

Inhaltsverzeichnis.

	Seite		Seite
Über die Einrichtung der Küche und die Behandlung der Koch- geschirre	1	Zusuppe (Grundsuppe)	34
Über Ersparnis von Brenn- material	4	Eingetränfelte Suppe	34
Tranchieren	5	Brotsuppe	34
Das Garnieren von Speisen	9	Gerstelsuppe	35
Praktische Winke zur Vorbe- reitung der Backgeschirre für Mehlspeisen, über Schnee- schlagen, Mandelstoßen, Ab- ziehen etc.	10	Giergerste	35
Etwas über Backpulver	12	Geröstete Mehlspeisen	35
Allgemeine Bemerkungen	13	Weis in brauner Suppe	35
Auslassen von Butter	14	Kaiserconsommé	36
Auslassen von Fett	15	Weisländersuppe	36
Erklärung der verschiedenen, in diesem Buche vorkommenden Benennungen	16	Griesknödel	36
Metrisches Maß und Gewicht	21	Kleine Mehlsnöderln für klare Suppe	36
Küchengewürze	21	Mehlsnocken	54
Küchenkräuter	23	Griesnocken	37
Wie sollen Gemüse gekocht werden?	24	Hirnsnäckersuppe	37
Über das Sammeln und Zu- bereiten der Pilze	27	Erdäpfelnocken	37
Suppen	29	Abgebrannte Griesknödel	37
Die Rindsuppe	29	Tirolerknödel	38
Gute Bouillon oder gewöhn- liche Suppe	30	Griesknödel oder Nocken mit Speck	38
Laborde'sche Krankensuppe	31	Hirneinbund	38
Oliosuppe	32	Semmeleinbund	38
Feste Bouillon (Suppenglace, Zelten)	32	Biscuit oder Biscottensuppe	39
Braune Suppe (Zus)	33	Fleischeinbund	39
Wurzelsuppe (Brühe)	33	Suppe mit Himmelthau	39
Kraftsuppe für Kranke (beef tea)	33	Fridatten oder Omelette-suppe	39
		Milzsuppe	40
		Lebersuppe	40
		Marxsuppe	40
		Frankfurter-suppe	41
		Jägersuppe	41
		Ungarische Suppe	41
		Fisolen-suppe	42, 63
		Grüne Erbsensuppe	42
		Erbsensuppe auf französische Art	42
		Hirnsuppe	42
		Weis-, Gerste-, Sago-, Hafer- schleimsuppe	43

	Seite		Seite
Suppe mit Jungem vom Geflügel	43	Sellerie Suppe	57
Haché Suppe	43	Suppe mit Schwämmen	57
Gehäck Suppe	43	Wurzelsuppe	57
Sellerie Suppe	44	Geröstete Gries Suppe	58
Flecksuppe	44	Feine Mehlsuppe	58
Polnische Suppe	44	Chocoladesuppe	58
Minestrade oder italienische Reis-		Mandelsuppe	58
suppe	45	Falsche Chocoladesuppe	59
Schweizer Suppe	45	Nahmsuppe	59
Kräutersuppen	45	Milchsuppen	59
Karfiol-, Blumenkohl Suppe	46, 47	Weinsuppe	60
Kastanien Suppe	46	Sagosuppe mit Rothwein	60
Spargel Suppe	47	Milchsuppe auf Wiener Art	60
Magout Suppe	47	Biersuppe	60
Bratwurfsuppe	47	Einbrennsuppe	61
Gemischte Suppe	47	Schwammerlsuppe	61
Suppenpudding (Puddingsuppe)	48	Böhmische Suppe	61
Französische Suppe	48	Gute Schaumsuppe	61
Königinnensuppe	48	Kräutersuppe	62
Champignonsuppe	49	Erdviensuppe	62
Schnecken Suppe	49	Erdäpfelknödel	62
Fleischtrappersuppe	49	Erdäpfelsuppe	62, 63
Leberpfanzel	50	Russische Fastensuppe	63
Mehlpfanzel (Schöberl)	50	Erbsensuppe mit gebackenen Erbsen	63
Oberspfanzel	50	Linsensuppe	64
Semmelpfanzel	50	Gedünstete Suppe	64
Kaiserknödel	50	Fastsuppe für Fasttage	64
Leberknödel (Röße)	51	Klare Schleim- oder falsche Rind-	
Marfknödel	51	suppe	64, 65
Bröselknödel	52	Karpfensuppe	65
Schinkenknödel	52	Karpfenmilchsuppe	65
Semmelknödel	52	Hechtenknödel	65
Schlidtrappen	52	Gestofene Hechtensuppe	66
Suppe mit gefüllten Semmeln	53	Schildkrötensuppe	66
Haschierte Semmelsuppe	53	Echt englische Fischsuppe	66
Scherräbensuppe	53	Weisse Fischsuppe	67
Panade	54	Schnecken Suppe	67
Lungenstrudel	54	Gewöhnliche Fischsuppe	68
Weißgestofene Suppe (Kranken-		Suppe mit Fröschen	68
suppe)	55	Krebs Suppe	68
Wurzelpüreesuppe	55	Obstsuppen	69
Krebs Suppe	55	Erdbeeren Suppe	69
Rebhühner- oder sonstige Suppe		Hagebutten- o. Hetschepetschsuppe	69
vom Wildgeflügel	56	Citronensuppe	69
Fastensuppe	56	Schwarzbeeren Suppe	69
Beuschelsuppe	56	Kirschen-, Weichsel- oder Mira-	
Spanische Brotsuppe	57	bellensuppe	70

	Seite		Seite
Äpfelsuppe	70	Hühnerragout	80
Birnen- oder Quittensuppe	70	Gansleber	80
Prinellensuppe	71	Kleine feine Cotelettes von Lamm-, Hammel-, Reh-, Kalb-, Schweinefleisch zc.	80
Buttereinmach, Buttermehl, Mehlschwiße	71	Fische, warm oder kalte, in beliebiger Zubereitung	80
Bindemittel für Suppen, Saucen, Gemüse, Ragouts zc.	72	Fleisch- und Fischsalzen	80
Farcen oder Füllen für verschiedene Fleischspeisen, Pasteten, Ragouts, Knödeln, Fricandellen, Croquets zc.	73	Kleines zahmes und Wildgeflügel Warme Pasteten, gefüllte Vol-au-vents, Filetschnitzchen	81
Kalte Vorpeisen	75	Gemüse	81
Affetten oder Speisen, welche nach der Suppe gereicht werden. Sardellenbutter zu weichen Brotschnitten	75	Erdäpfel nach russischer Art	83
Sardellenbrötchen	75	Erdäpfel mit Sardellen oder Häringen	83
Caviar	75	Erdäpfel in saurer Brühe	83
Auftern	75	Erdäpfel in saurem Rahm	84
Crevettes (Krabben)	76	Erdäpfel abgekocht nach rheinischer Art	84
Sardinen in Öl oder andere marinierte Fische	76	Geröstete Erdäpfel (=Schmarn)	84
Gelée, gefüllte Fische, Häringe zc.	76	Gedünstete Erdäpfel	84
Hummer	76	Erdäpfel mit Majoran	84
Gansleberpastete	76	Gefüllte Erdäpfel	85
Feiner Schinken	76	Erdäpfelpurée	85
Geräucherte u. gekochte Rindzunge	76	Erdäpfel in Rahmsauce auf andere Art	85
Geräucherte Gänsebrust	77	Böhmische Erdäpfel	85
Verschiedene belegte Brötchen	77	Glasirte Kartoffeln	85
Radieschen (Monatrettige)	77	Gedünstete Kohlrüben	86
Rachsmayonnaise	77	Gefüllte oder faschierte Kohlrüben	86
Süßwasser- und Seefische	77	Eingebrannte Kohlrüben	86
Gemischter kalter Aufschnitt	78	Kohlstrudel	86
Hühner in Mayonnaise	78	Gedünsteter Kohl	87
Kalbshirn in Muscheln mit Mayonnaise	78	Gestürzter Kohl	87
Warme Vorpeisen	78	Gefüllter Kohl	87
Fleischbecherl	78	Eingebranntes süßes Kraut	87
Laubencotelettes	78	Krautsalat	88
Fleischfricandellen	79	Faschiertes Kraut	88
Hirnpofesen	79	Irishes Kraut	88
Gebratene Kalbszungen	79	Roggenkraut	89
Kalbsbries oder Hirn	80	Nothkraut	89
Kalbsbries oder Kalbshirn als Ragout	80	Blauer oder brauner Kohl mit Kastanien	89
		Kürbiskraut, Kürbisse (Zuchetti)	89

