

I n h a l t.

S u p p e n.

	Seite.		Seite.
1. Schwarze Suppe	1	22. Gestoffene Suppe auf andere Art	12
2. Weiße Suppe	—	23. Leberknödel vom Geflüs- gel	13
3. Gelbe Suppe mit Salz	—	24. Gemischte Knödeln	—
4. Gestoffene Suppe	2	25. Andere gemischte Knö- deln in die Suppe	14
5. Lebersuppe	—	26. Noch andere gemischte Knödeln	15
6. Gedünstete Suppe	3	27. Semmelbuding in die Suppe	—
7. Die sogenannte Schwäbi- sche Suppe mit Eiern	4	28. Ein Gemisch zur Suppe Nro. 15.	16
8. Suppe mit Leberknödeln	—	29. Ein anderes Gemisch in die Suppe Nro. 15.	—
9. Suppe mit Faschnödeln	5	30. Noch ein Gemisch	17
10. Suppe mit Semmel- pfanzel	—	31. Suppensulze, welche gut im Hause und vorzugs- lich für Kranke zu ge- brauchen ist	18
11. Suppe mit Fleischkra- pfeln	6	32. Kleine Pfanzeln vom Schweinebraten	19
12. Gemischte Suppe	—	33. Pfanzeln von Hühnern oder Kapunen	—
13. Gerstet	7	34. Pfanzeln von Erdäp- feln	20
14. Semmelgerstet	—	35. Gerstepfanzeln zur Suppe	—
15. Arguß	8	36. Reisknödeln	—
16. Gerstegerstet	—		
17. Spritzkrapfen in die Suppe	9		
18. Gemischte Suppe für 12 Personen	—		
19. Eine andere gemischte Schwammerlsuppe	10		
20. Frühling's Kräuter- suppe	11		
21. Zungenknödeln in die Suppe	—		

I n h a l t

	Seite.		Seite.
37. Kohlpfanzeln	21	42. Wurzelsuppe mit Pfanzeln	23
38. Hirnpfanzel zur Suppe	—	43. Kraftsuppe	25
39. Buding von Schweinefleisch zur Suppe für 12 Personen	—	44. Suppe mit Semmelschnitten	—
40. Krebs- und Leberknöderln zur Suppe	22	45. Brodsuppe mit Brats oder Leberwürsten . .	26
41. Brodknöderln zur Suppe	23		

K i n d f l e i s c h.

	Seite.		Seite.
1. Rindfleisch	27	7. Lungenbraten: Schnitzeln mit Erdäpfeln	31
2. Rostbraten	—	8. Kutaschfleisch	—
3. Gedünstetes Rindfleisch mit Speck	28	9. Rindfleisch mit Ingber	32
4. Lungenbraten	29	10. Schnitzel vom eingelegten Lungenbraten . . .	33
5. Lungenbraten auf andere Art	30	11. Schnitzel vom Rindfleisch mit Erdäpfeln	—
6. Lungenbraten auf dritte Art	—	12. Schnitzeln vom Rindfleisch mit Sardellen . . .	34

S o ß e n z u m K i n d f l e i s c h.

	Seite.		Seite.
1. Zwiebelsoß	34	14. Rote Rüben einzulegen	38
2. Pohlische Soß	35	15. Gurken einzulegen . . .	—
3. Gurkensoß	—	16. Kalte Soß	39
4. Sardellensoß	—	17. Eine andere kalte Soß	40
5. Dillensoß	—	18. Kalte Soß zum Wildpret	—
6. Schmettenkren	36	19. Reißkren zum Fleisch einzulegen	41
7. Suppenkren	—	20. Gute Zwiebelsoß mit Beirn	—
8. Sauerer Kren	—	21. Braune Dillensoß . . .	42
9. Kalte saure Soß	37	22. Eingelegtes Gemisch zum Rindfleisch	—
10. Gelbe Zwiebelsoß	—		
11. Braune Dillensoß	—		
12. Saure Schmettensoß . . .	38		
13. Sardellensoß ohne Essig	—		

E i n i g e A n s i e t t e n n a c h d e m K i n d f l e i s c h.

	Seite.		Seite.
1. Gefüllte Zwiebeln	43	4. Semmeln mit Leberpuré	45
2. Semmelschnitte m. Sardellen	44	5. Semmelschnitte mit Schnepfenpuré	—
3. Sardellensemmeln m. Eiern	—		

I n h a l t.

