

**Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Die gelehrige Hauswirthin**

**Bürger, Amalie Clementine**

**Mannheim, 1836**

Register

**urn:nbn:de:bsz:31-54791**

# R e g i s t e r.

## S u p p e n.

	Seite.		Seite.
Braune Suppe	8	Ein Reis	18
Naluppe	—	Gestossene Reis-Suppe	19
Nieren-Suppe	9	Sago-Suppe mit Weist	—
Naluppe mit Nalklösch	—	Gute Zwiebel-Suppe	—
Gefüllte Suppe	—	Eine Citronen-Suppe	20
Aepfelsuppe	10	Eine Wasser-Suppe zu ma-	—
Aepfelsuppe, andere Art	—	chen	—
Gute Krebsuppe	11	Eine Lerchen- oder Kramets-	—
Straubensuppe	—	vögel-Suppe	—
Ayrisosensuppe	—	Eine kalte Milchsuppe oder	—
Eyer- Gersten	—	Eyermilch zu machen	21
Bier- oder Weinsuppe	—	Eine gute Kalbfleischsuppe	—
Kraft-Suppe, besonders für	—	zu machen	—
Kranke	12	Kerbel-Suppe	—
Vergsuppe	—	Gebrennte Suppe	22
Gebackene Nudelsuppe	—	Gehakte braune Suppe	—
Berlinersuppe	13	Hegen-Suppe	—
Französische Suppe	—	Hühnerbeiner-Suppe	23
Erdbeersuppe	—	Verlorene Eyer-Suppe	—
Französische Kräutersuppe	14	Kaiser-Suppe	24
Chocoladesuppe mit Wein	—	Flädlin-Suppe	—
Französische Schü-Suppe,	—	Kernengriß-Suppe, oder	—
delikat	—	Griesmehl-Suppe	—
Chocoladesuppe blinde	15	Aufgezogenes in eine Krebs-	—
Straubensuppe	—	Suppe	25
Baumwollen Suppe	—	Leber-Suppe	—
Zwetschgensuppe	—	Gefüllte Nudeln-Suppe	—
Französische-Suppe mit ge-	—	Sago-Suppe mit Milch	—
füllten Hühnern	16	Sago-Suppe mit Fleisch-	—
Bratwürst-Suppe	—	oder Hühnerbrühe	26
Spargel-Suppe	17	Sauerampfer-Suppe	—
Eine eingeloffene Suppe	—	Selleri-Suppe	27
Kirschenuppe von frischen	—	Eine klare Jus zu allerhand	—
Kirschen	—	Suppen und Saucen zu	—
Anderer Art Suppen von dür-	—	machen	—
ren Kirschen	—	Eine Wurzel-Suppe	28
Kartoffeln- oder Grundbirn-	—	Eine Farce in Suppe zu ge-	—
Suppe	18	brauchen	—
Eine andere Grundbirnsuppe	—	Rumforter-Suppe	29

## Fastensuppen.

	Seite.		Seite.
Fischgollig, Fisch-Suppe	30	Rahm-Suppe	35
Erbengollig, Erbsensuppe	—	Bier-Suppe	—
Roggen-Suppe	—	Eine gute Milchsuppe	—
Linse gollig, Linsensuppe	31	Gute Milch-Suppe	—
Klare Erbsensuppe	—	Recht gute Mandel suppe	36
Abhl. Suppe	—	Eine recht gute Mandel suppe	—
Selleri-Suppe	—	Eine Buttermilchsuppe	—
Wein-Suppe	32	Eine Nuß-Suppe	—
Eine andere Wein-Suppe	—	Die geflossene Fischsuppe	—
Chocolade-Suppe	—	Gehakte Suppe	37
Blinde Chocolade-Suppe	—	Schwarze Brod-Suppe	—
Milchsuppe mit Schnee	—	Hascheruppe	—
Geflossene Milchsuppe	33	Obers- oder süße Rahm-Suppe	38
Böhmische-Suppe	—	Krebsuppe mit Ragou	—
Schwarze Brodsuppe	—	Niederländer-Suppe	39
Schnecken-Suppe	34	Gast-Suppe	—
Suppe von Eyerdotter	—	Krapfel-Suppe	—
Schildkröten-Suppe	—	Falsche Kind-Suppe mit Eyer gestel	—
Grüne Erbsen-Suppe mit Krebsnierlein	—	Fasten-Brézeln-Suppe	40
Mandel suppe	35		

## Gemüßer.

Fastenspeisen.			
Buttermuß	40	Ein recht gutes Lebermuß	46
Ein recht gutes Reismuß	41	Ein Citronenmuß	—
Ein Krebsmuß	—	Ein besonderes gutes Muß	—
Krebsmuß mit Reis	—	Ein recht gutes Zimtmuß	—
Mandelmuß	42	Zimtmuß auf eine andere Art, köstlicher	47
Chocolade-Muß	—	Aufgelaufenes Mandelmuß	—
Ein Wecken-Müßle	—	Ein delikates Lebermuß	—
Citronen-Muß	—	Ein recht gutes Mandelmuß	—
Apfel-Muß	43	Ein aufgeloffenes Apfelmuß	48
Quittenmuß mit Mandel	—	Eyerzieger oder Citronenmuß	—
Ein delikates Reismuß	—	Ein recht gutes Nierenmuß	—
Ein gebackenes Zimtmuß zu machen	—	Ein Nudelmuß	—
Reis-Auskauß außs beste	44	Ein Birnenmuß, gut für Kranke	49
Ein Buttermuß	—	Ein Zukermuß	—
Zimtmuß	—	Ein Apfelmuß, auch gut für Kranke	—
Ein delikates Krebsmuß	—	Ein herrliches Sulzmuß	—
Ein sehr gutes Martmuß	45	Weichselmuß recht kräftig	50
Mandelmuß	—	Hegenbuzen-Muß	—
Delikates Muß zu machen	—		

Nudeln.

