

Register

nach der Einteilung der Speisen.

Suppenspeisen.

Klare Fleischsuppen.

Beef-Tea	32
Braune Suppe	89
Frühlingsuppe	89
Hühneruppe	89
Krautsuppe, Krankenbrühe	89
Oxliosuppe	89
Kindsuppe, gewöhnliche	88
Sommeruppe	89
Suppe mit Liebigs Fleisch-Extrakt	90

Gestaubte Suppen mit Fleisch oder Gemüsen.

Blumenkohl- oder Karfioluppe	96
Bohnensuppe	97
Briesuppe	91
Einnachsuppe	90
Erbisuppe	96
Fleischsuppe	92
Fleischsuppe, saure	92
Französische oder Wurzeluppe	95
Gambieruppe	90
Geflügeluppe, gestoßene	91
— von Wildgeflügel (Jägeruppe)	91
— — mit Kastanien	92
— — mit Linsen	92
Gehäcksuppe	92
— von Schnecken	92
Gesundheits- oder Kräuteruppe	95
Gulpas-Suppe	94
Hirnuppe	93
Jäger- oder Klachelsuppe	93
Kalbtfleischsuppe, gestoßene	91
Kartoffeluppe	97
Kohlsuppe	96
Krebsuppe mit Kindsuppe	100
Leberuppe	91
— gestoßene	92
Linienuppe	97
Witzsuppe, gestoßene	92

Seite

Seite

Polnische Suppe (Barszez)	94
Ragoutsuppe	94
Russische Suppe	93
Salatuppe	95
Schildkrötenuppe, falsche	99
Spanische Suppe (Olla potrida)	93
Spargeluppe	96
Suppe von Grünlorn-Extrakt	97
Topinamburuppe	96
Wurstuppe	93

Brotsuppen.

Brotsuppe	104
Fleischsuppe	104
Käseuppe	104
Kanabel (verkochte Weißbrotuppe)	103
Schwäbische Brotuppe	105
Semmelsuppe	104

Suppen mit Grieß, Reis u. dgl.

Gerstensuppen	106
Gerstenschleim	106
Grießuppe	105
Grütze und Graupen	105
Kartoffelgrieß	105
Krautreis	108
Mailänder Reis	109
Minestra (italienische Reissuppe)	103
Pilaw	109
Reis, braun gedünstet	110
— mit Fleischresten	109
— gestürzt	110
— mit Paradiesäpfeln	107
— Meridon	110
Reis Schleim	107
Reissuppe	107
Reissuppe, gestoßene	107
Risi-bisi (Reis mit Erbsen)	108
Risotto (welscher Reis)	108
Rütscher	106
Rumforder Suppe	106
Sagosuppe	105
Tapiokasuppe	105

	Seite		Seite
Suppen-Einlagen.		Nierenknödel, <i>siehe</i> Fleischknödel.	
Beinmark-Klößchen	122	Nudeln, eingegossene	111
Biskuit-Pfanzel (Schöberl)	120	— geschnittene	112
Brüselknödel	121	Nudelscheiben mit Hackis	114
Eier-Consommé oder Kaiser-Moderl	111	Nudelnwanneln	113
Eierteigwaren	112	Ragout-Pfanzel und -Wanneln	116
Erbsenmoderl	119	Ragoutwürstchen	116
— gebackene	119	Reisknödel	110
Erbsenpfanzel	121	Reiswanneln	110
Fadennudeln	112	Reiswürstchen	110
Farfel	112	Salat- und Kohl-Würstchen	111
Faschtlößchen	117	Schlickkrapsel	113
Faschkrapsel	117	Schöberl oder Biskuit-Pfanzel	120
Faschnocken	117	Schwammklößchen (Mehlmoderl)	119
Faschscheiben	117	Semmelkoch mit Hirn, <i>siehe</i> Hirnkoch.	
Fleckerlsuppe	112	Semmelkrapsel	115
Fleisch-Consommé	111	Semmelkastetchen	115
Fleischknödel	117	Semmelpfanzel	121
Fleischkuchen	116	Spedknödel (Klöße)	122
Fleischpfanzel	116	Spedstrudel	114
Fleischstrudel	114	Sterz	123
Fleischwanneln	116	Tiroler Knödel	122
Frittatennudeln	115		
Frittatenstrudel	115	Fasten-Suppen mit Wasser bereitet.	
Frittatenwürstchen	115	Beuschelsuppe von Fisch	101
Gerstel, geriebenes	112	Bohnensuppe	97
Grießfarfel	112	Brotsuppe	104
Grießknödel, abgebrannte u. abgetriebene	120	Einbrei- oder Kimmelsuppe	99
Grießmoderl	120	Erbsensuppe	96
Grießpfanzel	120	Fisch in brauner Sauce als Suppe	101
Grießtrudel	114	Fischsuppe, klare	100
Häsheekrapsel, gebackene	116	Fischsuppe, gestoßene	100
Häsheeksnitten	298	Froschsuppe	99
Heidenknödel	123	Gerste mit Schwämmen	106
Hirn-Consommé	111	Gerstel, angelauenes (Buttergerstel)	112
Hirnknödel	121	Gersten- und Reis-Schleim	106, 107
Hirnschnitten	177	Grieß, angelauener	105
Hirn-Koch und -Krapsel	121	Grießfarfel	112
Käse-CROUTONS	310	Grünkorn-Extrakt-Suppe	97
Käsegerstel	112	Heibengraupen	105
Kartoffelknödel	120	Hirnsuppe, falsche	101
Kartoffelpfanzel	121	Hirsegraupen	105
Leber-Consommé	111	Karfiolsuppe	96
Leber-Erbsenmoderl	118	Kartoffelsuppe	97
Leberknödel	118	Kräutersuppe	95
Leberpfanzel	117	Krebsensuppe	100
Leberreis	118	LinSENSUPPE	97
Lungenpfanzel	116	Milchner-, falsche Hirn-Suppe	101
Lungenstrudel	114	Muschel- und Austern-Suppe	100
Makkaroni mit Saft (al sugo)	112	Panadel	103
Makkaronisuppe	90	Petersilien-suppe	98
— mit Käse	104	Ragoutsuppe	94
Mehlsklöße, böhmische	122	Reis mit Paradiesäpfeln	107
Mehlmoderl	119	Reisuppe	101
Milzcheiben	117	Rogensuppe	101
Milzschnitten	177	Rohrhühnersuppe	101

	Seite
Salatsuppe	95
Schildkrötensuppe	99
Schneckenuppe	94
Schwammuppe	98
Spargelsuppe	96
Topinamburuppe mit Frochteulen	96
Zwiebelsarferl	112

Milch-Suppen.

Mandelsuppe	103
Milchsuppe	102
Rahmsuppe und saure Milchsuppe	102
Schokoladesuppe	103
Schotenuppe	102

Wein- und Bier-Suppen.

Biersuppe	103
Weinsuppe	103

Einlagen für Fasten-Suppen.

Erbsenpfanzel	121
Fasten-Misotto	108
Fisch-Knödel und Pfanzel	118
Fisch-Nocken	119
Fischreis	119
Frittatenstrudel mit Krebsfülle	115
Frittatenwürstchen	115
Kartoffelknödel	120
Krebsknödel	118
Krebs-Meridon	118
Pannsturz	123
Ragoutpfanzel	116
Ragoutwürstchen	116
Reis-Meridon	110
Schlickkrasperl von Fisch	113
Schnitten mit Fischfülle	298
Semmelkrasperl	115
Semmelpastetchen	116
Semmelpfanzel zu Fischsuppe	121
Stierz mit Schwammuppe	123

Assietten.

Warme Assietten.

Artichoden, gebackene, mit Ragout	154
Augsburgerwürste mit Sardellen	279
Bratwürste mit Senf	278
Brotrrusten, kleine (Croutons), mit Fleisch	299
Butterteig-Pastetchen	317
— Würstchen	314
Chineser-Pastetchen	314
Eier, gefüllte, mit Fleischragout	338

Eierfuchen (Omelette) mit Haschee	381
— mit Schinken	382
Eingerührtes mit Schinken	380
— mit Schwämmen und Bries	380
— mit Kalbfleisch	381
Faschkrapferl von Schmarrenteig	310
Fasch-Reif	273
Faschschnitten mit Trüffeln	315
Fasch-Wanneln oder Becher	274
Fleisch-Apfel und Birnen	277
Fleischspiree in Papierfätschen	275
Frittaten-Würstchen mit Ragout, Hirn oder Haschee	311
Gansleber mit Champignons	292
— mit Blut	292
— mit Trüffeln	292
— mit Bröseln	293
— gespickt	292
Geflügel-Creme mit Ragout	276
Haschee (Hachis) garniert	298
— von Lunge	280
— oder Butterteig-Pastetchen	316
— Pastete	313
Kalbsbries mit Krebsbutter	295
— frisstiert	294
— gespickt	295
Kalbs-Koteletten mit Trüffeln	261
— in Papilloten	267
— — gefüllt	266
Kalbshirn als Würstchen	287
— mit Sardellen und Eiern	287
— in Muscheln	287
Kalbskopf, gefüllt	285
— mit Kren	284
— mit Saucen	284, 285
Kalbsohren mit Ragout	285
— gefüllt und gebacken	285
Kalbs-Roulade	268
Kalbszunge auf Musternart	284
Kälberne Vögel	268
Käse-Beichel	308
Kartoffel-Wanneln mit Schinken	301
— Krapferl	300
— — mit Hefe	302
— Pastetchen (Croustaden)	301
— Laiberl im Neze	301
Kartoffelsch, unterlegtes	302
Kartoffelscheiben, unterlegte	301
Koteletten von Geflügel	264
— von Wildgeflügel	265
— von Hasen- oder Rehriden	265
Krapferl von Hefenteig, gefüllte	311
Krebs-Nezchen	305
— Pastete mit Fleisch	320
Lamm-Koteletten im Neze	267
— im Schlafrock	257
— mit Fasch gefüllt	266

	Seite		Seite
Lamm's-Roteletten als Koulade . . .	269	Kalte Assietten.	
Lamm'sfüße, gefüllt	286	Auerhahn mit kalter Sauce	340
Lamm'skopf mit Bröseln	285	Butterchnitten (Canapés)	344
Leber mit Sardellen	293	— mit Zunge, Schinken oder Gänse-	
— gepickt	292	brustfleisch	344
— gebaden mit Sauce	293	— mit Wildgeflügel	344
— =Bögerl	293	— mit rohem Fleisch	345
— gefüllt im Neg	293	— mit gehacktem Schinken	345
— =Wanneln	275	Fajch, gesulzte	327
Maffaroni-Pastete (Timbale)	312	Fajchwurst mit Aspik von Kalbfleisch	330
— =Pastetchen	312	— — von Wildbret	330
Muscheln mit warmer Fleischfülle	277	— — von gemischtem Fleisch	331
Negwürstchen	279	Fleischkäse, in Aspik eingelegt	326
Nudel-Pastete	312	Fleischsalat, italienischer	342
— =Pastetchen (Croustaden)	312	Galantine oder Geflügelwurst	328
Ochsenzunge, frische, mit Kren	282	Gansleber-Kuchen	325
— — mit Bröseln	283	— — eingelegte, kleine	326
— — gefüllt	284	— =Pastete	321
Pastetchen von Schmarrenteig	311	— =Würste	330
Pannfuchen mit Fajchee	404	— gesulzte	327
— mit Bries und Hirn	311	— passierte	327
Pilaw (Reis auf türkische Art)	307	Gans, gesulzte	335
Pökelzunge mit Kren	281	Gänsebrüste, geräucherte	343
Ragout	295	Geflügel mit kalten Saucen	341, 342
Ragoutwürstchen	315	— mit Mayonnaise	341
Rahmpudding mit Leber oder Pökelzunge	309	— — und Trüffeln	341
Rehleber	291	— mit Aspik	341
Reis mit Leber und Sprossentohl	306	— als gestürzte Sulze	341
— mit Kalbfleisch und Schwämmen	307	— =Macédoine	328
— mit Haus- oder Wildgeflügel	307	Hafen-Kuchen oder Käse	323
— mit Wildbret	306	— =Salmi	327
— mit Schweinefleisch	307	Hirn in Aspik	328
Reis-Meridon	305	Hirschkopf mit Aspik und Sauce	335
— in Buttermilch	305	Hühnersalat	342
Reispastetchen	306	Kalbs-Roteletten mit Mayonnaise	339
Reisreis mit Ragout oder Fajchee	307	— — gepickt mit Aspik	339
Rippen	314	Kalbsruß mit kalter Sauce und Aspik	343
Saucisken	279	Kalbsschlegel, geräucherter	338
Schinken-Kipferl	304	— mit kalten Saucen	337
— =Krapferl	304	— mit Aspik	338
— =Pastetchen	304	— gepickt mit Sardellen	338
— =Wanneln	304	— als falscher Lachs	338
Schnitzchen, fajchierte, von Wildbret	270, 271	— auf Thunfischart (malttrattierter)	339
Schöpfen-Roteletten à la Nelson	263	Kalbschulter als Galantine	339
Schweinskopf mit Kren	286	Kaninchen mit Sardellen-Sauce	325
Semmelpastetchen mit Ragout	299	Kuchen, russischer	325
Trüffel-Pastetchen	317	— marmorierter	324
Vogel im Neste	315	— von Lungenbraten	324
Wildbret in Semmelkruste	300	— von Rindfleisch	326
Würstchen, gebackene, von Ragout	277	— von Wildgeflügel, kleine, mit Aspik	326
— — von Fajchee	277	Leberkäse in Aspik	324, 326
— — von Gansleber	276	Milchjerfel, gesulztes	334
— — von Kalbsbries	277	Muscheln mit kalter Fülle	322
— — gesottene oder gebratene, frische, mit		Pasteten mit Wildgeflügel	322
Senf oder Kren	279	— mit Wildbret	331
— von Besenteig (Cannellons)	312	Preßwurst	331
Raja	315		

Seite

Seite

Rebhuhn, ungarisches 334
 Rehfuchen, Gâteau oder Käse 324
 Rehfleugel, geräucherter 343
 Rindfleisch, kaltes 337
 Schinken 343
 Schnepfenbrüste in gefulzter Faſch 340
 Schöpfenſchlegel mit kalter Sauce 337
 Schweineſteich, kaltes, mit Senf oder kalter Sauce 336
 Schweineſſiſch 336
 Schweineſtopf, faſchierter 331
 — gefulzter 332
 — als geſtürzte Sulze 333
 — als Harlekinschnitten 333
 — als Kopf- oder Preßwurst 333
 Trüffel-Paſtete 321
 — Paſtetchen 317
 Wildbret, kaltes, mit Sauce 335
 — mit Aſpik 336
 — mit Butter oder Rettich 336
 Wildbreiſaſch, gefulzter 327
 Wildgeflügel mit Aſpik 339
 — als geſtürzte Sulze 340
 — mit kalter Sauce 340
 — mit gefulzter Sauce 340
 — Schnitzchen oder Koteletten 340
 Wildſchweineſteich mit Sauce 336
 Wildſchweineſtopf 334
 — falſcher 332
 Würſte, geräucherte 280, 343

Warme und kalte Aſſietten für Faſtage.

