

Inhaltsverzeichnis.

Praktische Winke.	Seite		Seite
Maß und Gewicht	1	12. Einbrenn-Suppe	10
Über den Gebrauch von har-	2	13. Einbrenn-Suppe (an-	10
tem und weichem Wasser	2	dere Art)	11
Verwendung von Semmeln	3	14. Engl. Zwiebel-Suppe	11
Über die Verwendung von	4	15. Erbsen-Suppe	11
Einbrenn	4	16. Erdäpfel-Suppe	11
Über Verwendung von süßen	4	17. Fanzel-Suppe	11
Mandeln	4	18. Fischbäuschel-Suppe	12
Bereitung des Schnees	5	19. Fischsuppe (milchig)	12
Das Klopfen des Fleisches	5	20. Fleisch-Kraftsuppe	13
Zubereitung des Fleisches von	5	21. Fleischtaschel- oder	13
Gänsen	5	Fleischtrapsel-Suppe	13
Über den Gebrauch des Koch-	6	22. Frucht-Suppe kalte	13
geschirrs	6	23. Frucht-Suppe (andere	14
Vorteilhaftigkeit des Siebes	6	Art)	14
		24. Grüne Erbsen-Suppe	14
I. Suppen.		25. Hirn-Konfommee	14
1. Bieruppe (milch.)	7	26. Hirn-Fanzel-Suppe	14
2. Bouillon oder braune	7	27. Hühnerknödel-Suppe	15
Suppe	7	28. Hühnerleber = Konfom-	15
3. Braune Suppe	7	mee	15
4. Braune Suppe mit Reis	8	29. St. Julienne-Suppe	15
5. Braune Suppe v. Reb-	8	30. Kalte Schale von Bier	16
huhn	8	31. Kalte Schale von Milch	16
6. Brot-Suppe (gewöhn-	8	32. Karfiol- oder Blumen-	16
liche)	8	fohl-Suppe	16
7. Brot-Suppe	9	33. Kartoffel-Suppe	17
8. Champignons-Suppe	9	34. Karlsbader Suppe	17
9. Durchgeschlagene Erb-	9	35. Klößchen- (Knödel-)	17
sen-Suppe	9	Suppe	17
10. Durchpassierte Erbsen-	9	36. Konfommee-Suppe	18
Suppe	9	37. Konfommee = Suppe	18
11. Eiergräupchen-Suppe	10	(andere Art)	18
		38. Leber-Suppe	19

	Seite		Seite
39. Leber-Fanzel=Suppe	19	75. Echterhazn=Rostbraten	32
40. Lebernocken=Suppe	19	76. Farzierter Beefsteak	33
41. Leberreis=Suppe	19	77. Farzierter Braten	34
42. Linsen=Suppe	20	78. Farzierte Kalbspleße	34
43. Magronen=Suppe	20	79. Farzierter Rostbraten	34
44. Mehl-Fanzel=Suppe	20	80. Fleischherzel in schwarzer Sauce	34
45. Mehl-Nocken=Suppe	21	81. Fleisch mit Remoula- densauce	35
46. Nudel=Suppe	21	82. Fleischfaul (auch Fleisch= kenle, Fleischkugel ge- nannt)	35
47. Panatel=Suppe (milch.)	21	83. Gebackenes Lammfleisch	36
48. Ragout=Suppe	21	84. Gebackene Zunge	36
49. Reis=Suppe (gewöhnl.)	22	85. Gebackene Würstel, Ge- müse zu verzieren oder als Vorpeise	36
50. Sago=Suppe	22	86. Gebratenes Rindfleisch	37
51. Spargel=Suppe	22	87. Gebratenes Rindfleisch (andere Art)	37
52. Schwämme= (Cham- pignons=) Suppe	23	88. Gedünstetes Fleisch	38
53. Suppe à la francoe	23	89. Gedünstetes Fleisch (an- dere Art)	38
54. Suppe à la reine	24	90. Gedünstetes Fleisch (an- dere Art)	38
55. Suppe von Büree mit Erbsen und Reis	24	91. Gefülltes Haffel	38
56. Ulmer Gerstl=Suppe	24	92. Gefülltes Haffel (andere Art)	38
57. Tropfteig=Suppe	25	93. Gefüllte Kalbsbrust	39
58. Wein=Suppe	25	94. Gemischt. Lungenbraten	39
59. Weiße Suppe mit Kalbshirn	25	95. Gepreßtes Fleisch	40
II. Fleischspeisen.		96. Gepreßte Zunge	40
60. Beefsteak	26	97. Geschmortes Fleisch	40
61. Boeuf à la mode	26	98. Geschmortes Fleisch auf ungarische Art	41
62. Boeuf à la mode (andere Art)	27	99. Gewickelte Rostbraten	41
63. Bouletten	27	100. Gewöhl. Rostbraten	41
64. Braten von Rindfleisch	27	101. Gewöhnliches Rind- fleisch	42
65. Eingelegte Zunge	28	102. Haschee	42
66. Eingemachtes Hirn	28	103. Hirnpofese (als Vor- peise)	43
67. Eingemachtes von Kalb- fleisch	29	104. Hulaner Braten	43
68. Englisch. Beefsteak mit Ei	29	105. Koteletts	44
69. Englisch-Braten	30	106. Kalbskotelette	44
70. Englische Kalbspleße	30	107. Kalbfleisch gebraten	44
71. Englisch. Lungenbraten mit Aspik (kalt)	31	108. Kalbfleisch=Frikassée	44
72. Englisch. Lungenbraten mit Aspik (warm)	31		
73. Englischer Roastbeef	31		
74. Englischer Roastbeef (andere Art)	32		

