

---

# I n h a l t.

---

## Erste Abtheilung von Fleischspeisen.

---

| Nro. |                                       | Seite. |
|------|---------------------------------------|--------|
| 1.   | Gute Bouillon = oder ordinäre Suppe   | 1      |
| 2.   | Gute Jus = oder braune Suppe =        | 2      |
| 3.   | Glace zu machen = = = =               | 2      |
| 4.   | Braise zu machen = = = =              | 3      |
| 5.   | Französischen Farce von Kalbfleisch = | 4      |
| 6.   | Farce von Hühnern oder Geflügel =     | 5      |
| 7.   | Wildfarce = = = =                     | 5      |
| 8.   | Hachis = = = =                        | 6      |
| 9.   | Ragout = = = =                        | 6      |
| 10.  | Salmi = = = =                         | 7      |
| 11.  | Beschamel = = = =                     | 8      |

### Verschiedene Gattungen Schötteln.

|     |  |    |
|-----|--|----|
| 12. | Krebschöttel = = = =   | 8  |
| 13. | Spinatschöttel = = = =   | 9  |
| 14. | Krebsbutter = = = =  | 9  |
| 15. | Spinatopf (geläuterter Spinatsaft) zum<br>Färben zu gebrauchen = . . . | 9  |
| 16. | Kraftsuppe für Kranke = = =  | 10 |
| 17. | Braune Suppe mit Reiß oder Maccaroni                                   | 10 |
| 18. | Weisse fritazirte Reißsuppe = =  | 11 |
| 19. | Weisse gestoßene Suppe = = =   | 11 |
| 20. | Kaisersuppe = = = =  | 12 |
| 21. | Milzsuppe = = = =  | 13 |
| 22. | Suppe von Vögeln = = = =   | 13 |
| 23. | Kräutersuppe = = = =   | 14 |
|     | 24. Suppe  |    |

# I n h a l t.

| Nro.   | Seite. |
|--|--------|
| 24. Suppe von Endivien, Wirsing od. Sauerampfer      | 14     |
| 25. Spargel = od. Karfiol = (Blumentohl =) Suppe     | 15     |
| 26. Erdäpfelsuppe                                    | 15     |
| 27. Braune Suppe von Steckrüben                      | 16     |
| 28. Gelbe Rübensuppe                                 | 16     |
| 29. Französische Wurzelsuppe                         | 17     |
| 30. Sagosuppe  | 18     |
| 31. Suppe von Kaisergerste                           | 18     |
| 32. Suppe von Consume                                | 19     |
| 33. Suppe von Hirnwandeln                            | 20     |
| 34. Suppe mit einem Pudding von mehre-<br>ren Farben | 20     |
| 35. Suppe mit einem Schöwel                          | 21     |
| 36. Suppe mit Butternöckeln                          | 22     |
| 37. Suppe mit Beschemelnöckeln                       | 23     |
| 38. Suppe mit geschnittenen Rudeln                   | 23     |
| 39. Baumwollsuppe                                    | 24     |
| 40. Suppe mit Eyergerste                             | 24     |
| 41. Banadelsuppe von geriebener Semmel               | 24     |
| 42. Schwarze Brodsuppe mit einer Kruste              | 25     |
| 43. Gebackene Hachiskrapfeln in die Suppe            | 25     |

Verschiedene Gattungen Knödel, (Klöse) als Neben-  
speise, oder in die Suppe zuzubereiten.

|  |    |
|--|----|
| 44. Geräucherte Fleisch = oder Schinkenknödel  | 26 |
| 45. Leberknödel                                | 27 |
| 46. Abgetriebene Leberknödel                   | 28 |
| 47. Ordinaire Speckknödel                      | 28 |
| 48. Abgetriebene Speckknödel auf besondere Art | 28 |
| 49. Abgetriebene Kriestknödel                  | 29 |
| 50. Erdäpfelknödel                             | 29 |
| 51. Ordinaire abgetriebene Semmelknödel        | 30 |
| 52. Ordinaire Fastensemmelknödel               | 30 |

Verschiedene Saucen zu machen.

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| 53. Eine Frikassee                   | 31 |
| 54. Eine Sauce blanche (weiße Sauce) | 32 |
| 55. Eine boeuf à la mode Sauce       | 32 |
| 56. Zwiebelsauce                     | 33 |

57. Kräu-



## I n h a l t.

| Nro. |                                   | Seite. |
|------|-----------------------------------|--------|
| 314. | Weichselfemmeln " " "             | 182    |
| 315. | Hagebuttenfemmeln " " "           | 183    |
| 316. | Gefüllte Semmeln mit Chaudeau " " | 183    |
| 317. | Markkrapseln " " "                | 184    |
| 318. | Lungenkrapseln " " "              | 185    |
| 319. | Gebackene Maurachen " "           | 185    |

### Verschiedene Gattungen von kalten und warmen Salat.

|      |   |     |
|------|---|-----|
| 320. | Ordinären grünen Salat " "              | 186 |
| 321. | Warmen Specksalat " "                   | 187 |
| 322. | Warmen Hopfensalat " "                  | 187 |
| 323. | Kräutersalat mit Blumen " "             | 188 |
| 324. | Gezierter Salat mit gefärbten Eiern     | 188 |
| 325. | Wurzelsalat " " " "                     | 189 |
| 326. | Schnecksalat " " "                      | 190 |
| 327. | Häringsalat mit Erdäpfeln " "           | 190 |
| 328. | Kukumern- oder Gurkensalat " "          | 190 |
| 329. | Wälscher Salat mit Wein oder Essig      | 191 |
| 330. | Pomeranzensalat zum gebratenen Geflügel | 191 |
| 331. | Süßen gelben Rübensalat " "             | 191 |

### Verschiedene saure Sulzen und Aspiks.

|      |                                      |     |
|------|--------------------------------------|-----|
| 332. | Gesulzten Schweinstopf " "           | 192 |
| 333. | Gesulztes Spanferkel " "             | 194 |
| 334. | Gesulzten Indian oder eine Gans " "  | 194 |
| 335. | Gesulzten Kapaun oder Hühn " "       | 195 |
| 336. | Gesulzte Forellen oder andere Fische | 196 |
| 337. | Gesulzten Schweinsmagen " "          | 197 |
| 338. | Sauer gesulzte verlorne Eier " "     | 198 |
| 339. | Frikasirte Hühner in der Sulz " "    | 198 |
| 340. | Aspik mit Schinken " "               | 199 |
| 341. | Aspik mit Salmi und harten Eiern     | 199 |