	Seite.		Seite.
35. Pfanzel von gelben Rüben	293	46. Mandel = Koch mit har-	
36. Oblaten = Speise . . .	294	ten Döttern	299
37. Krebsfleckel	295	47. Gebackene Semmel . . .	300
38. Kefelstrudel	—	48. Wein = Koch	301
39. Krebs = Koch	296	49. Brennender Crem . . .	—
40. Polenta	—	50. Erdäpfel mit Eiern . . .	302
41. Mandelnubeln	297	51. Gegoffene Krautfalten . .	303
42. Erdäpfel = Koch	—	52. Auflauf von Karpfen =	
43. Amuletzel = Koch	298	milch	—
44. Piskotekoch mit Mand-		53. Reis mit Kefeln	—
eln	—	54. Kefelkoch mit Piskoten	304
45. Brod = Koch	299	55. Gerollte Cremspeise . . .	—

Noch einige Fastenspeisen.

	Seite.		Seite.
1. Hechtenbuding mit Soß	305	17. Schorn in Bankstiefel	316
2. Krebspfanzel gebacken . .	306	18. Im Dunst gekochter Bu-	
3. Gebackene Krebse	307	ding	—
4. Krebswandeln	308	19. Schlick = Krapfen von	
5. Gebratene Lachsenschnit-		Karpfen = Milch	317
zeln	—	20. Spenat = Krapfeln	—
6. Einen Hasen von Fischen		21. Erdäpfel = Nudel	—
zu machen	309	22. Erdäpfel = Knödel	318
7. Paulaner Würste	310	23. Gegoffene Strudel im	
8. Fische Rogou	311	Schmetten	—
9. Schwammepfanzel	312	24. Roken mit Krebschwei-	
10. Krebs = Krapfen	—	feln	319
11. Krebs = Wandeln	313	25. Kefel = Knödel	—
12. Krebswandeln von Gries	—	26. Reiewandeln	—
13. Hechten = Eiterl	314	27. Schodob = Koch	320
14. Erdäpfel = Krapfen	—	28. Buding mit Häring	—
15. Erdäpfeln mit Herrns-		29. Quark = Krapfen	321
pilzen	315	30. Reisbuding	—
16. Spenat = Buding	—		

Torten, Sulzen und verschiedene Kleinigkeiten.

	Seite.		Seite.
1. Piskoten = Torte	322	6. Nibisel = Torte	324
2. Schokolade = Torte	223	7. Gesulzte Torte	325
3. Marmorirte Torte	—	8. Mandel = Torte	—
4. Butter = Torte	—	9. Nudel = Torte	326
5. Butter = Torte auf an-		10. Gewürz = Torte	—
dere Art	324	11. Anis = Prezeln	327

I n h a l t.

	Seite.		Seite.
12. Gemischte Krapseln . . .	327	44. Punsch	342
13. Lemonie = Häufel . . .	328	45. Rivisel = Saft	—
14. Lemonie = Spalteln . . .	—	46. Eingefottener Rivis . . .	343
15. Mandel = Spalteln . . .	—	47. Maul = oder Himbeersaft . . .	—
16. Pistagen = Prezeln . . .	329	48. Weichsel = oder Kirschen = saft	—
17. Braune Mandelbögen . . .	—	49. Eingefottene Weichsel . . .	344
18. Gebackene Mandeln . . .	—	50. Weichsel in Essig einzus- legen	—
19. Mandel = Büfeln . . .	330	51. Eingefottene Marillen . . .	345
20. Mandel = Zwieback . . .	—	52. Hagebutten = Büscheln . . .	—
21. Gezuckerte Mandeln . . .	331	53. Gefrorenes von Choko- lade	346
22. Zucker = Sulze	—	54. Erdbeer = Gefrorenes . . .	—
23. Weichsel = Sulze	332	55. Vanilie = Gefrorenes . . .	—
24. Marillen in Sulz	—	56. Lemonie = Gefrorenes . . .	347
25. Borsdorfer Aepfel in der Sulz	—	57. Weichsel = Gefrorenes . . .	—
26. Pomeranzen = Sulze . . .	333	58. Punsch = Gefrorenes . . .	—
27. Gewürz = Sulze	334	59. Wie man das Eis zum Gefrorenen bereitet	348
28. Erdäpfel = Salat mit Häring	—	60. Wie man den Zucker läu- tert oder röftet	—
29. Süßer gemischter Salat . . .	335	61. Weißer Zucker zu Tor- tenzerbe	349
30. Borsdorfer Aepfel = Sa- lat	336	62. Zucker in verschiedenen Farben	350
31. Birnen = Salat	—	63. Krebsbutter	351
32. Brunstresse = Salat . . .	337	64. Kugelbupf ohne Milch . . .	—
33. Belcher = Salat	—	65. Wie der Grobzucker ges- fertigt wird	352
34. Zeller = Salat	—	66. Wie man den Zucker läu- tert und zum Saft bes- reitet	353
35. Kraut = Salat	338	67. Lemonieshalen in Zucker einzusieden	355
36. Zwetschlen = Salat	—		
37. Schoboh	—		
38. Sliwowitz = Schoboh . . .	339		
39. Kalter Schoboh mit Kraut . . .	—		
40. Schokolade	—		
41. Kaffee	340		
42. Limonade	341		
43. Mandelmilch	—		

