

Inhalt.

Einleitung.

Erster Abschnitt.

I. Suppen.

Vorerinnerung.

A Fleischsuppen.

	Seite		Seite
1. Gute Schü- oder braune Saftsuppe	9	23. Suppe von Endivien, Kohl oder Sauerampfer .	17
2. Braune Saftsuppe mit Reis —		24. Suppe von Himmelthau —	
3. Weiße, fricassirte Reissuppe	10	25. Spargel- oder Karfiolsuppe —	
4. Lebersuppe	—	26. Suppe mit Griesnockern	18
5. Weiße Schü- Suppe	—	27. Suppe mit Erdäpfel-Knödeln —	
6. Hirnsuppe	11	28. Suppe mit Hirtnödeln	—
7. Kräutersuppe	—	29. Suppe mit Leberknödeln	—
8. Milzsuppe	—	30. Suppe mit Markknödeln	19
9. Weiße gestoßene Suppe	12	31. Suppe mit abgetriebenen Speckknödeln	—
10. Grüne Schü- Suppe	—	32. Türkische Suppe	—
11. Sago- Suppe	—	33. Französische Kräutersuppe mit Champignons	20
12. Marksuppe	13	34. Olio- Suppe	—
13. Wurzelsuppe	—	35. Hachis- Suppe	—
14. Hadersuppe	—	36. Suppe mit Consomé	21
15. Erdäpfelsuppe	14	37. Baumwollen Suppe	—
16. Gemischte Suppe	—	38. Suppe mit Beschemell- Nockerln	22
17. Suppe mit Ruttelsteck	15	39. Suppe mit goldenen Schnitten	—
18. Krebsuppe an Fleischtagen —		40. Suppe mit Grieschewerl —	
19. Suppe mit dem Jungen vom Geflügel	16	41. Suppe mit Lungenstrudeln —	
20. Erbsenuppe mit Schweins- ohren	—	42. Panadel	23
21. Brotsuppe mit Eyern und Würsteln	—	43. Kaisersuppe	—
22. Braune Suppe mit Steck- rüben	—	44. Gelbe Rübensuppe	24

	Seite		Seite
45. Suppe mit einem Pudding von mehreren Farben . . .	24	48. Suppe mit Schwemmknödeln	25
46. Russische Suppe	—	49. Schnepfensuppe	—
47. Suppe mit abgetriebenen Griesknödeln	25	50. Suppenzelteln auf Reisen	26

B. Fastensuppen.

51. Braune Fischsuppe mit Milchermwandeln	27	73. Weinsuppe	33
52. Braune Suppe mit Fischknödeln	—	74. Westphälische Biersuppe	—
53. Benedictiner = Suppe	28	75. Zwiebelsuppe	34
54. Einbrennsuppe mit Eiern abgequirlt	—	76. Abgegossene Suppe mit Gehäckel	—
55. Erbsensuppe mit Schlickkrapfen von Karpfenmilch	—	77. Schwarze Brotsuppe	35
56. Falsche Chocولاتsuppe	—	78. Grüne Erbsensuppe mit Krebsnüterl	—
57. Fischbäufelsuppe	29	79. Wälsche Fischsuppe	—
58. Froschsuppe	—	80. Hascheesuppe	36
59. Gemischte Suppe von Roggen, Krebsen und Schnecken	30	81. Schwäbische Kräutersuppe	—
60. Gerstelsuppe mit gedörreten Schwämmen	—	82. Dürre Erbsensuppe	—
61. Hechtsuppe	—	83. Erbsenwasser, welches zu Fastenspeisen, oder zu Fastensuppen zu verwenden ist	—
62. Kräutersuppe	—	84. Erdäpfelsuppe	37
63. Körbelsuppe	31	85. Fastensuppe von Wurzelwerk	—
64. Karthäuser Suppe	—	86. Gefaumte Mandelsuppe	—
65. Italienische Wassersuppe	—	87. Maurachensuppe	38
66. Linsensuppe	32	88. Rohrühnersuppe	—
67. Milchsuppe mit einem Kande von Eierschnee	—	89. Wurstsuppe für Fasttage	—
68. Fastenpanadel	—	90. Gestoßene Suppe	—
69. Roggen Suppe	—	91. Spargelsuppe	39
70. Schildkröten Suppe	33	92. Böhmisches Suppe	—
71. Selleriesuppe	—	93. Erdbeersuppe	—
72. Suppe mit Eingebundenem	—	94. Obersuppe	—
		95. Rahmsuppe	40

C. Suppen für Kranke und Genesende.

96. Brotsuppe	40	100. Suppe von Habergrüße mit Fleischbrühe	41
97. Erweichende Fleischbrühe	—	101. Stärkende Suppe für Genesende	—
98. Kühlende und Blut reinigende Kräutersuppe	—	102. Kraftsuppe, besonders für Kranke	—
99. Krebsbrühe mit Wurzeln und Kräutern	41		

	Seite
103. Erweichende und kühlen- de Brühe	42

	Seite
104. Krampfstillendes Decoct	42

II. B r ü h e n.

Klare Brühe	42
105. Weiße Brühe	—
106. Gewürzte Bierbrühe	43
107. Starke Fleischbrühe	—
108. Braune Brühe	—
109. Starke Brühe	44
110. Weiße Brühe zu Fricas- sée von Hühnern, Kanin- chen, Fischen oder Gemüse	—
111. Brühe zum wilden Ge- flügel	—
112. Brühe zu Karpfen oder gekochte Butter	—
113. Brühe, für jedes Geflügel tauglich	45
114. Brühe zu kaltem Geflügel	—
115. Pilzbrühe zu Hühnern oder Kaninchen	—
116. Weiße Citronenbrühe über gekochte Hühner	—
117. Leberbrühe	—
118. Eyerbrühe	—
119. Zwiebelbrühe	46
120. Petersilienbrühe zu ma- chen, wenn keine Petersilie zu haben ist	—
121. Brühe zu jungen Gänsen	—
122. Brotbrühe	—
123. Robertbrühe zu Fleisch- schnitten	—
124. Bertonbrühe zu kaltem oder warmem Rindfleisch	47
125. Brühe zu Fischpasteten	—
126. Aepfelbrühe zu Gans- und gebratenem Schweine- fleisch	—
127. Johannisbeerbrühe zu Wildpret	—
128. Schinkenbrühe	—

129. Fischbrühe	48
130. Fischbrühe ohne Butter	—
131. Fischbrühe à la Craster	—
132. Austerbrühe	—
133. Sommerbrühe	49
134. Sardellenbrühe	—
135. Essigbrühe zu kaltem Ge- flügel oder Fleisch	—
136. Bratenbrühe, die sich eine Woche lang hält	—
137. Salmi von Champignons	—
138. Salmi	50
139. Beshamell	—
140. Weiße Goli zum Aufbe- wahren, welche man bey großen Tafeln braucht	—
141. Krebsbutter	51
142. Champignons = Soße	—
143. Italienische Soße	—
144. Kapern = Soße	—
145. Mandel = Kren	52
146. Paradies = Aepfel = Soße	—
147. Sauerampfer = Soße	—
148. Kalte Eyerdotter = Soße	—
149. Gurken = Soße	—
150. Ribisel = (Johannisbee- ren) = Soße	53
151. Herschenpeterschen = (Hage- butten) = Soße	—
152. Kalter Kren	—
153. Pilzen = Soße	—
154. Schalotten = Soße zum Rindfleisch	—
155. Semmelkren	54
156. Grüne Soße	—
157. Kalte grüne Soße	—
158. Klare Soße, die man zu verschiedenem gebrauchen kann	—