### Verschiedene Gattungen süßer Sulzen.

|      |                                      |     |
|------|--------------------------------------|-----|
| 342. | Borstorfer Apfelsulz zur Anfeuchtung | 200 |
| 343. | Limonien-sulze " " "                 | 201 |
| 344. | Rothe Weichselfulze " " "            | 202 |
|      | 245. Essig-                          |     |

## I n h a l t.

| Nro. |                                 | Seite. |
|------|---------------------------------|--------|
| 345. | Essigbeer- oder Weinscharlsulze | 202    |
| 346. | Beilchensulz                    | 203    |
| 347. | Eine gürne Sulz                 | 203    |
| 348. | Quittensulz                     | 203    |
| 349. | Gesulztes Chaudeau              | 204    |

### Blancmanger auf verschiedene Art zu verfertigen.

|      |   |     |
|------|---|-----|
| 350. | Ein ordinäres Blancmanger                                     | 204 |
| 351. | Blancmanger in Form eines Damenbretts                         | 205 |
| 352. | Blancmanger in Form eines türkischen<br>Bunds mit fünf Farben | 206 |
| 353. | Blancmanger in Form eines Spinats mit<br>verlorenen Eiern.    | 207 |
| 354. | Eine Gesulzte Creme   | 207 |

## Zweite Abtheilung von Fastenspeisen.

|      |  |     |
|------|--|-----|
| 355. | Fischjusuppe                             | 211 |
| 356. | Weißer Fischjusuppe                      | 211 |
| 357. | Braun gestoßene Fischsuppe               | 212 |
| 358. | Weiß gestoßene Fischsuppe                | 212 |
| 359. | Schneckenuppe                            | 213 |
| 360. | Krebsuppe                                | 213 |
| 361. | Krebsuppe mit Milch                      | 214 |
| 362. | Durchgetriebene Erbsensuppe mit Wurzeln  | 215 |
| 363. | Linsensuppe                              | 215 |
| 364. | Bäuschel- oder Rognersuppe               | 215 |
| 365. | Milchner Wandeln in brauner Suppe        | 216 |
| 366. | Saure Rahmknöckeln zur Suppe             | 217 |
| 367. | Obbackene Erbsen in der Suppe            | 217 |
| 368. | Amuletten- od. Fridatternudeln zur Suppe | 218 |
| 369. | Kräutersuppe mit verlorenen Eiern        | 218 |
| 370. | Fastenbanadelsuppe                       | 219 |
| 371. | Falsche Chokoladesuppe                   | 219 |
|      | 372. Eier-                               |     |



## I n h a l t.

| Nro. |                             | Seite. |
|------|-----------------------------|--------|
| 372. | Eyersuppe = = = =           | 220    |
| 373. | Weinsuppe = = = =           | 220    |
| 374. | Biersuppe = = = =           | 220    |
| 375. | Süße Milchrahmsuppe = = = = | 221    |
| 376. | Einbrennsuppe = = = =       | 221    |
| 377. | Tropfsuppe = = = =          | 222    |
| 378. | Brezensuppe = = = =         | 222    |
| 379. | Französische Suppe = = = =  | 223    |

### Verschiedene Gattungen Eyspeisen.

|      |   |     |
|------|---|-----|
| 380. | Ein Amulett oder Eyer in Schmalz                            | 223 |
| 381. | Aufgelaufenes Amulett = =                                   | 224 |
| 382. | Gefülltes Amulett = = =                                     | 224 |
| 383. | Aufgelaufenes Amulett auf eine andere Art                   | 225 |
| 384. | Aufgelaufenes Amulett mit Erdäpfeln                         | 225 |
| 385. | Eyerstecke mit Beschamel gefüllt =                          | 226 |
| 386. | Gefüllte Eyerstecke mit Fischfarce =                        | 227 |
| 387. | Ein Fingerührtes mit Spargel =                              | 227 |
| 388. | Berlorne Eyer auf gebackene Semmeln                         | 228 |
| 389. | Gefüllte Eyer mit sauern Rahm =                             | 228 |
| 390. | Harte Eyer mit verschiedenen Farben gefüllt                 | 229 |
| 391. | Harte Eyer mit Senf = = =                                   | 230 |
| 392. | Harte Eyer mit Kreen (Meerrettig) =                         | 230 |
| 393. | Harte Eyer mit Beschamel = =                                | 231 |
| 394. | Halb farcirte Eyer in einer Rahmsauce                       | 231 |
| 395. | Gebackene Eyer oder Ochsenaugen =                           | 232 |
| 396. | Berlorne Eyer auf Saurampfer gespickt                       | 232 |
| 397. | Semmelwandeln in süßer Rahmsauce                            | 233 |
| 398. | Eyerkäse zu machen = = =                                    | 233 |
| 399. | Kalte Eyer mit Essig und Dehl = =                           | 234 |
| 400. | Maccaroni = oder Nudelspeise mit geräuchertem Fisch = = = = | 234 |

### Verschiedene Gattungen Fische zuzubereiten.

|      |                                     |     |
|------|-------------------------------------|-----|
| 401. | Karpfen in einer böhmischen Sauce = | 235 |
| 402. | Karpfen mit Blut gedünstet = =      | 236 |
| 403. | Farcirten und gebratenen Karpfen =  | 236 |
| 404. | Karpfen blau abzusieden = =         | 237 |
|      | 405. Kar                            |     |

