

Inhalt.

Suppen. A) Fleischsuppen:	Seite
Seite	
Fleischbrühe nach Justus v. Siebig	3
Brodsuppe	3
Schnelle, gute Suppe nach sparsamer Hausfrauenart	3
Champignonsuppe	4
Juliennesuppe	4
Einmachsuppe	4
Abgebrannte Griesnüdél in die Suppe	4
Lebernüdelsuppe	5
Griesnüdelsuppe	5
Suppe von Kalbsmilch (gut und schnell)	5
Hirnsuppe	6
Hühnersuppe	6
Blumentohlsuppe	6
Lebersuppe	7
Wurzelsuppe	7
Suppe mit Kräutern nach französischer Art	7
Suppe nach böhmischer Art	7
Suppe mit Specknüdeln	8
Suppe mit Kartoffelnüdeln	8
Bouillon für Kranke	8
Lungenstrudel	9
Schnelle, gute Suppe für Gesunde und Kranke	9
Kräutersuppe	10
Braune Suppe	10
Erbsensuppe auf französische Art	10
B) Fastensuppen:	
Einbrennsuppe	11
Beckensuppe	11
Gebackene Beckensuppe	11
Krebsensuppe	11
Erbdäpfel- (Kartoffel-) Suppe	12
Rümmel- oder Einbrennsuppe	12
Beuschelsuppe	12
Suppe mit Fröschen	13
Graupensuppe mit Erdäpfeln	13
Fischsuppe, weiße	13
Böhmische Suppe	13
Puréesuppe von grünen Erbsen	14
Milchsuppe	14
Spargelsuppe	14
Biersuppe mit Milch	14
Weinsuppe	14
Asketten.	
Aspiz	15
Gebackene Sardellen in Butterteig	15
Majonaise	15
Büchelzunge mit Aspiz	16
Meermuscheln mit Gansleber- Ragout	16
Rindfleisch.	
Gesottenes Rindfleisch	17
Gedachtes Ochsenfleisch mit Essig	17
Italienisches Rindermaul	18
Rindschnitzel	18
Boeuf à la mode	18
Gedämpftes Ochsenfleisch	18
Gewöhnlicher Rindsbraten	18
Beefsteak	19
Französisches Beefsteak	19
Rinds-Coteletts auf Wiener Art	19
Ochsenfleisch mit Marf	20
Rostbraten	20
Gedünsteter Rostbraten	20
Gefüllter und saftirter Rostbraten	20
Rostbraten im eigenen Saft mit Rockerln	21
Englischer Braten	21

	Seite		Seite
Engl. Braten mit faszirten Cham-		Baierisches Kraut	34
pignons und Erdäpfeln	21	Gefülltes Kraut	34
Gespickter Lungenbraten auf		Weißes und blaues Kraut	35
Wildpretart	22	Kraut auf böhmische Art mit	
Rindfleisch auf Wildpretart	23	Leberwürste	35
Panirter Brustern mit Parmesan	23	Weißer Rüben	35
Schwäbisches Fleisch	24	Junge gelbe Rüben oder Mohr-	
Gulyás auf neueste Art	24	rüben	36
Saucen.		Eingesäuerte Rüben mit Erdäpfel	36
Weißer deutsche Sauce	25	Weißer Rüben ohne Zucker gedünstet	36
Gewöhnliche braune Sauce	25	Gelbe Rüben	36
Weißer oder brauner Grund- oder		Kohlrüben	37
Krafftauce	26	Weißgedünstete Kohlrabi	37
Champignonsauce	27	Grüne Erbsen	37
Schwammisauce	27	Böhmische Erbsen	38
Zwiebelsauce	27	Grüne Fisoln	38
Weißer Zwiebelsauce	27	Gedünsteter Salat	38
Petersilienauce	27	Karfiol	39
Sellerisauce	28	Kartoffeln in Milch	39
Kapernsauce	28	Kürbis	39
Mandelkrensaucen	28	Kartoffeln, durchgetriebene	40
Brauner Wurzelsauce	28	" mit Häring	40
Schnittlauchauce	29	Gedünstete Schwämme mit Rahm	40
Kalte Schnittlauchauce	29	Gefüllte Gurken	40
Gurkensauce	29	Beilagen zu Gemüse.	
Paradiesäpfelsauce	29	Würstchen von Fleischresten	41
Petersilienauce mit Kapern	29	Croquettes von rohem Kalbfleisch	41
Meerrettig in Milch	29	Fleischküchlein von Kalbskopf	41
Senfsauce	30	Wiener Schnitzel	42
Senfsauce, kalt	30	Hirnschnitten	42
Sardellenauce	30	Nierenschnitten	42
Häringsauce	30	Kaltes Schweinefleisch	42
" kalt	30	Gewöhnliche Schnitten	42
" zu Fischen	30	Croquettes von Kalbsbries	43
Morchelsauce	31	Sachée	43
Olivenauce	31	Gefüllte Kalbsmilz	43
Mayonnaise	31	Kastanien zu Gemüse	44
Gemüse.		Kalbsleber	44
Kochsalat	32	Pöbelzunge mit Kobl (auf fran-	
Wirfung oder Kobl	32	zösischer Art)	44
Schwarzwurzeln	32	Kalbscotelets mit braun gedün-	
Spinat	32	stetem Kraut	44
" mit Sauerampfer	33	Kartoffelküchlein oder Schnitten	45
Sauerkraut mit Erdäpfel	33	Kleine Kartoffelkuchen	45
Heuriges Kraut	34	Semmelkuchen	45
		Italienischer Reis (Risotto)	46

