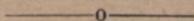


Register.



	Seite
Dorwort	3
Beschreibung der Schwämme (Pilze).	
1. Steinpilz, Herrenpilz	9
2. Gallenröhrling	9
3. Hegenpilz (* Giftig)	10
4. Satanspilz (* Giftig)	10
5. Wolfsfuß (* Giftig)	11
6. Dickfuß (* Giftig)	11
7. Rothautröhrling	11
8. Birkenpilz (Kapuzinerpilz)	12
9. Maronenröhrling	12
10. Rotfußröhrling	13
11. Ziegenlippe	13
12. Butterröhrling (Ringpilz)	14
13. Traubenziegenbart (Hahnenkamm)	14
14. Gelbling (Eierschwamm, Pfifferling)	15
15. Semmelstoppelpilz (Stachelpilz)	16
16. Speisetäubling	16
17. Echter Reizker	16
18. Brätling	18
19. Samtfußkrämpling	18
20. Kahler Krämpling	19
21. Großer Schmierling	19
22. Schwefelkopf (* Giftig)	20
23. Stockschwamm	20

	Seite
24. Trüffel (deutsche Trüffel)	21
25. Hartbovist (* Giftig)	22
26. Hallimasch (Honigblätterpilz)	22
27. Champignon (Feld-Champignon)	23
28. Fliegenpilz (* Giftig)	23
29. Knollenblätterschwamm (* der gefährlichste Gift- schwamm)	24
30. Perlschwamm	24
31. Pantherschwamm	25
32. Mousseron (Lauchpilz)	25
33. Nelkenschwindling	26
34. Parasolschwamm (Schirmpilz)	26
35. Speisemorchel	27
36. Spitzmorchel	27
37. Flaschenbovist	27

Schwammerlsuppen.

1. Steinpilze (Herrenpilze)	29
2. Schwammerlsuppe auf andere Art	30
3. Schwammerlsuppe auf andere Art	31
4. Suppe von Stockschwämmen	32
5. Auf andere Art	32
6. Suppe von Täublingen	33
7. Suppe von Rehlungen	33
8. Suppe von Schafeuter (Butterröhrling)	34
9. Gemischte Schwammerlsuppe	34
10. Auf andere Art	35
11. Suppe von getrockneten Schwämmen	35
12. Von den Champignons	36
13. Suppe von Champignons	37
14. Champignonsuppe mit Spargelspitzen	37
15. Goldwürfel	38
16. Champignonsuppe auf andere Art	38
17. Herrenbrot	39

	Seite
18. Champignonsuppe auf andere Art	39
19. Champignonklößchen	40
20. Champignonsuppe mit Trüffeln	40
21. Falsche Schildkrötensuppe	40
22. Auf andere Art	41
23. Ochsenschweissuppe	41
24. Gemischte Schwammerlsuppe	42
25. Wurzelsuppe mit Schwämmen	42
26. Suppe von Morcheln (Mauracheln)	43
27. Spinatklößchen	44
28. Morchelsuppe	45
29. Morchelsuppe auf andere Art	45
30. Falsche Morchelsuppe	46
31. Morchelsuppe auf andere Art	47
32. Von den Trüffeln	47
Die Zubereitung der Trüffeln	48
33. Trüffelsuppe	49
34. Falsche Trüffelsuppe	49
35. Altomünstersuppe an Fasttagen	50
36. Schwammerlklöße	51
37. Gekrönte Häupter mit Schwämmen	51
38. Knödelchen von Schwämmen	52
39. Knödelchen von Champignons—Trüffeln	53

Von den Saucen.

40. Trüffelsauce	54
41. Trüffelsauce auf andere Art	54
42. Trüffelsauce auf feinere Art	55
43. Einfache Trüffelsauce zu Rindsbraten	55
44. Morchelsauce	56
45. Feinere Morchelsauce	56
46. Champignonsauce	57
47. Schwammerlsauce	58
48. Püree von Champignons	58

	Seite
49. Püree von Trüffeln	59
50. Trüffelbutter	59
51. Champignonbutter	59
52. Eingerührte Eier mit Champignons	60
53. Eingerührte Eier mit Trüffeln	60
54. Eingerührtes mit Schwämmen	61
55. Omelette mit Champignons	61
56. Omelette mit Trüffeln	62
57. Omelette mit Schwämmen	62
58. Pfannenkuchen mit Schwämmen	62
59. Eierkuchen mit Schwämmen	63
60. Feine Geflügelfarce	63
61. Semmelpanade	64
62. Geflügelfarce mit Champignons und Trüffeln	64
63. Einfache Semmelfarce	65
64. Kalbfleischfarce	66
65. Auf andere Art	66

Von den Gemüsen.