I n h a l t.

Grünspeisen.

	Seite.		Seite.
1. Braunkohl mit Bratwürsteln	46	18. Kohl mit Fench für 8 Personen	56
2. Fasan mit Süßsauerkraut	47	19. Kohl im Fench m. Krebsen	57
3. Gefüllte Kohlrabi	—	20. Karfiol in der Fench	59
4. Grüne Erbsen mit gebazenen Hühnern	48	21. Gemischte Grünspeise auf französische Art	60
5. Fenchirter Kohl	—	22. Fenchirter Kohl mit Reis	62
6. Kohlrabi mit Fleisch	49	23. Gefüllter Kohl auf andere Art	63
7. Kohl mit Schweinefleisch	50	24. Karfiol abgeschma'tzen	64
8. Spenat	—	25. Fenchirtes Kraut	—
9. Gethe Rüben mit Porselen	51	26. Sauerkraut gebacken	65
10. Hühner mit Karfiol	52	27. Monatrettig	66
11. Spargel	53	28. Gefüllte Gurken	67
12. Spargel mit Hühnern	—	29. Eingemischtes Grünzeug	68
13. Sauerkraut mit einem Schweibraten	—	30. Spenat in der Form	69
14. Grüne Fisolten mit Lammfleisch	54	31. Spargel statt grünen Erbsen	—
15. Gemeine Feldrüben mit Schweinefleisch	—	32. Grüne Erbsen mit gelben Rüben	70
16. Kohl mit geselchter Zunge in Dunst gekocht	65	33. Fenchirter Kohl mit Reis in Dunst gekocht	71
17. Karfiol im Kren für 8 Personen	56	34. Kohl, Karbonadel oder Würstel	72
		35. Gemischte Karbonadel	73

Eingemachte Speisen.

	Seite.		Seite.
1. Hühnel mit Knöbckeln	74	fenschlegel mit sauerem Schmetten	80
2. Hühnel mit Herrnpitzen	75	13. Gedämpfte Tauben	—
3. Hühnel mit Zellersoh	76	14. Fenchirter Schlegel	81
4. Kapauner mit Muscheln	77	15. Rindszunge auf dem Rost gebraten mit Weichselsoß	82
5. Kapauner mit Kalen	—	16. Rindszunge mit pohlischer Soß	—
6. Hühnel mit Championen	78	17. Schweinekopf	83
7. Hühnel mit Paradiesäpfeln	—	18. Heiß abgeho'tene Hühner	—
8. Hühnel mit Reis	—	19. Hühner mit gefälchter Kusternsoß	—
9. Kalbfleisch mit Kümmel	79	20. Lungenbraten	84
10. Gedünstetes Kalbfleisch	—		
11. Hühnel mit Kartoffeln	—		
12. Ein Lamm oder Schöp:			

I n h a l t.