Eierspeisen.

	Seite
Rühreier	46
Verlorene Eier	46
Spiegeleier	47
Eingeschlagene Eier	47
Saure Eier	47
Eierkuchen mit Hefe	47
Gewöhnliche Eierkuchen	48
Eierkuchen von Wecken	48
Französische Eierkuchen	48
Gefüllte Omelette	48

Eingemachtes.

Hühner-Fricassée	49
Weißes Eingemachtes von Hühner- brust mit Ragout	49
Hühner mit Wurzeln im eigenen Saft	49
Eingemachtes Kalbsfleisch oder Fricassée	50
Gefülltes Fricandeau	50
Fricandeau mit Sauerrampfer- Purée	50
Kalbs-Gaché in Reiskeis mit sahmirten Champignons	51
Kalbsbrust mit grünen Erbsen	52
Kalbsnuß mit Ragout	53
Kalbs-Coteletts auf griechische Art	53
" " mit Rahm	54
Kalbschnitzel	54
Eingemachtes Kalbsfleisch	54
Gedünstetes Kalbsfleisch	54
Gefüllte Kalbsbrust	55
Kalbsherz, gespicktes	55
Kalbszunge mit polnischer Sauce	55
Kalbskopf à la Tortue	56
Ragout von Rindfleisch	56
Gulaschfleisch	56
Rohhauter mit Sardellenauce	57
Gefräse, sauer gedünstet	57
Krenfleisch	57
Schweinschlägel, gedämpft	57
Gehackte Schweins-Coteletts	58
Schweinefleisch mit Hirsebrein	58
Lamm's-Carbonaden	58
Gedünst. Pammernes mit Capern	59
Schöpfenschlägel	59
Kraut-Reis	59

Braten.

	Seite
Gewöhnlicher Kalbsbraten	60
Kalbsrücken mit Salat	60
Gefüllter Kalbschlägel mit ge- mischtem Salat	61
Gebratener gespickter Kalbschlägel (ungarische Art) mit Rahm	61
Jungfernbraten	62
Gewöhnlicher Hammelbraten	62
Lamm'sbraten	62
Gebadenes Lammfleisch	63
Schweinebraten	63
Spanferkel	63
" auf ungarische Art	64

Geflügel.

Tauben, eingemachte	65
" gefüllte	65
" wilde, zu braten	65
" gebratene (für Kranke)	66
Ragout von Hühnern	66
Fricassée von jungen Hühnern oder Tauben	66
Junge Hühner mit grünen Erbsen	67
" " mit Krebsfülle	67
Hühner mit Reis	67
Gebratene junge Hühner	68
Paprika-Hühner	68
Pöckelt-Hühner	68
Junge Hühner, grillirt am Roste mit Champignons	69
Hühner auf französische Art	69
" mit Bea	69
Kalte Hühner mit Salat auf fran- zösische Art	70
Kapaun mit Nudeln	70
" gebraten	71
Auerhahn	71
Enten zu braten	72
Gebratene junge Enten, mit Kar- toffeln und Bratwürsten gefüllt	72
Gans	73
Gänse mit Kastanien gefüllt	73
Fasat mit gedünstetem Kraut	74
Boudain vom Indian mit Fri- cassée-Sauce	74
Gebadene Froschschenkel	75

