

Intelligenz = Blatt

zur Laibacher Zeitung.

N^o. 68.

Samstag den 7. Juni

1845.

Vermischte Verlautbarungen.

Z. 901. (2)

Nr. 1268.

E d i c t.

Vom Bezirksgerichte Krupp wird hiemit dem unbekanntem Ortes abwesenden Georg Schneller, von Unterschör S. Nr. 10, erinnert: Es habe wider denselben Franz Duffner von Trüberg, im Herzogthume Baden, durch seinen Bevollmächtigten Herrn Stephan Ogulin von Weinig, die Klage auf Zahlung der aus dem Schuldscheine ddo. Trüberg am 24 December 1843 schuldigen 240 fl. 15 kr. G. M. c. s. c., und auf Rechtfertigung der mit dem Bescheide vom 6. Februar 1845, Z. 363, bewilligten Pränotation dieser Forderung auf den, der Gült Weinig sub Grundbuchs-Nr. 50 dienstbaren, im Weingebirge Graß gelegenen Weingarten des Beklagten, bei diesem Gerichte eingebracht, und sey hierüber die Tagsagung zur diesfälligen Rechtsverhandlung auf den 20. August d. J., um 9 Uhr Vormittags angeordnet, dem Beklagten aber zu dessen Vertretung ein Curator ad actum in der Person des Johann Lampusch von Krupp aufgestellt worden, mit dem diese Rechtsfache der bestehenden Gerichtsordnung gemäß durchgeführt werden wird.

Der Beklagte, Georg Schneller, möge nun zu rechter Zeit selbst erscheinen, oder dem ihm aufgestellten Curator seine Bebelte an die Hand geben, oder aber sich einen anderen Vertreter bestellen, und überhaupt im ordnungsmäßigen rechtlichen Wege einschreiten, widrigens er die aus seiner Verabsäumung entstehenden üblen Folgen sich selbst zuzuschreiben haben wird.

Bezirksgericht Krupp am 15. Mai 1845.

Z. 904. (2)

Nr. 1518.

E d i c t.

Vom Bezirksgerichte des Herzogthumes Gottschee wird hiemit allgemein bekannt gegeben: Es sey über Ansuchen des Joseph Wolf, Vater, wider Joseph Wolf, Sohn, beide von Niedermösel, in die executive Feilbietung der, dem Legtern gehörigen, in Niedermösel sub Cons. Nr. 12 und Rectif. Nr. 936 gelegenen, dem Herzogthume Gottschee dienstbaren, auf 700 fl. geschätzten $\frac{1}{4}$ Urbarschube sammt Wohn- und Wirtschaftsbäuden bewilligt, und hiezu die Tagsagungen auf den 17. Juni, 17. Juli und 16. August 1845, jedesmal um 10 Uhr Vormittags in loco Niedermösel mit dem Besatze angeordnet worden, daß wenn

diese Hube bei der ersten oder zweiten Tagsagung nicht wenigstens um den Schätzungswert an Mann gebracht werden könnte, bei der dritten auch unter demselben hintangegeben würde.

Der Grundbuchextract, das Schätzungsprotocoll und die Feilbietungsbedingungen können in der hiesigen Gerichtskanzlei eingesehen und hiervon Abschriften genommen werden.

Bezirksgericht Gottschee am 20. Mai 1845.

Z. 886. (2)

Nr. 765.

E d i c t.

Vom k. k. Bezirksgerichte Gurkfeld wird hiemit dem über 50 Jahre verstorbenen Anton Volcan von Munkendorf erinnert, daß er binnen 1 Jahr, 6 Wochen und 3 Tagen so gewiß zu erscheinen, oder dieses Gericht auf eine andere Art, allenfalls durch den aufgestellten Curator, Herrn Joseph Gröger zu Gurkfeld, in die Kenntniß seines Lebens zu setzen habe, widrigens zu dessen Todeserklärung geschritten werden würde.

K. k. Bezirksgericht Gurkfeld am 14. April 1845.

Z. 905. (2)

Concurs-Verlautbarung.

Bei der Herzog von Blacas'schen Grund- und Jurisdiction Herrschaft Canale, im Görzer Kreise, kommt die Stelle des Bezirkscommissärs und Bezirksrichters, mit welcher mit Einschluß der Pauschalen für Kanzlei-Requisiten und officiose Dienstreisen, ein Gehalt von 1200 fl., nebst dem Genuße der Natural Wohnung, verbunden ist, in Erledigung.

Die Bittwerber haben ihre gehörig belegten Gesuche portofrei längstens bis 30. Juni l. J., unter der Adresse: »An die Inhabung der Herrschaft Canale« anber gelangen zu lassen.

Grundherrschaft Canale am 30. Mai 1845.

Z. 885. (3)

Nr. 2026.

Verlautbarung.

Zu Folge löbl. k. k. Kreisamts-Verordnung vom 28. d. M., Z. 5120, wird die Kleingrabenbrücke an der Stadtwaldstraße nächst Waitzsch um ein Foch verlängert und die sonst schadhafte reconstruirt. — Zur Hintangabe dieser auf 70 fl. 10 kr. adjustirten Reconstruction wird die Licitation auf den 9. Juni l. J., früh von 9 bis 12 Uhr in der hierortigen Amts-

Kanzlei angeordnet. — Der Kostenüberschlag und die Licitationsbedingungen können zu den gewöhnlichen Amtsstunden allhier eingesehen werden. — K. K. Bezirkscommissariat der Umgebung Laibachs am 30. Mai 1845.

Z. 871. (3) Nr. 1534.

E d i c t.

Von dem Bezirksgerichte Reifnis wird hiemit allgemein kund gemacht: Es sey auf Ansuchen des Johann Petschel, als Bevollmächtigter der Thomas Petschel'schen Erben von Reifnis, in die executive Versteigerung der, dem Andreas Aufes, vom Markte Reifnis, eigenthümlichen Realität sammt Zugehör, wegen schuldigen 330 fl. M. M. c. s. c. gewilliget, und hiezu drei Termine, als auf den 21. Juni, 25. Juli und 5. September d. J., jedesmal Vormittags um 10 Uhr im Markte Reifnis mit dem Besatze bestimmt worden, daß wenn ebengenannte Realität bei der ersten und zweiten Feilbietungstagung um den Schätzungswert pr. 892 fl. 35 kr. oder darüber nicht an Mann gebracht werden sollte, bei der dritten auch unter demselben hintangegeben werden wird.

Bezirksgericht Reifnis am 15. Mai 1845.

Z. 872. (3) Nr. 1742.

E d i c t.

Das Bezirksgericht Haasberg macht kund: Es sey über Ansuchen des Georg Sichel von Naunz, in die executive Feilbietung der, dem Bartholmä Krainz, von Topol gehörigen, dem Gute Thurnlat sub Urb. Nr. 455 zinsbaren, auf 556 fl. 45 kr. geschätzten $\frac{1}{3}$ tel Hube, wegen schuldigen 31 fl. c. s. c. bewilliget, und es seyen hiezu der 1. Juli, der 1. August und der 1. September l. J., jedesmal früh um 9 Uhr in loco Topol mit dem Besatze bestimmt, daß diese $\frac{1}{3}$ tel Hube nur bei der dritten Feilbietungstagung unter der Schätzung hintangegeben werden wird.

Der Grundbuchextract, das Schätzungsprotocoll und die Licitationsbedingungen können täglich hieramts eingesehen werden.

Bezirksgericht Haasberg am 24. April 1845.

Z. 865. (3) Nr. 890.

E d i c t.