	Seite		Seite
109. Kalbskotelette in Aspik	44	146. Roastbeef	58
110. Kalbsfüße	45	147. Roastbeef (andere Art)	58
111. Kalbsfüße mit Gallert- sauce	45	148. Rostbraten (gewöhnl.)	59
112. Kalbs-Karbonadel	45	149. Rostbraten bayrischer .	59
113. Kalbs- oder Gansleber in Wein	46	150. Rostbraten englischer .	60
114. Kalbsroulade	46	151. Rumpsteaks	60
115. Kalbschnitzel	47	152. Russischer Rostbraten .	60
116. Kalbssteek	47	153. Sauerbraten	61
117. Kalbszunge eingemacht	47	154. Schöpfenfleisch mit Ma- joransauce	61
118. Kalt Aufgeschnittenes aus Rinderbraten	48	155. Schöpfenteule	61
119. Karbonadel (andere Art)	48	156. Schöpfenpleße gebraten	62
120. Lammfleisch gedünstet .	48	157. Tirolerbraten	62
121. Leberkaul (auch Leber- kugel genannt)	49	158. Ungarisches Rinds- oder Kalbsgulasch	63
122. Leberwürste zu braten .	49	159. Wiener Bunschel	63
123. Leberwurst mit Kar- toffeln	49	160. Wiener Rostbraten	63
124. Lungenbraten (selbstver- ständlich rituell ge- reinigt)	50	161. Wiener Schnitzel	64
125. Matrosenfleisch	50	162. Zügel (junge Ziege)	64
126. Paprikafleisch	50		
127. Pariser Zunge	50	III. Saucen.	
128. Bäckelfleisch	51	163. Brot-Sauce	64
129. Bäckelfleisch (andere Art)	51	164. Fischsauce à la tartare	64
130. Bäckelzunge	51	165. Kapern-Sauce	65
131. Polnische Zunge	52	166. Knoblauch-Sauce	65
132. Ragout	52	167. Kopper-Sauce	65
133. Ragout (andere Art)	53	168. Petersilie-Sauce	65
134. Ragout in Muscheln	53	169. Pfeffer-Sauce	66
135. Räucherzunge (warm)	53	170. Polnische-Sauce	66
136. Rauchfleisch mit Erbsen	54	171. Radieschen-Sauce	66
137. Reh	55	172. Sanere Gurken-Sauce	67
138. Rehpleße	55	173. Schnittlauch-Sauce	67
139. Rindsfilet à la We- lington mit Trüffel und Madeira	55	174. Schokoladen-Sauce	67
140. Rindsfleisch in Wein ge- dünstet	56	175. Schokoladen = Sauce (milchig)	67
141. Rindsgulasch	56	176. Schwämmen-Sauce	68
142. Rindsarbonade	56	177. Senf-Sauce	68
143. Rindsmaagen	57	178. Suppentren	68
144. Rollbraten	57	179. Tomaten- oder Paradies- äpfel-Sauce	68
145. Rosschweif	58	180. Trockene Schwämme- Sauce	69
		181. Vanille-Sauce	69
		182. Zwiebel-Sauce	69
		183. Zwiebelsauce mit Wein	69

	Seite		Seite
IV. Braten.			
184. Entenbraten	70	215. Junges von der Gans (Gänselein) mit Li- monesauce	84
185. Fasan mit Trüffeln	70	216. Junges von der Gans (Gänselein) mit Reis	84
186. Gansbraten	71	217. Junge Hühnchen	84
187. Rehbraten	71	218. Chaud-Froid von Reh- huhn	85
188. Gespickter Rindsbraten	72	219. Kapauner	85
189. Kalbsbraten	72	220. Rebhühner (gebraten)	85
190. Kalbsbraten (andere Art)	73	221. Rebhühner (gedämpft) pignons	86
V. Geflügel.		222. Schwarze Ente (Tau- ben, Rebhühner)	86
191. Besteckte Gansbrust	73	223. Schwarze Ente (andere Art)	87
192. Besteckte Gansleber	74	224. Steierischer Kapauner	87
193. Eingemachtes Huhn mit Pomeranzen	74	225. Tauben-Salme	87
194. Farzierte Gansbrust	74	226. Truthahn gefüllt mit Trüffeln	88
195. Farzierte Gansleber in Aspiz	75	227. Überzogene Henne	88
196. Farzierte Krametsvögel	75	228. Ungarisches Huhn mit Tomaten (Paradies- äpfel)	88
197. Galantine v. Kapauner	76	229. Ungar. Paprikahuhn	89
198. Galantine v. Kapauner (andere Zubereitung)	76		
199. Gansbrust wildbrei- artig	77	VI. Gemüse.	
200. Gansleber in Aspiz	77	231. Artischofen	89
201. Gänseleule eingemacht mit Kastanien	78	232. Artischofen gebacken	89
202. Gebackenes Huhn	78	233. Artischofen (als Gemüse oder Garnierung)	90
203. Gedünstete Tauben	79	234. Blumenkohl (Karfiol)	90
204. Geflügel-Marinade	79	235. Blumenkohl (Karfiol) mit Buttersauce	90
205. Gefüllte Gansbrust	79	236. Blumenkohl mit Chau- deau	90
206. Gefüllter gebratener Indian	79	237. Bohnen	91
207. Gefüllte gebratene Taube	80	238. Braunkohl mit Ka- stanien	91
208. Gespickte Gansleber	80	239. Eiergrünchen	91
209. Huhn à la Montmo- rench	80	240. Erbsen-Püree	92
210. Hühnchen mit Zitronen- sauce	81	241. Gebräunter Gries (Grütze)	92
211. Hühnermayonnaise	81	242. Fijolen (Schneide- bohnen)	92
212. Hühnermayonnaise (an- dere Art)	81	243. Gries-Brei (milchig)	93
213. Hühner Ragout	82		
214. Junges von der Gans (Gänselein) m. Blumen- kohl	83		