Wildpret.		Seite	
	Seite		
Rehziemer	75	Flußfische zu braten	89
Estalops vom Reh mit Trüffeln im Faszreis	75	Stodfisch	89
Gespickter Rehriiden mit Wildpret- sauce	76	Gebackener Stodfisch	90
Rehschlogel auf spanische Art	76	Forelle mit Aspik	90
" auf Jägerart	77	Geräucherte Lachsforellen mit Kanapées und Aspik	90
Hirsch-Ziemer	77	Gebackene Auster	91
Hirschbraten	77	Nal, gebacken	91
Hirsch-Gateau mit Aspik	78	Gebratener Nal	91
Wildschweinsbraten	78	Nal in Gelée	92
Frischling oder wildes Ferkel	79	Barbe	92
Wild-Schweinskopf	79	Gebratene Barsche	92
Gebratene Wildente	79	Häringe	92
Wildente auf ungarische Art	79	Gebackene Häringe	93
Wilbe Gans	80	Räucherhäring in Del	93
Gebratene Fasanen od. Repphühner	80	Marinirte Räucherhäringe	93
Kalte Repphühner mit Aspik	80	Fischragout in Muschelschalen	93
Hasenpfeffer	81	Schnecken zu sieden	94
Kaninchen auf Wildpretart	81	Das Schlachten der Fische	94
Gebratene Walbschnepfen	81		
Wildpret-Gachée	82	Salat.	
Rollets vom Wild	82	Endivien	95
Hammeisfleisch mit Wildpret	83	Salat von Cassiol	95
Krametsvögel, gebraten	83	Bundsalat mit Spargel	95
Wachteln mit Reis	83	Kopfsalat mit Essig und Del	96
" auf Jägerart	84	Krautsalat	96
Abroß von Wildpret oder wildem Geflügel	84	Gurkensalat	96
Ragout von gebratenem, wildem Geflügel	85	Salat von rothen Rüben	97
Wildpret-Sauce	85	Bunter Salat	97
Schwarzwild-Sauce	85	Bohnen Salat	97
		Erdäpfelsalat mit Sardellen	97
		Häringssalat	98
		Französischer Salat	98
		Ochsenmaulsalat	98
Fische.		Kompot.	
Gebackener Karpfen	86	Kompot von Kirichen	99
Gebratener Karpfen mit Wurzeln	86	Birnen-Kompot	99
Gefüllter Karpfen	86	Feines Aepfel-Kompot	99
Karpfen in schwarzer Sauce	87	Erdbeer-Kompot	99
Stirol oder Karpfen auf ungarische Art	87	Pflaumen-Kompot	99
Hechte, grün	88	Quitten-Kompot	100
" zu sieden	88	Getrocknete Zwetschen u. Aepfel	100
Gebratener Hecht mit Senfsauce	88	Gemischtes Kompot	100
Hecht mit Galle	88		
Schill auf bürgerliche Art	88	Wohlspeisen.	
Weißfische zu kochen	89	Schinnnudeln	101
		Milchnudeln	101