Auſtern 376
 — falſche 367
 — Ragout in Muſcheln 376
 Brotkruſten mit Krebsragout 299
 Bücklinge mit Eiern 370
 — kalt mit Butter 369
 Butter mit Kaviar und Limonen 344
 Butterschnitten(Canapés)in Sardellen 344
 — mit marinirten Fiſchen 345
 — mit Lachs 345
 — mit Kräutern 345
 Champignons, gefüllte 163
 Eier, gefüllte, mit Sardellen 383
 — mit Ragout 383
 — in Butterteig 383
 — mit Krebsſteich 383
 — gebaden 384
 — in Ragout 384
 — im Schlafrode 384
 — geſetzte, mit Sardellen 382
 — geſchnittene, mit Krebsſteich 382
 — geſtürzte 382
 Eierfuchen mit Kaviar 381

Eierfuchen, franzöſiſcher (Omelette) 381
 — — mit Ragout 381
 — — Pfanzel 383
 Eierſpeise, franzöſiſche 383
 — holländiſche 383
 — geſtürzte 382
 — in Muſcheln 384
 — Krapferl 384
 Eingerührtes mit Krebsen und Spargel 380
 — mit Sardellen oder Hering 380
 Fiſche, blaugefottene 348
 — gefottene, mit Sauce 349
 — — mit Eiſig und Öl 349
 — — mit Butter 349
 — — garniert 349
 — gebratene 353
 — geräucherte 369
 — kalte, mit Sauce 362
 — — mit Aſpik und Mayonnaise 363
 — — mit Sulze und Mayonnaise 364
 — marinirte 370
 Fiſchreſte, marinirte 363
 Fiſchſalat 371
 Fiſchſchnitze 359, 360
 Froſchkeulen als Koteletten 379
 Heringe, friſche, gebraten 359
 — eingezogene, gebraten 370
 — in Papilloten 370
 — mit Butter oder Aſpik 371
 — gefüllt 370
 Hummer oder Meerkrebſe, warme 374
 — kalt mit Sauce 374
 — mit Mayonnaise 374
 — — und Aſpik 375
 — Koteletten 375
 Karfiol, gebackener 154
 Kartoffel-Krapferl mit Käſe 300
 — — eingebräjelt 300
 — Scheiben, unterlegte, mit Hering 302
 — — mit Ei und Sardellen 302
 — Bögen 169
 — Strudel 170
 — mit Butter 167
 Käſekäſeln (Fondues) 307
 — Auſtauſ 309
 — Croutons 309
 — Krapfen 308
 — Semmeln 308
 — Torten 308
 Krabben (Crevettes) 375
 Krebs-ſteich in Muſcheln 375
 — Haſchee in Schalen 175
 — Becher 304
 — Kapſeln 304
 — Paſtetchen 304
 — Meridon 305
 — Wanneln, gefüllte 487

	Seite		Seite
Krebs-Würstchen	175	Lungen- oder Lendenbraten als ungarischer Hase	201
— eingebrüht	304	— als Wienerbraten	201
— Strudel	176	— als Rauberbraten	201
— Reis mit Fasten-Ragout	175	— mit Sardellen (französisch)	202
Krebse	373	— als Holländerbraten	202
Meerpinnen (Crancevoli)	375	— gerollter	211
Muscheln mit Fischfülle	367	Lungenbraten mit Bröseln	209
— mit Sardellenfülle	372	Mossbraten	198
Ochsenaugen	382	Ochsenfleisch	208
Papierkapfeln oder Formen mit Fischfülle	366	Pilaw mit Fleisch	213
— oder Formen mit Lachs und Trüffel	366	Porköft	208
— mit Ragout	366	Reis-Schnitzchen	213
Rahmpudding mit Käse	309	Rindfleisch, englisches	199
Reis-Meridon mit Fastenragout	305	— fasciertes (Faschwurf)	212
Salatsische in Aspik	372	— gedämpftes	196
Sardellen, frische, gebraten	359	— — mit spanischer Sauce	196
— gebaden	362	— — mit Mattaroni	197
— mit Kräuter-Sauce	371	— — mit Sardellen	197
Sardellenbutter mit Rettich	343	— — auf italienische Art	197
Sardinen mit Limonen	371	— — als Rosmarinfleisch	198
— mit Erdäpfeln und Butter	371	— gebratenes, als Speckbraten	200
Schnecken, gefüllte	377	— — als Harlekinfleisch	200
Schnitzchen von Fischfisch	365	— gefotten	195
Schwarzwurzeln, gebadene	154	— — auf französische Art	195
Senfepastetchen mit Fastenragout	116	— — auf italienische Art	196
Spargel, abgeschmalzen	152	— überkocht und gedünstet	196
— mit Krebsbutter	152	Rindsbraten, englischer	199
Trüffel in der Montur	164	— — gespickter	199
— gefüllte	164	— auf Wildbretart	198
Trüffel-Pastete für Fasttage	320	Rinds-Roulade	210
Würstchen von Fischfisch	365	Rindschnitzche, Rumpsteaks, gebraten	205
		— — gedämpft	205
		— Entrecôte	205
		Roastbeef	199
		Rostbraten, schnell gebraten	203
		— gedünstet	203
		— — mit Knoblauch	203
		— — mit Milch	203
		— — mit Sardellen	204
		— — in brauner Sauce	204
		— mit Kapri	204
		— als Maichin-Rostbraten	204
		— schwedischer	204
		— heißabgesotten	205
		— gebaden	209
		— gefüllt	210
		— Roulade mit Reis	210
		— — mit Käse und Rahm	210
		Saßbraten	196
		Schnitzchen, eingebrüht	209
		— gehackte	212
		— gefüllte	210, 211
		— fascierte	212
		— von Lungenbraten	207
		— als russische Rostbraten	207
		— als Feldbraten	208

Rindfleisch,

Garnierungen und Saucen.

Rindfleisch.

Beefsteaks	206
— fascierte oder deutsche	207
— rohe	207
Bœuf à la mode	198
Braten, englischer	199
Eiterhätz-Rostbraten	210
Fleisch im Schlafrode	214
Fleischresten, Verwendung von	213, 214
Gulyásbús (Gulyásfleisch)	202
Gulyás, deutsches	202
Hafen- oder Rehrücken, falscher	212
Hufarenbraten	211
Jägerfleisch	208
Löffelfleisch	214
Lungen- oder Lendenbraten	200
— gespickt	200
— mit Weize	201
— mariniert	201

Seite

Seite

Schwäbisches Fleisch	208
Tellerfleisch	195
Zraze, Schnitzchen auf polnische Art	208

Garnierungen.

Artischocken, abgeschmalzen	154
— gedünstet	151
— gebaden	154
— gefüllt	161
Artischockenböden, gedünstet	151
— gefüllt	161
Azpit	179
Bohnen, getrocknete, als Püree	165
Bohnenschoten, gedünstet	146, 150
— abgeschmalzen	153
Braun- und Blaufohl	147
Butter als Garnierung	179
Eier, hartgekochte	176
— gefüllte	176, 383
— gebadene	384
— geschnittene	382
— im Schlafrock	384
Eingerührtes	380
Erbjen, grüne, gedünstet	146
— abgeschmalzen	153
— als Püree	165
— getrocknet, als Püree	165
Erbjennockerl mit Petersilie	173
Erbjenschoten, abgeschmalzen	153
— mit Butter-Sauce	145
— gedünstet	146
Erbsischoten	149, 151
Gemüse, gemischte	155
— à la jardinière	155
— als kleine Chartreuses	156
— als Ragoût macédoine	155
Grießterz	392
Gurken, gedünstet	149
— gefüllt	161
Haserwurzeln	153
Heidenterz	392
Kardh, abgeschmalzen	153
— gedünstet	150
— als Püree	166
Kartoffl (Blumentfohl), abgeschmalzen	152
— gebaden	154
Kartoffeln, abgeschmalzen	167
— à la maître d'hôtel	167
— mit Sardellen	167
— gebatzen oder geschmort	168
— gedünstet	167
— gefüllt	169
— geröstet (Erdäpfelschmarren)	167
— Kohlscheiben	168
— Krusten, kleine	168
— Püree	165

Kartoffel-Püree kaltes	165
— Kipferl	169
— Laibchen	169
— Strudel	170
— Krappferl	169
— als gelbe Rübchen	169
— Nockerl mit Käse	171
— — mit Grieß	171
— Knödel	170, 175
— Nudeln	170
— Bögen	169
— Sterz	171
Kastanien, glasiert	152
— als Püree	166
Kerbelrübchen	146, 149, 154
Knödel, abgeschmalzen	174
Kohl, gedünstet	147, 150
— Würstchen	147, 158
— Strudel	158
— gefüllt	157
Kohlrabi, gedünstet	148
— gefüllt	161
— als Püree	166
Krapferl von mürben Teigen	175
— von Buttermilch	175
Kraut, gedünstet	150
— braun gedünstet	147
— gekürzt	158
— Strudel	159
— Würstchen	159
— neu säuert	143
— rotes oder blaues	143, 150
Kren	180
Kürbisse, abgeschmalzen	153
— gedünstet	149, 152
— gefüllt	161
Linzen als Püree	165
Maffaroni	172
— mit Käse	172
— mit Bratenresten	172
— mit Sardellenbutter	173
— mit Schinken	173
Maiskolben, kleine	154
Mehlklöße	175
Monatrettiche	180
Nockerl von saurem Rahm	173
Nockerl oder Spagen	173
Nudeln mit Bröseln	172
— mit Petersilie	172
— mit Grieß	172
Nudelkranz	172
Nudelscheiben	113, 386
Ochsenaugen	55
Paradiesäpfel, gefüllt	162
Polenta	174
— mit Erdäpfeln	174
Puffbohnen	150, 153

	Seite		Seite
Rahmpudding oder falsche Polenta	174	Béarnaise-Sauce	128
Ragout als Garnierung	176	Bohnen-Sauce	126
Reis, gedünstet	171	Bohnen- <i>schoten</i> -Sauce	127
— mit Champignons	171	Champignons-Sauce	129
— mit Käse	171	— mit Essenz (sauce veloutée)	129
— mit Krebsbutter	171	Curry-Sauce	125
— mit Schinken	171	Dill-Sauce	128
— als Reis	172	Dotter-Sauce	132
Rosen- oder Sprossentohl	150	Erdäpfeltren	135
— — mit Butter-Sauce	145	Französische Sauce	132
Rüben, weiße, gedünstet	148, 151	Kaffee-Sauce	132
— rote, als Purée	166	Kurken-Sauce	127
— gelbe, als Purée	166	Lagebutten-Sauce	133
— gemischt	149	Lering-Sauce	131
Salat, gedünstet	150	Holländische Sauce	131
— gefüllt als Würstchen	157	Kapern-Sauce	126
Sauerampfer als Purée	166	Kartoffel-Sauce	127
Sauerkraut, gedünstet	147	Kaviar-Sauce	130
Schwämme, gedünstet	162	Knoblauchfren	134
— gefüllt	163	Knoblauch-Sauce	124
— als Haschee	163	Kräuter-Sauce	128
— als Purée	166	— legierte (à la maître d'hôtel)	128
Schwarzwurzeln, abgescmalzen	153	— saure (sauce ravigote)	128
— in Butter-Sauce	146	— als Butter-Sauce	128
— gebacken	154	— m. feinen Kräutern (sauce italienne)	128
Seeohl, abgescmalzen	153	Krebs-Sauce	130
Sellerie, gedünstet	151	Kren-Sauce	134
— gefüllt	162	Limonen-Sauce	132
Semmelstücken, geröstete, mit Hirn	177	Linzen-Sauce	126
— mit Weinmark	177	Mandelstren	135
— mit Milch (falscher Schnepfentot)	177	Milz-Sauce	126
— mit Schnepfentot	177	Möhren-Sauce	133
— mit Salmi	178	Muschel-Sauce	131
— mit Rehleber	178	— falsche	131
— mit Geflügelleber	299	Oliven-Sauce	126
Silbermangold, abgescmalzen	153	Paradiesäpfel-Sauce	133
Späzen	173	Petersilien-Sauce	127
Spinat-Würstchen	156	Pfeffer-Sauce	124
Stachis mit Butter-Sauce	146	Pikante Sauce	125
— gedünstet mit Butter	152	Polnische Sauce	134
— gebacken	154	Pomeranzen-Sauce	132
Tarhonja	173	Preißelbeer-Sauce	134
Trüffel	163	Ragout-Sauce	130
— in der Montur	164	Rahm-Sauce	132
— als Purée	166	— mit Sardellen	132
Wasserspäzen	173	Ribisel-Sauce	133
Zudernwurzeln	146, 150	Rohnen-Sauce	133
Zwiebeln, gefüllt	162	Salmi-Sauce	126
— als Purée	165	Sardellenfren	135
— und Schalotten, kleine	150	Sardellen-Sauce	131
Zwiebelscheiben	150	Sauerampfer-Sauce	127
		Schalotten-Sauce	125
		Schnittlauch-Sauce	127
		Schwamm-Saucen	129
		Semmelstren	134
		Senf-Sauce (Robert-Sauce)	124
		Spanische Sauce	124
Warme Saucen.			
Äpfel-Sauce	134		
Austern-Sauce	131		
Bertram-Sauce, gewöhnliche	128		

Seite

Seite

Suppentren	134
Trüffel-Sauce	130
— legierte (au suprême)	130
— mit Madeira (à la Saint-Marsan)	130
Weichsel-Sauce	133
Weinbeeren-Sauce	134
Wein-Sauce	132
Wildbret-Saucen	125
Wurzel-Sauce, braune	125
Zwiebel-Sauce	124

Kalte Saucen.

Äpfeltren	135
Bohnen-Sauce	135
— mit Sardellen	136
Bohnenschoten in Essig	141
Butter-Sauce statt Mayonnaise	137
Chaudreau-Sauce	136
Cumberland-Sauce	140
Eiertren	135
Eier-Sauce mit Schnittlauch	136
— mit Sardellen	136
Essigtren (Meerrettich)	135
Essig- und Salz-Gurken, kleine	141
Fritassee-Sauce	136
Gemüse, eingemachte	141
Gurken, frische	141
Hering-Sauce	141
Summer-Sauce	140
Kapern-Sauce	139
Kartoffel-Sauce	135
Kaviar-Sauce	140
Kräuter-Sauce	138
— statt Mayonnaise	138
Linzen-Sauce	136
Mandel-Sauce	136
Mayonnaise (Öl-Sauce), gelbe	137
— weiße	137
— mit Kräutern	137
— mit Sardellen	137
— von harig-sottenen Dottern	137
— ohne Aspik	137
— mit Senf	137
— gekochte	137
Pomeranzentren	135
Rüben, rote	181
Sardellen-Sauce	140
Schwämme in Essig	141
Senf	139
Senf-Sauce, englische	139
— indische (Rémolade indienne)	139
— mit Kräutern (Rémolade verte)	139
— mit Kapern (Sauce tartare)	140
Wacholder-Sauce	136
Wildbret-Sauce	138
Wildgeflügel-Sauce	138

Gemüse und Belege für Fleisch- und Fasttage.

