

I n h a l t.

Erster Theil.

Vorkenntnisse und Vorbereitung zum Kochen.

Erster Abschnitt.

	Seite		Seite
Von der Köchin, wie sie sein soll	1	1. Vor schädlicher Abküh- lung	11
Die Köchin, wie sie sein soll	—	2. Frostbeulen (Gefrör)	12
I. Reinlichkeit	2	3. Fingervorm an den Fin- gerspitzen	—
II. Die Ordnung	3	4. Ein großes Flammen- feuer	13
1. Das Frühaufstehen	4	5. Das Verbrennen	—
2. Gegliederte Eintheilung aller Geschäfte	—	6. Brandwunden	14
3. Genaue Inventar- und Rechnungsführung	5	7. Das Ersticken in Kohlen- dunst	—
III. Fleiß und Emsigkeit	8	8. Sparherde	15
IV. Sparsamkeit	—	9. Anschwellung der Füße, Blutaderknoten und Ge- schwüre an den Beinen	16
V. Kenntnisse und Geschmac	10		
VI. Die Gesundheit der Kö- chin	11		

Zweiter Abschnitt.

Von den Speisestoffen (Viktualien, Schwaaren, Speisematerialien).

Erste Klasse.

Speisestoffe aus dem Thierreiche.

I. Ordnung.

Vierfüßige Hausthiere.

1. Gattung. Das Rind	18	2. Gattung. Das Schaf	20
Der Ochse	—	Der Schöps	—
Der Kalb	19	Das Lamm	21

	Seite		Seite
3. Gattung. Die Ziege . . .	21	4. Gattung. Das Schwein 22	
Die Ziege (Gais) und		Das Hauschwein . . .	—
das Kitz	—	Das Spanferkel . . .	23

2. Ordnung.

Vierfüßiges Wild.

1. Gattung. Der Hirsch . . .	24	Der große Hase	26
Der Edelhirsch	—	Das Kaninchen (Künigl-	
Der Damhirsch	25	hase)	—
Das Hirschkalb	—	5. Gattung. Das Wild-	
2. Gattung. Das Reh	—	schwein	27
3. Gattung. Die Gemse . . .	26	Das junge Wildschwein . .	—
4. Gattung. Der Hase	—	6. Gattung. Der Bär . . .	28

3. Ordnung.

Weißes Geflügel (Hausgeflügel).

1. Gattung. Das Hühnerge-		2. Gattung. Die Haustauben	30
schlecht	28	3. Gattung. Der Indian . . .	—
Der Hahn und die Henne	29	4. Gattung. Wassergeflügel . .	—
Der Kapau	—	Die Gans	—
Das Poulard	—	Die Ente	31
Die Hühnchen (Hendeln) . . .	—		

4. Ordnung.

Wildes Geflügel (Federwild).

1. Gattung. Das Wildhüh-		3. Gattung. Der Schnepf . . .	34
nergeschlecht	31	Der Waldschnepf	—
Der Auerhahn	—	Der Moosschnepf	—
Die Auerhenne (Braun-		4. Gattung. Die Drossel . . .	—
henne)	32	Der Krametsvogel (Kra-	
Der Birchhahn und der		nawetter)	—
Trappe	—	5. Gattung. Die Lerche . . .	—
Der Fasan	—	Die verschiedenen kleinen	
Das Rebhuhn (Rebhändl)	33	Bögel	35
Das Haselhuhn (Hasel-		6. Gattung. Die Wildgans	
händl)	—	und Wildente	—
Die Wachtel	—	Die Wildgans	—
2. Gattung. Die Wildtauben . .	—	Die Wildente	—

5. Ordnung.

Fische (auch als Fastenspeisen).

1. Gattung. Fluß- und See-		Der Hecht	38
fische	36	Der Schill (Hechtbärsch-	
Der Karpfe	37	ling)	—

	Seite		Seite
Der Fogosch	38	Kleine Fische	40
Stör, Haufen, Schaiden	—	Die geräucherten Fische	—
Der Aal	39	2. Gattung. Meerfische	41
Die Alarute	—	Der Stockfisch	42
Das ganze Salmenge- schlecht	—	Der gemeine Haring	—
		Die kleine Sardelle	—

6. Ordnung.

Verschiedene (als Fastenspeisen) den Fischen beige-
stellte Thiere.

1. Gattung. Wasservierfüßler	43	Die Aустern	44
Die Fischotter	—	Die Muscheln	45
Der Biber	—	Die große Flußmuschel	—
2. Gattung. Wassergeflügel	—	Frösche	—
Rohrhühner, Ducken,		Schnecken	—
Blasänten (Bözen)	—	Krebse	46
3. Gattung. Amphibien und Schalthiere	44	Der Meerkrebs und die Meerspinne (Summer, Krabbe)	—
Die Schildkröte	—		

7. Ordnung.

Thierische Produkte.

1. Gattung. Milch	47	Rindschmalz	48
Die Wolken	48	Der Topfen	49
Der Rahm (Sahne, Schmetten, Obers)	—	2. Gattung. Eier	—
Der Butter	—	3. Gattung. Pongig	50

Zweite Klasse.

Speisen aus dem Pflanzenreiche.

1. Ordnung.

Mehlfrüchte.

1. Gattung. Mehlgetreide	50	3. Gattung. Hülsenfrüchte	51
2. Gattung. Kornfrüchte	51	4. Gattung. Knollengewächse	—

2. Ordnung.

Grüngemüse.

1. Gattung. Kohl	52	5. Gattung. Fleischigsaftige Gartenfrüchte	56
2. Gattung. Pflanzensprossen	54	Die Gurken (Aururken)	—
3. Gattung. Salat	55		
4. Gattung. Wurzelgewächse	—		

3. Ordnung.

S c h w ä m m e.

