

Inhalts-Verzeichniß.

Erstes Buch.

Von der Nahrung, die uns die vierfüßigen Hausthiere gewähren.

I. Abschnitt.

Von den Brühen.

	Seite
1. Die Klarbrühe oder Fleischbrühe	1
2. Fleisch-Saft	2
3. Fleisch-Extract	—
4. Fleisch-Essenß	4
5. Braune oder schwarze Brühe	—
6. Fleisch-Sulze	5
7. Fisch-Sulze	6

II. Abschnitt.

Die Suppen betreffend.

8. Suppen mit Mehlspeisen	7
9. Suppe mit Semmelknödeln	8
10. Suppe mit Marfknödeln	9
11. Suppe mit Leberknödeln	—
12. Suppe mit Mehlnocken	—
13. Suppe mit Griesnocken	10
14. Suppe mit Faschnocken	—
15. Suppe mit Schlückkräpfel	—
16. Suppe mit Eingeträufem	11
17. Suppe mit Mehl-Pfanzel	—
18. Suppe mit Kohl-Pfanzel	—
19. Suppe mit Hirn-Pfanzel	12
20. Suppe mit Leber-Pfanzel	—
21. Kräuter-Suppe	13
22. Fasten-Kräuter-Suppe	—
23. Fasten-Kräuter-Suppe mit Knödeln	14
24. Fasten-Garbür	—
25. Französische Suppe	15
26. Reis-Suppe	16
27. Brot-Suppe	17
28. Eine Garbür	—
29. Gestoßene Suppe	18
30. Junge Gans-Suppe	—
31. Fasten- oder Weischel-Suppe	19

	Seite
32. Krebs-Suppe	20
33. Erbsen-Suppe	—
34. Kaisergerstel	21
35. Panadel	—
36. Trink-Panadel	—
37. Gersten-Schleim	—
38. Einbrenn-Suppe	22
39. Ragout-Suppe	—
40. Fasten-Ragout-Suppe	23
41. Schwamm-Suppe	—
42. Schwamm-Essenß	24
43. Muskatnuß und Muskatblüthe als Würze	—

III. Abschnitt.

Die Saucen oder Tunken betreffend.

44. Weiße Sauce	25
45. Braune Sauce	26
46. Pfeffer-Sauce	—
47. Sauere Sauce	—
48. Limonien-Sauce	—
49. Schalotten-Sauce	—
50. Gurken-Sauce	27
51. Schwamm-Sauce	—
52. Zwiebel-Sauce	—
53. Kräuter-Sauce	—
54. Paradiesäpfel-Sauce	—
55. Sardellen-Sauce	—
56. Citronen-Sauce	—
57. Suppenkren	28
58. Mandelkren	—
59. Butter-Sauce	—
60. Sardellen-Butter	29
61. Krebs-Butter	30
62. Sardellen-Essenß	—
63. Weißer und schwarzer Pfeffer	—

	Seite		Seite
IV. Abschnitt.			
Die Gerichte aus Rindfleisch			
enthaltend.			
64. Das gefottene Rindfleisch	31	102. Schöpfen = Coteletten am	54
65. Gedämpftes Fleisch	—	Rost	—
66. Englischer Braten	33	103. Schöpfene Brüste am Rost	—
67. Lungen-Braten	34	104. Gebratene Schöpfen-Len-	—
68. Rinds-Schnitten	35	den mit Petersilie	—
69. Rost-Braten	—	105. Schöpfen-Lenden mit einem	—
70. Rostbraten mit Sardellen	36	Gemüse	—
71. Rostbraten mit Rahmsauce	—	106. Schöpfen-Nieren geröstet	55
72. Rindszunge in Papier	—	107. Schöpfen-Nieren am Rost	—
73. Rindszunge am Rost	37	108. Schöpfen-Braten	56
V. Abschnitt.			
74. Vom Kalb	—	109. Schöpfenschlägel auf eng-	—
75. Heißgefottener Kalbskopf	38	lische Art	—
76. Kalbskopf mit Rahm-Sauce	39	110. Gedämpfter Schöpfenschlä-	57
77. Heißgefottenes Kalbshirn	—	gel	—
78. Kalbshirn mit Rahmsauce	—	111. Schöpfenschlägel mit Sar-	—
79. Gebackenes Kalbshirn	40	dellen	—
80. Gebackene Kälberfüße	—	112. Eingefchnittenes von Schöp-	58
81. Kalbsgefröse sauer oder	—	fen	—
heißgekocht	41	113. Gebackene Lammköpfe	—
82. Eingemachtes Kalbsgefröse	—	114. Gebackenes Lämmerne	59
83. Crofetten von Kalbsgefröse	—	115. Eingemachte Lämmerne	—
84. Eingemachte Kalbsbrust	42	Brüste	60
85. Gebackenes Kalbs-Fricassé	43	116. Lämmerbrüschchen am Rost	—
86. Kalbsrippen am Rost	—	117. Lämmerne Coteletten	61
87. Kalbsrippen in Papier	44	118. Lämmerne Rippen in Pa-	—
88. Kalbsnierenbraten	45	pier	—
89. Kalbs-Milch-Braten	46	119. Lammbraten oder Läm-	—
90. Gespickte Kalbs-Nuß	47	merner-Base	—
91. Das Spicken	—	120. Lämmernes Weisfel	63
92. Gedämpfte Kalbs-Nuß	49	VII. Abschnitt.	
93. Kalbs-Nuß in Papier	—	121. Vom Schweine	—
94. Gebratener Kalbschlägel	50	122. Schweinernes heißgefottene	64
95. Kalbs-Schnitzel	—	Gefulztes vom Schweins-	—
96. Gebackene Kalbs-Leber	51	kopf	—
97. Kalbs-Briesen	52	124. Schweins-Schnitzel	65
98. Kalbs-Brieschen in Papier	—	125. Heißgefottene Schweins-	—
99. Kalbs-Briesen am Rost	—	brust	—
VI. Abschnitt.			
Vom Schöpfen- und Lamm-			
fleisch.			
100. Schöpfenhälfe am Rost	53	126. Schweinscoteletten	—
101. Schöpfenhälfe mit Scher-	—	127. Schweinslenden gebraten	—
rüben	—	128. Kaiser fleisch	66
		129. Schweins-Nieren	—
		130. Schweins-Leber	—
		131. Schinken	—
		132. Schinken mit Aspice	67
		133. Gefulzte Schweinsfüße	—
		134. Blutwürste	68
		135. Bratwürste	69
		136. Leberwürste	—
		137. Gefelchte Würstel	—
		138. Gebratenes Spanferkel	70
		139. Gefulztes Spanferkel	71
		140. Eine Sülze vom Spanferkel	72