66. Schwammerlgemüse	67
67. Schwammerlgemüse auf andere Art	68
68. Auf andere Art	68
69. Auf gewöhnliche Art	68
70. Schwämme in Butter geröstet	68
71. Schwammerlgemüse mit saurem Rahm	69
72. Gemüse von Frauenschwämmen (auch Rothhäuptchen genannt)	69
73. Gemischtes Gemüse von Schwämmen	70
74. Gemüse von Schafeutern und Champignons	70
75. Maischwämme	71
76. Gemüse von Maischwämmen	71
77. Gemüse von Maischwämmen und Morcheln	72
78. Mousseron (Moosling)	72
79. Gemüse von Moosling	73

	Seite
80. Pfefferling (Eierschwämme)	73
81. Gemüse von Pfefferlingen	74
82. Gemüse von Rehlungen (Gelblinge)	74
83. Rehlunge geröstet	75
84. Rehlunge auf andere Art	75
85. Milchbrätling (Brotpilz)	75
86. Gedämpfte Brätlinge	76
87. Brätlinge auf andere Art	76
88. Auf andere Art	76
89. Auf andere Art	77
90. Pasteten-Pulver	77
91. Getrocknete Schwämme als Gemüse	78
92. Auf andere Art	78
93. Champignongemüse	79
94. Champignons auf feinere Art	80
95. Champignons auf andere Art	80
96. Morchelgemüse	80
97. Morchelgemüse von frischen Morcheln	81
98. Getrocknete Morcheln	81
99. Lorch	82
100. Trüffelgemüse	82
101. Trüffelgemüse auf andere Art	83
102. Trüffeln in Wein gekocht	83
103. Champignons in Essig	84
104. Eingekochte Champignons	85
105. Champignons auf andere Art zum Aufbewahren	85
106. Herrenpilze oder Fleischschwämme eingelegt	86
107. Steinpilze in Essig	87
108. Schwämme in Essig	87
109. Schwämme mit Champignons in Essig	88
110. Schwämme als Salat	88
111. Auf andere Art	88
112. Schwämme zu trocknen und aufzubewahren	89

	Seite
113. Steinpilze (Herrenpilze) in Essig aufzubewahren	90
114. Pilze-Essenz	90
115. Gefüllte Champignons	91
116. Gefüllte Schwämme	92
117. Gefüllte Trüffeln	93

Schwammerl zu Fisch- und Fleischspeisen, Pasteten usw.

118. Rheinsalm mit Trüffelsauce	94
119. Meliertes Ragout	94
120. Fastenpastetchen	95
121. Auf andere Art	96
122. Hecht in der Champignonsauce	96
123. Gedämpfter Hecht mit Schwämmen	97
124. Hirn mit Schwämmen in Muschelschalen	98
125. Muschelragout mit Champignons und Trüffeln	99
126. Cannellons von Bratwürsten	100
127. Fischkotelette mit Schwämmen	101
128. Fischwürste mit Schwämmen	102
129. Fischwürste auf andere Art	102
130. Spießvögel mit Schwämmen	103
131. Srikandeau von Kalbfleisch und Schwämmen	104
132. Gedämpfte Kalbsnuß mit Schwämmen	105
133. Kalbsnuß mit Trüffeln	105
134. Kalbsnuß mit Champignons	105
135. Kalbsnuß mit Morcheln	105
136. Ragout von Kalbfleisch und Schwämmen	106
137. Auf andere Art mit getrockneten Schwämmen	106
138. Kalbfleisch-Ragout mit Champignons	107
139. Kalbfleisch-Ragout mit Morcheln (Mauracheln)	107
140. Holländerbraten mit Champignons und Trüffeln	107
141. Rindsbraten mit Schwämmen	108
142. Lendenschnitten mit Schwämmen	108

