

V o r w o r t

bei der zweiten Auflage.

An meine achtungswürdigen Leserinnen!

Aufgemuntert durch Ihren gütigen Beifall, sehe ich mich veranlaßt, zur zweiten Auflage dieses Werkes zu schreiten. Ich sah mich genöthigt, durch Ihren schmeichelhaften Beifall es mir zur strengsten Pflicht zu machen, die zweite Auflage mit großen, sehr bedeutenden Verbesserungen heraus zu geben, und schmeichle mir, in Hinsicht der Brauchbarkeit dieses Werkes, mich Ihrer abermahligen Güte nicht unwürdig bezeigt zu haben.

Mit innigem und frohem Gefühle statte ich den verehrten Leserinnen meinen innigsten

Dank für die gütige Auerkennung der ersten Auflage meines Kochbuches ab, mich Ihrer ferneren Gewogenheit ergebenst empfehlend.

Die Verfasserinn
Josepha Kraft.

I n h a l t.

Von der Küche überhaupt.

	Seite		Seite
Von dem Kochen des Rind-		Vom Untergreifen und	
fleisches	xxiv	Füllen	xxx
Vom Kochen der Gemüſe	xxv	Erklärung des Spickens	—
Vom Dünſten, Dämpfen		Nöthiges Gewürz in der	
und in Dunſt kochen	xxvi	Küche	—
Von Mehlspeifen	—	Tornisol zur Speifen-	
Vom Braten	xxviii	ſchattirung	xxxi
Vom Abſchlachten des		Saffranwaſſer zum Fär-	
Geſtügels	—	ben der Sulzen, Ge-	
Vom Puzen und Flam-		frozen u. dgl.	—
miren des Geſtügels	—	Von Rangirung der	
Vom Aufbrechen u. Dres-		Schüſſeln beyrn An-	
ſiren des Geſtügels	xxix	richten	—

S u p p e n.

Geſtoſene Leberſuppe	1	Ragout = Suppe	7
Eine andere Art Leber-		Ganſelſuppe	8
ſuppe	—	Ganſelſuppe mit geback-	
Leberſuppe mit Leberfanzel	2	nen Semmelknödeln	—
Suppe mit Leber-Pudding	—	Falſche Ganſelſuppe	—
Leberknödel	—	Brotſuppe m. Bratwürſt.	9
Milz = Knöderl	3	Carviolſuppe	—
Leber = Schöberl	—	Eine andere Art Carviol-	
Milz = Schöberl	—	Suppe	—
Hirn = Suppe	—	Spargel-Suppe	—
Mark = Suppe	4	Kräuterſuppe	10
Mark = Knöderl	—	Suppe a la reine	—
Fleiſch = Knödel	—	Gelbe Suppe mit Sulz	11
Braune Fleiſchſuppe	5	Franzöſſiſche Suppe	—
Braune Suppe mit Hirn-		Schwäbiſche Suppe	12
Pudding	—	Sago = Suppe	—
Braune Suppe mit Reiſß	6	Verſchiedene Haſchee = Sup-	
Olio = Suppe	—	pen	13
Abgegoſſene Reiſßſuppe	—	Braune Suppe mit geba-	
Reiſßſuppe mit Parmesan-		ckenen Erbsen	14
käſ, oder italieniſche		Braune Suppe mit grü-	
Reiſßſuppe	7	nen Nudeln	—

Seite.		Seite.
	Fein abgetriebenes Mehl-	Gerollte Gerste oder Ul-
	schöberl 14	mergerstel 21
	Gebäck. Erdäpfel = Knödel	Eyer = Gerstel 22
	15	Gebackenes Eyergerstel —
	Gebäck. Semmel = Knödel	Geriebenes Gerstel —
	15	Gebackenes Gerstel —
	Ordinäre Semmel = Knödel	Feinschattirtes Suppen-
	16	Schöberl 23
	Reiter- oder Bauern-Knö-	Semmel = Gerstel —
	del —	Gries = Gerstel —
	Semmel = Schöberl —	Griesuppe —
	Abgetriebene Mehlnockerl	Kaiser = Gerstel 24
	—	Fridatten = Nudeln —
	Ordinäres Mehlschöberl	17
	17	Krebsen = Suppe —
	Abgetrieb. Griesknödeln	Eine andere Art Krebsen-
	—	Suppe 25
	Abgetriebene Griesnockerl	Pilsling =, Champignon-
	—	oder auch and. Schwam-
	Abgetriebene Speckknödel	merlsuppe —
	18	Weiche Suppenfulze zur
	Abgebrennte Griesknödel	Erzeugung von Kraft-
	—	brühen —
	Lungen = Strudel —	Bereitung der trockenen
	Abgetrieb. Griesstrudeln	21
	19	Suppentafeln (Bouil-
	Feiner und ordinärer Nu-	lons) 26
	delteig, dann verschiede-	
	ne Mehlspeisen in die	
	Suppe, welche daraus	
	gemacht werden können	
	—	
	Schlickkrapseln 20	
	Erdäpfelnockerl 21	
	Eingetropfes —	

F a s t e n = S u p p e n .