	Seite		Seite
159. Rother Rüben = Soße . . .	55	166. Soße auf spanische Art	56
160. Schwarze Brot = Soße	—	167. Königliche Soße . . .	—
161. Soße zu jungen Hühnern	—	168. Piquante Soße . . .	57
162. Braune Zwiebel = Soße	—	169. Sardellen = Soße . . .	—
163. Hopfen = Soße . . .	—	170. Kalte Sardellen = Soße	—
164. Soße auf englische Art	56	171. Butter = Soße . . .	—
165. Soße auf holländische Art	—	172. Weiße Soße . . .	—

III. Vom Fleische überhaupt.

Vor Erinnerung . . .	58	187. Rundstück von Rindfleisch	62
175. Beefsteaks	59	188. Aufgerolltes, einem Hasen gleichendes Rindfleisch	—
174. Beefsteaks mit Austern = Soße	—	189. Das Pökeln und Kochen der Rindszungen . . .	63
175. Ein anderes Beefsteaks	—	190. Eine andere Art . . .	—
176. Italienisches Beefsteaks	—	191. Englischer Lungenbraten	—
177. Rindfleischschnitte . . .	60	192. Gefochtener Lungenbraten	64
178. Dshengaumen	—	193. Gebratener Lungenbraten	—
179. Rindfleischkuchen, ein Seitengericht des Fleisches	—	194. Braunes Rindfleisch	—
180. Rindfleisch einzumachen	—	195. Holländisches Rindfleisch	65
181. Eine andere Art	61	196. Rindfleisch auf wälsche Art	—
182. Das Innere eines kalten Lendenstückes zuzurichten .	—	197. Kostbraten	—
183. Fricassée vom kaltem Rindfleisch	—	198. Ein anderer Kostbraten	—
184. Oliven = Rindfleisch . . .	—	199. Gefüllter Kostbraten .	66
185. Dasselbe Gericht auf andere Art	62	200. Gespickte Schnitzel von Rindfleisch	—
186. Rindfleisch à la Vingrette	—	201. Dshenschweif	—

IV. G e m ü s e.

Vor Erinnerung	67	208. Kohlrabi auf gemeine Art	70
202. Häuptel oder weißes Kopfkraut auf gemeine Art	68	209. Braun gedünsteter Kohlrabi	—
203. Gedünstetes weißes Kraut	—	210. Gefüllte Kohlrabi zu Nebenspeisen	—
204. Gefülltes und gestürzttes Weißkraut	—	211. Junge Kohlrabi mit Schinken	—
205. Weißes gefülltes Kraut oder Kohl	69	212. Weiße Rüben mit Zucker gedünstet	71
206. Mit Schalotten braun gedünsteter Kohl	—	213. Mit süßem Obers gedünstete gelbe Rüben	—
207. Kohl mit Reis, auf wälsche Art	—		

Seite		Seite
214.	Blaues Kraut mit Ka- stanien	71
215.	Blauen Kohl mit Schin- ken und Rahm	—
216.	Blumenkohl mit But- ter-Soße	72
217.	Gebackenen Karfiol mit Rahm-Soße	—
218.	Spargel mit Butter-Soße	—
219.	Spargel mit Butter und Limonienfaft	—
220.	Spinat mit Fleischbrühe	—
221.	Farcirter Spinat	73
222.	Mit Milch gekochter Spinat	—
223.	Gekochte Endivien zum Gemüse	—
224.	Gekochte grüne Erbsen	—
225.	Fein ausgelöste Zucker- erbsen mit Obers	74
226.	Ausgelöste grüne Erbsen mit jungen Hühnern	—
227.	Junge Fisoln mit Pe- tersilie gedünstet	—
228.	Sellerie mit Erdäpfeln gekocht zum Gemüse	75
229.	Sellerie mit Käse	75
230.	Farcirte Artischocken mit Soße	—
231.	Artischocken mit kurzer Soße gekocht	—
232.	Gebackene und gefüllte Artischocken	76
233.	Ordinäre Erdäpfel mit Zwiebeln	—
234.	Gedünstete und fricassirte Erdäpfel	—
235.	Erdäpfel mit Käse	77
236.	Erdäpfel mit Majoran	—
237.	Erdäpfel mit Obers und grüner Petersilie	—
238.	Gespaltene Erdäpfel auf andere Art	—
239.	Fascirter Karfiol	—
240.	Gedünstetes Sauerkraut	78
241.	Durchgeschlagene Linsen	—
242.	Linsen mit Repphühner	79
243.	Böhmische Erbsen mit Coteletten	—
244.	Grüne Fisoln	—
245.	Gebackener Hirsebrey	80

V. Speisen für Kranke und Genesende.

Vorerinnerung	80	251. Muß für Schwache und sehr Entkräftete	82
246. Fleischgallerte	—	252. Reispudding für Gene- sende, deren Magen schon etwas Verdauungskraft hat	—
247. Gallerte mit Brustkräutern	81	253. Reispanade	—
248. Kälberlungenmuß	—	254. Reisschleim	—
249. Kraftbrey für Genesende	—		
250. Muß von Zuckerwurzeln für Entkräftete	—		

VI. Von der Bereitung verschiedener Würstgattungen.

Vorerinnerung	83	258. Bratwürste	85
255.) Zweyerley Arten von		259. Gehirnwürste	—
256.) Rindfleischwürsten	84	260. Französische Würste	86
257. Würste von Schöpfen- fleisch	85	261. Saucischen oder Brat- würstchen	—

	Seite		Seite
262. Französische Saucischen	86	265. Würste von Kalbs-	
263. Würste vom Kalbfleisch	—	Gänselebern, oder Kreb-	
264. Würste von gebratenen		sen &c.	87
Kapunen, Hühnern, Zn-		266. Negwürste oder Frican-	
dianen und Kalbsbraten .	87	dellen	—

Zweyter Abschnitt.

I. Fischspeisen.

Vorerinnerung.	89	286. Forellen, blau gesotten	105
A. Fische.		287. Forellen in Wein . . .	—
B. Von Schildkröten . . .	—	288. Forellen in Oliven-Soße	106
C. Von Fröschen	90	289. Forellen fashirt . . .	—
D. Von Aустern	91	290. Forellen gebraten . . .	—
E. Von Schnecken	—	291. Haringe gebacken und ge-	
F. Von Krebsen	93	braten	—
267. Aal, gebratener	99	292. Frösche gebacken . . .	107
268. Aal, gebratener mit grü-		293. Frösche fricassirt . . .	—
ner Soße	—	294. Grundeln in Limonien-	
269. Aal, in der Pfanne ge-		Soße	108
braten	100	295. Hausen zu dünsten . . .	—
270. Aal, blau gesotten . . .	—	296. Hausen gebraten . . .	—
271. Aalruppe mit polnischer		297. Gebratener Hecht mit	
Soße	—	Soße	109
272. Aalruppe in Sauerkraut	101	298. Hecht mit Sardellen ge-	
273. Aal, gebratener	—	spielt und gebraten . . .	—
274. Austern, gebackene . . .	—	299. Gebratener Hecht mit	
275. Austern mit Ruttenteber		Austern	—
in Limonien-Soße	102	300. Kleine gebratene Hechte	110
276. Barben, mit schwarzer		301. Hecht gebratener in Po-	
polnischer Soße	—	meranzen-Soße	—
277. Barben, gebraten mit		302. Hecht gebratener in	
Sardellen-Soße	103	Weinbrühe	—
278. Biberbraten zuzurichten	—	303. Hecht heiß abgesotten	
279. Biber zuzubereiten . . .	—	mit Kren	—
280. Biber in der Soße	—	304. Hecht mit Senf	111
281. Dicksisch in Kren	104	305. Hecht mit Austern . . .	—
282. Dickschänten (Lauchschänten)		306. Hecht mit Champignons	—
gut zuzurichten	—	307. Hecht mit Karfiol . . .	112
283. Fische zu sulzen	—	308. Hecht mit Sardellen-	
284. Fischotter gebraten . . .	105	butter	—
285. Fischotter in Zwiebel-Soße	—	309. Hecht mit Sauerkraut	—

