

I n h a l t.

Fleischsuppen.

	Seite		Seite
Weißgestoßene Suppe	1	Champignons-Suppe	9
Lebersuppe	—	Karviolsuppe	10
Lebersuppe auf andere Art	2	Spargelsuppe	—
Jus-Suppe	—	Weißer Rübensuppe mit	
Braune Suppe	3	Aenten	—
Weiß in brauner Suppe	—	Mehlschanze ((Schöberl))	11
Böhmische Suppe	4	Grieschanze	—
Französische Suppe	—	Semmelchanze	12
Kräutersuppe	—	Lungenstrudel	—
Geröstete Mehlspeise	5	Leberknödel (Klöße)	13
Kaisergerste	—	Leberchanze	14
Brottsuppe	—	Speckknödel	—
Suppe mit gebackener		Dieselben auf andere Art	15
Semmel	6	Griesknödel	—
Panade	—	Semmelknödel	—
Ragoutsuppe	7	Dieselben auf andere Art	16
Jägersuppe	—	Abgebrannte Griesknödel	—
Hirnsuppe	—	Schlickkrapsen	17
Gehäcktsuppe	8	Marktsuppe	—
Milchsuppe	—	Markknödel	—
Suppe mit Himmelhau	—	Hirneinbund	18
Grüne Nudeln in d. Suppe	9	Semmel einbund	—
Scherrüb. nsuppe	—	Fleischeinbund	19

	Seite		Seite
Mehlnocken	19	Flecksuppe	20
Griesnocken	—	Krebsuppe	21
Erdöpfelnocken	—	Bouillon auf Reifen (Sup-	
Suppe mit jung. Geflügel	—	penzelten)	—
Gedünsteter Reis mit lām-		Fleischsulze (Aspic) . . .	22
mernen Schlegel	20		

Fastensuppen.

Einbrennsuppe	23	Spargelsuppe m. Fröschen	28
Hadersuppe	—	Selleriesuppe	—
Milchsuppe	—	Erdäpfel- (Kartoffel-)	
Rahmsuppe	24	Suppe	—
Milchsuppe m. Reisknödeln	—	Dieselbe auf andere Art	29
Saftsuppe an Fasttagen	—	Böhmische Suppe	—
Chocoladesuppe	25	Weischelsuppe	—
Falsche Chocoladesuppe . .	—	Klare Schleien- oder fal-	
Weinsuppe	—	sche Rindsuppe	30
Biersuppe	26	Schleien- oder auf eine	
Erbsensuppe mit gebäck-		andere Art	—
nen Erbsen	—	Karpfenmilchsuppe	—
Bohnen- (Fisolen-) Suppe	27	Krebsuppe an Fasttagen	31
Linsensuppe	—	Hechtenknödel	—
Suppe mit Schwämmen	—	Gestopene Hechtensuppe . .	—
Gersteasuppe m. Schwäm-		Suppe mit Fröschen	32
men	—		

Rindfleisch.

Fleisch à la braise	33	Gedämpfter Lungenbraten	35
Boeuf à la mode (ge-		Lungenbraten auf Wie-	
dämpftes Rindfleisch) . . .	—	ner Art	36
Boeuf à la mode auf an-		Mossbraten	—
dere Art	34	Englischer Braten	37

	Seite		Seite
Kaltes Rindfleisch	38	Rouletten von Rindfleisch	41
Rostbraten	—	Dhfsenschweif	42
Gedünsteter Rostbraten	39	Dhfsenzunge in polnischer	
Rostbraten mit Sauce	—	Sauce	43
Gefüllter oder farschirter		Dhfsenzunge in Sardellen-	
Rostbraten	40	saucе	—
Beefsteaks (Rindschnit-		Pökelzunge	—
ten)	—	Zunge auf dem Rost ge-	
Dieselben auf eine andere		braten	—
Art	41	Bruckfleisch	44
Gulaschfleisch	—	Pökelfleisch	—

S a u c e n .