Grüne Pistazien = Suppe	27	Erdäpfel = Suppe	30
Mandel = Suppe	—	Salat-, Sellerie-, Kohl-	
Milch = Suppe	—	oder Schwammen = Fa-	
Chocolate = Suppe	28	sten = Suppen	—
Falsche Chocolate = Suppe	—	Kümmel = oder Einbrenn-	
Wein = Suppe	—	Suppe	31
Bier = Suppe	—	Kirschen-, Hollunder- (Hol-	
Rahm = Suppe	—	ler-) oder Hagebutten-	
Foafel in einer Fasten-		(Hetschepetsch) Suppe	—
Suppe	29	Stockfisch = Suppe	32
Durchgeschlagene Erbsen-,		Braune Hechten-Suppe	—
Fisol- od. Linsen-Suppe	—	Weichel = Suppe	—
Grüne Erbsen = Suppe	30	Falsche Rindsuppe	33

Vom Rindfleische und dessen mannigfaltigen Zu-
bereitungen.

Russischer Braten	= 34	Bocuf a la mode	35
Engl. Braten (Hinderbr.)	—	Gedünstetes Rindfleisch	36

Seite		Seite
Ungarisch. Hufarenbraten . . .	36	Gedünsteter Roßbraten
Pohlnischer Braten . . .	37	mit Rahm- oder Sardellen- Sauce . . .
Gebratener Lungenbraten . . .	—	Kollirte Roßbraten . . .
Roßbraten	—	Pohlnische Roßbraten
Lungenbraten mit Rahm . . .	38	(Grasy)
Lungenbraten auf Wildpretart gebeizt . . .	—	Beef steak
Lungenbraten auf Wildpretart am Spieß . . .	39	Beef steak mit Sauce . . .
Roßbraten auf verschiedene Art	—	Ungarisches Gollaschfleisch
Gedünsteter Roßbraten mit Sauce	—	Stoffad- Rindfleisch mit gedünsteten Makaroni- Nudeln
		Rindfleisch auf schwed. Art

S a u c e n.

Zwiebel- Sauce	43	Grüne Kräuter- Sauce . . .	47
Warme Sardellen- Sauce . . .	—	Sauce a la reine	48
Holländer- Sauce	44	Mandel- Sauce	—
Engl. Sardellen- Sauce	—	Mandel- Krän	—
Kappen- Sauce	—	Hofmeister- Sauce	49
Sauerampfer- Sauce	—	Wein- Sauce	—
Champign-, Maurachen- oder sonstige Schwammen- Sauce	—	Weiße Auster- Sauce	—
Chaloten- Sauce	45	Dicke Butter mit Parmesan- Käse	—
Pomeranzen- Sauce	—	Suppen- Krän	50
Maurachen- Sauce	—	Semmel- Krän	—
Trüffel- Sauce	46	Knoblauch- Sauce	—
Sauce reberée maigre	—	Saurer Essig- Krän	—
Sauce la mette von Repphühnern	—	Limonie- Sauce	—
Paradeisäpfel- Sauce	47	Kalte Sardellen- Sauce	51
Verschied. Butter- Saucen	—	Kalte Erdäpfel- Sauce	—
Kalte Schnittlauch- Sauce	—	Gurken- Sauce	—
		Milz- Sauce	—

Z u g e m ü f e.

Gedünsteter Kohl (Kelsch)	52	Italienischer Kohl mit Parmesan- Käs	54
Faschirter Kohl	—	Braunkohl mit Kastanien (Kästen)	55
Französischer Kohl	53	Gedünst. gekrauter Sal.	—
Sprosserln	—	Gedünsteter Endivien- salat (Kochsalat)	56
Blau- Kohl (blaues Kraut)	—		
In Dunst gekochter Kohl mit geselchter Zunge	54		

	Seite		Seite
Faschirter Salat	56	Weisse Rüben gedünstet	64
Spinat	—	Gedünstete Steckrüben (Scheerrüben)	—
Spinat auf Niederländer Art	—	Gedünstete gelbe Rüben	—
Sauerampfer mit Spinat	57	Gedünstete Kohlrüben (Kohlrabi)	—
Gefüllter Salat	—	Faschirte Kohlrüben	65
Süßes Kraut	—	Gedünstete Radieschen	—
Gefülltes süßes Kraut	—	Eingebrennte Kohlrüben	—
Süß-Sauerkraut (sächsi- sches Kraut)	—	Saure Rüben	—
Gedünstetes Sauerkraut	58	Eingebrennte Erdäpfel	66
Eingebr. Sauerkraut	—	Junge Erdäpfel mit Sem- melbröfeln und Butter	—
Sauerkraut m. Fischrogen Kraut-Salat	59	Gedünstete Erdäpfel	—
Spargel mit Butter und Semmelbröfeln	—	Französische Kartoffeln u. Erdäpfel in Butter-Sauce	67
Spargel mit Rham	—	Erdäpfel-Schmarrn	—
Spargel mit Essig u. Oehl	60	Erdäpfel-Mus (Biree)	—
Spargel-Erbfen	—	Faschirte Erdäpfel m. Fri- datten	—
Junge Erbsfen mit Zucker	—	Ged. Pilslinge, Maura- chen (Morcheln), Cham- pignons, Bredlinge u. Trüffeln	68
Erbsen-Biree (durchge- schlagene Erbsfen)	—	Französisches Zugemüse	—
Böhmische Erbsfen	61	Eine andere Art	69
Grüne Fisoln	—	Noch eine andere Art	—
Grüne Fisoln gedünstet	62	Faschirte Artischocken	—
Eingebrennte Fisoln	—	Artischocken mit Buttersf. Artischocken mit jungen Zuckererbsfen	70
Eine andere Art	—	Königliche Mätscherln	—
Linfen	63	Trüffelschwammen	—
Linfen-Mus	—	Gebackene Aустern	71
Carviol (Blumenkohl) in Butter-Sauce	—	Gebackene Krebsfen	—
Carviol auf mälsche Art	—		
Carviol mit Semmelbrö- feln und Butter	—		
Blauer Carviol (Broccoli)	64		