	Seite.		Seite
21. Kalbskopf mit Frikase	84	46. Kälberne Schnitzel mit	
22. Kuttelflecke	85	Sardellen	96
23. Spanische Vögel von		47. Karbonadeln oder Wür-	
Kraut	—	steln vom kalten Braten	97
24. Faschirte Semmel	86	48. Kalbschlegel mit Zels-	
25. Schweinefleisch im Bier	87	lersoß	98
26. Kälberne Schnitzel mit		49. Kalbschlegel mit Schmet-	
Sardellen	—	ten	—
27. Kälbernes Geschling . . .	—	50. Gebratene Kalbsbrust	
28. Faschirte Hühner	88	mit Soß	99
29. Faschirte Enten	89	51. Birnen oder Äpfel vom	
30. Rubetter	—	Kalbsfleisch	100
31. Rubetter mit Soß	—	52. Faschirter Schlegel mit	
32. Pfanzel von Rubetter . . .	90	weißer Soß	101
33. Haschee von Rubetter . . .	—	53. Junge Tauben in wei-	
34. Gebackene Kälberfüße	91	ßer Soß	102
35. Nieren, Pfanzel	—	54. Hühnel auf türkische Art	—
36. Pfanzel von Kälberbraten	—	55. Faschirter Schlegel vom	
37. Gebackene Kälberschnitzel	92	Schweinefleisch	—
38. Junges Schöpfensfleisch		56. Hühner im Krebskonsume	103
mit Erdäpfeln	—	57. Gedämpfte Kalbsleber	104
39. Junges Schöpfensfleisch		58. Kalbslunge als Haschee	105
mit Schneckensoß	—	59. Kalbslunge auf andere	
40. Schnitzel vom kalten		Art	106
Braten	93	60. Gebratenes Geschling . . .	107
41. Kälberne Schnitzel mit		61. Kalbsgekröse mit Frikase	108
Schneckenfülle	—	62. Kalbsgekröse mit Schmet-	
42. Kälberne Schnitzel mit		tensoß	—
Morcheln	94	63. Hühnel mit Schnecken . . .	—
43. Haschee vom Kalbsbraten	—	64. Faschirte Lammbrust mit	
44. Kälberne Schnitzel mit		Krebsen	109
Wein	95	65. Ragou mit Hahnen-	
45. Kälberne Schnitzel mit		kammen	110
sauerem Schmetten	—		

Harte Pasteten.

	Seite.		Seite.
1. Harte Hasenpaste	112	3. Eine Schüsselpaste von	
2. Harte Paste von einer		Kalbslebern	116
Sauz	115		

I n h a l t.

Wildpret-Bereitung.

	Seite.		Seite.
1. Schwarzes Wildpret	117	11. Der Vorderhase auf an-	125
2. Eingemachtes Wildpret	118	dere Art	125
3. Wilde Giten mit Soß	119	12. Gedämpfte Fasanten und	—
4. Gedämpfte Rebhühner —	—	Rebhühner	—
5. Kleine Vögel mit Soß	120	13. Carbonadeln vom Fasan	126
6. Kleine Vögel im Schlaf-	—	oder Rebhühnern	126
rock	—	14. Haschee von Fasanten und	128
7. Eingemachte Kronwet-	121	Rebhühnern	128
vögel	121	15. Kaltes Wildpret, als :	130
8. Carbonadeln vom Hasen	122	Hasen, Rebhühner, Fa-	130
9. Haschee vom Hasen	123	sanen und Rehbraten	130
10. Der Vorderhase in brau-	124		
ner Soß	124		

Mehl Speisen und feine Köche.

	Seite.		Seite.
1. Apfel-Koch	131	19. Reiskoch	141
2. Auflauf von Rindsmark	132	20. Auflauf von geriebenen	—
3. Geschwinder Apfelkoch —	—	Teig	—
4. Guter Krenn mit gebade-	133	21. Auflauf von Tropfteig	142
nen Semmeln	133	22. Quarglock mit Krebs-	143
5. Eine andere Speise von	—	butter	143
gebakenen Semmeln	—	23. Tortaletten mit Schoboh —	—
6. Gegossene Semmeltal-	134	24. Speckknödel	144
ken gefüllt	134	25. Geschwinder Semmelkoch —	—
7. Gegossene Mehltafeln	—	26. Gebackene Rubeln	145
8. Koch von hartgefottenen	—	27. Auflauf von Reismehl —	—
Döttern	—	28. Mandelfleddel	146
9. Schunckenfleddel	135	29. Hascheestrubel	—
10. Gegossene gebackene	136	30. Türkische Knödel	—
Strubel	136	31. Buding mit gefelchtem	147
11. Bezogener Strubel mit	—	Fleisch	147
Äpfeln	—	32. Grieskranzen mit Krenn —	—
12. Pistoten; Koch	137	33. Auflauf von Kästen (Ka-	148
13. Markschinkel	—	stanien)	148
14. Kafferkoch für 12 Per-	138	34. Lemonieschaum	—
sonen	138	35. Auflauf vom saueren	149
15. Brennheisse Würste	—	Schmetten	149
16. Buding	139	36. Einbrenn; Koch	—
17. Ein Kranz von Brand-	—	37. Krenn mit feiner Bäckerei	151
teig	—	38. Auflauf von einer ge-	153
18. Buding mit Chocolate	140	kochten Lemonie	153