Sardellensauce	46	Grüner Kren	50
Kalte Sardellensauce	—	Sauerampfersauce	—
Kappernsauce	47	Muschelsauce	—
Zwiebelsauce	—	Buttersauce	51
Paradiesäpfelsauce	—	Braune Sauce	—
Champignons- oder Pil-		Gurkensauce	—
zensauce	—	Grüne Sauce	53
Dieselbe auf andere Art	48	Trüffelsauce	—
Schalottensauce	—	Klare Sauce (Co som-	
Mandelkren	—	mè)	—
Knoblauchkren	49	Hagebuttenauce zu Wild-	
Essigkren	—	pret	—
Semmelkren	—	Bratensauce	58
Erdäpfelkren	—	Häringsauce	—
Schnittlauchkren	50	Sardellenbutter	—

G e m ü s e.

	Seite		Seite
Gefochter Endivienalat	54	Wätsche Broccoli oder	
Salat mit grünen Erbsen	—	blauer Blumenkohl . . .	62
Abgebrühter, oder sogenannter Specksalat . . .	—	Gebackener Karviol . . .	—
Gefüllter Salat	55	Karviol mit Parmesankäse	63
Spinat	—	Spargel mit Butter . . .	—
Spinat mit Sauerampfer	56	Spargel mit Buttersauce	64
Gedünsteter Weiskohl oder Sauerkraut	—	Spargel als Salat . . .	—
Gedünstetes süßes Kraut (Weiskohl)	—	Spargelerbsen	—
Eingebranntes süßes Kraut	57	Gedünstete weiße Rüben	—
Blaukohl od. blaues Kraut	—	Gedünstete gelbe Rüben	65
Krautsalat	—	Gemischtes Zugemüse von weißen u. gelben Rüben	—
Roggenkraut	—	Artischocken mit grünen Erbsen	66
Farschirtes Kraut	58	Gefüllte Artischocken . . .	—
Gesürztter Kohl	—	Grüne Erbsen	—
Gedünsteter Kohl	59	Böhmische Erbsen	—
Gefüllter Kohl	—	Durchgeschlagene Erbsen	67
Blauer Kohl mit Kastanien	60	Gedünstete grüne Fisoln oder Bohnen	—
Sprossenkohl	—	Eingebrannte grüne Fisoln	—
Gedünstete Kohlrüben . . .	—	Grüne Fisoln als Salat	68
Eingebrannte Kohlrüben	61	Dürre Fisoln	—
Gefüllte oder farschirte Kohlrüben	—	Erdäpfel: Schmoren (Schmarn)	—
Blumenkohl (Karviol) mit Butter	62	Gedünstete Erdäpfel . . .	69
Blumenkohl mit Buttersauce	—	Erdäpfel mit Majoran . . .	—
		Gefüllte Erdäpfel	—
		Erdäpfel: Sauce	70

E y e r s p e i s e n .

	Seite		Seite
Weichgekochte Eyer	71	Eyerfuchen (Omelette)	73
Eyer in Schmalz	—	Eyerflecken	—
Gebackene Eyer	72	Eingerührte Eyer	74
Gefüllte Eyer	—	Eyer in brauner Butter	—
Gesehte Eyer	—	Eyer in Sauerampfersauce	—
Eyergebackenes	73	Eyer mit Senf	—

E i n g e m a c h t e s .

Gewöhnliches eingemach-		Schöpfenschlegel auf Reh-	
tes Kalbfleisch	75	schlegelart	81
Eingemachtes Kalbfleisch		Dohsenhirn mit Austern	82
mit grünen Erbsen	—	Weißes Ragout	—
Eingemachter Kalbskopf	—	Ragout von Hirschohren	
Kalbsgekröse mit weißer		und Zungen	84
Sauce	76	Ragout von Kalbfleisch	
Kalbfleisch mit Citronen-		mit Pilzen	—
sauce	—	Ragout von Wildpret	85
Kalbfleisch mit Reis	77	Ragout von Kapaun oder	
Farschirtes Kalbfleisch	—	gebratenen Hühnern	—
Braun gedünstete Kalbs-		Ragout von gebratenen	
brust	78	Tauben	—
Gespickte Kalbschnitten		Ragout von dem Tungen	
(Fricandea)	79	einer Gans oder Aente	86
Fricassirte Kalbsbriese	—	Hühner mit Maurachen	—
Lammshlegel m. Gurken	80	Hühner mit Reis	87
Gedünsteter Schöpfen-		Frischabgekochte Hühner	—
schlegel	—	Frischabgekochte Hühner	
Schöpfenschlegel mit Pa-		mit Ragout	—
radiesäpfelsauce	81	Gesulzte Haselhühner	88