Eingemachte, gedämpfte, gebackene, geröstete und faschirte Fleischspeisen, wie auch solche, die entweder als Belege für das Zugemüse, oder auch als Zwischen-Gerichte verwendet werden können.

Weißes Ragout	71	Heißabgesottener Kalbs- kopf oder Kalbsohr	73
Braunes Ragout	72	Wildpret-Ragout	74
Kalbsohren, eingemacht	73	Kalbsteisch, eingemacht	—
Kalbskopf, eingemacht	—		

	Seite		Seite
Kalbsteisch, eingemacht mit Champignons	74	Fricassirte Kalbsbriese	83
Kalbsteisch, eingemacht mit Spargel, Spargelerbsen, oder mit jungen Zuckererbsen	—	Eingemachte junge Hühner	—
Eingemachtes Kalbsteisch mit Reiß	75	Hühner-Fricassée mit Carviol (Kauli), Spargelerbsen, Champignons oder Nudeln	—
Glacirte (Fricandeau) Kalbskeule mit Sauerampfer	—	Kapaun mit Muscherls	84
Verschiedene Arten von Fricandeau	—	Stolzer Heinrich	—
Rollirte Kalbsbrust	76	Kapaun m. franz. Muscherls	85
Kälbernes Schnitzel in Natur-Sauce, m. Kappern, Limonie- oder Rahm-Sauce	—	Kapaun oder junge Hühner mit Sardellen	—
Glacirte Kalbschnitzel	77	Heißabgesottene Hühner, Pouiards, Lämmernes, Kalbshirn, Schweinskopf oder Schweinsfleisch	—
Glacirte Kalbschnitzel m. Sauce	—	Hirschfl. in Rahm-Sauce	86
Faschirte Kalbschnitzel	78	Hirschzehmer mit Ribisel-Sauce	—
Kalbsteisch-Faschee m. verlorren Eiern	—	Schöpfenschlägel auf Wildpret-Art	87
Eingeschnittenes v. Kalbsfleisch	79	Kälb. Carbonadeln (Coteletts)	—
Schöpfene Coteletts in der Sauce	—	Kälb. Carbonadeln mit Natursaft	—
Schöpfener Schlägel mit Erdäpfel	—	Kälb. Carbonadeln mit Sardellen-Sauce, Limoniesaft od. Rahm-Sauce	88
Lämmernes, eingemacht	80	Lämmerne Carbonadeln	—
Pouiard mit Reiß	—	Schweinene Carbonadeln mit und ohne Semmelbrösel oder Krän	—
Junge Hühner, od. Lämmernes mit Reiß	—	Gedünst. Schweinene Carbonadeln	—
Schöpfene Carbonadeln m. Paradeisäpfel-Sauce	—	Zunge in pohl. Sauce	—
Schöpfener Schlägel mit Paradeisäpfel-Sauce	81	Kalbsleber m. feinem Dehl gedünstet	89
Schöpfener Schlägel mit Rahm-Sauce	—	Tauben in schwarz. Sauce	—
Gansleber mit Trüffel-Sauce	—	Kaiserfleisch mit wälschem Reiß	—
Kälber-Vögel mit Trüffel-Fasch	—	Kapaun, Lämmernes oder Kalbsfleisch in Fricassée	90
Ordinäre Kälber-Vögel	82	Lämmernes Trüffel auf englische Art	—
Fasch. Krebsen-Schnitzel	—	Indian mit Reiß	—
		Gedämpfte Leber	—
		Englischer Lungenbraten	91