Zweites Buch.

Das einheimische Geflügel betreffend.

VIII. Abschnitt.		IX. Abschnitt.	
	Seite	Indian, Gans, Enten und Tauben.	Seite
141. Die Hühnel, das Huhn, der Kapaun und die alte Henne	73	162. Gebratener Indian	84
142. Gebackene Hühnel auf Wiener Art	—	163. Indian mit Trüffel	85
143. Gefüllte Hühnel	—	164. Gefüllter Indian	—
144. Hühner auf dem Rost	74	165. Galantine oder gesulzter Indian	86
145. Hühner in Papier	75	166. Gebratene Gans	87
146. Eingemachte Hühner	—	167. Gingeschnittenes von Gänse	88
147. Hühner mit Spargelerbsen	76	168. Gingeschnittenes junges Gänse	—
148. Hühner mit Blumenfohl	—	169. Gänseleber mit Trüffel	89
149. Eingemachte Hühner mit gespickten Brüsten	77	170. Die Trüffel	90
150. Heißgessottene Hühner	78	171. Gänseleber-Schnitten mit Trüffel	—
151. Hühner mit Reis	—	172. Fette Gansleber mit Aspic	—
152. Hühner mit Reis auf italienische Art	79	173. Kalte Pastete von Gänselebern	91
153. Hühner mit Reis auf orientalische Art	—	174. Gebratene Enten	—
154. Gebackenes Fricassé	—	175. Eingemachte Enten	—
155. Gebratene Hühner	80	176. Enten mit Reis	—
156. Kapaun mit Wüschersn	81	177. Gebratene Tauben	92
157. Kapaun mit Nudeln	82	178. Tauben am Rost	—
158. Gebratene Kapaune	—	179. Eingemachte Tauben	93
159. Gingeschnittenes von Kapaunen	—	180. Tauben mit grünen Erbsen	—
160. Alte Henne in der Suppe	83	181. Tauben als gebackenes Fricassé	—
161. Hühner-Farce (Fasch oder Füllsel)	—	182. Tauben in Papier	—
		183. Tauben in mürber Pastete	94

Drittes Buch.

184. Vom Hochwild, Rehwild, Schwarzwild und Wildgeflügel handelnd.

X. Abschnitt.			
185. Vom Hochwild	95	190. Gingeschnittenes Hirschfleisch	97
186. Hirschziemer	—	191. Hirschkalbs-Braten	—
187. Gebratener Hirschrücken	96	192. Hirschkalb-Coteletten	—
188. Hirschrücken als Rostbraten	—	193. Hirschkalb-Schnitzel	—
189. Jungerbraten	—	194. Gebratener Hirschkalbs-Schlägel	98