Gemüse.

Artischocken, abgeschmalzen	154
— gedünstet	151
— gefüllt	161
— — gebacken	154
— mit Sauce	161
Artischockenböden, gefüllt	161
Bleichsellerie in Butter-Sauce	145
Bohnen, frische, gedünstet	149
— getrocknete, abgeschmalzen	164
— — eingeschüttet	164
— — eingebrannt	165
Bohnenschoten, eingebrannt	142
— abgeschmalzen	153
— (Wachsbohnen) mit Käse	153
— gedünstet	145, 150
— in Butter-Sauce	145
Bocksbart	142
Braunkohl, gedünstet	147
Bund- oder Schluß-Salat, eingebrannt	142
Burgunderrüben, gedünstet	149
Burgunderrübenblätter	142
Endivie (Winteralat), eingebrannt	142
Erbsen, grüne, abgeschmalzen	153
— — gedünstet	146
— getrocknete, abgeschmalzen	164
— — eingebrannt	165
— grüne, in Butter-Sauce	145
Erbenschoten mit Butter-Sauce	145
— gedünstet	146
— abgeschmalzen	153
Erdartischocken, gedünstet	149
— als falsche Fondi	151
— gefüllt	161
Gemüse, konservierte	156
Gemüse, gemischte	155
— — als Macédoine	155
— — als Chartreuse	155
— — fasciiert als Melone	160
Gurken, gedünstet	149
— gefüllt	161
Kafer- od. Weißwurzeln in Butter-Sauce	146
Hülsenfrüchte, abgeschmalzen	164
— eingebrannt	165
Kardh, abgeschmalzen	153
— gedünstet	150
Kartoffel, abgeschmalzen	152
— mit Butter-Sauce	144
— fasciiert	160
— gebacken	154
— mit Schinken	160
Kartoffel, abgeschmalzen	167
— auf englische Art	167

	Seite		Seite
Kartoffel, auf französische Art . . .	167	Püree von Erdäpfeln	165
— mit Sardellen	167	— — kaltes	165
— eingebrannt	169	— von Karth	166
— gefüllt	169	— von Kastanien	166
— geröstet (als Schmarren)	167	— von Kohlrüben	166
— geröstet als Laibchen	167	— von Linsen	165
— gebraten oder geschmort	168	— von Möhren	166
— gedünstet	167	— von roten Rüben	166
— auf amerikanische Art	168	— von Sauerampfer	166
— mit Butter-Sauce	168	— von Schwämmen	166
— mit Kümmel	168	— von Trüffeln	166
— mit Paprika	168	— von Zwiebeln	165
Kerbkrübchen mit Butter-Sauce	146	Nettiche als Gemüse	143, 146
— gedünstet	149	Nhabarber, abgeschmalzen	153
— abgeschmalzen	154	— als Spinat	142
Kohl, eingebrannt	143	Röhrlsalat, eingebrannt	142
— gedünstet	147, 150	Rosen- oder Sprossen-Kohl, gedünstet	150
— gefüllt	157	— — in Butter-Sauce	145
— gestürzt	157	Rüben, eingebrannt	144
— =Budding	157	— gedünstet	148, 151
— =Würstchen	147, 158	— mit Schöpfenfleisch	148
— =Strudel	158	— braun gedünstet	148
— blauer, gedünstet	147	— gemischte	149
Kohlrabi, eingebrannt	143	— neugesäuerte	144
— gedünstet	148	— saure	144
— gefüllt	161	Salat, abgeschmalzen	152
Kraut, eingebrannt	143	— eingebrannt	142
— färschert im Netz	159	— gedünstet	147, 150
— gedünstet	147, 150	— gefüllt	157
— braun gedünstet	147	Sauerkraut, eingebrannt	143
— gefüllt	158	— gedünstet	147
— =Würstchen	159	— braun gedünstet	148
— — mit Rahm	159	— auf ungarische Art	147
— — von eingesäuertem Kraut	159	— gestürzt, mit Wildbret	159
— gestürzt	158	— mit Fischfisch	160
— neu gesäuert	143, 147	— mit Roggen	160
— rotes und blaues	143, 150	— — mit Beleg	160
— =Strudel	159	— mit geräuchertem Fleisch	160
Kürbisse, eingebrannt	144	Schwamm-Laibchen	163
— abgeschmalzen	153	Schwämme, gedünstet	162
— gedünstet (Kaiserrüben)	149, 152	— gefüllt	163
— auf ungarische Art gedünstet	152	— als Haschee	163
— gefüllt	161	— (Pilze), gebacken	164
Linsen, abgeschmalzen	165	Schwarzwurzeln, Hafer- und Zuder- wurzeln, abgeschmalzen	153
— eingebrannt	165	— in Butter-Sauce	146
Maiskolben, große	154	— gebacken	154
Mangold, eingebrannt	142	Seefohl	142, 153
Melonzani (Eierrucht)	152	Sellerie, gedünstet	151
Möhren (gelbe Rüben)	143, 148	— gefüllt	162
Paradiesäpfel, gefüllt	162	Silbermangold, abgeschmalzen	153
Pflückerbsen (Spargelerbsen)	145	Spargel, abgeschmalzen	152
Portulak	142	— mit Butter-Sauce	144
Puffbohnen	150, 153	— mit Krebsbutter	152
Püree von Bohnen	165	— =Salat, abgeschmalzen	152
— von Erbsen	165	Speck-Kraut	143
— von dünnen Erbsen	165	— =Surken	149
— von Erbsen-, Linsen-, Kastanien-Mehl	166		

Seite

Seite

Spinat, eingebrannt	142
— Würstchen	156
— Bidding	156
Stachis mit Butter-Sauce	146
— gedünstet	152
— gebaden	154
Stedrübén, gedünstet	149
Teltower Rüben, gedünstet	149
Trüffeln, gedünstet	163
— in der Montur	164
Wirsing oder Herzfohl, eingebrannt	143
Zudererbjén, grüne, getrocknete	145
Zuderwurzeln, abgeschmalzen	153
— mit Butter-Sauce	146
— gedünstet	150
Zwiebeln, gefüllt	162

Belege.

Augsburger Würste	279
Blutwürste	279
Bratwürste	278
— geräucherte	280
Eier, gestürzt	382
Einfache Eierpeise	380
Eierkuchen	381
Eingerührtes mit Speck und Zwiebel	380
Fasch-Koteletten	270
— Schnitzchen	212, 270
Fische, gebaden	360
— geräuchert	369
Fischleber	367
— Schnitzchen	359
Fleisch, geräuchertes	281
Fleischkrapsel	214, 271
Frittatenwürstchen mit Haschee oder Hirn	311
Froschkeulen, gebaden	379
— als Koteletten	379
Gehwürste	365
Herz, gespickt	290
Hirn, gebaden	287
— gebraten	286
— Koteletten	287
— Krapsel	287
— Pafesen	298
Kalbfleisch, gebaden	257
Kalbsbries, gebaden und gebraten	295
— gespickt	295
Kalbs-Koteletten	260—262
— Gefröße (Reisfel), gebaden	288
— Roulade	268
— gebaden	257
— Schnitzchen, kleine	258
— Pariser	259
Kälberne Böggerl	268
Krainwürste	280
Kuiputter, gebaden und gebraten	294

Kuttelflecke mit Bröseln	289
— gebaden	289
Lammfleisch, gebaden	257
Lamm-Koteletten	262
— — im Schlafrock	257
— — gefüllt	266
Lamm- und Kalbs-Füße, gebaden	286
— — gefüllt	286
Lamm-Roulade	269
— gebaden	257
Leber, gebaden	293
— geröstet	291
— gespickt	292
— Filets	291
— Würste	279
Milzschnitten	177
Metzwürstchen von Kalbsfasch	279
— von Schweinsfasch	279
Nieren, geröstet	290
Nierenschnitten	299
Ochsenaugen (gebadene Eier)	55
Pafesen, ungefüllt (Arme Ritter)	298
— mit Hirn oder Haschee	298
— mit Fischfülle	298
Pöckelfleisch	281
Pöckelzunge	281
Preßwürste	281
Rinds-Roulade mit Faschfülle	211
Rostbraten, gebaden	209
Rotwurst	280
Rückenmark, gebaden	288
Salzheringe, gebraten	370
— gebaden	370
Sardellen, frische, gebaden	361
Schinken	281
Schneckenhaschee auf Semmelschnitten	377
Schnitzchen von Fischen	359
— von Geflügelbrüsten	264
— von Wildbret	265
— — faschierte	270
— von Kaninchen	264
— gehackte	269
— von gehacktem Fleisch, kleine	212
Schöpfen-Koteletten	263
Schwartenwurst	280
Schweinefleisch, geräuchertes	281
Schweins-Koteletten, kleine	264
Schweins-Roulade	269
Selchwürstchen	280
Semmelschnitten, s. Pafesen	
Stodfisch, gebaden	369
Wildschweinefleisch	287
— falsches	240
Würstchen, frische, kleine (Saucischen)	279
— — — von Kalbfleisch	280
— — — von Geflügelfleisch	280
— gebadene, von Geflügelfleisch	276

	Seite		Seite
Würstchen, gebackene, von Gänseleber . . .	276	Hühner, ausgewachsene, heißabgekottet	252
— — von Kalbsbries . . .	277	— junge, gedünstet und garnirt . . .	252
— — von Ragout . . .	277	— — mit Wein und Limonenjaft . . .	252
— — von Haschee . . .	277	— — mit Linsen . . .	252
— von Fischfisch . . .	265	— — auf türkische Art . . .	252
— ohne Darm . . .	279	— — mit Paradiesäpfeln . . .	253
Zerbelatwürstchen . . .	280	— — à la Marengo . . .	253
Zunge, frische . . .	282	— — mit Pipian-Sauce . . .	253
— gepöfelte . . .	281	— — mit Paprika . . .	254
Zungenschnitzchen, eingebröselte . . .	283	— — mit Rahm-Sauce . . .	254
— gefüllte . . .	284	— — heißabgekottet . . .	254
		— — eingemacht . . .	254
		— — mit Kräuter-Sauce . . .	254
		— — mit Bertram-Sauce . . .	254
		— — mit Krebs-Sauce . . .	255
		— — mit Fritassee . . .	255
		— — mit Schwamm-Sauce . . .	255
		Indian, gedünstet . . .	250
		— mit Saucen . . .	250
		— mit Trüffeln . . .	250
		Kalbsfleisch, eingemacht . . .	243
		— einfach gedünstet . . .	240
		— gepickt und gedünstet . . .	240
		— braun gedünstet . . .	243
		— mit Kapern-Sauce . . .	241
		— mit Rahm-Sauce . . .	241
		— mit pikanter Sauce . . .	241
		— mit Paprika als Gulyás . . .	242
		— mit Sauerampferpurée . . .	242
		— als Pilaw . . .	242
		— heißabgekottet . . .	243
		Kalbsbratenreste mit Sauce . . .	243
		Kalbsbrust, gepickt . . .	242
		— gefüllt . . .	242
		— mit Paradiesäpfeln . . .	242
		— mit Makaroni . . .	260
		Kalbs-Notelotten . . .	261
		— mit Limonenjaft . . .	261
		— mit Sardellen . . .	261
		— mit Trüffeln . . .	261
		— mit Muschel-Sauce . . .	262
		— mit Kräutern . . .	262
		— mit Wurzeln . . .	262
		Kalbs-Tricardeau mit Schwämmen . . .	240
		— mit Rahm-Sauce . . .	241
		Kalbskopf, eingemacht . . .	254
		— mit kalter Kräuter-Sauce . . .	284
		— mit warmer Sauce . . .	285
		— mit Champignons-Sauce . . .	285
		— mit Fritassee-Sauce . . .	285
		— mit Trüffeln . . .	288
		Kalbs-Roulade mit Saucen . . .	258
		Kalbschnitzchen als Naturschnitzchen . . .	258
		— als Kalbssteaks . . .	258
		— als Kaiser schnitzchen . . .	258
		— als Elisabeth schnitzchen . . .	258
		— gepickt . . .	259
		— mit Sauerampfer . . .	259

Einschiebspeisen.

Fleisch mit Saucen u. dgl.