Seite	Seite
Gedünsteter Weißkohl oder Sauer- kraut 90	Artischocken, gefüllt 101
Sauerkraut mit saurem Rahm . 90	Artischocken mit grünen Erbsen . 101
Sauerkraut mit Schinken . . . 90	Glasierter Zeller (Sellerie) . . . 101
Sauerkraut auf ungarische Art. . 91	Karfiol (Blumenkohl) mit Butter 101
Glasirtes Kraut 91	Blumenkohl mit Buttersauce . . 101
Gefülltes Kraut mit Erbsen . . . 91	Gebackener Karfiol 102
Französisches Kraut 92	Karfiol mit Parmesankäse . . . 102
Faschirtes Kraut auf Wiener Art 92	Karfiol mit Parmesankäse auf andere Art 102
Sprossenkohl 93	Spargel mit Butter 102
Welsche Broccoli oder blauer Blumenkohl 93	Spargel mit Buttersauce . . . 103
Grüne Erbsen 93	Spargelerbsen 103
Zuckererbsen 93	Spargelspitzen 103
Böhmische Erbsen 93	Hopfensprossen 103
Erbsen mit Nudeln 93	Hopfensprossen auf andere Art. 103
Durchgetriebene Erbsen (Erbsen- purée) 94	Löwenzahn oder Hundebäumen, Röhrlegemüse 103
Gedünstete grüne Bohnen o. Fisolen 94	Cichoriengemüse 104
Eingebrannte grüne Fisolen . . 94	Stachys oder Knollenzest . . . 104
Dürre Fisolen 94	Cardonen 104
Gebackene Gurken zur Garnierung 95	Spinat mit Sauerkraut 104
Gurkengemüse 95	Spinat 105
Gefüllte Gurken 95	Spinatwürstchen 105
Gefüllte Gurken auf steirische Art 96	Spinatfisch 106
Gedünstete Melonzani (Klein- türbisse) 96	Spinatkräutchen 106
Gedünstete gelbe Rüben 96	Kochsalate 106
Gelbe Rüben glasiert (Carotten) 97	Breitgetrauter Salat 106
Gelbe Rüben mit grünen Erbsen 97	Gefüllter Salat 107
Gemischtes Zugemüse von weißen und gelben Rüben 97	Salat mit grünen Erbsen . . . 107
Gedünstete weiße Rüben 97	Abgebrühter oder sog. Specksalat 107
Eingebrannte weiße Rüben . . . 98	Gefochter Endiviensalat . . . 107
Weisse Rüben mit Schöpfensfleisch gedünstet 98	Gemüsepurée 108
Scherrüben 98	Kartoffelpurée 108
Teltower- oder Körberkräutchen . 98	Erbsenpurée 108
Saure Rüben 98	Bohnenpurée 108
Hospo 99	Pinienpurée 108
Hospo, gemischt 99	Kastanienpurée 108
Schwarzwurzeln 99	Zwiebelpurée 108
Schwarzwurzeln, gebacken . . . 99	Gemüse, Macedoine, Char- treusen oder Bordüren . . . 108
Artischocken 100	Frühlingsmacedoine 108
Artischocken mit Zitronensaft . 100	Sommermacedoine 108
Gebackene Artischockenboden . . 100	Wintermacedoine 108
Artischocken, gebraten 100	Schwämme 109
	Brätlinge 110
	Brätlinge mit grüner Petersilie 110

	Seite		Seite
Brätlinge mit Rahm	110	Ragouts (gedämpfte und gedünstete Fleischspeisen) . . .	120
Nöthlinge mit grüner Petersilie . . .	110	Weißes Ragout	121
Stein- oder Herrenpilze mit grüner Petersilie	110	Braunes Ragout	121
Pilze (Pilzlinge) mit Rahm	110	Fastenragout	122
Maurachen (Morcheln)	111	Ragout à la Financier	122
Maurachen gefüllt	111	Hühnerragout	122
Morchel in Sauce	111	Ragout in Muscheln	123
Trüffeln zu bereiten	112	Kalbskopfragout	123
Trüffeln in Sauce	112	Ragout von Bratenresten	123
Champignons	112	Ragout von Hühnerlebern	124
Champignons, gedünstete	113	Kalbsnierenragout	124
Champignons mit Citronen- sauce	113	Einfaches Lungenragout	124
Champignons	113	Ragout von Kalberfüßen	124
Champignons anderer Art	113	Hirnragout in Muscheln	125
Champignons, gefüllt	114	Kalbsbriesragout	125
Verschiedene Beilagen zum		Hühnerragout nach Klosterart	125
Gemüse	114	Ungarisches Hühnerragout	125
Gebackenes Kalbsbries	114	Rehragout	126
Gebackenes Hirn	114	Ragout à la Jardinière	126
Gebackene Kalberfüße	115	Ragout von verschiedenem Fleisch	126
Gebackene Kalbsfüße anderer Art	115	Ragout von Austern	127
Gebatene Kalbszunge	115	Feines braunes Ragout	127
Gebackene Kalbsleber	115	Schneppenragout	127
Gebackene Sardellen	115	Schüsselragout von Kalbsbraten	128
Faschierte Coteletts	115	Rebhühnerragout	128
Französische Coteletts	116	Schildkrötenragout	128
Coteletts von Kalbsleber	116	Fischragout	129
Kalbschnitzel im Schlafrock	116	Ragout von Stör oder Haufen in Muscheln	130
Gebackene Lammköpfe	116	Krebsragout	130
Bratwürste ohne Darm	117	Gedünstete Schöpfenbrust	131
Faschwürstchen	117	Schöpfenbrust in Wein gedämpft	131
Hirnwürstchen	117	Schöpfenbrust in Paradiesäpfel- sauce gedämpft	131
Gemüseauflagen für den		Gefüllte Lammbrust (eingemacht)	132
Fastentisch	118	Eingemachte Lammbrust mit Champignons oder frischen Pilzlingen	132
Paulanerwürsteln	118	Gedünstete gefüllte Lammbrust in Krebsauce	132
Krebswürsteln	118	Boeuf à la mode (gedämpftes Rindfleisch)	132
Kogelwürsteln	118	Boeuf à la mode auf andere Art	133
Ochsenaugen (gebackene Eier)	119	Gedämpfter Ochsenfleisch oder Ochsenfleisch	133
Gebackene Semmelschnitten	119	Gedämpfte Rinderroulade	134
Pasjesen	119		
Sardellenpasjesen	119		
Fischmilchpasjesen	120		

	Seite
Gedünsteter Brustkern . . .	134
Braistertes Kaninchen . . .	134
Gedünstetes Kaninchen anderer Art . . .	134

Salpicons . . .	135
Pariser Salpicon . . .	135
Salpicon von Wildbret . . .	135
Salpicon à la Valenciennes . . .	135
Italienisches Salpicon . . .	135
Palmer Salpicon . . .	136
Königsalpicon . . .	136
Weißes Salpicon . . .	136
Trüffelsalpicon . . .	136
Salpicon à la tortue . . .	136
Salmi von Wildenten . . .	136
Salmi von Rebhühnern . . .	137

Von den Saucen im all- gemeinen . . .

Weißer Stammsauce . . .	138
Braune Stammsauce . . .	139
Bratensauce . . .	139
Braune Sauce . . .	139
Brottsauce . . .	139
Pikante Sauce . . .	140
Pikante Sauce anderer Art . . .	140
Warme Senfsauce . . .	140
Warme Senfsauce anderer Art . . .	140
Polnische Sauce . . .	140
Kapernsauce (dunkel) . . .	141
Trüffelsauce . . .	141
Sardellensauce . . .	141
Matrosensauce . . .	141
Milzsauce . . .	142
Spanische Sauce . . .	142
Robertsauce . . .	142
Senfer Sauce . . .	142
Marshallsauce . . .	143

Verschiedene Wildbret- saucen . . .

Schwarze Wildbrettsauce . . .	144
Wildbrettsauce mit Kapern . . .	144
Braune Zwiebelsauce für Wild . . .	144

	Seite
Lichte Saucen . . .	145
Klare Saucen (Consommé) . . .	145
Obersauce . . .	145
Fricasséesauce . . .	145
Buttersauce . . .	145
Holländersauce . . .	145
Citronensauce . . .	145
Sauce à la maitre d'hôtel . . .	146
Sauce zum Spargel . . .	146
Gurkensauce . . .	146
Champignons- oder Pilzensauce . . .	146
Italienische Olivenauce . . .	146
Kapernsauce (lichte) . . .	147
Muschelsauce . . .	147
Austersauce . . .	147
Austersauce anderer Art . . .	147
Häringsauce . . .	147
Warme Gemüsesaucen . . .	148
Warme Erdäpfelsaucen . . .	148
Wurzelsauce . . .	148
Zwiebelsauce . . .	148
Sauce mit grünem Zwiebel . . .	148
Grüne Sauce . . .	149
Sauerampfensauce . . .	149
Hopfensauce . . .	149
Dillsauce . . .	149

Meerrettig- oder Krensaucen 149

Grüner Kren . . .	149
Apfelfren . . .	150
Mandelfren . . .	150
Kalter Mandelfren . . .	150
Marmeladefren . . .	150
Knoblauchfren . . .	150
Erdäpfelfren . . .	150
Eisfigfren . . .	151

Obstsaucen, süße, warme und kalte, für Fleisch- und Mehlspeisen . . .