Seite		Seite	
310.	Hecht mit Fricassée . . .	113	322. Karpfen auf italienische Art
311.	Hecht, farcirter	—	323. Karpfen auf polnische Art
312.	Hecht auf portugiesische Art	114	324. Karpfen auf ungarische Art
313.	Hecht mit englischer Soße	—	325. Karpfen auf tyroler Art
314.	Hecht in böhmischer Soße	—	326. Karpfen mit rother Weinbrühe
315.	Hecht in polnischer Soße	115	327. Karpfen, gefulzter
316.	Hecht mit Butter und grüner Petersilie	—	328. Karpfen, gefüllter
317.	Karpfen, blau abgefotten	—	229. Krebse mit grünen Erbsen
318.	Karpfen in Sauerampfer-Soße	116	330. Rohrhühner in brauner Soße
319.	Karpfen auf bairische Art	—	331. Rohrhühner in einer andern Soße
320.	Karpfen in böhmischer Soße	—	332. Faschirte Krebse
321.	Karpfen auf französische Art	117	333. Gedünstete Krebse

II. Eingemachtes.

Vorerinnerung	121	349. Kälbernes Hirn in Limonien-Soße	128
334. Hühner in Butter-Soße mit Karfiol	122	350. Kälberne, braun gedünstete Carbonaden	—
335. Hühner mit grünen Erbsen und Krebschweifen	—	351. Kälberner Schlegel mit geselchten Zungen gespickt	—
336. Faschirte Hühner	—	352. Gefüllter kälberner Schlegel mit Soße	129
337. Hühner in Fricassée	123	353. Gespickte kälberne Schnitzel	—
338. Heiß abgefottene Hühner	—	354. Kalbskopf in Fricassée	—
339. Gedünstete Aenten mit kleinen Zwiebeln	—	355. Faschirter Hase	130
340. Aenten mit Reis faschirt	124	356. Lämmernes in Bertram-Soße	—
341. Faschirter Indian	—	357. Gedünstetes Lämmernes	131
342. Kapaun mit Müschel	125	358. Ragout von den Flügeln der Indianen und Aenten	—
343. Kapaun in der falschen Müschel-Soße	—	359. Ragout von Kalbfleisch	—
344. Faschirte Lauben	126	360. Ragout von einem Reh Rücken	132
345. Gedünstete Lauben	—	361. Am Spieße gebratene Zungen mit Cardellen-Soße	—
346. Kälberne Brust in der Glaze	—	362. Zungen in polnischer Soße	—
347. Kälberne Brust in der Limonien-Soße	127		
348. Kälberne Brust mit Spargel, Krebsen und grünen Erbsen gefüllt	—		

	Seite		Seite
363. Zunge in der Hetschen- petchen = Soße	133	370. Ragout von Rückenmark, Spargel und Austern	135
364. Ungarisches Gulaschfleisch	—	371. Ragout von einer jungen Gans oder Ente	—
365. Wiener Gulaschfleisch	—	372. Ragout von Kalbfleisch und Pilzen	—
366. Im Brandteig gebackener Kalbskopf	134	373. Ragout von übrig geblie- benem Braten	—
367. Gemischtes Ragout von Bries und Butter	—	374. Staffad von Kalbsfleisch	136
368. Kalbsbriele fricassirt	—	375. Staffad von Wildpret	—
369. Gemischtes Ragout mit gefärbten Schütteln	—		

III. Schwammgewächse.

Vorerinnerung	136
-------------------------	-----

Dritter Abschnitt.

I. Puddinge.

Vorerinnerung	138	392. Pudding von Nierenfett	141
376. Mandel-Pudding	—	393. Jäger-Pudding	142
377. Gebackener Mandel-Pud- ding	139	394. Eyerkäse-Pudding	—
378. Sago-Pudding	—	395. Makaroni-Pudding	—
379. Pommeranzen-Pudding	—	396. Aprikosen-Pudding	—
380. Citronen-Pudding	—	397. Gebackter Stachelbeer- Pudding	143
381. Gebackener Aepfel-Pud- ding	—	398. Buttermilch-Pudding	—
382. Holländischer Pudding	—	399. Topfen-Pudding	—
383. Holländischer Reis-Pud- ding	140	400. Schnell gemachter Pud- ding	—
384. Leichter Pudding	—	401. Walliser Pudding	—
385. Puddingseher	—	402. Eine Charlotte	144
386. Bitter-Pudding	—	403. Pudding à la Rodney	—
387. Durchsichtiger Pudding	141	404. Pudding mit Kirsch-Soße	—
388. Reis-Pudding	—	405. Pudding von Reis und Kirschen	145
389. Reis-Pudding mit Obst	—	406. Pudding mit Chaudeau, wie er bey uns am beliebte- sten ist	—
390. Erdäpfel-Pudding	—		
391. Pudding von Rindfleisch- Schnitten oder Nieren	—		

II. Verschiedene Gattungen anderer Mehlspeisen.

	Seite		Seite
Vor Erinnerung	146	422. Abgetriebenes Pfanzel in Milch	153
407. Ausgezogener Mehls- del	147	423. Aufgetriebenes Pfanzel in Wein aufgeköcht	—
408. Krebsstrudel	148	424. Geschnittene Nudeln in Milch	—
409. Reisstrudel	—	425. Gestuzte oder abgetrock- nete Nudeln	154
410. Marktstrudel	—	426. Abgetrocknete Tropfnudeln —	—
411. Strudel, mit Aepfel ge- füllt	149	427. Semmelnudeln	—
412. Topfenstrudel	—	428. Butternudeln	—
413. Chocoladestrudel	—	429. Regenwürmernudeln in Milch	155
414. Ordinaire, aufgegangene oder bairische Dampfnudeln	150	430. Kleine Bauchstecherl	—
415. Bessere Gattung von bai- rischen Dampfnudeln	—	431. Mehlgerste oder getriebe- ner Teig in Milch	—
416. Dampfnudeln mit Krebs- sen gefüllt	151	432. Reis in Milch mit Zu- cker und Zimmt	—
417. Ducatennudeln	—	433. Abgetriebenes Griespfan- zel in der Milch	156
418. Topfennudeln mit Rahm	152	434. Grieschmarren	—
419. Erdäpfelnudeln	—	435. Ordinärer Mehlschmarren —	—
420. Abgetriebene Butternos- kerln	—	436. Semmelschmarren	—
421. Beschamell = Nockerln in Milch	153		

III. Einschiebspfeisen.

Vor Erinnerung	157	450. Carbonaden von Kälber- leber	161
437. Gute Blunzen	—	451. Faszhirte Carbonaden —	—
438. Fleischbecherl	—	452. Faszhirte Carbonaden auf andere Art.	—
439. Leberbecherl	158	453. Gebackene, kälberne Leber —	—
440. Gebackenes Kälberbries —	—	454. Fleischpfanzel	—
441. Euter, geselchtes	—	455. Fleischpfanzel auf andere Art	162
442. Ruheuter.	—	456. Hirnpöföfen	—
443. Gebackene Kälberfüße	159	457. Pöföfen mit kälbernem Milz —	—
444. Kälberfüße auf andere Art —	—	458. Gebackene Sardellen. 163	—
445. Gebackenes Hirn	—	459. Gebackene Schlickkrapsen —	—
446. Judenbraten	—	460. Fleischwandeln.	—
447. Französische Carbonaden	160	461. Fleischwandeln auf an- dere Art	—
448. Lämmerne Carbonaden im Schlafrock	—		
449. Carbonaden von jungen Tauben	—		