Seite	Seite
Fricassirte Hahnenkämme . . . 88	Zauben mit Blut . . . 94
Kapaun mit Austern . . . 89	Gedämpfte Zauben . . . —
Gesulzter Kapaun . . . 90	Zauben mit Linsen . . . 95
Kapaun mit Muscheln . . . —	Braungedünstetes Hirsch-
Kapaun auf Wildpretart 91	fleisch —
Kapaun mit Linsen . . . 92	Wildschweinfleisch zu Lo-
Kapaun mit Sardellen-	chen 96
sauce —	Wildschweinkopf zuzurich-
Berchen auf dem Rost ge-	ten —
braten 93	Wildschweinfleisch mit
Braun gedünstete Zauben —	Wachholdersauce . . . 97

Einschiebspeisen.

Semmelstücken 98	Gebackene Kalbsknorpel
Hirnpöfien —	(Brustkern) 103
Gebackenes Kalbshirn . . . 99	Eingeschnittenes Schöp-
Semmelstücken mit Farsch —	senfleisch —
Kälberne Carbonaden	Schöpsencoteletts auf dem
(Coteletts) auf dem	Rost gebraten 104
Rost gebraten —	Gespickte Schöpsencoteletts —
Dieselben mit Citronensaft 100	Gebratene Lammsköpfe . . . —
Kalbscoteletts mit Rahm	Gebackene Lammsköpfe . 105
und Sardellen —	Gebackenes Lämmernes . . . —
Kalbscoteletts in Papier —	Leidbraten —
Fricabellen v. Kalbsfleisch 101	Rostbraten mit Rahm und
Eingeschnittenes Kalb-	Sardellen —
fleisch —	Minutenfleisch 106
Kalbschnigel 102	Geröstete schweine Nier-
Gedünstetes Kalbschnigel —	ren —
Geröstetes Kalbshirn . . . 103	Schweins » Nieren mit
Gebackene Kalbsköpfe . . . —	Sauce 107

Seite	Seite
Schweinscoteletten . . . 107	Gebratene Krammets-
Frisch abgelöchter	vögel 109
Schweinskopf —	Gebratene Schnepfen . . . —
Weiß gekochtes Spanferkel —	Schnepfenkoth zu bereiten 110
Geröstete Gansleber . . . 108	Lungenmus —
Gespickte Gansleber . . . —	Paulanerwürste 111
Gebackene Gansleber . . . —	Bratwürste ohne Därme —
Gesalzte Gansleber . . . —	Beschamell zu machen . . . —
Kleine Vögel zu braten 109	

Mehlspeisen.

Abgeschmalzte Nudeln . . . 113	Gekochte Griesstrudeln . 120
Ausgedünstete Nudeln . . . —	Gebackener Griesstrudel . 121
Biscuitnudeln 114	Erdäpfelstrudel —
Erdäpfelnudeln —	Reisstrudel 122
Topfennudeln 115	Spinatstrudel —
Aufgegangene Topfennu-	Spinatwürste 123
deln —	Kohlstrudel 124
Kindslochnudeln 116	Krebsstrudel —
Großetten von Nudeln	Mandelstrudel 125
(Nudelwürstchen) . . . —	Topfenstrudel —
Auf eine andere Art . . . 117	Apfelstrudel 126
Maccaroni = Nudeln mit	Tyrolerstrudel —
Schinken —	Derselbe mit Mandelfülle 127
Maccaroni = Nudeln mit	Mohnstrudel —
Parmesankäse 118	Tyrolerstrudel von But-
Bairische Dampfnudeln	terteig 128
(Germnudeln) —	Mehlnocken in Milch . . 129
Ducatennudeln 119	Griesnocken in Milch . . . —
Abgeschmalzte Zweckerl . . —	Mehlschmarn —
Zweckerl mit Rahm —	Semmelschmarn 130
Rahmstrudel 120	Grieschmarn —