Warme Hagebuttenauce zum Wildbret . . .	151
Orangensaue . . .	151
Paradiesäpfelsauce . . .	151
Paradiesäpfelmarmeladesauce . . .	152
Melonensauce . . .	152
Kalte Hagebuttenauce . . .	152

	Seite		Seite
Ribisel- (Johannisbeer-)sauce	152	Krebsbutter (Beurre d'écrevisses)	162
Himbeerenauce	152	Englische grüne Butter (Beurre d'Anglais)	162
Erdbeerenauce	152	Kräuterbutter (Beurre de Montpellier)	162
Zwetschenauce	153	Senfbutter (Beurre à la moutarde)	162
Pfirsichauce	153	Häringsbutter	162
Marillensauce	153	Caviarbuter	163
Anderere süße Saucen	153	Schjenfleisch, Rindfleisch (Du Boeuf)	163
Sagoauce	153	Garniertes Rindfleisch (Boeuf bouilli au naturel)	164
Rosinenauce	153	Gedämpftes Rindfleisch	165
Zwiebackauce	154	Gedämpftes Rindfleisch mit spanischer Sauce	165
Maraschinoauce	154	Gedämpftes Rindfleisch mit Macaroni	165
Mayonnaisen, kalte Ölsaucen und andere kalte Saucen zu Fleischspeisen, Fischen und kalten Salaten u. s. w. 154		Gedämpftes Rindfleisch mit Sardellen gespickt	165
Mayonnaise (Ölsauce)	154	Gedämpftes Rindfleisch mit Paradiesäpfeln	166
Mayonnaise zu kaltem Fleisch	155	Gedämpftes Rindfleisch mit ge- stürztem Kohl	166
Kräutermayonnaise	155	Berliner Sauerbraten	166
Kalte grüne Sauce	155	Italienisches Fleisch (Stufato)	167
Remouladenauce	156	Türkisches Rindfleisch	167
Kalte pikante Sauce	156	Rindfleisch auf französische Art	167
Kalte pikante Sauce anderer Art	156	Rindfleisch auf italienische Art	168
Senfsauce (kalt)	156	Napoleonfleisch	168
Kalte Häringauce	157	Bairisches Rindfleisch	168
Caviarauce	157	Rindfleisch (Boeuf braisé)	168
Kalte Sardellensauce	157	Saftbraten	169
Kalte Senfsauce (anderes Rezept)	157	Rostbouef	169
Gemischte Senfsauce	157	Rumpsteaks, Rumpsteaks englisch, Rumpsteaks deutsch	169
Kalte Erdäpfelsauce	158	Filets sautés	170
Aspik	158	Boeufsteaks à l'Anglaise	170
Fleischsulze	158	Filet de Boeuf	170, 173
Fastenaspik	159	Lungenbraten, ungarisch	170
Beizen für Wild und Fleisch	160	Lungenbraten, englisch	171
Marinade für Fleisch	161	Lungenbraten auf Wiener Art	171
Einsäuerung für Kalbs- und Schweinefleisch	161	Faschiertes Lungenbraten oder falscher Hasenrücken	172
Kalte Butter zum Garnieren und Belegen von Fleischspeisen sowie als Beigabe für den Thee- oder Abendtisch	161	Gedämpfter Lungenbraten	172
Sardellenbutter (Beurre d'anchois)	161	Mostbraten	172
Sardellenbutter auf andere Art	162		

	Seite
Englischer Braten	173
Rostbraten	173
Efterhazy-Rostbraten	174
Gedünsteter Rostbraten	174
Italienischer Rostbraten	174
Schwedischer Rostbraten	175
Rostbraten mit Sauce	175
Gebackener Rostbraten	175
Gefüllter oder faszierter Rostbraten	175
Tiroler Rostbraten	176
Boeufsteaks (Rindschnitten)	176
Türkische Boeufsteaks	176
Italienische Boeufsteaks	177
Schnitzel von Rindfleisch mit Erdäpfeln	177
Schwäbisches Fleisch	177
Auf Wildbretart	178
Trze (polnisches Fleisch)	178
Harlequinfleisch	178
Jägerfleisch	179
Mouletten von Rindfleisch	179
Gefülltes Rindfleisch	179
Rosmarinfleisch	180
Brudfleisch	180
Pörkelt von Rindfleisch	180
Pilaw von Rindfleisch	181
Zwiebelfleisch	181
Ungarisches Gollaschfleisch	181
Pester Gollasch	181
Järgergollasch	181
Szegediner Gollasch	182
Kaltes Rindfleisch	182
Gebeiztes Rindfleisch (kalt und warm)	182
Fleischtrappfel oder Schnitten	183
Risollen	183
Ragout von Rindfleisch	183
Frische Ochsenzunge	183
Frische Ochsenzunge in Sardellen- sauce	184
Frische Ochsenzunge in polnischer Sauce	184
Gefüllte Ochsenzunge	184
Ochsenzunge auf dem Roste ge- braten	184
Ochsenmaul	185

	Seite
Ochsenfleisch oder -schlepp	185
Ruheuter	185
Ochsenhirn mit Austern	186
Gebackenes Ochsenhirn	186
Gebratenes Ochsenhirn	186
Ochsenfüße	186
Rindsutteln (Ruttelfleisch)	186
Pökelfleisch von Rindfleisch	187
Ochsenzunge einzupökeln	187
Pökelszunge	188

Kalbsteisch 188

Vorbemerkung	188
Kalbsbraten	188
Kalbschlegel	189
Kalbsnierenbraten	189
Kalbsbraten, gespickt	189
Nierenbraten mit Guss	189
Kalbschlegel auf französische Art	190
Kalbsfricandeau	190
Kalbschlegel mit Tunkte	191
Kalter Kalbschlegel	191
Polnischer Bod.	192
Kalbsbratenreste mit Sauce	192
Gefüllte Kalbsbrust	193
Kalbsbrust mit Paradiesäpfel	193
Braun gedünstete Kalbsbrust	193
Kalbsbrust, gespickt	194
Gewöhnliches eingemachtes Kalb- fleisch	194
Eingemachtes Kalbfleisch mit grünen Erbsen	194
Gedünstete Kalbschulter	195
Gebratene rollirte Kalbschulter	195
Kalbschäufel	195
Ragout von Kalbfleisch mit Pilzen	196
Gemischtes weißes Ragout	196
Kalbsteisch à la minute	196
Eingeschnittenes Kalbfleisch	197
Kalbsteisch mit Citronensauce	197
Kälberne Vögel	197
Fricandellen von Kalbfleisch	198
Gebratene Kalbscotelettes	198
Gedünstete Kalbscotelettes	199

Seite	Seite
Kalbscotelettes in Papier . . . 199	Lungenmus (Beuschel). . . 211
Kalbscotelettes mit Rahm und Sardellen 199	Lungenmus auf andere Art . . 211
Kalbscotelettes mit Citronensaft 199	Kalbsgekröse mit weißer Sauce oder gebacken 212
Kälberne Carbonaden auf dem Rost gebraten 200	Gespicktes Kalbsherz 212
Kalbsfemmelnschnitten mit Farce 200	Saures Kalbsherz 212
Kalbsfleischwürstchen 200	Gebackene Kalbsfüße 212
Kalbschnitzel (Wiener Schnitzel) 201	Schweinefleisch 213
Gedünstetes (Natur-) Kalbs- schnitzel 201	Schweinschlegel mit der Schwarte 213
Niederländerschnitzel 201	Schweinsbraten mit Haring . . 214
Gespickte Kalbschnitten 201	Schweinsbraten, sauer 214
Paprikaschnitzel 202	Schweins-Vierschinken 214
Faschierte Kalbschnitzel 202	Gebratener Schweinsrücken . . 214
Gedünstete Kalbschnitzel 203	Gesälter gebratener Schweins- rücken 214
Kalbschnitzel mit fines herbes 203	Schweinefleisch mit Paradies- äpfel und Reis 215
Kalbsbeschamel 203	Schweinefleisch mit Paprika . . 215
Kalbsfarce 203	Schweinefleisch als falsches Schwarzwild 215
Kalbspörkelt 203	Schweinefleisch mit Meerrettig (Kren) 215
Kalbsgollasch auf ungarische Art 203	Gespickter Schweinsrücken à la Florenze 216
Serbisches Reisfleisch 204	Schweinefleisch auf französische Art 216
Rümmelfleisch 204	Schweinefleisch mit Sardellen . 217
Fricassierte Kalbschnitten 204	Schweinschulter in Bröselkruste 217
Fricassiertes Kalbsbries 205	Gedämpftes Schweinefleisch . . 217
Gespicktes Kalbsbries 205	Schweinsgollasch 217
Kalbsbries mit fines herbes 205	Schweinscotelettes, paniert . . . 218
Gespickte ganze Kalbsleber 206	Schweinscotelettes, naturell . . . 218
Ganze Leber mit Rahm gebraten 206	Schweinscotelettes in Buttermilch- hülle 218
Am Spieße gebratene Leber 206	Schweinschnitzchen 218
Saure Kalbsleber 207	Schweinsfilet oder Jungferns- braten 218
Geröstete Kalbsleber 207	Schweinsfilet auf steirische Art 219
Geröstete Kalbsnieren 207	Roulettes von Schweinefleisch . 219
Sauere Kalbsnieren 207	Schweinscotelettes am Rost ge- braten 219
Gefüllte Kalbsmilz 207	Schweinsnieren mit Sauce . . . 219
Heißabgesottener Kalbskopf 208	Geröstete Schweinsnieren . . . 220
Kalbskopf à la tortue 208	Schweinsleber 220
Kalbskopf auf andere Art 209	Schweinszünglein 220
Gebackener Kalbskopf 209	Heißabgesottener Schweinskopf . 220
Eingemachte Kalbsohren 209	Schweinskopf mit Gemüsegarnitur 221
Heiß abgesottene Kalbsohren 209	
Kalbsohren auf andere Art 210	
Geröstetes Kalbshirn 210	
Gebackenes Kalbshirn 210	
Gebackene Kalbsknorpeln 210	
Kalbszunge mit polnischer Sauce 210	
Kalbszunge auf andere Art 211	

	Seite
Gefüllter Schweinskopf	221
Gepresster Schweinskopf	221
Schweinsfüßen	222
Ungarisches Rebhuhn	222
Schweinsleberkäse	222
Bratwürste ohne Därme	222
Schweinsfüße	223
Schweinsfüße mit Sauerkraut	223
Schweinsfüße gebraten	223
Schweinsohren	223
Schweinsmilz	223
Schweinslunge (Beuschel)	223
Gefochter und garnierter Schinken	223
Schinken in Brotteig gebacken	224
Schinken auf französische Art	225
Schinken auf andere Art	225
Gebratenes Spanferkel	225
Spanferkel auf Wildschweinart	227

