

## Inhalts - Verzeichniß.

	Seite
<b>Erlaubte Genüsse</b>	<b>1</b>
Fleischarten	
Gemüse	
Reifes Obst	2
Getränke	
<b>Verbogene Genüsse</b>	<b>4</b>
Fleischarten	
Gewürzhafte Kräuter, Saamen und Wurzeln	
Eigentliche Gewürze	
Getränke	5

## Erster Abschnitt.

### Von der Zubereitung verschiedener Suppen.

1. Bouillon zu allen Suppen	7
2. Suppe mit Graupen	8
3. Suppe mit Reiß	
4. Suppe mit Mehlgroßchen	9
5. Suppe mit Gries	
6. Suppe mit Nudeln	10

	Seite
7. Suppe mit Hühnern	10
8. Kraftsuppe	11
9. Suppe von Lerchen	12
10. Suppe von Kälbermilch	13
11. Suppe mit eingelaufenen Gliedern	
12. Suppe von Eiergerste	
13. Suppe mit Plinzen	14
14. Suppe mit Semmelmößchen	
15. Suppe mit Schwemmkößchen	15
16. Suppe mit Fleischkößchen	
17. Suppe mit Fischkößchen	16
18. Suppe mit Grießkößchen	
19. Suppe mit abgestochenen Eiern	17
20. Suppe von klarem Bouillon	
21. Suppe mit Kartoffelkößchen	
22. Suppe mit Butterkößchen	18
23. Suppe von Hafergrüße	
24. Suppe von Weißbier	19
25. Suppe von Reisgries	
26. Suppe von Weißbier mit Sago	
27. Suppe von Weißbier mit Eiern	20
28. Milchsuppe mit Klößchen	
29. Milchsuppe mit Plinzen	21
30. Milchsuppe mit Schneeklößchen	
31. Suppe von Borsdorfer Uerpeln	
32. Suppe von Kirschen	22
33. Suppe von Pflaumen	
34. Suppe von Aprikosen	23

## Zweiter Abschnitt.

### Von der Zubereitung der Saucen.

	Seite
35. Weiße Sardellensauce	24
36. Braune Sardellensauce	25
37. Holländische Sauce	
38. Frikasseesauce	
39. Morcheln sauce	26
40. Sahnen sauce	
41. Milchsauce	27
42. Rosinensauce	
43. Gurkensauce	
44. Kirschsauce	28
45. Himbeersauce	
46. Apfelsauce	29
47. Hagebuttensauce	

## Dritter Abschnitt.

### Von der Zubereitung des Fleisches.

48. Rindfleisch zu kochen	30
49. Schmorfleisch	31
50. Rinderbraten	
51. Rindfleisch zu grilliren	32
52. Rindfleisch mit einer Kruste	
53. Filet	33
54. Beefsteaks	
55. Klöß	34
56. Döfzenzungen	
57. Geschmorte Kalbskeule	35

	Seite
58. Geschmorte Kalbskeule auf eine andere Art	35
59. Frikassee von Kalbfleisch	36
60. Kalbfleisch mit kleinen Rosinen	37
61. Kalbskoteletten	.
62. Fricandeaux	38
63. Fricandeaux auf eine andere Art	39
64. Hachee	.
65. Erpquets von Kälbermilch	.

## Vierter Abschnitt.

Von der Zubereitung der Fische.

66. Sander	41
67. Schüssel = Hecht	42
68. Gebratener Hecht	43
69. Frikassee von Hechten	.
70. Bouletten von Fischen	44
71. Karpfen mit Bier	45
72. Gebratener Karpfen	.
73. Schleife	46

## Fünfter Abschnitt.

Von der Zubereitung verschiedener Gemüse.

74. Spargel	48
75. Spargel mit Mohrsüßen	49
76. Spargel mit Kalbfleisch	.
77. Spargel mit einem bairischen Eierplatz	50
78. Spinat	51
79. Spinat auf eine andere Art bereitet	52

	Seite
80. Mohrrüben	52
81. Mohrrüben mit Schoten	53
82. Schoten	54
83. Schneidebohnen	54
84. Schneidebohnen mit Milch	54
85. Brechbohnen	55
86. Kohlrabi	56
87. Gefüllte Kohlrabi	56
88. Artischocken mit Kälbermilch gefüllt	57
89. Blumenkohl	58
90. Blumenkohl mit jungen Tauben	58
91. Weißkohl	59
92. Gefüllter Kohlkopf	60
93. Gefüllter Kopfsalat	61
94. Gefüllte Gurken	62
95. Gurken auf eine andere Art	63
96. Wirsingkohl	64
97. Wirsingkohl auf eine andere Art	64
98. Weiße Rüben	65
99. Weiße Rüben mit Hecht	65
100. Rother Kohl mit Pfauenen	66
101. Sauerkohl	66
102. Grünkohl	67
103. Kleine Kartoffeln mit Hering	67

## Sechster Abschnitt.

Von der Zubereitung verschiedener Puddings  
und Mehlspeisen.