Bratenreste mit Sauce . . .	243, 245	248
Bries, gedünstet . . .		294
— mit Sauce . . .		294
— gepickt mit Ragout . . .		295
— mit Krebsbutter . . .		295
— eingemacht . . .		294
— fritasirt . . .		294
— mit falscher Muschel-Sauce . . .		294
Bruckfleisch . . .		295
Enten, gedünstet . . .		248
— — mit lichter Sauce . . .		248
— als Wildenten . . .		249
— braun gedünstet . . .		249
Fasan, gedünstet . . .		255
Gänseleber mit Trüffeln . . .		292
— geröstet, mit Limonenjaft . . .		291
— gepickt mit Rahm . . .		292
— mit Champignons . . .		292
Gänse, gedämpft mit Sauce . . .		248
Gansbratenreste mit Sauce . . .		248
Gekröse in saurer Sauce . . .		283
— in gelber Sauce . . .		288
— eingemacht . . .		288
Gemsenfleisch, s. Hirschfleisch . . .		
Häselhühner, gedünstet . . .		255
Hasenjunges (Hasenklein) . . .		238
Herz mit Rahm und Paprika . . .		290
— mit Wacholderbeeren . . .		290
Hirn, eingemacht . . .		287
Hirsch- und Gemsenfleisch mit süßer Sauce . . .		237
— — braun gedünstet . . .		238
Hirschziemer mit Kruste . . .		238
Hühner, ausgewachsene, gedünstet . . .		251
— — mit Gemüse oder Ragout . . .		251
— — mit Reis . . .		251
— — mit Butter-Sauce . . .		251
— — mit Rahm-Sauce . . .		251
— — mit falscher Muschel-Sauce . . .		251
— — als falscher Auerhahn . . .		252
— — als falscher Fasan . . .		252

Seite

Seite

Kalbschnitzchen, weißgedünstet . . . 259
 — mit Wein . . . 259
 — mit Limonen-Sauce . . . 259
 — mit Senf . . . 259
 — mit Paprika . . . 259
 — als Pariser Schnitzchen . . . 259
 — mit Rahm und Sardellen . . . 260
 — mit Öl . . . 260
 Kaninchen (Lapin) gedünstet . . . 247
 — mit Paprika . . . 248
 — mit Rahm . . . 248
 — eingemacht . . . 248
 — heißabgesotten . . . 248
 — Koteletten . . . 264
 Kaporn, gedünstet und garniert . . . 250
 — mit Sauce . . . 250
 — mit Trüffeln . . . 250
 Krenfleisch . . . 239
 Kuchenter mit Sauce . . . 294
 — gefüllt . . . 294
 Kuttelflede, gedünstet . . . 288
 — mit Paradiesäpfeln . . . 289
 — mit Kapern . . . 289
 — als Speckflede . . . 289
 — unterlegte und aufgegangene . . . 289
 Lammsbrust, gedünstet mit Saucen . . . 247
 Lamms-Koteletten . . . 262
 Lammfleisch, gedünstet . . . 246
 — mit Champignons-Sauce . . . 246
 — mit Paprika . . . 246
 — heißabgesotten . . . 246
 — eingemacht . . . 246
 — mit Erbsen . . . 246
 — mit Butter-Sauce . . . 246
 — braun gedünstet . . . 247
 — mit Blut-Sauce . . . 247
 Leber mit Rahm-Sauce . . . 292
 — mit Pfeffer-Sauce . . . 293
 Lunge, gedünstet . . . 290
 — eingemacht . . . 291
 — sauer eingemacht . . . 291
 Nieren, saure . . . 290
 — mit Pfeffer- oder Robert-Sauce . . . 290
 — mit Paprika . . . 290
 Ochsenaugen . . . 284
 Rebhühner, gedünstet . . . 255
 — mit Kastanien . . . 255
 Reh-Schlegel, „Ruz oder Rücken, ge-
 dünstet und garniert . . . 238
 — — — mit Saucen . . . 238
 Rehschulter . . . 238
 Reh-Vorderes in brauner Sauce . . . 266
 Schnitze von Wildschwein . . . 264
 Schnitzchen von Geflügelbrüsten . . . 264
 — mit Krebsbutter . . . 264
 — — mit Trüffeln . . . 265
 — — mit Püree . . . 265

Schöpfen-Koteletten mit brauner Sauce . . . 263
 — à la Nelson . . . 263
 — mit Erdäpfeln . . . 263
 — mit Paradiesäpfeln . . . 263
 — mit Paprika . . . 264
 Schöpfenfleisch, gedünstet . . . 244
 — braun gedünstet . . . 244
 — mit Beize . . . 244
 — mit Kapern-Sauce . . . 244
 — mit Kräutern . . . 245
 — mit Paprika . . . 245
 — mit Sardellen . . . 245
 — mit Paradiesäpfeln . . . 245
 — heißabgesotten . . . 245
 Schöpfenfleischreste mit Pfeffer-Sauce . . . 245
 Schöpfen-Fricandeau . . . 244
 Schweins-Koteletten . . . 264
 Schweinefleisch, gedünstet . . . 239
 — als Schwarzwild . . . 240
 — mit Paprika als Gultas . . . 240
 — mit Kren oder Senf . . . 239
 — mit Hirsebrei . . . 239
 — mit Paradiesäpfeln und Reis . . . 239
 — als Pilaw . . . 239
 Schweinstopf mit saurer Sauce . . . 286
 Tauben, gedünstet . . . 249
 — braun gedünstet . . . 250
 — mit Wacholder-Sauce . . . 250
 — mit Blut-Sauce . . . 250
 — gespickt . . . 249
 — als Wildtauben (mit Salmi) . . . 250
 — mit Krebsreis . . . 249
 — heißabgesotten . . . 250
 Wildbreitschnitzchen m. Ragout o. Püree . . . 265
 — mit Paradies-Sauce . . . 265
 — mit Trüffel-Sauce . . . 265
 — mit Champignons und Trüffeln . . . 266
 — wie Beefsteak . . . 266
 — mit Rahm . . . 266
 — mit Zwiebel . . . 266
 — mit Pfeffer oder Robert-Sauce . . . 266
 Wild-Ente o. -Gans m. Wildbret-Sauce . . . 256
 Wildschweinefleisch mit Saucen . . . 237
 — mit Kruste . . . 237
 Zunge, frische, mit süßer Sauce . . . 282
 — — in Sauce mit Fleisch-Extrakt . . . 282
 — — gespickt mit Sauce . . . 283
 — — gespickt mit Rahm-Sauce . . . 283
 — — gespickt mit Sardellen . . . 283
 — — eingebrösel mit Sauce . . . 283

Faschirtes und Ragout.

Äpfel und Birnen von Fleisch . . . 277
 Koteletten in Papilloten . . . 270
 Fajch-Koteletten und -Schnitzchen . . . 267
 — Reis mit Sauce . . . 273

	Seite
Kalbsbrust, gefüllt	216
— ausgelöst, gerollt	217
Kalbs-Koteletten	260—262
Kalbsnuß oder Fricandeau	240, 241
Kalbschlegel, ausgelöst und gerollt	217
— geheizt und gespickt	218
Kalbschnitzchen	258—260
Kaninchen (Lapin), einfach gebraten	220
— gespickt	221
Kapaun und Poularde	224
— — gespickt	224
— — gefüllt	224
— — mit Sauce	224
— — als Wildgeflügel	225
Krammeisvögel	227
Lamm-Braten, gespickt	220
— mit Bröseln	220
— Krüstchen, gefüllt	220
— Schlegel mit eigenem Saft	246
Lenden- oder Lungenbraten	200
— gerollt	211
— französischer	202
Milchbraten	216
Milchjerkel, (siehe Spanferkel).	
Rostbraten	198
Rehrbraten	222
Niederländer Schlegel	218
Nierenbraten, gerollter	216
Rebhühner (Feldhühner)	228
Rehrücken und Filet	233
Rehshlegel	234
Rehshulter, ausgelöst	234
Rehrbrust, gefüllte	234
Rehrhühner	231
Rosmarinfleisch	198
Rostbraten	203—205
Schildhahn	229
Schneehühner	221
Schnepfen	228
Schnitzel und Koteletten	258—266
— von Lungenbraten	207
Schöpfen- oder Hammel-Braten	218
— Fricandeau (Nuß)	244
Schöpfen Schlegel, gepickter	219
— mariniertes, mit Sauce	219
— auf Wildbretart	219
— Rücken, gerollter	220
— Schweins-Braten	221
— Rücken mit Schwarte	221
— Braten mit Brotkruste	221
Spanferkel (Milchjerkel)	222
— gefüllt	223
Speckbraten	200
Tauben, gebraten	226
— gefüllt	226
— gespickt	226
— als Wildtauben	226

	Seite
Wachteln	227, 256
Wienerbraten	201
Wildbret, falsches	198, 212, 219, 240
Wildenten	231
Wildgänse	231, 232
Wildschweinsbraten	236
— mit Kruste	237
Wildtauben	231

Eingebröseltes Fleisch anstatt Braten.

Hühner, gebackene	256
Kalbfleisch, gebackenes	257
Kalbschlegel, paniertes	257
Kaninchen, gebackenes	256
Koteletten im Schafrocke	257
Lammfleisch, gebackenes	257
Lungenbraten mit Bröseln	209
Rostbraten, gebackene	209
Roulade, gebackene	257
Schnitzchen und Koteletten, panierte von Geflügelbrüstchen	264
— — von Kalbfleisch	260
— — von Lammfleisch	262
— — von Rindfleisch	209
— — von Schöpfenfleisch	262
— — von Schweinefleisch	264
— — von Wildbret	265
— — gefüllte	267
Tauben, gebacken	256
Wildgeflügel, grilliert	256

Saure Salate.

Bohnen- und Puffbohnen-Salat	182
Bohnenschoten	183
Brunntresse	184
Fondi, falsche Fondi u. Hardy als Salat	183
Gemischter Salat	185
Gesalzter, gestirzter Salat	186, 187
Grüner Salat	184
Gurkensalat	183
Hauptelsalat (Rapsalat)	184
Heringsalat	185
Haserwurzelsalat	181
Hopfensalat	183
Kardysalat	183
Kartoffelsalat	183
Kartoffelsalat	182
— mit Trüffel	182
Kohlsalat	183
Kohlproffensalat	183
Kohl-rabisalat	183
Krautsalat	180, 184
Kürbissalat	183
Linjensalat	182
— pifanter	182

	Seite		Seite
Mangold-Salat	181	Mal, gebraten, mit Limonensaft	357
Möhrensalat	181	— — mit Bröseln	357
Paradiesäpfelalat	183	— — gefüllt und gebaden	361
Pastinakalat	181	Auftern, falsche	367
Polnifcher Salat	185	Barboni, gebraten	357
Rapontifafalat	181	— gebaden	361
Rapunzelalat	184	Barfch, gebaden	361
Rhabarberalat	183	Blaufelchen (Reinanten), blauejotten	349
Nettich, fchwarzer	181	— mit Sardellen	353
Röhrfalat	184	— geräuchert	369
Rote und Burgunder Rüben	181	Branzin, gefotten	350
Rübenriebe-Salat	185	— mit warmer Sauce	349
Salzgurkenalat	184	— gebraten	357
Schwarzwurzelalat	181	Briden, gebraten	357
Selleriealat	181	Brodetto mit Polenta	350
Spargelalat	183	Bücklinge (geräucherte Heringe)	369
Spedfalat	180	— gebraten	369
Staudenjelleriealat	185	— — in Papier	369
Welfcher Salat	185	— — mit Eiern	370
Winter- oder Bleich-Salat	184	Calamari, gebaden	361
Richorienalat (Radicchio)	184	Dental, gefotten	350
Zuckerwurzelalat	181	Fifch-Auflauf	365
		Fifche aufzubewahren	363
		Fifchblanketten	351
		Fifche, blauejotten	348
		— gefottene, mit Eßig und Öl	349
		— — mit Butter	349
		— — mit kalten Saucen	349
		— — mit warmen Saucen	349
		— gebadene	360
		— gedünfte	350
		— — in brauner Sauce	351
		— — mit Blut-Sauce	352
		— gebatene	353
		— — mit Butter und Limonensaft	353
		— — mit Kräutern und Limonensaft	353
		— — mit legierter Kräuter-Sauce	353
		— — mit Sardellen	353
		— — Rahm und Limonensaft	354
		— — mit Kren	354
		— mit Rahm und Bröseln	354
		— gepüßt	355
		— gefüllt	369
		— geräucherte	369
		— — mit faurem Rahm	369
		— — mit Sardellen	349
		— gefottene, garniert	362
		— kalte mit Eßig und Öl	362
		— — auf italienifche Art	362
		— mit kalten Saucen	362
		— mit Eier-Sauce	362
		— — gebatene	363
		— — mit Salze geziert	364
		— — in Salze eingelegt	364
		— — mit Salze und Mayonnaife	351
		Fifch-Gulhas	367
		Fifchleber	367

Süße Salate, Kompotte.

Kompott von getrockneten Früchten	187
— von kalifornifchem Dörobft	188
— von frifchem Obst	188—191
— von Dunftobft	192
— gemifchtes	192
— — von ungekochten Früchten	192
— gefulztes	192
— von Eßigfrüchten	192
— von Num- und Eliwowitz-Früchten	192
— von Senffrüchten	192
— von Raftanien	191
Goldrübenkompott	191
Kaltschale von Erdbeeren, Marillen, Ananas	194
Pomeranzen-Kompott	187
Rhabarber-Kompott	192
Triett von Wein	193
— von Himbeeren	194
— von Erdbeeren	194
Tutti frutti	192
Weichfel-Pfeffer	188
Zwetfchen-Pfeffer	188

Fifche und andere Fastenspeifen.

Fifche.

Mal, blauejotten	349
— als Brodetto	350
— mit Senf-Sauce	363
— gebraten	356
— — mit Senf-Sauce	357

Seite	Seite		
Fisch-Ragout (Matelote)	351	Kabeljau, gesotten	350
Fischreste zu marinieren	363	Karpfen mit Kren	350
Fischsalat	371	— in brauner Sauce	351
— von Sardellen	371	— in Blut-Sauce	352
— Schnitze	359	— in schwarzer Sauce auf böhmische	
— — fahcierte	365	Art	352
— — von Forellen	359	— mit Schwämmen	355
— — mit Limonensaft	359	— mit Bratwurstfülle	355
— — mit Kräutern	359	— auf Fischerart	356
— — mit Wein und Glace	359	— als Zwiebelkarpfen	356
— — mit Krebsbutter und Ragout	360	— gebacken	361
— — Rahm und Kapern	360	Kieler Sprotten	369
— — mit Rahm und Paprika	360	Lachs, blaugefotten	349
— — gepickt mit Trüffeln	360	— mit warmer Sauce	349
— — mit Trüffel- oder Pfeffer-Sauce	360	— geräuchert	370
— — mit Sardellen-Sauce	360	— — mit Zitronensaft	370
— — eingebrösel	360	— — zur Fülle für kleine Formen	367
— Würstchen	365	Matrelen, gebraten	357
Fischstücke, gesottene mit Austern-Sauce	349	Meerfische, abgefotten	350
— — mit Rahm-Sauce	349	— — mit Limonensaft	350
— — mit Paprika	350	— gebraten	357
— — mit Kren	350	— — mit Petersilie, Bröseln und Li-	
— — abgeschmalzen	350	monensaft	358
Fogasch, abgeschmalzen mit Zwiebel	350	— — mit Sardellen und Limonen-	
— Schnitze mit Rahm und Kapern	360	saff	358
Forellen, blaugefotten	349	— — auf dem Roste	359
— mit Eßig und Öl	349	— gebacken	361
— mit Butter	349	— gedünstet als Brodetto	350
— gebacken	360	Muscheln mit Fischfülle	367
— in Sulze	364	— mit Sardellenfülle, warm	372
— mit Himbeereßig	365	— — kalt	378
Formen, kleine, mit Fischfülle	366	Orade, gebraten	357
— von rohem Fischfleisch	366	Paprikafisch	356
— von gebratenem Fisch	366	Polnischer Salat	372
— von geräuchertem Fisch	366	Reinanten siefh Blaufelchen	
— mit Krebsen und Ragout	366	Rombo, gesotten	350
Grundlinge, gebacken	361	Rutten, blaugefotten	349
Hecht, blaugefotten	349	— gebacken	361
— badiſcher	354	Salatfische mit Apfif	372
— mit Sardellen und Rahm	354	Salblinge, blaugefotten	349
— mit Kren	354	— in Sulze	364
— gepickt	355	— geräuchert	369
— Würste	365	Sardellen, frische, gebraten	359
Heringe, frische, gebraten	359	— — gebacken	361
— eingezogene, gebraten	370	— — als Schnitzchen	362
— — in Papier	370	— marinirte	371
— — Milchner, gefüllte	370	Sardinen, oder Anchovis	371
— — gebacken	370	Scombri, gebraten	357
— — mit Erdäpfeln	371	— gebacken	362
— — kalte	371	Schill oder Zander mit warmer Sauce	349
Heringſalat	371	— mit brauner Sauce	351
Huchen, blaugefotten	349	Schleihen in Blut-Sauce	352
— mit warmer Sauce	349	Seezunge, gebraten	357
— mit Kräuter-Sauce	353	— — mit Öl und Limonensaft	357
— mit Sulze	363	— — mit Kruste	358
— — und Mayonnaise	364	— gebacken	361
Judenbraten	366	Stoßfiſch	367

	Seite
Stöckfisch, abgeschmalzen	367
— als Kapuzinerstöckfisch	368
— mit Sardellen und Rahm	368
— und Erdäpfeln	368
— gebraten	369
— gebacken	369
Thunfisch, gebraten	371
— mariniert	371
Wels mit warmer Sauce	349
— gespickt	355
Zander s. Schill.	