	Seite		Seite
462. Krebswürste	164	469. Raupaunermwürste	165
463. Bratwürste mit Wein	—	470. Netzwürste	166
464. Gebackene Fleischwürste	—	471. Nudelwürste	—
465. Gebackene Fleischwürste anderer Art	—	472. Nblatwürste	—
466. Andere Art gebackener Fleischwürste	165	473. Ragoutwürste	167
467. Hirnwürste	—	474. Andere Ragoutwürste	—
468. Hirncarbonade	—	475. Gefüllte Würste von Brandteig, Ribiseln oder Hagebutten	—

IV. Pasteten.

Vorerinnerung	168	488. Pasteten von jungen Gän- sen	174
476. Stockfisch-Pastete	171	489. Aenten-Pastete	—
477. Garnälen-Pastete	—	490. Pastete von Gänse-Ge- kröse	175
478. Hummer-Pastete	—	491. Tauben-Pastete	—
479. Fisch-Pastete	172	492. Krepvühner-Pastete	—
480. Sardellen- und Lauch- Pastete	—	493. Kalte Hasen-Pastete	—
481. Pastete von Rindfleisch- Schnitten	—	494. Französische Pastete	—
482. Kalbfleisch-Pastete	—	495. Auster-Pastetchen	176
483. Sehr kräftige Kalbfleisch- Pastete	173	496. Hummer-Pastetchen	—
484. Kalbskopf-Pastete	—	497. Kalbfleisch-Pastetchen	—
485. Kalte Pastete von Schwein- oder Hammelfleisch	174	498. Puterfleisch-Pastetchen	—
486. Gefüllte Pastete	—	499. Süße Fleisch-Pastetchen	—
487. Pastete von Hühnern	—	500. Wildpret-Pastete	—
		501. Auerhahn-Pastete, kalte	177
		502. Genueser Pastetchen	178

Vierter Abschnitt.

I. Obstspeisen.

503. Aepfel-Compot	179	511. Hagebutten- und Weinbee- ren-Compot	—
504. Gestütztes Aepfel-Compot	—	512. Lattwerge oder Sulze von Hohlunder	—
505. Birnen-Compot mit Kar- melzucker	—	513. Aepfelkissel	—
506. Birnen-Compot	180	514. Aepfelhütel	182
507. Quitten-Compot	—	515. Aepfel im Schlafrock	—
508. Compot von frischen Zwetsch- ken	—	516. Aufgelaufene Obstspeise	—
509. Schwarzer Hohlunder	—	517. Aufgegangene Aepfel	183
510. Geziertes Aepfel-Compot	181	518. Aepfel anderer Art	—

	Seite		Seite
519. Aepfelschlange	185	547. Aepfelwürstel	192
520. Gebackene Aepfelspalten	184	548. Gefüllte Birnen	—
521. Aepfeltrauben	—	549. Birnen von Mandeln	—
522. Gebackene Birnen	—	550. Rüben von Mandeln	—
523. Gedünstete Birnen	185	551. Semmel mit Weichseln	193
524. Blamaschee-Aepfel	—	gefüllt	193
525. Gebackene Weichseln oder	—	552. Gedünsteter Hühler	—
Kirschen	—	553. Gesulzte Hühlerbeeren	—
526. Gedünstete Aepfel	186	554. Gesäumte Aepfel	194
527. Gedünstete Maschanzer-	—	555. Gesäumte Quitten	—
Aepfel, welche roth werden	—	556. Gedünstete Pflirschen	—
528. Aepfelmusch	—	557. Gedünstete Ribisel	—
529. Quittenkipseln	—	558. Geröstete Kirschen	195
530. Maurachen von Aepfeln	187	559. Geröstete Heidelbeeren	—
531. Gedünstete Quitten	—	560. Gesprizter Aepfelsalat	—
532. Kaiseräpfel	—	561. Gesulzter Aepfelsalat	196
533. Gesulzte Aepfel	188	562. Schwäbischer Zwiebelku-	—
534. Gedünstete Weichseln	—	chen	—
535. Zwetschenmusch	—	563. Geröstete, gedörrte Weich-	—
536. Gedünstete Zwetschen	—	seln	—
537. Gebackene Zwetschen	189	564. Dürre gekochte Zwetschen	—
538. Gedörrte gebackene Zwetsch-	—	565. Eingesottene Ribisel	197
ken	—	566. Eingesottener Ingwer	—
539. Färschire Aepfel	—	567. Quittenfas	—
540. Weichseltrauben	190	568. Marillensasse	198
541. Germäpfel	—	569. Spanische Weichseln	—
542. Gebackene Marillen	—	570. Eingemachte kleine grüne	—
543. Gefüllte Marillen	191	Pomeranzen	—
544. Gebackene Aepfel mit Weich-	—	571. Eingemachte Muscatnüsse	199
seln gefüllt	—	572. Erdbeeren-saft	—
545. Aepfelknödel	—	Schl u ß b e m e r k u n g	—
546. Portugiesische Aepfel	—		

II. Eyer speisen.

Vorerinnerung	200	581. Gebratene Eyer mit Ra-	—
573. Eyer auf französische Art	201	gout	203
574. Aufgegangene Eyer	—	582. Gefüllte Eyer	—
575. Eyer-Auslauf	—	583. Gerührte Eyer mit Semmel-	—
576. Eyerbraten	—	584. Gesezte Eyer	204
577. Eyer-Bubbert	202	585. Gesezte Eyer mit Sardellen-	—
578. Eyerdotter-Mudeln	—	586. Graseyer	—
579. Gebackene Eyer in Brühe	—	587. Eyer in Essig und sauern	—
580. Eyergebäckenes	203	Rahm	—

	Seite		Seite
588. Gebackene Eyerkäse	205	599. Kalte Eyer mit Essig und Dehl	207
589. Süße Eyerknödel	—	600. Gefüllte Eyer mit sauern Rahm	208
590. Eyerkuchen mit Frühlings- kräutern	—	601. Eyer in Schmalz	—
591. Eyerkuchen mit gelben Rüben	—	602. Gefüllte Eyer in Schmalz	—
592. Eyerkuchen mit Semmel- bröseln	206	603. Eyerschmalz mit Äpfeln	—
593. Eyerkuchen mit Spargel	—	604. Portugiesische Eyer	209
594. Eyerkuchen mit Weichseln	—	605. Eyer mit Pöckelhäringen	—
595. Kleine Eyer-Mandelkuchen	—	606. Eyer mit Senfbrühe	—
596. Eyer mit Beschamell	207	607. Eyer-Magout	—
597. Ein lutherisches Eyer- schmalz	—	608. Ein anderes Eyer-Ka- gout	210
598. Gebackene Eyer oder Och- senaugen	—	609. Eyerwandel	—
		610. Weiche Eyer	—
		611. Eyerwürste	—

III. C r e m e ' s

Vorerinnerung	211	619. Creme-Mockerln	214
612. Limonien- oder Pome- ranzen-Creme	—	620. Gesulzte Milch mit Schnee	—
613. Chocolate-Creme	—	621. Erdbeer-Creme	215
614. Vanigle-Creme	212	622. Bekrauste Butter	—
615. Kaffee-Creme	—	623. Mandelkäse	—
616. Karmel-Creme	213	624. Creme von Weischen	—
617. Mandel-Creme	—	625. Creme von Weintrauben	216
618. Wein-Creme	214	626. Creme von schwarzem Brot	—

