

45. Suppe von sauerem Schmetten	Seite 32	49. Linsensuppe	Seite 33
46. Schwammensuppe	33	50. Erdäpfelsuppe	34
47. Weinsuppe	33	51. Niederländische Suppe	34
48. Krebsuppe	33		

Zweiter Abschnitt.

**Vorspeisen oder Vistetten, welche nach der Suppe an Fleisch- und Fasten-
tagen aufgetragen werden.**

52. Amuletten oder Fridatta zu backen	35	63. Beefstake	40
53. Risolletten	35	64. Oblattwürste	41
54. Gebackene Schwämme mit Haschée	36	65. Gute Blunzeln	41
55. Französische Erdäpfel	36	66. Fingerührtes mit Sardellen	41
56. Türkische Knödel	37	67. Gefüllte Eier	42
57. Salami von Schnepfen	37	68. Gebackene Eier in einer Gurkensauce	42
58. Ein Kranz von Reis mit Gansleber	38	69. Ochsenaugen	43
59. Gebackenes Hirn	38	70. Eierdalkerln	43
60. Fleischwürsteln	39	71. Erdäpfel-Polenta	44
61. Bratwürste ohne Därme	39	72. Sardellenbutter	44
62. Kleiner Türkenbund mit Haschée	39	73. Krebsbutter	44
		74. Fischcarbonaden	45
		75. Gefüllte Schnecken	45

Dritter Abschnitt.

Von dem Rindfleisch.

76. Rindfleisch auf italienische Art	46	80. Gefülltes Rostbratel	48
77. Rindfleisch auf englische Art	46	81. Rostbratel mit Erdäpfel	49
78. Rindfleisch auf Wildpretart	47	82. Prager Rindfleisch	49
79. Boeuf à la Mode	47	83. Rindfleisch auf bairische Art	50

Vierter Abschnitt.

Von den Saucen.

84. Apfelsauce	50	91. Petersiliensauce	52
85. Champignonsauce	50	92. Sardellensauce	52
86. Gurkensauce	51	93. Sauerampfersauce	53
87. Mandelfren	51	94. Rothe Rübensauce	53
88. Grüner Kren	51	95. Zwiebelsauce	53
89. Paradeisäpfel-Sauce	52	96. Selleriesauce	53
90. Paradeisäpfel-Sauce auf andere Art	52	97. Kalte Senfsauce	54
		98. Schnittlauchsauce	54

Fünfter Abschnitt.

Von den Zugemüsen.

99. Artischofen mit grünen Erbsen	54	101. Böhmisches Erbsen mit Schweinefleisch	55
100. Grüne Erbsen	55	102. Erdäpfel mit Schinken	56