	Seite		Seite
244. Grüne Erbsen	93	278. Gemüse-Salat	102
245. Grüne Erbsen (als Ge- müse)	93	279. Goldäpfel- oder To- maten-Salat	102
246. Hirsebrei (milchig)	94	280. Gurken-Salat	103
247. Ka fiol (Blumentohl)	94	281. Hering-Salat	103
248. Karotten	94	282. Hering-Salat (andere Art)	103
249. Karotten mit Erbsen	94	283. Häupei-(Kopf-)Salat	104
250. Kartoffel mit Einbrenn- sauce	94	284. Hirn-Salat	104
251. Kartoffel-Croquettes	95	285. Hopfen-Salat	104
252. Kartoffel-Croquettes (andere Art)	95	286. Karfiol=(Blumentohl-) Salat (andere Art)	104
253. Kartoffel-Croquettes (andere Art)	95	287. Kartoffel-Salat	105
254. Kartoffel-Püree	95	288. Kartoffel-Salat (andere Art)	105
255. Kartoffel-Püree sauer	95	289. Kartoffel-Salat mit Hering und Gurken	105
256. Kartoffeln roh gebraten	96	290. Mixed-Pickled	105
257. Kohlrabi (Oberrübe)	96	291. Kohl-Salat	106
258. Krautwürsteln (zum Fleisch garnieren)	96	292. Pomeranzen-Kren (-Meerrettich)	106
259. Linsenpüree	96	293. Roher Kraut-Salat	106
260. Linsenpüree (andere Zu- bereitung)	97	294. Rote Rüben	107
261. Melange (Scholit) von Gansfleisch	97	295. Saurer Gewürzsenf	107
262. Reis	97	296. Sellerie-Salat	107
263. Reis in Milch	98	297. Senf-Gurken	107
264. Reis mit Rosinen	98	298. Spargel-Salat	108
265. Reispfeife	98	299. Welscher-Salat	108
266. Reispfeife (für den Sommer)	99	VIII. Kompotte.	
267. Sauerkraut (Sauerkohl) in Wein oder Cham- pagner	99	300. Äpfel-Kompott	108
268. Schwämme	99	301. Apfelmus	109
269. Spargel	100	302. Aprikosen-Kompott	109
270. Spargel mit Butter	100	303. Birnen-Kompott	109
271. Spargel gebacken	100	304. Brombeeren-Kompott	109
272. Spinat	101	305. Erdbeeren-Kompott	110
273. Teltower Rübchen	101	306. Gurken-Kompott	110
VII. Salate.		307. Himbeeren-Kompott	110
274. Blumentohl- (Karfiol-) Salat	101	308. Johannisbeer-Kompott	110
275. Bohnen-Salat	102	309. Kastanien-Kompott	110
276. Brunnenkresse-Salat	102	310. Kirschen-Kompott	111
277. Endivien-Salat	102	311. Mirabellen-Kompott	111
		312. Orangen-Kompott	111
		313. Pfirsich-Kompott	111
		314. Pflaumen-Kompott	111
		315. Pflaumenmus (zur Fülle)	111

	Seite		Seite
IX. Fische.		354. Aprikosen = Klöße aus Quark (Weiskäse) . . .	127
316. Backfisch	112	355. Aufgelauener Apfel= Kuchen	128
317. Blaufisch	112	356. Biskuit-Koch	128
318. Blaufisch (andere Art)	112	357. Biskuit-Kolatschen	128
319. Blaue Forellen mit Remoulade-Sauce	113	358. Biskuit-Kuchen	128
320. Blan gesottener Karpfen	113	359. Biskuit-Rouladen	129
321. Ginmarinierter Fisch	114	360. Böhmishe Kolatschen	129
322. Ginmarinierte Heringe	114	361. Brotmehlspeise	129
323. Ginmarinierte Heringe (auf billige Art)	115	362. Buchteln	130
324. Farzierter Fisch	115	363. Butterbrot als Mehlspeise	130
325. Fische mit Butter sauce	116	364. Butter-Tascherln	131
326. Fisch-Gulasch	116	365. Butterteig	131
327. Forellen gebacken	116	366. Chaudeau-Körbchen	131
328. Gebackener Karpfen	117	367. Chokolade-Koch	132
329. Gesulzter Karpfen	117	368. Chokolade = Koch (an= dere Art)	132
330. Gründlinge gebacken	117	369. Chokolade = Koch (an= dere Art)	132
331. Hecht	118	370. Chokolade = Kranz	132
332. Hecht gebraten	118	371. Chokolade = Kranz (an= dere Art)	133
333. Hecht gedämpft (milchig)	118	372. Chokolade = Kuchen französischer	133
334. Hecht (milchig zube= reitet)	119	373. Chokolade = Mehlspeise	133
335. Lachs gekocht	119	374. Creme-Kuchen (milchig)	134
336. Lachs (andere Zube= reitung)	120	375. Deutscher Kuchen	134
337. Lachs mit Mayonnaise	120	376. Deutscher Kuchen mit Schwarzbeeren	134
338. Mayonnaise von Lachs	120	377. Dukatenbuchtel mit Ba= nillencreme (milchig)	135
339. Mandelfisch	121	378. Eierkuchen	136
340. Marinierter Karpfen	121	379. Eierpeise (im Sommer) milchig	136
341. Pfefferfisch	122	380. Eierpeise (im Winter)	136
342. Pofesen vom Fische	122	381. Eifkräpchen	137
343. Schellfisch	123	382. Eiweißteig	137
344. Schleie	123	383. Englischer Schnitz	137
345. Schwarze (Gallert= Fische)	123	384. Erdäpfel-Knödel	137
X. Mehlspeisen.		385. Erdäpfelroulade	138
346. Apfel im Schlafrock	124	386. Erdbeerkoch	138
347. Apfel-Krapfen	124	387. Erdbeer-Kuchen	138
348. Apfel-Speise	125	388. Bäckerei zum Kaffee	139
349. Apfel-Speise (andere Art)	125	389. Falsche Muscheln	139
350. Apfel-Sirudel	125	390. Faum-Koch	139
351. Altvater-Hütchen	126		
352. Anischnitzel	127		
353. Apfelbrot (milchig)	127		