	Seite		Seite
1. Gattung. Knollenschwämme	57	Die Milchtäublinge . . .	58
Die Trüffel (Erdmorchel)	—	Die Morcheln (Mauras-	—
2. Gattung. Blätterschwämme	—	chen)	—
(Täublinge) . . .	—	Der Pilzling (Herrenpilz)	59
Der Champignon . . .	—	Verschiedene Schwamm-	—
Der Waldtäubling . . .	58	gattungen	—

4. Ordnung.

D b f.

1. Gattung. Frisches Obst . . .	61	Nüsse, Kastanien und Man-	—
Äpfel	62	deln	63
Birnen	—	Kaffee- und Kakao-Bohnen	64
Steinobst	—	Birnen und Zwetschen . . .	—
Die Weintraube	—	Weinbeeren	—
2. Gattung. Getrocknetes Obst	—		

5. Ordnung.

G e w ü r z e.

1. Gattung. Inländische Gewürze	65	Die Kapern	69
Die Petersilie (Peterfil)	66	Der Pfeffer	—
Das Kerbelkraut	—	Das Neugewürz	70
Die Satureiblätter	67	Die Gewürznelke	—
Der Majoran	—	Der Ingwer	—
Der Thimian (Kuttelkraut)	—	Die Muskatnuß und Mus-	—
Salbei und Basilienkraut	—	katblüthe	71
Pöffelkraut und Kresse	—	Die Zimtrinde	—
Das Lorbeerblatt	68	2. Gattung. Gemischte Ge-	—
Zwiebeln	—	würze	—
Der spanische Pfeffer (Bo-	—	Indisches Pulver	—
gelpfeffer, Paprika)	—	Gewürz-Pulver	—
Der Safran	69	Kräuter-Pulver	72
		Sepis (Sepiee)	—

6. Ordnung.

Aus Pflanzenstoffen ausgezogene und berei-

tete Produkte.

1. Gattung. Das Pflanzen-	—	4. Gattung. Der Wein . . .	74
Del	72	Der Traubenwein	—
Das Mandelöl	73	Der Obstwein	—
Das Olivenöl	—	Künstliche Weine	—
Die heimischen Oele	—	Bier und Meth	75
2. Gattung. Der Zucker	—	5. Gattung. Der Weingeist	—
3. Gattung. Der Most	74	6. Gattung. Essig	—

Dritte Klasse.

Speisenstoffe aus dem Mineralreiche.

	Seite		Seite
I. Das Kochsalz	76	3. Das Meersalz	77
1. Das Subsalz	—	Sardellenalz	—
2. Das Steinsalz	77	II. Das Wasser	—

Dritter Abschnitt.

Von den Koch-Lokalitäten, Geschirren und Vorrichtungen.

I. Räume für den Speisevorrath	78	Die Dob (Daube)	95
1. Die Speisekammer	—	Das Flamiren	—
2. Der Keller	79	Fricassiren	—
II. Die Küche	—	Das Legiren	96
1. Die Küche mit offenem Herd	80	Das Glasiren	—
Das Feuer	—	Die Glas (Glace)	97
2. Die Küche mit einem Sparherd	81	Paniren	—
3. Rükeneinrichtungen	82	Das Passiren	—
Hölzerne Einrichtungen	—	Ruletten	—
Eigentliche Kochgeschirre	—	Stoffad (Stoufabe)	—
Verschiedene Rükengeschirre	85	2. Vorbereitung verschiedener Hilfspfeisen	98
III. Vorbereitungen zum Kochen	86	Allgemeine Fleischbrühe (Fleischsuppe)	—
1. Vorbehandlung mancher Speisenstoffe, besonders des Fleisches	87	Konfommé	—
Das Klopfen	88	Glas (Glace, Suppenzesten)	—
Längeres Aufbewahren	—	Liaison (Liaison)	99
Das Einpöckeln	89	Beschamell	—
Das Räuchern	90	Gelber Butter	—
Das Spicen	—	Grüner Butter	—
Das Dressiren	91	Kräuterbutter	100
Das Bandiren	93	Krebsbutter	—
Das Blanschiren	94	Sardellenbutter	—
Das Brästren (Braistiren)	—	Sensbutter	—
Eine gute Bräs wird auf folgende Art gemacht	—	Schokoladebutter	101
		Finherb (Finsherbes)	—
		Spinatopsen	—

Zweiter Theil. Bereitung der Speisen.

Erster Abschnitt.

Von der Bereitung der Suppenspeisen.

Erste Klasse. Fleischsuppen.

1. Ordnung.

D ü n n s u p p e n .

	Seite		Seite
1. Gattung. Grundsuppe	102	Hendlsuppe	109
2. Gattung. Kraftsuppen		Taubensuppe	—
(Schü)	104	Jung-Suppe	—
Lichtbraune Schü	—	Bögel-suppe	110
Dunkelbraune Schü	—	Krebs-suppe	—
Grüne Schü	105	Gehirn-Kräuter-suppe	—
Weiße Schü	—	4. Gattung. Dünnsuppen	
Steirische Nto-Suppe	106	mit vegetabilisch. Haupt-	
Wohlfeile Kraftsuppe	—	bestandtheilen	111
3. Gattung. Dünnsuppen		Frühlings-Kräuter-suppe	—
mit verschiedenen thieri-		Prager Suppe	—
schen Bestandtheilen	—	Scherrüben-suppe	112
Gehirnsuppe (Marksuppe)	—	Schaum-suppe	—
Kraft-Gehirnsuppe	107	Trink-Panadel	113
Milzsuppe	—	Brustsuppe	—
Lebersuppe	—	Erdäpfel-suppe	—
Lebersuppe auf andere Art	—	Reis-, Haber- oder Ger-	
Hühnersuppe	—	stenschleim	114

2. Ordnung.

Suppen mit größerem Inhalt.