Seite		Seite
91	Fasan in Aspik	100
92	Leber mit Kräuter-Sauce	100
—	Gebackene Leber	—
—	Verschiedene Zubereitungen der Gansleber.	
93	Gebackene Gansleber	101
—	Gedämpfte Gansleber	—
—	Geröstete Gansleber	—
—	Gansleber mit Aspik	—
94	Gebackenes Kalbshirn	102
—	Geröstetes Kalbshirn	—
—	Kalbshirn mit Rahm-, Paradeis- oder Butter- Sauce	—
—	Schnitzel oder Carbonadel in Papier oder Asche	—
95	Kälberner Brustkern, ge- backen	103
—	Rindszunge mit Hetsche- petsch-Sauce od. Weich- sel-Sauce	—
96	Gedünst. schwein. Niern- deln	104
—	Lendbraten	—
—	Geröstete Kuh = Guter	105
—	Kuh-Guter mit Sauce	—
—	Gebackenes Kalbfleisch od. Lämmernes	—
97	Gebackene Kälberfüße	106
—	Gebackene Lamm = Köpfel	—
—	Gebatene Lamm = Köpfel	—
98	Gespickter Kalbschlägel mit Zeller = Sauce	107
—	Kuttelfleck	—
—	Ungarisches Repphendel (Repphuhn)	—
99	Schweins = Füßel in Sulz Kränfleisch	108
—	Junges von einem Gan- sel oder einer Aente ein- gemacht, mit Semmel-	—
—	Knödeln, Spargel oder Carviol	—
—	Gedämpfte Gans, Aente, Tauben, Wildgans, Wildänte, Wildtaube oder Fasan	—
—	Kalt glacirte junge Hüh- nen	—
—	Repphühner mit Oliven	—
—	Fasan, Repphühner, Tau- ben oder Kapaun mit Linsen	—
—	Krametsvögel in Glace	—
—	Junges vom Hasen, ein- gemacht	—
—	Faschirte Hasen-Coteletts mit Sauce	—
—	Eingemachtes Reh- oder Hirschfleisch	—
—	Schwarzwild (Wildschwein) mit Hetschepetsch- (Ha- gebotten), oder Wach- holderbeeren = Sauce	—
—	Kleine Vögel mit Sauce	—
—	Schinken mit Aspik	—
—	Kaltes Wildpret mit Aspik auf wälsche Art	—
—	Schnepfen = Fasch (Schnep- fenkoth)	—
—	Kalbfleisch = Fasch	—
—	Kapaun = oder Hühner = Fasch	—
—	Leber = Fasch	—
—	Trüffel = Fasch	—
—	Krebsen = Fasch	—
—	Hechten = Fasch	—
—	Wildpret = Fasch	—
—	Schweinfleisch = Fasch	—
—	Krebs = Butter	—
—	Schnittlauch = Butter	—
—	Spinat = Topfen	—
—	Grüne Butter	—
—	Rothe Butter	—

Aspik, eine Art feine Sulze, die mit vielen bunten Farben ausgelegt und geziert wird.

	Seite		Seite
Aspik	110	Bratwürste ohne Darm	113
Zucker-Glace zum Braunfärben der Saucen	111	Preß-Wurst	—
Gebäckene Semmelschnittchen	—	Kapanner-Würste	—
Fasch-Semmel-Pastetchen	112	Faschirte Krebsenz, Leber-, Trüffel- oder Wildpretwürste	114
Hirn-Pasesen	—	Paulaner-Würste	—
Faschirte Pasesen	—	Leber-Würste	—
Augsburger Würste	—	Gefelchte Würste	—
Bratwürste mit Senf	—	Plunzen mit Krän	—

Eyer-, Mehl-, Milch- und Germ-Speisen und Gebäcke.

Eyerspeis mit Sardellen oder eingemachten Gurken	115	Ausgedünstete grüne Regenwürmer	121
Eyerspeis mit Spargel	—	Ausgedünstete Nudeln	—
Eyerspeis mit Spinat	—	Gebackenes Heu	—
Gefetzte Eyer mit oder ohne Sardellen	—	Ausgedünstete Griesnudeln	122
Rameyunus à la Roy	116	Gries-Zweckel	—
Omelette à la Noel	—	Zweckel mit Semmelbröseln	—
Krebsen-Verstel	117	Schinkenstekerl	—
Omelette	—	Mandelftekerl	—
Omelette mit Eingefottetem	—	Feiner Mehlschmarren	123
Gefüllte Eyer	—	Ordinärer Mehlschmarren	—
Berlorne Eyer	118	Abgetriebener Reißschmarren	—
Ochsen-Augen	—	Semmel-schmarren	—
Französische Eyer in Sauce	—	Gries-schmarren	124
Gefüllte Fridatten	119	Gries-schmarren auf eine andere Art	—
Abgeschmalzene Nudeln	—	Abgeschmalzene Nockerl	—
Abgeschmalzene Nudeln mit Semmelbröseln od. Gries	120	Mehlnockerl mit Eyer- oder Parmasankäse	—
Nudel-Fanzel	—	Ausgedünstete Mehlnocken	125
Nudeln mit Selschfleisch	—	Ausgedünstete Griesnocken	—
Schlampete Nudeln in Milch	—	Salzburger Nocken mit Staniken	—
Ausgedünstete Regenwürmer	121	Krebs-Nocken	126
		Schwarzer Hollunder	—

