

INHALT

Einführung	10	Rindfleisch, rot zubereitet	56
Suppen	19	Pirogi des Fleisches und der fein gehackten Leber des Rindes, zum Servieren mit der Suppe	58
Wir nennen es Nudelsuppe mit Huhn	20	Pirogi der Rinderleber	60
Hstshi a la francaise	22	Braten des Lammfleisches	62
Suppe des Fleisches	24	Lammkotelett mit Kastanien	64
Suppe, die Fobanow heißt	26	Kaninchen, gebraten am Spieß	66
Domchali	28	Kochen des Kaninchens	68
Suppe mit Lammällchen	30	Der Truthahn, gefüllt auf wunderbare Weise	70
Suppe des Spargels	32	Ente, gebraten mit Grünzeug	72
Hstshi im Allgemeinen	34	Zubereitung der Ente mit Pfirsich, Quitte und anderen Früchten, wie zum Beispiel mit Apfel	74
Suppe beziehungsweise Hstshi von sauren Kirschkpflaumen	36	Ente, etwas anders zubereitet	76
Kochen des Fisches, Suppe die Ucha heißt	38	Wachtel, gebraten mit Zitrone	78
Borschtsch	40	Huhn, gebraten mit Pilzen	80
Suppe des Weins	42	Gefüllter frischer Lachs	82
Hauptgerichte	45	Zubereitung des Lachses	84
Zubereitung des Schweinefleisches als Bushenina	46	Zubereitung des frischen Fisches mit Sauce	86
Kochen des Ferkels	48	Fisch mit Walnüssen	88
Kochen des kalten Fleisches, das Studin genannt wird	50	Pirogi für die Fastenzeit, welche wir Kula-Beka nennen	90
Vorzüglich gekochtes Rindfleisch	52	Zubereitung der weißen Pilze mit Gurken	92
Kochen des Rindfleisches und dessen Abschmecken	54	Pirogi aus Pilzen	94
		Pirogi aus Karotten	96

Saucen	99	Getränke	143
Sauce Anglaise	100	Otka des Zimtes	144
Sauce Italiana	102	Ratafia der Quitte	146
Sauce für das gebratene Wild	104	Otka aus Kirschen	148
Sauce der Kräuter	106	Anis-Otka	150
Sauce, die Bachitscheski heißt	108	Ratafia aus Pistazien	152
Sauce des Spargels	110	Ratafia aus Mandeln	154
		Ratafia des Pfirsichs	156
Desserts	113	Ratafia der Rosenblätter	158
Waffeln mit Schaummilch	114	Otka der Zitrone	160
Sakoliski	116	Muskatnuss-Otka	162
Biskuit mit Pistazien	118	Granatapfel-Otka	164
Biskuit aus Cioccolato	120	Wein aus Zitruschalen	166
Biskuit aus Bucheckern und Mandeln	122	Zucker kandis und Eingemachtes	169
Budin österreichischer Art mit Brombeersauce	124	Kochen der Orange mit Zucker	170
Torte mit Granatapfelcreme	126	Kochen der Quitte zu Zucker kandis	172
Pirogi des Reises	128	Kochen der Birne zu Zucker kandis	174
Rotes Blancmange aus Mandeln	130	Kochen der Erdbeeren mit Zucker zu	
Zitrusgelee	132	Zucker kandis	176
Weißes Cioccolato mit Zitrusgelee	134	Kochen der Kirschen mit Zucker	178
Weingelee	136	Kochen der Brombeeren mit Zucker zu	
Eiscreme aus Pistazien	138	Zucker kandis	180
Äpfel mit Weinsauce	140	Kochen der Berberitzen zum Eingemachten	182
		Kochen der Pistazien mit Zucker	184
		Kochen der Mandeln zu Zucker kandis	186
		Schokoladenbonbon, Kandis	188