1. Gattung. Suppen mit		Einfache Reissuppe	117
Fleischinhalt	114	Braune Reissuppe	118
Bratwurstsuppe	—	Eier-Gerstel	—
Briesel-Suppe	—	Verlornes Hendl	—
Flecksuppe	115	Panadel	119
Studentensuppe	—	Brotsuppe	—
Gehacksuppe	116	Ganz einfache Brotsuppe	—
Ragout-Suppe	—	Predinger-Brotsuppe	120
2. Gattung. Suppen mit ve-		Semmel-suppe	—
getabilischem Inhalt	—	Himmelthausuppe	—
Kräutergerstel	—	Erbfensuppe	121
Gerstensuppe	117	Karviolsuppe	—
Habergrüßsuppe	—	Schampion-Suppe	—

3. Ordnung.

Suppen mit verschiedenen eingekochten Speisen.

	Seite		Seite
1. Gattung. Suppen mit		Einfache Nudelsuppe . . .	132
Dünn-Teigspeisen . . .	122	Fleckeln, Strumpfbandeln	
Entropfsuppe	—	u. dgl.	—
Späsenuppe	—	Grüne Nudeln	133
Leberspäsenuppe	123	Geriebene Gerstel	—
Erbseknudeln	—	Schlickkrapseln	—
Leber- oder Milch-Erbseknudeln	—	5. Gattung. Suppen mit	
2. Gattung. Suppen mit		Strudelteigspeisen	134
Kockerln	124	Lungenstrudel	—
Abgetriebene Mehlkockerln	—	Kräuterstrudel	135
Sa.berger Mehlkockerln	—	Topsenstrudel	—
Erdäpfelkockerln	—	6. Gattung. Pfanzel- oder	
Grieskockerln	125	Schöberl-Suppen	—
3. Gattung. Knödel (Klöffe, Klöschen).		Mehlpfanzel	—
Gumpoldskirchner-Speckknödel	—	Semmelpfanzel	—
Kernfettknödel	—	Griespfanzel	135
Fleischknödel	126	Leberpfanzel	—
Gehirnknödel (Markknödel)	127	Rahmpfanzel	—
Leberknödel	—	Kaiser-Gerstel	—
Abgetriebene Leberknödel	128	7. Gattung. Suppen mit	
Lungenknödel	—	Einbund	137
Milchknödel	—	Gehirn-Einbund	—
Einfache Semmelknödel	129	Fleisch-Einbund	—
Abgetriebene Semmelknödel	—	Semmel-Einbund	—
Butterknödel	—	8. Gattung. Suppen mit	
Abgebrennte Griesknödel	130	Wandeln	—
Abgetriebene Griesknödel	—	Gehirn-Wandeln	—
Reisknödel	—	Fleisch-Wandeln	138
Friedberger Grundbirnknödel	131	Kaiser-Wandeln	—
Ragu-Knödel	—	9. Gattung. Suppen mit	
4. Gattung. Suppen mit		in Schmalz gebackenen	
Nudelteigspeisen	132	Speisen	139
		Gehirn-Pofesen	—
		Milch-Pofesen	—
		Gehack-Schnitteln	—
		Gebackene Erbsenknudeln	140
		Gebackene Mehlkockerln	—

Zweite Klasse. Fastensuppen.

1. Ordnung.

D ü n n s u p p e n .

1. Gattung. Grundsuppen	140	Weisse klare Fischsuppe	141
Erbsensuppe	—	Braune klare Fasten-Schü-	—

	Seite		Seite
2. Gattung. Dünnsuppen mit verschiedenen thierischen Hauptbestandtheilen	142	Einbrennsuppe	144
Karpfensuppe	—	Bohnen- (Fisolen-) Suppe	145
Hechtensuppe	—	Schokolade-Suppe	—
Krebsuppe	143	Böhmische Schokolade-Suppe	—
Milchsuppe	—	Mehlsuppe	—
Milchrahmsuppe	—	Zellersuppe	146
Stoekerauersuppe	144	Ritten- (Quitten-) Suppe	—
Dottersuppe	—	Aepfelsuppe	—
3. Gattung. Dünnsuppen mit vegetabilischen Bestandtheilen	—	Erdbeersuppe	—
		Weinsuppe	147
		Biersuppe	—

2. Ordnung.

Fastensuppen mit größerem Inhalt.

1. Gattung. Fastensuppen mit thierischen Hauptbestandtheilen	148	2. Gattung. Fastensuppen mit vegetabilischen Hauptbestandtheilen	150
Schildkrötensuppe	—	Griesuppe	—
Froschsuppe	—	Erdäpfelsuppe	—
Schneckenuppe	149	Schampion-Gerstensuppe	151
Fisch-Bäuschelsuppe	—	Junggesellensuppe	—
Rogenuppe	—	Disnitzer Schwammuppe	—
Erbsensuppe mit Stoätsch	150	Trübauersuppe	152
Hasché-Suppe	—		

3. Ordnung.

Fastensuppen mit verschiedenen eingekochten Speisen.