	Seite		Seite
Ordinärer Hollunder	127	Wälscher Pudding mit	
Türkischer Chocolate-Crém —		Weinüberguß	138
Punsch-Omlet	—	Englischer Plumpudding	
Gebackener Pudding mit		mit Spiritus	—
Ragout	128	Mandelpudding mit Obers:	
— an Fleischtagen —		chateau	139
Strudelteig	—	Erdäpfelnudeln	—
Milchrahmstrudel	129	Böhmische Mehldackel	140
Semmelbröselstrudel	130	Gefüllte Semmeldackel	—
Spinatstrudel	—	Ordinäres Kindskoch	141
Topfenstrudel	—	Kalbsnieren-Koch	—
Griesstrudel	—	Schmankerlkoch	—
Krebsenstrudel	131	Aufgeloffenes Kindskoch	142
Reißstrudel	—	Ripfelkoch	—
Kraut- und Kohlstrudel	—	Apfelkoch	—
Apfelstrudeln	—	Ripfelauflauf	143
Mandelstrudel	132	Semmelauflauf mit Man:	
Gegossene Strudel mit		deln	143
Mandel-, Ribisel-, Ma:		Markauflauf	—
rillen- oder Himbeer:		Markauflauf, anderer Art	144
fülle und Weinchateau —		Leberauflauf	—
Omelette-Souffee	—	Gerührter Bratenauflauf —	
Trauben mit Obers-Cha:		Reiß-Wandeln	145
teau	133	Zucker-Rosleten, eine Meh:	
Erdäpfel-Dalken	—	speise	—
Zuckerkrapsen aus dem		Erdäpfel-Brot	—
Schmalz gebacken	—	Französische Haschee	146
Franzöf. Pfannenkuchen	134	Französischen Reiß mit	
Bayerische Dampfnudeln —		Apfel-Compot	—
Topfennudeln	135	Französische Haschee von	
Böhm. Zwetschkentödel	—	Erdäpfel	147
Grieskoch	—	Erdäpfelauflauf	—
Milchreiß	—	Apfelauflauf	—
Semmelknödel	136	Kastanienkoch	148
Abgetriebene Griesknödel —		Topfenkoch	—
Abgebrennte Griesknödel —		Hirnkoch	—
Speckknödel	—	Biscotekoch	149
Speckknödel, anderer Art —		Kirschenkuchen mit Ripfel:	
Mehlpudding mit Butter		brösel	—
und Semmelbröseln	—	Weichselkuchen	—
Mehlpudding mit Schin:		Kirschenkuchen	150
ken oder Selschfleisch	137	Mehlspeis mit Punsch-	
Semmelpudding mit Cha:		senz-Überguß	—
teau	—	Biscotemehlspeis mit Ge:	
Semmelpudding mit Schin:		frornem gefüllt	—
ken oder Selschfleisch	138	Omelettenkoch	—

Seite		Seite
	Beschamell = Aufsaus mit Weichsel- oder Himbeer- Ueberguß 151	Zuckerschwamm 160
	Gesäumtes Marillenkoch —	Zuckerschwämme, Bred- linge 161
	Gesäumtes Limoniekoch 152	Kleine Pastettchen in Gestalt der Champignons —
	Gesäumtes Himbeerenkoch —	Armer Ritter —
	Griesaufsaus —	Brandteig 162
	Reis aufsaus —	Spritzkrapfen —
	Weinkoch —	Schlüsselkrapfen —
	Holländerthee = Aufsaus 153	Waffenkrapfen —
	Pomeranzenaufsaus —	Prügel- oder Spießkrapfen 163
	Citronenaufsaus —	Mürbe Schnürkrapfen 164
	Vanilleaufsaus —	Pasteten- oder mürber Teig —
	Grieskrapfen anstatt Mehlspeise —	Butterpastete mit Tauben, Ragout od. Eingemachtem vom jungen Hasen 165
	Chocolateaufsaus 154	Französische Fleischpastete —
	Aufgelaufenes Erbsenkoch —	Pastete mit Ochsenfleisch 166
	Böhmischer Reiskoch mit Chateau —	Hasen-, Wildpret-, Fasanen- oder Lungenbraten = Pastete —
	Reismeridon mit Eingefottenem 155	Gansleber-, Trüffel- auch Straßburger = Pastete mit Aspik 167
	Gebäckene Reiskirnen —	Milchrahm = Strauben 168
	Reiswandel und Reismürstel —	Fein abgetriebenes Weispennest —
	Gefüllte Reiskirnen, Reiskwandel oder Reismürstel 156	Gefüllte Karlsbader Kollatschen 169
	Markwandel —	Germ-Kollatschen 170
	Mehlaufsaus mit Eingefottenem —	Abgetriebene Faschingskrapfen —
	Kaffehaufsaus 157	Germkapseln 171
	Aufsaus von geriebenem Gerstl mit Chocolate-Glace —	Faschingskrapfen —
	Gebäckene Reisknödel mit Chocolate —	Ordinärer Kugelhupf 172
	Gefüllte Pomeranzekapseln 158	Abgetriebener Kugelhupf —
	Gebäckene Aepfelspaltel —	Wespennest mit Spinat —
	Gebäckene Zwetschen —	Kugelhupf mit Spinat 173
	Schneeballen 159	Krebs = Kugelhupf —
	Gebäckene Hobelsaiten —	Gebäckene Grosee = Nudeln, Mehlspeise —
	Gebäckene Mandeln mit Chateau —	Französische Mehlspeise von schwarzem Brot 174
	Gebäckene Haselnüsse mit Chateau 160	Fein abgetriebener Kugelhupf —
	Glazirtes Brot —	

B r a t e n .