Von dem Bezirksgerichte Schneeberg wird dem unbekannt wo befindlichen Anton Kramor von Wolfsbach, oder seinen gleichfalls unbekanntem Rechtsnachfolgern durch gegenwärtiges Edict bekannt gemacht: Es habe wider sie Johann Lenarzhyb von Wolfsbach, die Klage auf Erßigung der in Folge Ehevertrages ddo. 12. Jänner 1814 ihm übergebenen, der löbl. Herrschaft Radlitzeg sub Urb. Nr. 74341, Recif. Nr. 388 dienstbaren $\frac{2}{3}$ tel Hube angebracht und um richterliche Hilfe gebeten, worüber die Tagung auf den 29. August l. J. früh um 9 Uhr vor diesem Gerichte angeordnet wurde. Das Gericht, dem der Ort des Aufenthaltes des Beklagten oder seiner Rechtsnachfolger unbekannt ist, und da sie vielleicht aus

den k. k. Erbländen abwesend seyn dürften, hat auf ihre Gefahr und Kosten den Herrn Johann Perz von Schneeberg zu ihrem Curator bestellt, mit welchem die angebrachte Rechtsache nach der für die k. k. Erblände bestimmten Gerichtsordnung ausgeführt und entschieden werden wird.

Dieselben werden also dessen durch dieses öffentliche Edict zu dem Ende erinnert, daß sie allenfalls zu rechter Zeit selbst zu erscheinen oder dem bestimmten Vertreter ihre Rechtsbehelte an Handen zu lassen, oder auch sich selbst einen andern Vertreter zu bestellen und diesem Gerichte namhaft zu machen, und überhaupt in alle die ordnungsmäßigen rechtlichen Wege einzuschreiten wissen mögen, die sie zu ihrer Vertheidigung dienlich finden würden, widrigens sie sich sonst die aus ihrer Verabsäumung entstehenden Folgen selbst beizumessen haben werden.

Bezirksgericht Schneeberg am 28. April 1845.

Z. 1897. (9) Nr. 1562.

E d i c t.

Von dem k. k. Bezirksgerichte Idria wird hiermit bekannt gemacht: Es haben Ignaz, Jakob und Franziska Dollinar, letztere vererblichte Logar, dann Johann Logar, Vormund der blödsinnigen Maria Dollinar von Idria, um die Einberufung und sohinige Todeserklärung ces seit mehr als 30 Jahren unbekannt wo abwesenden Mathias Dollinar gebeten. Nachdem in dieses Gesuch gewilliget, und für ihn Johann Logar, Bergmann zu Idria, als Curator aufgestellt worden ist, so wird derselbe hiermit aufgefordert, binnen einem Jahre, vom Tage dieses Edictes, diesem Bezirksgerichte oder dem für ihn aufgestellten Curator, von seinem Leben und Aufenthaltsorte um so gewisser Nachricht zu geben, als widrigens nach fruchtlosem Verlaufe dieser Frist auf wiederholtes Einschreiten zu seiner Todeserklärung geschritten werden würde.

K. K. Bezirksgericht Idria am 10. November 1844.

Z. 898. (2) Nr. 890.

H a u s v e r k a u f.

Das Haus Nr. 111 in der St. Peters-Borstadt, Rothgasse, bestehend aus 6 Zimmern, einem Verkaufsgewölbe, 2 Küchen, 3 Kellern, und 2 feuersichern Magazinen, 2 Stallungen, 1 Dreschboden und Wagenschoppe, mit 2 Höfen und 1 Garten, ist aus freier Hand, mit oder ohne Grundstücken, gegen billige Bedingungen zu verkaufen. Das Nähere im Zeitungs-Comptoir.

Ferner sind zu Grubendbrunn, in Oberschischka mehrere Zimmer als Sommerwohnung, dann ein Weinkeller täglich zu vermieten.

3. 875. (3) *Edictal - Vorrufung.* Nr. 558.
 Von der Bezirksobrigkeit Krupp im Neustädter Kreise werden nachstehende, auf die Vorladung nicht erschienene, oder von dem Aßentplatze ausgebliebene militärpflichtige Individuen, als:

Post-Nr.	Vor- und Zuname	Wohnort	H. Nr.	Geburtsjahr	Anmerkung.
1	Lorenz Kolescha	Ischernembl	62	1823	Mit veraltetem Wanderbuche abwes.
2	Martin Nemanitsch	Boschakova	19	"	Auf die Vorladung nicht erschienen.
3	Markus Jellenitsch	Dulle	2	"	detto
4	Johann Ivanovitsch	Balkouze	21	"	Auf dem Aßentplatze nicht erschienen.
5	Johann Braiditsch	Schweinberg	84	"	Auf die Vorladung nicht erschienen.
6	Mathias Goloditsch	Dsoinik	11	1824	Auf die Vorladung nicht erschienen.
7	Johann Kotschevat	Kipouz	11	"	
8	Johann Prus	Kermatschina	14	"	
9	Markus Gornik	Grabrouz	20	"	
10	Georg Führ	Strak bei Möteling	9	"	
11	Michael Adleschitsch	Adleschitsch	2	"	
12	Mathias Broschitsch	Sille	9	"	
13	Joseph Zvetasch	detto	17	"	
14	Mathias Trost	detto	39	"	
15	Georg Mravinz	Gollek	4	"	
16	Georg Ostroinitsch	detto	9	"	
17	Nicolaus Mravinz	Setschiesello	3	"	
18	Johann Fleinik	Kovatschigrad	16	"	
19	Georg Popar;	Kneschina	6	"	
20	Georg Ivanitsch	Wöltsberg	23	"	
21	Georg Laschitsch	Ober: Suchor bei Weinig	9	"	
22	Nicolaus Thomz	Podklan;	34	"	
23	Mathias Tonko	Loka	13	1825	
24	Michael Grabek	Dolenavaß	8	"	
25	Martin Banouz	Unter: Paka	1	"	
26	Joseph Kolbesen	Ischernembl	28	"	
27	Joh. Supantschitsch	detto	43	"	
28	Martin Novak	Podsemel	29	"	
29	Johann Bajuk	Kadovisha	58	"	
30	Peter Horvath	Dolenz	18	"	
31	Georg Radmilitsch	Weinig	2	"	
32	Franz Mallitsch	detto	27	"	
33	Markus Perko	Drenouz	7	"	
34	Johann Mravinz	Setschiesello	7	"	
35	Johann Mravinz	detto	15	"	
36	Joh. Schimonitsch	Neulinden	12	"	
37	Michael Laschitsch	Ober: Suchor bei Weinig	10	"	
38	Michael Spechar	Neschovaß	18	"	
39	Georg Kotschever	Kreuzdorf	10	1821	
40	Georg Gerschitsch	detto	11	1818	
41	Johann Starz	Rosalnig	30	1820	
42	Georg Laurin	Altlingen	8	1819	

aufgefordert, sich sowewiß binnen 4 Monaten hier vorzustellen und ihr Ausbleiben zu rechtfertigen, falls sie sonst nach den bestehenden Gesetzen als Rekrutirungsflüchtlinge behandelt werden würden.

Bezirksobrigkeit Krupp am 10. Mai 1845.

Z. 877. (3)

A V V I S O.

Endesunterzeichnete gibt sich die Ehre, hie- mit zur öffentlichen Kenntniß zu bringen, daß sie Glacée- Handschuhe zum Putzen, das Paar um 3 kr. übernimmt; ferner auch alle Seidenstoffe in beliebigen Farben um die möglichst billig- sten Preise färbt.

Elisabeth Boith,

Handschuhmacherwitwe, wohnhaft am Raan „zum goldenen Schiff“ Haus: Nr. 189.

Z. 899. (2)

Wohnung zu vergeben.

In dem Hause Nr. 90 auf der St. Pe- ters- Vorstadt, sind im 1. Stocke gassenwärts 3 oder auch 4 Zimmer, 1 Küche, 1 Speis- gewölbe, Holzlege, Dachkammer und Keller, auf Michaeli d. J. zu vermieten.