I n h a l t.

	Seite.		Seite.
39. Mehlkoch mit Chokolade	153	56. Faumkloch von Marillen	165
40. Chokoladekoch für 12 Personen	154	57. Faumkloch von Himbeersaft	—
41. Chokoladekrem mit Reis	155	58. Rubeln mit Quark	—
42. Gestriffter Koch für 12 Personen	156	59. Gefüllter Mandelkoch	166
43. Mährischer Chokoladekoch	157	60. Marillenkoch in Flammen für 6 Personen	167
44. Mandelpfanzel	158	61. Apfelloch	—
45. Semmelbuding	—	62. Amuletspeis mit Äpfeln	168
46. Reis mit Schinken	159	63. Reis mit Blutwürsten	169
47. Buding mit geselchtem Fleisch	—	64. Scheiterhaufen von Pifoten	—
48. Spanische Wind mit Schodoh	160	65. Chokoladebuding mit Chaudeau (Schodoh) Weinchaum	170
49. Kränzchen von Eyweiß	—	66. Quarkkloch für 6 Personen	—
50. Piffoten mit Schodoh	161	67. Koch mit Piffuit oder Vanillebuxerln für 10 bis 12 Personen	171
51. Brennende Speise	—	68. Rubelloch mit Chokolade	—
52. Krebs Mexidpn	162	69. Semmelbuding	172
53. Koch vom gerösteten Zucker für 6 bis 8 Personen	163	70. Schneehügel für 6 bis 8 Personen	173
54. Kraupenkoch für 10 Personen	—		
55. Rubelloch mit Eingelotetenem für 8 Personen	164		

G e b r a t e n e s.

	Seite.		Seite.
1. Rindsbraten	174	12. Gebackene Hühnel	178
2. Eingelegerter Kalbschlegel	—	13. Gebratener Truthahn mit Mandelfülle	—
3. Gänse und Enten	175	14. Schinken	179
4. Kapauner mit Sardellen	—	15. Geselchte Rindszunge	180
5. Hasen	—	16. Schöpfenschlegel wie Rehschlegel	—
6. Rebhühner und Fasanen	176	17. Kalbschlegel mit Speck	181
7. Rehschlegel und Rehrücken	—	18. Rälberner Schlegel mit Speck auf andere Art	182
8. Einen Hirschzammer	—	19. Gespickte Hühnchen	183
9. Gebratene Schnepfen	177	20. Gefüllte Tauben	—
10. Krametsvögel	—	Die Fülle	—
11. Gebratener Auerhahn	—		

I n h a l t.

S u l z e n.

	Seite.		Seite.
1. Sauere Sulze vom Kalbskopf und Füssen	184	6. Schokolade-Sulze	187
2. Lemonie-, Pomeranzen-Sulze	185	7. Brunnen-Sulze	188
3. Kaffeesulze	—	8. Faschirter Kapanner in der Sulze	—
4. Vanille-Sulze	186	9. Kalte Schnigel von Kapanner oder Füssen	191
5. Gemischte Sulze	—		

T o r t e n.

	Seite.		Seite.
1. Schwarze Brodtorte	192	4. Gute zusammengelegte Torte	194
2. Weiße Mandeltorte	—	5. Geröste Torte	195
3. Mandel-Kranztorte	193	6. Eine Einjertorte	—

K o l a t s c h e n u n d v e r s c h i e d e n e K l e i n i g k e i t e n.