	Seite		Seite
Gebratener Kalbschlägel	175	Gebackene junge Hühner	
Kalbsnierenbraten . . .	—	(Brathendel)	180
Gefüllte Kalbsbrust . . .	—	Bachendel (mit Eyertei-	
Gebrat. lämmernes Vie-		gel)	—
gel, oder Schöpfenschlä-		Geback. Kälberbries mit	
gel	176	Pamasankäse	—
Gefülltes lämmernes Vie-		Gebrat. Fasan mit Kraut	—
gel	—	Gebratener Fasan mit Po-	
Gebratene junge Hühner		meranzensalat	181
(Brathendel)	—	Bettler-Gans, ein Braten	—
Gefüllte Brathendel . . .	—	Zwiebel = Bögerl	—
Brathendel mit Mandel-		Gebrat. Hirschkalbschägel .	—
fülle	177	Gebrat. Rehriicken, Reh-	
Gefüllte Brathendel mit		schlägel, od. Hirschziemer	182
Krebsenfisch	—	Gebrat. Hase ohne Rahm	—
Gebratener Poulard oder		Gebratener Feldhase mit	
Kapaun	—	Rahm	—
Gebratener Kapaun mit		Gebratene Fasanen und	
Sardellen	—	Repphühner	183
Gebratener Kapaun mit		Gebratene Krametsvögel	
Kastanienfülle	—	(Kronawetter)	—
Gebratene Gans od. Aente	178	Gebratener und gespickter	
Gebratener Indian (Schu-		Hase	—
stervogel) mit Kastanien-		Gebrat. Wald- und Moos-	
fülle	—	schneppen	184
Gebratener Indian mit		Gebratene Haselhühner . . .	—
süßer Fülle	—	Gebratener Auerhahn	—
Gebratene Tauben	—	Gebratene Birkhühner	185
Gefüllte Tauben	179	Gebratene Hrohrühner	—
Lungenbraten	—	Gebratene Wachteln	—
Schweinebraten	—	Gebratene Wilddante oder	
Gebratenes Spanferkel . .	—	Schildhahn	—

Saure und süße Salate und Compots.

Endivien = Salat	185	Weißer und rother Kraut-	
Cichorien =, Häuptel =,		salat	186
Brunnkress und gekrau-		Krautsalat mit Speck	—
ster Salat	186	Zellersalat	187
Abgebrannter Specksalat	—	Erdäpfelsalat	—

Seite		Seite
187	Wurzelsalat	189
—	Gemischter Salat	—
—	Hopfenalat	—
188	Spargelsalat	190
—	Carviol- (Kauli-) Salat	—
—	Grüner Fisolensalat	—
188	Fisolensalat mit Krän	—
—	Limonsalat	—
—	Sardellen- oder Häring- salat	191
189	Wälscher Salat	—
—	Kräutersalat	—
—	Gurkensalat	189
—	Kettig als Salat	—
—	Pomeranzensalat	—
—	Rittensalat	—
—	Äpfel- Compot	—
—	Gesulztes Äpfel- Compot	—
—	Birnen- Compot	—
—	Pflaumen- und Marillen- Compots	191
—	Zwetschensalat	—
—	Weichsel- Compot	—
—	Weichsel- od. Kirschensalat	—

**Fische, Krebsen, Schnecken, Frösche, Schildkröten
und Austern.**

192	Schill mit Butter, Sar- dellen oder Erdäpfeln	199
—	Heißabgefottener Hecht	—
—	Fisch- Sud	200
193	Hecht mit Limoniesauce	—
194	Gespickter Hecht mit ro- ther Sulz	—
—	Hecht mit Fischgalle	—
—	Hecht in Fricassée	—
195	Hecht mit Sardellensauce	201
—	Hecht mit saurer Sardel- lensauce	—
—	Hecht mit gehackten Eiern	—
—	Gedünsteter Hecht	—
196	Gebatener Hecht	—
—	Gebackener Hecht	202
—	Marinirter Hecht	—
197	Gesulzter Hecht	—
—	Heiß abgefottener Karpfen	—
—	Blau abgefottener Karpfen	—
—	Gebackener Karpfen	—
—	Marinirter Karpfen	—
—	Gesulzter Karpfen	203
198	Karpfen mit Rahmsauce	—
—	Gebackene Sardellen	—
—	Karpfen auf böhmische Art, oder Schwarzer Fisch	204
199	Blau gekochte Forellen	—
—	Blau gekochter Lachs	—
—	Blau gekochter Aalisch	—
—	Gesulzte Forellen	—
—	Gebatener Aalisch	—
—	Marinirter Aalisch	—
—	Heiß abgefottener Hausen	—
—	Gebatener Hausen	—
—	Eine andere Art den Hau- sen zu braten	—
—	Gesulzter Hausen	—
—	Gebatener Karpfen	—
—	Gebatener Schaiden	—
—	Heiß abgefottener Hausen	—
—	Heiß abgefott. Schaiden	—
—	Heiß abgefottener Barbe	—
—	Gebatener Barbe	—
—	Gebatene Forellen	—
—	Gebatener Lachs	—
—	Gebackene Grundeln	—
—	Marinirte Grundeln	—
—	Von d. Wässern des Stock- fisches	—
—	Stockfisch mit Sauerkraut	—
—	Stockfisch mit Semmelbrö- seln und Senf	—
—	Stockfisch mit Sardellen- sauce	—
—	Gebackener Stockfisch	—

Seite		Seite
204	Gebackener Stockfisch mit Sardellen	Schlampete Schnecken mit Krän 206
205	Stockfisch mit Milchrahmsauce	Gefüllte Schnecken —
—	Häring mit Essig und Oehl —	Faschirte Schnecken 207
—	Gebratener Häring	Gingemachte Schnecken 208
—	Faschirter Pickelhäring	Gingemachte Frösche —
206	Krebsen mit Kümmel	Gebackene Frösche —
—	Krebsen mit Rahm	Gingemachte Schildkröte —
		Austern 209

Butterteig, Torten, dann feines Back- und allerley Zuckerwerk.