Z. 859. (2)

Bei **BRAUMÜLLER** und **SEIDEL** in **WIEN** ist so eben neu erschienen, und vorrätig bei **IGN. EDL. V. KLEINMAYR & GIONTINI, IN LAIBACH.**

Darstellung

einer

sicheren und schnellen

Heilmethode der Syphilis

durch

Jodpräparate

von

Georg Mojsisowics,

Doctor der Medicin und Chirurgie, Primarchirurgen am k. k. allgemeinen Krankenhause, mehrer gelehrten Gesellschaften Mitgließe.

Wien 1845. gr8 In Umschlag brosch. 2 fl 40 kr.

Durch ungemein zahlreiche, oft schon binnen wenigen Wochen mit obigem Heilmittel vollkommen hergestellte Kranke aufgefordert, entschloss sich endlich der Verfasser, seine Heil- methode dem Publicum zu übergeben. Erst nachdem durch viele Krankheitsfälle, so wie durch untrügliche Augenzeugen belegte Erfahrungen, diese Methode, selbst bei frühern Gegnern, glän- zend bewährt, und bewiesen hatten, dass die mannigfach besorgten Nachtheile des Jods den **zweckmässigen** Gebrauch in keiner Weise treffen, erst dann entschloss sich der Verfasser zu vorliegender Darstellung. Wir zweifeln nicht, dass sie in der Siphidologie aller Länder Epoche machen wird.

Das Werk zerfällt in drei Theile:

1) Pharmacologie der Jodpräparate. 2) Pathologie der Syphilis. 3) Gebrauchsweise der Jodpräparate in der Syphilis.

Zur Erläuterung der Art der Anwendung bei verschiedenen Formen und Complicatio- nen folgen im Anhang eine Anzahl Krankengeschichten, die der Verfasser auf viele Hunderte hätte ausdehnen können, von denen eine überraschender als die andere ist, wenn es ihm nicht darum zu thun gewesen wäre, das Buch nicht zu sehr zu vertheuern. Durch den verhältnissmäs- sigen billigen Preis ist daher die grossmögliche Verbreitung und zugleich die Hülfe so vieler Leidenden möglich gemacht worden.

Ferner ist ein Monatszimmer stündlich zu vergeben.

Desgleichen ist auch auf der Polana- Vorstadt, im Haus- Nr. 18, 1 Quartier im 1. Stock, mit 2 Zimmern, 1 Küche, Speisge- wölbe, Holzlege und Keller, zu vermieten.

Das Nähere ist im erstbenannten Hause Nr. 90 zu erfahren.

Z. 893. (3)

Licitation.

Am 9. Juni d. J., Vormittag von 9 bis 12 und Nachmittag von 3 bis 6 Uhr, werden im Casino- Gebäude zu ebener Erde verschiedene Einrichtungsstücke, als: Rohr- fessel, Tische, Küchengeräthe, Porzellan, Glas, Spiegel, Silberlöffel, Eßbestecke, dann Eischwäße, gegen gleich bare Be- zahlung an den Meistbietenden verkauft. Laibach am 2. Juni 1845.

Im Verlage der J. P. Sollingerschen Buchdruckerei in Wien ist erschienen, und
in der J. N. Edlen von Kleinmayr'schen Buchhandlung,
so wie in allen übrigen Buchhandlungen in Laibach zu haben:

Die sechste, um 110 Seiten vermehrte Auflage des so beliebten
Kochbuches:

Die bürgerliche Küche,

o d e r

neuestes österreichisches Kochbuch

f ü r

Bürger-Familien aus der gebildeteren Mittelklasse.

Eine auf eigene Erfahrung gegründete vollständige Anweisung, alle Arten Speisen nach dem neuesten Geschmacke und auf
die wenigst kostspielige Weise zu bereiten.

Mit einem Anhange:

Speisen ohne Gewürze, Essig und Wein

auf die schmackhafteste Weise zu bereiten, so wie einer

Anleitung zum Einsieden,

Trocknen, Dunstsieden, Frischbewahren der Früchte, zum Einlegen derselben in Essig, Branntwein &c.

Mit Beigabe von 200 Speisezetteln.

Eine schätzbare Gabe für junge Hausfrauen und Mädchen.

Von Elisabeth Stöckel.

Sechste stark vermehrte und verbesserte Auflage.

Wien, 1844. In 8. 542 Seiten stark, broschirt 48 kr., steif gebunden 54 kr. C. M.

Trotz der großen Anzahl der in letzterer Zeit erschienenen Kochbücher, hatte die »bürgerliche Küche,«
durch die erwiesene praktische Brauchbarkeit
dieses Buches, dennoch das Glück, in fünf bedeutenden Auflagen (zusammen in 18,000 Exemplaren) vergriffen zu
werden. So wie jede der früheren, wurde auch diese sechste Auflage durch eine vollständige Anleitung zum Einsieden,
Trocknen, Dunstsieden, Frischbewahren und Einlegen von Früchten sehr bedeutend vermehrt, wodurch die in der ersten
Abtheilung enthaltenen Anleitungen dieser Art auf das Genügendste vervollständigt sind. Außerdem hat auch die Verfasserin
die beträchtliche Mühe nicht gescheut, alle bereits vorhandenen Recepte auf das Aufmerksamste zu durchgehen und das theil-
weise noch etwa Mangelnde auf eine erschöpfende und deutliche Art zu ersetzen. Dabei glaubt man nicht mit Unrecht den Um-
stand geltend machen zu müssen, daß dieses beliebte Handbuch in allgemein verständlicher, nicht zu hoher, aber auch nicht zu
gemeiner Sprache geschrieben ist, und die darin enthaltenen Anweisungen so faßlich dargestellt sind, daß es, bei geringer Vor-
kenntniß der Sache, einem jeden Frauenzimmer von was immer für einem Stande sich als nützlichcs Hilfsbuch bewähren
muß. Den Speisezetteln sowohl für gewöhnliche Hausmannskost, als auch für größere und festliche Tafeln, wurde ebenfalls
die gebührende Aufmerksamkeit gewidmet, und es ist sonach zu erwarten, daß auch diese sechste, um 110 Seiten
vermehrte und verbesserte Auflage,

Der reichhaltige Inhalt dieses bewährten Kochbuches ist folgender:

Erste Abtheilung.

Fleischsuppen.

Weißgestoßene Suppe.
 Leber = Suppe.
 Leber = Suppe auf andere Art.
 Jus = Suppe.
 Braune Suppe.
 Reis in brauner Suppe.
 Böhmisches Suppe.
 Französische Suppe.
 Kräuter = Suppe.
 Geröstete Mehlspeise.
 Eiergerste.
 Kaisergerste.
 Brot = Suppe.
 Suppe mit gebackener Semmel.
 Panade.
 Ragout = Suppe.
 Jäger = Suppe.
 Hirn = Suppe.
 Hirn = Suppe auf andere Art.
 Gehäck = Suppe.
 Milch = Suppe.
 Suppe mit Himmelthau.
 Grüne Nudeln in die Suppe.
 Scherrüben = Suppe.
 Champignons = Suppe.
 Karviol = Suppe.
 Spargel = Suppe.
 Weiße Rüben = Suppe mit Aenten.
 Wehlfanzel (Schöberl).
 Griespfanzel.
 Semmelpfanzel.
 Oberspfanzel.
 Lungenstrudel.
 Leber = Knödel (Klöße).
 Leberknödel auf andere Art.
 Leberpfanzel.
 Speckknödel.
 Speckknödel auf andere Art.
 Griesknödel.
 Semmelknödel.
 Semmelknödel auf andere Art.
 Abgebrannte Griesknödel.
 Abgebrannte Griesknödel mit Speck.
 Schlickkrapsen.
 Mark = Suppe.
 Mark = Knödel.
 Hirn = Einbund.
 Semmel = Einbund.
 Fleisch = Einbund.
 Mehl = Nocken.
 Gries = Nocken.
 Erdäpfel = Nocken.
 Suppe mit Jungem vom Geflügel.
 Gedünsteter Reis mit lämmernem Schlegel.
 Fleck = Suppe.
 Krebs = Suppe.
 Bouillon auf Reifen (Suppen = Zelten).
 Fleisch = Sulze (Aspik).
 Braune Kraft = Suppe.
 Hühner = Suppe.
 Kräuter = Suppe mit verlorren Eiern.
 Gehäck = Suppe auf andere Art.
 Erbsen = Suppe auf französische Art.