## I n h a l t.

| Nro.  | Seite. |
|---|--------|
| 405. Karpfen oder jeden andern Fisch zu backen                  | 238    |
| 406. Schleien in Blut zu dünsten                                | 239    |
| 407. Hecht in einer Frikassee                                   | 239    |
| 408. Abgefottenen Hecht mit Kreen                               | 240    |
| 409. Gedünsteten Hecht mit Sardellen                            | 240    |
| 410. Hecht zu braten  | 241    |
| 411. Aale zu braten   | 241    |
| 412. Aische zu braten   | 242    |
| 413. Aische auf andere Art zu braten                            | 242    |
| 414. Aische abzusieden, desgleichen auch Hechte<br>und Schleyen | 243    |
| 415. Forellen blau abzusieden                                   | 243    |
| 416. Labberdan zu kochen  | 244    |
| 417. Hausen zu kochen   | 245    |
| 418. Hausen zu braten mit einer Sauce                           | 245    |
| 419. Geräucherten Hausen  | 245    |
| 420. Forellen abgefottet und gespickt                           | 246    |
| 421. Kenger oder Seefisch zu backen                             | 246    |
| 422. Ordinären Stockfisch mit Butter abzu-<br>schmalzen         | 246    |
| 423. Stockfisch mit süßen Rahmkreen                             | 247    |
| 424. Gebackenen Stockfisch mit Rahmsauce                        | 247    |
| 425. Frösche zu backen  | 248    |
| 426. Frösche in einer Petersiliensauce                          | 248    |
| 427. Ganze Schnecken in Häusern                                 | 249    |
| 428. Schnecken zu einem Hachis                                  | 250    |
| 429. Schlampende Schnecken                                      | 250    |
| 430. Schneckenwürste  | 251    |
| 431. Fischwürste  | 251    |
| 432. Karbonaden von Fischen                                     | 252    |
| 433. Einen Schlegel oder Hasen von Fischfarce                   | 252    |
| 434. Farcespeise in Dunst aufgegangen                           | 253    |
| 435. Hecht oder Rognerkraut                                     | 253    |

### Verschiedene Gattungen Milch- u. Mehl- speisen zu machen.

|                               |     |
|-------------------------------|-----|
| 436. Ausgezogenen Rahmstrudel | 254 |
| 437. Krebsstrudel             | 255 |
| 438. Reißstrudel              | 256 |

439. Markt-



## I n h a l t.

| Nro. |  | Seite. |
|------|--|--------|
| 439. | Marktstrudel   | 256    |
| 440. | Topfer- oder Quarkstrudel                              | 257    |
| 441. | Chokoladestrudel                                       | 257    |
| 442. | Ganz ordinäre aufgegangene oder bayerische Dampfnudeln | 258    |
| 443. | Eine noch bessere Gattung von bayerischen Dampfnudeln  | 260    |
| 444. | Aufgegangene oder Dampfnudeln mit Krebsen gefüllt      | 261    |
| 445. | Dufatennudeln  | 262    |
| 446. | Topfer- oder Quarknudeln mit Rahm                      | 262    |
| 447. | Erdäpfelnudeln   | 263    |
| 448. | Abgetriebene Butternockerln                            | 264    |
| 449. | Beschamelockerln in Milch                              | 264    |
| 450. | Geschnittene Nudeln in Milch                           | 265    |
| 451. | Gestuzte oder abgetrocknete Nudeln                     | 265    |
| 452. | Abgetrocknete Tropfnudeln                              | 266    |
| 453. | Semmelnudeln   | 266    |
| 454. | Regenwürmernudeln in Milch                             | 267    |
| 455. | Kleine Bauchfleckerln                                  | 267    |
| 486. | Seriebenen Teig od. Mehlgerste in der Milch            | 268    |
| 457. | Reiß in Milch mit Zucker und Zimmt                     | 268    |
| 458. | Griesschmarrn  | 269    |
| 459. | Ordinären Mehlschmarrn                                 | 269    |
| 460. | Semmelshmarrn  | 270    |

### Erlliche Wassermehlspeisen.

|      |                            |     |
|------|----------------------------|-----|
| 461. | Geschnittenes Nudelpfanzel | 270 |
| 462. | Wasserschnitten            | 271 |
| 463. | Wasserspagen               | 271 |
| 464. | Bollanerkrampfeln          | 272 |

### Verschiedene Gattungen Müser oder Aufläufe.

|      |                                  |     |
|------|----------------------------------|-----|
| 465. | Kindsmusauflauf mit Vanille      | 272 |
| 466. | Reißauflauf mit Zucker und Zimmt | 273 |
| 467. | Auflauf von Gries                | 274 |
| 468. | Auflauf von Eyerdottern          | 275 |
| 469. | Auflauf von Beschamel            | 275 |
| 470. | Auflauf von Weichseln            | 276 |

471. Auf-

# I n h a l t.

| Nro. |  | Seite. |
|------|--|--------|
| 471. | Auflauf von Quitten = = =              | 276    |
| 472. | Spinatauflauf = = =                    | 277    |
| 473. | Aepfelmus oder Auflauf = = =           | 278    |
| 474. | Limonien- oder Pomeranzenaufauf = = =  | 278    |
| 475. | Krebsauflauf = = =                     | 279    |
| 476. | Lungenaufauf = = =                     | 279    |
| 477. | Auflauf von übrig gebliebenen Fleisch  | 280    |
| 478. | Biscuit- Auflauf = = =                 | 280    |
| 479. | Chokoladaufauf = = =                   | 281    |
| 480. | Geschäumtes Quittenmus oder Auflauf    | 281    |
| 481. | Geschäumtes Hagebuttenmus oder Auflauf | 282    |
| 482. | Geschäumtes Erdbeermus oder Auflauf    | 283    |
| 483. | Ordinärer Semmelaufauf = = =           | 283    |
| 484. | Spanisches Brod = = =                  | 284    |
| 485. | Aufgebranntes Limonienmus oder Gasch   | 284    |
| 486. | Aufgebranntes Schmantelmus = = =       | 285    |
| 487. | Gebackenes Schmantelmus = = =          | 286    |
| 488. | Kaltgesulztes Schmantelmus = = =       | 287    |

## Verschiedene aus dem Schmalze geba- dene Mehlspeisen.

|      |   |     |
|------|---|-----|
| 489. | Gebackene Sprigstrauben von Brandteig                     | 287 |
| 490. | Brandkuchen = = =   | 289 |
| 491. | Büchsenkuchen = = =                                       | 289 |
| 492. | Zwieback = = =  | 290 |
| 493. | Oblatkuchen = = =   | 290 |
| 494. | Gebackene Hufeisen = = =                                  | 291 |
| 495. | Gebackene Zwetschgen = = =                                | 291 |
| 496. | Erdäpfelstrauben = = =                                    | 292 |
| 497. | Tyrolerkropf = = =  | 292 |
| 498. | Zuckerstrauben = = =                                      | 293 |
| 499. | Rosenkücheln = = =  | 294 |
| 500. | Gebackene Weichseln oder Kirschen = = =                   | 294 |
| 501. | Aepfelkücheln = = =                                       | 295 |
| 502. | Glacirte Aepfelkuchen = = =                               | 295 |
| 503. | Gebackener Hollunder (Hollerblütthe) oder<br>Salbey = = = | 296 |
| 504. | Dahsengurgeln = = =                                       | 296 |
| 505. | Schneeballen = = =  | 297 |
|      | 506. Ge   |     |