Schöpfen- oder Hammelbraten 227

Gebratene Schöpfenschlegel, Keule, Hammelschlegel	228
Schöpfenschlegel auf englische Art	228
Gedämpfter Schöpfenschlegel	228
Gedünsteter Schöpfenschlegel mit Schalotten	229
Schöpfenschlegel mit fines herbes	229
Schöpfenschlegel auf portugie- sische Art	230
Schöpfenschlegel auf polnische Art	230
Schöpfenrücken auf Rehziemer- art gebraten	230
Schöpfenrücken mit Sauce	231
Schöpfenschlegel mit Paradies- äpfelsauce	231
Türkisches Schöpfenpilaw	231
Schöpfenragout	231
Schöpfenfleisch mit Sardellenauce	232
Schöpfenfleisch mit Majoranauce	232
Gefüllte Schöpfenbrust	232
Gefüllte Schöpfenbrust anderer Art	232
Schöpfencotelettes auf dem Roste gebraten	233
Gespickte Schöpfencotelettes mit Spinatreifen	233

	Seite
Gespickte Schöpfencotelettes mit Rüben	234
Gespickte Schöpfencotelettes in Rahmsauce	234
Gedünstete Schöpfencotelettes	234
Schöpfenrouladen (gerollte Schnitzel)	234
Schöpfen- oder Hammelfleisch auf Wildbretart	235
Gedünstete Schöpfennieren	235
Einge schnittenes Schöpfenfleisch	235

Lammfleisch 235

Gebratenes Lamm (Osterlamm)	235
Gebratener Lammrücken	236
Lammsschlegel auf Holländer Art	236
Lammsschlegel mit Gurken	236
Gefüllte Lammbrust mit Krebs- schweiserln	237
Lammbiegerl mit feiner Fülle	237
Gedünstetes Lammfleisch	237
Gedünstetes Lammfleisch mit Spargel	238
Lammfleisch mit Sardellen	238
Lammfleisch mit Kapern	238
Lammfleisch mit Spinat und Spargel	238
Gebratener Lammrücken (Lam- merner Hase)	239
Gebratene Lammbrust	239
Gebratener Lammshase	240
Gebackenes Lammernes	240
Ritz oder Zicklein	240
Lammshirn, Züngerl oder Beu- scherl	240
Gebratene Lammköpfe	241
Gebackene Lammköpfe	241

Das Wildbret 241

Die Zubereitung des Wildbrets im allgemeinen	242
Gebratener Gemsschlegel	243
Gemsbrust in Sauce	243
Gemsbrust mit Kruste	244
Gemsen-Cotelettes	244
Gemsrücken oder Ziemer gebraten	244
Rehbraten	244

	Seite		Seite
Gefüllte Rehbrust	245	Hasenpfeffer	258
Eingemachtes Reh oder anderes Rothwild	245	Gedämpfter Hase mit Sulz	259
Rehrücken oder Ziemer	246	Geflügel	259
Rehcotelettes mit Mauvachen	246	Gebratene Hühner	261
Rehcotelettes auf Jägerart	246	Gebackene Hühner	261
Italienische Rehcotelettes	246	Gefüllte Hühner	261
Rehcotelettes auf dem Roste gebraten	247	Ragout mit gebratenen Hühnern oder Kapannen	262
Rehcotelettes mit Paradeisauce	247	Hühner mit Mauvachen	262
Rehfilets	247	Haschierte junge Hühner	262
Rehragout	247	Paprikahühner	263
Rehshulter	247	Fricassierte Hühner	263
Rehcotelettes mit Oliven	248	Hühner mit Reis	263
Rehcotelettes mit Madeira	248	Frisch abgekochte Hühner	263
Rehcotelettes mit Preiselbeeren	248	Hühner mit Ragout	264
Damhirschrücken	249	Hühner mit Nudeln	264
Damhirschfilets	249	Hühner mit Sardellen	264
Hirschkalbschlegel	249	Eingemachte Hühner	264
Hirschschlegel	249	Hühner gebraten mit Krebsbutter	265
Hirschrücken	250	Fricassierte Hahnenkämme	265
Mit spanischer Sauce u. Trüffeln	250	Hühnercotelettes	266
Braun gedünstetes Hirschfleisch	250	Hühnerfilets	266
Hirschbrust	251	Alte Henne in schwarzer Sauce	266
Hirschfleisch in der Sardellensauce	251	Gebratener Kapaun	266
Hirschfleisch heiß abgesotten	251	Kapaun mit Linsen	267
Gedünstete Hirschhohren	252	Kapaun mit Sardellensauce	267
Hasch von Rothwild	252	Kapaun mit Austern	268
Ragout von Wildbret	252	Kapaun mit Muscheln	268
Wildbretleber auf Jägerart	252	Gesulzter Kapaun	268
Wildschweinsbraten	253	Kapaun wie Fasan	269
Wildschweinsfleisch zu kochen	253	Kapaun auf Wildbretart	269
Wildschweinsfleisch mit Wacholder= sauce	253	Gebratener Indian (Welschhahn, Pakrol)	270
Wildschweinschlegel gedünstet	253	Gefüllter Indian	270
Wildschweincotelettes	254	Gebratene Tauben	271
Keine Wildschweincotelettes	254	Gefüllte Tauben	271
Wildschweinskopf	254	Gedämpfte Tauben	271
Wildschweinskopf auf andere Art	255	Braun gedünstete Tauben in Butter- oder mürbem Teig	272
Gesulztes Schwarzwild	256	Tauben mit Blut	272
Das Zurichten des Hasen	256	Tauben mit Linsen	273
Hase naturgebraten	256	Ragout von gebratenen Tauben	273
Pikanter Hasenbraten	257	Tauben in einer Specksauce	273
Hasenbraten auf französische Art	257	Tauben als Wildtauben	273
Am Spieß gebratener Hase	258	Gebratene Gans	274
Gebeizter gebratener Hase mit Rahm	258	Gedämpfte Gans	274
Gespickte Hasenschnitten	258		

	Seite
Gans mit Macaroni und Reis	274
Gansbrust	275
Geräucherte Gänsebrust	275
Gänseklein (Gänsepfiffer)	275
Gansjung auf andere Art	276
Gebackene Gansleber	276
Gesulzte Gansleber	276
Gespickte Gansleber	276
Geröstete Gansleber	277
Gansleber mit Zwiebel	277
Gansleber-Risotto	277
Gansleber-Schnitten in Madeira- saft	277
Gansleber en papillotes	277
Gebratene Ente	278
Gefüllte Ente	278
Ente auf andere Art	278
Entenjung (Entenpfiffer, Enten- klein)	279
Entenjung in schwarzer Sauce	279
Gebratene Tauchente (Duckente)	279
Gebratener Fasan	279
Fasan à la Financière	280
Fasan in Sauerfrucht	280
Auerhahn mit Rahm	281
Auerhahn mit brauner Sauce	281
Gebratener Auerhahn	281
Gebratene Rebhühner	282
Gebratene Rebhühner	282
Gedämpfte Rebhühner	282
Rebhühner mit Pomeranzensaft	282
Gebratene Schnepfen mit Schnit- ten	283
Schnepfentoth auf Jägerart	283
Schnepfenbrüste in Salz	283
Kleine Vögel zum Braten	284
Gebratene Lerchen in Kästchen	284
Lerchen als Kirchen	285
Geröstete Krammetsvögel	285
Ortolan	285
Gebratene Krammetsvögel	285
Krammetsvögel auf andere Art	286
Gebratene Wachteln	286
Wachteln auf Jägerart	286
Wildenten	286
Wildgänse	287
Gefüllte Rebhühner	287

	Seite
Rebhühner in welscher Sauce	287
Eingemachte Überbleibsel von Rebhühnern	288
Rebhühner mit Salmi	288
Gebratenes Brathuhn	288
Gesulzte Haselhühner	289
Gebratene Haselhühner	289
Haselhühner mit Rahm	290
Feldhühner	290

Die Pasteten 290

Warme Pasteten	292
Aufgesetzte Pastete	292
Austernpastetchen	292
Beeffsteakpastete	293
Butterteigpastete mit gehackter Farce	293
Entenpasteten nach deutscher Art	293
Fasanpastete	294
Fleischpastete	294
Fleischpastete (gehackt)	294
Gänsepastete	295
Geflügelpastetchen	295
Gefüllte Pastetchen	295
Gerührte Pastetchen	295
Warme Ragoutpastete	296
Englische Taubenpastete	296
Englische Hammelpastete	297
Englische Hühnerpastete	297
Englische Dörsenfiletpastete	297

Schüsselpasteten	297
Gestürzte Krebsspasteten	298
Mailänder Rudepastete	298
Gestürzte Macaronipastete mit Parmesankäse	299
Gestürzte Schinkenpastete auf un- garische Art	299
Königin-Reispastete	299
Reispastete mit Indian	299
Reispastete mit Haseneescalop	299
Reispastete mit Schnepfen	300
Reispastete mit Fasanenragout	300
Reispastete mit kleinem Krebs- ragout	300
Reispastete mit Rebhühnerragout	300