Gemischte Suppe.
Fastensuppen
 Einbrenn = Suppe.
 Hader = Suppe.
 Milch = Suppe.
 Milch = Suppe auf eine andere Art.
 Rahm = Suppe.
 Milch = Suppe mit Reisknödeln.
 Saft = Suppe an Fasttagen.
 Chocolate = Suppe.
 Falsche Chocolate = Suppe.
 Wein = Suppe.
 Bier = Suppe.
 Erbsen = Suppe mit gebackenen Erbsen.
 Bohnen = (Fisolen) = Suppe.
 Linsen = Suppe.
 Suppe mit Schwämmen.
 Gersten = Suppe mit Schwämmen.
 Spargel = Suppe mit Fröschen.
 Sellerie = Suppe.
 Erdäpfel = (Kartoffel) = Suppe.
 Erdäpfel = Suppe auf eine andere Art.
 Böhmisches Suppe.
 Bäufschel = Suppe.
 Klare Schleien, oder falsche Rind = Suppe.
 Schleien = Suppe auf eine andere Art.
 Karpfenmilch = Suppe.
 Krebs = Suppe an Fasttagen.
 Hechtenknödel.
 Gestoßene Hechten = Suppe.
 Suppe mit Fröschen.
 Milch = Suppe mit Mandelknödelchen.
 Schaum = Suppe.
 Ordinaire Mehl = Suppe.
 Feine Mehl = Suppe.
 Geröstete Gries = Suppe.
Rindfleisch.
 Rindfleisch à la braise.
 Boeuf à la mode (gedünstetes Rindfleisch).
 Boeuf à la mode auf eine andere Art.
 Gedünsteter Lungenbraten.
 Lungenbraten auf Wiener Art.
 Lungenbraten auf englische Art.
 Nothbraten.
 Englischer Braten.
 Kaltes Rindfleisch.
 Kaltes Kalbfleisch.
 Nothbraten.
 Gedünsteter Nothbraten.
 Nothbraten mit Sauce.
 Gefüllter oder farschirter Nothbraten.
 Gebackener Nothbraten.
 Beefsteaks (Rindschnitten).
 Beefsteaks auf andere Art.
 Gulaischfleisch.
 Rouletten von Rindfleisch.
 Ochsenfleisch.
 Ochsenzunge in polnischer Sauce.
 Ochsenzunge in Sardellen = Sauce.
 Pökelzunge.
 Zunge auf dem Rost gebraten.
 Gefüllte Ochsenzunge.

Bruckfleisch.
 Pökelfleisch.
 Rindfleischgarnirung.
Saucen.
 Sardellen = Sauce.
 Kalte Sardellen = Sauce.
 Kapern = Sauce.
 Zwiebel = Sauce.
 Sauce mit grünen Zwiebeln.
 Paradiesäpfel = Sauce.
 Champignons, oder Pilzen = Sauce.
 Dieselbe auf andere Art.
 Schalotten = Sauce.
 Dill = Sauce.
 Mandel = Krän.
 Knoblauch = Krän.
 Essig = Krän.
 Warmer Semmel = Krän.
 Kalter Semmel = Krän.
 Erdäpfel = Krän.
 Schnittlauch = Krän.
 Grüner Krän.
 Sauerampfer = Sauce.
 Sauerampfer = Sauce auf andere Art.
 Muschel = Sauce.
 Trüffel = Sauce.
 Butter = Sauce.
 Braune Sauce.
 Gurken = Sauce.
 Grüne Sauce.
 Klare Sauce (Consommé).
 Hagebutten = Sauce zu Wildpret.
 Braten = Sauce.
 Hering = Sauce.
 Sardellenbutter.
 Kalter Mandel = Krän.
 Pfeffer = Krän.
 Milch = Sauce.
 Warme Erdäpfel = Sauce.
Gemüse.
 Gefochter Endivien = Salat.
 Salat mit grünen Erbsen.
 Abgebrühter oder sogenannter Specksalat.
 Gefüllter Salat.
 Spinat.
 Spinat mit Sauerampfer.
 Gedünsteter Weißkohl oder Sauerkraut.
 Gedünstetes süßes Kraut (Weißkohl).
 Blaukohl oder blaues Kraut.
 Eingebrauntes süßes Kraut.
 Kraut = Salat.
 Roggen = Kraut.
 Farschirtes Kraut.
 Gestürzter Kohl.
 Gedünsteter Kohl.
 Gefüllter Kohl.
 Blauer Kohl mit Kasanien.
 Sprossen = Kohl.
 Gedünstete Kohlrüben.
 Eingebraunte Kohlrüben.
 Gefüllte oder farschirte Kohlrüben.
 Blumenkohl (Karoiol) mit Butter.
 Blumenkohl mit Butter = Sauce.
 Wälsche Broccoli oder blauer Blumenkohl.
 Gebackener Karviol.
 Karviol mit Parmesan = Käse.
 Spargel mit Butter.

Spargel mit Butter = Sauce.
 Spargelerbsen.
 Gedünstete weiße Rüben.
 Eingebraunte weiße Rüben.
 Gedünstete gelbe Rüben.
 Gemischtes Jugemüse von weißen u. gelben Rüben.
 Artischocken mit grünen Erbsen.
 Gefüllte Artischocken.
 Grüne Erbsen.
 Zuckererbsen.
 Böhmisches Erbsen.
 Erbsen mit Nudeln.
 Durchgetriebene Erbsen (Erbsen = Birée).
 Gedünstete grüne Bohnen oder Fisolen.
 Eingebraunte grüne Fisolen.
 Dürre Fisolen.
 Erdäpfel = Schmorn (Schmarn).
 Gedünstete Erdäpfel.
 Erdäpfel mit Majoran.
 Gefüllte Erdäpfel.
 Erdäpfel = Birée.
 Karviol mit Parmesan = Käse auf andere Art.
Eierspeisen.
 Weichgekochte Eier.
 Eier in Schmalz.
 Gebackene Eier.
 Gefüllte Eier.
 Gesezte Eier.
 Eiergebakenes.
 Eier = Auslauf.
 Eierkuchen (Omelette).
 Eierfleckchen.
 Eingehührte Eier.
 Eier in brauner Butter.
 Eier in Sauerampfer = Sauce.
 Eier mit Senf.
 Gerührte Eier mit Spargel.
Eingemachtes.
 Gewöhnliches eingemachtes Kalbfleisch.
 Eingemachtes Kalbfleisch mit grünen Erbsen.
 Eingemachter Kalbskopf.
 Kalbsgefrosse mit weißer Sauce.
 Kalbfleisch mit Citronen = Sauce.
 Kalbfleisch mit Reis.
 Farschirtes Kalbfleisch.
 Braun gedünstete Kalbsbrust.
 Gepöckte Kalbschnitten (Fricandeau).
 Fricassierte Kalbsbrüste.
 Lammene Brüste mit Murrachen.
 Lamm = Schlegel mit Gurken.
 Gedünsteter Schöpfenschlegel.
 Schöpfenschlegel mit Paradiesäpfelsauce.
 Schöpfenschlegel auf Rehschlegelart.
 Ochsenhirt mit Aestern.
 Weißes Ragout.
 Ragout von Hirschhoren und Zunge.
 Ragout von Kalbfleisch mit Pilzen.
 Ragout von Wildpret.