209	Butterteig	Gerührte Mandeltorte 217
210	Krebsen = Birsch in Butterteig	Augsburger = Torte 218
—	Nibisellkipfel	Biscotentorte —
211	Apffelstrudel von Butterteig	Marmorirte Biscotentorte —
—	Mandelstrudel von Butterteig	Franzöf. Blätter = Torte 219
—	Tyroserstrudel von Butterteig	Gerührte Linzertorte —
—	Marillenstrudel von Butterteig	Abgebröselte Linzertorte 220
—	Butterteig ohne Eyer	Gesulzte Torte —
212	Apffel im Schlafrock	Gewürztorte 221
—	Mandel = Maultaschen	Pomeranzentorte —
213	Maultaschen mit Eingefottenem	Zimmtorte 222
—	Gefüllte Butterkrapseln	Spanische Windtorte —
—	Hascheewandeln od. Fleischkrapseln	Fundationstorte 223
—	Rohrkrapsen mit Eingefottenem	Zuckerteig —
214	Eisenkrapsen	Früchte von gemachtem Zucker einzukandiren —
—	Türkischer Bund, zur Torte gehörig	Bergtorte 224
215	Buttertorte	Brezeln vom Zuckereis —
—	Chocolatetorte	Zuckereis = Brezeln 225
216	Brottorte	Spanischer Wind —
—	Gefüllte Schmalztorte	Bauernkrapsel —
217	Mürbe abgebröselte Torte	Limonie = Pläschen —
—	Ordinär gesprizte Torte	Limonie = Spalteln —
		Mandel = Spalteln 226
		Französische Biscoten —
		Feine Biscoten —
		Marillen = Biscoten —
		Chocolate = Biscoten 227
		Chocolate = Buserln —
		Schwedisches Brot —
		Mandelbögen 228

Seite		Seite
228	Catalani = Brot	Ueberzuckerter Rittentkase 238
—	Englisches Brot	Ueberzuckerter Pomeranzen —
—	Feines Mehlgebäck	Ueberzuckerter Aepfel —
229	Ulmer Brot	Ueberzuckerter Marillen und andere Früchte —
—	Osterflecken	Schnecken von Zucker —
230	Milchbrot zum Kaffe	Maurachen von Zucker —
—	Aniesbrot	Erdbeeren von Zucker 239
—	Aniesbreheln	Himbeeren von Zucker —
—	Mandelgebäck	Kastanien von Zucker —
231	Lebzelten (Pfefferkuchen)	Spargel von Zucker —
—	Muscazoni	Garviol von Zucker —
—	Bitter = Plätzchen	Krebsen von Zucker —
—	Chocolate = Teig	Rothe Rüben von Zucker 240
232	Tortolletten	Nüsse von Zucker —
—	Hohlehippen	Weißer Schnee = Zucker —
—	Nonnen = Plätzchen	Rotheer Schneezucker 241
233	Oblaten	Gelber Schneezucker —
—	Gefüllte Mandelkrapsen	Schwarzer Schneezucker —
—	Pistazien = Bussert	Grüner Schneezucker —
234	Pistazien = Breheln	Blauer Schneezucker —
—	Citronen = Zelteln	Salami von Zucker —
—	Mandelkränzchen	Katarrh = Zelteln 242
—	Gewürzstangeln	Kornblumen = Zelteln —
235	Rittentkase	Zimmt = Zelteln —
—	Weiß oder roth überzu= ckerte Mandeln	Melissen = Zelteln —
—	Gebackene Mandeln	Pomeranzen = Zelteln —
236	Feines Zwieback	Limonie = Zelteln —
—	Getunktes Chocolate = Brot	Primpinzen = Zelteln 243
—	Chocolate = Brot	Wermuth = Zelteln —
—	Hobelschaiten	Feine Chocolate = Bussert mit Streuzucker —
237	Grüne Mandelstangeln	Mandeln mit Streuzucker —
—	Klezenbrot (ordinäres)	Haselnuß mit Streuzucker 244
—	Klezenbrot (feines)	Kaffe = Zelteln —
—	Ueberzuckerter Kastanien	Maraschino = Zelteln —
—	Ueberzuckerter Haselnüsse	Tragant aufzulösen —
—	Ueberzuckerter Datteln	Tragantteig zu Figuren —
238	Ueberz. Mispeln (Aepeln)	
—	Ueberzuckerter Weintrauben	

Verschieden gefärbtes Zuckereis zur Verzierung
des Backwerkes.

	Seite		Seite
Weißes Zuckereis	244	Braunes Zuckereis	245
Roths Zuckereis	245	Schwarzes Zuckereis	—
Grünes Zuckereis	—	Torten-Aufpuß von grün-	
Blaues Zuckereis	—	nem Moos	—
Gelbes Zuckereis	—		

Crèmes, Sulzen und Gefrorenes.