IV. G e f r o r n e s.

Vorerinnerung	216	640. Makaronen-Gefrorenes	220
627. Ananas-Gefrorenes	217	641. Rosen-Gefrorenes	221
628. Vanigle-Gefrorenes	218	642. Kirschen-Gefrorenes	—
629. Kaffee-Gefrorenes	—	643. Gefrorenes von Marillen	—
630. Chocolate-Gefrorenes	—	644. Apfel-Gefrorenes	222
631. Butter-Gefrorenes	—	645. Gefrorenes von Quitten	—
632. Bisquiten-Gefrorenes	219	646. Ribisel-Gefrorenes	—
633. Gefrorenes von gebrann- ten Mandeln	—	647. Ziberschken-Gefrorenes	—
634. Quitten-Gefrorenes	—	648. Hetschenperschen-Gefrorenes	223
635. Limonien-Gefrorenes	—	649. Gesulzter gelber Rüben- Salat	—
636. Pfirsich-Gefrorenes	220	650. Gesulzter Pomeranzen- Salat	—
637. Pistazien-Gefrorenes	—	651. Papina-Gefrorenes	224
638. Pomeranzen-Gefrorenes	—	652. Pfirsichblätter-Gefrorenes	—
639. Erdbeer-Gefrorenes	—		

	Seite		Seite
653. Gefrorenes von Weichseln	225	655. Creme = Gefrorenes . . .	225
654. Gefrorenes von Johannis- beeren	—	656. Eisrahm	—
		657. Preiselbeeren = Gallerte . . .	—

Fünfter Abschnitt.

I. Braten.

A. Vom zahmen Geflügel	226	680. Kapaun mit Schnecken	264
B. Wildpret	241	681. Tauben, gebraten . . .	265
Vorerinnerung	—	682. Kälberner Schlegel, ge- braten	—
658. Wilddänte, gebraten . . .	242	683. Kälberner Schlegel mit Sardellen	—
659. Fasan, gebraten	—	684. Kälberner Schlegel sammt dem Nierenbraten gefüllt . . .	266
660. Fasan, auf englische Art . .	—	685. Lämmerner Schlegel, sammt dem Nierenbraten gefüllt . . .	—
661. Hasen, gebraten	—	686. Spanferkel, gebraten . . .	—
662. Haselhühner, gebraten . . .	243	687. Hammelbrust, gebraten	267
663. Hirschziemer, gebraten . . .	—	688. Hammelschnitten, gebraten . .	—
664. Krametsvögel, gebraten . . .	—	689. Lammbrust mit Gurken . . .	—
665. Lerchen auf dem Roste gebraten	—	690. Lammsschnitte, gebraten . . .	—
666. Lungenbraten wie einen Hasen zuzurichten	244	691. Kalbsvorderviertel, ge- braten	—
667. Repphühner, gebraten	—	692. Schottische Kalbfleisch- scheiben, gebraten	268
668. Rehschlegel, gebraten	—	693. Aufgewickelter Schweins- rücken, gebraten	—
669. Rehbrücken, gebraten	—	694. Frischer Schinken, ge- braten	—
670. Rohrhühner, gebraten	—	695. Gans, gebraten	—
671. Schnepfen, gebraten	245	696. Aente gebraten	269
672. Wachtele, gebraten	—	697. Indian auf andere Art	—
673. Wildtrauben, gebraten	—	698. Schöpfschlegel, gebraten . . .	—
C. Vom Kalbfleische	246	699. Schweinsbraten im Netz . . .	—
D. Von Schafen	252	700. Gepöckelte Schinken, gesotten	270
E. Von Schweinen	256	701. Sauer eingemachter Schöp- fschlegel	—
F. Vom gebratenen Ge- flügel, Kälbernen, Läm- mern und Spanferkel	263	702. Kälberne Schnitzel	—
674. Auerhahn, gebraten	—	703. Einz andere Art	—
675. Junge Hühner, gebraten . . .	—		
676. Junge Hühner, gebacken . . .	—		
677. Indian, gebraten	264		
678. Kapaun mit Austern ge- füllt und gebraten	—		
679. Kapaun mit Sardellen	—		

II. Salat.

	Seite		Seite
Wiedererinnerung . . .	271	712. Härringsalat mit Kartoffeln	275
704. Sardellenalat . . .	274	713. Artischockensalat . . .	276
705. Ordinärer grüner Salat —		714. Karfiolsalat	—
706. Gurkensalat	—	715. Spargelsalat	—
707. Gezierter Salat mit gefärbten Eiern	—	716. Wälscher Salat	—
708. Kräutersalat mit Blumen	275	717. Warmer Specksalat . . .	—
709. Pomeranzensalat zu gebratenem Geflügel	—	718. Krautsalat mit Speck .	277
710. Wurzelsalat	—	719. Warmer Hopfensalat . . .	—
711. Schneekensalat	—	720. Russischer Salat auf Reisen mitzunehmen	—

Sechster Abschnitt.

Bäckereyen.

A. Zuckerbäckereyen.

721. Apfeltorte	279	739. Kastanien-Torte	288
722. Bisquit-Torte	—	740. Kaiser-Torte	—
723. Eine andere Bisquit-torte	280	741. Kleyen-Torte	289
724. Kolladen von Bisquit-Teig	—	742. Linzer-Torte	—
725. Blättertorte	281	743. Gerührte Linzer-Torte . . .	—
726. Französische Blättertorte	282	744. Linzerteig, brauner	290
727. Brösel-torte	283	745. Mandel-Torte, gerührte . . .	—
728. Brot-torte	—	746. Mandel-Torte, gestiftelte	291
729. Buttertorte in Blättern	284	747. Gestiftelte Mandel-Torte in Streifen	—
730. Buttertorte mit Pfirsichen	—	748. Mandel-Torte, getrocknete	292
731. Chocolate-Torte	285	749. Pomeranzen-Torte	—
732. Eine andere Chocolate-Torte	—	750. Quitten-Torte	293
733. Chocolate-Guß zu Torten und kleinen Bäckereyen	286	751. Spanische Wind-Torte	—
734. Erdäpfel-torten	—	752. Torte von geläutertem Zucker	294
735. Gesottene Torte	287	753. Zucker-Torte	—
736. Gesulzte Torte	—	754. Carmeliter-Torte	295
737. Gewürztorte	—	755. Torte Crocante	—
738. Brillirte Torte	288	756. Kraft-Torte	296
		757. Wiener-Torte	—
		758. Wiener-Torte anderer Art	—

	Seite		Seite
759. Baum-Zorte	296	761. Rahm-Zorte	297
760. Zwetschen-, Kirschen-, Johannisbeeren-, Himbeer- ren-, Erdbeeren- und andere Muß-Zorten	297	762. Schwarze Mandel-Zorte —	
		763. Leipziger-Zorte	798
		764. Eyer-Zorte	—
		765. Erdbeeren-Zorte	—