Garnierungen zu Fischen.

Artischocken	151
Aspik	179
Austern	376
— falsche	367
Austernragout in Muscheln	376
Bohnenschoten	146, 150
Brotkrusten mit Krebsragout	299
Eier, hartgekochene	176
— gestürzte	382
— geschnittene	382
— gefüllte	383
— — gebackene	384
— im Schlarrod	384
— kalte, gefüllte	176
Eierspeise in Muscheln	384
Eingerührtes	381
Erbsen und Puffbohnen	146, 150
Fastenragout	177
Fischleber	367
Fischragout in Muscheln	367
Fondi und falsche Fondi	151
Froschkeulen, gebackene	379
Gemüse à la jardinière	155
Heringe, Sardellen, Sardinen	180
Karfiol	144, 152
Kartoffeln, Heine	167
Kartoffelkrapsel	169
Kerbkräbchen	154
Krabben (Crevettes)	375
Krebse	373
Krebsfleisch in Muscheln	375
— =Hätschee in Leibschalen	175
— =Reif	175
— =Strudel	176
— =Becher	304
— =Würstchen	175, 304
— =Schweifchen	175
Makkaroni mit Sardellen	173
Muscheln mit Sardellenfülle	372
Ochsenaugen	55
Pflückerhfen	145
Polenta	174
Reiswanneln	110

Salatherzchen, gedünstet	150
Sardinen	180
Schwämme, gedünstete	162
— gefüllte	163
Schwarzwurzeln, gebacken	154
Semmelpastetchen mit Ragout	299
Semmelschnitten mit Fischmilch	178, 298
Spinatwürstchen, kleine	156
Sprossentohl	145, 150

Andere Fastentiere.

Austern, roh mit Limonen	376
— gebraten	376
— mit Sardellenbutter	376
— ausgeblst	376
— =Ragout in Muscheln	376
Fischotter und Biber	379
Fischreier mit brauner Sauce	379
Froschkeulen, heiß abgekocht	378
— in Butter-Sauce	379
— friskassiert	379
— als Ragout	379
— gebacken	379
— als Koteletten	379
— — mit Sauce und Kartoffeln	379
Hummer oder Meerkrebse, kalt	373
— mit warmer Sauce	374
— mit Frikassée-Sauce	374
— mit kalter Sauce	374
— mit Mayonnaise	374
— mit Mayonnaise und Aspik	375
Hummer-Koteletten	375
Krabben (Crevettes)	375
Krebse, gekocht	373
— geschmiert	373
— mit Rahm	373
Krebs- u. Hummersfleisch in Muscheln	375
Meerospinnen (Orancevoli)	375
Muscheln, Meerdatteln	377
Schildkröten als Eingemachtes	378
— als Ragout	378
— mit Wein-Sauce	378
— als Hätschee	378
— mit Blut-Sauce	378
See-Schildkröten	378
Schnecken im Gehäuse	377
— gefüllt	377
— mit Knoblauch	377
— im Reindl	377
— =Hätschee auf Semmelschnitten	377
— =Salat	378

Warme Saucen zu Fischen.

Austern-Sauce	184
Butter-Sauce à la maitre d'hôtel	128

Seite

Seite

Champignons-Sauce	129
Dotter-Sauce mit Kräutern	132
Französische Sauce	132
Fritasse-Sauce	132
Hering-Sauce	131
Holländische Sauce	131
Kräuter-Sauce	128
Krebs-Sauce	130
Kren-Sauce	134
Limonen-Sauce	132
Muschel-Sauce	131
Petersilien-Sauce	127
Pfeffer-Sauce	124
Ragout-Sauce	130
Rahm-Sauce	132
Sardellen-Sauce mit Rahm	131
Schwamm-Sauce	129
Senf-Sauce	124
Trüffel-Sauce	130

Kalte Saucen zu Fischen.

Butter-Sauce statt Mayonnaise	137
Eier-Sauce mit Sardellen	136
Fritasse-Sauce	136
Hering-Sauce	141
Hummer-Sauce	140
Kapern-Sauce	139
Kaviar-Sauce	140
Kräuter-Sauce	138
Mayonnaise (N.-Sauce)	137
Sardellen-Saucen	140
Senf-Sauce mit Kräutern	139

Eierspeisen.

Eier, gestürzte	382
— gekeht	382
— geschnittene	382
— im Ragout	384
— im Schlafroße	384
— gefüllte, gebackene	384
— mit Sardellen	383
— mit Ragout	383
— in Butterteig	383
— mit Krebsbutter	383
Einfache Eierpeise (Eier und Schmalz)	380
Eierfuchen von Obers	381
— von saurem Rahm mit Kaviar	381
Eierpfanzel	383
Eierpeise, gestürzte	382
— französische	383
— holländische	383
— mit Käse	381
— in Muscheln	384
— Krappferl	384

Gingerührtes	380
— mit Schinken	380
— mit Speck und Zwiebel	380
— mit Krebsen	380
— mit Sardellen	380
— mit Schwämmen und Bries	380
— mit Kalbfleisch	381
Ochsenaugen	382
Omelette, garniert	381
— mit Haschee	381
— mit Ragout	381
— mit Schinken	382

Mehlspeisen und Backwerk.

Ungezuckerte Mehlspeisen.

Brein-Poganze	487
— Sterz	392
Dalzen von saurem Rahm	401
Fleischschmarren	398
Fleischstrudel	416
Germknödel, geöstene	485
— mit Zwetschen	493
Germnudeln von Heidenmehl	485
Grammel-Pogatscherl	488
Grieß-Knödel	389
— Krappferl mit Krebsbutter	406
— Nockerl, geröstete (Holznecht-Nockerl)	390
— Sterz	392
— Schmarren	399
— Strudel	414
Hackelberger Nudel	385
Haluscha mit Topfen und Käse	392
Hasenöhrl mit Erdäpfeln	413
Hefenknopf, bayerischer	485
Heiden-Nudeln mit Topfenfülle	388
— Schmarren	400
— Sterz	392
— Strudel	415
— Tommerl	400
Kärntnernudeln mit Topfenfülle	387
— mit Fleischfülle als Specknudeln	383
Kartoffel-Knödel	390
— mit Schinken	391
— Nudeln	391
— Nockerl	391
— Krappferl	300
— Germkrappferl	302
— Wammeln mit Schinken	301, 424
— mit Käse	423
— Koch	302
Käse-Auslauf	309
— Kapseln	307
— Semmeln	308
— Krappferl	308
— Besjamel	308

	Seite		Seite
Käse-Lortz	308	Weizentommerk	400
Knödel, abgesehmälzene, mit Zwetschken	389	Zweckerl	385
Krapferl, gefüllte, von Hefenteig	311		
Krautflecken	492	Einfache Milch-, Mehl- und Obstspeisen.	
Kräuterstrudel	414	Amfisch	394
Krebsbecher	304	Apfelschmarren	398
Krebs-Strudel	416	Biskuit-Omelette	402
— Wänneln, gefüllte	487	Dalken ohne Hefe	400
Maffaroni mit Fleisch	386	— mit Butter	401
— mit Paradiesäpfeln	387	— mit Grieß	401
— mit Schwämmen	386	— mit Topfen	401
Mehlnockerl, geröstet	392	— mit Äpfeln	401
— mit Eiern	392	Früchten-Omelette	402
Mehlschmarren	397	Gerstel, ausgedünstetes	395
Nudeln, abgesehmälzene	385	Grieß-Niegel	424
— mit Käse und Fleisch	385	— Nudeln	396
Nudel-Pastete	312	— Nockerl in Milch	396
— Pastetchen mit Ragout	312	— Schmarren mit Obst	399
— Scheiben	386	Hafergriße mit Milch	394
Pastetchen von Schmarrenteig	311	Hirzebrein mit Milch	395
Pfannkuchen mit Topfen	404	Kaiserschmarren	397
— mit Schinken	405	Kärntnernudeln mit Obstfülle	387
— mit Haschee	404	— mit Mohn- oder Nußfülle	387
— mit Kalbfleisch und Schwämmen	404	Kartoffelnudeln, gebacken	391
— mit Wildbret	405	Kartoffel-Nockerl mit Mohn	392
Pannstertz	392	Kindsfisch	398
Poganze von mürbem Teig mit Topfen	483	— mit gebranntem Zucker	398
— windische	415	— mit Schmanferl	394
Polenta mit Käse (Mamaliga)	393	— von Arrow-Root-Mehl	394
— mit Eierpeise	393	Kirschenchmarren	397
— mit Sardellenbutter	393	Knödel mit Zwetschken	389
Pudding von saurem Rahm mit Käse	309	Krebschmarren	398
Rahm-Auflauf	427	Mandelschmarren	398
— Pastete	484	Marilltenknödel, s. Zwetschkenknödel.	
— Pommerk	400	Mehl-Nockerl mit Pomidel	392
Reiz-Meridon in Buttermertig	306	— Schmarren	397
Schinken-Nedel	303, 386, 405	Milch-Farferl	395
— Wänneln	303	— Grieß	394
— Pastetchen	303	— Reis	394
— Strudel	416	— mit gebranntem Zucker	394
— von Erdäpfelteig	416	— Brein	395
Schmarren von türkischem Grieß	399	— Nockerl	396
— mit Salat	397	— Nudeln mit Zimt	395
Schottfäuerling	489	— mit Nüssen oder Mohn	395
Speck-Ruchen	488	— mit Krebsbutter	395
— Nudeln	388	— mit Schmanferl	395
— Portze	488	Nudeln, ausgedünstete	395
Topfen-Germnudeln	488	— mit gebranntem Zucker	395
— Polatschen	489	Nudelschnitten	396
— Knödel	389	Pfannkuchen, süße (Omeletten)	402
— Nockerl	389	— mit Zucker und Zimt	402
— Nudeln	386	— mit Salse	402
— Schmarren	399	— mit Zwetschken- oder Äpfelfülle	402
— Strudel	415	— mit Äpfeln	402
Türkentommerk oder Dentater	400	— mit Schwarzbeeren	402
Türkischer Sterz	392	— mit Rosinen	402
Wasserspagen	173		

Seite

Seite

Pfannuchen als Nudeln 403
 — im Model mit Milchreis 403
 — — mit Mandelfülle 404
 — — mit Nudeln und Pomeranzen 404
 — — mit Nüssen 404
 Omelette soufflée 403
 Polenta mit Zucker und Zimt 393
 Regenwürmer 396
 Reisschmarren mit Rosinen 399
 — mit Krebsbutter 399
 — ohne Eier 399
 Reisschnitten 396
 Salzburger Nockerl 397
 — mit Mandeln und Schnee 397
 — mit Schmankef und Creme 397
 — mit Schokolade 397
 Semmelschmarren 397
 Tommerl mit Äpfeln 400
 — mit Zwetschken 400
 — mit laurem Rahm 400
 Topfenockerl mit Zucker 389
 Weichselknödel 389
 Zwetschkenknödel 388
 — von Strudelteig 388
 — von Erdäpfelsteig 389
 — von Topfenteig 389
 — auf böhmische Art 388

In Schmalz gebackene Mehlspeisen.

Äpfel, gebackene 409
 — gefüllte 409
 — Würstchen 409
 Pitta (türkisches Konfekt) 413
 Brandteig-Krapferl 407
 Creme-Krapferl 406
 — Kipferl 406
 Erdbeerkrapferl 410
 Frittatenwürstchen 408
 Grieß-Krapferl und Würstchen mit
 Vanille oder Schokolade 406
 Hajenöhrl 412
 Hobelspäne 413
 Hühnerblüten, gebackene 410
 Marillen, gebackene 409
 Nudelwürstchen und Krapferl 406
 Nlatkrapferl 408
 Nafesen, süße 410
 Nürstche, gebackene 409
 Nosterzäpfel 410
 Portugieser Krapferl 411
 Quittenwürstchen 409
 Reisswürstchen und Krapferl 405
 — mit Schokolade 405
 — mit Salse 405
 — mit Rosinen 405
 — mit Creme 405

Rosenkrapferl 412
 Salsenschnitten, eingebröselte 410
 Schlofferbuben (gebakene Zwetschken) 409
 Schneeballen oder Maulkörbe 412
 Schmir- oder Spagat-Krapfen 411
 Schokoladewürstchen 406
 Schwammerl mit Schaubeau 408
 Sprizstrauben 407
 Weichseln, gebakene 409
 Weichselwürstchen 409
 Würstchen von Butterteig mit Salse 411
 — mit Früchten oder Mandelfülle
 oder Haselnuß-Creme 411
 Zucker-Strauben 407
 — Krapferl 408
 Zwetschken, gebakene 409
 Zwetschkenwürstchen 409

Strudel.

Äpfelstrudel 418
 Fleischstrudel 416
 Griechstrudel 414
 Heidenstrudel mit Speckgrammeln 415
 — mit Nüssen 415
 — mit Topfen 416
 Kartoffelstrudel 416
 Kirchenstrudel 417
 Kräuterstrudel 414
 Krebsstrudel 416
 — mit Zucker 417
 Mandelstrudel 419
 Nußstrudel 419
 Boganze (windischer Topfenstrudel) 415
 Rahmstrudel 417
 Reissstrudel mit Rosinen 413
 — mit Salse 414
 — mit Schokolade 414
 Schinkenstrudel 416
 — von Erdäpfelsteig 416
 Schokoladestrudel mit Bröseln 420
 — mit Mandeln 420
 — mit Creme 421
 Tirolerstrudel 418
 Topfenstrudel 415
 — mit Zucker und Rosinen 415
 Ungarischer Strudel (Pittah) 419
 Weichselstrudel 417
 Weinbeerstrudel 418
 Zitronastrudel 418
 — mit Limonensaft 419
 Zwetschkenstrudel 417
 — von gedörreten Zwetschken 418

Dunstköche.