## I n h a l t.

| Nro. |  | Seite. |
|------|--|--------|
| 506. | Gebackenes Heu " " " "                   | 298    |
| 507. | Hasenohren " " " "                       | 298    |
| 508. | Gebackene Glacekrapseln " " " "          | 298    |
| 509. | Gebackene Reißbirnen " " " "             | 299    |
| 510. | Gebackene Vanillnudeln mit Milchchaudeau | 299    |
| 511. | Gebackene Weinnudeln mit Chaudeau        | 300    |
| 512. | Gebackene Aepfel mit Weinchaudeau " "    | 300    |
| 513. | Gebackene Aepfelschnitten " " " "        | 301    |
| 514. | Gedünstete Aepfel mit Creme " " " "      | 301    |
| 515. | Aepfel mit Beschamel in Ofen " " " "     | 302    |

### Von Germ- oder Hefenteig gebackene Speisen.

|      |                                     |     |
|------|-------------------------------------|-----|
| 516. | Wiener oder Faschnachtkrapfen " "   | 303 |
| 517. | Ordinäre Schmalznudeln " "          | 304 |
| 518. | Ordinäre Auszüge oder Bauernkucheln | 305 |
| 519. | Zapfenkuchen " " " "                | 306 |
| 520. | Seßkuchen oder Hauberling " "       | 306 |
| 521. | Reißkucheln " " " "                 | 307 |
| 522. | Topfer- oder Quarkkucheln " "       | 308 |
| 523. | Quark- oder Topferstriezeln " "     | 308 |

### In der Röhre gebackene Mehlspeisen.

|      |                                       |     |
|------|---------------------------------------|-----|
| 524. | Buterlaibel oder feiner Kugelhopf " " | 309 |
| 525. | Wiener Kuchen " " " "                 | 309 |
| 526. | Ordinärer Kugelhopf " " " "           | 310 |
| 527. | Wespennest oder Schneckenudel " "     | 310 |
| 528. | Klaubnudeln " " " "                   | 311 |
| 529. | Abgetriebene Kolatschen " "           | 311 |
| 530. | Wiener Kolatschen " " " "             | 312 |
| 531. | Aechte Karlsbader Kolatschen " " " "  | 312 |
| 532. | Böhmische Kolatschen " " " "          | 313 |
| 533. | Wasserkucheln " " " "                 | 314 |
| 534. | Beschamellkuchen " " " "              | 314 |
| 535. | Abgetriebene Waffeln " " " "          | 315 |
| 536. | Germwaffeln " " " "                   | 315 |
| 537. | Guter Weichselkuchen " " " "          | 316 |
| 538. | Aepfelkuchen " " " "                  | 317 |
| 539. | Aepfelschallott " " " "               | 317 |

## I n h a l t.

| Nro. |                      | Seite. |
|------|----------------------|--------|
| 540. | Eyerdotterkuchen     | 318    |
| 541. | Apfel im Schlafrock  | 319    |
| 542. | Apfelkrapfen         | 319    |
| 543. | Mandel = Maultaschen | 320    |
| 544. | Bollanerstrudel      | 320    |
| 545. | Käsepasteten         | 321    |

### Verschiedene Gattungen Torten.

|      |                          |     |
|------|--------------------------|-----|
| 546. | Biscuittorte             | 321 |
| 547. | Gefüllte Biscuittorte    | 323 |
| 548. | Brodrtorte               | 324 |
| 549. | Mandeltorte              | 324 |
| 550. | Chokoladetorte           | 325 |
| 551. | Spinattorte              | 325 |
| 552. | Linzertorte              | 325 |
| 553. | Bröselrtorte             | 326 |
| 554. | Gefüllte Bröselrtorte    | 327 |
| 555. | Gefülte Butterteigtorte  | 327 |
| 556. | Apfelftorte              | 328 |
| 557. | Dresdner Torte           | 228 |
| 558. | Schließ- oder Spießtorte | 329 |
| 559. | Erokandotorte            | 330 |
| 560. | Kleine Tortletten        | 331 |
| 551. | Kleine weiße Tortletten  | 332 |
| 562. | Mandelbögen              | 332 |
| 563. | Biscuitbögen             | 333 |
| 564. | Gebackene Fächer         | 333 |

### Verschiedene Cremes.

|      |                                |     |
|------|--------------------------------|-----|
| 565. | Limonien- oder Pomeranzencreme | 334 |
| 566. | Chokoladecreme                 | 335 |
| 567. | Vanillecreme                   | 335 |
| 568. | Kaffeecreme                    | 336 |
| 569. | Karmelcreme                    | 337 |
| 570. | Mandelcreme                    | 338 |
| 571. | Weincreme                      | 339 |
| 572. | Cremenockerln                  | 339 |
| 573. | Gesulzte Milch mit Schnee      | 340 |
| 574. | Erdbeercreme                   | 340 |

575. Creme



# I n h a l t.

| Nro. |                             | Seite. |
|------|-----------------------------|--------|
| 575. | Creme von Beilschen = = =   | 341    |
| 576. | Creme von Weintrauben = = = | 341    |

## Von Kompoten.

|      |  |     |
|------|--|-----|
| 577. | Kompot von Aepfeln = = =                                 | 342 |
| 578. | Kompot von Birnen = = =                                  | 343 |
| 579. | Kompot von Quitten = = =                                 | 343 |
| 580. | Kompot von frischen Zwetschgen. = = =                    | 344 |
| 581. | Schwarzen Hollunder zu kochen = = =                      | 344 |
| 582. | Eine Latwerge oder Sulze von Hollunder einzusieden = = = | 345 |
| 583. | Krebsmilch = = =   | 345 |