	Seite		Seite
Gewöhnliche breite Nudeln . . .	101	Dampfnudeln à la Crème . . .	117
Rahmnudeln, gefüllte . . .	102	Milchspeise von Faden-Nudeln	118
Heidenudeln mit Topfenfülle . . .	102	" " Gries . . .	119
Salzburger Nockerln . . .	102	Bienenest in Milchsauc . . .	119
Griesknödel ohne Eier . . .	103	Gebackener Brei mit Milchsauc	119
Zwetschenknoedel v. Erdäpfelteig	103	Schaum-Brei	120
Heidenmehlknoedel . . .	103		
Griesschmarrn	103		
Heidensturz	104		
Pfannsturz	104		
Breinsturz	104		
Abgetriebene Tasterln	105		
Golatschen	105		
Maultaschen	105		
Mexikaner-Tascherln	106		
Apfel im Schlafrod	106		
Gefüllte Äpfel	107		
Äpfelstrudel	107		
Topfenstrudel	108		
Rahmstrudeln	108		
Griesstrudel mit Mandeln à la			
Crème	108		
Feiner Äpfel-Pfannkuchen	108		
Weichsel-Kuchen	109		
Rüffel-Pudding mit Weichseln	109		
Sago-Auflauf mit Marillen	110		
Mehlspeise von Sago	110		
Mehlspeise à la Paris von Äpfeln	110		
Mehlspeise von Champignons,			
Semmel und Parmesankäse	111		
Mehlspeise à la Bienne	111		
Maccaroni mit Schinken od. Käse	112		
Polenta	112		
Götterspeise	112		
Wiener Torte	112		
Berzuckerte Brandteigkugeln	113		
Mandelfren	113		
Gebackene Zwetschen	113		
" Kirschen od. Weichseln	113		
" Äpfelpalten	114		
Wiener Faschingskrapsen	114		
Faschingskrapsen anderer Art	115		
Echte Preßburger Mohn- und			
Nußbengel	115		
Milchspeisen.			
Sagofod	117		
Gestürzter Reis	117		
Gries als Amloch	117		
		Crème, Backwerk, Dessert.	
		Crème aus Chocolate-Beisouté	120
		Crème Brouille oder Crème	
		Sultan	121
		Crème à l'Espagne	121
		Crème von Pistation	121
		Crème-Torte	122
		Äpfeltorte à la Crème	122
		" von gekochten Äpfeln	122
		Nürnberger Lebkuchen	123
		Lebkuchen	123
		Kirschenkuchen, ganz fein	123
		" mit Pfirsich-Teig	124
		Gewöhnlicher Zwetschenkuchen	124
		Kuchen von bürren Zwetschen	124
		Mohnkuchen	124
		Chokoladekuchen	125
		Kastanienkuchen	125
		Baumkuchen	125
		Wiener Golatschen	126
		Gewöhnlicher Gugelhupf	126
		Feiner Gugelhupf	127
		Wiener Torte	127
		Vanilletorte ohne Ei	128
		Elisabethtorte	128
		Magdalenentorte	128
		Sofrathtorte	128
		Marcipantorte	128
		Geröstete Mandeltorte	129
		Mandeltorte	129
		Nußtorte	129
		Gewöhnliche Chokoladetorte	130
		Brottorte	130
		Bunztorte	130
		Pariser Torte	131
		Äpfeltorte	131
		Kartoffeltorte	131
		Bischofsbrod	131
		Fusarenkrapsenln	132
		Weinbäckerei	132
		Citronen-Sosée gekocht	132

	Seite
Zuckerstrauben	132
Zucker-Zwieback	133
Eierkäse mit Krebsen	133

Sulzen.

Saure Sulz	134
Sulz von Rindfleisch	134
" " Kalbstopf	135
Junge Hühner gefulzt	135
Gefulzter Kapaun	135
Gefulzte Forellen	136
Mahmsulz	136

Getränke.

Weinsuppe	137
Mandelmilch	137
Limonade	137
Kardinal	137
Bischof	138
Apfelwasser	138
Gerstenschleim	138
Maitrant	138
Erdbeer-Bowle	138
Eierwein (Chadeau)	138
Thee	139
Moosthee	139
Chokolade	139
Kaiserpunsch	139

Ueber Bereitung von Gefrorenes.

Erdbeer-Gefrorenes	140
Gefrorenes von Aprikosen	141
Chokolade-Eis	141
Kaffee-Eis	141
Vanille-Eis	141

Die beste Art des Kaffeebrennens 141

Verschiedenes.

	Seite
Paradiesäpfel aufzubewahren	143
Champignons	143
Nüsse einzumachen	143
Mixed-Pickles	144
Rothe Rüben eingelegt	145
Kleine Essig-Gurken	145
Vom Tranchiren des Geflügels	145
Junge u. alte Hühner, Kapaune u. s. w. vorzubereiten	146
Geräucherte Gänsebrust	146
Speck zu kochen	146
Beilschen-Essig	147
Hülsenfrüchte und andere, weich zu kochen	147
Geronnene Milch in ihren alten Stand zu bringen	147
Angebrannte u. versäzte Speisen zu retten	147
Gutes einfaches Milchbrod	148
Vom Baden des Milch- und Tafelbrotes von Weizenmehl	148
Hausbrod mit Erdäpfeln	149
Wieviel Suppe für eine Person zu rechnen ist?	149
Äpfel bis in den Sommer frisch zu erhalten	150
Das Einmachen von Gurkensalat	150
Die Peterfilie jahrelang aufzu- bewahren	151
Punsch-Syrup	151
Preißelbeeren einzumachen	152
Pflaumen den ganzen Winter hindurch frisch zu erhalten	152
Fleisch frisch zu erhalten	153
Eingemachte Früchte vor Ver- derben u. Schimmel zu schützen	153
Gefrorene Eier	153
Hühner zu mästen	153
Kartoffelkäse zu machen	154
Sauerfrant schnell reif zu machen	154