	Seite		Seite
195. Eingemachtes vom Hirsch-		213. Salmi von Fasanen . . .	107
fals	98	214. Sauerkraut mit Fasanen . .	—
196. Gebratener Rehkrücken . . .	—	215. Gebratene Rebhühner . . .	108
197. Reh-Coteletten	99	216. Gedämpfte Rebhühner . . .	—
198. Gebratener Rehschlägel . . .	100	217. Rebhühner mit Linsen-	
199. Eingemachtes vom Reh . . .	—	Purée	109
200. Gebratener Hase	—	218. Rebhühner mit Kohl	—
201. Eingemachter Hase	101	219. Rebhühner mit einem Ra-	
202. Hasennezchen	—	gout Montgela	—
203. Eingemachte Kaninchen . . .	102	220. Eingemachte Rebhühner . .	—
204. Gebratene Kaninchen	—	221. Eingemachte Rebhühner mit	
205. Gebackene Kaninchen	—	Apsif	110
206. Schwarzwild heißgefottet . .	—	222. Gebratene Walbschnepfen . .	—
207. Heißgefottenes Schwarz-		223. Salmi von Wildschnepfen . .	111
wild mit Apsif	103	224. Gebratene Moorschnepfen,	
208. Schwarzwild-Coteletten . . .	104	Heerschnepfen, Becassine . .	—
209. Gesulzter Wildschweinskopf . .	—	225. Krametsvögel und alle	
		kleineren Vögel	—
		226. Gebratener Auerhahn	—
		227. Gedämpfte Wildgans	112
		228. Eingemachte Wildgans	—
		229. Gebratene Wildenten	—
		230. Eingemachte Wildenten . . .	—
		231. Kriechenten mit bitteren	
		Drangen	113

XI. Abschnitt.

Vom Federwild.

210. Gebratene Fasanen	106
211. Gedämpfte Fasanen	107
212. Ragout Montgela	—

Viertes Buch.

Die Fische betreffend.

XII. Abschnitt.

232. Gebackener Karpfen	114	247. Marinirte Verschlinge . . .	122
233. Blaugefottener Karpfen . . .	116	248. Schill mit Butterfauc . . .	—
234. Gesulzter Karpfen	—	249. Gebackener Schill	123
235. Böhmischer Karpfen	—	250. Gebackene Schillschnitten	
236. Paulaner Würste	117	ohne Gräten	—
237. Faschirter Karpfen	—	251. Schillschnitten mit feinem	
238. Gefottener Hecht mit But-		Kräuteln	125
terfauc	118	252. Schillschnitten mit Dehl-	
239. Gebratener Hecht	119	fauc	—
240. Gebackener Hecht oder Bre-		253. Blaugefottene Forellen . . .	126
zenhecht	—	254. Gebackene Forellen	—
241. Gesulzter Hecht	—	255. Gebratene Forellen	—
242. Crofetten von Hecht	120		
243. Eingemachter Hecht	121		
244. Hecht mit feinem Kräuteln . .	—		
245. Gebackene Verschlinge	—		
246. Verschlinge mit Butter-			
fauc	122		

XIII. Abschnitt.

Meerfische betreffend.

256. Heißgefottener Lachs	127
257. Gebratener Lachs	—

	Seite
258. Lachschnitten mit feinem Kräuteln	128
259. Gebratener Hausen	—
260. Gebratener Aal	—
261. Marinirter Aal	129
262. Haring-Salat	—
263. Picklinge	—
264. Imbiß von Sardellen	130
265. Stockfisch	—
266. Stockfisch auf Provencer Art	—
267. Meerkrebse	—
268. Süßwasser-Krebse	131
269. Schnecken mit Kren	—
270. Gefüllte Schnecken	—

XIV. Abschnitt.

Von den Eierspeisen.

	Seite
271. Eier in Schmalz	132
272. Eier mit Schinken	133
273. Eier mit Zwiebel	—
274. Gingerührte Eier	—
275. Gelegte Eier	134
276. Eier mit schwarzer Butter	—
277. Weichgefochte Eier	—
278. Eier mit Rahmsauce	135
279. Eier mit Sauerampfer	—
280. Gefüllte Eier	136
281. Lodere Eier	—
282. Eierstrudel oder Eierpfedel	—

Fünftes Buch.

Vegetabilien.

XV. Abschnitt.

Pflanzen, Wurzeln und Knollen.

283. Die Peterilie	138
284. Das Kerkelkräutchen	139
285. Bertram, Dragun	—
286. Sellerie (der Zeller)	—
287. Schnittlauch (der Schnittling)	—
288. Schalotte (Schalotten)	—
289. Der Porrée, auch Poreau oder Poireau (der Purri)	140
290. Die gemeine Zwiebel	—
291. Knoblauch (der Knobel)	—
292. Die Rocambole	141
293. Der Majoran	—
294. Der Thymian	—
295. Das Lorbeerblatt	—
296. Die Kresse	—
297. Der Meerrettig (der Kren)	142
298. Sauerampfer	—
299. Muskatnuß und Muskatblüthe	—
300. Neugewürz	—
301. Gewürznelke	143
302. Ingwer	—
303. Zimmt	—

304. Pfeffer	143
305. Cayenner Pfeffer	—

XVI. Abschnitt.

Blättriges Gemüse, Grünspeisen.