Arrow-Root-Koch 429
 Baumwollkoch mit Marillensaft 446

	Seite		Seite
Apfelkoch mit Marillensalze	447	Reis-Auflauf mit Schokolade	426
Arrow-Root-Auflauf	429	— mit Himbeeren	426
Baumwollkoch	446	Reiskoch	425
Beschamel-Auflauf	432	Reismehl-Auflauf	426
— mit Ananas	432	Rum-Auflauf	432, 451
Brotkoch	441	Sago- und Tapiokafoch	427
Chaudeau-Auflauf	451	Salsenoch	449
— unterlegt	451	— mit Mandeln	449
Cremeroch	428	Scheiterhausen	435
— unterlegt	428	Schokolade-Auflauf	430
— mit Schokolade-Creme und Zwieback	428	— Koch mit Bröseln	431
Dotteroch	446	— — mit Mandeln und Creme	431
Erbfenchoch	428	Schrotbrotkoch	441
Fraubisfuit	451	Semmel-Beschameloch mit Pomeranzen	433
Grieh-Auflauf	424	— mit Mandeln und Karamel	433
Griehkoch, unterlegt	424	Topfenchoch	423
— in Farben	424	Vanille-Auflauf	427
Griehriegel	424	Vanille-Reis	426
Hafelnuß-Auflauf	444	Weinkoch	440
— mit Marillensalze	444	Wieneroch	429
Hafelnußkoch mit Zwieback	443	Zwetschenoch	448
Kaffee-Auflauf	430		
Kaffeeoch	430	Schaumküche.	
Karamel-Auflauf	430	Äpfel mit Schnee	455
Kartoffeloch mit Käse	423	Bergoch	455
— mit Zucker	424	Biskuit mit Salsenschaum	455
Käse-Auflauf	309	— mit Pomeranzenjast	455
Kastanien-Auflauf	442	— mit Wein oder Likör und Früchten	455
Kindfenchoch-Auflauf	429	Kastanienberg	455
— auf dem Bleche	429	Limonenoch, weißes, kalt oder warm	458
Kipfeloch mit Rosinen	435	Mandeloch mit Salsenschaum	454
— feines mit Schaum	435	Milchreis mit Schaum	456
Limonen-Auflauf	450	— mit Pomeranzen u. Mandelschnee	456
— von gekochter Limone	451	— mit Marillenschaum	456
— — mit Mandeln	451	— mit Bisquit, Salse und Rum	456
— Koch	451	— mit Früchten	456
Mandel-Auflauf	445	— mit Schokolade	456
Mandeloch	445	— mit Karamel, Schmanerl und Salse	457
— braunes	445	Nudeln mit Salsenschaum	456
— mit Früchten	445	— mit Nüssen und Schaum	456
— mit Zwieback	445	— mit Creme und Schaum	456
Maraschino-Auflauf	432	Nadekly-Reis	457
Marillenchoch	448	Reiskoch mit Salsenschaum	454
Marfchnitten	435	Salsen-Schaumoch	453
Muskatfenchoch	446	— in Dunst	453
Nudeloch mit Salse	422	Schaumoch von frischem Obst	453
— mit Schokolade-Creme	422	— mit Creme	454
Pomeranzen-Auflauf	449	Schokolade-Schaumoch	452
— mit Rum	449	Spanische Semmeln	455
— von gekochten Pomeranzen	450	Spanischer Scheiterhausen	455
— mit Mandeln	450	Spanischer Reis	457
— unterlegt mit Früchten	450	Speisen mit Schaum	454
Quittenoch mit Bröseln	448		
— mit Mandeln	448	Warme Cremes und Chaudeaus.	
Rahm-Auflauf	427	Brennendes Konfommee	460
— ohne Zucker	427	Chaudeau oder Weinschaum	461
— als Omelette	427		

	Seite
Chauveau mit Vanille-Biskuit und Biskuitbröseln	461
— unterlegt mit Biskuit	461
— — mit Pfirsichen	462
— — mit Salsenschnitten	462
Creme, gesprudelte	460
— unterlegt mit Biskuit	460
— — mit Äpfeln	460
— mit Schneeeckern oder Königseiern	460
Dunst-Creme oder Nonnosomee	459
— mit Karamel oder Maraschino	459
Englischer Chauveau	461
Himbeer-Chauveau	461
Limonen-Chauveau	461
Madeirafschaum	461
Milchbecher mit verschiedenem Geschmack	459
Punsch-Nonnosomee	459

Brandteig-Bäckereien.

Blechstrauben	462
Brandteig-Kipferl	463
Brandteig-Krapferl, gefüllte	462
Herzgebrot	462
Würstchen mit Weinbeerln	462

Früchtenkuchen und Charlotten.

Apfelcharlotte	463
— mit gebakenen Äpfeln	464
— mit Biskuits	464
— mit Brotbröseln	464
Birnenkuchen	467
Birnencharlotte	463
Charlotte mit mürbem Teig	468
Früchtenkuchen mit Mandeln	466
— — und Pomeranzensaft	466
— kleine	467
Früchtenschnitten	467
Grießkuchen	467
Kapuzinerkuchen	468
Kirschensteden	467
Kirschenkuchen, saftiger	465
— mit Bröseln	464
— mit Mandeln	466
— mit Mehl	466
Marillencharlotte	463
Pfirsichcharlotte	463
Polentamehl-Kuchen	468
Ribiseltuchen mit Mehl	466
Schrotmehlkuchen	468
Weichselkuchen, saftiger	465
— mit Bröseln	464
— — leichter	465
— mit Mandeln	466
— mit Mehl	466
— schwarzer	466
— — mit Mandeln	467

Speisen von mürben Brösel- und Butterteigen.

Apfel-Kuchen	468
— — mit Mandelkruste	469
— — mit Schneeglazur	469
— Torteletten	472
— Schlängel	474
— im Schlafrocke	474
Butterkrapferl, gestürzte	478
Butterteig-Pastetchen mit süßer Fülle	474
— — mit Früchten	474, 475
— — mit Gelee	475
— — mit Oberßschaum	475
— — mit Creme	475
Cremerkuchen, große und kleine	481
— — mit Früchten	481
— mit Mandeln	481
— kleine, mit Windmasse	482
Damen-Caprice	480
Englischer Früchtenkuchen	472
Erdbeerkuchen	472
Früchtenkuchen mit gedünsteten Früchten	470
— mit eingesottenen Früchten	470
— mit frischen Früchten und Creme	470
— mit Oberßschaum	470
— mit Früchtenmark und Schaum	470
— mit gelulztem Schaum	471
— kleine, mit Äpfeln	471
— mit Steinobst	471
— mit Beeren	471
— mit Schnee	471
Früchtenschnitten	473
Halbmonde von Butterteig	480
Haselnußkuchen	477
Kaiserkuchen	478
Kastanienkuchen	476
Kolatschen von mürbem Teige mit Früchten	473
— mit Nuß- oder Mohnfülle	473
Limonenkuchen	482
Mandelkuchen, kleine	478
Mandelschnitten von Butterteig	480
Mandelsfriezel	479
Marillen und Pfirsiche im Schlafrocke	474
Mohnkuchen, kleine	477
Nußkuchen	477
Pfirsichkuchen	474
Poganze mit Topfen	483
— mit Rosinen	483
— mit Nüssen	484
— mit Grieß	484
— mit Früchten	483
Rahmpastete	484
Reiskuchen, große und kleine, mit Salse	482
— mit Früchten	482

	Seite		Seite
Rhabarberkuchen	474	Germ-Nudeln von Heidenmehl	485
Ribiselfuchen	478	— =Pittah	515
Rosinentuchen	478	— =Striezel, gefüllte	498
Rumfuchen	478	— =Strudel mit Topfsenfülle	489
Salentuchen, kleine	478	— =Torte mit Mandeln	503
Sächsischer Obstfuchen	471	— mit Salse	503
Schaumrollen	479	— mit eingesottenen Früchten	503
Schnitten und Krapsel von Butterteig	480	— =Waffeln	520
— — mit Mandelkruste	480	— =Wanneln mit verschied. Fülle 508,	509
— — mit Glasur	480	Grammel-Pogatscherl	488
Serowiec (polnischer Kuchen)	484	Gugelhupf, abgeschlagener	506
Splitter-Kuchen	481	— abgetriebener	506
Striezel mit Pomeranzensfülle	479	— — feiner	507
Tiroler Strudel	476	— — mit Schokolade-Eis	507
Topfsenstriezel mit Salse	479	— ohne Hefe	508
Torte von Butterteig	475	Najelnußfuchen	500
— — mit Mandelfülle	475	Hefentopf, bayrischer	485
— — mit Kaffe-Creme	476	Kaiser-Gugelhupf	507
— — mit Oberschaum	476	Kapuzinerstrudel	502
— — mit Marillenschaum	476	Karlsbader Brezel	514
Tortelletten mit Biskuit à la Creme	482	Kartoffel-Brot	516
Windfuchen mit gerösteten Mandeln	477	— =Gugelhupf	508
Zitronatfuchen	481	— =Krapfen	302
		Kirschenknödel	493
		Kolatschen mit Wahn- und Zwetschen-	
		fülle	490
		— mit frischem Obst	490
		— feine, mit verschiedener Fülle	490
		— Karlsbader	491
		— mit Salse	491
		Königsfuchen	504
		Krapferl, gerollte	497
		Krausfleden	492
		Krebs-Nudeln	487
		— =Wuchtern	487
		— =Wanneln	487
		Kümmel-Krapferl und =Stangerl	512
		Livangen	493
		Mandel-Gugelhupf	508
		— =Strudel	501
		— =Potitze	501
		— =Stolle	511
		Milchbrot	515
		Mohn-Nudeln	498
		— =Potitze	499
		— und Nußbeugel	499
		Napfuchen	505
		Natronfuchen	503
		Nuß Strudel	500
		— =Kuchen	500
		— =Potitze	500
		Omeletten oder Pfinsen	493
		Pinzza (Öster- und Leegebäck)	514
		Reinling	503
		Rosinenpotitze	501
		Rosinen-Stolle	510
		Rum-Gugelhupf	507
Gernspeisen.			
Anis-Striezel, kleine	511		
— =Krapferl	512		
— =Kranz	512		
Apostelfuchen (Brioche)	515		
Bauernkrapsen	496		
Baumwollnudeln	485		
Bayrische Küchlein	494		
Biskuit-Gugelhupf	506		
Blechkrapsel, gefüllte	497		
Breinpoganze	487		
Butternudeln	486		
Dalken, böhmische, gegossene	491		
— gewalzte	492		
Dampfnudeln, bayrische	486		
— mit Kirichen	487		
Dufatennudeln	486		
Falchingkrapsen, mittelgroße	494		
— feine, abgetriebene	496		
— abgeschlagene	496		
— ordinäre	496		
— ohne Ei	496		
Früchtenbrot (Klezenbrot)	519		
Früchtenfuchen	504		
Germ-Brezel mit Vanille oder Anis	513		
— gesottene	514		
— =Flecken, gefüllte	405		
— =Apfel mit verschiedener Fülle 498,	499		
— — ungefüllte	499		
— =Knödel, gesottene	485		
— =Nudeln in Dunst	484		
— — zerriffene	484		

	Seite		Seite
Salztangerl mit Rimmel	513	Starnitze von Schmanerl	522
Sächsischer Ostkuchen	504	Vanille- oder Hobel-Späne	522
Schmalzudeln	493	Waffel- oder Eisen-Kuchen	520
Schokolade-Strudel	503	— mit Mandeln	520
— Kuchen	500	— mit saurem Rahm	520
Schottfäuerling	489	— mit Hefe	520
Silberudeln	485		
Späßvögel oder gebackene Mäuse	493	Torten.	
Speck-Kuchen	488	Alliance-Torte	560
— =Potize	488	Apfeltorte	592
Streußelkuchen	505	Biskuittorte, glasierte	547
Striezel, geilochtene	511	— in Blättern	548
— — mit Mandeln	511	— mit Salsenschaum	548
— — mit Bignoli und Rosinen	511	— mit Schaum oder Creme	548
— — mit Kandiszucker	511	— als Gugelhupf	549
Tee-Stangerl mit Zimt	512	— als Pudding	549
— mit Anis	513	— als falsche Melone	551
— mit Rimmel	513	Blättertorte von Zuckerteig	552
Tirolerstrudel mit Salse	502	Brösteigtorten	535
— mit Rosinen	502	— mit Schnee und Nüssen	535
— mit Zitronat	502	Brottorte	557
— mit Mandeln	502	Chinoise-Torte	553
Topfenuudeln	488	Datteltorte	575
Topfen-Strudel	489	Dobostorte	548
— Kolatschen ohne Zucker	489	Erdbeerentorte	585
— — mit Lebkuchen	489	Früchtentorte	565
— — mit Mandeln	489	Gemueseigtorte	520
— — mit Rosinen	489	Glasorte	572
Ursuliner Brezel	514	Hafelnusttorte mit Butter	542
Vanille-Zwieback	517	— mit gefochtem Zucker	555
Wecsen zu Tee, kleine	509	— mit gerösteten Hafelnüssen	555
— mit Mandeln	509	— mit Ananas	555
— mit Rosinen	509	— mit Schaum	555
Weipenneß	498	— mit Windmasse	576
Wiener Gugelhupf	507	— — braune	576
Wuchteln	497	Heidenmehltorte	545
Zimt-Brezel	513	Heiden-orte	559
— Krapferl	497	Johannisbrottorte	557
— Kuchen	505	Kaffeeortentorten	542, 555
Zwetschenkruddel	493	Karmelitertorte	553
Zwieback, Grazer	517	Kastanientorten	542, 558, 574
— Breßburger	518	Kleientorte	553
— Siebenbürger	518	Knöbeltorte	557
— feiner	517	Königstorte	554
— ungezuckerter	517	Kommisbrot, falsches	560

Backwerk.

Waffeln, Hohlhippen u. Schüsselchen.