	Seite.		Seite.
Bairische Dampfnudeln	50	Bairische Butternudeln	54
Dergleichen Dampfnudeln mit Zwetschgen	—	Französische Nudeln in der Milch	—
Dergleichen Dampfnudeln mit Krebs	51	Ducaten - Nudeln	55
Vierhefen Nudeln	—	Sehr gute Nudeln für Gemüß	—
Dieselbe auf eine andere Art mit Mandel	52	Zucker - Nudeln	—
Mandel - Nudeln	—	Kirchweih - Nudeln	—
Baumwollen - Nudeln	—	Gefüllte Nudeln mit Krebsen	56
Gries - Nudeln	53	Ueberlegte Krebs - Nudeln mit Hefen	—
Finger - Nudeln, gebackene	—	Schinken - Nudeln	57
Milchkäs - Nudeln	—	Gerührte Rahm - Nudeln	—
Butter - Nudeln	54	Zufanten - Nudeln	58
		Wiener - Nudeln	—

Knöpflein oder Klößen.

Rahmknöpflein auf die Suppe	59	Mark - Knöpflein	62
Speck - Knöpflein	—	Mandelknöpflein	—
Gebäckene Knöpflein in Rahmsoß	—	Karpfen - oder Hechtknöpflein	—
Butter - Knöpflein	60	Knöpflein von Kalbsbrieslein	62
Krebsknöpflein	—	Abgeriebene Fleischknöpflein	—
Quitten - Knöpflein	—	Türkische Knöpflein	—
Apfel - Knöpflein	—	Semmelbrösel - Knöpflein	64
Delikate Knöpflein in der Krebssoß	61	Leber - Knöpflein	—
Delikate Mandelknöpflein	—	Hecht - Knöpflein	—
Recht gute Lungenknöpflein	—	Gebäckene Griesknöpflein	65
Zimmtknöpflein	62	Frankfurter Knöpflein	—
		— auf eine andere Art	66
		Ein Hefen - Klos	—

Amoletten oder Glädlein.

Krebs - Amoletten	66	Grüne Glädlein	68
Amoletten oder Glädlein	67	Aufgezogene Glädlein	—
Gefüllte Amoletten im Spinat	—	Gefüllte Glädlein	69
Mandel - Glädlein	—	Gefüllte Glädlein mit Apfeln	—
Süße Glädlein, eine Nachtweife	68	Ein Glädleinstucken mit einer Zimmtkruste	70

Strukeln.

Strukeln mit saurem Rahm	70	Tyroler Strukeln gar herrlich	72
Weis - Strukeln	71	Mandel - Strauben	—
Rahmstrukeln auf eine gute Art	—	Krebs - Strukeln, ganz vorzüglich	—
Gries - Strukeln	—		

## Brey.

	Seite.		Seite.
Wein-Brey	73	Reisbrey auf gewöhnliche	
Aufgezogener Brey	—	Art zu kochen	75
Mandel-Brey	—	Citronen-Brey	—
Recht guter Mandelbrey	74	Eyer-Brey	76
Butterbrey	—	Gerösteter-Brey	—
Recht guter Krebsbrey	—	Haber-Brey	—
Ein guter Reisbrey	—	Aufgezogener Apffelbrey	—
Zucker-Brey	75		

## Budding und andere Gemüßer.

Ein recht guter Wiener Bud-		Mehlspeise von Apfeln	85
ding	76	Laubfrösche	—
Milchbudding im Ofen ge-		Kalbsnieren gut zuzurich-	
backen	77	ten	—
Kalbsbrieslein mit Morchen		Hirnschnitten	86
und Butter	—	Hegenbutten-Schnitten	—
Brosamen-Budding	—	Zufer-Rüben	—
Eyer-Budding	—	Wein- oder Brod-Pfeffer	87
Rebs-Budding	78	Mandelkraut	—
Englischer Budding	—	Gefochte Hegenbutten	—
Englischer Budding gefotten	—	Gebatttes Reis	—
Morchen von Kalbslungen		Einen recht guten Platten-	
gemacht	79	Ring zu machen	88
Welsche Polenta	—	Mandelsfingerlein	—
Ein Scheiterhauffen	—	Mandelschnitten, recht deli-	
Gefüllte Wecken	—	kat	—
Faschierte gefüllte Eyer	80	Rosinen-Schnitten	—
Ein Essen für Kranke	—	Quitten, gar gut, auch für	
Gefüllte Morchen	—	Kranke	89
Krebs-Auskau	81	Türkischer Reis	—
Gefüllte Citronen, auch für		Reiskuchen in einer Milch-	
Kranke	—	Soose	—
Gefüllte Apffel, delikat	—	Reischnitten, in einer Soose	90
Eine recht gute Stockmilch	82	Ein Budding von Fischen	91
Gute Lungen-Schnitten	—	Sauere Eyerpeise	92
Gute Schnitten von Nieren	—	Gerührte Eyer mit Spar-	
Blinde Tauben	83	geln	—
Gefüllte Wecken	—	Lutherische Eyer im Schmalz	—
Erdbeeren für Gemüß	—	Gefüllte Eyer mit Roggen	—
Gefüllte Citronen, auf das		Gefüllte Eyer mit grünen	
delikateste	—	Erbfen	93
Apffel oder Birnen, delikat		Verlorene Eyer im Eßig	—
zu kochen	84	Gefüllte Schnecken	—
Kraus Weißbrod	—	Eyer im Schlafrock	94
Auf eine andere Art	85	Eyerpeise mit Ragout	—

A u f l a u f.