306. Spinat	—
307. Häutelsalat	144
308. Gebrühter Salat	145
309. Bundsalat	—
310. Gekrauter Salat	—
311. Spargel mit Buttersauce	146
312. Spargel mit klarer Butter	—
313. Spargel-Erbsen	—
314. Grüne Erbsen mit Butter	147
315. Grüne Erbsen mit gebackenen Hühnern	—
316. Grüne Erbsen als Suppe	—
317. Grüne Biskolen mit Semmelkrusten	148
318. Grüne Biskolen als Suppe	149
319. Blumenkohl mit Buttersauce	150
320. Blumenkohl mit Käse	—
321. Kohl als Suppe	—
322. Gedämpfter Kohl mit Rebhühnern	151

	Seite		Seite
323. Braunkohl mit Kastanien.	151	342. Eine Mayonnaise oder ge-	
324. Süßes Kraut	152	zulzter Erdäpfel = Salat.	159
325. Sauerer Kraut.	—	343. Erdbirnen mit Butter sauce	159
326. Gedünstetes Kraut	—		

XVII. Abschnitt.

Wurzeln und Knollen.

327. Gelberüben als Gemüse	153
328. Gedünstete Gelberüben	154
329. Ein Mus von Gelberüben	—
330. Kohlrüben als Gemüse	—
331. Gedünstete Kohlrüben	155
332. Gemischte Zuspeise als warme Pastete	—
333. Weiße oder Feldrüben	—
334. Wasserrüben als Gemüse	—
335. Scherrüben	156
336. Kartoffeln in der Schale (Erdäpfel).	—
337. Abgebrühete Erdäpfel	157
338. Erdäpfelmus (od. r gestrote Erdäpfel)	—
339. Gebackene Erdäpfel	—
340. Erdäpfelschmarn	158
341. Erdäpfel mit Butter sauce	—

XVIII. Abschnitt.

Hülsenfrüchte und Schwämme.

344. Erbsen auf böhmische Art	160
345. Erbsen mit Sclachfleisch	—
346. Nitsched von Erbsen	—
347. Erbsenmus	161
348. Bohnen als Zuspeise (dürre Fisoln)	—
349. Fisoln mit Zwiebelpurée	—
350. Fisoln mit Butter	162
351. Mayonnaise von Fisoln	—
352. Linsen mit Rebhühnern	—
353. Linsenmus	163
354. Trüffel	—
355. Geschwungene Trüffel	164
356. Champignons in Krusten	—
357. Faschirte Champignons	165
358. Champignons zum Garniren	—
359. Worcheln mit Butter	—
360. Herrn-Wizlinge mit Butter	166

Sechstes Buch.

Die Mehlspeisen.

XIX. Abschnitt.

Speisen aus Mehl, Milch und Reis.

361. Mehl = Schmarn	167
362. Holländische Mehlspeise (Pfannenfuchen-) Panquets	168
363. Gries = Schmarn	—
364. Gries = Nocken	—
365. Nocken in der Milch	169
366. Spägle	—
367. Semmel = Schmarn	170
368. Semmelknödel	—
369. Reiterknödel	—
370. Abgeschmalzene Nudeln	171
371. Ausgedünstete Nudeln	—
372. Schlampete Nudeln	—
373. Schinken = Fleckeln	172

374. Maccaroni auf neapolitanische Art	172
375. Budding	—
376. Brennender Buiding	173
377. Reis = Buiding	—
378. Milch = Reis	174
379. Reiscroketten	—
380. Reiskoch oder Kuchen	175
381. Reiskrusten oder Reiscasferollen	—

XX. Abschnitt.

Kuchen, Auflaufe und in Schmalz Gebackenes.