	Seite		Seite
391.	Faam-Ruchen	428.	Kirschkuchen (milchig)
392.	Finger-Kolatschen	429.	Kirschkuchen feiner
393.	Fladen von Früchten	430.	Kirschkuchen (andere Art)
394.	Französisch. Schokolade	431.	Kirschkuchen=Viseuit
395.	Französische Mehlspeise	432.	Kirschkuchen=Vubleuino
396.	Französische Speise (ge- nannt Vaquelseouf) mit Apfelsinen-Sauce (mil.)	433.	Kleine französische Knö- del (Klöße)
397.	Gebackene Kartoffelklöße	434.	Knödel (Klöße), ganz ge- wöhnliche
398.	Gebackene Nudeln	435.	Kolatschen mit Apfel- mus
399.	Gefüllte Livanzen (milchig)	436.	Kolatschen (milchig)
400.	Gefüllte Semmeldalken (milchig)	437.	Krapfen
401.	Gegossene Dalken ohne Hefe, milchig	438.	Krapfen (milchig)
402.	Geriebener Teig als Mehlspeise	439.	Kräpfel (Tascherl)
403.	Gerührter Weichselku- chen	440.	Kraut-Dalken
404.	Gesalzene Mehlspeise	441.	Ruchen mit Konfituren
405.	Griesbrazil	442.	Ruchen mit Königs- nüssen
406.	Griesdalken (milchig)	443.	Ruchen zur Chokolade
407.	Haselnußbrot	444.	Ruchen von Schwarz- brot und Äpfeln
408.	Haselnußkrapfen	445.	Rugel
409.	Hefenknödel Hefenklöße	446.	Rempel
410.	Hefenruchen mit gerie- bener Apfelsfülle (milchig)	447.	Leffie
411.	Hefenstrudel gefüllt (milchig)	448.	Limonekoch
412.	Hefenteig	449.	Limonekuchen
413.	Herzogskolatschen	450.	Linzer Ruchen
414.	Hobelspäne	451.	Linzer Nücheln
415.	Four- und Soirspise	452.	Livanzen
416.	Kaffeekoch	453.	Livanzen mit Erdbeeren gefüllt (milchig)
417.	Kaiserschmarren	454.	Loßsch gebacken
418.	Karlsbader Kolatschen	455.	Maccaroni
419.	Karlsbader Kolatschen (echte)	456.	Magronen (in die Suppe)
420.	Kartoffel=Knödel (Klöße)	457.	Mäländer Blätter
421.	Kastanien-Koch	458.	Mandelkoch
422.	Kastanien-Koch (milchig)	459.	Mandelspeise
423.	Kirschknödel (= Klöße)	460.	Mandel=Strudel
424.	Kirschkuchen	461.	Mart=Soufflé
425.	Kirschkuchen (andere Art)	462.	Maultaschen (fleischig)
426.	Kirschkuchen (andere Art)	463.	Mohn=Polender
427.	Kirschkuchen (andere Art)	464.	Nudelfranzen
		465.	Nudeln
		466.	Nul prosalta oder kalte Mehlspeise

	Seite		Seite
467. Rußkuchen	169	503. Semmelknödel (=Klöße)	180
468. Omelette	169	(milchig)	180
469. Omelettesoufflé	170	504. Semmelschmaren	180
470. Pastetchen	170	505. Semmelspeise (fleischig)	181
471. Pfannkuchen mit Pome-		506. Semmelspeise (milchig)	181
ranzen	170	507. Semmelbaba (milchig)	182
472. Plewe	170	508. Semmelbofesen	182
473. Polster=Zipfel	170	509. Semmelknödel (=Klöße)	182
474. Pomeranzen-Koch	171	510. Semmel Wehlspeise	183
475. Pomeranzen-Kuchen	171	511. Servietten-Knödel	183
476. Quadrat	171	512. Servietten = Knödel	
477. Quark= (Weißkäse=)		(milchig)	183
Knödel	171	513. Schaumspise	184
478. Quark= (Weißkäse=) Ku-		514. Schlabanten	184
chen	172	515. Schleswiger Kolatschen	185
479. Quark= (Weißkäse=) Ku-		516. Schneeballen	185
chen (andere Art)	172	517. Schneebälle (andere Art)	185
480. Quark= (Weißkäse=) Ku-		518. Schunckenfede	186
chen mit Creme	173	519. Schüsserln	186
481. Quark= (Weißkäse=)		520. Schwedische Kürbchen	186
Strudel (milchig)	173	521. Schweizer Kolatschen	186
482. Quark= (Weißkäse=)		522. Spanisches Brot	187
Strudel (fleischig)	174	523. Speise aus geriebenem	
483. Radel von Schokolade	174	Teig (milchig)	187
484. Rahmstrudel	175	524. Spritzkrופן	188
485. Rahmstrudel (andere		525. Strudel (fein ausge-	
Art)	175	zogen)	188
486. Reiskuchen (milchig)	175	526. Tag- und Nachtmehl=	
487. Reiz mit Äpfeln	176	speisen	188
488. Reiskuchen (andere Art)	176	527. Tiroler Strudel	189
489. Reiskuchen mit Cho-		528. Tiroler Strudel (milch.)	189
koladen-Sauce	176	529. Topfenwürstel	189
490. Reisknudel	177	530. Überzogene Zwetschen	
491. Reisktrudel (milchig)	177	(Pflaumen)	190
492. Reisktrudel (andere Art)	177	531. Vanille-Krapfen	190
493. Reiskranz mit Chaudan	177	532. Vanille-Kücherl	190
494. Ribiz= (Johannisbeer=)		533. Weichsel-Kuchen (milch.)	191
Kuchen	178	534. Weichsel- oder Kirsch=	
495. Rosentrופן	178	kuchen mit Überguß	191
496. Rumburger Kolatschen	178	535. Weinbuchtel	191
497. Rumloch	178	536. Weintoch	192
498. Sächsische Dalken	178	537. Weintrauben-Kuchen	192
499. Salami-Wehlspeise	179	538. Wiener Kirschkuchen	192
500. Salami von Schokolade	179	539. Zimtkolatschen	192
501. Salzburger Königs-		540. Zimtkranz	193
turban	179	541. Zimtkuchen	193
502. Salzburger Tartens	180	542. Zimtrollen	193