1. Gattung. Fastenknödel	153	bern eingekochten Speisen	156
Borauer-Fischknödel	—	Krebswandel	—
Gebäckene Fischknödel	—	Grüne Reiswandel	157
Hechtenknödel	154	Mehlwandel	—
Hausen-Speckknödel	—	Semmelwandel	—
Rutenleberknödel	—	Krebspfanzel	158
Krebsknödel	155	Rutenleberpfanzel	—
Mandelknödel	—	Fisch-Bratwurfsuppe	—
Gebäckene Griesknödel	—	Gebäckene Erbsennudeln	159
Passauer-Scherrübenknödel	156	Spanischer Reis	—
2. Gattung. Fastensuppen mit Wandel	—		

Dritte Klasse. Rindfleischspeisen.

	Seite		Seite
1. Gattung. Gefottenes Rindfleisch	160	Einfach gedämpftes (in Dampfgekochtes) Rindfleisch	166
Einfach gefottenes Rindfleisch	—	Mit Wein gedünstetes Rindfleisch	—
2. Gattung. Bräfirtes Rindfleisch	161	Lungenbraten (Lendbraten, Bistick)	167
Einfach bräfirtes Rindfleisch	—	Der geflochtene Lungenbraten	168
Krusfirtes Rindfleisch	162	Der gebeizte Lungenbraten	—
Grillirter Brustkern	—	Der Lungenbraten in Schnitzeln	—
Bräfirte Rindszungen	163	Der Lungenbraten in jeder Form	170
Grillirte Rindszunge	—	Böf à la Mod	171
3. Gattung. Gekochtes Rindfleisch, verschiedenartig eingekleidet	164	Rostbraten	172
Rindfleisch mit Ritten	—	Gulaschfleisch	—
Braunes Rindfleisch	—	6. Gattung. Gebratenes Rindfleisch	173
Kaltes Rindfleisch	—	Rostbraten	—
4. Gattung. Geräuchertes und gepöckeltes Rindfleisch	165	Ganz einfacher Rostbraten	174
Gepöckeltes Rindfleisch	—	Gedünsteter Rostbraten	—
Pöckelzunge	—	Faschirter Rostbraten	175
5. Gattung. Gedünstetes und gedämpftes Rindfleisch	166		

Vierte Klasse. Zuspeisen.

1. Ordnung.

S o f e n (T u n k e n).

1. Gattung. Warme Sosen	176	Rittenfos	182
Weißer oder deutsche Sos	177	Erdäpfelfos	—
Braune allgemeine Sos	—	Mehlkren	—
Zwiebelfos	179	Semmelkren	—
Schnittlauchfos	—	Mandelkren	183
Schalottenfos	—	Rahmkren	—
Paradeäpfelfos	—	Knoblauchkren	—
Sauerampferfos	180	Möhrenfos	—
Himbeerfos	—	Senfos zu Karbonaden	184
Grüne Sos zu Fischen	—	Sardellenfos	—
Kapernfos	181	Schampionfos	—
Ribiselfos zum Hirschfleisch oder Schwarzwildpret	—	Morchelfos	185
Heischapetschos	—	Müscherfos	—
Gurtenfos	—	Häringfos zu Fischen	—
		Rahmsfos zu Wildbraten	—

	Seite		Seite
Buttersos	186	Essigtren	187
2. Gattung. Kalte Sosen	—	Semmelkren	188
Eidotterfos	—	Erdäpfelkren	—
Grüne Sos	—	Mandelkren	—
Häringsfos anderer Art	187	Apfelfren	—
Sardellenfos	—	Gurkenfos	—
Senffos	—		

2. Ordnung.

G e m ü s e .

1. Gattung. Kopfkraut (Weißkohl)	189	7. Gattung. Spinat	199
Süßes Kraut	—	Spinat mit Sauerampfer	200
Frisches gesäuertes Kraut	190	Spinat mit Rahm	—
Rothes gesäuertes Kraut	—	8. Gattung. Kochsalat	—
Gekochtes Sauerkraut	—	Eingebrennter Salat	201
Gedünstetes Sauerkraut	191	Salat mit grünen Erbsen	—
Fastkraut	—	9. Gattung. Wurzel- und Knollengewächse	—
Warmer Krautsalat	192	Süße weiße Rüben	—
2. Gattung. Gemeiner Kohl	—	Saure weiße Rüben	—
Gekochter Kohl	—	Gekochter Monat- oder Bastardrettich	202
Gedünsteter Kohl	193	Stedrüben	—
Blauer Kohl mit Kastanien (Kösten)	—	Gedünstete Scherrüben	203
Kohl mit Rahm	194	Gedünstete Möhren	—
3. Gattung. Sprossen- und Blumenkohl	—	Möhrenkoch	—
Sprossenkohl	—	Gesäuerte Ronnen (rothe Rüben)	204
Kohlbroccoli	—	Eingebrennte Kartoffel (Erdäpfel)	—
Abgeschmalzter Blumenkohl (Karviol)	195	Kartoffel mit Senffos	—
Blumenkohl mit Buttersos	—	Kartoffelschmoren (Erdäpfelschmarn)	205
Gebackener Blumenkohl	—	Kartoffel-Püree (Erdäpfelkoch)	—
Blumenkohl mit Käse	196	Kartoffeln mit Sardellen	—
4. Gattung. Spargel	—	Erdbirnen mit Butter	206
Abgeschmalzter Spargel	—	10. Gattung. Saftfleischige Gartenfrüchte	—
Spargelerbsen	—	Gurken zu warmen Sosen	—
5. Gattung. Artischofen	197	Eingemachte kleine Gurken	—
Artischofen mit grünen Erbsen	—	Saure Kürbisnudeln	207
Gefüllte Artischofen	198	Predinger Kürbisoch	—
6. Gattung. Kohlrüben (Kohlrabi)	—	11. Gattung. Grüne Hülsenfrüchte	—
Kohlrüben sammt dem Kraut	—	Grüne Fisolenhöfen	—
Gedünstete Kohlrüben	—	Zuckererbsen in Schoten	208
Gefüllte Kohlrüben	199		