104. Semmel-Pudding	68
---------------------	----

	Seite
105. Brot - Pudding	69
106. Schwenzm's Pudding	
107. Pudding von Reismehl	70
108. Rosinen - Pudding	71
109. Pudding von Sago	
110. Fisch - Pudding	72
111. Gebackener Pudding	
112. Gebackener Reiß	73
113. Reiß mit Uerpeln	74
114. Reiß mit Uerpeln auf eine andere Art	
115. Milchreiß	75
116. Reiß mit Parmesankäse	
117. Maccaroni	76
118. Gebakene Nudeln	
119. Gebackener Gries	77
120. Rosinenspeise	
121. Mandelspeise	78
122. Chocolatenspeise	
123. Erdbeertenspeise	79
124. Himbeerenspeise	
125. Kirschenenspeise	80
126. Apricotenspeise	
127. Pfirsichspeise	81
128. Weintraubenspeise	
129. Quittenspeise	82
130. Hagebuttenspeise	
131. Pflaumenspeise	83
132. Uerpelsspeise	
133. Uerpelsspeise auf eine andere Art	
134. Uerpelmuß - Gedäch	84

	Seite.
135. Kepfesspeise mit Plinzen	85
136. Omelette soufflée	86
137. Plinzen mit Sauce	
138. Mandelschnitte	87
139. Rosinenschnitte	
140. Gefüllte Milchbrote	88
141. Milchbrote auf eine andere Art	89
142. Abgeführte Milchbrote mit Sauce	90
143. Krauser Eierkuchen	
144. Eierkuchen	91
145. Eierkuchen auf eine andere Art	
146. Eierkuchen mit Wasser	
147. Schmarn	92
148. Schmarn auf eine andere Art	
149. Semmelschmarn	93
150. Dampfnudeln	
151. Bärmemehlspeise	94
152. Bärmellosß	95
153. Gebackener Bärmellosß	96
154. Kleine Bärmklöße	97
155. Semmellöße	
156. Semmellöße auf eine andere Art	98
157. Klöße in der Serviette	99
158. Nach eine Art Klöße	
159. Topfklöße	100
160. Gebrühte Klöße	
161. Bairische Griesklöße	101
162. Kartoffelklöße	102
163. Kartoffelspeise	
164. Kartoffelspeise mit Hering	103

	Seite
165. Spiegeleier mit Hering	103
166. Eier in Sauce	104

## Siebenster · Abschnitt.

### Von der Zubereitung der Pasteten.

167. Feiner Blätterteig	105
168. Blätterteig auf eine andere Art	106
169. Blätterteig mit Sahne	
170. Butterteig mit Bärme	107
171. Gebrannter Teig	
172. Wässerteig auf eine andere Art	
173. Süßer Teig zu Torten	108
174. Süßer Teig zu Torten auf eine andere Art	
175. Süßer Teig zu Torten auf eine dritte Art	
176. Pastete von Hühnern	109
177. Pastete von Tauben	
178. Pastete von Tauben auf eine andere Art	110
179. Pastete von Kalbfleisch	
180. Pastete von Hasen	111
181. Pastete von Wildpret	113
182. Pastete von Repphühnern	114
183. Pastete von Schnepfen	
184. Pastete von Hechten	115
185. Pastete von Karpfen	116
186. Pastete von Bärmeteig	117
187. Kleine Farcepasteten	

## Achter Abschnitt

### Von der Zubereitung der Braten.

	Seite
188. Kalberbraten	119
189. Hammelbraten	120
190. Hammelbraten mit Gurken	121
191. Hammelbraten mit Birnen	
192. Hirsch- oder Rehziemer	122
193. Hirsch- oder Rehkeulen	
194. Gebratene Repphühner	123
195. Hasenbraten	
196. Hasenbraten auf französische Art	124
197. Putenbraten	
198. Kapaunenbraten	125
199. Fasanenbräten	
200. Gebratene Lerchen	126
201. Gebratene junge Hühner	
202. Gebratene Tauben	127
203. Tauben wie Repphühner zu braten	