	Seite		Seite
Reispastete mit weißem Ragout	300	Blaugefochte Forellen	313
Reispastete mit Schöpfenragout (serbisch)	300	Gebratene Forellen	313, 314
Brotkrusten	300	Forellensalze	314
Feldhühnercotelettes in der Brot- kruste	300	Forellen in Tokayerwein	315
Schill in der Brotkruste	301	Forellen in Mayonnaise	315
Escalopes von Ochsenfilets in der Brotkruste	801	Gebadene Grundeln	315
Kalte Pasteten	302	Heiß abgefottene Grundeln	316
Kalte Schnepfepastete mit Trüffeln	302	Grundeln in der Citronensauce	316
Kalte Rebhühnerpastete mit Trüffeln	303	Frische Häringe	316
Kalte Krammetsvögelpastete mit Trüffeln	304	Salzhäringe herzurichten	316
Kalte Pastete von Bekassinen mit Trüffeln	304	Gebratene Bücklinge	317
Kalte Pastete von Haselhühnern mit Trüffeln	304	Gebratene Häringe in Papier	317
Kalte Pastete von jungen Wild- enten mit Trüffeln	304	Gefüllte Häringe	317
Kalte Hühnerpastete	304	Gebratene Pickelhäringe (Bück- linge)	318
Kalte Straßburger Gansleber- pastete	304	Pickelhäringe mit Rum gebraten	318
Fische, Krebse, Frösche und andere Thierthiere	306	Frischgekochter Haufen	318
Fische	306	Frischgekochter Hecht	318
Gebratener Aal	308	Hecht mit Butter und Petersilie	318
Blaugefochter Aal	308	Hecht mit Sardellen und Citronen	319
Aal mit Sauce	308	Gebratener Hecht	319
Aal gebraten auf dem Roste	309	Gedünsteter Hecht	320
Aal gebraten auf andere Art	309	Hecht auf dem Roste gebraten	320
Marinirter Aal	309	Gebadener Hecht	320
Aal auf ungarische Art	310	Marinirter Hecht	321
Aal in Citronensauce	310	Blaugefochter Hecht	321
Geräucherter Aal	310	Huchen	321
Angilotten	311	Faschirter Hecht	321
Aisch oder Aische gebraten	311	Frisch gekochter (heiß abgefot- ter) Karpfen	322
Barsch zu kochen	311	Karpfen in schwarzer Sauce	322
Berschlänge auf holländische Art	312	Karpfen auf böhmische Art	323
Bratfische	312	Gebadener Karpfen	323
Barbe in brauner Sauce	312	Blaugefotterter Karpfen	324
Barbe in der Sauce auf andere Art	313	Marinirter Karpfen	324
Barbe gebraten	313	Paprikakarpfen auf Zigeunerart	324
		Karpfen im Ofen	324
		Gesalzter Karpfen (Karpfen in Apit)	325
		Karpfen nach ungarischer Art	326
		Gefochter Lachs	326
		Lachs (Salm)	326
		Lachs auf holländische Art	327
		Marinirter Lachs	327
		Gebratener Schaiden	327
		Frisch abgekochter Schill	328
		Gebratener Schill mit Sardellen	328

	Seite
Gebackener Schill	328
Geschwungene Schillschnitten	328
Wels gebraten	329
Wels marinirt	329

Allgemeine Anleitung zur Zubereitung von Seefischen 329

Schellfisch (Kabeljau)	331
Gebratene Seezungen	331
Gebackene Seezungen	332
Steinbutte (Turbot) in Holländer= sauce	332
Steinbutte mit Kren (Meerrettig)	332
Meerfische abgekottet	332
Meerfische gebacken	333
Stockfisch (gesalzener und getrockneter Kabeljau)	333
Gefochter Laberdan (gesalzener Kabeljau)	334
Gebratene Meerfische	334
Stockfische zu wässern und zu zureichten	335
Stockfisch mit Haring	335
Stockfisch mit Senf	336

Fischspeisen und Fastenthier 336

Fischcarbonaden, Krapferl, Croquets, Würstchen, Beignets etc.	336
Fischsalat aus Fischresten	336
Geräucherte Fische	337
Filets von geräucherten Fischen	338
Gebratener Viber	338
Gefochter Fischotter	338
Fischreier in Brotsauce	338
Viber in schwarzer Brotsauce	339
Hummermayonnaise in Muscheln	339
Grillierte Hummerschnitten	339
Hummerreste	340
Languste	340
Gebackener Hummer	340
Kalt garnierter Hummer	340
Hummersalat	340
Meerspinnen (Granzevoli)	341
Muscheln abgekottet	341
Gefochter Hummer	341
Krebse zu kochen	342
Krebse in Wein gekocht	342

	Seite
Krebse mit Rahm	342
Gebackene Krebse	342
Krebscrème zu backen	343
Cavottes, Garnellen, Crevettes	343
Schnecken zu kochen	343
Gefüllte Schnecken	344
Wie man Austern behandelt	344
Geröstete Austern	344
Gebratene Austern	345
Faschierte Austern	345
Austern gebraten auf andere Art	345
Schildkrötenbereitung	345
Schildkröten in Welscher Sauce	346
Schildkröten mit grünen Erbsen	346
Schildkröteneier	346
Gebackene Schildkröten	347
Schildkrötensalat (marinierter)	347
Eingemachte Frösche	347
Gebackene Frösche	347
Frösche auf andere Art	347

Salate 348

Vorbemerkung	348
Ackerlat (Feld- oder Vögelalat)	348
Hauptalat	349
Endivien- oder Bunsalat	349
Gefrauster Salat, Eichorien, Brunnenkresse	349
Brunnenkressalat	349
Kräutersalat	349
Hopfsalat	350
Nettsalat	350
Kopf- oder Hauptalat mit Speck	350
Roher Rübensalat (Rahnen)	350
Selleriealat	350
Schwarzwurzelalat	351
Grüner Kürbissalat (Zucchetti)	351
Zwiebelsalat	351
Wurzelalat	351
Spargel als Salat (Solo-Spargel)	352
Carfiolat	352
Erdäpfelalat	352
Erdäpfelalat auf andere Art	352
Warmer Krautsalat	352
Kalter Krautsalat	353
Krautsalat mit Speck	353
Artischockenalat	353

	Seite		Seite
Gurkensalat	353	Rühreier mit Sardellen . . .	365
Bohnen-(Fisolen-)Salat . . .	353	Rühreier mit Krebschweiserl .	365
Grüne Fisolen als Salat . . .	354	Rühreier mit Schinken . . .	365
Geschnittener Fisolensalat . .	354	Aufgegangene Rühreier . . .	365
Pinzensalat	354	Eier mit Hachée	365
Häringsalat	354	Eier mit Senf	366
Sardellensalat	354	Gerührte Eier mit Spargel . .	366
Welscher Salat	355	Eier in Sauerrampferauce . .	366
Fleischsalat	355	Eier mit Erbsäpfeln und Sardellen	366
Gemischter Salat auf andere Art	356	Eier mit Fisch und Sardellen .	367
Trüffelsalat	356	Gesetzte Eier	367
Gesulzter welscher Salat (Italienischer Salat)	356	Verlorene Eier	367
Schneckenalat	357	Gebackene Eier, Spiegeleier,	
Hummersalat	358	Ochsenaugen	367
Fruchtsalate	358	Gefüllte Eier	367
Ananassalat	358	Warme gefüllte Eier	368
Pommeranzensalat	359	Gefüllte Eier mit grünen Erbsen	368
Quittensalat	359	Eier mit Ragout	368
Georginensalat	359	Gefüllte Eier mit Ragout . .	368
Compote	359	Eier in Essig und Öl	369
Apfelcompot	360	Eierstahl	369
Gefüllte Apfel	360	Eierspeise mit Nudeln	369
Gesulzte Apfel	360	Eiertuchen	370
Maschanzkeräpfel	361	Nudeleierspeis	370
Rothes Apfel- oder Birnencompot	361	Eier mit Pickelhäringen . . .	370
Erdbeerencompot	361	Wiener Eierspeise	370
Drangencompot	362	Eieromelette auf Barthäuserart	371
Frisches Zwetschencompot . .	362	Eier in Weinsauce	371
Anderes Zwetschencompot . .	362	Eierwandel	371
Pfirsiche	362	Eierschnee in Form	372
Reinlauden	362	Mehlspeisen	372
Agras-(Stachelbeeren-)Compot	362	Einfacher Hefen- oder Germteig	373
Birnencompot	362	Verschiedene Teigsorten .	374
Gemischtes Compot von Hagebutten und Zwetschen . .	363	Einfache Mehlspeisen . .	377
Überzuckerte Johannesbeeren	363	Abgeschmalzene Nudeln . . .	377
Kirschencompot	363	Nudeln mit Ories	378
Marillen-(Aprikosen-)Compot	364	Nudeln mit Mohn	378
Gedünsteter Hollunder	364	Toppennudeln	378
Eierspeisen	364	Powidlnudeln	378
Kernweiche Eier	364	Rahmnudeln	378
Hartgesottene Eier	364	Schinkenudeln	378
Weichgesottene Eier	364	Krautnudeln	378
		Eiernudeln	379
		Pfennignudeln	379

	Seite
Pfundnudeln	379
Semmelnudeln	379
Kindsstocknudeln	379
Nudelwürstchen auf andere Art .	380
Topsennudeln	380
Ausgedünstete Nudeln	380
Baumwollnudeln	381

Zwederln, Nockerln etc.

Abgeschmalzene Zwederln . . .	381
Zwederln mit Gries	381
Zwederln mit Rahm	381
Zwederln mit Topfen und Schaf- käse	382
Macaroninudeln mit Parmesankäse	382
Macaroninudeln mit Schinken .	382
Schinkenpfätzchen	383
Schinkenwandel	383
Abgeschmalzene Nockerln . . .	384
Brandteignockerln	384
Erdäpfelnocken	384
Griesnocken in Milch	385
Mehlnocken in Milch	385
Gebackene Salzburgerknocken .	385
Schwäbische Nocken (Spägen) .	385
Topfennocken	386
Topfenhaluschka	386
Haidenterz	386
Polenta und Polentasterz . . .	386
Mehlschmarrn	387
Kaiserschmarrn	387
Semmelshmarrn	387
Topfenschmarrn	388
Grieschmarrn	388
Fischerschmarrn	388

Pfannentuchen (Omeletten) . . .