Ragout von Kapaunen oder gebratenen Hühnern.
 Ragout von gebratenen Tauben.
 Ragout von dem Jungen einer Gans oder Aente.
 Hühner mit Murrachen (Morcheln).
 Fricassierte Hühner.
 Hühner mit Reis.
 Frisch abgekochte Hühner.
 Frisch abgekochte Hühner mit Ragout.
 Gefüllte Haselhühner.
 Fricassierte Hahnenkämme.
 Kapaunen mit Aestern.
 Gefüllter Kapaun.
 Kapaun mit Muscheln.
 Kapaun auf Wildpret = Art.
 Kapaun mit Linsen.
 Kapaun mit Sardellen = Sauce.
 Lerchen auf dem Rost gebraten.
 Braun gedünstete Tauben.
 Tauben mit Blut.
 Gedämpfte Tauben.
 Tauben mit Linsen.
 Braun gedünstetes Hirschfleisch.
 Wildschweinfleisch zu kochen.
 Wildschweinfleisch mit Wachholder = sauce.
 Wildschweinkopf zuzurichten.
 Lammfleisch mit Spinat und Spargel.
 Roulets von Schweinfleisch.
 Farschirte junge Hühner.
Einschießspeisen.
 Semmelschnitten.
 Hirnpfeisen.
 Gebakenes Kalbshirn.
 Semmelscheiben mit Farsch.
 Rälberne Carbonaden (Cotelets) auf dem Rost gebraten.
 Dieselben mit Citronensaft.
 Kalbscotelets mit Rahm und Sardellen.
 Kalbscotelets in Papier.
 Fricadellen von Kalbfleisch.
 Eingehschnittenes Kalbfleisch.
 Kalbschnitzel.
 Gedünstetes Kalbschnitzel.
 Geröstetes Kalbshirn.
 Gebakenes Kalbsfüße.
 Gebackene Kalbsknorpel (Brustkern).
 Eingehschnittenes Schöpfenschleisch.
 Schöpfencotelets auf dem Rost gebraten.
 Gepöckte Schöpfencotelets.
 Gebratene Lammköpfe.
 Gebakenes Lammernes.
 Lendbraten.
 Nothbraten mit Rahm und Sardellen.
 Minutenfleisch.
 Geröstete Schweins = Nieren.
 Schweins = Nieren mit Sauce.
 Schweins = Cotelets.
 Frisch abgekochter Schweinskopf.

Weißgekochtes Spanferkel.
 Geröstete Gansleber.
 Gepöckte Gansleber.
 Gebackene Gansleber.
 Gefüllte Gansleber.
 Kleine Vögel zu braten.
 Gebratene Krammetsvögel.
 Gebratene Schnepfen.
 Schnepfenkoth zu bereiten.
 Lungenmus.
 Lungenmus auf eine andere Art.
 Paulanerwürfte.
 Bratwürste ohne Därme.
 Beschwämmen zu machen.
Schwämme.
 Champignons.
 Gedünstete Champignons.
 Gefüllte Champignons.
 Champignons mit Citronen = Sauce.
 Pilze (Pilslinge) mit Rahm.
 Pilze mit grüner Petersilie.
 Brätlinge.
 Brätlinge mit grüner Petersilie.
 Brätlinge mit Rahm.
 Röhrlinge mit grüner Petersilie.
 Trüffel zu bereiten.
 Murrachen.
 Gefüllte Murrachen.
Mehlspeisen.
 Ausgeschmalzene Nudeln.
 Ungedünstete Nudeln.
 Bisquitnudeln.
 Erdäpfelnudeln.
 Erdäpfelnudeln auf eine andere Art.
 Topfennudeln.
 Aufgegangene Topfennudeln.
 Rindslochnudeln.
 Eroketten von Nudeln (Nudelwürstchen).
 Nudelwürstchen auf eine andere Art.
 Maccaroni = Nudeln mit Schinken.
 Dieselben mit Parmesan = Käse.
 Bärische Dampf nudeln (Germnudeln).
 Ducatennudeln.
 Abgeschmalzene Zweckerl.
 Zweckerl mit Rahm.
 Rahmstrudel.
 Gekochte Griesstrudeln.
 Gebackener Griesstrudel.
 Erdäpfelstrudel.
 Reisstrudel.
 Spinatstrudel.
 Spinatwürstchen.
 Kohlstrudel.
 Krebsstrudel.
 Mandelstrudel.
 Topfenstrudel.
 Nesselstrudel.
 Zicolerstrudel.
 Der selbe mit Mandelfüll.
 Mohlstrudel.
 Zicolerstrudel von Butterteig.
 Mehlnocken in Milch.
 Griesnocken in Milch.
 Mehlschmorn (Schmarn).
 Semmelschmarn.
 Grieschmarn.

Briesschmarn auf eine andere Art.
Sturz.
Erdäpfelsturz.
Schinken-Flecken.
Schinken-Flecken auf eine andere Art.
Erdäpfel mit Schinken.
Milch-Reis.
Ausgebünteter Reis.
Schinken-Reis.
Dreifähriger Reis.
Reismeridon.
Reismeridon mit Ragout.
Krebsmeridon.
Milk-Gries.
Kindsfisch.
Kindsfisch mit Rammeln (sogenanntes Schmanzerfisch).
Weinfisch.
Gefäumtes Marillenfisch.
Himbeerenfisch.
Erdbeerenfisch.
Aepfelfisch.
Lopfenfisch.
Geföhobenes Mandelfisch.
Marckfisch.
Marckfisch auf andere Art.
Beschamell = Auflauf mit Himbeerenauflauf.
Auflauf von Kindsfisch.
Auflauf mit Citronen.
Auflauf mit Pomeranzen.
Auflauf mit Gries.
Auflauf von Himmelthau.
Auflauf von Kipfeln (Kipfelfisch).
Auflauf von Butter.
Aufgelaufenes Erdäpfelfisch.
Aufgelaufenes Chokoladefisch.
Chokoladefisch auf andere Art.
Semmelpudding.
Gebackener Pudding.
Brennender Pudding.
Tag und Nacht-Pudding.
Mandel-Pudding.
Plumpudding.
Butterteig.
Kleine Butter- oder sogenannte Gemueser-Pasteten.
Mürbe oder sogenannte Pastetenteig.
Butterpastete.
Austernpastete.
Pastete mit Hasen.
Pastete mit Ochsenfleisch.
Spanische Aepfel.
Aepfel im Schlafrock.
Augengläser-Kräpfschen.
Schnürkräpfschen.
Schnürkräpfschen auf andere Art.
Prügel-Kräpfschen.
Schlüssel-Kräpfschen.
Kasching-Kräpfschen.
Kasching-Kräpfschen auf andere Art.
Spritzkräpfschen.
Spritzkräpfschen mit Milch.
Waffeln (Waffenkräpfschen).
Waffenkräpfschen auf andere Art.
Schneeballen.
Erdinärer Kugelhupf.
Kugelhupf mit Rahm.
Kaiser-Kugelhupf.
Kasch (Kasché) Wandel.
Germwandel.
Gebackene Mandeln im Butterteig.
Mandelmaulstaschen.