Seite	Seite
Auf eine andere Art . . . 131	Derselbe von Butter . . . 142
Sturz —	Aufgelaufenes Erdäpfel-
Erdäpfelsturz —	Koch 143
Schinken = Fleckchen . . . 132	Aufgelaufenes Chocolade =
Erdäpfel mit Schinken . . . —	Koch —
Milchreis —	Chocoladekoch auf and. Art 144
Ausgebünsteter Reis . . . 133	Semmelpudding —
Schinkenreis —	Gebäckener Pudding . . . 145
Dreifarbiger Reis —	Brennender Pudding . . . —
Reismeridon 134	Tag- und Nacht-Pudding 146
Reismeridon mit Ragout —	Mandelpudding —
Krebsmeridon 135	Plumpudding —
Milchgries —	Butterteig 147
Kindskoch —	Kleine Butter = od. fogen.
Kindskoch mit Rammeln, fogen. Schmanckerkoch 136	Genueser = Pasteten . . . 148
Weinkoch —	Blätterforte —
Gesäumtes Marillenkoch 137	Mürber, oder fogen. Pa-
Himbeerenkoch —	stetenteig 149
Erdbeerenkoch —	Butterpastete —
Topsfenkoch 138	Austernpastete 150
Geschobenes Mandelkoch . . —	Pastete mit Hasen 151
Markkoch 139	Pastete mit Schenscheiß 152
Auf eine andere Art —	Spanische Aepfel —
Beschamell = Auflauf mit	Aepfel im Schlafrock . . . —
Himbeeren = Aufguß . . . —	Augengläser = Kröpfchen . 153
Auflauf von Kindskoch . 140	Schnürkrapsen —
Derselbe mit Citronen . . 141	Prügelkrapsen 154
Derselbe mit Pomeranzen —	Schlüsselkröpfchen . . . 155
Derselbe von Gries . . . 142	Faschingkrapsen —
Derselbe von Himmelthau —	Dieselben auf eine andere
Derselbe von Ripseln	Art 157
(Ripselkoch) —	Sprißkrapsen —
	Dieselben mit Milch . . . 158

Seite	Seite
Waffeln (Waffenkrapfen) 158	Mandelmaulstaschen 163
Waffeln auf andere Art 159	Butterschnitten —
Schneeballen —	Dieselben mit Mandeln 164
Ordinärer Kugelhupf 160	Kolatschen —
Kugelhupf mit Rahm 161	Auf eine andere Art 165
Kaiser = Kugelhupf —	Weichselkuchen —
Farsch = Wadeln (Pasché = Wadeln) 162	Gerührter Weichselkuchen 166
Serm = Wadeln —	Erdäpfelkuchen —
Gebäckene Mandeln in Butterteig 163	Zuckerstrauben 167
	Wespennest 168

B r a t e n .

Kalbschlegel 169	Gebratener Indian 177
Kalbsnierenbraten 170	Gefüllter Indian —
Gebratener Lammrücken (Lämmerner Hase) —	Gebratene Waldschneepfen 178
Gebratene Lammbrust —	Gebratene Repphühner —
Gebratener Schöpfen= schlegel 171	Gebratene Haselhühner —
Gebratener Schweins= rücken —	Dieselben mit Rahm —
Gebratenes Spanferkel —	Gebratene Rohrhühner 179
Gebratene Tauben 172	Gebratene Birchhühner —
Gefüllte Tauben —	Gebratener Auerhahn —
Gebratene Hühner 173	Gebratener Schildhahn 180
Gebäckene Hühner —	Gebratene Wachteln —
Gefüllte Hühner 174	Gebratene Wildgänten —
Gebratener Kapaun —	Gebratener Hase —
Kapaun mit Kustern 175	Derselbe mit Rahm —
Gebratene Aente 176	Gebratener Fasan 181
Gebratene Sauchgänten —	Gebratener Gemsenchlegel —
Gebratene Gans —	Gebratener Rehschlegel 182
	Gebratener Rehrücken —
	Gebratener Hirschziemer —

Süßer und saurer Salat.