	Seite.		Seite.
Aufauf von Aepfeln	95	Quitten - Aufauf	96
Aufauf von Becken	—	Aufauf von Mandeln auf	—
Aufauf von Mandeln	—	andere Art	—
Citronen - Aufauf	96	Erdbirnenaufauf	97

B e r d ä m p f t e s.

Gefüllte und gebratene Aepfel, delikat	97	Aepfel - Combotte	99
Aepfel mit Buttertaig	—	Berdämpfte Birnen, gut für Kranke	—
Aepfel à la Wies	98	Gebackene Birnen, gar gut	—
Aepfelkränze	—	Gedämpfte Birnen, für Gesunde und Kranke	100
Berdämpfte Aepfel	—	Gefüllte Quitten	—
Combotte von süßen Aepfeln	99	Gefüllte Pflaumen, delikat	—
Gute Aepfelschnitten	—		

O r d i n ä r e G e m ü s e r.

Gefülltes Kraut	101	Brennnessel, als Kohl nach Spinat - Art	105
Karviol mit Krebs	—	Acker - Sallat als Gemüß	—
Erdbirnen - Gemüß	102	Laubfrösche	—
Gefüllte Kohlraben	—	Schnittkohl	109
Gelbe Rüben und Brockel - erben	—	Weisse Rüben	—
Bayrisch Kraut	—	Erdäpfel in einer Butter - Soos	110
Weisse Rüben und Sauer - kraut	103	Artischocken in einer Citro - nen Soos	—
Gefüllte gelbe Rüben	—	Artischocken auf andere Art in Buttersoos	111
Gelbe Rüben auf gemeine Art	—	Sellerie in einer Buttersoos	—
Spinatwürste	—	Hopfen gewöhnlich zu kochen	112
Karviol zu kochen	104	Hopfen auf eine andere Art	—
Bodenkohlraben zu kochen	—	Grüne Bohnen ohne Kerne	—
Letinger Rüben zu kochen	—	Eingemachte Bohnen zu kochen	113
Scorzoner oder Schwarz - wurzeln	—	Erbfen auf gewöhnliche Art zu kochen	—
Spargeln zu kochen	105	Durchgetriebene Erbsen	—
Endive zu kochen	—	Mangold oder römischen Kohl zu kochen	—
Kohl oder Versich in But - ter - Soos	—	Zucker - Scheefen	114
Weißkraut in der Butter - Soos	106	Saubohnen zu kochen	—
Gehaktes Weißkraut	—	Stiele von Mangold zu kochen	115
Sauerkraut gut zu kochen	—	Gefüllte Gurkumern oder Gurken einzumachen	—
Sauerkraut mit einem Hecht, Forellen und einer Kruste	107		
Braun - und Winterkohl	—		

	Seite.		Seite.
Gefüllte Zwiebel	116	Krebschnitten als Gemüß	121
Wirslein von Weißkraut	—	Sauerampfer als Gemüß	122
Roß-Kraut	117	Krebsküchlein in einer Soose	123
Aufgezogener Spinat	—	Ein gut Gemüß	—
Spinat-Struckeln	118	Broccoli-Köhl	124
Spinat-Kuchen	—	Blattkohl oder Brockelkohl	—
Gefüllter Spinat-Kuchen	119	Berdämpft Süßkraut	125
Begwarden oder Zichorien	—	Gebackten Kraut	—
zu kochen	120	Gefüllt Kraut mit einer	—
Gefüllte Artischocken mit	—	Krebs-Kruste	126
Krebsen	—	Ein grünes Gemüß	127
Farsirter (gefüllter) Karviol	—	Gefüllter Selleri	—
Frische Mooschen als Gemüß	—	Linzen zu kochen	128
zu kochen	121	Berdämpfte Erbsbirnen	—

## Fleisch.

Rindfleisch recht gut zuzu-	129	Fricassee, auf eine andere	—
richten	—	Art, recht gut	133
Rindfleisch in einer Citronen-	—	Kalbfleisch im Speck gekocht	—
soose	—	Ein eingebeizter Kalbschle-	—
Berdämpftes Rindfleisch	—	gel, in guter Soose	134
Aufgewickeltes Rindfleisch	130	Ein gefüllter Kalbschleael	—
Kälberne Schlegel auf fran-	—	Kalbfleisch recht gut zuzu-	—
zösische Art abbraten	—	richten	—
Gefüllter Kalbschlegel, auf	—	Geklopftes Kalbfleisch	—
französische Art	—	Gefülltes Kalbfleisch	135
Gewürteltes Kalbfleisch	131	Gesalzener Rindsfuß	—
Fricando auf französische Art	—	Cotelets, recht saftig	—
Carminade von Kalbs- oder	—	Boeuf à la Mode	—
Hammels-Rippen	—	Ochsenfleisch mit einer Kruste	136
Kraftkalbfleisch, auch für	—	Ochsenfleisch auf englische	—
Kranke gut	132	Art oder Ros-Boeuf	—
Fricasirtes Kalbfleisch	—	Italienisches Fleisch	137
Fricasirtes Kalbfleisch auf	—	Gebratenes Fleisch, oder Ge-	—
andere Art	—	flügel zu Hause oder auf	—
Delikat auf eine andere Art	—	Reisen gut zu erhalten	—
Kalbfleisch im Netz gebraten	133		