Mandelmaulstaschen auf andere Art.
Butterknitten.
Butterknitten mit Mandeln.
Kolatschen.
Kolatschen auf andere Art.
Kleine Germkuchen.
Weichselkuchen.
Gerührter Weichselkuchen.
Kirchenkuchen.
Kirchenkuchen auf andere Art.
Erdäpfelkuchen.
Zuckerstrauben.
Wespennest.
Brioche zu machen.
Krebs-Semmel.
Kaiser-Kipfel.
Zwetschken-Knödel.
Germ-Kipfeln.
Sogenante Hobelschaiten zu machen.
Böhmische Kolatschen.
Weinbeerstrudel.
Gänseleberpastete.
Fischpastete.
Braten.
Kalbschlegel.
Kalbsnierenbraten.
Gebratener Lammstrücken (Lammerner Hase).
Gebratene Lammbrust.
Gebratener Schöpfenschlegel.
Gebratener Schweinsrücken.
Gebratenes Spanferkel.
Gebratene Tauben.
Gefüllte Tauben.
Gebratene Hühner.
Gebackene Hühner.
Gefüllte Hühner.
Gebratener Kapaun.
Kapaun mit Austern.
Gebratene Aente.
Gebratene Lauchänte.
Gebratene Gans.
Gebratener Truthahn (Indian).
Gefüllter Indian.
Gebratene Rebhühner.
Gebratene Waldschneepfen.
Gebratene Haselhühner.
Dieselben mit Rahm.
Gebratene Rohrhühner.
Gebratene Birkhühner.
Gebratener Auerhahn.
Gebratener Schildhahn.
Gebratene Wachteln.
Gebratene Wildänten.
Gebratener Hase.
Gebratener Hase mit Rahm.
Gebratener Fasan.
Gebratener Rehschlegel.
Gebratener Rehstrücken.
Gebratener Gemjenschlegel.
Gebratener Hirschziemer.
Gefüllte Lammbrust mit Krebschweifen.
Schöpfenschlegel auf englische Art.
Gebratener Schweinsrücken auf andere Art.
Salate.
Hauptsalat.
Endivien- oder Bundsalat.
Bekrauter Salat, Eichorien, Brunnenkresse.
Gurkensalat.
Grüne Fiolen als Salat.
Wurzelsalat.
Karviolsalat.

Spargel als Salat.
Häringsalat.
Sardellenalat.
Schneckenalat.
Wescher Salat.
Gefüllter wälscher Salat.
Gefüllte Aepfel.
Gebackene Aepfelschnitten.
Gefüllte Vordorfer-Aepfel.
Gefüllte Aepfel auf eine andere Art.
Birnenalat.
Quittenalat.
Frischer Pflaumenalat.
Getrockneter Pflaumenalat.
Gedünstete Pflaumen (Zwetschenröster).
Gebackene Pflaumen.
Gedünsteter Hollunder.
Pomeranzenalat.
Georgienalat.
Kräuteralat.
Erdäpfelalat.
Selleriealat.
Fische.
Gebackener Karpfen.
Frishgefochter (heißabgefottener) Karpfen.
Karpfen auf böhmische Art.
Gefüllter Karpfen.
Karpfen in schwarzer Sauce.
Blaugesottener Karpfen.
Marinierter Karpfen.
Gebackene Grundeln.
Gebackener Hecht.
Gebratener Hecht.
Gedünsteter Hecht.
Frishgefochter Hecht.
Hecht auf dem Rost gebraten.
Marinierter Hecht.
Blaugesottener Hecht.
Hecht mit Butter und Petersilie.
Hecht mit Sardellen und Citronen.
Farschirter Hecht.
Gebratener Hausen.
Frishgefochter Hausen.
Gebratener Schaiden.
Gebratene Barben mit Sauce.
Barsch zu kochen.
Barsch zu backen.
Frishabgefochter Schill.
Gebratener Aal.
Blaugesottener Aal.
Bricken (Neunaugen) mit rothem Wein.
Lachs zu kochen.
Marinierter Lachs.
Blaugesottene Forellen.
Gebratene Forellen.
Häringe in Papier gebraten.
Laverdan zu kochen.
Stoßfisch zu wässern und zuzurichten.
Gebratene Austern.
Farschirte Austern.
Krebse zu kochen.
Krebse in Wein gekocht.
Krebse mit Rahm.
Krebs-Crème zu backen.
Schildkröte mit grünen Erbsen.
Schnecken zu kochen.
Gefüllte Schnecken.
Gebackene Frösche.
Eingemachte Frösche.
Bratfische.
Forellen-Sulze.

Grundeln mit Butterbrühe.
Gefüllte Häringe.
Gebackene Krebse.
Gebratene Pickelhäringe.
Pickelhäringe mit Rum gebraten.
Torten.
Mandeltorte.
Citronen-Mandeltorte.
Chocolade-Torte.
Lingertorte.
Gerührte Lingertorte.
Biscuittorte.
Brottorte.
Brottorte auf andere Art.
Brottorte auf eine dritte Art.
Germtorte.
Karmelitertorte.
Weichselftorte.
Bröselertorte.
Ungetriebene Schmalz- oder sogenannte Sandtorte.
Kleientorte.
Marzipantorte.
Grüne Torte.
Buttertorte.
Spanische Windtorte.
Pomeranzentorte.
Kaisertorte.
Erdäpfeltorte.
Pyramidentorte.
Französische Torte.
Sulzen.
Blanc-manger.
Blanc-manger auf andere Art.
Blanc-manger mit Milch.
Blanc-manger mit Chokolade.
Blanc-manger mit Marasquin.
Blanc-manger mit Kaffeegeruch.
Milchbecher.
Weichseljuz.
Himbeerenjuz.
Citronenjuz.
Vordorfer-Aepfeljuz.
Weinsjuz.
Zokayerjuz.
Punschjuz.
Chokoladesulz.
Kaffeesulz.
Weinsulz mit Rum.
Blanc-manger mit Aepfeln.
Schweinsulz.
Bäckereien.
Zuckerteig.
Biscuit.
Biscuit-Wandeln.
Biscuitbögen.
Chocolade-Biscuit.
Gebackene Mandeln.
Gebackene Mandeln auf andere Art.
Mandel-Kolatschen.
Mandel-Wandeln.
Mandel-Oblaten.
Mandel-Plätzchen.
Marillen-Biscuit.
Mandelbögen.
Eis-Mandelbögen.
Mürbe Bögen.
Grillage-Bögen.
Anis-Brezeln.
Anis-Brot.
Bischof-Brot.
Citronen-Gebackenes.
Zimmt-Brot.
Klezen-Brot.
Moskowiter-Brot.
Bauernkräpfschen.

Bauernkräpfschen.
Rohrkräpfschen.
Citronenkräpfschen.
Butterkräpfschen.
Gewürz-Oblaten.
Marzipan.
Feines Zuckerwerk.
Zwieback.
Zuckerfränzchen.
Spanische Binde.
Süße Makronen.
Bittere Makronen.
Hohlhippen.
Aniszuckerkörner.
Gewürzjelteln.
Biscuitzwieback.
Schwarzen oder Hauszwieback zu backen.
Tiroler Kräpfschen.
Anis-Hütchen.
Mailänder Kräpfschen.
Nonnenkräpfschen.
Ueberzuckerte Johannisbeeren.
Ueberzuckerte Kastanien.
Zimmetarten.
Trockenteig.
Mandel-Butterlin.
Eisblezesteln.
Kaiserkräpfschen.
Muskazonen.
Crèmes.
Chadeau zu machen.
Geschäumte Milch.
Geschäumte Milch mit Kaffeegeruch.
Sammt-Crème.
Milch-Crème mit Vaniglie.
Chokolade-Crème.
Crème de fraise.
Thee-Crème.
Kaffee-Crème.
Koriander-Crème.
Citronen-Crème.
Crème brûlée.
Crème-Rocken mit Wein.
Crème-Rocken in Milch.
Mandelfäse.
Gefrorenes.
Zuckergefrorenes.
Milchgefrorenes.
Buttergefrorenes.
Kaffeegefrorenes.
Chokoladefrorenes.
Pavinagefrorenes.
Gefrorenes von Berberisbeeren.
Gefrorene Kirschen.
Aprikosengefrorenes.
Himbeeregefrorenes.
Erdbeeregefrorenes.
Pomeranzengefrorenes.
Weichselgefrorenes.
Ananasgefrorenes.
Anleitung
Säfte zu bereiten und Früchte einzukochen.
Eingekochter Hollunder (Hollerrasse).
Eingekochte Marillen.
Eingekochte Johannisbeeren (Ribisel).
Eingekochte Himbeeren.
Eingekochte Zwetschken.
Eingekochte Quitten.
Eingekochte Weichsel.
Grüne Pomeranzen einzumachen.
Eingekochte Stachelbeeren.
Citronenschalen einzumachen.
Berberisbeeren. (Weinscharling) einzumachen.