Hohlhippen	521
— auf dem Bleche gebacken	521
— — mit Dottern	522
Karlsbader Oblaten	521
Schnitten zu Tee	522
Schüsselchen von Brösteig	533
Starnitze (Ditten) von Hohlhippentzig	522

Apfeltorte	592
Biskuittorte, glasierte	547
— in Blättern	548
— mit Salsenschaum	548
— mit Schaum oder Creme	548
— als Gugelhupf	549
— als Pudding	549
— als falsche Melone	551
Blättertorte von Zuckerteig	552
Brösteigtorten	535
— mit Schnee und Nüssen	535
Brottorte	557
Chinoise-Torte	553
Datteltorte	575
Dobostorte	548
Erdbeerentorte	585
Früchtentorte	565
Gemueseigtorte	520
Glasorte	572
Hafelnusttorte mit Butter	542
— mit gefochtem Zucker	555
— mit gerösteten Hafelnüssen	555
— mit Ananas	555
— mit Schaum	555
— mit Windmasse	576
— — braune	576
Heidenmehltorte	545
Heiden-orte	559
Johannisbrottorte	557
Kaffeeortentorten	542, 555
Karmelitertorte	553
Kastanientorten	542, 558, 574
Kleientorte	553
Knöbeltorte	557
Königstorte	554
Kommisbrot, falsches	560
Krachtorte (Mandelgrillage)	537
Linzerteigtorten	538
— braune	538
— einfache	538
— gerührte	538
— weiße	538
Magdalenentorte	530
Mandeltorte mit Butter, französische	541
— — und Pomeranzenglasur	541
— — als Kehrüden	541
— von gerührtem Teig	552

Seite

Mandeltorte ohne Mehl	552
— mit gekochtem Zucker	553
— mit Wein	553
— mit Salse	553
— als Steirerkäse	554
— braune	554
— weiße	573
— von gerösteten Mandeln als Kranz	584
— mit Bitter und Salse	585
— mit Glasur	585
— von Grillage	587
Mohntorte	542
Mustazintorte	554
— weiße	573
Mustazontorte	554
Napoleonortorte	543
Aufstorte von Bröselsteig	540
— — mit Oberschaum	540
— — mit spanischem Wind	541
— mit Salse oder Oberschaum	557
— mit Biskuitbröseln	557
— mit Nußfülle	558
— mit Nußschaum	558
Nuß-Mandeltorte mit Oberschaum	558
— mit Pomeranzenglasur	558
Pastatorte	585
Signolitorte von Eis	575
— von Windmasse	575
Wächertorte, falsche	549
Wischazientorte	556
Polentatorte	559
Pomeranzentorte mit Butter	536
— mit Mandeln	556
— mit Bröseln	556
— mit Kartoffelmehl	556
Pomadafi-Torte	587
Puffertorte	537
Punschorten	537, 559
Quittenschnectorte	586
Quittentorte	592
Ribiseltorte	585
Rumtorte	537
Sachertorte	543
Sandtorte	545
Saisenschaumtorte	585
Schokoladetorte mit Butter und Creme	543
— mit Weichjelseisch	543
— — und gekochtem Zucker	543
— mit Mandeln	560
— mit Windmasse	574
— mit Mandeln	574
— ohne Ei	592
Schrotmehltorte	559
Vanilletorte ohne Ei	535
Weichjeltorten	536, 550
Weintraubentorte	544
Wienertorte	539

Seite

Windtorte, spanische, m. Gingesottenem	570
— mit Oberschaum	570
Wirtschaftstorte	532
Zebertorte	550
Zitronatorte	556

Kuchen.

Baumkuchen oder Prigelkrapsen	550
Blei- oder Schweizer-Kuchen	544
Blitzkuchen	536
Butterteigkuchen, s. Speisen von Butterteigen.	
Gefenteigkuchen, s. Gernspeisen.	
Kartoffelmehlkuchen	549
— mit bitteren Mandeln	550
Königskuchen	538
Kußkuchen	540
Plumkuchen, englischer	536
Polnischer Kuchen	539
Portugieser Kuchen	544
Propheetenkuchen	536
Reismehlkuchen	539
Zitronatkuchen	481, 539

Brote.

Amerikanerbrod	561
Anisbrod	561
Aniszwieback	561
Bischofbrod	562
— von Heidenmehl	562
Catalanibrod	561
Früchtenbrod	562
Früchtenwecken	562
Hafelnußbrod	563
Kaiserbrod	562
Mandelbrod	561
Nußbrod	563
Pomeranzenbrod	563
Reichenauer Zwieback	561
Schokoladebrod	560
— als Wecken	560
Vanille- oder Biskuitbrod	561

Rouladen, Wanneln, Würfel.

Biskuitroulade	563
— Wanneln	547
Brotroulade	564
Glasirte Würfel von Biskuitmasse	564
Hafelnußwürfel	564
Saisens	563
Schokoladerroulade	564
Schokoladewürfel	544
Schrotmehlroulade	564

	Seite		Seite
Schnitten.		Zigarren	567
Biskuitschnitten, glasierte, m. Limonen-	564	Zimtstangerl	579
eis	564		
— — mit Salse und Punschweis	566	Schifteln, Ringe, Bögen.	
Butterschnitten, falsche	526, 578	Anisbögen	547
Erdbeerschnitten	578	Anis-Ringe	525
Fenchelschnitten	526	Biskuitbögen	547
Früchtenschnitten	565	Braunwein-Ringe oder Kränzchen	525
— mit Kirsch	565	Bröselteig-Ringe mit Vanille	528
Gefüllte Schnitten	564	Butterbögen	528
— von Bröselteig	531	Hausfreund	566
— mit Schokolade	531	Limonenschifteln	527
Genußer Schnitten, glasierte	529	Mandelbögen	566, 532
— gefüllte	529	— verschiedenfarbige	533
Gleichgewicht als Karten und Schnitten	528	— gefüllte	533
Haselnußschnitten	566	Mandelringe	534
Karten	528	Nußschifteln	540
Magdalenenschnitten	530	Pomeranzenschifteln	565
Mailänder Schnitten	531	Rumbögen	547
Mandel-Croquetten	567	Salsenbögen, kleine	569
Mandelfarten	565	Schokoladeschifteln	528
Mandelschnitten von Bröselteig	523	Vanilleschifteln	527
Metternichschnitten	531	Wind-Ringe	571
Muskazonen, weiche	526		
Napoleonschnitten	565	Brezel.	
Nürnbergger Pfeffertuchen	567	Anisbrezel	524
— weißer	578	Butterbrezel	524
Bignolischnitten	576	Brezel von Hefenteig	513
Pomeranzenschnitten	530	Gesottene Brezel	514
— mit Rum	530	Karlsbader Brezel	514
Rumnschnitten	565	Mandelbrezel	524
— mit Butter	530	Schokoladebrezel	525
— — mit Schnee und Mandeln	530	Ursulinerbrezel	514, 525
— — mit Salse und Glazur	530	Vanillebrezel	524
Schokoladeschnitten	529	Zimtbrezel	524
		Zuckerbrezel mit Vanille	568
		— mit Anis	568
Stangerl, Striezel, Würstchen.		Kipferl, Torteletten, Krapferl.	
Anisstangerl	525	Biskuit-Kipferl	546
— Würstchen	563	— Krapferl	546
Engländer	533	Bröselteig-Schiffelchen	533
Haselnußstangerl	523, 577	Dotterkrapferl	533
Kastanienstangerl	523	Früchtengkrapferl	533, 565
Kartoffelstangerl	523	Gewürzkrapferl	540
— mit Salz und Kümmel	523	Griechische Krapferl	532
Mandelstangerl	566	Halbmonde von Genußer Teig	529
— mit Gewürz	566	— von Bröselteig	531
— gefüllte	580	Huzarenkrapferl	533
— mit Quittentkäs	581	Judianerkrapfen	546
Mandelstriezel ohne Ei	524	— mit Kaffeeschaum	546
— von mürbem Teig	531	— mit Creme	571
Mandolini	534	Judianerkrapfen von Windmasse	568
Nußstangerl	523, 563	Jugweirkrapferl	568
Pariser Stangerl	579		
Schicknadeln	523		
Teestangerl, zarte	523		
Zahnschaber	578		

Seite

Raffelkrapferl	582
Kartoffelkrapferl	523
Kolatschen von Bröselteig	532
— kleine, zu Tee	523
Krapferl von Winterteig	534
Kreidentübel	533
Linzerteig-Torteleuten	537
Mandel-Bauernkrapfen	568
Mandeltipferl	568
— mit Eierschnee	580
— mit Francini	581
Mandelkrapferl, braune	584
Mazarins	533
Mohn-Torteleuten	542
Nordbahn-Krapfen	529
Puffkrapferl von Bröselteig	540
— mit Glasur	563
— von Eiweiß	577
— gefüllte	577
Pignolikrapferl	576
Pistazien-Torteleuten	539
Salsenaugen von Bröselteig	584
Sandkuchen, kleine	533
Schokoladentipferl	528
Torteleuten von Bröselteig	534
— mit Windmasse	534
— mit Weicheln	534
— von ungezuckertem Zeige	534
Vanillentipferl ohne Ei	532
Vanille-Torteleuten	527
Windtipferl	571
Wirtschaftstipferl	532
Zuckertipferl	572

Kleines Backwerk.

Baseler Schokolade-Gebäck	474
Biskuit, englisches (Cakes)	523
— mit Natron	526
Biskuits	545
Damen-Krapferl	582
Eis-Krapferl	582
Eis-Zettel	586
Gebild-Biskuits	572
Haselnuß-Busslerl	576
— von gefochtem Zucker	576
— Matronen	580
Mandelbäckerei	567
— ausgestochene	580
— in Papierkapseln	584
Mandel-Matronen	580
— mit bitteren Mandeln	580
— Busslerl	582
Mandoletti	578
Marillen-Zettel	586
Muskatinnerl	567
Muskatzenen, harte	567

Nußtugeln	577
Nüsse und Kastanien, falsche	581
Pistich-Konfekt	586
Pomeranzen-Busslerl	582
Salami, falsche	584
Schokolade-Krapferl	560
— Busslerl	573
— — mit Mandeln	573
— — ausgestochene	574
Schwämme von Windmasse	571
Spanische Windbusslerl	570
— — von gesponnenem Zucker	570
— — gefüllte	571
Teebuchstaben	572
Trüffel, falsche	574
Vanille-Busslerl	568
Zucker-Zettel	572
Zweckerl zu Tee	525

Konfekte ohne Ei.

Apfeltorte	592
Bonbons (Zuckerl)	589
— gefüllte	589
Fondants	590
Glasirte Früchte	588
Haselnüsse, falsche	591
Kastanien-Kugeln oder Würsichen	589
Mandeln, verzuckerte	588
Mandelgrillage	587
Marzipan	586
— italienischer	593
Pomadki-Torte	587
Pralinees	591
Quitten-Stangerl	593
Quitten-Torte	592
Rohatstikum	593
Saft-Zettel	592
Salon-Zuckerl	590
Salzen-Brezel	592
Schokolade-Torte	592

Königbäckereien.

Honig-Kuchen	594
— oder Lebzelt-Busslerl	594
— Schifstel	594
— Brot	594
Lebkuchen, brauner	593
Nonnenkrapferl	594
Plougat	595

Kalte süsse Speisen.

Reis- und Obstschäum.

Äpfelschäum	459
Erdbeer-Reis	604

	Seite		Seite
Erdbeer-Schaumkoch	458	Oberschaum mit Marillensäfte	597
— und Himbeerschaum	458	— mit Ananas	597
Früchten-Reis m. eingedotteten Früchten	457	— mit Pomeranzen und Rum	597
— mit Pomeranzen	457	— mit Maraschino	596
Gesulzter Reis	603	— mit Vanille-Likör	597
Grießkoch	458	— mit Nüssen oder Haselnüssen	597
Vintonen-Koch, weißes	458	— mit Kastanien	597
Marillen-Reis	604	— — roter	597
— oder Pfirsichschaum	458	— mit Mandeln	597
Schokolade-Koch	458	— garniert	597
— -Reis	458	— in Kruste	598
		— in Torte	598
Kalte Puddings.		— im Kastanienkranz	598
Ananas-Pudding (= Schaum) m. Früchten	604	— gefroren	600
Gefrorene Pomeranzen = Creme als Pudding	609	— in Bechern	598
Kabinetts-Pudding mit Früchten	607	— in Gläsern	599
— mit Maraschino	607	— mit Creme	599
— mit Zitronat	607		
Karamel-Creme als Kabinetts-Pudding	606	Gesulzter Oberschaum.	
Kastanien-Pudding	603	Ananaschaum mit Früchten	604
Reis-Pudding	604	Erdbeerschaum	603
— mit Apfeln	604	Kaffeeschaum (Lyoner Kaffee)	601
— mit Maraschino	604	Karamelschaum	602
Russischer Pudding	608	Mandelschaum	602
		Marillenschaum	603, 610
Kalte Charlotten.		Nuß- und Haselnuß-Schaum	602
Charlotte von Pistazienschaum	602	Russische Schaum	601
— von Erdbeerschaum	603	Rum- oder Likör-Schaum	601
— von Vanille-Creme	605	Schaum, marmorierter	602
— von Schokolade-Creme	606	Schokoladeschaum	601
— von Maraschino- oder Rum-Creme	608	Schnitten, mehrfarbige	602
— von Obstsäft	609	Vanilleschaum	601
— von Chaudeau	610		
— von geschlagener Sulze	621	Gesulzte Creme.	
		Ananas-Creme	608
Kalte Cremes und Chaudeaus.		Biskuitschaum	608
Apfenbutter-Creme	599	Haser-Creme	605
Chaudeau mit Backwerk	461	Kaffee-Creme	605
— mit Oberschaum	599	Karamel-Creme	606
Creme mit Schneenockerln	460	Maraschino-Creme	608
— gefrorene, sief gefrorene Bomben	40	Nuß- und Haselnuß-Creme	605
— gesprudelt, mit Backwerk	40	— mit Eierschnee	606
— — mit Oberschaum	599	Pomeranzen-Creme	603
— — mit Marillenschaum	599	Quitten-Creme	608
— — mit Himbeerstäft	599	Rum-Creme	608
Dunst-Creme oder Nonjonnee	459	Schokolade-Creme	606
Nonjonnee in Kaffeebechern	459	Vanille-Creme à la Bavaroise	605
Likör- oder Rum-Creme in Kruste	599		
Russische Creme	599	Gesulzte Chaudeaus.	
Schokolade-Creme in Gläsern	599	Chaudeau oder Weinschaum	609
		— mit Pomeranzen	609
Rahmschaum.		— mit Likör	609
Oberschaum mit Vanille	596	Chaudeau mit Erdbeeren- oder Himbeer- stäft	610
— mit Schokolade	596	Russische	610
— mit Kaffee	596	Schweizer Milch	609
— mit Erdbeer- oder Himbeerstäft	597	Whips	610

	Seite
Sulzen.	
Ananasjulze	615
— von eingesottener Ananas	615
Apfelsulze	616
Beerenjulze in Kaffeebechern	619
Berberitzenjulze	615
Champagnerjulze	618
Erdbeerjulze	614
Himbeerjulze	614
Kaffeejulze mit Obers	618
— klare	618
Limonenjulze	616
Litörjulze	617
Mandeljulze (Blanc manger)	610
— weiße mit Spiegel	611
— mit Limonen, Pomeranzen oder Kaffee	611
— rote	611
— gelbe	611
— grüne	611
— braune	611
— mehrfarbige	612
— als Damenbrett	612
— als Eier im Vogelnest	612
— als Apfel	612
Marillenjulze	615
Obstjulze, unterlegte, gestürzte	618, 619
— — in der Schüssel	619
Pflirsichjulze	615
Pomeranzenjulze	616
Pomeranzen, gesulzte	617
— als Körbchen	617
Punschjulze	617
Quittenjulze	615
Ribiselsulze	614
Rosenjulze	613
Rumjulze	617
Sätesulze	614
Schokoladesulze	612
Teesulze	617
Vanillejulze	613
Weichensulze	613
Verschiedenfärbige Sulze	618
Wassersulze	618
Weichelsulze	614
Weinsulze	618
Weintraubensulze	616

Geschlagene Sulzen.