## Verschiedenes von Zuckerbäckereien.

|      |                                    |     |
|------|------------------------------------|-----|
| 584. | Biscuitstrizeln = = =              | 346 |
| 585. | Haarnudeln von Biscuit = = =       | 347 |
| 586. | Anisbrod zu backen = = =           | 347 |
| 587. | Aniskücheln = = =                  | 348 |
| 588. | Schokoladekücheln = = =            | 348 |
| 589. | Quittenkücheln = = =               | 349 |
| 590. | Spanische Wind = = =               | 349 |
| 591. | Gestößene Mandellaiibel = = =      | 350 |
| 592. | Gestiftelte Mandelhäuschen = = =   | 350 |
| 593. | Muskatinnerl = = =                 | 350 |
| 594. | Linzer Confekt = = =               | 351 |
| 595. | Mandeln im Schlafrock = = =        | 351 |
| 596. | Geröstete Mandeln = = =            | 351 |
| 597. | Hollipen = = =                     | 352 |
| 598. | Hobelschnitzen (Hobelspähne) = = = | 352 |

## Verschiedene Gattungen Gefrorenes.

|      |                                   |     |
|------|-----------------------------------|-----|
| 599. | Gefrorenes von Limonien = = =     | 353 |
| 600. | Gefrorenes von Weichseln = = =    | 355 |
| 601. | Gefrorenes von Ribesbeeren = = =  | 355 |
| 602. | Gefrorenes von Erdbeeren = = =    | 355 |
| 603. | Punsch = Gefrorenes = = =         | 356 |
| 604. | Gefrorenes von Creme = = =        | 356 |
| 605. | Gefrorenes von Thee = = =         | 356 |
| 606. | Gefrorenes von Schmanckerln = = = | 357 |

# I n h a l t.

Nro.

Seite.

## Verschiedene Gattungen Säfte und Früchte einzusieden.

|      |                            |   |   |     |
|------|----------------------------|---|---|-----|
| 607. | Weichseln oder Kirschen    | = | = | 358 |
| 608. | Ribes = oder Johannisbeere | = | = | 359 |
| 609. | Weintrauben                | = | = | 360 |
| 610. | Wein = oder Essigbeere     | = | = | 360 |

## Unreife Früchte einzumachen.

|      |  |   |   |     |
|------|--|---|---|-----|
| 611. | Grüne wälsche Nüsse  | = | = | 360 |
| 612. | Unzeitige Zwetschgen oder Ringlo   | = | = | 361 |
| 613. | Quittenspalten   | = | = | 362 |
| 614. | Melonenschnitzen   | = | = | 363 |
| 615. | Ganze Weichseln od. Fisiyonien in Weinessig                              | = | = | 364 |
| 616. | Eine Gattung Fisiyonien oder Weichseln in Kirschgeist oder Weinbrandwein | = | = | 364 |
| 617. | Eine Gattung Weichseln in Honig  | = | = | 365 |
| 618. | Hagebuttendest   | = | = | 365 |
| 619. | Quittendest, Marmelade oder Latwerge                                     | = | = | 366 |
| 620. | Gedrückte Persitati oder Quittentkonfekt                                 | = | = | 367 |
| 621. | Gedrückte Birnen   | = | = | 367 |
| 622. | Pflaumen   | = | = | 368 |
| 623. | Quittensaft  | = | = | 368 |
| 634. | Weichselfaft   | = | = | 369 |
| 625. | Weichselfaft mit Essig   | = | = | 369 |
| 626. | Himbeer = oder Maulbeersaft mit Essig                                    | = | = | 369 |
| 627. | Maulbeersaft mit Zucker  | = | = | 369 |
| 628. | Saft von Schwarz = oder Heidelbeeren                                     | = | = | 370 |
| 629. | Kleine Gurken  | = | = | 370 |
| 630. | Himbeer = oder Maulbeersaft zu machen                                    | = | = | 371 |
| 631. | Bertramessig zu machen   | = | = | 371 |
| 632. | Guten Kräutereffig zu machen   | = | = | 371 |
| 633. | Punsch zu machen   | = | = | 372 |
| 634. | Weinbrule zu machen  | = | = | 372 |



5882/62

Sol 593



## I n h a l t.

| Nro.   | Seite. |
|--|--------|
| 57. Kräuter sauce                                  | 33     |
| 58. Kräuter sauce im Winter                        | 34     |
| 59. Wachholderbeersauce zum Wildpret               | 34     |
| 60. Hagebutten = (Hetschepetsch) od. Weichselsauce | 35     |
| 61. Limoniensauce                                  | 35     |
| 62. Buttersauce                                    | 36     |
| 63. Saure Rahmsauce mit Kapern                     | 36     |
| 64. Süße Rahmsauce                                 | 37     |
| 65. Sardellensauce                                 | 37     |
| 66. Kukurern = oder Gurkensauce                    | 37     |
| 67. Paradiesäpfelsauce                             | 38     |
| 68. Petersiliensauce                               | 38     |

Kreen, (Meerrettig) auf zweyerlei Art zu machen.

|                 |    |
|-----------------|----|
| 69. Mandelkreen | 39 |
| 70. Semmelkreen | 40 |

Verschiedene kalte Saucen zu machen.

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| 71. Raunis = Sauce             | 40 |
| 72. Kräuter sauce              | 40 |
| 73. Wildpret sauce             | 41 |
| 74. Senfsauce                  | 41 |
| 75. Kreen mit Essig und Dehl   | 41 |
| 76. Borasch mit Essig und Dehl | 42 |

Ganze Stücke, als Rindfleisch und Braten, auf verschiedene Art zuzubereiten.

|  |    |
|--|----|
| 77. Boeuf à la mode  | 42 |
| 78. Boeuf à la mode von Lendbraten                                 | 44 |
| 79. Rostbeef oder englischer Braten                                | 44 |
| 80. Lendbraten auf ungarische Art                                  | 45 |
| 81. Brustkernstück mit Kreen überzogen                             | 46 |
| 82. Ein mageres Stück Rindfleisch mit Weichsel = oder Himbeerglace | 47 |
| 83. Einen Rehziemer oder Keule mit Rinde                           | 47 |
| 84. Schwarzes Wildpret zu kochen                                   | 48 |
| 85. Böckelsfleisch oder Junge                                      | 49 |
| 86. Guten Schinken zu kochen                                       | 50 |