Muskateller-Birnen in Zucker einzulegen.
Kleine grüne Gurken einzumachen.
Grüne Rüsse einzumachen.
Mohrrüben (gelbe Rüben) einzumachen.
Grüne Bohnen einzumachen.
Champignons einzumachen.
Rothre Rüben einzumachen.
Obst einzulegen.
Kirschen in Essig einzumachen.
Kleine Gurken einzumachen.
Quittenfäse.
Tout-fruits-Salat.
Senf zu machen.
Mohrrübensaft.
Himbeeren-saft.
Weichsel-saft.
Johannisbeeren-saft.
Pommes-saft.
Beilsäfen-saft.
Maulbeeren-saft.
Vordorfer-Aepfelsaft.
Pfirschblüthensaft.
Erdbeeren-saft.
Nelfens-saft.
Champignons-saft.
Kräuteressenz.
Himbeere-, Weichsel- und Bertramessig zu machen.
Weichsel in Essig.
Kleine Gurken auf ungarische Art einzumachen.
Würste zu machen.
Bratwürste.
Butwürste.
Leberwürste.
Fischbratwürste.
Speisezettel.
Für den Frühling.
Für den Sommer.
Für den Herbst.
Für den Winter.
Für Fasttage.
Für Sonn- und Festtage.
Für große Tafeln.
Für Abendtischen.
Anhang zur ersten Abtheilung.
Kurze Anweisung, alle Arten Speisen ohne Gewürze, Essig und Wein auf die möglichst schmackhafte Weise zu bereiten.
Von den Suppen.
Braune Suppe.
Lebersuppe.
Knödel.
Strudeln.
Dirneibund.
Dirnsuppe, Karviolsuppe, Spargelsuppe, Ragout-suppe, Suppe mit jungem Gellügel.
Fasien-Suppen.
Einbrennsuppe.
Hadersuppe.
Milchsuppe.
Rahmsuppe.
Milchsuppe mit Reisknödeln.
Chokoladesuppe.
Falsche Chokoladesuppe.
Erbsensuppe.
Spargelsuppe mit Fröschen.
Erdäpfelsuppe.
Böhmische Suppe.
Klare Schleien- oder falsche Rindsuppe.

Schleimsuppe auf eine andere Art.
Karpfenmilch-Suppe.
Hechtenködel.
Gestofene Hechtensuppe.
Saucen.
Semmelkrän.
Paradiesäpfelsauce.
Sardellenauce.
Gemüse.
Sauerkraut.
Saure Rüben.
Eierspeisen.
Eingemachte.
Einschiebspeisen.
Nehlspeisen.
Erdäpfelnudeln, Biscuitnuden, Kindesochnuden, Nudelwürstchen, bayerische Dampfuden, Ducatennudeln.
Maccaroni mit Schinken.
Rahmstrudel, gefochter Griesstrudel, gebackener Griesstrudel, Erdäpfelstrudel, Topfenstrudel, Reisstrudel, Spinatstrudel, Spinatwürstchen, Koflstrudel.
Krebsstrudel.
Mandelstrudel.
Nehlsstrudel.
Tirolerstrudel.
Nehlsknoten in Milch.
Griesknoten in Milch.
Schinkenleckchen, Schinkenreis, Erdäpfel mit Schinken.
Reismeridon, Krebsmeridon, gesäumtes Marillenlofch, gesäumtes Himbeerenlofch.
Erdbeerenlofch, Topfenlofch, geschobenes Mandellofch.
Marfellofch.
Butterteig, mürber Teig.
Spritzkrapsen, Schlüsselkrapsen, Falschingskrapsen, Waffeln, Schneeballen.
Geweuer-Pasteten, Farschwandeln.
Braten.
Kalbschlegel.
Kalbsnierenbraten.
Gebratener Lammrücken.
Gebratene Lammbrust.
Gebratener Schweinsrücken.
Gebratener Schöpfenschlegel.
Gebrat. Schöpfenschneiden.
Gebratenes Spanferkel.
Gefüllte Lauben.
Lungenbraten.
Koflbraten.
Gebratene Taube.
Gebratene Hühner.
Gefüllte Hühner.
Gebratener Kapaun.
Gebratene Aente, gebratene Gans.
Gebratene Tauch-Aenten.
Gebratener Indian.
Gefüllter Indian.
Gebratene Waldschneppen, gebratene Rebhühner.
Gebratene Haselhühner.
Gebratener Hase.
Gebratener Fasan.
Gebratener Rehschlegel.
Gebratener Rehbraten.
Gebratener Hirschziemer.
Gebratene Wildbanten.

Gebratene Wachteln.
Kleine Vögel zu braten.
Salat.
Fische.
Karpfen.
Gebackener Hecht.
Gebratener Hecht.
Gebühneter Hecht.
Hecht auf dem Rost gebraten.
Gebratener Hausen.
Gebratener Schaiden.
Gebratene Barben.
Gebratener Aal.
Gebratene Forellen.
Haringe in Papier gebrat.
Farschirte Austern.
Schildkröte zu kochen.
Gefüllte Schnecken.
Gebackene Frösche.
Eingemachte Frösche.
rebze zu kochen.
Krebs-Crème.
Sulzen und Crèmes.
Blanc-manger.
Blanc-manger mit Chocolade.
Milchbecher.
Himbeerjulze.
Gadeau zu machen.
Geschäumt Milch.
Sammt-Crème.
Milch-Crème, Chocolade-Crème.
Crème de fraise.
Crème-Rochen mit Milch.
Gefrorenes.
Zuckergefrorenes, Milchgefrorenes, Chocoladegefrorenes, Buttergefrorenes, Papinagefrorenes.
Sorten und feine Bäckereien.
Citronen-Mandeltorte, Brottorte, Pomeranzentorte, Marzipantorte.
Anis-Brezen, Anis-Brot, Citronen-Gebäckenes, Zimmt-Brot, Kleben-Brot, Moskowiterbro, Bauernkrapsen, Citronenkrapsen, Gewürz-Oblaten, Marzipan, bittere Mafronen, Aniszuckerkörner.

Zweite Abtheilung.

Vorerinnerungen.

Das Klären des Zuckers.
Das Kochen des Zuckers.
Was sonst noch beim Einsehen zu beobachten ist.

Methoden das Obst frisch zu erhalten.

Winter-Obst in Großen zu erhalten.
Zwetschen den Winter hindurch aufzubewahren.
Andere Art, Zwetschen frisch zu erhalten.
Johannisbeeren abzutrocknen.
Noch eine, Pflaumen zu bewahren.
Limonien frisch zu erhalten.
Andere Art, Citronen zu bewahren.
Nehfel den Winter hindurch zu erhalten.
Wälsche Nüsse durch längere Zeit zu erhalten.

Andere Art der Aufbewahrung wälscher Nüsse.
Dürre wälsche Nüsse wieder frisch zu machen.
Nehfel vor Fäulnis zu bewahren.
Nehfel und Birnen zu erhalten.
Quitten zu erhalten.
Kirschen aufzubewahren.
Andere Art, Kirschen zu bewahren.
Weintrauben zu erhalten.
Andere Art, Weintrauben zu erhalten.
Johannisbeeren aufzubewahren.
Kirschen und Pflaumen.
Frische Kastanien zu bewahren.
Dunst-Obst.
Früchte in Dunst einzufotten.
Zwetschen in Dunst.
Reineclaudes.
Mirabellen.
Marillen und Pfirsiche in Dunst.
Kirschen.
Spanische Weichseln.
Nuskateller-Birnen.
Weinbeeren.
Himbeeren und Erdbeeren.
Ribisel und Weinschäl.
Paradies-Nehfel.