	Seite
543. Zwetschen = Knödel (Pflaumenklöße) fleisch.	193
544. Zucker-Erdäpfel	193
545. Zucker-Hasen	194
546. Zwetschen=(Pflaumen=) Knödel ohne Hase	194

XI. Torten.

547. Äpfel-Torte	195
548. Biskuit-Torte	195
549. Biskuit-Torte (andere Art)	196
550. Blätter-Torte	196
551. Brot-Torte	197
552. Brot-Torte (andere Art) 197	197
553. Brot-Torte (andere Art) 197	197
554. Brösel-Torte	197
555. Creme-Torte	198
556. Dattel-Torte	198
557. Erdäpfel = (Kartoffel=) Torte	198
558. Französische Torte	198
559. Fritteln-Torte	199
560. Gemischte Torte	199
561. Gerührte Torte	199
562. Gerührte Torte (andere Art)	200
563. Gerührte Torte mit Schokolade gefüllt	200
564. Gewürz-Torte	200
565. Glas-Torte	200
566. Gries-Torte	200
567. Gries-Torte (andere Art)	201
568. Haselnuß-Torte	201
569. Holländer Torte	201
570. Humboldt-Torte	202
571. Iglauner Tort	202
572. Johannisbeeren = Torte 202	202
573. Kaffee-Torte	203
574. Kaiser-Torte	203
575. Kastanien Torte	203
576. Kastanien-Torte (andere Art)	204
577. Kastanien-Torte (andere Art)	204

	Seite
578. Kastanien-Torte (noch andere Art)	204
579. Kranz-Torte	205
580. Kranzel- oder Körbel= Torte	205
581. Linzer Torte	205
582. Louisen-Torte	206
583. Magdalenen-Torte	206
584. Magronen-Torte	206
585. Magronen-Torte (an- dere Art)	206
586. Mandel-Torte	207
587. Mandel-Torte (andere Art)	207
588. Mandel-Torte (andere Art)	207
589. Mandel = Torte (noch and re Art)	207
590. Mark-Torte	208
591. Marokaner-Torte	208
592. Marzipan-Torte	208
593. Miker-Torte	208
594. Mohn-Torte	209
595. Moos-Torte	209
596. Moos-Torte (andere Art)	209
597. Nuß-Torte	209
598. Nuß-Torte (andere Art) 210	210
599. Nuß Torte (andere Art) 210	210
600. Nuß Torte (andere Art) 210	210
601. Nuß Torte (andere Art) 210	210
602. Nuß-Torte (andere Art) 211	211
603. Nuß-Torte (andere Art) 211	211
604. Orangen-Torte	212
605. Pfefferkuchen-Torte	212
606. Pilsner Torte	212
607. Pilsinger-Torte	212
608. Pistazien-Torte	213
609. Polnische Torte	213
610. Pomeranzen-Torte	213
611. Pomeranzen-Torte (an- dere Art)	213
612. Punsch-Torte	214
613. Radel-Torte	214
614. Rahm-Torte	214
615. Rahm- oder Schwarz= brot-Torte	215

	Seite		Seite
616. Reis-Torte	215	653. Baumwollspeise	226
617. Ruffische-Torte	215	654. Bischofsbrot	227
618. Sacher-Torte	216	655. Biskuits	227
619. Sand-Torte	216	656. Biskuit-Bügen	227
620. Saurere Mandelfülle zu einer Linzer Torte	217	657. Biskuitteig	227
621. Schmalz-Torte	217	658. Bittere Magronen	227
622. Schmalz-Torte (andere Art)	217	659. Brantweinkranzel	228
623. Schokolade-Torte	217	660. Braune Stangel	228
624. Schokolade-Torte (an- dere Art)	218	661. Brezel	228
625. Schokolade-Torte (an- dere Art)	218	662. Brotfoc	228
626. Schwarze Torte	218	663. Brotkolatschen	229
627. Spinat-Torte	218	664. Butterbrezeln	229
628. Stachelbeer-Torte	219	665. Butterbrot	229
629. Sulz-Torte	219	666. Buttergebäck	230
630. Torte ohne Eier	220	667. Butterplätz	230
631. Torte zum Kaffee	220	668. Butterteig-Kolatschen	230
632. Traunkirchner-Torte	220	669. Cafes (nach englischer Art)	230
633. Vanille-Törtch. (milch.)	221	670. Dotterbäckerei	231
634. Vittoria-Torte	221	671. Dragant- (oder Tra- gant-) Teig	231
635. Welsche Nusstorte	221	672. Eierkränze	231
636. Welsche Nusstorte (an- dere Art)	221	673. Eierküchel	231
637. Wein-Torte	222	674. Englisch Plewe	232
638. Wein-Torte (andere Art)	222	675. Englischer Teefuchen	232
639. Hint-Torte	222	676. Englischer Zwiebock	232
640. Zitronat-Torte	222	677. Familien-Küpfel	233
641. Zitronen-Torte	223	678. Französischer Mandel- fuchen	233
642. Zitronen-Torte (an- dere Art)	223	679. Französische Stangeln	233
643. Zucker-Torte	223	680. Gewöhnliches Backwerk	233
644. Zwieback-Torte	223	681. Gewürz-Küchel	234
645. Zwieback-Torte (andere Art)	223	682. Glasbögen	234
XII. Bäckerei.			
646. Anis-Bäckerei	224	683. Gugelhupf	234
647. Anis-Brot	224	684. Gugelhupf (biskuitart.)	234
648. Anis-Kranzel	224	685. Gugelhupf (fein)	235
649. Barches	225	686. Halbmonde	235
650. Barches (andere Art)	225	687. Halbmonde (andere Art)	235
651. Barches für Hochzeit und Beschneidungsmahl	226	688. Hamburger Teefuchen	236
652. Bärenpraxen	226	689. Haselnuß-Lebfuchen	236
		690. Haselnuß-Stangeln	236
		691. Hohe Bubenlina	236
		692. Holländische Brezeln	237
		693. Ingwerküchel	237
		694. Kaffee-Brezeln	237
		695. Kaffee-Brezeln (ander- Art)	237