87. Kalbs-

# I n h a l t.

| Nro.  | Seite. |
|---|--------|
| 87. Kalbsnierenbraten mit Rindsmus begossen           | 50     |
| 88. Gefüllte Kalbsbrust zu braten                     | 51     |
| 89. Ein schönes Spanferkel zu braten                  | 51     |
| 90. Spanferkel zu füllen und zu braten                | 52     |
| 91. Einen ganzen Kalbskopf zu kochen auf<br>Beschamel | 53     |
| 92. Ganzen Kalbskopf mit einer Weinsauce              | 54     |
| 93. Kalbskeule gebraten und kalt gegeben              | 54     |
| 94. Ausgelöste Kalbsbrust kalt mit Gelee              | 55     |
| 95. Schafsteule mit Knoblauch                         | 56     |
| 96. Kalbskeule gespickt und gebeizt                   | 57     |
| 97. Schweinsteule oder Mollbraten zu dünsten          | 57     |

## Verschiedene Gattungen Gemüse zu kochen.

|  |    |
|--|----|
| 98. Häupel- oder weißes Kopfkraut auf ge-<br>meine Art | 58 |
| 99. Weißes Kraut gedünstet                             | 58 |
| 100. Weißes gefülltes Kraut oder Wirsing               | 59 |
| 101. Wirsing mit Schallotten, braun gedünstet          | 60 |
| 102. Wirsing mit Reis auf wälsche Art                  | 60 |
| 103. Kohlrabi auf gemeine Art                          | 61 |
| 104. Kohlrabi braun gedünstet                          | 61 |
| 105. Kohlrabi gefüllt zur Nebenspeise                  | 62 |
| 106. Kohlrabi mit Farce und braun gedünstet            | 63 |
| 107. Weiße Rüben mit Zucker gedünstet                  | 63 |
| 108. Bayerische Rüben (Steckrüben) in Bier<br>gekocht  | 63 |
| 109. Gelbe Rüben, gedünstet mit süßen Rahm             | 64 |
| 110. Blaues Kraut mit Kastanien                        | 64 |
| 111. Karfiol oder Blumenkohl mit Buttersauce           | 65 |
| 112. Karfiol gebacken mit Rahmsauce                    | 65 |
| 113. Spargel mit Buttersauce                           | 66 |
| 114. Spargel mit Butter und Limoniensaft               | 66 |
| 115. Spinat mit Fleischsuppe                           | 66 |
| 116. Spinat mit Milch gekocht                          | 67 |
| 117. Gekochte Endivien zum Gemüse                      | 67 |
| 118. Grüne Erbsen oder Zuckerschoten zu kochen         | 68 |
| 119. Feine ausgelöste Zuckererbsen mit süßen Rahm      | 68 |
| 120. Junge Fasolen gedünstet mit Petersilien           | 69 |



# I n h a l t.

| Nro.  | Seite. |
|---|--------|
| 121. Sellerie gekocht zum Gemüse mit Erdäpfeln                  | 69     |
| 122. Sellerie mit Käse  | 70     |
| 123. Artischocken mit kurzer Sauce gekocht                      | 71     |
| 124. Artischocken gefüllt und gebacken                          | 71     |
| 125. Ordinaire Erdäpfel mit Zwiebeln                            | 72     |
| 126. Erdäpfel gedünstet und frikassirt                          | 72     |
| 127. Erdäpfel mit Käse  | 72     |
| 128. Erdäpfel gebacken und in Essig marinirt                    | 73     |
| 129. Ein Hospot von gelben Rüben und Pastinack                  | 73     |
| 130. Böhmische Erbsen mit Schweinfleisch                        | 74     |
| 131. Linsen mit Rebhühnern                                      | 75     |
| 132. Sauerkraut mit gebratenen Wachteln                         | 76     |
| 133. Sauerkraut mit Zwiebel und Schinken                        | 76     |
| 134. Carde mit Butter und Käse zu kochen                        | 77     |
| 135. Sauerampfer mit Fricandeaux                                | 77     |
| 136. Gedörnte Bohnen oder Fasolen zu kochen                     | 78     |
| 137. Tobinambours (Erdbirnen) in Buttersauce                    | 78     |
| 138. Scorzonere zu kochen                                       | 79     |
| 139. Gebacktes oder gehobeltes Rübentkraut<br>mit Schweinsfüßen | 79     |
| 140. Feld- oder Saubohnen zu kochen                             | 79     |
| 141. Farcirte Zwiebeln  | 80     |
| 142. Winterkohl zu kochen                                       | 80     |

## Verschiedenes Gebackenes zur Garnirung der Gemüse, oder auf Assietten zu geben.

|   |    |
|---|----|
| 143. Gebackenes Gehirn                      | 81 |
| 144. Gebackene Risolets vom Gehirn          | 81 |
| 145. Gehirnwürsteln in Buttermteig gebacken | 82 |
| 146. Gehirnbaffesen                         | 82 |
| 147. Gebackene Sardellen                    | 83 |
| 148. Gebackene Widdereyer oder Bocksnieren  | 83 |
| 149. Kleine Schafskarbonadeln im Schlafrock | 83 |
| 150. Gebackene Kapseln                      | 84 |
| 151. Gebackene Amulette                     | 84 |
| 152. Gefüllte Wamme                         | 85 |
| 153. Vom Gefrös Würste zu machen            | 85 |
| 154. Kleine Blutwürste                      | 86 |