## Ragout.

Wildpret-Ragout	138	Ruttelfleck zu rösten	139
Ragout von Kalbsbraten	—	Einen Schweinskopf gut zu	—
Ragout von Hammelsbraten	—	sieden	—
Ragout von gebratenen Hüh-	—	Schweine Schlegel mit	—
nern	139	Krusten	140
Einen Nieren gut zuzurich-	—	Geröstete Kalbsleber	—
ten	—	Gefüllte Kalbsleber	—

	Seite.		Seite.
Ragout von Kalbs-Herz und Lunge	141	Andere Art gefüllte Eyer	144
Gespifte und gefüllte Kalbs-Herzen	—	Gefüllte Lerchen	—
Ragout von Brieslein mit Triffeln	142	Lerchen in einer Soose	145
Fleisch - Vogel	—	Schnecken zu kochen	—
Kuttelfleck sauer gekocht	143	Froschschenkel zu fricassieren	146
Ragout von Eyer	—	Frische Triffeln zu sieden	147
Eyer in saurerer Soos	—	Einen Kalbskopf mit der Haut zu sieden	—
		Ein Kalbsbieren zu machen	—

Wildpret.

Wildpret gut zu kochen	148	zu braten	149
Nebhlegel in einer Hoffsoos	—	Einen Haasen ungebeizt schnell zu braten	—
Gesulzt schwarz Wildpret lang gut zu erhalten	—	Ein kleiner Frichsling von einem wilden Schwein	150
Schmahlbier und Rebe zu braten	149	Ein Hirschziemer	—
Schwarz Wildbrett-Schlegel	—	Wildpret mit einer Kruste	151

Würste.

Servelat - Würste	151	Zungen auf französische Art zu räuchern	154
Milchwurst gut zu machen	152	Hirschziemer mit einer Kruste auf französische Art	—
Mandelwürstlein zu backen	—	Bratwürstlein auf jede Gemüser ohne Därme	155
Hierwürste zu machen	—	Würstlein in Oblatten, welche man anstatt der Pastetein oder zu Gemüs geben kann	—
Mandel - Würstchen	—	Würstlein von Neb	156
Würstchen von Kalbsbrieslein	—	Würstlein von Hühnerfleisch oder kaltem Braten, zum Gemüs zu geben	—
Necht gute Würstchen zu machen	153	Spinatwürstlein	157
Breßkopf	—		
Schweinskopf gut zuzurichten	154		
Schinken einzumachen auf französische Art	—		

Fülle.

Gute Hühnerfülle von Krebs	157	Fülle in einen Hecht, sehr delikät	157
----------------------------	-----	------------------------------------	-----

Sulzen.

Mahmsulz	158	Forellensulz, auf französische Art	159
Mahmsulz auf eine andere Art	—	Schweine Sulz, recht gut	—
Erbsensulz	—	Gesulztes schwarz Wildpret	160
Chocoladesulz	—	Eine gesulzte geräucherte Dorschunge mit Krebsen	161
Citronensulz, auch gut für Kranke	159		



	Seite.		Seite.
Gefüllte Forellen	162	Füssen	163
Gefüllter Cavau	—	Kalbschlegel zu Sulzen	164
Gefüllte junge Hühner	163	Mandelfulz	165
Sulz von Dachsen oder Kalbs-	—	Ein grüner Berg im See	—

## S a u c e n (S o o s e n.)

Sehr gute Soos über Ca-		Gute Soos über einen Ham-	
vaunen	166	melbraten	169
Eine andere gute Soos von		Sardellensoos über Kalbs-	
Pomeranzen	—	braten	—
Französische Fischsoos über		Meerrettigsoos über Hechte	—
jede Fische	—	Zufur zu brennen, womit man	
Gute Soos über eine Henne	167	alle Soosen färben kann	—
Wienersoos über Haasen und		Soosen über Rindfleisch	—
andere Braten	—	Eine gelbe Soos über Bra-	
Gurkensoos über Schaafrä-		ten von Raagut	170
ten	—	Soos zu einem Schweinskopf	
Soos über gebackene Pfirs-		oder schwarz kalt Wildpret	—
che, gar gut	—	Senfsoos über Wildpret	—
Citronensoos zu allen Bra-		Rahmsoos über Wildpret	—
ten, französische Art	168	Krebssoos mit Fleischbrühe	171
Gute Soos über alle Bra-		Citronensoos an süsse Ge-	
ten, recht gut	—	müßer	—
Sardellensoos über allerley		Milchsoos	172
Braten	—	Weinsoos	—
Sauerampfensoos über Bra-		Kirschensoos	—
ten oder Rindfleisch	—	Soos von Triffeln	173