B. Ordinäre und kleine Bäckereyen.

766. Tyrolerstrudel	299	800. Mandelringe	307
767. Ein Guß über Kuchen —		801. Spritzgebäckenes	—
768. Ein Guß über einen sehr großen Kuchen	—	802. Spritzkuchen	—
769. Gewöhnlicher Kuchen —		803. Erdäpfelkuchen	308
770. Auf andere Art	300	804. Zuckerstrauben	—
771. Ein trefflicher Kuchen —		805. Schneeballen	—
772. Reise-Tropfkuchen —		806. Hohlrippchen	309
773. Platte Kuchen, die sich lange halten	—	807. Eisenkuchen	—
774. Kleine weiße Kuchen 301		808. Braun gebäckene Mandeln —	
775. Kleine mürbe Kuchen —		809. Zuckerbrezeln	—
776. Corinthen-Kuchen	—	810. Gute Krappen zu backen 310	
777. Auf andere Art	—	811. Pfeffernüsschen	—
778. Ein Pfund Kuchen	302	812. Weiße Pfeffer- oder Leb- kuchen	311
779. Königinn-Kuchen	—	813. Französische Pfefferkuchen —	
780. Shrewsbury-Kuchen	—	814. Confect-Pfefferkuchen 312	
781. Tunbridge-Kuchen	—	815. Marzipan	—
782. Reismehl-Kuchen	—	816. Laubfrösche	—
783. Wasserkuchen	303	817. Bauernbrot	—
784. Schwammkuchen	—	818. Zucker-Zwieback	313
785. Theekuchen	—	819. Holländischer Zwieback —	
786. Berton-Kuchen	—	820. Moscowitterbrot	—
787. Ein Bisquit-Kuchen	—	821. Makronen oder bitterer Bisquit	—
788. Makronen I.	—	822. Spanischer Bisquit	314
789. Krachnüsse	304	823. Französischer Bisquit —	
790. Brezeln	—	824. Spanischer Wind	—
791. Aniesbrezeln	—	825. Torteletts	—
792. Aniesbrot	—	826. Süße Makronen	315
793. Schlangenkuchen	—	827. Bittere Makronen	—
794. Ein guter Kugelhopf 305		828. Spanische Eyer	—
795. Rosinenkuchen	—	829. Kaiser-Bisquit	—
796. Frischer Kirschen- oder Zwetschenkuchen	—	830. Windbeutel	—
797. Rahmkuchen	306	831. Hobelspane	316
798. Guter Napfkuchen	—	832. Spieß- oder Baumkuchen —	
799. Pfannkuchen	—	833. Mandeloblaten	317
		834. Chocolatebrot	—

	Seite		Seite
835. Kaffeebrot	318	862. Limoniébögen	326
836. Kümmelkuchlein	—	863. Mandelbögen	—
837. Citronenbonbons	—	864. Mandelbögen mit Pistazien. Mandelbögen mit Eibeben. Mandelbögen auf französische Art	327
838. Harlequinbonbons	319	865. Mandelbögen, weiße	—
839. Chocolate-Maracina-Bonbons	—	866. Bögen von Pomeranzeneis	—
840. Gerstenzucker	320	867. Vaniglie-Bogen	328
841. Brustkuchen von Maracina	—	868. Feine Finger-Hohlhippen	—
842. Rosenkrustkuchen	—	869. Quitten-Hohlhippen	—
843. Blaue Brustkuchen	—	870. Simmt-Hohlhippen	329
844. Gelbe Brustkuchen	—	871. Gehackte Mandelhippen	—
845. Grüne Brustkuchen	321	872. Makronen-Hippen	—
846. Magenmorsellen	—	873. Aepfelschnitten mit Pistazien	330
847. Ingwermorsellen	—	874. Erdbeeren-Schnitten	—
848. Weiße Conserven	—	875. Marillenschnitten	—
849. Gebrannte Mandeln	322	876. Mandel-Maultaschen	—
850. Muscazin oder Nüßchen	—	877. Becherln von gerührtem Mandelteig	331
851. Citronatwandel	—	878. Chocolatekrapsen mit gesaumter Milch	—
852. Erdapfel-Wandel	323	879. Punschkrapsen	332
853. Cremewandel	—	880. Eis-Lebzelten	333
854. Mandelwandel	—	881. Gewürzstangeln	—
855. Weichselwandel	324	882. Kapseln von Brot-Lortenteig	—
856. Bisquitbögen	—		
857. Bögen von Buttermteig	—		
858. Chocolatebögen	—		
859. Französische Bögen	325		
860. Gewürzbögen	—		
861. Brillaschbögen	—		

Siebenter Abschnitt.

Getränke.

Vor Erinnerung	334		
A. Gebrannte Wässer, Rosoglio, Liqueure.			
883. Drangenblüchwasser	334	890. Carminatio	336
884. Simmtwasser	—	891. Krausemünz-Aquavit	—
885. Rosoglio	—	892. Sellerie-Aquavit	—
886. Danziger Doppel-Aquavit	335	893. Rother Aquavit	—
887. Persico	—	894. Wachholder-Aquavit	337
888. Mastix-Aquavit	—	895. Anies-Aquavit	—
889. Simmtessen	336	896. Citronen-Aquavit	—

	Seite		Seite
897. Rosmarin-Aquavit . . .	337	914. Chocolate	341
898. Luftwasser	—	915. Guter Kaffeh	—
899. Sächsisches Magenwasser	—	916. Punsch zu machen . . .	—
900. Englischer Aquavit . . .	338	917. Kalter Punsch	342
901. Magen-Aquavit	—	918. Bischof	—
902. Londoner Magenwasser	—	919. Bischof-Extract	—
903. Bittere Essenz	—	920. Orgad-Essenz	343
904. Magenwasser	—	921. Cristoflet oder Girofle	—
905. Londoner Bitterwasser	—	922. Content	—
906. Brotwasser	339	923. Mandelmilch	—
907. Chemnitzer Luftwasser	—	924. Eine andere Art	344
908. Kataffa	—	925. Limonade	—
909. Himbeeren-Branntwein	—	926. Bavaroise	—
910. Shrub von weißen Johannisbeeren	340	927. Punsch mit Citronat	345
911. Rosenwasser	—	928. Gesunder Thee von Erdbeertraut	—
912. Ungarisches Wasser . . .	—	929. Thee von Kirschensielen	—
913. Lavendelwasser	—		

B. L i f a n e n

930. Verdünnende, erweichende und kühlende Lifane	346	945. Reismehlstrank	349
931. Eröffnende Lifane	—	946. Sago	—
932. Lifane anderer Art	347	947. Efelinnen Milch	—
933. Stark eröffnende Lifane	—	948. Künstliche Efelinnen Milch	350
934. Schlüsselblumen-Meth . . .	—	949. Haferskleim	—
935. Kaisertrank	—	950. Gerstenskleim	—
936. Ein großes Stärkungsmittel	248	951. Rühltrank	—
937. Auf andere Art	—	952. Ein erfrischender Fiebertrank	—
938. Magentränk	—	953. Preiselbeer Trank	—
939. Kalter Magentränk	—	954. Hustentränk	351
940. Mehltränk	—	955. Brotwasser	—
941. Reistränk	—	956. Citronenwasser	—
942. Salep	349	957. Weißwein-Molken	—
943. Milchtränk	—	958. Essig- und Citronen-Molken	—
944. Französischer Milchtränk	—		

C. Künstliche Weine.

959. Honig-Cyder	351	962. Wein von schwarzen Johannisbeeren	353
960. Himbeeren Wein	352	963. Trefflicher Ingwerwein	—
961. Johannisbeeren Wein	—		

	Seite		Seite
964. Trefflicher Schlüsselblu- men-Wein	353	968. Rosinenwein mit Cyder	355
965. Hollunderwein	354	969. Sect = Meth	—
966. Weißer Hollunderwein, der dem Frontignat gleichet	—	970. Englischer Punsch	—
967. Rosinenwein	—	971. Norfolk = Punsch	356
		972. Verder = oder Milch- Punsch	—

D. Bier.

Vorerinnerung	356	975. Trübe gewordenes Bier aufzuklären	357
973. Sauer gewordenes Bier wieder herzustellen	356	976. Germ aufzubewahren	358
974. Mittel für die lange Er- haltung des Biers	357		

E. Essige.

977. Bieressig	359	982. Honigessig	360
978. Kräutereessig	—	983. Trocken Essig	—
979. Rosenessig	—	984. Verdorbenen Essig wieder brauchbar zu machen	361
980. Rosmarinblüthen-Essig	360		
981. Weizenessig	—		

Achter Abschnitt.

