesäpfel-Extrakt 966 |
| Griespfanzel in der Milch 1035. | Pilze einzulegen 1003. |
| Haselnuß-Gefrorenes 1024. | Punsch, schneller 1027. |
| Heidelbeeren in Dunst 999. | Quitten-Compot 1020 |
| Hühnchen mit Paradiesäpfel-sauce 1037. | Quitten-Marmelade, gemischt 1039. |
| Hühner mit grünen Erbsen 1010. | Röthlinge und Pilze 1031. |
| Kalbshirn 1012. | Röthlinge einzulegen 1002. |
| Kalbsleber, tiroler Art 1006. | Rüben, rothe, einzulegen 1000. |
| Kalbsleber-Pürée 1038. | Rüben, weiße und rothe 1001 |
| Kapaunerschnitzeln mit Austern 1011. | Schweinfleisch mit Perssago 1033. |
| Kapauner oder Boulard gefüllt zu braten 1036. | Senfim Kleinen zu bereiten 1032. |
| Klezenbrod, tiroler 995. | Spazzen, geröstet 1013. |
| Knödeln, ordinäre 1018. | Torte von rohem Gries 1023. |
| Krautpfanzel mit Schweinfleisch 1008. | Tutti-frutti, gefocht 1025. |
| Kraut-Talfen 1016. | Waldmeistertrank 1026. |
| | Weichselbranntwein, dritter Aufguß 1028. |
| | Weichseljaft als Acetosa 998. |
| | Weichseljaft als Gelée 997 |

Anhang. Verschiedene Belehrungen und Rathschläge (Seite 441 bis 446).

Anzeige, in welchen Monaten alle Arten von Fleisch, Fischen, Obst und Pflanzen am geschmackvollsten zu haben und zu genießen sind (Seite 446—451).

Anleitung zum Tranchiren (Seite 451—456).

Speisezetteln auf die erste Woche eines jeden Monats (Seite 457—473).

Speisezetteln für größere Tafeln auf jeden ersten Sonntag im Monate (Seite 474—479).

Fastenspeisezettel (Seite 480—481).

XXVII. Kapitel. Sand- und Haarpomaden (Seite 482—486).



Bemerkungen

über die neuen metrischen Maße und Gewichte in ihrem Verhältnisse zu den älteren, auch noch in diesem Buche gebräuchlichen Maßen und Gewichten.

Im neuen **Sohlmaße** sind nämlich gleich:

$\frac{1}{4}$	Seidel =	9	Centiliter		
$\frac{1}{2}$	" =	1	Deciliter	8	Centiliter
1	" =	3	"	5	"
$1\frac{1}{2}$	" =	5	"	3	"
2	" =	7	"	1	"
3	" =	1	Liter	6	Centiliter
4	" =	1	"	4	Deciliter
5	" =	1	"	7	" 4 Centiliter
6	" =	2	"	1	" 2 "
7	" =	2	"	4	" 7 "
8	" =	2	"	8	" 3 "
9	" =	3	"	1	" 8 "
10	" =	3	"	5	" 4 "
$\frac{1}{2}$	Maß =	7	Deciliter		
1	" =	1	Liter	4	Deciliter 1 Centiliter
2	" =	2	"	8	" 3 "
3	" =	4	"	2	" 4 "
4	" =	5	"	6	" 6 "
5	" =	7	"	—	" 7 "
6	" =	8	"	4	" 9 "
7	" =	9	"	9	" — "
8	" =	11	"	3	" 2 "
9	" =	12	"	7	" 3 "
10	" =	14	"	1	" 5 "

Für den gewöhnlichen Gebrauch finden jedoch Abänderungen statt. So werden in der Folge 1 Deciliter das halbe Seidel und 4 Deciliter das Seidel zu ersetzen haben. Diejenigen, welche früher ihren Bedarf mit einem oder mit einem halben oder mit einem Viertel Seidel deckten, werden denselben in der Folge mit 4, respective 2 und 1 Deciliter decken. Für zwei Seidel wird man 7 Deciliter nehmen, für 3 Seidel 1 Liter. Ein Liter entspricht also alten drei Seideln.

Im neuen Gewichtmaße sind gleich:

$\frac{1}{2}$ Quintel	=	2	Gramm				
1 "	=	$4\frac{1}{4}$	"				
2 "	=	$8\frac{3}{4}$	"				
3 "	=	1	Defagramm (abgekürzt Dgm.)	3	Gramm		
1 Loth	=	1	Dgm.	$7\frac{1}{2}$	Gr.	17 Loth	= 29 Dgm. $7\frac{1}{2}$ Gr.
2 "	=	3	"	5	"	18 "	= 31 " 5 "
3 "	=	5	"	$2\frac{1}{2}$	"	19 "	= 33 " $2\frac{1}{2}$ "
4 "	=	7	"	—	"	20 "	= 35 " — "
5 "	=	8	"	$7\frac{1}{2}$	"	21 "	= 36 " $7\frac{1}{2}$ "
6 "	=	10	"	5	"	22 "	= 38 " 5 "
7 "	=	12	"	$2\frac{1}{2}$	"	23 "	= 40 " $2\frac{1}{2}$ "
8 "	=	14	"	—	"	24 "	= 42 " — "
9 "	=	15	"	$7\frac{1}{2}$	"	25 "	= 43 " $7\frac{1}{2}$ "
10 "	=	17	"	5	"	26 "	= 45 " 5 "
11 "	=	19	"	$2\frac{1}{2}$	"	27 "	= 47 " $2\frac{1}{2}$ "
12 "	=	21	"	—	"	28 "	= 49 " — "
13 "	=	22	"	$7\frac{1}{2}$	"	29 "	= 50 " $7\frac{1}{2}$ "
14 "	=	24	"	5	"	30 "	= 52 " 5 "
15 "	=	26	"	$2\frac{1}{2}$	"	31 "	= 54 " $2\frac{1}{2}$ "
16 "	=	28	"	—	"	32 "	= 56 " — "
$\frac{1}{4}$ Pfd.	=	14	Dgm.			6 Pfd.	= 3 Kilogr. 36 Dgm.
$\frac{1}{2}$ "	=	28	"			7 "	= 3 " 92 "
$\frac{3}{4}$ "	=	42	"			8 "	= 4 " 48 "
1 "	=	56	"			9 "	= 5 " 4 "
2 "	=	1	Kilogr. 12 Dgm.			10 "	= 5 " 60 "
3 "	=	1	" 68 "			11 "	= 6 " 16 "
4 "	=	2	" 4 "			12 "	= 6 " 72 "
5 "	=	2	" 80 "				u. j. w.

Also sind 2 Gramm beinahe genau $\frac{1}{2}$ Quintel, ebenso
 7, 14, 21, 28, 35, 42, 49 und 56 Defagramm =
 4, 8, 12, 16, 20, 24, 28 und 32 Loth, also auch
 $\frac{1}{4}$, $\frac{1}{2}$, $\frac{3}{4}$ und 1 Pfund =
 14, 28, 42 und 56 Defagramm.

Man wird also im Gebrauche 1 Defagramm als halbes Lothgewicht annehmen — obwohl es etwas mehr als ein halbes Loth ist, und 2 Defagramm werden demnach das Lothgewicht ersetzen.