Seite	Seite
Hauptessalat 183	Gebäckene Apfelschnitten 187
Endivien- oder Bundsalat —	Gesulzte Borsdorfer-
Gekrauter Salat, Sicho-	Apfel —
rsen, Brunnenkresse . 184	Auf eine andere Art . . —
Gurkensalat —	Birnensalat 188
Sellerieesalat —	Quittensalat —
Erdäpfelsalat —	Frischer Pflaumensalat . —
Wurzelsalat 185	Getrockneter Pflaumen-
Karviolsalat —	salat —
Häringsalat —	Gedünstete Zwetschen
Cardellensalat —	(Zwetschenröster) . . 189
Schneckensalat 186	Gebäckene Zwetschen . . —
Wälscher Salat —	Gedünsteter Hollunder . —
Gesüllte Apfel —	Pomeranzensalat . . . 190

F i s c h e.

Gebäckener Karpfen . . 191	Frischgekochter Hecht . . 197
Frischgekochter (heißabge-	Hecht auf dem Roste ge-
sottener Karpfen) . . 192	braten 198
Karpfen auf böhmische Art —	Marinirter Hecht —
Gesulzter Karpfen . . . 193	Blau gekochter Hecht . . 199
Karpfen in schwarzer	Hecht mit Butter und Pe-
Sauce 194	tersilie —
Blau gesottener Karpfen 195	Hecht mit Cardellen und
Marinirter Karpfen . . . —	Citronen —
Gebäckene Grundeln . . . —	Farschirter Hecht . . . 200
Gebäckener Hecht 196	Gebratener Hausen . . . 201
Gebratener Hecht —	Frischabgekochter Hausen —
Gedünsteter Hecht . . . 197	Gebratener Schaiden . . 202

Seite	Seite
Gebratene Barben mit Sauce 202	Stockfisch zu wässern und zuzurichten 207
Barfch zu kochen 203	Farschirte Aустern 208
Barfch zu backen —	Krebse zu kochen —
Frischabgekochter Schill —	Krebse in Wein gekocht 209
Gebratener Kal 204	Krebse mit Rahm —
Blau gekochter Kal —	Krebs - Crème zu backen —
Lachs zu kochen 205	Schildkröte mit grünen Erbsen 210
Marinirter Lachs —	Schnecken zu kochen —
Blau gefottene Forellen —	Gefüllte Schnecken 211
Gebratene Forellen 206	Gebackene Frösche 212
Häringe in Papier ge: braten —	Eingemachte Frösche —
Saberdan —	

T o r t e n .

Mandeltorte 213	Orienttorte 218
Sitronen - Mandeltorte . 214	Marzipantorte 219
Eingertorte 215	Buttertorte —
Gerührte Eingertorte —	Spanische Windtorte —
Biscuittorte 216	Pomeranzentorte 220
Brottorte 217	Erdäpfeltorte 221
Abgetriebene Schmalz: oder sogen. Sandtorte —	

S u l z e n .

Blanc - manger 222	Himbeersulz 225
Blanc-manger mit Milch 223	Sitronensulz 226
Dieselbe mit Chocolate —	Bersdorfer - Apfelsulz —
Dieselbe mit Maraschino —	Weinsulz 227
Dieselbe mit Kaffehgeruch 224	Tokayer - Sulz —
Milchbecher —	Punschsulz 228
Weichselsulz 25	

B a c k e r e i e n .

