

I n h a l t.

Verschiedene Suppen.

	Seite.
1. Schwarze Suppe = = = =	3
2. Weiße Reissuppe = = = =	4
3. Gelbe Suppe mit Sulze = = =	—
4. Suppe mit Kalbshirn = = =	5
5. Brüstel- oder Schlagsuppe = = =	—
6. Hühnerleber = Suppe = = =	6
7. Leberknödel in Rindsuppe = = =	7
8. Semmelfanzel (Schöberl) = = =	8
9. Nierenfanzel = = = =	—
10. Melange = Suppe = = = =	9
11. Suppe mit Mehlknödelchen = = =	10
12. Krappen in die Suppe = = =	—

Soofe (Saucen), zum Rindfleisch.

1. Rahm- oder Schmettentren = = =	12
2. Dillsoof = = = =	—

					Seite.
3. Sardellen = Soop (Sauce)	=	=	=	=	13
4. Essigkren	=	=	=	=	—
5. Eine andere Soop	=	=	=	=	14

Hirschzemmer oder Rehrücken	=	=	=	=	—
-----------------------------	---	---	---	---	---

Grün = oder Zuspeisen.

1. Spenat	=	=	=	=	=	16
2. Dampfköhl	=	=	=	=	=	—
3. Faschirter Kohl	=	=	=	=	=	17
4. Gefüllte Kohlraby	=	=	=	=	=	18
5. Süßtraut mit Fasanen	=	=	=	=	=	19
6. Braunköhl	=	=	=	=	=	20

Eingemachte s.

1. Hühner mit Knödelchen	=	=	=	=	=	21
2. Hühner mit Krebsen und Karviol	=	=	=	=	=	22
3. Hühner mit Morcheln oder Pilzen	=	=	=	=	=	23
4. Hühner mit Reis	=	=	=	=	=	—
5. Kapaun mit Muscheln oder Muschelsoop	=	=	=	=	=	24
6. Hühner mit Paradeisäpfeln	=	=	=	=	=	25
7. Kalbfleisch mit Spargel und Morcheln	=	=	=	=	=	—
8. Kalbfleisch mit Kümmel	=	=	=	=	=	26
9. Schnöpsenfleisch in Schneckensoop	=	=	=	=	=	—
10. Gedämpfte Tauben	=	=	=	=	=	27

				Seite.
11. Faschirte Ente	=	=	=	28
12. Faschirte Fleischkeule	=	=	=	29

W i l d p r e t.

1. Rothwildpret	=	=	=	31
2. Schwarzwildpret	=	=	=	32
3. Gedämpfte Rebhühner	=	=	=	—
4. Kleine Vögel in Faschee	=	=	=	33

Noch andere eingemachte Speisen.

1. Junger Haase in schwarzer Brühe	=	=	35
2. Bratwürstel mit Biersooß	=	=	36
3. Rindszunge am Rost	=	=	—
4. Fleckel (Guttelfleck) in Sooß	=	=	37
5. Kalbskopf mit Dottersooß	=	=	38
6. Lämmernes oder Kalbsgeschlinge	=	=	—

M e h l s p e i s e n.

1. Gewöhnliche Klöße (Knödel)	=	=	40
2. Schinkenpflock	=	=	41
3. Kartoffeln mit Schwarzfleisch	=	=	—
4. Auflauf von Rindsmark	=	=	42
5. Apfeln = Auflauf	=	=	43
6. Griesauflauf mit Riewisel	=	=	—
7. Reisaufgang mit Krebsen	=	=	44

	Seite.
8. Dotter = Auflauf = = = =	—
9. Chocolateauflauf = = = =	45
10. Gießkuchen ohne Kern (Gegossene Dal=	
fen ohne Hesen) = = = =	46
11. Noch eine Art von Kesselaufguss =	47
12. Gezogene Strudeln = = = =	48
13. Kleine gegossene Strudeln = =	49
14. Haschee = Strudeln = = = =	50
15. Gebackene Erdäpfelkrappen = =	51
16. Krebsenaufguss = = = =	52
17. Semmelkuchel (Semmelbaba) = =	53
18. Schmetten = Cream = = = =	54
19. Arak = Buding = = = =	55
20. Krapsen aus Brandteig = = = =	56

G e b r a t e n e s.

1. Gebratener Indian mit Mandelfülle =	57
2. Rehschlegel oder Rehrücken, gebraten =	58
3. Gebratener Kapaun = = = =	—
4. Gebratener Schnepfen = = = =	—
5. Gebratene Drosseln = = = =	59
6. Gebratener Auerhahn = = = =	60

Verschiedene Sulzen.

1. Faschirtes Spanferkel in Sulze = =	61
2. Gesulzter Kapaun = = = =	63
3. Raffésulze = = = =	64

	Sulze.			
4. Vanillesulze	=	=	=	= 65
5. Lemoniensulze	=	=	=	= —
6. Chocolate = Sulze	=	=	=	= 66

Salate und Compot.

1. Zwetschgen und Hagebutten = Compot	=	=	=	= 67
2. Apfelscompot	=	=	=	= —
3. Kartoffelsalat	=	=	=	= 68
4. Compot vom Gebäck	=	=	=	= 69
5. Melanges - Salat	=	=	=	= —
6. Endiwie = Salat	=	=	=	= 70

Torten, Kuchen und anderes Backwerk.

1. Mandeltorte	=	=	=	= 71
2. Braune Brottorte	=	=	=	= 72
3. Kranzeltorte von Mandeln	=	=	=	= —
4. Linzer = Torte	=	=	=	= 73
5. Buttertorte	=	=	=	= 74
6. Gebrannte Torte	=	=	=	= 75
7. Mandeltütchen	=	=	=	= 76
8. Chocolate = Oblatten	=	=	=	= —
9. Zimettütchen	=	=	=	= 77
10. Kleinigkeiten aus hart gesottenen Dottern	=	=	=	= —
11. Deutsche Kuchen (Kolatschen)	=	=	=	= 78
12. Buttermig	=	=	=	= 79
13. Gebackene spanische Blätter	=	=	=	= 81

				Seite.
14.	Eyerklarkuchen	=	=	= 81
15.	Schwäbisch = Brot	=	=	= 82
16.	Gebäckene Mandeln	=	=	= 83
17.	Vorzüglich gute Kolatschen (Kuchen)	=	=	= —
18.	Kleine Zwieback	=	=	= 84
19.	Bittere Mandelschöberl	=	=	= 85
20.	Faschingskrapsen	=	=	= —

Anricht = Zettel zu größeren Tafeln.

a)	Für zehn Personen	=	=	= 87
b)	Für sechzehn Personen	=	=	= —
c)	Für vier und zwanzig Personen	=	=	= 89