382. Kirschenfuchen	176
383. Erdbeerfuchen	177
384. Himbeerfuchen	—

	Seite		Seite
385. Apfelsuchen	—	407. Dotterkoch	183
386. Marillensuchen	—	408. Gebackene Apfelscheiben	186
387. Pfirsichsuchen	178	409. Gebackene Apfelscheiben mit Maraschino	187
388. Reiskuchen mit Mandeln	—	410. Gebackene Marillen	—
389. Reiskuchen mit Kastanien	179	411. Gebackene Pfirsiche	—
390. Reiskuchen mit Weinbeeren und Rosinen	—	412. Gebackene Zwetschen	—
391. Brodkuchen	—	413. Gebackene frische Zwetschen	—
392. Aufsauf von Himmelhau	180	414. Gebackene Erdbeerschnitten	189
393. Aufsauf von Kaffee	—	415. Gebackene Marillenschnit- ten	—
394. Aufsauf von Chocolate	181	416. Gebackene Pfirsichschnitten	189
395. Aufsauf von Thee	—	417. Gebackene Hirschnitten	—
396. Aufsauf von Reismehl mit Orangenblüthe	—	418. Gebackene Himmelhau- schnitten oder (Kroffetten)	—
397. Aufsauf von Gebäfmehl mit Vanille	182	419. Grieskroffetten	190
398. Aufsauf von Käse	—	420. Reiskroffetten	191
399. Aufsauf auf französische Art	—	421. Nudelkroffetten	—
400. Aufsauf auf französische Art mit Vanille	183	422. Kroffetten auf französische Art	—
401. Aufsauf auf französische Art mit Orangenblüthe	—	423. Kroffetten mit Kaffee	192
402. Aufsauf auf französische Art mit Maraschino	—	424. Kroffetten mit Chocolate	—
403. Aufsauf von Marillen	—	425. Schneeballen	—
404. Aufsauf von Kindsfoch	184	426. Schneerosetten	193
405. Aufsauf von Kindsfoch mit Orangenblüthe	—	427. Strig = Krapsen	—
406. Aufsauf von Brod	185	428. Brandteig = Krapsen	194
		429. Waffelkrapsen	—
		430. Fajchingkrapsen	—
		431. Baiertische Dampfndeln	196

Siebentes Buch.

Die Kunst = Bäckerei betreffend.

XXI. Abschnitt.

Gebäcke aus Germteig, Brand- teig und mürbem Teig.		442. Apfelsuchen	204
432. Kugelhuypf	198	443. Apfelsuchen mit Zibeben	205
433. Kugelhuypf auf französische Art	199	444. Apfelsuchen mit Käse	—
434. Kugelhuypf mit Gebraten und Angelika	200	445. Kaffeebriosch	206
435. Germwandel	—	446. Funfgebäcke	206
436. Kaiser = Kugelhuypf	—	447. Brivler Kaffee = Funfgebäc	—
437. Kolatschen	201	448. Karlsbader Kaffeebregeln	207
438. Karlsbader Kolatschen	202	449. Theestangeln	—
439. Kolatschen mit Topfen	203	450. Griechisches Funfgebäc	208
440. Postelberger Kolatschen	—	451. Zwiebac zum Thee	—
441. Butter = Kolatschen	—	452. Schlangen = Gebäcke	209
		453. Brandteig = Herzogsbrod	—
		454. Brandteig = Krapsel	210
		455. Brandteig = Bregeln	211
		456. Brandteig = Bregeln mit Mandeln	—
		457. Brandteig = Krapsel mit Käse	—

**

	Seite		Seite
458. Brandteig = Krapfel von Reismehl	212	495. Compot von Pfirsichen	224
459. Würbe Pastete	—	496. Compot von Mirabellen	225
460. Würbe Tauben = Pastete	214	497. Compot von Wachseln	—
461. Würbe Pastete von Hasen	—	498. Compot von Kastanien	—
462. Würbe Pastete von Wildenten	—	499. Compot von durchgeschlagenen Kastanien	226
463. Würbe Pastete von Auerhahn	215	500. Compot von Reineclauden	—
464. Würbe Pastete von Rebhühnern	—	501. Gemischtes Compot	227
465. Würbe Pastete von Moorschnepfen	—	502. Ribisel = Compot	—
466. Casserol = Pastete	—	503. Compot von Drangen	—
467. Pasteten = Krusten	216	504. Weinscharl = Compot	—
468. Dressirte Pastete mit braunem Nagout	217	XXII. Abschnitt.	
469. Dressirte Pastete mit Macaroni	—	Butter = Backwerk.	
470. Dressirte Pastete mit kleinen Vögeln	—	505. Butterteig	228
471. Dressirte Pastete mit gemischter Grünspeise	—	506. Butterpastete	229
472. Dressirte Krusten mit Obstspeisen	—	507. Butterpastetchen	—
473. Nudelkrusten	—	508. Pastetchen mit Trüffeln	230
474. Kleine Nudelkrusten	218	509. Pastetchen mit Krebschweischen	—
475. Dariofkrusten	—	510. Butter = Pastetchen mit Austern	—
476. Semmelkrusten	—	511. Cardellen = Pastetchen	—
477. Apfeltorten	—	512. Augengläser = Pastetchen	231
478. Apfelschnitten als kleines Backwerk	219	513. Butter = Krapfel	—
479. Apfel = Strudel	220	514. Gestürzte Butter = Krapfel	—
480. Apfel in Krusten	—	515. Butterschnitten mit Grob- zucker	232
481. Marillen in Krusten	—	516. Butterstängchen	233
482. Pfirsiche in Krusten	—	517. Liebgrübchen	—
483. Apfel in Krusten auf Portugisische Art	221	518. Butter = Mondscheinchen	234
484. Marillenkruite auf Portugisische Art	—	519. Butter = Ringeln mit Mandeln	—
485. Pfirsichkruite auf Portugisische Art	—	520. Butter = Canapé	—
486. Zwetschken in kleinen Krusten	—	521. Butter = Kolatschen	235
487. Apfel = Scharlotte	222	522. Butter = Torte mit Äpfeln	—
488. Scharlotte von Marillen	—	523. Butter = Torte mit Marillen	—
489. Scharlotte von Pfirsichen	—	524. Butter = Torte mit Pfirsichen	—
490. Zwetschkenröster	223	525. Butter = Brüggelkrapsen	236
491. Hollerröster	—	526. Butter = Brüggelkrapsen mit Drangenblüthe	—
492. Compot von Äpfeln	—	527. Butter = Brüggelkrapsen mit Maraschino	—
493. Compot von Birnen	224	528. Butter = Schnitten mit Vanille	—
494. Compot von Marillen	—	529. Butter = Schnitten mit Kasseh	237
		530. Butter = Kuchen mit Mandeln	—
		531. Butter = Kuchen mit Drangenblüthe	238

