

Inhaltsverzeichnis

1.	Alte Rezepte und eine lange Bücher-Liebe.	12
2.	Die Küche als Lebensmittelpunkt.	16
	<i>Rezepte mit Milch</i>	
	Hirse	19
	Reis in der Milch	19
	Kefir	20
	Gerstenmichel	20
	Ordinäre Milchsuppe für 4 Personen	20
	Saure Milch	21
	Molke für Kranke	21
3.	Alte Rezepte oder gekocht wird, was da ist.	26
	<i>Suppen</i>	
	Grüne Erbsensuppe	28
	Kartoffelsuppe	29
	Spargel Suppe	31
	Gerstensuppe	31
	Sellerie Suppe	31
	Wasser Suppe	32
	Karfiol*-Suppe	33
	Bier Suppe ohne Milch	35
	Wein Suppe mit einen Berg von geriebenen Brod	35
	Hühnersuppe mit Klößen für 10 Personen	36
	Tauben (für Kranke)	37

Jahreszeiten-Rezepte

Spinat oder Wirsing, Löwenzahnblätter, Brennessel, Sauerampfer . . .	38
Weißkraut auf andere Art	39
Krautwickel	39
Suppe von Schnecken für 8 Personen	40
Quitten Marmelade	41
Bohnen in Essig	41
Senfgurken	42
Welschnüsse*	43
Holder*mus, Holundermus	44
Kastanien mit Äpfeln	44
Backteig mit Wein	45
Backteig von Bier, Backteig von Milch	45
Gebackene Holder*kücheln	45

4. Das Fleisch lebt im Stall und ich muss mich darum kümmern. 46

Fleischgerichte

Sauere Leber	54
Sülz	54
Hackbraten oder Nafot	55
Büchelsteiner	56
Lüngerl	57
Voessen	57
Ochsenschweifsuppe	58
Hirn in kalter Kräutersoße	59
Schweinskoteletten	59
Wurstschnitten	59
Fleischkrapfen	60
Geröstetes Fleisch	61
Fleisch mit Sardellen	61

5. Das Getreide. 62

Mehlspeisen

Grießschmarrn	72
Mehlschmarrn ohne Milch	72
Pfannkuchen	73
Gefüllte Pfannkuchen	73
Haferflockenschmarrn	73
Gewöhnlicher Hefeteig	74
Besserer Hefeteig	74
Dampfnudel	76

Rohrnudeln	77
Böhmische Dalken	77
Gries Knödel	78
Mehl-Pudding	79
Kaiserschmarrn	79
Regenwürmer	80
Windnudeln	80
Ramstrudel	81
 <i>Das Brot</i>	
Sauerteig (ohne Mengenangaben).	83
 6. Alte Partituren.	84
 <i>Küchenlieder</i>	
Mariechen	87
Luise am Blumenbeete	88
Der Graf und seine Magd	89
Ein Mädchen voller Güte	90
Lina	91
Das Medaillon	92
Auf dem Friedhof	93
 7. Der Sonntagsbraten und s'Gwand.	94
 <i>Sonntagsessen</i>	
Hamelschlägel nach Wildpretart	97
Ente, gedünstete.	98
Rehschlegel.	99
Semmelknödel.	100
Kleine feine Kartoffel Knödel	100
Schweinebraten	101
Eine gemästete Gans	102
Schmorbraten	103
Englischer Braten	104
Gebratenes Hirschfleisch	105
Beefsteaks	105
 8. Das hohe Fest „Weihnachten“.	106
 <i>Rezepte für Weihnachtsgebäck, Kuchen und Torten</i>	
Weihnachtsstollen	111
Linzer Kolatschen	112

Nürnberger Lebkuchen	113
Haselnußmakronen	113
Braunes Marzipan	114
Haarnadeln	115
Geduldplätzchen	115
Anisschnitten	115
Walnußplätzchen	115
Pfeffernüsse	116
Spitzbuben	117
Butterbiskuit	117
Gefüllter Nusskranz	119
Sehr guten Gugelhopf	120
Pomeranzen Brötchen	120
Punsch-Torte	121
 9. Die andere Zählweise – Maße und Gewichte.	122
 10. Vom Wert des Essens und des Betens.	128
<i>Tischgebete</i>	
Gebet vor dem Essen	131
Gebet nach dem Essen	131
Geheimnisse des Rosenkranzes	132
Das Salve Regina	133
 Rezepte in alphabetischer Reihenfolge	140
Begriffserklärungen	142
Quellen	143