# I n h a l t.

| Nro.  | Verschiedene Gattungen Voressen, oder<br>Eingemachtes auf bürgerliche Art. | Seite. |
|---|--|--------|
| 155.  | Eine grillirte Ochsenzunge mit Sauce =                                     | 86     |
| 156.  | Eine Zunge farcirt " " " " =   | 87     |
| 157.  | Kuheuter in der Sauce " " =  | 87     |
| 158.  | Ein ganzes Euter farcirt " " =   | 88     |
| 159.  | Ochschweif braun gedünstet " " =   | 88     |
| 160.  | Ordinäre Lunge " " " " =   | 89     |
| 161.  | Farcirte Kalbslunge in Schnitzen " " =                                     | 90     |
| 162.  | Ein Hachis von der Lunge " " =   | 90     |
| 163.  | Gebackene Kalbsleber mit brauner Sauce =                                   | 91     |
| 164.  | Eine geschwinde Leber auf wälsche Art =                                    | 92     |
| 165.  | Eine Wildsleber zu kochen " " =  | 92     |
| 166.  | Eine ganze gespickte Leber " " =   | 92     |
| 167.  | Kalbsfüße in einer Limoniensauce " " =                                     | 93     |
| 168.  | Kalbsfüße gebacken " " " " =   | 93     |
| 169.  | Kalbsgekröse in einer ordinären Sauce =                                    | 94     |
| 170.  | Kalbsgekröse mit Zwiebel und Käse " =                                      | 94     |
| 171.  | Ganz ordinäre Kuttelflecke " " =   | 95     |
| 172.  | Kuttelflecke mit durchgeschlagenen Erbsen =                                | 95     |
| Verschiedene Gattungen Eingemachtes oder<br>Ragout. |  |        |
| 173.  | Kaiserschnitzel " " " " =  | 96     |
| 174.  | Ein weißgedünstes Schnitzel auf Champignons =                              | 96     |
| 175.  | Kleine Fricandeaux mit Glace " " =   | 97     |
| 176.  | Kleine Kalbschnitzeln mit Champignons<br>oder Maurachen " " " " =          | 97     |
| 177.  | Kollade von Kalbsfleisch mit Bertram gedünstet =                           | 98     |
| 178.  | Kollade oder Spießvögel gebraten " =                                       | 99     |
| 179.  | Ordinäre Kalbskarbonaden auf dem Rost =                                    | 99     |
| 180.  | Schöpfkarbonaden " " " " =   | 99     |
| 181.  | Gedünstete Schweins- od. Schafskarbonaden =                                | 100    |
| 182.  | Kalbskarbonaden mit Kräutersauce " =                                       | 100    |
| 183.  | Farcirte Kalbskarbonaden " " " " =   | 101    |
| 184.  | Einen ganzen Kalbsrückgrath gespickt<br>und braun gedünstet " " " " =      | 101    |
| 185.  | Kalbskopf mit Farce " " " " =  | 102    |
| 186.  | Kalbskopf mit Rahm und Käse " " =  | 102    |
|   | 187. Einen   |        |



# I n h a l t.

| Nro.                                     |   | Seite. |
|--|---|--------|
| 187.                                     | Einen Kalbstopf auf der Schüssel                            | 103    |
| 188.                                     | Kalbstopf im Brandteig gebacken                             | 103    |
| 189.                                     | Kalbszungen mit Pomeranzensauce                             | 104    |
| 190.                                     | Kalbszungen in polnischer Sauce                             | 104    |
| 191.                                     | Braun gedünstete Kalbsbrust mit Zwiebeln                    | 105    |
| 192.                                     | Kalbsbrust weiß gedünstet und farcirt                       | 105    |
| 193.                                     | Ganze Kalbspriese braun gedünstet mit<br>Hahnkämmen         | 106    |
| 194.                                     | Ganze Kalbspriese weiß gedünstet auf<br>Champignons         | 106    |
| 195.                                     | Gemischtes Ragout von Pries und Euter                       | 106    |
| 196.                                     | Gemischtes Ragout mit gefärbten Schötteln                   | 107    |
| 197.                                     | Ragout von Rückenmark, Spargel und<br>Austern               | 108    |
| 198.                                     | Ragout von einer jungen Gans oder Ente                      | 108    |
| 199.                                     | Ragout von übrig gebliebenen Braten                         | 109    |
| 200.                                     | Farcirte Schnitzeln von Lungenbraten                        | 109    |
| 201.                                     | Schnitzel von Lendenbraten mit Kräutern<br>auf dem Rost     | 110    |
| 202.                                     | Wiener od. Golaschfleisch von Lendenbraten                  | 110    |
| 203.                                     | Staffad von Kalbsfleisch                                    | 111    |
| 204.                                     | Staffad von Wildpret  | 111    |
| 205.                                     | Granat von Kalbfleisch                                      | 112    |
| 206.                                     | Junge Ziegen oder Lämmer auf verschiedene<br>Art zubereitet | 113    |
| 207.                                     | Gedünstetes oder eingemachtes Lammfleisch                   | 113    |
| 208.                                     | Gehackenes Lammfleisch                                      | 114    |
| 209.                                     | Ein Lamm oder Kitzel in Essig abgesotten                    | 114    |
| 210.                                     | Kleine Lammschlegel weiß gedünstet auf<br>Ethern            | 114    |
| Hasen auf verschiedene Art zuzubereiten. |   |        |
| 211.                                     | Gebratene Hasen   | 115    |
| 212.                                     | Eingehackten Hasen mit Sardellensauce                       | 116    |
| 213.                                     | Hasen in Blut gedünstet                                     | 116    |
| 214.                                     | Einen kleinen jungen Hasen sammt dem<br>Balge zu braten     | 117    |
| 215.                                     | Farcirten Hasen von übrig gebliebenen Ha-<br>senfleisch     | 117    |

## I n h a l t.

| Nro.   | Seite. |
|--|--------|
| 216. Einen Biber an Fasttügen zu kochen                          | 118    |
| 217. Fischotter zu kochen  | 118    |
| Wild und zahmes Geflügel zuzubereiten.                           |        |
| 218. Wilde Enten gespickt und gebraten                           | 119    |
| 219. Wilde Enten braun gedünstet                                 | 119    |
| 220. Rebhühner zu braten   | 120    |
| 221. Schnepfen zu braten   | 120    |
| 222. Schnepfen auf Salmi   | 121    |
| 223. Krammetsvögel gebraten                                      | 122    |
| 224. Einen Fasan zu braten                                       | 122    |
| Von Indianen, Kapaunen, Poularden<br>und einheimischen Geflügel. |        |
| 225. Indian gebraten und gefüllt                                 | 123    |
| 226. Indian braun gedünstet mit kurzer Sauce                     | 124    |
| 227. Ordinär gebratenen Kapaun                                   | 124    |
| 228. Gebratenen Kapaun auf Fasanart                              | 125    |
| 229. Eine weiß gedünstete Poularde oder Kapaun auf Champignons   | 125    |
| 230. Uebrig gebliebenes von Kapaun od. Indian                    | 126    |
| 231. Eine alte ausgelöste Henne mit Reiß                         | 126    |
| 232. Junge Hühner ganz ordinär gebraten                          | 128    |
| 233. Frikassirte Hühner  | 128    |
| 234. Hühner in Blut gedünstet                                    | 128    |
| 235. Gebackene Hühner  | 129    |
| 236. Gefüllte und ausgelöste Hühner                              | 129    |
| 237. Hasenhühner auf Ragout                                      | 130    |
| 238. Grillirte Hühner  | 131    |
| 239. Hühner in Essig abgesotten                                  | 131    |
| 240. Tauben gefüllt und gebraten                                 | 131    |
| 241. Tauben mit Ragout gefüllt und gedünstet                     | 132    |
| 242. Tauben in Blut gedünstet mit kleinen Zwiebeln               | 132    |
| 243. Gebratene junge Gänse oder Enten mit Meerrettig             | 133    |
| 244. Gekochte Schildkröten mit Limoniensauce                     | 133    |
| 245. Schildkröten im Blute zu kochen.                            | 134    |
| 246. Schildkröten zu backen                                      | 134    |