Salsen.

Blaue Weintraubensalse.
Quittenfalsche.
Gold-Reinettensalse.
Hetscherpetch (Hagebutten) Salse.
Hetscherpetchsalse andere Art.
Zwetschensalse.
Dirndelsalse.
Zwetschensalse, andere Art.
Quittenfalsche, andere Art.
Pomeranzensaft-Salse.
Citronensalse.
Pfirsichsalse.
Reineclaudensalse.
Pomeranzensalbensalse.
Erdbeerenfalsche.
Marillensalse.
Marillensalse, andere Art.
Kirschensalse.
Mirabellensalse.
Nehfelsalse.
Salse von Pomeranzenschalen.
Limonienchalenfalsche.
Weichselsalse.
Himbeerenfalsche.
Birnsalse.
Zwetschensalse, andere Art.
Weinschälingsalse.
Nehfelsalse.
Nehfelsalse, andere Art.
Hollersalse.
In Zucker eingesottene Früchte.
Kirschen und Weichseln.
Eingefottene Weichseln.
Kirschen und Weichseln einzukochen.
Ganze spanische Weichseln einzumachen.
Kirschen einzufieden.
Eingefottene Weichseln, andere Art.

Weichseln einzufieden, andere Art.
Pflaumen (Zwetschen).
Grüne Zwetschken einzumachen.
Abgezogene Zwetschken.
Einfache Art, Zwetschken einzufieden.
Eingefottene Zwetschken.
Reineclaudes.
Eingemachte Zwetschken.
Eingefottene Zwetschken, andere Art.
Pflaumen auf englische Art eingemacht.
Marillen (Aprikosen).
Marillen-Spalten.
Aprikosen einzumachen.
Kleine Birnen.
Eingemachte Feigen.
Ananas-Spalten.
Weintrauben einzufieden.
Weintrauben auf andere Art.
Preisbeeren einzumachen.
Grüne Mandeln.
Himbeeren einzumachen.
Hetscherpetch einzufieden.
Erdbeeren einzufieden.
Eingefottene Kaiserbirnen.
Große Garten-Himbeeren ganz einzumachen.
Eingefottener Kalmus.
Säfte.
Maulbeersaft.
Birnenfalsche.
Maulbeersaft mit Essig.
Ribiselsaft.
Pomeranzen und Zitronen.
Kleine grüne Pomeranzen einzumachen.
Limonien- und Pomeranzenschalen einzumachen.
Citronenschneure einzumachen.
Citronen einzumachen.
Pomeranzen einzumachen.
Kleine grüne Pomeranzen.
Pomeranzen einzumachen, andere Art.
Citronen einzumachen.
Pfirsiche einzumachen.
Pfirsiche einzumachen.
Pfirsiche einzumachen.
Pfirsiche einzufieden.
Quitten.
Quittenpalten einzumachen.
Glacirte Quitten.
Quitten einzufieden.
Quittenpalten, andere Art.
Quittenschneifel.
Quittensaft-Nus.
Quitten einzumachen.
Eingelegte Früchte.
Quitten zu erhalten.
Spanische Weichseln.
Weichseln einzumachen.
Erdbeeren in Wein aufzubewahren.
Weichseln zum Confect einzumachen.
Andere Art, Erdbeeren aufzubewahren.
Erdbeeren aufzubewahren, dritte Art.
Kirschen und Weichseln einzumachen.

Weichseln in Honig eingelegt.
Melonen.
Melonenschalen einzufieden.
Weinschäl einzumachen.
Maulbeeren ganz einzufieden.
Amarellen einzumachen.
Mirabellen einzufieden.
Nuskatnüsse einzumachen.
Weiße Wallnüsse.
Rosen-Nehfel aufzubewahren.
Agras aufzubewahren.
Zwetschen-Latwerge (Povidel).
Eingelegtes Obst.
Weinschäl einzumachen.
Nehseln einzumachen.
Kleine Birnen.
Eingemachte Feigen.
Ananas-Spalten.
Weintrauben einzufieden.
Weintrauben auf andere Art.
Preisbeeren einzumachen.
Grüne Mandeln.
Himbeeren einzumachen.
Hetscherpetch einzufieden.
Erdbeeren einzufieden.
Eingefottene Kaiserbirnen.
Große Garten-Himbeeren ganz einzumachen.
Eingefottener Kalmus.
Säfte.
Maulbeersaft.
Birnenfalsche.
Maulbeersaft mit Essig.
Ribiselsaft.
Pomeranzen und Zitronen.
Kleine grüne Pomeranzen einzumachen.
Limonien- und Pomeranzenschalen einzumachen.
Citronenschneure einzumachen.
Citronen einzumachen.
Pomeranzen einzumachen.
Kleine grüne Pomeranzen.
Pomeranzen einzumachen, andere Art.
Citronen einzumachen.
Pfirsiche einzumachen.
Pfirsiche einzumachen.
Pfirsiche einzufieden.
Quitten.
Quittenpalten einzumachen.
Glacirte Quitten.
Quitten einzufieden.
Quittenpalten, andere Art.
Quittenschneifel.
Quittensaft-Nus.
Quitten einzumachen.
Eingelegte Früchte.
Quitten zu erhalten.
Spanische Weichseln.
Weichseln einzumachen.
Erdbeeren in Wein aufzubewahren.
Weichseln zum Confect einzumachen.
Andere Art, Erdbeeren aufzubewahren.
Erdbeeren aufzubewahren, dritte Art.
Kirschen und Weichseln einzumachen.

Schlehen in Essig.
Kleine Gurken in Essig.
Früchte in Brantwein auf franz. Art.
Reineclaudes in Brantwein.
Aprikosen in Brantwein.
Pflaumen, Reineclaudes.
Kirschen und Weichseln.
Pfirsiche in Brantwein.
Weintrauben.
Getrocknete Früchte.
Nehfel und Birnen zu dörren.
Nehfelschneifel mit Zucker gedörrt.
Aprikosen zu trocknen.
Pfirsiche zu dörren.
Quitten zu trocknen.
Kirschen oder Weichseln zu dörren.
Kirschen mit Zucker zu trocknen.
Getrocknete Birnen mit Zucker.
Pomeranzenschalen trocknen.
Hagebutten (Hetscherpetch) zu trocknen.
Getrocknete Verberisbeeren (Weinschäl).
Prinellen zu machen.
Ordinäre Pflaumen zu dörren.
Pflaumen zu trocknen, das sie ihren Meis bekommen.
Reineclaudes.
Candirte Früchte.
Candirte Cedratens- und Drangenschalen.
Candirte Mandeln.
Candirte Nüsse.
Candirte Weintrauben.
Candirte Pistazien.
Feines Confect von Früchten.
Marillen Paste.
Erdbeer-Pasten.
Himbeer-Pasten.
Pfirsich-Pasten.
Nehfel-Pasten.
Reineclaudes-Pasten.
Himbeer-Ruchen.
Drangenblüthen-Ruchen.
Quitten-Confect.
Quitten-Biscoten.
Quitten-Busseln.
Quitten-Hohlhippen.
Marillen-Biscoten.
Hetscherpetch-Herzeln.
Haselnus-Busseln.
Aprikosensaft.
Quittenwürste.
Quittenschnee.
Himbeer-Kräpichen.
Conferve von Limonien oder Pomeranzen.
Conferve von Dirndeln.
Conferve von Marillen.
Conferve von Nuskatrabben.
Conferve von Ananas.
Conferve von Kirschen oder Weichseln.
Conferve von Himbeeren oder Erdbeeren.
Conferve von frischen Marillen oder Pfirsichen.
Ueberzogene Weintrauben.
Ueberzogene Johannisbeeren.
Getunktes Obst.