## C r e m e s.

Crèmes von Hegenbut-		Milch-Creme	175
ten	173	Kirschen-Creme	—
Chocolade-Creme	174	Creme von Himbeeren	176
Mandelereme	—	Creme von Erdbeeren	—
Citronencreme	—	Creme von Caffee	—
Creme von Hollunderthee	—	Creme von Ebee	177
Creme von Wein mit Ci-		Creme von Zimmt	—
tronat	175	Englische Creme	—

## G e l e e.

Nettengelée	178	machen sind, welche in der	
Quittengelée	—	Geschwindigkeit abne Fleisch,	
Johannisbeer-Gelee	—	zu Haus, auf Reiten, zu	
Quittengelée oder Latwerge	—	Wasser und Land, so oft man	
Wie eine trokene Fleischbrühe		kräftige Fleischsuppen haben	
oder die Portagekuchen zu		will, zu verschaffen sind	179

G e f l ü g e l.

	Seite.		Seite.
Welsche Hähnen, gut zuzurichten	181	Nebhühner in einer Citronensoos	—
Lerchen oder Crametsvögel	—	Enten gut zu verdämpfen	185
Gebratener Auerhahn	—	Wilde Enten zu verdämpfen	—
Fasanen	—	Wilde Enten delikat zuzurichten	—
Schnepfen	182	Fricassee von jungen Hühnern	186
Hühner zu braten, daß sie weiß bleiben	—	Junge Tauben gut zuzurichten	—
Fricassée Hühner	—	Cavaunen mit Aepfeln delikat zuzurichten	—
Hühnlein mit Krebs gefüllt	183	Gefüllte Cavaunen recht gut	—
Junge Tauben gut zu kochen	—	Lerchen mit Speck gebraten	187
Tauben in einer schwarzen Soos	—	Eine gefüllte Gans oder Ente	—
Auf eine andere Art	184		

S a l l a t.

Gardellenfallat	187	Häringsfallat	191
Blumentöhl als Sallat	188	Hirsenfallat	—
Grüner Bohnenfallat	—	Sallat mit Senf angemacht	—
Ein schöner Sallat	—	Italienischer Sallat	—
Kalbfeischfallat	189	Spargel - Sallat auf gewöhnliche Art	—
Sallat von Kalbesfüßen oder Rindsmaul	—	Spargelsallat auf französische Art	192
Zwiebelsallat	—	Hopfen - Sallat	—
Erdbirnensallat	—	Russischer Häring - Sallat	—
Auf eine andere Art	—	Häring - Sallat mit Bratenreste	193
Ein englischer Sallat	190		
Schneckenfallat	—		

F i s c h e.

Alal schwarz abgekottet, delikat	193	Hecht zu kochen	196
Alal zu kochen	194	Hecht in seiner eigenen Soos	—
Alal blau zu kochen	—	Hecht in französischer Soos	197
Alal gebraten im Traubenlaub	—	Hecht in einer Specksoos	—
Einen Alal im rothen Wein gekocht	—	Hecht zu süßem Rahm	—
Forellen blau zu kochen	—	Hecht im sauren Kraut	—
Blau gekottene Forellen trocken zu geben	195	Hecht in kalter Soos	198
Forellen zu braten	—	Hechtsoos à la françois	—
Forellen gut einzumachen, daß sie lange bleiben	—	Karpfen in schwarzer Soos	—
Hecht mit Gardellensoos braun und weiß	196	Karpfen blau gekottet	199
		Karpfen à la françois	—
		Karpfen zu braten	—
		Salmenfische	—
		Stöckfische gut zu kochen	200
		Auf eine andere Art	—

	Seite.		Seite.
Krebse schön roth zu kochen	200	Aufern zu machen von Kalbs-	
Hering auf Sauerkraut ge-		bricslein	201
braten	—	Fischotter zuzurichten	—

## B u t t e r t a i g.

Der Hohl-Buttertaig	202	Einen guten Buttertaig zu	
Guter Buttertaig zu Pafte-		Allerley	203
ten, französische Art	—	Guten Pafeten Buttertaig	—
Einen Buttertaig zu Torten,		Spanischer Buttertaig	204
auf französische Art	—	Buttergebäckenes, Butter-	
Einen recht geschwinden u. gu-		taig	205
ten Buttertaig zu machen	203		

## P a f e t e n.

Eine Tomvale-Pafete	205	Pafeten mit Wildpret	209
Hefen-Pafeten von gerühr-		Pafeten mit Lauben	—
tem Taig	—	Pafeten mit einer Gans	210
Pafeten von Kalbshirn	206	Pafeten mit Stockfisch	—
Kleine Pafeten, sehr gut	—	Pafeten mit Haafen	—
Krebspafete ohne Taig	—	Pafeten mit Rehschlegel	—
Krebs-Pafete	—	Pafeten mit Lerchen	211
Kleine Pafeten im Schmalz		Pafeten mit Schnepfen	—
gebäcken	207	Gehafte Pafeten, saftig u. gut	—
Gute Wildpret-Pafete	—	Pafeten mit welschen Hüh-	
Gute kleine Pafete	208	nern oder Capannen	212
Schnepfen-Pafete	—	Pafeten mit wilden Enten	—
Pafeten mit Kalbsfleisch	—	Karpfen-Pafete	—
Pafeten mit Enten	209	Chocolade-Torte	215