Gewöhnliche Pfannentuchen . .	389
Eiertuchen (Omelette)	389
Omeletten mit Äpfeln gefüllt .	389
Omelette soufflée	390
Französischer Pfannentuchen .	390
Bayerischer Pfannentuchen . .	390
Omeletten mit Sardellen . . .	390
Pfannentuchen mit Topfen . .	391
Pfannentuchen mit Schinken .	391

Reispeisen und Knödeln verschiedener Art

Milchreis	391
Gedünsteter Reis	392
Überzogener Reis	392
Reis mit Äpfeln	392
Reisschmarrn mit Rosinen . .	392
Dreifarbiger Reis	393
Reismeridon	393
Reisstrudel	393
Italienischer Reis (Risotto) .	393
Reisstrappen	394
Gebackener Reismeridon . . .	394
Reis mit Paradiesäpfel . . .	394
Reis mit Farce und Schinken .	395
Milchgries	395
Gerösteter (gelinder) Griessterz	395
Schwedenklöße	395
Semmelklöße	396
Serviettenkloß	396
Bauernklöße	396
Griesklöße	397
Leberklöße	397
Türkische Knödel	397
Speckknödel	398

Aufläufe und Koche

Bechamelaufm. Himmleraufguß	398
Auflauf von Butter	399
Auflauf von Kipfeln (Kipfelkoch)	399
Topfenkoch	400
Weinkoch	400
Marfkkoch	400
Nationalkoch	401
Chocoladekoch	401
Rumkoch	401
Semmelkoch	401
Omelettenkoch	402
Studentenmehlspeise	402
Aristokratentoch	402
Kindsstock	403
Kindsstock mit Rammeln (sog. Schmankerlkoch)	403
Einbrennkoch	403
Auflauf mit Gries	404
Auflauf von Himmlsthan . . .	404
Auflauf von Kindsstock . . .	404

	Seite		Seite
Aufgelaufenes Chocoladekoch	405	Krebschmarn mit Milch	418
Dotterkoch	405	Krebsguglhupf	419
Crémekoch	405		
Biskuitkoch	405	Obstmehlspeisen	419
Erdäpfel-Mehlspeisen	406	Apfel im Schlafrock	419
Erdäpfelsterz	406	Gebackene Apfelspalten	419
Erdäpfel mit Schinken	406	Spanische Apfel	419
Erdäpfelnudeln	406	Apfelschmarn	420
Erdäpfelpfannenkuchen	406	Apfelkoch	420
Aufgelaufenes Erdäpfelkoch	407	Apfelstrudel	420
Erdäpfelnudeln	407	Apfeltorte gefüllt	421
Erdäpfelpudding	407	Apfelkuchen	422
Erdäpfelpudding mit Schinken	407	Zwetschentkudel	422
Erdäpfelstrudel	408	Zwetschenstrudel	422
Erdäpfelkuchen	408	Zwetschenkuchen	423
Erdäpfeltorte	408	Kirschenschmarn	424
Strudel	409	Kirschen- und Weichselstrudel	424
Rahmstrudel	409	Kirschenkuchen	424
Gefochter Griesstrudel	409	Weicheltorte	425
Gebackener Griesstrudel	410	Gerührter Weichselkuchen	425
Topfenstrudel	411	Mährischer Weichselkuchen	425
Mohnstrudel	411	Pinger Weichselkuchen	426
Weinbeerstrudel	411	Simbeerkuchen	426
Kaiserstrudel	411	Geschäumtes Marillenkoch	426
Reisstrudel	412	Geschäumtes Citronenoch	427
Kaffee-strudel	412	Drangenoch	427
Chocoladestrudel	412	Erdbeerenoch	427
Rußstrudel	412		
Kinderkochstrudel	413	Ruß- und Mandelmehlspeisen 428	
Parmesanstrudel	413	Rüßeloch	428
Obststrudel	413	Rußstrudel	428
Spinatstrudel	413	Kastanienmehlspeise	428
Kleiner feiner Spinatstrudel	414	Kastanienoch	428
Kohlstrudel	414	Englischer Kastanienpudding	429
Ungarischer Krautstrudel	415	Mandelmehlspeise	429
Schwammerlstrudel	415	Geschobenes Mandeloch	429
Hechtenstrudel	415	Mandelstrudel	429
Lungenstrudel	415	Mandelgugelhupf	430
Schinkenstrudel	416	Mandeltorte mit Citronenge- schmack	430
Fleischstrudel mit Schinken	416		
Farce-Strudel	416	Germispeisen (Gefenbackwerk) 430	
Krebsstrudel	417	Bayrische Dampfndeln (Germ- ndeln)	430
Krebsmehlspeisen	417	Wespenest	431
Krebssemeln	417	Ducatennudeln	431
Krebsmeridon	417	Aufgegangene Topfennudeln	431

	Seite
Biscuitnudeln mit Germ . . .	432
Germwandelu	432
Germkispeln	432
Böhmische Dalkerln	433
Gegossene Dalkerln ohne Germ .	433
Karlsbader Kolatschen	433
Deutsche Kolatschen	434
Böhmische Kolatschen	435
Ordinärer Gugelhupf	435
Gugelhupf mit Rahm	436
Französischer Gugelhupf . . .	436
Kaiser-Gugelhupf	436
Polnischer Gugelhupf	437
Thee-Gugelhupf	438
Germorte	438
Kleine Germkuchen	438
Sächsischer Kuchen	438
Sächsischer Stollen	439
Kaffeeuchen	439
Streusel über Kuchen	440
Brioche und seine Bereitung .	440
Osterbrotribrioche	441
Füllungen für Hefenbackwerk .	441

Schmalzbäckereien u. Mehlspeisen, Krapfen

Krapfen von Brandteig	442
Waffeln (Waffelkrapfen) . . .	443
Schlüsselkräpfchen	443
Milchrahmkrapfen	443
Biscuitkrapfen als Mehlspeise .	444
Erbsäpfelkrapfen	444
Faschingskrapfen	444
Prügelkrapfen	445
Rosenkrapfen	446
Schnürkrapfen	446
Spritzkrapfen	447
Spritzkrapfen mit Milch	447
Schneeballen	448
Glasirtes Brot	448
Gebäckene Haselnüsse mit Chau-	
beau	448
Hobelspäne	449
Kapuzinerklöße	449
Gebäckene Weichseln	449
Gebäckene Zwetschen	449
Zuckerstrauen	450

	Seite
Bäckereien von Buttermteig .	450
Mantelmaulstaschen	450
Gebäckene Mandeln in Buttermteig	451
Tirolerstrudel von Buttermteig .	451
Butterschnitten	452
Butterschnitten mit Mandeln .	452
Augengläserkräpfchen	452
Buttermteigkrapferl mit Fülle .	453

Diverse andere Mehlspeisen 453

Aufgegangene Semmeln	453
Semmeln auf englische Art . . .	454
Semmelmehlspise anderer Art .	454
Weinmehlspise	454
Mehlspise von Zwieback	455
Mehlspise von Schwarzbrot . . .	455
Mandelwürstel	455
Nürnberger Würstel	456
Oblatenwürstel	456
Scheiterhaufen	456
Biscuitwandelu	456
Crémewandelu mit Mandeln . . .	457
Pfanzel mit Kirschen	457
Pfanzel mit Kastanien	457
Pfanzel mit Semmelbröseln . . .	457
Eroquettes von Nudeln	458
Kaiserkispel	458
Schlickkrapferl mit Mandeln . . .	458
Wasserschnitten	458
Pogatscherln	459
Polatschinken	459

Puddings 459

Gebäckener Pudding	461
Brennender Pudding	461
Reispudding	461
Rahmpudding	462
Semmelpudding	462
Tag- und Nachtpudding	462
Brauner Zuckerpudding	463
Gewürz-Chocoladepudding	463
Chocoladepudding	463
Italienischer Pudding	464
Kaffeeputting	464
Englischer Plumpudding	464

	Seite		Seite
Torten	465	Kuchen	481
Blättertorte	466	Topfen (Quark-)Kuchen	481
Geschoebene Torte	466	Französischer Kuchen	482
Gewürzte Torte	467	Rümmel-Kuchen	482
Grillasttorte	467	Kleine Bäckereien	483
Haselnußtorte	468	Aniszuckerförner	483
Raffetorte	468	Anishütchen	483
Holländertorte	469	Bauernkrapsen	483
Kaisertorte	469	Bischofsbrot	483
Kastanientorte	469	Biscuit	484
Lingertorte	470	Glacébisכותenbögen	484
Gerührte Lingertorte	470	Marillenbiscuit	484
Magdalenen-torte	471	Französische Biscoten	485
Mandeltorte	471	Kaiserbiscoten	485
Marcipantorte	472	Biscuitbögen	485
Mürbe Torte	473	Biscuitwandelu	485
Nußtorte	473	Biscuitrollade	485
Orangentorte	473	Geduldbiscoten	486
Punsch-torte	473	Chocoladebiscuit	486
Pyramidentorte	474	Pignolybäckerei	486
Ribisfeltorte	474	Mürbe Bögen	486
Abgetriebene Schmalz- oder Sand-		Anisbreteln	486
torte Nr. 1	475	Nußbreteln	487
Sand-torte Nr. 2	476	Mürbe Breteln	487
Spanische Windtorte	476	Butterschnitten	487
Französische Torte	477	Chocoladeschnitten	487
Biscuit-torte	477	Chocoladebögen	488
Brot-torte	477	Chocoladebäckerei	488
Brösel-torte	478	Chocoladenkrapsen mit Obers-	
Butter-torte	478	schauu	488
Carmelitertorte	479	Citronengebäckenes	489
Torte à la Chantilly	479	Citronenkräpichen	489
Chocoladetorte	479	Citronenwandelu	490
Glasuren zu Torten und		Harte Cierringeln	490
Bäckwerk	480	Eiskrapseln	490
Chocoladeglasur	480	Gewürzbögen	491
Eiweißglasur	480	Gewürzoblatten	491
Erdbeerglasur	480	Grillastchwandelu	491
Himbeerglasur	480	Haselnußbutterln	491
Orangenblütenwasserglasur	480	Hohlhippen	491
Orangenglasur	481	Kaiserkräpichen	492
Rümglasur	481	Feines Zuckerbrot	492
Vanilleglasur	481	Nürnbergcr Lebzeltcn	493
Weißc Glasur	481	Eislebzeln	493
Hagelzuckerglasur	481	Süße Matronen	493
		Bittere Matronen	493