# I n h a l t.

| Nro. | Verschiedene Pasteten.                                   | Seite |
|------|--|-------|
| 247. | Butterteig zu machen = =                                 | 135   |
| 248. | Butterteig auf andere Art = =                            | 137   |
| 249. | Pastete von mürben Teig mit Farce                        | 139   |
| 250. | Casserolle = oder Wachsstockpastete =                    | 139   |
| 251. | Kalte Pastete mit Wild = oder Kalbsfarce                 | 141   |
| 252. | Eine Farcepastete = = =                                  | 144   |
| 253. | Fleckelpastete mit Schinken = =                          | 144   |
| 254. | Pastete mit Kuttelflecken = =                            | 145   |
| 255. | Kaiserpastete = = =                                      | 146   |
| 256. | Kleine Butterpasteten mit Hachis od. Ragout              | 146   |
| 257. | Hachiswandelu = = =                                      | 147   |
| 258. | Hachistorte = = =  | 148   |
| 259. | Schinkenwandelu = = =                                    | 148   |
| 260. | Ragoutwandelu = = =                                      | 149   |
| 261. | Kalbskopfwandelu = = =                                   | 249   |
| 262. | Nierenwandelu = = =                                      | 150   |
| 263. | Cremewandelu = = =                                       | 150   |
| 264. | Erdäpfelwandelu = = =                                    | 151   |
| 265. | Erbsewandelu = = =                                       | 152   |
| 266. | Kleine Krebspasteten oder Wandelu                        | 152   |
| 267. | Reispastete in Reifeln = =                               | 153   |
| 268. | Milchrahmwandelu = = =                                   | 154   |
| 269. | Einen mürben Strudel mit Weinbeeren<br>und Zibeben = = = | 154   |
| 270. | Eine Markmelone zu machen =                              | 155   |
| 271. | Eine Ragoutmelone = = =                                  | 155   |
| 272. | Eine Krebsmelone = = =                                   | 156   |
| 273. | Markwandelu auf eine andere Art =                        | 156   |

## Verschiedene Puddings oder Einbund zu machen.

|      |                                       |     |
|------|---------------------------------------|-----|
| 274. | Einen englischen Pudding mit Chaudeau | 157 |
| 275. | Einen wältschen Pudding abgeschmalzen | 158 |
| 276. | Reispudding = = =                     | 159 |
| 277. | Lungen = oder Gekröspudding = =       | 160 |
| 278. | Fischpudding = = =                    | 160 |
| 279. | Erdäpfelpudding mit Schinken =        | 161 |

## I n h a l t.

| Nro. |                                | Seite. |
|------|--------------------------------|--------|
| 280. | Schinkenpudding mit Citronat   | 161    |
| 281. | Wälſche Polenta mit Käſe       | 162    |
| 282. | Erdäpfelpolenta                | 163    |
| 283. | Wälſchen Reiß                  | 163    |
| 284. | Wälſche Maccaroni              | 164    |
| 285. | Maccaroni mit Käſe und Fleiſch | 164    |

### Verſchiedene Pfanzeln und andere Nebenſpeiſen.

|      |   |     |
|------|---|-----|
| 286. | Nierenpfanzeln zu machen                                  | 165 |
| 287. | Leberpfanzel  | 166 |
| 288. | Bratenpfanzel in einer Sauce                              | 166 |
| 289. | Krebspfanzel  | 167 |
| 290. | Süßes Nudelpfanzel  | 167 |
| 291. | Nudelpfanzel mit Farce in einer Sauce                     | 168 |
| 292. | Bratenschöttel mit Sauce                                  | 186 |
| 293. | Nöckerln von übriggebliebenen Braten in einer Buttersauce | 169 |
| 294. | Gefottene oder in Dunſt aufgegangene Reißſpeiſe           | 170 |
| 295. | Elne in Dunſt aufgegangene Krebsſpeiſe                    | 170 |
| 296. | Gefottene Speiſe mit drei Farben                          | 171 |
| 297. | Gefottene Beſhamelſpeiſe                                  | 272 |
| 298. | Gebackene Reißſpeiſe mit Ragout                           | 172 |
| 299. | Gebackene Salmiſpeiſe mit einer Sauce                     | 173 |
| 300. | Gebackene Muſcheltücheln mit Salmi                        | 174 |
| 301. | Gebackene Champignons mit Ragout                          | 174 |
| 302. | Ein Amulett mit Nieren                                    | 175 |
| 303. | Gefüllte Eyerſtecke mit Ragout                            | 176 |
| 304. | Gefüllte Eyerſtecke mit Krebsragout                       | 176 |
| 305. | Gefüllte Eyerſtecke mit Gehirn                            | 177 |
| 306. | Eyerſtecke mit Spinat                                     | 177 |
| 307. | Ein lutheriſches Eyer und Schmalz                         | 178 |
| 308. | Kapaunſchmarrn  | 178 |
| 309. | Fleckſchmarrn   | 180 |
| 310. | Lungenſchmarrn  | 180 |
| 311. | Nierenshmarrn   | 181 |
| 312. | Ragoutſemmeln   | 181 |
| 313. | Krebsſemmeln  | 182 |
|      | 314. Weich  |     |