## T o r t e n.

Tortelets	213	Eine gute Evertorte	217
Eine gar schöne Torte	—	Rahmtorte	—
Gries-Torte	—	Eine englische Milchtorte	218
Eine Torte mit Rosinen	214	Eine englische Brodtorte	—
Geschnittene Mandeltorte,		Eine englische Mandeltorte	—
delikat	—	Mandeltorte auf eine andere	
Mark Torte, sehr gut	—	Art	—
Bisquit-Törtlein, durch ein		Eine gefüllte Mandeltorte	219
Trichterlein	215	Eine Citrontorte, vortreff-	
Citronade-Mandeltorte	—	lich gut	—
Kirichen-Torten	—	Eine delikate Krebs-torte	220
Buttertorten, von lauter fri-		Eine gewürzte herrliche Man-	
schem Butter	216	deltorte	—
Prächtige Schlangen-Torte		Mandeltorte auf eine andere	
! auf eine Tafel zu geben	—	Art	—
Eine Brod-Torte delikat	217	Herrliche Torten v. Früchten	221

Gute Prebstorte	Seite 221	Simmt-Torte	Seite 223
Eine gute Birnentorte	—	Kaiser Citrontorte	224
Kirschentorte	222	Citronen-Bisquit	—
Geschnittene prächtige Mandeltorte	—	Aprietortorte, delikat	—
Kästorte von Milch, oder	—	Quittentorte	225
Ziegertorte	—	Gustorte	—
Citronattorte	—	Bisquitortorte	—
Bisquit-Torte zu machen	222	Aepfeltorte	—
Eine recht gute Speckortorte	—	Margipantorte, recht schön	226

Kuchen.

Französischer Eyerkuchen	226	Kuchen von Quitten gut zu machen	229
Eyerkuchen auf eine andere Art	—	Kirschekuchen mit Zuckerbrot	—
Eyerkäse	227	Hefenkuchen in Portascheblech	230
Gebackene Eyerkäse	—	Einen englischen Speckkuchen auf die neue Mode	—
Mürkekuchen sehr schön	—	Wienerkuchen, excellent	—
Kirschekuchen	228	Kaiserkuchen	231
Kirschekuchen auf andere Art	—	Kaiserkuchen auf delikate Art	—
Kirschekuchen auf eine andere Art	—		
Guter Amolletten oder Fläseleinskuchen	229		

Hefen-Gebackenes.

Caffeebrod	232	Hefenküchlein	234
Waffeln mit Bierhefen	—	Speckküchlein	—
Mandel-Waffeln	233	Ein gerührter Gogelhofsen	—
Hefenküchlein	—	Gute kleine Gogelhofsen	235
Hefenküchlein im Ofen gebaken	—	Butterwecken mit Hefen	—

Zuckergebakenes.

Anis-Brod	235	Citronen-Brod	238
Anisbröcklein auf eine andere Art	236	Golatschen	—
Aufgeloffenes Anisbrod	—	Gebackene Zuckerstängel	—
Butterblumen	—	Gutes Magenbrod	—
Bauern-Brod	—	Magenbrod	239
Beigrader Brod	237	Gebackene Mandelschnitten	—
Gebackene Spiegel	—	Gebackene Mandel	—
Caffeeküchlein	—	Geröstete Mandel	240
Eis zum Zuckerbrod	238	Mandelbögen	—
		Mandelbögen, recht fein	—

	Seite.		Seite.
Mandelherz, delikat	240	Zimmtkröpflein	248
Mandelherz auf andere Art,		Zufterfränzlein	—
mit Chocolate	241	Zuftertaiafröpflein	—
Mandel von Saig	—	Zufterbrezel	249
Mandelförblein	—	Zimmtfuchlein	—
Mandelhippen	—	Zufterbrod	—
Hippen auf gemeine Art	242	Schnee zu machen	250
Hippen mit Mandel	—	Spanisch Brod	—
Hobelpähne	—	Anisbrod	—
Mandelhobelpähne	—	Gedulds - Bisquit	—
Schöne Mandelnbrezeln	243	Bisquit - Lebkuchen	251
Mandelzuterbrod	—	Groß Schwabenbrod	—
Bitteres Mandelbrod	—	Bittere Macronen	—
Geröstete Mandel	—	Citronen und gefüllte Macro-	—
Mandelschnitten oder Nut-		nen	—
scheln	244	Chocolademacronen	252
Grundeln zu machen	—	Zimmtmacronen	—
Kleien - Brod	—	Zimmtschwämme	—
Nuttscheln von Gewürz	—	Pfannenfuchen	253
Muskatenzimlein	245	Zimmthippen	—
Zänerschnitten	—	Pfeffernußlein	—
Kräfftiges Mandelbackes	—	Springerlein	254
Kindbetterbrod, recht gut	246	Geneverbisquit, oder feiu	—
Pfeffernußlein	—	Zufterbrod	—
Vomcranzenbrod	—	Anis- und Mandelbrod	—
Ein schönes Marzipan zu		Kleine Anisbrödlein	255
machen	—	Strasburgerbisquit	—
Springerlein	247	Citronengebäckenes	256
Nahnhippen	—	Citronenhippen	—
Zimmitern	—	Chocolatebrod	—
Zuftermond	248		

## L e b k u c h e n.

Gute Nürnberger Lebkuchen	257	Ordinaire Lebkuchen	258
Vortreffliche gute Lebkuchen	—	Dike Lebkuchen	—
Weisse Lebkuchen	—	Basler Lebkuchen	259
Auf eine andere Art	258		