	Seite		Seite
696. Kaffee-Kuchen	238	736. Pfeffer-Bäckerei	248
697. Kardinalküchel	238	737. Plewe	248
698. Karten	238	738. Pumpernickel	248
699. Rauders-Küchel	238	739. Quadersteine	248
700. Kinder-Maisbrot	239	740. Quarz-Hörndl	249
701. Kleine Bäckerei zum Dessert	239	741. Rumänische Brezel	249
702. Kleines Schokoladen- Backwerk	239	742. Schnee-Backwerk	249
703. Küchel	239	743. Schokolade-Magronen	250
704. Laibel	240	744. Schokolade-Schaumge- bäcke	250
705. Leipziger Brezeln	240	745. Spanischer Wind	250
706. Magronen	240	746. Spitzbuben	250
707. Magronen (andere Art)	241	747. Spritzkränzchen	250
708. Mandelbäckerei	241	748. Striez (fein)	251
709. Mandelbecherl	241	749. Teebäckerei (genannt Hausfremd)	251
710. Mandelbögen	241	750. Teebrezel	251
711. Mandelbrot	242	751. Teebrot	252
712. Mandelgebäck	242	752. Teegebäck (Aniskolat- schen)	252
713. Mandel-Gewürzbögen	242	753. Teestangen	252
714. Mandel-Kipferl	242	754. Türkischer Turban in Kranzform (milchig)	253
715. Mandel-Kranzel	242	755. Vanille-Bäckerei	253
716. Mandel-Kranzel (an- dere Art)	243	756. Vanille-Brot	254
717. Mandel-Schnitte	243	757. Vanille-Kipferl	254
718. Mandel-Zwieback	243	758. Vanille-Kipferl	254
719. Mandel-Zwieback (an- dere Art)	243	759. Vanille-Stängel	254
720. Mandorlatti	244	760. Vanille-Wannerl	255
721. Mandorlatti (andere Art)	244	761. Waffeln	255
722. Mando-latti (andere Art)	244	762. Zigarren	255
723. Marzipan	244	763. Zimt-Brezel	255
724. Maultaschen	245	764. Zimtgebäck (einfaches)	255
725. Maultaschen (milchig)	245	765. Zuckerbackwerk	256
726. Melierte Kranzel	245	766. Zucker-Brezel	256
727. Meringues	245	767. Zucker-Schinken	256
728. Mohnbrezeln zum Tee	246	768. Zuckerteig-Bäckerei	256
729. Nürbe Brezeln	246	769. Zwieback	257
730. Nußbrot	246		
731. Nußstreifen	246	XIII. Pasteten.	
732. Oblaten	246	770. Ganspastete	257
733. Pariser Brezeln	247	771. Leberpastete	257
734. Pariser Stangeln	247	772. Milchpastete	258
735. Pariser Stangeln (an- dere Art)	247	773. Straßburger Leberpastete	258
		774. Trüffelpastete	259

	Seite
XIV. Pudding (Aufsauce).	
775. Äpfelpudding	260
776. Aufsauce von Erdäpfel- mehl	260
777. Biskuit-Pudding	260
778. Biskuit-Pudding (andere Art)	261
779. Braunkoch	261
780. Brotpudding	261
781. Brotpudding (andere Art)	262
782. Diplomaten-Pudding	262
783. Englischer Pudding	263
784. Englischer Plumpudding	263
785. Erdäpfel- (Kartoffel-) Pudding (milchig)	263
786. Französischer Pudding (milchig)	264
787. Grießpudding	264
788. Grießpudding mit Scho- kolade (milchig)	264
789. Himbeeraufsauce	265
790. Kartoffel-Pudding (mil- chig)	265
791. Kartoffel-Pudding (an- dere Art)	265
792. Kastanienaufsauce	266
793. Kirschenaufsauce	266
794. Mandelpudding	266
795. Mandel-Aufsauce (andere Art)	266
796. Markpudding	267
797. Mehlpudding (milchig)	267
798. Mehlpudding	267
799. Mohnpudding	268
800. Rosenpudding	268
801. Nudelpudding (nach fran- zösischer Art)	268
802. Obstschäum oder Soufflé	269
803. Omelette-Aufsauce	269
804. Pudding (Aufsauce) von Quark (Weiskäse)	269
805. Pudding aus welschen Nüssen	270
806. Reispudding (milchig)	270
807. Reispudding, milchig (andere Art)	271

	Seite
808. Reispudding, milchig (andere Art)	271
809. Schokoladepudding	272
810. Schokoladepudding (an- dere Art)	272
811. Semmelpudding	272
812. Zimtpudding	273
813. Zitronatpudding (mil- chig)	273
814. Zitronenpudding	273

XV. Gelee (Sulze), Fruchtstücke (Fülle), Creme und Marmelade.

a) Gelee.