	Seite.		Seite.
1. Deutsche Kolatschen	196	21. Bergzuckerte Kastanien, Datteln und Pomeranzen	206
2. Kolatschen von Gypsweiß	197	22. Schinken von Zucker	—
3. Kolatschen von Düttern	—	23. Mandelbögen	207
4. Gefüllte Karlsbader Kolatschen	198	24. Mandelbögen auf andere Art	—
5. Geschwinde Kipfel	199	25. Pfefferkuchen	208
6. Schwedisches Brod	—	26. Kaffeepfeffeln	—
7. Mandelolippen	—	27. Geschwinde Buchtel	—
8. Oblaten mit Schokolade	200	28. Gesalzene Kümmelpfeffeln	209
9. Zimmt Hocholippen	—	29. Martinihörneln gefüllt	—
10. Kleine Zwieback	201	30. Rundlemmeln	210
11. Eine gute Buchtel	—	31. Künstiger Pfefferkuchen	—
12. Kugelkuchen	202	32. Mandelkrapfen mit Nis	211
13. Butterteig	—	33. Würbe Anispfeffeln	—
14. Bitterpageln	203	34. Gewürzkücheln	212
15. Ingber	—	35. Pfeffeln und Mandelbrod	—
16. Faschingskrapfen mit weißen Mandeln	104	36. Bitterpageln	213
17. Lange große Faschingskrapfen	—	37. Ingber	—
18. Rosenkrapfen	205		
19. Butterbrod	—		
20. Mandelkranzeln	206		

I n h a l t.

	Seite.		Seite.
38. Spanische Windmit Ein- gesottenem	213	45. Schwarze Pfloten oder Tag und Nacht	218
39. Banile = Buserla	214	46. Ein Hase vom abgetries- benen Tortenteig	—
40. Chocolate = Kränzchen	—	47. Kleine Lebzelteln	219
41. Marillenpersperl	215	48. Zwieback zum Wein	—
42. Zuckerzetteln	—	49. Braune Rüheln	—
43. Mandelmaultaschen	216	50. Gute Preßeln	220
44. Gefüllter Pflotenteig	217		

Zuckereis von verschiedenen Farben.

	Seite.		Seite.
1. Weißes Zuckereis	221	4. Zimmet = Eis	222
2. Gelbes Eis	—	5. Erdbeeren = Eis	—
3. Chocolate = Eis	—	6. Rosenfarben = Eis	—

— Krappfen, Kolaschen und Buchtelfülle.

	Seite.		Seite.
1. Fiedelstücken = Pöwibel	222	4. Kossnen = Pöwibel	224
2. Kohn	223	5. Zucker = Einbrenn	—
3. Quark	—	6. Schnee	—

S a l a t e.

	Seite.		Seite.
1. Arabie = Salat	225	6. Gemischter saurer Salat	227
2. Hopfen = Salat	—	7. Salat von gelben Rüben	—
3. Süßer Salat	226	8. Salat von Pflirsching oder Marillen	228
4. Gemischter Salat	—	9. Schneckenalat	—
5. Gebäckener Salat	—		

S a f t e n s p e i s e n.

S u p p e n.

	Seite.		Seite.
1. Schlehsuppe auf Art der Rindsuppe	229	6. Krebs = Suppe	233
2. Wurstsuppe von Karpfen	230	7. Frosch = Suppe	—
3. Gewöhnliche Fischeuppe	131	8. Spargel = Suppe	234
4. Weiße Fischeuppe	—	Pechen = Fanzel	—
5. Braune Fischeuppe mit Knödeln	232	9. Linsensuppe	235
		10. Erbsensuppe	—
		11. Getreidesuppe	—

I n h a l t.

	Seite.		Seite.
12. Biersuppe	235	Erstes Gemisch	239
13. Weinsuppe	236	Zweites Gemisch	—
14. Biersuppe mit Brod	—	Drittes Gemisch	—
15. Semmelgerstel	237	19. Selbe Fastensuppe mit Eulze	240
16. Peterswasser	—	Eulze	—
17. Fastensuppe von Wur- zeln	—	20. Suppe mit gemischten Knöbtern	241
18. Gedünstete Fastensuppe mit Gemisch	238	21. Faschirter Fisch statt dem Rindfleisch	—

E y e r.