## S c h m a l z = G e b a c k e n e s.

Weisküchlein	260	Fastnachtsküchlein, recht gut	262
Weis mit Eingemachtem, im		Kanonenkugeln von gebräu-	
Schmalz gebackten	—	tem Saig, auf französische	
Weisküchlein	—	Art	—
Gebräute Küchlein	—	Zuckerstruzeln	263
Tabackspollen	261	Gute Bauernküchlein	—
Spanische Finger	—	Oblattenküchlein gar hübsch	—
Sandnusscheln	—	Gebäckene Zwetschgen	—
Zuckerfrauen	262	Goldene Schnitten	264

	Seite.		Seite.
Strauben zu backen	264	Mandelwäfflein	267
Gebackene Kirschen	—	Pfannkuchen von Buttertaig	—
Gebackene Eyer, recht gut	—	mit Mandelfülle	—
Gebackene Zibeben und Mandeln, etwas für Kinder	265	Gebrühte Kuchen	268
Rosenbäckes von Mandel	—	Schneeballen auf andere Art	—
Ein gutes Schmalzbäckes	—	Gebackene Rosen	269
Bairisch Bauernbrod	—	Fasten-Brezeln, in Butter gebacken	—
Grundlen von Zucker	266	Gebackene Kirschen	—
Gebackene Trauben	—	Ueberzogne gebackene Pfannkuchen	—
Strauben recht gut zu backen	—	Gefüllte Aepfel	270
Schneeballen	—	Gebähte Kuchen	271
Gebackene Kalbsfüße	267		

Verschiedenes-Bäckwerk.

Sofern	271	Vanillenkuchen	284
Abgeriebene Napfkuchen	—	Nußkuchen	—
Abgeriebene Napfkuchen auf andere Art	272	Mohnkuchen	285
Abgeriebene Napfkuchen auf andere Art	—	Kuchen von Reibekäse	—
Noch ein guter abgeriebener Napfkuchen	273	Kuchen von frischem Käse	—
Guter Napfkuchen	—	Käse- oder Quart-Kuchen	286
Auf andere Art	274	Eyergußkuchen	—
Gefüllte Stolle	—	Eyergußkuchen auf andere Art	287
Eine große Brezel	275	Kartoffelkuchen	—
Mürbe Brezel	—	Kirschenkuchen	—
Englische Brezel	276	Pfannkuchen	288
Deutsche Brezel	—	Aepfelkuchen	—
Gefülltes Martinshorn	277	Aepfelkuchen auf andere Art	289
Kleine Martinshörchen	—	Guter Obstkuchen mit frischem Käse	—
Butterzöpfchen	—	Johannisbeerkuchen	—
Difer Kuchen	278	Heidelbeerkuchen	290
Halbdicker Kuchen	—	Pfannkuchen von Buttertaig mit Mandelfülle	—
Geschwinder Kuchen	—	Pfannkuchen auf andere Art	291
Kuchen von saurer Sahne	279	Noch auf andere Art	—
Mandelkuchen	—	Spritzkuchen	292
Brodkuchen	280	Gebrühte Kuchen	—
Chokoladefuchett	—	Schneebäll.	293
Chokoladefuchen auf andere Art	281	Nödergebäckenes	—
Zitronenkuchen	—	Auf andere Art	294
Reiskuchen	282	Englische Schnitten	—
Reis- oder Schwadenkuchen von Hefentaig	—	Gefüllte Hasenöhren	—
Griestkuchen	—	Gebäckenes Nohr	295
Griestkuchen auf andere Art	283	Negergebäckenes	—
		Löffelgebäckenes	296
		Gebäckene Rosen	—

	Seite.		Seite.
Gebackene Mandeln	297	Waffeln mit Hefen	303
Zuckertrauben	—	Waffeln von saurer Sahne	—
In Butter gebackene Fassen- brezeln	—	Auf andere Art	—
Hofischnitten	—	Waffeln mit Wein und Zimt	—
Gebackene Kirschen	298	Eisentuchen oder Hohlhippen	304
Gebackene frische Pflaumen, Aprikosen oder Pfirsichen	—	Hohlhippen auf andere Art	—
Ueberzogene gebackene Pflau- men	—	Mandelhohlhippen	—
Gefüllte Aepfel	299	Zimthohlhippen	—
Gebackene Pilze von Aepfeln	—	Süße Pastetchen	305
Gebackene Aepfelscheiben	300	Butterbrezeln zu machen	—
Auf andere Art, wie auch ver- schiedene Beere zu backen	—	Butterwecken zum Caffee oder Thee zu geben	—
Gebackene Gliederblüthen	301	Schwefelschnitten	—
Waffeln	—	Kirschenbrod oder Schnitten	306
Vanillen Waffeln	302	Buttersträußlein	—
Mandel-Waffeln	—	Zimmennest	—
		Zimmennest auf eine andere Art	307
		Jägerschnitten	—