815. Apfel-Gelee (zum Fül- len)	274
816. Birnen-Gelee	274
817. Heidelbeeren-Gelee	274
818. Himbeer-Gelee	274
819. Hirschhorn-Gelee	275
820. Kittenkäse	275
821. Pflaumen-Gelee	275
822. Punsch-Gelee	276
823. Schmetten-Gelee	276
824. Schokolade-Gelee	276
825. Vanille-Gelee	277
826. Weichsel-Gelee	277
827. Zitronen-Gelee	277

b) Fruchtstücke.

828. Apfelsaft	277
829. Himbeersaft	278
830. Himbeersaft (andere Zu- bereitung)	278
831. Himbeersaft (gegohren)	278
832. Johannisbeersaft	279
833. Maulbeersaft	279
834. Rosensaft	279

c) Creme.

835. Eier-Creme	280
836. Erdbeeren-Creme	280
837. Himbeer-Creme	280
838. Kaffee-Creme	280
839. Mandel-Creme	280
840. Marmorirte Creme	281

	Seite
841. Nuß=Creme	281
842. Orangen=Creme	281
843. Schmetten=Creme	281
844. Schokoladen=Creme	282
845. Tiroler Creme	282
846. Vanille=Creme	282
847. Zitronen=Creme mit Wein	283

d) Marmeladen.

848. Äpfel-Marmelade	283
849. Aprikosen-Marmelade	283
850. Erdbeer-Marmelade	283
851. Gefüllte Pomeranzen	284
852. Gemischte Marmelade	284
853. Hagebutten-Marmelade	284
854. Himbeer-Marmelade	284
855. Kirsch-Marmelade	285
856. Marillen-Marmelade	285
857. Pfirsich-Marmelade	286
858. Ribis-Marmelade	286
859. Ribis- (Johannisbeer-) Sulz	286
860. Rosen-Marmelade	287
861. Zwetschen- (Pflaumen-) Marmelade	287

XVI. Obst einzumachen, zu dünsten
und Früchte einzulegen.

862. Birnen einzumachen	288
863. Dunstobst	288
864. Erbsenschoten=Extrakt als Suppenwürze	289
865. Esrogim (Zedernäpfel) einzumachen	290
866. Gedörktes Obst dünsten	290
867. Grüne Erbsen	290
868. Gurken in Essig einzu- legen	291
869. Himbeersaft mit Essig einsieden	291
870. Johannisbeeren als Dessert	291
871. Kastanien einzumachen	292
872. Kirbisse einzumachen	292
873. Kirschen einzumachen	293

	Seite
874. Kirschen in Essig ein- zulegen	293
875. Kleine Essiggurken	293
876. Kraut einzulegen	294
877. Melonen einzumachen	294
878. Mirabellen einzumachen	295
879. Nüsse einzulegen	295
880. Nüsse (grüne) einzu- machen	296
881. Paradiesäpfel (Toma- ten) in Dunst	296
882. Paradiesäpfel in Essig	296
883. Pfirsiche in Dunst	297
884. Pfirsiche in Zucker ein- zumachen	297
885. Pflaumen (blau reife) einzumachen	297
886. Ribisfülle	298
887. Ringloß (eigentl. Rei- nesclaubes) einzumachen	298
888. Schwämme in Essig	298
889. Schwämme einzulegen	299
890. Wassergurken einzu- legen	299
891. Weische Nüsse einzulegen	299
892. Weichsel einzumachen	300
893. Weichselfülle	301
894. Zitronat oder Zitronen- schale trocken einzumachen	302

XVII. Bonbons, Zettl und Über-
zuckertes.

895. Eis-Zettl	302
896. Erdbeerspeisen	302
897. Geröstete Mandeln	302
898. Gewürzfelteln	303
899. Kaffee-Bonbon	303
900. Nüsse — die Kerne	303
901. Nüsse — die Schalen	303
902. Paulaner-Zettl	303
903. Pfefferminz-Zettl	304
904. Pfirsichtas	304
905. Pomeranzen kandiert	304
906. Schokoladen-Bonbon	304
907. Überzuckerte Kastanien	305
908. Überzuckerte Mandeln	305

	Seite
909. Überzuckerte Orangen- schalen	305
910. Vanille-Zeltl	306
911. Wiener-Zeltl	306
912. Zucker-Ingwer	306
913. Zuckermanteln	306
914. Zuckerteig-Zeltl	306

XVIII. Die wichtigsten Gattungen Eis oder Gefrorenes.

915. Erdbeer-Eis	307
916. Haselnuß-Gefrorenes	307
917. Himbeer-Eis	307
918. Orangen-Gefrorenes	307
919. Schmetten- und Vanille- Eis	308
920. Schokoladen-Eis	308
921. Tutti-Frutti-Eis	308
922. Vanille-Gefrorenes	308
923. Zitronen-Eis	309

XIX. Viktualien aufzubewahren und frisch zu erhalten.

924. Butter ranzige, wieder frisch zu machen	309
925. Eier aufzubewahren	309
926. Erbsen für den Winter zu trocknen	310
927. Grüne Erbsen aufzu- bewahren	310
928. Gurken aufzubewahren	310
929. Gurkensalat aufzube- wahren	310
930. Kartoffeln aufzube- wahren	310
931. Kopr aufzubewahren	311
932. Mandelmilch aufzube- wahren	311
933. Margarine von Butter zu unterscheiden	311
934. Paradiesäpfel über den Winter aufzubewahren	312
935. Schmetten vor dem Ge- rinnen zu schützen	312
936. Schwämme aufzube- wahren	312
937. Schwämme zu trocknen	312

	Seite
938. Weintrauben aufzube- wahren	313
939. Zitronen und Pome- ranzen frisch zu erhalten	313
940. Zwetschken (frische) für d. Winter aufzubewahren	313

XX. Getränke.

a) Liköre.