A. Gelée's.

985. Gelée von Erdbeeren	363	991. Gelée von Punsch	365
986. Gelée von Muscateller- Trauben	364	992. Gelée von Himbeeren	366
987. Gelée von Pfirsichen	—	993. Gelée von Quitten	—
988. Gelée's von Blumen	—	994. Gelée von Reinetten	—
989. Gelée's von Liqueurs	365	995. Gelée von Weinschil	—
990. Gelée von Kaffeh	—	996. Gelée von Johannisbee- ren	—

B. Gallerte.

997. Gallerte von Hirschhorn	367	998. Gallerte von Fischen	368
------------------------------	-----	-------------------------------------	-----

C. Consumé's und Säfte.

999. Consumé zur Anfeuch- tung	368	1002. Weichselsaft	369
1000. Consumé von Brust- kräutern, bey einem starken Husten zu trinken	369	1003. Weichselsaft mit Essig	—
1001. Quittensaft	—	1004. Maulbeersaft mit Essig	370
		1005. Maulbeersaft mit Zu- cker	—
		1006. Heidelbeersaft	—

D. Marmeladen oder Lattwerge.

	Seite		Seite
1007. Marmelade von Quit-		1011. Marmelade von Psir-	
ten	370	sichen	371
1008. Marmelade von Erd-		1012. Marmelade von Quit-	
beeren	—	ten	—
1009. Marmelade von Gold-		1013. Marmelade von Het-	
reinetten	371	schenpertschen	372
1010. Marmelade von Ma-		1014. Quitten = Confect	—
zillen	—	1015. Quittenkäse	—
		1016. Quittensinken	373

E. S u l z e n.

1017. Ananasulz	373	1039. Sulz vom rohen Kaffee	382
1018. Chocolateulz	374	1040. Sulz von Muscatwein	—
1019. Bändersulz	—	1041. Sulz von Muscat-	
1020. Blanc - manger	375	weintrauben	—
1021. Blanc - manger in Form		1042. Sulz von Muscatwein-	
eines Damenbretes	—	trauben mit Steinobst	—
1022. Blanc - manger mit		1043. Tokayersulz	383
Kaffee	376	1044. Vanigliesulz	—
1023. Erdbeersulz mit ge-		1045. Vanigliesulz mit Hohl-	
mischten Beeren eingelegt	—	hippen eingelegt	—
1024. Himbeersulz	377	1046. Weichensulz	384
1025. Kalter Chaudeau mit		1047. Weichensulz	—
Äpfeln	—	1048. Weinschirlsulz	—
1026. Kaffeesulz mit Obers	—	1049. Gesulzter Chaudeau	385
1027. Limoniensulz	—	1050. Gesulzte Milch mit	
1028. Limoniensulz mit Po-		Bisquit ausgefüttert	—
meranzenspalten	378	1051. Gesulzter Reis	—
1029. Mandelsulz	—	1052. Erdbeerschaum	386
1030. Mandelsulz ohne Hau-		1053. Kaffeeschaum	—
senblase	—	1054. Melirter Milchschaum	—
1031. Marillensulz	379	1055. Gesäumte Milch mit	
1032. Masseduan	—	Chocolate	387
1033. Pomeranzensulz	—	1056. Gesäumte Milch mit	
1034. Gestreifte Pomeranzens-		Erdbeeren	—
ulz	380	1057. Hollsteiner Milch	388
1035. Punschulz	—	1058. Pomeranzenschaum	—
1036. Ribisulz	—	1059. Sulzen von eingefot-	
1037. Rosensulz	381	tenen Säften in einer sol-	
1038. Schwarze Kaffeesulz		chen Jahreszeit, wo keine	
mit Mandelmilch	—	frischen Früchte zu haben sind	—

	Seite		Seite
1060. Schenkel-Gallerte	389	1062. Glocester-Gallerte.	389
1061. Pfeilwurz-Gallerte	—		

Neunter Abschnitt.

Haushaltungsvortheile.

Vom Räuchern des Fleisches nach westphälischer Art.		1080. Rote Rüben einzumachen	402
1063. Geräuchertes Rindfleisch	390	1081. Gelbe Rüben aufzubewahren	403
1064. Geräuchertes Schöpfensfleisch	391	1082. Weiße Rüben	—
1065. Geräuchertes Schweinefleisch	392	1083. Steckrüben] aufzubewahren	—
1066. Von dem Einpökeln des Rindfleisches nach Hamburgerart	393	1084. Erdäpfel aufzubewahren	404
1067. Grüne Erbsen zu bewahren	396	1085. Erdäpfelmehl zu bereiten	—
1068. Grüne Erbsen zu trocknen	—	1086. Selleriewurzeln aufzubewahren	405
1069. Auf eine andere Art	—	1087. Peterfilienwurzeln aufzubewahren	—
1070. Zuckererbsen = Schoten zu trocknen	397	1088. Kohlrabi aufzubewahren	406
1071. Allerley Zucker-, Schminke- oder Sabelbohnen zu trocknen	—	1089. Braunkohl aufzubewahren	—
1072. Grüne Bohnen einzumachen	—	1090. Winter-Endivien aufzubewahren	—
1073. Sauerkraut einzumachen	398	1091. Frische Artischocken zu erhalten	407
1074. Sauerkohl einzumachen	—	1092. Senf anzumachen und aufzubewahren	—
1075. Pfeffer- oder Essiggurken einzumachen	399	1093. Dijoner-Senf	—
1076. Auf eine andere Art	400	1094. Venetianischer Senf oder Mostert	408
1077. Wassergurken einzumachen	—	1095. Eyer lange Zeit gut zu erhalten	—
1078. Morcheln zu trocknen	401	Von Aufbewahrung der Obstarten	409
1079. Spargel aufzubewahren	—	1096. Kirschen zu dörren	411
		1097. Zwetschken zu dörren	—
		1098. Aepfel und Birnen zu dörren	412