## W e i n b a c k w e r k.

Weinbäckstaig zu machen	307	Weinhippen	308
Weintrauben	—	Wein-Mocken	—

## E i n g e m a c h t e S a c h e n.

Kirschen einzumachen	308	Steine, saure Ammelbeer- oder Blotterkirschen	313
Essig von Weichselkirschen	309	Eingemachte Kirschen im Essig	—
Quittensaft zu machen	—	Eingemachte Aprikosen	—
Himbeersaft zu machen	—	Eingemachte Mirabellen	314
Auf eine andere Art	310	Eingemachte Zwetschgen	—
Ammelbeer-Kirschen einzu- machen	—	Eingemachte Johanniskraut- beeren	315
Honig von Holber zu machen	—	Johannistrauben-Gelee, oder Latwerge	—
Eingemachte Himbeer zu Lortzen	—	Eingemachte Himbeer	—
Kleine Cucumern einzuma- chen	311	Himbeermarl	—
Große Cucumern einzuma- chen	—	Kirschensaft	316
Aepfel-Latwerge für den Durst	—	Latwerge von Hegenbutten	—
Bohnen einzumachen	—	Pomeranzenblüthe einzuma- chen	—
Bohnen in Essig einzumachen	312	Pameranzenschälßen einzuma- chen	317
Hegenbutten einzumachen	—	Citronat einzumachen	—
Himbeeressig, recht gut	313	Citronenschälßen einzumachen	318
Eingemachte Kirschen ohne	—	Welsche Nüsse einzumachen	319

	Seite		Seite.
Wie Fische und Vögel ein-		Stachelbeersaft	323
zumarginiren sind	319	Erdbeersaft	—
Kirschensaft	320	Himbeersaft	—
Kirschensaft von sauren Kir-		Hollundersaft	324
schen	—	Wachholdersaft	—
Apfelsaft	321	Limonade-Saft	325
Birnen-saft	—	Pomeranzen-Saft	—
Johannisbeersaft	322		

Allerhand geräuchert Fleisch.

Höckelfleisch	326	Leberwürste aus dem Rauch	
Schinken zu salzen	327	zu essen	330
Schinken zu kochen	—	Zungen auf französische Art	
Schinken im Backofen fer-		zu räuchern	331
tig zu machen	—	Geräucherter Hecht	—
Eine andere Art Schinken	328	Mal zu räuchern	—
Schwartenmagen	—	Salmen zu räuchern	332
Gute Bratwürste	—	In 48 Stunden geräuchert	
Bratwürste nach Augsburgs		Fleisch zu machen	—
Art	329	Dürre Schinken lange Zeit	
Hammelswürste	—	zu conserviren und delikat	
		zum Essen zuzubereiten	—

Liqueur.

Mannheimer Wasser	332	Liqueur de Sante	335
Zimmt-Liqueur	333	Danziger Doppelanis, Aqua-	
Limonade, zum Gebrauch		vit	336
aufzubewahren	—	Wachholder-Branntwein	
Syrup Capillaire	—	zu verfertigen	—
Syrup-Orgeade, oder Man-		Himbeer-Natafia	—
delmilch	—	Kirschen-Natafia	337
Schnallen-Cordial	334	Liqueur von Chocolade	—
Roswasser	—	Liqueur von Citronen	—
Magenrosoli	335	Liqueur von Zimmt	—
Eau de Noyaux	—	Liqueur von Krausemünze	338

Getränke für den Sommer, durch deren Selbstverfertigung viel erspart wird.

Limonade	338	Ein Getränk anstatt dem	
Orsade, oder Mandelmilch	339	theueren Caffee	339
Silipup	—		

Getränke für den Winter.

Rittentwein	340	Citri	345
Himbeerwein	—	Gute Meth	—
Citronenwein	341	Birnmetz	344
Malvasier	342		



## Warme Getränke.

	Seite.		Seite.
Punsch zu machen	344	Das Pulver zum Reis-Content zu machen	319
Eyer-Punsch	—	Mandelmilch zum aufbehalten	—
Kalter-Punsch	345	Warmes Bier	350
Vanillen-Punsch	—	Einen Bischof zu machen	—
Punsch auf mehrere Arten zu verändern	—	Gesunder Thee von Erdbeerkraut	—
Glühender Wein	346	Thee von Kirschenshielen	352
Reformirter Thee	—	Das Gerinnen der Milch zu verhindern	—
Einen Schotto zu machen, statt einem Frühstück	347	Caffee schnell hell zu machen	353
Caffee zu kochen	—	Mittel womit man bewirken kann, daß die Milch bei heißer Witterung nicht so geschwind sauer werde	—
Wasser-Chocolade	—		
Chocolade mit Milch	348		
Mandellate	—		
Reis-Content	—		

## Verschiedene Sulzen, Eingefottenes, und Gelees, welches man auf Spaziergängen selbst verfertigen kann.

Der Schadow	353	Creme von Caffee	355
Limoniensulze	354	Limoniennilch	356
Gesulzter italienischer Salat	—	Eyweissmilch	—
Die gesulzte Milch	—	Ein guter Schnee	—
Die gekochte Milch	355	Eyerschaum	357
Geschäumter Schnee in Milch	—	Schnee von Sago	—
		Caffeemus	—
		Chocolademus	458

## Käse.

Von Zubereitung der Käse	358	Kartoffeln-Käs	363
Gewöhnlicher Kuh- oder Quart-Käs	—	Ziegen-Käs	365
Gute Kuhkäse auf verschiedene Art zu bereiten	361	Schaaf-Käs	—
		Wein oder Most schnell hell zu machen	366

## Von Kochen.

Vom Kochen überhaupt	367	Vom Fleisch	371
Von der Ordnung	—	Von der Sparsamkeit	373
Von der Reinlichkeit und Sierlichkeit im Anrichten	368	Vom Transchiren und Vorlegen	377