532. Butter
beeren
533. Butter
534. Butter
Art

XX
3

535. Bisk
536. Bisk
letten
537. Man
538. Prob
539. Bisc
540. Bisc
541. Zuck
542. Zuck
rillen
543. Tort
nem
544. Zuck
deln
545. Ling
546. Ling
deln
547. Zuck
füme
548. Man
549. Man
550. Man
551. Man
sche
552. Cro
553. Gelp
554. Gelp
555. Gelp
Art
556. Käst
557. Käst
558. Man
559. Käst
560. Ger
weil
561. Man
562. Käst
deln
563. Spa
564. Spa
Käse
565. Spa

Seite

Seite

532. Butter-Kuchen mit Weinbeeren 238
 533. Butterkuchen mit Citronen —
 534. Butterkuchen auf englische Art —

XXIII. Abschnitt.

Zuckerbackwerk.

535. Biscoten = Torte —
 536. Biscoten = Torte mit Eingesottenem 239
 537. Mandel = Torte 240
 538. Brod = Torte —
 539. Biscoten = Wandeln 241
 540. Biscoten in Papierkapseln —
 541. Zucker = Schnitten —
 542. Zucker = Schnitten mit Marillen —
 543. Torteletten von abgetriebnem Zuckerteig 242
 544. Zucker = Schnitten mit Mandeln —
 545. Finger = Torte —
 546. Finger = Torte mit Mandeln 243
 547. Zucker = Torteletten mit Confituren 244
 548. Mandelbögen —
 549. Mandelbögen mit Pistazien —
 550. Mandelbögen mit Rosinen 245
 551. Mandelbögen auf französische Art —
 552. Croquignoles —
 553. Hollippen 246
 554. Hollippen mit Obersfaum —
 555. Hollippen auf französische Art 247
 556. Kastanien = Brod —
 557. Haselnuß = Bröddchen —
 558. Mandel = Bröddchen 248
 559. Anis = Bröddchen —
 560. Geröstetes Mandel = Backwerk —
 561. Mandel = Muscheln 249
 562. Aufsatz von gerösteten Mandeln —
 563. Spanische Winde 250
 564. Spanische Winde mit Pistazien 251
 565. Spanische Wind = Torte 252

XXIV. Abschnitt.

Milch und klare Sulzen, nebst Aufsätzen von gesponnenem Zucker.

566. Gesprudelte Milch 253
 567. Gesprudelte Milch mit Erdbeeren —
 568. Gesprudelte Milch mit Marillen 254
 569. Gesprudelter Wein —
 570. Gefulzter Chaudeau —
 571. Kalkschale —
 572. Kalkschale mit Caramel-Anis 255
 573. Kalkschale mit Caramel und Drangenblüthen —
 574. Kalkschale von Wein —
 575. Kalkschale von Bier —
 576. Gesaumtes Obers 256
 577. Obersfaum mit Kaffee —
 578. Obersfaum mit Vanille —
 579. Obersfaum mit Erdbeeren —
 580. Obersfaum mit Rosengeruch 257
 581. Gesaumtes Obers mit Pistazien —
 582. Milchbecher mit Vanille —
 583. Milchbecher mit Cacao 258
 584. Milchbecher mit Caramel —
 585. Milchbecher mit Anis und Caramel 259
 586. Milchsulz mit Kaffee —
 587. Milchsulz mit schwarzem Kaffee 260
 588. Milchsulz mit Cacao —
 589. Milchsulz mit Thee —
 590. Milchsulz mit Pistazien 261
 591. Milchsulz mit Erdbeeren —
 592. Milchsulz mit Marillen 262
 593. Milchsulz mit Ananas —
 594. Milchsulz mit Maraschino —
 595. Milchsulz mit Rhum 263
 596. Gesaumte Milchsulz —
 597. Gesaumte Milchsulz mit Haselnüssen —
 598. Gesaumte Milchsulz mit gemischtem Geruch 264
 599. Gesaumte Milchsulz mit Coriander —
 600. Gesaumte Milchsulz mit Caramel 265