	Seite		Seite
1099. Hagebutten (Hetschen- verschen) zu trocknen . . .	412	1128. Berberitzen für Torten und Pastetchen zuzurichten	423
1100. Rosenäpfel aufzube- wahren	—	1129. Apricosen einzumachen	—
1101. Berberisbeeren aufzu- bewahren	413	1130. Apricosen in Gallerte aufzubewahren	424
1102. Citronen aufzubewah- ren	414	1131. Apricosen oder Pflirsche in Branntwein	—
1103. Citronensaft aufzube- wahren	415	1132. Apricosen zu trocknen	—
1104. Zwetschenmus (Powi- del)	—	1133. Apricosenkäse	425
1105. Citronen = Pöckel	416	1134. Pomeranzensaft-Muß	—
1106. Indische Pöckel	—	1135. Orangenblüthe-Kuchen	—
1107. Englischer Bambus	417	1136. Erdbeeren aufzubewah- ren	—
1108. Eingesalzene Citronen	—	1137. Erdbeeren in Wein auf- zubewahren	—
1109. Eingesalzene Zwiebeln	418	1138. Kirschen mit Zucker zu trocknen	426
1110. Zerschnittene Gurken und Zwiebeln einzusalzen	—	1139. Kirschen in Brannt- wein	—
1111. Junge Gurken einzu- salzen	—	1140. Johannisbeeren-Muß	—
1112. Rothen Kohl einzu- machen	419	1141. Johannisbeeren-Gallerte	—
1113. Knospen der Capuciner- kresse statt Kapern	—	1142. Aepfel-Saftmus	—
1114. Schwämme einzupöckeln	—	1143. Aepfel in rother Gallerte	427
1115. Schwammgeist oder Pilz = Ketschup	—	1144. Birnen aufzubewahren	—
1116. Auf andere Art	420	1145. Stachelbeermuß zu Tor- ten	—
1117. Schwämme zu trocknen	—	1146. Himbeeren-Muß	—
1118. Schwammpulver	—	1147. Mirabellen aufzube- wahren	428
1119. Küchenpfeffer	421	1148. Muß von Damascener- Pflaumen	—
1120. Wallnüsse einzusalzen	—	1149. Quittensaft-Muß	—
1121. Auf andere Art	—	1150. Ganze oder halbe Quit- ten aufzubewahren	429
1122. Wallnußgeist od. Wall- nuß = Ketschup	422	1151. Muß von Apricosen und Mirabellen	—
1123. Sardellengeist	—	1152. Citronen-Dropfen	430
1124. Sardellen zu erhalten, wenn die Brühe vertrock- net ist	—	1153. Berberitzen-Dropfen	—
1125. Sardinien einen Sardel- lengeschmack zu ertheilen	—	1154. Ingwer-Dropfen, ein gutes Magenmittel	—
1126. Zucker zu reinigen	—	1155. Pfeffermünzen = Dro- pfen oder Kuchen	—
1127. Früchte zu candiren	423	1156. Kataria-Dropfen	—
		1157. Himbeerenkuchen	431

	Seite		Seite
1158. Johannisbeeren aufzubewahren	431	1165. Lab, zum Gerinnen der Milch zuzubereiten . . .	433
1159. Stachelbeeren aufzubewahren	—	1166. Käse zu machen . . .	—
1160. Damascener = Pfäulen zu Winterpasteten aufzubewahren	432	1167. Käse aufzubewahren . . .	434
1161. Früchte zu Torten, Pasteten u. s. w. aufzubewahren	—	1168. Rahmkäse	—
1162. Citronensaft aufzubewahren	432	1169. Matten-Rahmkäse . . .	435
1163. Pomeranzensaft	—	1170. Butter	—
1164. Limonade, welche den Geschmack und das Ansehen einer Gallerte hat	—	1171. Butter aufzubewahren . . .	—
		1172. Molkenbutter	—
		1173. Devonshire-Rahm	—
		1174. Milch und Rahm aufzubewahren	436
		1175. Rahmsyrup	—
		1176. Gallino = Quark und Molken, wie in Italien . . .	—

A n h a n g.

Wohlgemeinte Rathschläge für Haushaltungen.		einer näheren Bestimmung bedürfen möchten		452
I. Hausthiere	439	IV. Tafel-Arrangement		458
Schweine	—	V. Das Auftragen und Anrichten der Speisen		461
Gänse	442	Suppe		462
Nenten, Hühner.	444	Rindfleisch und Zungen		—
Hunde	445	Warme und kalte Soßen		—
Vögel	446	Gemüsearten und Spargel		463
II. Verzeichniß verschiedener Gegenstände nach den Monaten, in denen sie am besten zeitig und zu haben sind.		Eingemachtes		—
Januar	448	Milchspeisen		464
Februar und März	—	Pasteten		—
April, May und Juny	449	Schinken		—
July, August und September	—	Braten, Schlegel, Rippenstücke u.		465
October	450	Salatgattungen		466
November	451	Fische		—
December	—	Krebse		467
III. Erklärung einiger fremder Wörter welche noch		Austern		—
		Gedünfteres Obst		—
		Obst zum Nachtische		—
		Vom Drauschiren und Vorlegen		468

	Seite		Seite
Vorerinnerung . . .	468	Schnepfen, Krammetsvögel	494
Kapaunen, Poularden . . .	469	Kalbsteisch, Kalbschlegel . . .	495
Indian . . .	471	Hammelbraten	—
Der Birk- und Auerhahn . . .	472	Lammbrust	—
Die Gans	—	Schweinsbraten	—
Die Aenten	473	Rindsbraten	496
Gebratenes Huhn	474	Hase	—
Das gekochte Huhn	—	Rehschlegel	497
Die jungen Hühner und Tauben	475	Hirschbraten	—
Das Repphuhn	476	Wildschwein	—
Die Wachteln- und Krammets- vögel	—	Spanferkel	—
Der Hase	—	VIII. Von Verfertigung der Einbrenn	498
Das Spanferkel	478	IX. Empfehlung einer sehr einfachen, im nördlichen Deutschland unter dem Nahmen »Kälte Kür- che«, allgemein eingeführ- ten Vorrichtung	500
Der Kalbskopf	479	X. Was werden wir morgen kochen?	
Der Schweinskopf	480	Vorerinnerung	501
Der Nierenbraten	481	Speiszettel für den Jänner	503
Schöpfschlegel	—	— — für den Februar	505
Die Lamm- und Kälberbrust	482	— — für den März	508
Die Reh-, Hirsch-, und Schweinschlegel	483	Zugabe von vier Fasttagen	511
Der Rückgrathsbraten	—	Speiszettel für den April	—
Der Schinken	—	— — für den May	514
Der gebratene Fisch	484	Zugabe von vier Fasttagen	516
Die Krebse	—	Speiszettel für den Juny	517
Der Karpfen	—	Zugabe von vier Fasttagen	519
Der Hecht	—	Speiszettel für den July	520
Die Artischocken	485	Zugabe von vier Fasttagen	522
Die Pasteten	—	Speiszettel für den August	523
VI. Ein paar Worte über Ge- würze und Fettigkeiten, bey deren Anwendung zu den Speisen	488	Zugabe von vier Fasttagen	526
VII. Ueber das Dressiren des Geflügels und anderer Braten	490	Speiszettel für den September	—
Zunge Hühner	—	Zugabe von vier Fasttagen	529
Alte Hühner und Kapaune	492	Speiszettel für den October	—
Zunge Tauben	—	Zugabe von vier Fasttagen	532
Indianen	493	Speiszettel für den November	—
Aenten und Gänse	—	Zugabe von vier Fasttagen	535
Fasanen und Repphühner	494	Speiszettel für den December	—
Wachteln, Lerchen, Ortolane und andere kleine Vögel	—	Zugabe von vier Fasttagen	538
		Vorschläge zu Speiszetteln für	

	Seite		Seite.
diejenigen Tage, welche in den meisten Haushaltungen durch gewisse Auszeichnung berücksichtigt zu werden pflegen	538	12. Weihnachtsabend	546
1. Neujahr, Mittag und Abend	—	13. Weihnachtstag	547
2. Faschings-Sonntag	540	14. Stephanstag	—
3. Faschings-Abendunterhaltung	—	15. Sylvesterabend	548
4. Grüner Donnerstag, Fasttag	541	Speiszettel bey besonderen Veranlassungen in der Familie.	
5. Charfreytag, Fasttag	542	16. Geburts- oder Namenstage	—
6. Ostersonntag	—	17. Verlobungsmahl	549
7. Ostermontag	543	18. Hochzeitsmahl	—
8. Pfingstsonntag	—	19. Trauermahl	550
9. Pfingstmontag	544	Gastgebothe.	
10. Kirchweihfest	545	20. Auf 48 Personen an einem Fleischtage	—
11. Lichtbraten	546	21. Auf 36 Personen an einem Fleischtage	551
		22. Auf 24 Personen an einem Fasttage	—
		23. Auf 18 Personen an einem Fasttage	552