	Seite		Seite
Zuckerteig	229	Citronen - Gebäckenes	237
Biscuit	—	Zimmbrot	—
Biscuit - Wadeln	230	Klehenbrot	238
Biscuit - Bögen	—	Moskowitterbrot	—
Chocolade - Biscuit	—	Bauernkrapsen	239
Gebäckene Mandeln	231	Bauernkräpfchen	—
Auf eine andere Art	—	Rohkrapsen	—
Mandelkolatschen	—	Citronen - Kräpfchen	240
Mandel - Wadeln	232	Butterkräpfchen	—
Mandel - Oblaten	—	Gewürz - Oblaten	241
Mandel - Plätzchen	—	Marzipan	—
Marillen - Biscuit	233	Feines Zuckerwerk	242
Mandelbögen	—	Zwieback	—
Eis - Mandelbögen	234	Zuckerkränzchen	—
Mürbe Bögen	—	Spanische Binde	243
Grillage - Bögen	235	Süße Makronen	—
Anisbrethen	236	Bittere Makronen	—
Anisbrot	—	Hohlhippen	244
Bischofsbrot	237	Aniszuckerkörner	—

C r è m e s .

Chaudeau zu machen	246	Crème du thé	249
Geschäumte Milch	—	Kaffeh - Crème	—
Dieselbe mit Kaffehgeruch	247	Koriander - Crème	—
Sammt - Crème	—	Citronen - Crème	250
Milch - Crème mit Vanigle	248	Crème brûlée	—
Chocolade - Crème	—	Crème - Nocken mit Wein	—
Crème de fraise	—	Dieselben mit Milch	251
		Mandelkäse	252

G e f r o r n e s .

	Seite		Seite
Zuckergefrorenes	253	Gefrorene Kirschen	256
Milchgefrorenes	—	Aprikosengefrorenes	257
Buttergefrorenes	254	Himbeergefrorenes	—
Kaffehgefrorenes	—	Erdbeergefrorenes	—
Chocoladengefrorenes	255	Pomeranzengefrorenes	258
Papinagefrorenes	—	Weichselgefrorenes	—
Gefrorenes von Berberis-		Ananasgefrorenes	—
beeren	256		

A n l e i t u n g ,

alle Arten Säfte zu bereiten, Früchte einzukochen,
einzulegen und aufzubewahren.

Eingekochter Hollunder (Hollersafte)	259	Muskatellerbirnen in Zu- cker einzulegen	265
Eingekochte Marillen	—	Kleine grüne Gurken ein- zumachen	—
Eingekochte Johannisbee- ren (Ribisel)	260	Grüne Nüsse einzumachen	266
Eingekochte Himbeeren	—	Mohrrüben (gelbe Rüben) einzumachen	267
Eingekochte Zwetschken	261	Grüne Bohnen einzuma- chen	—
Eingekochte Quitten	—	Champignons einzuma- chen	268
Eingekochte Weichsel	—	Rothe Rüben einzumachen —	—
Grüne Pomeranzen ein- zumachen	262	Obst einzulegen	269
Eingekochte Stachelbeeren	263	Kirschen in Essig einzus- machen	270
Citronenschalen einzuma- chen	—	Rt. Gurken einzumachen	271
Berberisbeeren (Wein- schering) einzumachen	264		

	Seite		Seite
Quittenläse	271	Maulbeerenfaft	275
Touts - fruits - Salat	272	Borsdorferäpfelfaft	—
Senf zu machen	—	Pfirsichblüthenfaft	276
Mohrrübenfaft	—	Erdbeerensaft	—
Himbeerensaft	273	Nelkenfaft	277
Weichselfaft	—	Champignons - Gaft	—
Johannisbeerenfaft	274	Himbeer-, Weichsel- und	
Punschfaft	—	Vertramessig zu machen	278
Weichselfaft	275		

Würste zu machen.

Bratwürste	279	Leberwürste	280
Blutwürste	—	Fischbratwürste	281

Speisezettel.

Für den Frühling	282	Für Fasttage	299
Für den Sommer	286	Für Sonn- und Festtage	307
Für den Herbst	291	Für große Tafeln	315
Für den Winter	295	Für Abendtafeln	319