Beste Art, die Hausenblase aufzulösen	246	Limonien = Sulz	255
Zucker, zum Gefrorenen zu läutern	—	Beilschen = Sulz	—
Art die Gefrierbüchse zu behandeln	—	Himbeer = Sulz	—
Gebäckener Crème	247	Johannisbeeren-(Ribisel-) Sulz	—
Maskirter Crème	248	Weichsel = Sulz	—
Sammt = Crème	—	Marillen = Sulz	256
Chocolate = Crème	—	Pfirsich = Sulz	—
Biscoten = Crème in Dunst	—	Apfel = Sulz	—
Kalter Kaffeh = Crème	249	Punsch = Sulz	—
Maraschino = Crème	—	Blanc-manger m. Zimmt, Vanille, Limonie, Po- meranzen = oder Maras- chino = Geruch	—
Holländerthee = Crème	—	Vanille = Gefrorenes auf eine Maß	257
Obers = Crème	250	Kaffeh = Gefrorenes	258
Limonie = Crème	—	Grüne Brunkreß = Sulz	—
Obers = Chateau	—	Chocolate = Gefrorenes	—
Chocolate = Chateau	—	Limonie = Gefrorenes	—
Wein = Chateau	251	Butter = Gefrorenes	259
Warmer Kaffeh = Crème	—	Maraschino = Gefrorenes	—
Französischer Crème	—	Gebrennten Zucker = Ge- frorenes	—
Obers = Schaum	—	Ananas = Gefrorenes	260
Obers = Schaum mit Rhum	252	Himbeer = Gefrorenes	—
Bitterer Mandel = Crème	—	Kirschen = Gefrorenes	—
Vanille = Crème	—	Weichsel = Gefrorenes	—
Erdbeeren = Crème	—	Pfirsich = Gefrorenes	—
Wein = Sulz	—	Marillen = Gefrorenes	—
Gewürz = Sulz	253	Ribisel = Gefrorenes	261
Ananas = Sulz	254	Punsch = Gefrorenes	—
Vanille = Sulz	—		
Kaffeh = Sulz	—		
Chocolate = Sulz	—		
Pomeranzen = Sulze	—		

Bereitung kalter und warmer Getränke und verschiedener Essenzen.

	Seite		Seite
Kaffeh	261	Punsch-Essenz und Punsch	263
Chocolate	262	Wasser = Chocolate . . .	264
Glühwein	—	Limonie-Essenz u. Limonad	—
Krampampuli	—	Mandelmilch	264
Barberas	263	Mandelmilch = Essenz . .	—

Anleitung, die Speise- und Vorrathskammer zweckmäßig mit allem Nöthigen einzurichten.

Aepfel = Sasse	265	Allerley Fruchtsäfte zum Was-		
Ritten = Sasse	266	serabgießen		
Marillen = Sasse	—	Himbeersaft	271	
Pfirsich = Sasse	—	Maulbeersaft	—	
Hetschepetschen = Sasse	—	Aepfelsaft	—	
Kirschen = Sasse	—	Alkermessaft	—	
Weichsel = Sasse	—	Weichsel- und Kirschensaft	—	
Weintrauben = Sasse	267	Ribiselsaft	272	
Gingesottene Agras (Stachelbeeren)	—	Kornblumensaft	—	
Gingesottene Marillen	—	Weichensaft	—	
Gingesottene Pfirsiche	—	Fruchtsäfte zum Gefrorenen		
Gingesottene Kirschen	268	Erdbeer-, Himbeer-, Dientl-,		
Gingesottene Weichseln	—	Weichsel-, Marillen- und		
Gingesottene Ribisel	—	Pfirsichsaft	—	
Gingesottene Dientln	—	Senf einzusieden	273	
(Dirndln)	—	Bertram = Essig	—	
Gingesottene Hagebutten-		Himbeer = Essig	—	
Büscheln	—	Weichsel in Essig einzule-	—	
Gingesottene Pomeranzen-		gen	274	
oder Citronen = Schalen	269	Spargel in Essig einzumachen	—	
Gingemachte grüne Nüsse	—	Gurken einzumachen	—	
Gingesottene Birnen	—	Rothe Rüben einzumachen	275	
Bowill v. frischen Zwetsch-		Gurken zum Salat aufzubewahren	—	
ken auf böhmische Art	270	Das Einsalzen der Butter	—	
Feines Bowill	—	Das Auslassen der Butter	—	
Bowill v. durren Zwetsch-				
ken	—			

Seite	Seite			
Zwiebel und Knoblauch aufzubewahren . . .	276	Speisezettel.		
Eyer aufzubewahren, daß sie frisch bleiben, und er- frorene herzustellen . . .	—			
Mehl und Gries aufzube- wahren	—			
Fleisch einzupökeln . . .	277			
Fleisch zu räuchern . . .	—			
Das Zugemüse u. Grün- zeug aufzubewahren . . .	—			
			Für den Frühling . . .	278
			Für den Sommer . . .	280
			Für den Herbst . . .	281
			Für den Winter . . .	283
		Für Sonn- und Festtage	286	
		Für große Tafeln . . .	288	
		Für Abendtischen . . .	292	