	Seite		Seite
601. Gefaunte Milchfulz mit überzuckerter Drangenblütze	265	622. Sulze mit Kernobst . . .	274
602. Gefaunte Milchfulz mit Erdbeeren . . .	—	623. Sulz von Champagnerwein	—
603. Gefaunte Milchfulz mit Thee . . .	266	624. Veilchenfulz . . .	275
604. Gefaunte Milchfulz mit Vanille . . .	—	625. Rosenfulz . . .	—
605. Mandelfulz . . .	—	626. Sulz von Maraschino . . .	276
606. Mandelfulz mit Vanille . . .	267	627. Punschfulz . . .	—
607. Mandelfulz mit Drangen . . .	268	628. Gefaunte Sulze . . .	—
608. Mandelfulz mit Kaffee . . .	—		
609. Mandelfulz mit Thee . . .	—	XXV. Abschnitt.	
610. Klare Sulzen . . .	—	Einige markirte Stücke, die Kunstbäckerei betreffend.	
611. Citronenfulz . . .	269	629. Blätter = Torte . . .	277
612. Drangenfulze . . .	—	630. Spanische Wind = Torte . . .	279
613. Gefulzte Drangen . . .	270	631. Biscoten = Torte . . .	—
614. Gestreifte Drangenfulz . . .	—	632. Kugelhupf als großes Stück	280
615. Erdbeerensulz . . .	271	633. Apfelsuchen als Mittelstück . . .	—
616. Ribisfulz . . .	—	634. Aufsatz von Brandteig . . .	281
617. Granatsulz . . .	272	635. Aufsatz von gerösteten Mandeln . . .	282
618. Marillenfulz . . .	—	636. Weißer Mandelteig . . .	283
619. Pflirschulz . . .	—	637. Eine Schale von Mandeln mit Obersaum . . .	—
620. Ananasfulz . . .	273		
621. Sulze von gemischter Frucht	—		

Achtes Buch.

Das Einfieden der Früchte, die Compots und Marmeladen, das Aufbewahren der Viktualien, und eine Anleitung über die Auswahl derselben beim Einkaufe, nebst einer Beantwortung der Frage, warum die Arbeiten mit Zucker vorzugsweise in Kupfergefäßen Statt finden.

XXVI. Abschnitt.

Die Kupfergeschirre betreffend . . . 286

XXVII. Abschnitt.

Compots betreffend.

638. Compot von Äpfeln . . .	288
639. Compot von Äpfeln mit einer Sulze . . .	289
640. Birnen = Compot . . .	290
641. Rothes Birnen = Compot . . .	—
642. Kirsch = Compot . . .	—
643. Compot von Reineclauden	291
644. Compot von Zwetschen . . .	—

645. Compot von Marillen . . .	292
646. Compot von Pflirschen . . .	—
647. Dragen = Compot . . .	293

XXVIII. Abschnitt.

Gingefottenes Obst betreffend.

648. Gingefottene Weichseln . . .	—
649. Gingefottene Ribisel . . .	294
650. Gingefottene Himbeeren . . .	—
651. Gingefottene Weinscharl . . .	—
652. Gingefottene grüne Nüsse . . .	295
653. Weichseln im Wasserbade . . .	296
654. Zwetschen in Flaschen . . .	—
655. Fruchtstäbe im Wasserbade	297

656. Weinscharlsaft in Flaschen (Verberisbeeren)	297
657. Marillen im Wasserbade	298
658. Marillen in Zucker aufbewahrt	—
659. Pflirsche in Zucker aufbewahrt	299
660. Reineclauden in Zucker aufbewahrt	300
661. Weichseln in Zucker aufbewahrt	—
662. Mirabellen in Zucker aufbewahrt	301

XXIX. Abschnitt.

Marmeladen (Kaiwerge) betreffend.

663. Marmelade von Abriskosen (Marillen)	—
664. Marmelade von Pflirschen	302
665. Marmelade von Reineclauden	—
666. Marmelade von Mirabellen	303
667. Marmelade von Apfeln	—
668. Birnen-Marmelade	—
669. Marmelade (Gingefottenes von Heischbeeren (Hagebutten)	—

XXX. Abschnitt.

670. Das Aufbewahren der Victualien	304
671. Das Aufbewahren von Obers	305
672. Aufbewahrtes Rindfleisch mit Brähe	306
673. Kalbfleisch mit feinem Kräuteln	307
674. Heißgefottene Hühnel zum Aufbewahren	308