	Seite		Seite
Grüne Erbsen	209	Abgeschmalzte Bohnen	212
Grünerbsen-Mus (durchgeschlagenes Grünerbsen = Puré)	—	Bohnen = Mus (durchgeschlagenes Bohnen = Puré)	213
12. Gattung. Dürre Hülsenfrüchte	210	13. Gattung. Schwämme	—
Steirische Erbsen	—	Gedünstete Schwämme jeder Art	—
Rittschit	—	Gedünstete Pilzlinge (Pilze)	213
Rudelerbsen	211	Gebratene Schwämme	214
Dürreerbsen = Mus (durchgeschlagenes Dürreerbsen = Puré)	—	Gedünstete frische Morcheln (Maurachen)	—
Abgeschmalzte Linsen	—	Gedünstete Champignons	—
Linsen zu Rebhühnern	212	Schampions in saurer Sos	215
Linsenmus = (Puré)	—	Trüffeln in Wein gefotten	—
		Gedünstete Trüffeln	216
		Gebackene Trüffeln	—

Fünfte Klasse.

Gemüse = Belege und Einschleispeisen.

1. Ordnung.

Fleisch = Belege und Einschleispeisen.

1. Gattung. Gefochtes Schöpffleisch	216	Tauben mit Maschanzleräpfeln	223
Schweinefleisch	217	Gebratene junge Tauben	—
Böhmischer Schweinskopf	—	Gebratene Krametsvögel (Kranawetter)	—
Gefochtes Spanferkel	—	Gebratene Lerchen	223
Rindszunge mit Fettschepetsch Hagebutten	218	Gebratene kleine Vögel	224
Gefochtes Gelfleisch	—	Gebratene Wachteln	—
Gefochtes Guter	—	Rebhühner in der Sos	—
Gefochtes Wildschweinefleisch	—	Gedünstete Wildtauben	—
Wildschweinskopf	219	Fasan in Sauerkraut	225
Ungarischer Kalbskopf	—	Kapaun in Sauerkraut	—
2. Gattung. Geröstetes und Gebratenes	220	Gefelchte Gans	—
Kalbschnitzeln (Karbonaden, Coilets)	—	Geröstete Gansleber	—
Schöpfenschnitzeln	221	Gansleber mit Kartoffeln	226
Schweinene Schnitzeln	—	Schnepfen im Koib	—
Geröstete Schweinsnieren	—	Schnepfenschnitteln	—
Hendeln (Hühner) am Rost gebraten	222	3. Gattung. In Schmalz	
Hendeln in brauner Sos	—	Gebackenes	227
		Hirnpofesen	—
		Gebackenes Kalbshirn	—
		Gebackene Kalbsfüße	—

	Seite		Seite
Gebackner Kalbsbrustkern . . .	228	Blunzwürste	230
Gebackenes Lämmernes . . .	—	Bratwürste	—
Gebackne Kalbsleber	—	Bratwürste ohne Därme . . .	231
Gebackenes Kalbsbries	—	Leberwürste	—
Pofesen mit Kalbsmilz	—	Leberwürste ohne Darm . . .	232
Gebackene Gansleber	229	Kalbswürste	—
Gebackne Hendlin	—	Hirnwürste	—
Gebackene Tauben	230	Ragu-Würste	233
4. Gattung. Würste	—	Cervelatwürste	—

2. Ordnung.

Fasten-Beleg- und Einschleispeisen.

1. Gattung. Eierspeisen	234	Aneis-Brezeln	246
Gebackene Semmelschnitten . . .	—	Gefüllte Butterkrapsen	—
Weiche Eier	—	Mandelmaultaschen	—
Harte Eier	—	Butterschnitten	247
Schmalz-Eier	—	Waffen-Krapfen	—
Gebackne Dörsenaugen	235	Tortletteln	—
Gefüllte Eier	—	Tortletteln auf andere Art . . .	248
Eingerührtes	236	Zucker-Golatschen	—
Eier-Hupfau	—	Böhmische Golatschen	—
Eier-Fladen (Dmelett)	—	Böhmische Dalken	249
Eier-Flecken (Fladeln)	237	Oesterreichische Dalken	—
Gesezte Eier	—	Marburger-Budizen	—
Schwamm-Eier	—	4. Gattung. Krapfen	250
Berlorne Eier	238	Faschingkrapsen	—
Kartoffel-Eier	—	Spritzkrapsen	251
Sauerampfer-Eier	—	Zuckerstrauben	—
Eier-Käs	239	Zuckerstrauben auf andere Art	252
2. Gattung. Milchspeisen	—	Schneeballen	—
Milch-Nockerln	—	5. Gattung. Verschiedene leichte Mehlspeisen	253
Milch-Knödel	—	Kartoffelknödel mit Rahm	—
Milch-Reis	240	Aepfelknödel	—
Erdäpfel-Milchmus	—	Zwetschkenknödel	—
Milchgries	—	Makaroni-Nudeln	254
Töpfen-Nudeln	241	Germundeln (bairische Dampfnudeln)	—
Schmankerlkoch	—	Reisstrudel	255
Kindsfisch-Auslauf	242	Kartoffel-Polenta	—
Regenwürmer in Milch	—	Oblatwürstel	—
3. Gattung. Kleine mürbe Bäckereien	—	Wasserspazzen	256
Vom Nudel- und Strudel- teig	—	Aepfel-Pudding	—
Butterteig	243	Steirischer Sterz	—
Mürbe oder Pastetenteig	244	Semmelschmorn (Schma- ren)	257
Germ-Butterteig	245		
Butterteig mit Rahm	—		