	Seite
143. Lendenschnitten mit Morcheln (Mauracheln)	109
144. Lendenschnitten mit Champignons	109
145. Lendenschnitten mit Trüffeln	109
146. Pfannenbraten mit Schwämmen	109
147. Pfannenbraten mit Champignons	110
148. Kesselbraten oder kleine Kasserollenbraten	110
149. Wiener Rostbraten mit Schwämmen	111
150. Kalbschnitzchen mit Fleischschwämmen	111
151. Kalbschnitzchen mit Champignons	112
152. Haschee von Kalbfleisch	112
153. Hammelnieren oder Schweinsnieren mit Cham- pignons	113
154. Gemischtes Ragout von Champignons und Schwämmen	114
155. Eingemachte Kalbsbrust mit Schwämmen	115
156. Kalbsbrust mit Morcheln	116
157. Kalbshirn mit Champignons	116
158. Ochsenhirn mit Champignons	117
159. Eingemachte Kalbsbrieschen mit Champignons	117
160. Eingemachte Kalbsbrieschen mit Schwämmen	118
161. Meliertes Kalbsbries	118
162. Kalbskoteletts mit feinen Kräutern	119
163. Kalbshirn mit Champignons	119
164. Kalbszungen mit Schwämmen	120
165. Kalbszungen mit Champignons	121
166. Gebackene Widdereier oder Bocksnieren mit Schwämmen	121
167. Escaloppes mit Schwämmen	122
168. Escaloppes von Reh	123
169. Escaloppes von Reh mit Trüffeln	124
170. Escaloppes von Reh mit Champignons	124
171. Lammskoteletts mit Schwämmen	124
172. Brotkrustaden mit Schwämmen	124

	Seite
173. Brotkrustaden mit Champignons	125
174. Gänseleber gebacken	126
175. Römische Pasteten von Champignons	127
176. Gebackene Kalbsleber mit Schwämmen	128
177. Gansleber von Champignons	128
178. Pastete von Schwämmen	129
179. Pastete von Schwämmen auf andere Art	130
180. Eine gute Speise von Champignons	131
181. Warme Pastete von Ochsen gaumen mit Trüffeln	132
182. Warme Pastete auf englische Art	133
183. Englische Hühnerpastete mit Champignons	134
184. Englische Ochsenfilet-Pastete mit Schwämmen	134
185. Englische Kalbs- oder Hammelsschnitten-Pastete	134
186. Kalbsbrieschen mit Champignons und Morcheln	134
187. Kalbsbrieße mit Schwämmen	135
188. Kalbsbrieße mit Trüffeln	136
189. Grillierte Ochsenzunge mit Champignons	136
190. Ochsenzunge mit Schwämmen	137
191. Schweinsfilet mit Schwämmen	137
192. Schweinsfilet mit Champignons	138
193. Ochsenfilet mit Champignons und Trüffeln	138
194. Kalbsrücken mit Champignons und Trüffeln	139
195. Schweinsrücken mit Champignons und Trüffeln	139
196. Rebhühner mit Trüffeln gefüllt	139
197. Rebhühner auf andere Art	140
198. Rebhühnerfülle auf billige Art	141
199. Gebackene Kälberfüße mit Schwämmen	141
200. Eingemachte Hühner mit Schwämmen	141
201. Eingemachte Hühner mit Morcheln	142
202. Eingemachte Hühner mit Reis, Champignons und Trüffeln	142
203. Hühnerbrüste mit Champignons	143
204. Gänseleberwürste	144

	Seite
205. Tauben mit Schwämmen	145
206. Enten mit Bratwürsten und Champignons gefüllt	146
207. Gedämpfte Enten mit Schwämmen	146
208. Ragout von Enten mit Champignons . . .	147
209. Gefüllter Kapaun mit Champignons	148
210. Gefüllter Kapaun mit Champignons und Trüffeln	149
211. Gefüllter Kapaun mit Champignonsauce . .	149
212. Gefüllter Kapaun mit Trüffelsauce	149
213. Gefüllter Kapaun mit Morchelsauce	149
214. Gefüllter Kapaun mit Pilzensauce	149
215. Gefüllter Indian mit Trüffeln und Champignons	149
216. Indian mit Trüffeln gespiëkt	150
217. Blanchette von Indian	150