675. Tauben mit feinem Kräuteln aufbewahrt	308
676. Aufbewahrte grüne Erbsen	—
677. Parabeisäpfel in Dunst	309
678. Grüne Fisolten gedörrt aufbewahrt	310
679. Grüne Gurken in Essig	—
680. In Essig gelegtes türkisches Korn (Mais)	311
681. In Essig gelegte grüne Fisolten	—
682. In Essig gelegte venetianische Zwiebelchen	—
683. In Essig gelegte gemischte Früchte	312
684. In Essig gelegte Champignons	—
685. Das Rindfleisch in der Salzlacke	313
686. Gingsalzenes Schweinefleisch	314
687. Das Räuchern	—
688. Aufbewahrtes Fleisch mittelst Zucker	315
689. Das Aufbewahren des Fleisches mittelst Kohlenstaub	316
690. Gesalzene Butter	—
691. Süße Butter	317
692. Rindschmalz	318
693. Das Aufbewahren der Eier	319

XXXI. Abschnitt.

Andeutungen zur Auswahl der Victualien beim Einkaufe.

694. Von den Fleischgattungen	320
695. Vom Geflügel	323
696. Vom Rothwild	324
697. Von den Fischen	325
698. Von den Pflanzen	326

Neuntes Buch.

Die Tafelkunde.

XXXII. Abschnitt.

Die Mahlzeiten und Speisetzettel betreffend.

699. Häusliches Mahl der Franzosen	329
--	-----

700. Häusliches Mahl des Wiener Bürgers	330
701. Häusliches Mahl des wohlhabenden Bürgers	331
702. Nachtmahle	332
703. Gabelfrühstück	333

	Seite		Seite
704. Speiszettel	334	729. Der Hirschziemer	350
705. Eine Tafel von zwanzig Gedecken	336	730. Das gebratene Spanferkel	351
706. Folgenreihe im Credenz- zen der Speisen	337	731. Der Schinken	351
707. Nachtsch	338	732. Die Würste	—
708. Folgenreihe im Credenz- zen der Weine	340	733. Gebratenes Hühnchen (Hen- del)	352
709. Die Form der Gläser	342	734. Gebratenes Huhn	—
710. Die Temperatur der Weine	—	735. Steirischer Kapaun	—
711. Das Transchiren	343	736. Gebratener Fasan	353
712. Das Tafelstück	345	737. Gebratener Indian	—
713. Rindsbraten	346	738. Auerhahn	—
714. Der Brustern	—	739. Trappe	—
715. Gedämpftes Fleisch	347	740. Gebratene Gans	354
716. Der Lungenbraten	—	741. Gebratene Rebhühner	355
717. Der Roßbraten	—	742. Waldfchnepfen	—
718. Die Schulter	—	743. Haselhuhn	—
719. Der Hals	—	744. Schneehuhn	—
720. Der Kalbschlägel	348	745. Vorkhuhn	—
721. Der Kalbs-Nierenbraten	—	746. Das Vorlegen der Fische	—
722. Die Kalbsbrust	349	747. Der Schill	—
723. Der Schöpfenbraten	—	848. Der Hecht	356
724. Der Lammsbraten	—	749. Der Huchen	—
725. Der Schweinsbraten	—	750. Der Lachs	357
726. Der Reh-Schlägel	—	751. Die Forellen	—
727. Der Reh-Rücken	350	752. Die Formen der Tafeln	—
728. Der gebratene Hase	—	753. Ovale Tafel	358
		754. Lange Tafel	—
		755. Hufeisentafel	356

A n h a n g.

Das Kochen mittelst Dampf betreffend.

1. 2. 3. Das Kochen mittelst Dampf im Allgemeinen	360	16. Gelberüben zu gemischten Grünspeisen	372
4. 5. 6. Das Kochen in Dampf	364	17. Kohlrüben in Dampf	373
7. 8. Speisen, die geeignet sind, mit Dampf behandelt zu werden	367	18. Kohlrüben zur gemischten Grünspeise	—
9. Gedämpfter Roßbraten	368	19. Grüne Erbsen in Dampf	—
10. Heißgefottenes Kalbsfleisch	369	20. Dürre Erbsen mit Seldz- fleisch	374
11. Heißgefottenes Schweinefleisch	—	21. Linsen mit Rebhühnern in Dampf	375
12. Sauer gedämpfte Hühnel	370	22. Gerollte Gerste in Dampf	—
13. Hühnel mit feinem Kräuteln	—	23. Sauertraut in Dampf	376
14. Hühner mit Reis	371	24. Vorsichtsmaßregeln	378
15. Gelberüben in Dampf	—		

Von d
 1. Die
 Nach d
 fer**) a
 Brähe,
 kehrt. D
 als der
 und die
 während
 länger
 wird.
 B
 Gerichte
 *) M
 de,
 etro
 m
 **) B
 ist
 der
 the
 u.
 gen
 we
 wä
 auf
 felt
 B
 da
 un
 **) E
 B
 we
 wo
 sp
 Beate