	Seite		Seite
Disniger Ofenkater . . .	257	Ruten mit Sardellenfos . . .	266
6. Gattung. Fischspeisen . . .	258	Gebratene Häringe . . .	—
Heißabgefottener Karpf . . .	—	Stockfisch zum Gemüse . . .	267
Gesulzter Karpf . . .	—	Abgeschmalzter Stockfisch . . .	—
Karpf in brauner Sos . . .	259	Gebäcker Stockfisch . . .	268
Karpf in böhmischer Sos . . .	—	7. Gattung. Amphibien und	
Gefelchter Karpf . . .	260	Schalthiere . . .	—
Gebäcne Fische . . .	—	Gebäcne Frösche . . .	—
Marinirte Fische . . .	261	Schlampete Schnecken . . .	—
Gebäcne Schneiderfischchen . . .	—	Gefüllte Schnecken . . .	269
Heißabgefottener Hecht . . .	—	Gefochte Krebse . . .	—
Hecht mit Sardellen . . .	262	Krebse mit Rahm . . .	270
Hecht mit Kaviar . . .	263	Krebsragu . . .	—
Abgeschmalzter Hecht . . .	—	Gebratne Austern . . .	—
Blau gefochte Lachsische . . .	—	Gedünstete Muscheln . . .	271
Gefochter Hausen . . .	264	Gebratene Flußmuscheln . . .	—
Frisch abgefottener Schill . . .	265	Gebäcne Schildkröten . . .	—
Neunaugen (Briden) mit		8. Gattung. Fastengeflügel	
Wein . . .	—	und Säugethiere . . .	272
Gefottener Aal . . .	—	Abgefottene Rohrhendeln . . .	—
Gebratener Aal . . .	266	Duckenten gedünstet . . .	—

Sechste Klasse.

E i n g e m a c h t e s .

1. Ordnung.

Eingemachtes Fleisch.

1. Gattung. Rindernes . . .	273	Schöpfenes in saurem	
Ochsenhirn mit Austern . . .	—	Rahm . . .	277
Rindszunge in polnischer		Schöpfene Karbonaden in	
Sos . . .	—	Sos . . .	278
Rindfleisch auf Hasenart . . .	274	Schöpfenes in schwarzer	
Speckflecke . . .	—	Sos . . .	—
Ochsenfuß in Sardellenfos . . .	—	4. Gattung. Lämmernes . . .	279
2. Gattung. Kälbernes . . .	275	Lämmernes Eingemachtes	
Gewöhnliches Eingemachtes . . .	—	mit Schampions . . .	—
Eingemachter Kalbskopf . . .	—	Lämmerne Briefe mit	
Kalbsragu mit Pilzen . . .	276	Morcheln . . .	—
Eingemachtes Kalbsgefröse . . .	—	Lämmernes Bäufchel . . .	280
Eingemachte Kalbsbriefe . . .	—	Lämmerns mit Krebsfos . . .	—
Kräuterschnitzeln . . .	—	5. Gattung. Schweinernes . . .	
3. Gattung. Schöpfenes . . .	277	Klachelfleisch . . .	—
Gedünstetes Schöpfenes . . .	—		

	Seite		Seite
Heißgefottener Schweins-		7. Gattung. Zahmes Geflügel	284
kopf	281	Eingemachte Henseln	—
Schweinfleisch mit Wild-		Junge Tauben mit Blut	—
pretfos	—	Tauben auf Rebhühnerart	285
6. Gattung. Vierfüßiges		Kapaun mit Müschern	—
Wildpret	282	Junge Gans mit Aepfeln	—
Eingemachtes Wildpret		Gansleber in der Sos	286
überhaupt	—	8. Gattung. Wildgeflügel	—
Wildpret-Ragu	—	Gedämpfte Schnepfen	—
Gedünstete Hirschohren	—	Rebhühner mit Scham-	
Ragu von Hirschohren,		pyons	287
Läusen und Grasern	283	Vögel mit Weintrauben	—
Vorderhase (das Junge)		Wildenten in schwarzer Sos	—
braun eingemacht	—	Wildtauben in brauner	
Wildschweineses in Kra-		Sos	288
nabetfos	284		

2. Ordnung.

Eingemachte Fastenspeisen.

1. Gattung. Fische	288	Heißabgefottene Frösche	290
Secht in Buttersos	—	Schildkröten in Limonien-	
Gedünstete Forellen	289	fos	291
Grundeln in blauer Sos	—	Auftern mit Rutenleber	—
Ruten in der Lebersos	—	3. Gattung. Fastengeflügel	
Schill in Limonienfos	290	und Säuethiere	292
Stockfisch in der Milch-		Ducenten in schwarzer	
rahmsos	—	Sos	—
2. Gattung. Amphibien und		Fischotter in der Sos	—
Schalthiere	—		

Siebente Klasse.

Größere Mehlspeisen und Köcher.