	Seite.		Seite.
1. Französische Eyer	242	10. Eyer mit süßem Schmet- ten	246
2. Gefüllte Eyer	243	11. Eyer mit saurem Schmetten	247
3. Gerührte Eyer mit Car- dellen	—	12. Schwammensanzel	248
4. Gefüllte Eyer mit Car- dellen	244	13. Schwammensanzel mit Erdäpfeln	249
5. Eyer mit Schwämmen	—	14. Gerührte Eyer mit Car- dellen	—
6. Gefüllte Eyer auf ande- re Art	—	15. Eyer, Amulet mit Car- dellen	250
7. Gerührte Eyer mit Schwämmen	245	16. Gerührte Eyer mit Spar- gel und Krebsen	251
8. Gefüllte Eyer mit Krebs- sen	—		
9. Eyeranzel mit Fischen	—		

S t o c k f i s c h.

	Seite.		Seite.
1. Stockfisch abgeschmalzen mit Aren	251	3. Gebackener Stockfisch	252
2. Stockfisch mit Cardellen oder Pöring	252	4. Stockfisch mit Cardellen	—
		5. Stockfisch zu weichen	253

V e r s c h i e d e n e F i s c h e z u b e r e i t e n.

	Seite.		Seite.
1. Schwarzer Karpfe	254	4. Marinirter Karpfe	256
2. Blauer Karpfe	255	5. Gebackener Karpfe	—
3. Karpfen gebraten mit saurem Schmetten	—	6. Gesalzter Karpfe	257
		7. Heiß abgessotener Hecht	258

I n h a l t.

	Seite.		Seite.
8. Hecht mit Pemoniesof	258	24. Haberfischel mit Soß	266
9. Hecht mit Sardellensoß —	—	25. Muscheln	—
10. Hecht mit saurerer Sardellensoß	259	26. Kuxtern	267
11. Hecht mit Knöberln —	—	27. Muscheln mit gebadenem Hecht	—
12. Hecht mit Krebsen	260	28. Hecht mit Sardellen gespielt	—
13. Lachsen und Forellen blau gefoßten	—	29. Hausen gebraten	268
14. Gebratene Katruppen	261	30. Schaben gebraten	—
15. Gebratener Kal	—	31. Gedünstete Frösche	269
16. Marinirter Kal	262	32. Schwarzen Karpfen auf andere Art	—
17. Schampete Schnecken mit Kren	—	33. Hecht mit Kuxtern	270
18. Gefüllte Schnecken	263	34. Hecht mit saurem Schmetten	271
19. Schneckenstweifel	—	35. Schnecken mit Wein	—
20. Eingemachte Frösche	264	36. Ralter Hecht in der Sulze (Fasenaspick)	272
21. Gebadene Frösche	—	37. Karpfen mit Wein und Sardellen	274
22. Kexble mit der Schmettensoß	—	38. Einen Tag vom Hechte	275
23. Falschirte Kexble mit Karstol oder Spargel	265		

Mehlspeisen und Aufläufe.

	Seite.		Seite.
1. Eitiger Knöbel	276	19. Kexblekrudel	285
2. Kexzel mit Schmetten —	—	20. Goolotabeloch	286
3. Semmelbaba	277	21. Kren mit bitteren Mandeln	—
4. Kexeln mit Krebsen	—	22. Banilikrem	287
5. Kexeln im Schmetten	278	23. Gholotabelkrem	—
6. Gebadene Kexeln	279	24. Kaffeekrem	—
7. Mehlschmarn	—	25. Quarkknödel	288
8. Semmelschmarn	—	26. Gebadene Quark-Würstel	—
9. Aufgeoffenes mit freischen Kirschen	280	27. Kleine Bucheln mit Kren	—
10. Aufgeoffenes von Zwetschen	—	28. Gerollte Bucheln	289
11. Krauttalken	—	29. Kleine Pasteten mit Kwis	290
12. Krautpangel	281	30. Griesknudeln	—
13. Krautwürstel	282	31. Kexblestreckel	291
14. Türklischer Bund	—	32. Strudeln von Kexbleteig	—
15. Kexblewandeln	283	33. Kexeln mit Kexeln	292
16. Gebratene Kexble	284	34. Grieskox mit Mandeln	293
17. Schodob-Körbel	—		
18. Kexble im Schlafrock	285		