941. Apfelsinen- (Pomeran- zen-) Likör	314
942. Kirsch-Likör	314
943. Nellen-Likör	314
944. Pfirsich-Likör	315
945. Pomeranzen-Likör	315
946. Schokoladen-Likör	315
947. Vanille-Likör	315
948. Weichselbranntwein	315
949. Zitronen-Likör	316

b) Andere Getränke.

950. Eier-Grog	316
951. Eier-Punsch	316
952. Eier-Schokolade	316
953. Glühwein	317
954. Grog	317
955. Kaffee	317
956. Maitwein (Maitrant)	317
957. Mandelmilch	318
958. Milchschokolade	318
959. Punsch, gewöhnlicher	318
960. Sorbet	318
961. Tee	319
962. Warm-Bier	319
963. Weinpunsch	319
964. Weinpunsch, kalter	319

XXI. Passah- (jontowige) Speisen.

965. Flämmchen-Suppe	320
966. Gemüsesuppe	320
967. Hirnsuppe	321
968. Ragoutsuppe	321
969. Schleimsuppe	321

Fleischspeisen, Braten und Geflügel.

970. Eingemachtes Kalbfleisch	322
971. Fleischkaul (Fleischkugel)	322

	Seite
972. Kalbsroulade	325
973. Leberkaul (Leberkugel) .	324
974. Rostbraten (gerollter) .	324
Gemüse und Salate.	
975. Kartoffelsalat für Ostern (רדס)	325
Kompotte.	
976. Kompott für Ostern (רדס)	326
977. Kompott (andere Art)	326
978. Marmelade und Dinst- obst für Ostern (רדס)	327
979. Fische	327
Mehlspeisen, Puding, Torten.	
980. Apfelspudding für Ostern (רדס)	327
981. Apfelspudding (andere Art)	327
982. Apfelstrudel für Ostern (רדס)	328
983. Dalken für Ostern (רדס)	328
984. Grimserl	329
985. Knödel (Klöße)	329
986. Kugel	329
987. Libanzen	330
988. Magronen	330
989. Mazzeloksch	331
990. Biskuit-Torte	331
991. Johannisbrot-Torte .	331
992. Oster-(רדס)Torte . .	332
993. Oster-(רדס)Torte (an- dere Art)	332
994. Oster-(רדס) Torte (noch eine andere Art)	332
995. Plewe	333
996. Schokolade-Soufflé . .	333
997. Schokolade-Torte . .	334
998. Über Schlagene Mazze .	334
999. Überzogene Mazze . .	334
1000. Welsche Kuchertorte . .	334

	Seite
XXII. Arrangieren einer Tafel	335
XXIII. Observanzen für den Haushalt.	
I.	
Einrichtung des Haushaltes nach jüdischem Ritus	336
II.	
Das Koschermachen	337
III.	
Behandlung des Geflügels vor dem Kochen od. Braten	337
IV.	
Behandlung der Fische vor dem Kochen oder Braten	338
V.	
Behandlung aller Gemüse- arten u. Hülsenfrüchte vor dem Kochen	340
VI.	
Vorbereitung zum Freitag- Abend und zum Vorabend eines Festtages	340
VII.	
Vorbereitungen zum Passah- feste (רדס)	341
VIII.	
Vorbereitungen zum Seder- abend	342
Rüchkalender	345
Register der in der Koch- kunst im allgemeinen, in diesem Kochbuche insbe- sondere vorkommend. wich- tigsten technischen Aus- drücke und Erklärungen d. Namen mancher Speisen	357



1870
1871
1872
1873
1874
1875
1876
1877
1878
1879
1880
1881
1882
1883
1884
1885
1886
1887
1888
1889
1890
1891
1892
1893
1894
1895
1896
1897
1898
1899
1900
1901
1902
1903
1904
1905
1906
1907
1908
1909
1910
1911
1912
1913
1914
1915
1916
1917
1918
1919
1920
1921
1922
1923
1924
1925
1926
1927
1928
1929
1930
1931
1932
1933
1934
1935
1936
1937
1938
1939
1940
1941
1942
1943
1944
1945
1946
1947
1948
1949
1950
1951
1952
1953
1954
1955
1956
1957
1958
1959
1960
1961
1962
1963
1964
1965
1966
1967
1968
1969
1970
1971
1972
1973
1974
1975
1976
1977
1978
1979
1980
1981
1982
1983
1984
1985
1986
1987
1988
1989
1990
1991
1992
1993
1994
1995
1996
1997
1998
1999
2000

1870
1871
1872
1873
1874
1875
1876
1877
1878
1879
1880
1881
1882
1883
1884
1885
1886
1887
1888
1889
1890
1891
1892
1893
1894
1895
1896
1897
1898
1899
1900
1901
1902
1903
1904
1905
1906
1907
1908
1909
1910
1911
1912
1913
1914
1915
1916
1917
1918
1919
1920
1921
1922
1923
1924
1925
1926
1927
1928
1929
1930
1931
1932
1933
1934
1935
1936
1937
1938
1939
1940
1941
1942
1943
1944
1945
1946
1947
1948
1949
1950
1951
1952
1953
1954
1955
1956
1957
1958
1959
1960
1961
1962
1963
1964
1965
1966
1967
1968
1969
1970
1971
1972
1973
1974
1975
1976
1977
1978
1979
1980
1981
1982
1983
1984
1985
1986
1987
1988
1989
1990
1991
1992
1993
1994
1995
1996
1997
1998
1999
2000