1. Gattung. Gemischte Mehls-		Reis-Pudding	295
speisen	292	Semmel-Pudding	—
Schinkensteckeln	—	Gebäcker Pudding	296
Erdäpfel mit Käse und		Brennender Pudding	—
Schinken	293	Kaiser-Pudding	—
Sausensteckeln	—	3. Gattung. Strudeln	—
Fleischmeridon	—	Rahmstrudel	—
Krebsmeridon	294	Lopfenstrudel	297
Hühnermeridon	—	Aepfelstrudel	—
2. Gattung. Puddings	295	Tirolerstrudel	298

	Seite		Seite
Schwammstrudel . . .	298	Auf andere Art . . .	304
4. Gattung. Kuchen . . .	299	Tortletten . . .	305
Einfacher Gugelhupf . . .	—	6. Gattung. Köcher . . .	—
Wiener Gugelhupf . . .	—	Erdbeerenkoch . . .	—
Weichselkuchen . . .	—	Markkoch . . .	306
Kirschenkuchen . . .	300	Erdäpfel-Auflauf . . .	—
Apfelkuchen . . .	—	Schokoladekoch . . .	—
Weinkuchen . . .	—	Hetschepetschkoch . . .	307
5. Gattung. Pasteten . . .	301	Limonienkoch . . .	—
Zur aufgesetzten Pastete . . .	—	Butterkoch . . .	—
Kasserol-Pasteten . . .	302	Reiskoch mit Äpfeln . . .	308
Dressirte Pasteten . . .	304	Reiskoch mit Krebsbutter . . .	—
Kleine Butterpastetchen . . .	—		

Achte Klasse.

Braten.

Vorbereitung.

1. Ordnung.

Braten von Hausthieren.

1. Gattung. Kalbsbraten . . .	311	Die Lammsbrust . . .	313
Kalbschlegel . . .	—	3. Gattung. Schweinsbraten . . .	314
Gebeizter Kalbschlegel . . .	—	Schweinsrücken . . .	—
Nierenbraten . . .	312	Spanferkel (Spanfadel) . . .	315
Gefüllte Kalbsbrust . . .	—	4. Gattung. Hausgeflügel . . .	316
2. Gattung. Schöps- und . . .	—	Kapaun- oder Poullard- . . .	—
Lammbraten . . .	—	Braten . . .	—
Schöpsenschlegel . . .	—	Gebratener Indian . . .	—
Lammbraten mit Äpfeln . . .	313	Gebratene Hendl . . .	318
Lammchlegel mit Birnen . . .	—	Gebratene Tauben . . .	319
Gefülltes Lammbiegel . . .	—	Enten- oder Gansbraten . . .	—
Lämmerner Hase . . .	—	Gansbraten mit Ritten . . .	—

2. Ordnung.

Wildbraten.

1. Gattung. Hirsch- und . . .	—	Gebratener Hase . . .	321
Rehrbraten . . .	320	Gemischlegel . . .	322
Hirschziemer . . .	—	3. Gattung. Braten und . . .	—
Hirschziemer (Schlegel) . . .	—	Wildgeflügel . . .	—
Rehrücken . . .	321	Gebratener Auerhahn . . .	—
Jungfernbratel vom Hir- . . .	—	Gebratener Fasan . . .	323
sch . . .	—	Gebratene Haselhühner . . .	—
2. Gattung. Gemis- und Ha- . . .	—	Schnepfen und Rebhühner . . .	—
senbraten . . .	—	Gebratene Wildtauben . . .	324

3. Ordnung.

F a s t e n = B r a t e n .

	Seite		Seite
1. Gattung. Flußfische . . .	324	2. Gattung. Verschiedene,	
Gebratener Karpf . . .	—	den Fischen beigefellte	
Gebratener Hecht . . .	325	Fastenbraten . . .	327
Gebratener Haufen . . .	—	Gebratene Rohrbühner . . .	—
Gebratene Barben . . .	—	Gebratene Duckenten . . .	—
Bratfische . . .	326	Viberbraten . . .	—
Judenbratel . . .	—		

Neunte Klasse. Salat.

1. Ordnung.

S ü ß e r S a l a t .

1. Gattung. Kernobst-Salat	328	2. Gattung. Steinobst-Salat	331
Gefüllte Aepfel . . .	—	Zwetschenkompot . . .	—
Gesülzte Waschanzker . . .	—	Zwetschenmus . . .	—
Aepfelkompot . . .	—	Marillenkompot . . .	—
Rothes Aepfelkompot . . .	329	Kirschenkompot . . .	332
Aepfelmus . . .	—	Weichselkompot . . .	—
Aepfelmarmelade . . .	—	3. Gattung. Salat von	
Birnenkompot . . .	—	Sattfrüchten . . .	—
Gedünstete Birnen . . .	330	Limonien Salat . . .	—
Rittenkompot . . .	—	Pomeranzensalat . . .	333

2. Ordnung.

S a u r e r S a l a t .

1. Gattung. Grüner (roher)		Ronnensalat . . .	336
Salat . . .	333	Kartoffelsalat mit Sar-	
Häupel- (Kopf) Salat . . .	—	dellen . . .	—
Endiviensalat . . .	334	3. Gattung. Salat mit thie-	
Bund- gekrautter Salat,		rischen Bestandtheilen . . .	—
Brunntresse . . .	—	Häring- oder Sardellen-	
Krautsalat . . .	—	salat . . .	—
Gurkensalat . . .	335	Fleischsalat . . .	337
2. Gattung. Salat von ge-		Schneckenalat . . .	—
kochten Vegetabilien . . .	—	Wälscher Salat . . .	—
Kartoffelsalat . . .	—		

Zehnte Klasse.

Torten und feine Bäckereien.