	Seite		Seite
Gebackene Mandeln	494	Quittenschnce	506
Mandelkolatschen	494	Quittenconfect	506
Mandelwandeln	494	Quittenbiscoten	506
Mandeloblatten	494	Quittenbutterln	506
Mandelhobelspane	495	Quittenhohlhippen	507
Mandelbögen	495	Reineclaudespasten	507
Braune Bögen	496	Überzogene Weintrauben	507
Mandelplätzchen	495	Überzogene Ribisel (Johannis-	
Mandelzwieback	496	beeren)	507
Mandelbutterln	496		
Marcipan	496	Süße Salzen	508
Moskowiterbrot	497	Hausenblase und Gelatine aufzu-	
Muskazonen	497	lösen	508
Nonnenkräpchen	497	Ananasjuz	508
Rußbäckerei	498	Blanc-manger in verschiedenen	
Englische Tortelettes	498	Zubereitungen	509
Rohrkrapfen	498	Chaudau	511
Rollen	498	Chocoladejuz	511
Salami von Zucker	499	Punsch (Gestreifte Salz)	512
Schwedisches Brot	499	Rosenjuz	512
Spanische Winde	499	Totajersjuz	512
Tirolerkräpchen	500	Veilchenjuz	512
Tortelettes	500	Weichseljuz	513
Trockenteig	500	Erdbeeren- oder Himbeerenjuz	513
Ungarisches Brot	500	Kaffeejuz	514
Zimmbrot	500	Kaffeevips	514
Zimmlarten	501	Mandelkäse	514
Zuckerfränzchen	501	Marillensjuz	514
Feines Zuckerwerk	501	Maschanzeräpfeljuz	514
Zuckerteig	501	Rußjuz	515
Zwieback	502	Weinsjuz	515
Biscuitzwieback	502	Weinsjuz mit Rum	515
Schwarzer oder Hauszwieback	502	Citronensjuz	515
Fischerlzwieback	502		
Feines Confect von Früchten 503		Crèmes	516
Äpfelpasten	503	Ananascrème	516
Erdbeerenpasten	503	Crème boullée	517
Haselnußbutterln	503	Crème des fraises	517
Hetschepetscherzeln	504	Chocoladecrème	517
Himbeerenpasten	504	Kaffeecrème	518
Himbeerenpastillen	504	Coriandercrème	518
Aprikosentäse	504	Citronencrème	518
Marillenspasten	505	Crémennocken in Milch	518
Orangenblütenkuchen	505	Crémennocken mit Wein	518
Pfirsichpasten	505	Milchcrème mit Vanille	519
Quittenwürste	505	Samtercrème	519
		Theecrème	519

	Seite		Seite
Himbeercrème	520	Kalte Getränke	534
Marasquincrème	520	Cardinal	534
Vanillencrème	520	Kalte Limonade	534
Drangenschaum	520	Limonadenirupeffenz	534
Geschäumte Milch	521	Mandelmilch	535
Geschäumte Milch mit Kaffee- geruch	521	Mandelmilchsyrupeffenz	535
Milchbecher	521		
Vom geschlagenen Rahmschnee	522	Anleitung, alle Arten Früchte einzukochen, einzulegen und aufzubewahren und in Zucker eingesottene Früchte zu bereiten	536
Rahmschnee mit Chocolate	522	Das Klären des Zuckers	536
Rahmschnee mit Marasquino	522	Das Kochen des Zuckers	536
Rahmschnee mit Himbeeren	522	Was sonst noch beim Einkochen zu beobachten ist	537
Rahmschnee mit Erdbeeren	523		
Gefrorenes	523	Dunstobst	538
Fruchtgefrorenes	524	Früchte in Dunst eingesotten	538
Obergefrorenes	525	Zwetschken in Dunst	538
Warme und kalte Getränke 526		Reineclauden und Mirabellen	539
Kaffee	526	Marillen und Pfirsiche	539
Über das Brennen des Kaffees	527	Kirschen und spanische Weichseln	538
Das Kochen des Kaffees	528	Muscatterler-Birnen	540
Thee	529	Weinbeeren, Himbeeren und Erd- beeren, Ribisel und Wein- scharln	540
Reformirter Thee	530	Paradeisäpfel	540
Audere warme Getränke	530	Eingekochtes Obst	540
Chocolate mit Wasser	530	Stachelbeeren (Agras)	540
Chocolate mit Milch	530	Stachelbeerenmus	541
Cacao	531	Amarellen	542
Mandelade	531	Ananaspalten	542
Warmes Bier	531	Kleine Birnen	542
Punsch	531	Muscatterlerbirnen in Zucker ein- zulegen	543
Weinpunsch	532	Eingesottene Kaiserbirnen	543
Drangepunsch	532	Citronen	543
Eierpunsch	532	Citronenschalen	543
Punschessenz	532	Citronenschnüre	544
Grog	533	Dirndeln	545
Eiergrog	533	Erdbeeren	545
Glühwein	533	Erdbeeren in Wein	546
Glühwein à la Italienne	533	Eingemachte Feigen	546
Warme Limonade	534		

	Seite
Hetschepetsch	546
Himbeeren	547
Große Gartenhimbeeren ganz ein- zusieden	547
Eingesottener Kalmus	547
Kirschenconfiture	548
Grüne Mandeln	548
Marillen oder Aprikosen	548
Grüne Marillen	549
Marillenkäse	550
Marillencompot	550
Marillenspalteln	550
Maulbeeren ganz einzusieden	550
Melonen	551
Melonenschalen	551
Mirabellen	552
Mispeln	552
Muscathüsse	552
Grüne Nüsse	553
Pfirsiche	553
Grüne Pomeranzen	554
Citronen- und Drangenschalen	555
Drangen	555
Pomidel- (Zwetschen-) Latwerge	556
Preiselbeeren	556
Quitten	557
Quittenkäse	557
Glasirte Quitten	558
Quittenspalteln	558
Quittenschnitzeln	559
Quittensaftmus	559
Johannisbeeren (Ribisel)	559
Rosenäpfel aufzubewahren	560
Weisse Walnüsse	561
Eingesottene ausgelöste Weichseln	561
Weichseln einzusieden auf andere Arten	561
Kirschen und Weichseln gemischt einzukochen	562
Ganze spanische Weichseln ein- zumachen	562
Essigweichseln	563
Weichseln zum Confect	563
Eingekochte Gewürzweichseln	564
Weichseln in Honig eingelegt	564
Weinscharln (Berberisbeeren)	564
Weintrauben	565

	Seite
Grüne Zwetschen	565
Zwetschen auf andere Arten	566
Pflaumen auf englische Art	567
Zwetschenconfiture	568
Reineclaudes	568

Candirte Früchte 568

Cedraten- und Drangenschalen	569
Mandeln	570
Nüsse	570
Weintrauben	571
Pistazien	571

Conserven 571

Muscattrauben	571
Ananas	571
Kirschen oder Weichseln	572
Himbeeren oder Erdbeeren	572
Marillen oder Pfirsiche	572
Citronen oder Drangen	572
Getunktes Obst	573
Früchte in Brantwein auf fran- zösische Art	574
Reineclaudes	574
Aprikosen	574
Pflaumen	574
Kirschen und Weichseln	574
Pfirsiche	575

Salsen oder Marmeladen 575

Äpfelsalse	575
Goldreinetten-	576
Birnen-	576
Citronen-	577
Dirndel-	577
Hetschepetsch-(Fagebutten-)	577
Himbeeren-	578
Holunder-	578
Kirschen-	578
Marillen-	579
Mirabellen-	579
Mispel-	579
Drangensaft-	580
Drangenblüten-	580
Drangenschalen-	580
Citronenschalen-	580

	Seite		Seite
Pfirsich=	581	Grüne Bohnen	593
Quitten=	581	Eingefalzene Citronen	593
Reineclauden=	581	Hetschepetsch	594
Weichsel=	581	Gurken auf verschiedene Arten	594
Weinscharln=	582	Kirschen	596
Weintrauben=	582	Melonen	596
Zwetschen=	582	Mohrrüben (gelbe Rüben)	597
Säfte	583	Preiselbeeren	597
Maschanzkeräpfel=	583	Schlehen	597
Birnen=	584	Ribisel	597
Erdbeeren=	584	Rothe Rüben	598
Granatäpfel=	585	Weichseln	598
Himbeeren=	585	Große Rübe	599
Himbeeren-saft mit Essig	586	Grünes Obst	599
Heidelbeer=	586	Champignons	600
Holler=	586	Champignons-saft	600
Kirschen=	587	Senf zu machen	601
Citronen=	587	Kräutereffenz	601
Maulbeer=	588	Essig mit Gewürz	601
Maulbeer-saft mit Essig	589	Arzneiessig mit Kräutern	601
Mohrrüben=	589	Essig mit Himbeeren	602
Pfirsichblüten=	589	Himbeer-, Weichsel- und Vertram- essig	602
Orangen=	589		
Punschsaftessenz	589	Was die verschiedenen Mo- nate des Jahres der Küche bieten	602
Quitten=	590		
Ribisel=	590	Liqueure	605
Gemischter Saft	591	Rosoglio	606
Weischen=	591	Vanille-Liqueur	606
Weichsel=	591	Anis=	606
Weichsel-saft mit Essig	592	Orangen=	606
Weinbeeren=	592	Citronen=	606
Weinscharl=	592	Quitten=	607
		Nuß=	607
Sauer eingemachte Früchte 593		Liqueur von schwarzen Johannis- beeren	607
Gurken-, Fisoln- und Kräu- ter-Essige	593		
Saure Agraß (Stachelbeeren)	593		

Haushaltungskunde.