## Neunter Abschnitt.

### Von der Zubereitung verschiedener Backwerke

204. Brottorte	129
205. Mandeltorte	130
206. Sandtorte	
207. Sandtorte auf eine andere Art	131
208. Schichttorte	
209. Gemmeltorte	132

	Seite
210. Karmeliter Torte	133
211. Chocolatentorte	
212. Biscuittorte	134
213. Biscuittorte auf eine andere Art	
214. Butterbiscuit	
215. Mandelbiscuit	135
216. Aufgestrichene Torte	
217. Sahnetorte	136
218. Sahnetorte auf eine andere Art	137
219. Cremetorte	
220. Masarinen = Torte	138
221. Uepfeltorte	
222. Pflaumentorte	139
223. Kirschentorte	
224. Kirschentorte auf eine andere Art	140
225. Himbeerentorte	
226. Erdbeerentorte	141
227. Weintraubentorte	
228. Apricotentorte	
229. Pfirsichtorte	142
230. Birnentorte	
231. Quittentorte	143
232. Bärme = oder Hefeteigkuchen	
233. Bärme = oder Hefeteigkuchen auf eine an- dere Art	144
234. Bärme = oder Hefeteigkuchen auf eine dritte Art	
235. Braunschweiger Kuchen	145
236. Kaffeekuchen	146
237. Gebrühter Kuchen	

	Seite
238. Randkuchen	147
239. Zwieibrücker Kuchen	148
240. Apfelschlüch von Bärmeteig	
241. Pflaumenkuchen von Bärmeteig	149
242. Kirschkuchen von Bärmeteig	150
243. Spritzkuchen	151
244. Spazierkuchen	
245. Hohlkuchen	152
246. Schneebälle	
247. Spiegelkuchen	153
248. Pfannkuchen	154
249. Butterstriezel	155
250. Mandelplätzchen	
251. Mandelplätzchen auf eine andere Art	156
252. Butterprezel	
253. Waffeln	
254. Waffeln ohne Bärme	157
255. Coufern	158
256. Apfelscheiben	
257. Napfkuchen	159
258. Napfkuchen mit Rosinen	
259. Napfkuchen ohne Bärme	160
260. Bacher Napfkuchen	
261. Bacher Napfkuchen auf eine andere Art	
262. Zwieback	161
263. Kleine Theekuchen	
264. Kleine Theekuchen auf eine andere Art	162
265. Gemmel zum Reiben	

## Zehnter Abschnitt.

### Von der Zubereitung verschiedener Compots Cremes und Flameris.

	Seite
266. Äpfel = Compot	164
267. Äpfelmus	165
268. Birnen = Compot	
269. Pfirsichen = Compot	166
270. Kirschen = Compot	
271. Himbeeren = Compot	
272. Erdbeeren = Compot	167
273. Aprikosen = Compot	
274. Pfirsich = Compot	
275. Hagebutten mit Rosinen	168
276. Compot von getrocknetem Obst	
277. Quitten = Compot	169
278. Weintrauben = Compot	
279. Melonen = Compot	
280. Gurken = Compot	170
281. Mandel = Creme	
282. Sahnen = Creme	171
283. Chocolaten = Creme	
284. Creme mit Pumpernickel	
285. Himbeeren = Creme	172
286. Wein = Creme	
287. Flameri von Kartoffelmehl	173
288. Flameri von Weizenstärke	
289. Flameri von Sago	174
290. Kalte Biscuitspeise	
291. Flameri von Himbeeren	175

## Elfter Abschnitt

### Von der Zubereitung einiger Getränke.

	Seite
292. Kaffee von Cacao	176
293. Kaffee von Roggen	177
294. Chocolate mit Milch	
295. Chocolate mit Wasser	
296. Chocolate mit Wein	178
297. Contang	
298. Eiermilch	
299. Eierwasser	179
300. Apfeltrank	
301. Kirschtrank	
302. Himbeertrank	
303. Reißwasser	180

## Zwölfter Abschnitt.

### Von der Zubereitung eingemachter Früchte.

304. Himbeermuß	181
305. Himbeergelée	
306. Kirschen einzumachen	182
307. Kirschsaft	
308. Aprikosen einzumachen	183
309. Ananasse einzumachen	184
310. Melonen einzumachen	185
311. Reines - Claudes einzumachen	
312. Birnen einzumachen	186
313. Pfäumen einzumachen	187
314. Pfäumenmuss	

	Seite
315. Äpfel = Marmelade	188
316. Quitten = Marmelade	189
317. Hagebutten = Marmelade	189
Berechnung der verschiedenen Maße und Gewichte, so wie der verschiedenen Ausdrücke und Benennungen	190