

Inhaltsverzeichnis

1	Erstes Buch	5
1.1	Braten	5
	Hase.	5
	Schweinerne Schnitzel.	5
	Rindsbraten.	5
	Kalbsbraten.	6
	oder.	6
	Schweinbraten.	6
	Beoufsteak.	7
	Kapaun mit Aspik.	7
	Zikeunerbraten.	9
	Kalbsroletten.	9
	Gehacktes Kalbfleisch.	10
	Ragout v. Kalbfleisch.	10
	Eingemachtes Kalbfleisch.	12
	Eingemachter Kapaun.	12
	Falsche Muschelsauce.	13
	Rostbraten.	13
	Schweinerne Schlegel.	14
	Schinkenfleckel.	15
	Aspick.	15
	oder.	16
	Wälischer Salat.	17
	Kalte Sauce.	17
	Gulasch.	19
	Sauce zum Rindfleisch.	19
	Karpfen mit Aspik.	20
	Zubereitung des Hechtes.	23
	Zungen einzulegen.	24
	Hecht.	24

	Gefüllte Schnecken.	28
	Türkische Knödel.	28
	Reiskrapfen.	31
	Thun-Fisch.	32
	Vorspeise in Muscheln!	33
	frikassierter Kalbschlegel!	34
	Äpfel Schaum.	36
	Erdäpfel-Butterteig.	36
	Annis - Backerei.	37
	Imgver.	37
	Bußerle.	37
	Haselnusbäckerei!	38
	Braune Mandeltorte.	38
	Mandelbouding.	41
	Guter Rumschaum.	41
	Bischofsbrod.	41
1.2	Eingemachtes	42
	Eingemachter Hase.	42
	Cakes.	42
	Kriegstorte 1916.	42
	Lebkuchen.	45
	Früchtenbrod.	45
	Kittels -Linzertorte.	45
	Bisquit aus Erdäpfelmehl.	45
	Kriegstorte m. Erdäpfel.	45
2	Zweites Buch	47
	Spitzbuben.	47
	Schlesier Kolatschen.	47
	Krautkolatschen ohne Hefen.	47
	Mohn Strüzeln, sehr gute.	49
	Butterteig.	50
	Schwädisches Brod.	52
	Kirschkuchen.	52
	Riegel Krapfen.	53
	Schneeballen.	54

	Einen sehr guten Kugelhopf.	54
	Zimetkrapfen.	54
	Weichselkuchen.	55
	Martinikipfeln.	55
	Linzerkranzerln.	56
	Mohn Torte.	56
	Bärenpatzen.	57
	Imber.	57
	Grosen Zwieback.	57
	Kaiserbrod.	58
	Hobelspäne.	58
2.1	Mehlspeisen	59
	Lemoniekoch.	59
	Kirschenfanzel.	59
	Mandelboudin.	59
	Vanillikoch.	61
	Griesknödeln.	61
	Griesfanzel.	62
	Gedankenkoch.	62
	Äpfelkoch.	62
	Amoletten.	64
	Kindskoch.	64
	Mehlschmarn.	65
	Bolenda.	65
	Semelkoch.	66
2.2	Fleischspeisen	67
	Schnitzeln.	67
	Schweizerbraten.	67
	Rindfleisch mit Ingber.	69
	Eingesottenes.	70
	Kalte Mehlspeis.	70
	Roletten.	70
	Schweins Karbonadeln.	70
	Kalbsleber.	73
	Kollatsch.	73
	Naturschnitzel.	73

	Rostbratl.	73
	Ein besonders gutes Lungenbratel.	74
	Faschiertes Lungenbratel.	74
	Eingemachte Karmenateln.	77
	Gute Karmenateln zu machen.	77
	Gefüllte Piskotenteig.	78
	Eingesottenes.	78
	Chokolade Krem.	81
	Faumkoch v. Chokolade.	81
	Probirte gute Linzertorte.	81
	Linzertorte ohne Eier.	81
	Chokoladentorte.	82
	Verschiedenes in die Suppe.	82
	Griesknödeln.	82
	Falsche Maurachen.	85
2.3	Verschiedene Saucen	85
	Erdapfel Sauce.	85
	Frikaseesauce.	85
	Krautsauce.	85
	Stachelbeersauce.	85
	Butterteig sehr guter.	85
	Mürber Teig.	86
	Mandel-Maultaschen.	86
	die Fülle dazu.	86
	Zimtkarten.	86
	Pariser Stangeln.	89
	Topfenmehlspeis.	89
	Chadeau.	89
	Französische Sandmehlspeis.	89
	Butterteig v. Germ.	89
	Kirschenkuchen.	90
	Krem-Koch.	90
	Weinmehlspeis.	90
	Amoletten Mehlspeis.	93
	Gute Mehlspeise.	93
	Krem Mehlspeis.	94

Kirschen Auflauf.	94
Mandel-Auflauf.	94
Mehlspeis mit Vanillie-Rosaglio.	97
Katalani-Mehlspeis.	97
Brottorte.	98
Kirschen-Kuchen.	98
Kirschen-Kuchen.	98
Bischof-Brot.	98
Rumforter Suppe.	98
Lämmerne Karbonatel im Schlafrock. . .	101
Zucker Palatschen.	102
Abgetriebene Fleischknöd...	102
Heissabgesottene Hühner.	103

3 Drittes Buch 105

Rahmsuppe.	105
Geriebenes Gerste zur Suppe.	105
Einmachsuppe.	105
Falscher Hase.	106
Gedünsteter Reis.	107
Grüne Erbsen.	108
Gedünstete Schwämme.	108
Paradeissauce.	108
Sauerampfersauce.	111
feine Kastanientorte ohne Backen.	111
Abgeschmalzene Nudeln.	112
Kaiserschmarn.	112
Topfenstrudel.	112
Reisauflauf.	112
Griesstrudel.	115
Kücheln.	115
Krapfen.	116
Erdapfelnudel.	116
Buchteln.	117
Äpfelstrudel.	117
Mohnstrudel.	118

	Topfennudel.	118
	Topfentascherl.	119
	Chadeau.	119
4	Eingelegte Notizen	121
	Original Waldviertler Knödel.	121
	Wildfasché-Omelette.	121
	Vorspeise in Muscheln.	125
	Schwarzen Fisch.	127
	Mandelbusserl	128
	Wafferl	128
	Blitz-Kuchen	131
	Bohmentorte.	133
	Butterteig.	134