	Seite		Seite
1. Gattung. Torten	338	Bittere Mandelkrapseln	349
Blättertorte	—	Gefüllte Vanillekrapseln	—
Mandeltorte	339	Mürbe Bögen	350
Mandeltorte mit Schokolade	—	Glasbögen	—
Fingertorte	340	Mandelbögen	351
Biskotientorte	341	Hohlhippen	—
Größere Biskotentorte	—	Traganteig	352
Schokoladetorte	—	Prügelkrapsen	—
Brottorte	342	Prälatenbrot	353
Bröseltorte	—	Pistazienbrot	—
Kartoffeltorte	343	Annisbrot	—
Sandtorte	—	Bischofsbrot	354
Zitronattorte	344	Mandelbrot	—
Mürbe Torte	—	Hase von Rührteig	—
Grüne Torte	345	Eiskrapseln	355
Weichfeltorte	—	Spanischer Wind	—
Kaffeeorte	—	Dönszunge	356
2. Gattung. Kleine Bäckereien	346	Geröstete Mandeln	—
Biskoten	—	Mandelkonfekt	—
Schokoladebiskoten	—	Starnizeln	357
Gegohene Biskoten	—	Zuckerkastanien	—
Zuckerteigbäckereien	347	Zucker-Erdbeeren	—
Zwieback	—	Zucker-Salami	358
Biskotzwieback	—	Salsenkrapseln	—
Hartberger Zwieback	348	Rittenkäs	—
Konnenkrapseln	—	Rittendufferln	359
Mandelkrapseln mit Schokolade	—	Hausbrot	—
Burgauer-Mandelkrapseln	349	Klegenbrot	—
		Tirolerbrot	360

Elfte Klasse.

Schlußspeisen.

1. Gattung. Sulzen	360	Rittensulz	363
Wlangmanché-Sulz	361	Erdbeersulz	—
Kalbsfuß-Wlangmanché	362	Stinbeersulz	364
Schokoladesulze	—	Blaue Beilschensulz	—
Kaffeesulze	—	Pöllauer Sulz	—

	Seite		Seite
Punschfuß	365	Mandelfas	369
Apfelsfuß	—	Schweizermilch	370
Eipelbauer-Punschfuß	—	3. Gattung. Gefrorenes	—
Schweinsfuß (Aspiz)	366	Vanille-Gefrorenes	371
2. Gattung. Schaumspeisen		Einfaches Milch-Gefrorenes	373
(Crèmes)	—	Kaffee-Gefrorenes	—
Schodo	—	Schokolade-Gefrorenes	—
Erdbeer-Schodo	367	Marillen-Gefrorenes	—
Gebackener Schodo	—	Ritten-Gefrorenes	373
Geschäumte Milch (Crème)	—	Erdbeer-Gefrorenes	—
Schokoladeschaum	368	Pomeranzen-Gefrorenes	—
Erdbeerenschaum	369	Weichsel-Gefrorenes	374
Geschäumte Milch mit		Limonien-Gefrorenes	—
Salzen	—	Ribisel-Gefrorenes	—

Zwölfte Klasse.

K o c h = G e t r ä n k e .

1. Gattung. Warme Ge-		Glühwein	379
tränke	375	Warmer Wein	—
Kaffee	—	2. Gattung. Kalte Getränke	—
Schokolade	376	Mandelmilch	—
Punsch	377	Limonade	380
Punschessenz	378		

Dritter Theil.

Beforgung der Tafel.

Erster Abschnitt. Vom An-		7. Schweinskopf	388
richten und Verzieren		8. Spanferkel	—
der Speisen	381	9. Hasenbraten	389
Zweiter Abschnitt. Vom Zer-		10. Rehbrücken	390
theilen (Zerschneiden,		II. Vom Geflügel	—
Transhiren) d. Speisen	383	1. Der Kapau	—
I. Von größeren Tafelstücken	—	2. Verschiedenes mittleres	
1. Kalbschlegel	—	und kleines Geflügel	391
2. Schöpfen-Schlegel	384	3. Der Indian	—
3. Gefelchter Schinken	—	4. Die Gans	392
4. Nierenbraten	385	5. Die Ente	393
5. Kalbs- oder Lammsbrust	386	III. Von den Fischen	—
6. Kalbskopf	—	1. Der Bratfisch	—

	Seite		Seite
2. Der Hecht	394	d) Eingemachtes und Zwischen- speisen	399
3. Der Karpf	—	e) Braten und Salat	400
IV. Von verschiedenen ande- ren Speisen	—	4. Speisetzettel f. den Winter	—
1. Die Pasteten	—	a) Suppen	—
2. Die Torten	395	b) Rindfleisch mit Sosen	—
3. Obst und Konfekt	—	c) Gemüse mit Beleg	—
Dritter Abschnitt. Von den verschiedenen Mahlen und den für solche pas- senden Speiszetteln	—	d) Eingemachtes und Zwischen- speisen	401
I. Vom Mittagmahle	—	e) Braten mit Salat	—
1. Speisetzettel für das Frühjahr	—	5. Speisetzettel für Fasttage	—
a) Suppen	396	a) Fastensuppen	—
b) Rindfleisch mit Sosen	—	b) Leichte Mehlspeisen	402
c) Gemüse mit Beleg	—	c) Gemüsespeisen mit Beleg	—
d) Eingemachtes und Zwischen- speisen	397	d) Einmach- u. Zwischen- speisen	—
e) Braten und Salat	—	e) Fastenbraten und Salat	—
2. Speisetzettel f. den Sommer	—	f) Größere Mehlspeisen, Köcher und Backereien	403
a) Suppen	—	6. Speiszetteln für Sonn- und Festtage und für Tafeln	—
b) Rindfleisch mit Sosen	398	A. Kleinere Tafeln	—
c) Gemüse mit Beleg	—	B. Größere Tafeln	404
d) Eingemachtes und Zwischen- speisen	—	Von den kleinern Mahlen	—
e) Braten und Salat	—	1. Vom Gabelfrühstück	—
3. Speisetzettel f. den Herbst	—	2. Von der Jagd-Tafel	406
a) Suppen	399	3. Vom Abendmahl (Supé)	—
b) Rindfleisch mit Sosen	—	4. Von den Gesellschafts- Kredenzen (Buffet)	407
c) Gemüse mit Beleg	—		