Die Führung des Haus- haltes im allgemeinen	611	Parquetböden zu reinigen	619
Die Reinhaltung der Wohnung 615		Zimmerböden mit brauner Farbe einzulassen	620
Reinigen von Polstermöbeln	619	Kitt für Stubenöfen	620

	Seite		Seite
Die Feuerung in der Küche, die Beheizung und Beleuchtung der Wohnung	621	Den Glanz wieder herzustellen, der durch Vertilgung von Flecken verloren geht	642
Die Wärme des Wohnzimmers	622	Wollene Shawls	642
Das Kochen mit Gas	623	Rockkrägen zu reinigen	642
Die Beleuchtung der Wohnräume	625	Schafwollstoffe zu reinigen	643
Verhütung von Feuergefähr	627	Schwarze Spitzen wieder aufzufrischen	643
Die Wäsche und das Waschen	628	Schwarze Schleier	643
Ein anderes Verfahren zur Erzielung schön weißer Wäsche	630	Schwarzen Seidenstoffen und Spitzen wieder Glanz und Festigkeit zu verleihen	644
Die gebräuchlichste Waschart	630	Farbigen Atlas- und Seidenbändern wieder Glanz zu geben	644
Wäsche, die vergilbt ist, wieder weiß zu waschen	632	Verfahren, um verschossene schwarze Zeuge wieder ansehnlich herzustellen	644
Flanell und weißwollene Gegenstände zu waschen	632	Schwarzer Taffet	644
Wollene Unterleibchen	632	Lichte Seidenstoffe	645
Normalwäsche	633	Seidene Bänder	645
Farbige wollene Kleider	633	Wollenmusselin und Halbwoollenstoffe	645
Weiße Spitzen und Schleier	633	Wie reinigt man farbige Stückerien?	645
Weiße Seidenbänder und Stoff	633	Handschuhe zu putzen	646
Weiße seidene Zeuge	634	Straußfedern	646
Gefärbte Seidenzeuge	634	Fußteppiche zu waschen	646
Seife für Seidenzeuge	635	Alten Sammt aufzufärben	647
Das Bügeln	635	Reinigung von Krankheitsstoffen durchdrungenen oder schmutzigen Bettfedern	647
Herrenhemden, Krägen und Mantelketten zu stärken und zu bügeln	636	Reinigung der Bettvorleger	647
Farbige Stärkewäsche, als Kleider, Schürzen zc.	636	Bereitung des Seifenwurzelswassers	648
Fleckenreinigung	639	Seifen zu grünen oder grün gestreiften seidenen Kleidern	648
Putzen, Färben	639	Gallenseife	648
Das Benzin	639	Vorsicht bei Anwendung flüssiger Fleckmittel	648
Entfernung von Rost, Ruß- und Lotheflecken aus Weißzeug	641	Einkauf, Aufbewahrung und Verfälschung der Nahrungsmittel	649
Intensteflecken	641	Die Speisekammer	664
Wein-, Essig- und Urinsflecken aus Tuch- und Seidenkleidern zu vertilgen	641	Pökeln, Räuchern, Würstbereitung	665
Spiegelflecken aus Sammt wegzuschaffen	642		

	Seite		Seite
Über das Pökeln und Räuchern	665	Über Krankenpflege	700
Salzbeize zum Einsalzen des Fleisches	666	Speisen und Getränke für Kranke	702
Würstbereitung	667	Kraftbrühen	703
Blutwürste	668	Gallerten	704
Leberwürste	668	Schleime, Crëmen, Salzen	705
Bratwürste	668	Eingedickte Säfte, Musc und Syrup	706
Geräucherte Bratwürste	668	Vermischte Kranken Speisen	707
Salami	669	Diät-Gemüse	712
Kindswürste	669	Getränke	715
Presskopf	669	Mollenbereitung	716
Augsburger Würste	669	Die Pflege der Kinder	717
Braunschweiger Cervelatwurst	670	Der Hausgarten. Von In- genieur Alfred Reinhold, Docent an der k. k. Garten- bauschule in Wien	721
Schweinsleberwürste	670	Einleitung	723
Feine Hildesheimer Leberwürste	672	Anlage und Eintheilung des Haus- gartens	727
Gewöhnliche Leberwürste	673	Bodenbearbeitung und Düngung	729
Knackwürste	673	Die Geräthe zur Gartencultur	732
Zungenwürste	675	Der Anbau des Gemüses und die wichtigsten Gemüsearten	735
Augsburger Würste	676	Die Anzucht und Pflege der Obstbäume	748
Paraschwürste	676	Das Beerenobst im Hausgarten	760
Bratwürste ohne Därme	676	Obst- und Gemüseverwertung	765
Wildbret- oder Hasenwurst	677	Über die Herstellung von Obst- und Fruchtweinen	766
Kraiser Würste	677	Vertilgung der Raupennester auf Obstbäumen	768
Kochen der geräucherten Würste	678	Verschiedene Methoden, das Obst lange Zeit frisch zu erhalten	769
Brägen- oder Gehirnwürste	678	Winterobst im großen zu er- halten	769
Reiswürste	679	Äpfel und Birnen den Winter hindurch zu erhalten	770
Magenwürste	680	Äpfel vor Fäulnis zu bewahren	771
Bratwürste	681	Quitten zu erhalten	771
Feine englische Würste	682	Ribisel	772
Saucischnwürste	683	Weintrauben	772
Mettwürste	684	Pflaumen	773
Vorbereitungen für die Mahl- zeiten und das Tafeldecken	686	Die Hausapotheke	689
Was hat man bei plötzlichen Erkrankungen bis zur An- kunft des Arztes zu thun?	694	Erste Hülfeleistung bei plötz- lichen Unglücksfällen	696

	Seite
Zwetschen	773
Kirschen	773
Stachelbeeren	774
Citronen	774
Nüsse	775
Kastanien	775

Getrocknete Früchte 776

Apfel und Birnen zu dörren	776
Apfelschnitzel mit Zucker gedörret	776
Getrocknete Birnen mit Zucker	777
Kirschen oder Weichseln zu dörren	777
Kirschen mit Zucker zu trocknen	777
Quitten zu trocknen	777
Pfirsiche	778
Aprikosen	778
Zwetschen	778
Reineclaudes	779
Prünellen zu machen	779
Hagebutten (Hetschepetsch)	779
Getrocknete Verberisbeeren	779
Drangenschalen	780

Die Hausthiere 780

Wartung der Kanarienvögel	780
Umgang mit Hunden	781
Behandlung der Kettenhunde	783
Zehn Gebote der rationellen Hühnerzucht	784
Wichtige Hühnerfütterung	785
Die erste Nahrung der Küken	787
Gegen Ungeziefer bei Hühnern	788
Kalkbeine der Hühner	788
Die Legenoth	788
Was wird im Geflügelstalle gestreut?	788
Die Mauser der Hühner	788
Tauben an den Schlag zu ge- wöhnen	790
Gesundheitspflege der Thiere	790

Anleitungen zum Putzen und Reinigen von Ge- schirren, Küchengeräthen, Möbeln &c. 792

Blechgeschirr zu putzen	792
Blankes Eisengeschirr	793
Emaillirtegeschirr	793
Das Töpfereinigen	793
Gefäße und Geräthe von Fett zu reinigen und von üblem Geruche zu befreien	793
Reinigung von Petroleumgefäßen	794
Eßbestecke zu putzen	794
Gläser und Flaschen	794
Kupfergegenstände zu putzen	794
Messinggeschirre	795
Nickelgeschirre	795
Silberlöffel	795
Silberschüsseln &c.	795
Feine Silbersachen	795
Reinigung von Eichenmöbeln	796
Feine Möbel zu reinigen	796
Mahagonimöbel aufzupolieren	796
Politurmasse zum Aufpolieren der Möbel	797
Entfernung von Fliegenschmutz	797
Braune Beize für Holz	797
Tintenflecke aus Fußböden oder Holzgegenständen zu entfernen	797
Öl- und Fettflecke in Fußböden	797
Schuhleder vor dem Brechen zu bewahren	798
Conservierung des Leders	798
Der üble Geruch neugemalter Zimmer	798
Kalkspritzer &c.	799
Über verschimmelte Tapeten	799
Inhalts-Verzeichnis	800
Alphabetisches Sachregister	826