Apfelsulze	620
Erdbeerjulze	620
Himbeerjucham	621
Limonenjulze (als Charlotte)	621
Litörjulze	621
Marillenjulze	620

	Seite
Pflirsichjulze	620
Pomeranzenjulze (als Charlotte)	621
Quittenjulze	620
Ribiselsulze	620

Gefrorenes.

Gefrorene Creme, sieh gefrorene Bomben.	
Gefrorener Obersschaum	600
Gefrorenes in Formen (gestürztes)	626
— — zweifarbige	627
— — in Gläsern	627
— von eingesottenen Säften oder Früchtenmarc	622
Ananas-Gefrorenes	623, 626
Erdbeer- —	622
Hafelnuß- —	625
Himbeer- —	622
Kaffee- —	626
Kastanien- —	624
— — als Pudding	624
Karamel- —	626
Limonen- —	623
Litör- —	624
Mandel- —	625
— — von gerösteten Mandeln	625
Marillen-Gefrorenes	623
Nuß- —	625
Obers- —	626
Obstsaft- — mit Obersschaum	624
Pflirsich- —	623
Pomeranzen —	623
Punsch- —	624
Quitten- —	623
Ribisel- —	623
Schokolade- —	626
Tutti-Frutti- —	624
— — von Obers	624
Vanille- — gelbes	625
— — weißes	625
— — als Minuten-Gefrorenes	626
Weichsel- —	623
Weintrauben- —	623

Gefrorene Bomben.

Ananas-Bombe	630
Bombe mit Fruchtstift	630
Kaffee-Bombe	629
Hafelnuß- und Mandel-Bombe	630
Vanille-Bombe	630
— — als Biskuit-Schnitten	630
Schokolade-Bombe	630
Bombe mit Fondant-Einlage	631
Gefüllte Bomben (en surprise)	631
Verschiedenfärbige Bomben	631

	Seite		Seite
Gefrorenes in Gläsern.			
Ananas-Gefrorenes mit Schaum	628	Schokolade-Schaum	599
Eis-Kaffee	627	Vanille-Likör	639
Granit- oder Halb-Gefrorenes	628	Weichsel-Likör	640
Likör-Gefrorenes mit Schaum	628	Weinpunsch, kalter	637
Obst-Gefrorenes mit Wein	628	Warme Getränke.	
Obst, gefrorenes	629	Bischof, warmer	638
Pomeranzen-Gefrorenes	627	Eierpunsch	638
— — mit Champagner	628	Eierwein	638
Punsch à la glace	628	Glühwein	638
— à la romaine	628	Jägerpunsch oder Krambamboli	638
Schokolade-Gefrorenes	628	Kaffee	633
Wein à la glace	628	— auf türkische Art	634
Nachtisch (Dessert).			
Bacchus	520—586	— homöopathischer	635
Früchte, mit Zucker überzogen	706	— -Essenz	635
Gedrückte und kandirte Früchte	671	Kakao von Bohnen und Schalen	632
Gesülzte Früchte in Kaffeebechern	619	Limonade und Drangade, warme	642
Honigbäckereien	593—595	Mais-Tea mit Milch	636
Kaltshalen	194	Mandelmilch, warme	643
Käse	705	Marzipanpunsch oder Grog	637
Konfekte ohne Ei	586—593	Punsch	636
Obst, frisches	705	Punsch-Essenz	637
— gefrorenes	629	Reis-Punsch	643
Obst-Käse, Persikaden, Pastillen	669—671	Russischer Punsch oder Doppelpoppel	643
Pomeranzen	706	Schokolade	632
Süßfrüchte	705	— von entöltem Kakao	632
Zwieback, feiner	517	Tea	635
Getränke.			
Kalte Getränke.			
Ananas-Bowle	641	Fasch, gesülzte	327
Anis-Likör	640	Faschschinichen von Wildgeflügel	340
Apfel-Bowle	641	Faschwurst	330
Bischof	639	Fisch, schweinerener	336
Erdbeer-Bowle	641	Fleisch, kaltes, geräuchertes	343
Getränke von Obstsäften	642	Fleischkäse, in Aspik eingelegt	326
Grog	637	Fleischkuchen, gesülzte	326
Himbeer-Bowle	641	— — kleine	326
Kaffee-Likör	639	Galantine von Geflügel	328
Kaffeeschaum	599	— von Kalbschulter	329
Kardinal	639	Gansleber, passierte	327
Knickebein	638	— gesülzte	327
Königs-Punsch	637	— Kuchen	325
Kümmelgeist	640	— -Wurst, kalte	330
Limonade	642	Geflügel mit Aspik	341
Mai-Bowle	640	— mit Mayonnaise	341
Mandelmilch	643	— mit Saucen	341
Orangeade	642	— als gestülzte Sulze	341
Pfirsich-Bowle	641	— -Macedoine	328
Pomeranzen-Bowle	641	Harleinschnitten	333
Russischer Punsch oder Doppelpoppel	643	Hajentuchen	323
Sillabub	643	Hajensalmi, kaltes	327
Sorbet	641	Hirn in Aspik	328

	Seite
Kalbsnuß, gespickte, mit Aspik . . .	339
Kalbschlegel . . .	337
— mit Saucen . . .	338
— maltrairt (falscher Thunfisch) . . .	338
— als falscher Lachs . . .	338
— mit Sardellen gespickt . . .	338
Kopf- oder Brekwurst . . .	333
Koteletten mit Mayonnaise . . .	339
— gespickte mit Aspik . . .	339
Kuchen, marmorierter . . .	325
— russischer . . .	325
Leberfisch, gejulzte . . .	178
Lebertäje . . .	324
— mit Aspik . . .	326
Lungenbraten, gespickter mit Sulze . . .	337
— Kuchen . . .	324
Muscheln mit kalter Fülle . . .	328
Brekwurst, frische . . .	331
Rohkuchen . . .	324
Roastbeef (englischer Braten), kaltes . . .	337
Salami und andere Würste . . .	281
Schöpfenschlegel mit kalter Sauce . . .	337
Schweinefleisch, kaltes, mit Senf . . .	336
— mit Sauce . . .	336
Schweinsfilet, kaltes . . .	336
Schweinskopf, gejulzt . . .	332
— als gestürzte Sulze . . .	333
Trüffel- oder Gansleber-Pastete . . .	321
Wildbret, kalt, mit Saucen . . .	335
— mit Aspik . . .	335
— Käse mit Aspik . . .	326
— Pasteten . . .	322, 323
Wildbretfisch . . .	327
Wildgeflügel mit Sauce . . .	340
— mit Aspik . . .	339
— als gestürzte Sulze . . .	340
Wildschweinfleisch mit kalter Sauce . . .	336
Würfel von gejulzter Fäsch . . .	178
Zungen und Schinken mit Aspik . . .	343
Eier- und Fisch-Speisen.	
Eier, weichgefottene . . .	54
— hartgefottene . . .	176
— gefüllte . . .	176
— — — marinirte . . .	176
Eiklinge, Kieler Sprotten, Salzlinge . . .	369
— mit Butter . . .	370
Geräucherter Lachs . . .	370
Sardinen oder Anchovis mit Limonen . . .	371
— und Butter . . .	372
Muscheln mit Sardellenfülle . . .	372
Butter, Butterschnitten, Brötchen.	
Butter . . .	179
— mit Kaviar . . .	344
Brötchen, gefüllte . . .	346

Butterschnitten mit Kaviar . . .	344
— gezierte (Canapés) . . .	344
— mit Fleisch (Sandwiches) . . .	344
— mit marinirten Fischen . . .	345
— mit Lachs . . .	345
— mit Schinken . . .	345
— mit Topfen . . .	346
Kaviar mit Butter . . .	344
Käse-Croutons . . .	309, 310
Kräuter-Butterschnitten . . .	345
Lachsschnitten . . .	345
Sandwiches mit Wildgeflügel . . .	344
— mit Käse . . .	345
Sardellenbutter . . .	56, 343
Teeschnitten, einfache . . .	345
— mit Schinken . . .	345

Gesalzenes Teegebäck.

Brezel, gesottene, mit Kümmel u. Salz . . .	514
— Karlsbader . . .	514
Käse-Stangerl . . .	309
Kartoffel-Stangerl und Krapsel mit Salz und Kümmel . . .	523
Kolatschen, kleine . . .	523
Kümmel-Krapsel . . .	512
Rahm-Blättchen mit Käse . . .	309
Salzstangerl mit Kümmel . . .	513
Schinken-Krapsel . . .	303
— Kipfel . . .	304
Stricknadeln . . .	523
Tee-Stangerl mit Salz . . .	513
— — — und Kümmel . . .	513
— — — zarte . . .	523
— — — mit Rahm . . .	523
— — — und Wahn . . .	523

Süßes Teegebäck von Hefenteigen.

Aniskrapsel . . .	512
Anisfriezel . . .	511
Brezel . . .	513
Brioche (Apostelfuchen) . . .	515
Gugelhupf . . .	506
Kipfel, ungefüllte, mit Anis . . .	499
Königsfuchen . . .	504
Krapsel, gerollte, mit Arancini . . .	497
Kapffuchen . . .	505
Matronfuchen . . .	503
Pinza (Oster- oder Teegebäck) . . .	514
Stollen . . .	510
Streufel-fuchen . . .	505
Striezel, geflochtene . . .	511
Tee-Stangerl . . .	512
— Wecken . . .	509
Zimtfuchen . . .	505
Zimt-Krapsel . . .	497
Zwieback, Grazer . . .	517

	Seite		Seite
Zwieback, Breßburger	518		
— Siebenbürger	518		
Von mürben und Bröselteigen.			
Anis-Ringe	525		
— Brezel	524		
— Stangerl	525		
Biskuits, englische (Cakes)	526		
Blitz-Kuchen	536		
Branntwein-Kränzchen	525		
Butter-Brezel	524		
— =Schnitten, falsche	526		
Dotter-Krapferl	533		
Fenchel-Schnitten	526		
Gewürz-Krapferl	540		
Griechische Krapferl	532		
Halbmonde von Bröselteig	531		
Husaren-Krapferl	533		
Karten oder Gleichgewicht	528		
Kartoffel-Krapferl und =Stangerl, süße	523		
Kastanien-Stangerl	523		
Königs-Kuchen	533		
Krapferl von Winterteig	534		
Limonen-Schiffel	527		
Madalenen-Schnitten	530		
Mailänder-Schnitten	531		
Mandel-Brezel	524		
— =Schnitten	526		
— =Striezel ohne Ei	524		
Mazarins	533		
Mustazonen, weiche	526		
Nuß- und Haselnuß-Stangerl	523		
— =Schiffel und =Krapferl	540		
Plume-Kuchen, englischer	536		
Pomeranzen-Schnitten	530		
Reis-Kuchen	539		
Rum-Schnitten	530		
Sand-Kuchen, kleine	533		
Schokolade-Brezel	525		
— =Schiffel	528		
— =Schnitten	529		
Schweizer Kuchen	544		
Ursuliner-Brezel	525		
Vanille-Brezel	524		
— =Krapferl ohne Ei	532		
Vanille-Schiffel	527		
Wirtschafts-Krapferl	532		
Zimt-Brezel	524		
Zwockerl	525		
		Von Biskuitteig u. dgl.	
		Anis-Bögen	547
		— =Wärfchen	568
		— =Zwieback	561
		Biskuits	545
		Biskuit-Bögen mit Mandeln	547
		— =Krapferl	547
		— =Krapferl	546
		— =Wanneln	547
		— =Zwieback (geröstetes Biskuitbrot)	561
		Butterschnitten, falsche	566
		Ingwer-Krapferl	568
		Mandel-Bäckerei	567
		— =Croquetten	565
		— =Karten	565
		— =Krapferl	568
		— =Stangerl	566
		Oblaten, Karlsbader	521
		Rum-Bögen	547
		— =Schnitten	565
		Schnitten von Biskuitbrot	561
		— von Anisbrot	561
		— von Schokoladebrot als Wecken	560
		— von Mandelbrot	561
		— von Haselnußbrot	563
		— von Kaiserbrot	562
		— von Bischofsbrot	562
		Teeschnitten	522
		Waffeln	520
		Zigaren	567
		Zuckerbrezel	568
		Zwieback, Reichenauer	561
		Bäckwerk aus Einweiß.	
		Gebuld-Biskuits	572
		Baseler Schokolade-Gebäck	574
		Engländer	583
		Haselnuß-Bufflerl	576
		— =Stangerl	577
		Mandel-Krapferl	580
		— =Bufflerl	582
		— =Teig, ausgestochener	580
		Makronen	580
		Mandolinni	584
		Nußkrapferl	577
		Pariser Stangerl	579
		Teebuchstaben	572
		Zahntoche	578
		Zimt-Stangerl	579

Die Mahlzeiten.

Das Tafelbeden und Servieren	696	Anrichten von Nachtmahl (Dessert)	705
Das Tranchieren und Anrichten von Fleisch und Fischen	700	Wahl und Ordnung der Speisen und Getränke	706
Anrichten von Zwischenmahlzeiten, Mehl- speisen und süßen Speisen	704	Speisenfolge	711—716
		Marktcalender	717

Einsieden. Aufbewahren von Lebensmitteln.

	Seite
Auszupressen und Seihen der Obstsäfte	644
Obstsäfte, rohe	645
— gegorene zu Getränken	646
— mit Zucker gekochte	648
— gefülzte (Gelées)	649
Zu Dampf gekochte Säfte	650
Früchtemarkt zu Gefrorenem	651
Dunstobst	651—653
Früchte in Zucker eingemacht	653—661
Melonen- und Kürbispalton	661
Mit Zucker eingekochte Paradiesäpfel	662
Gemischte Früchte	663
Muse, Salsen, Marmeladen	664—669
Obst-Käse	669—671
Handierte Früchte	671
Früchte in Sliwowitz, Kirschgeist o. Rum	673
— in Essig	673
Pomeranzenschalen u. Fijolen z. Zieren	672
Säfte zum Färben	672
Essig	674
Paradiesäpfel für den Winter	675
Schwämme aufzubewahren	676—678

	Seite
Essig-Gurken	678—680
Gemüse in Essig	680
Gemischte saure Gemüse (Mixed pickles)	681
Bohnensichoten mit Salz eingelegt	681
Durch Gärung gesäuerte Gemüse	682
Gemüse in Dampf gekocht	683
— getrocknet	684
— und Wurzeln aufzubewahren	685
Eier für den Winter	685
Behandlung von Honig	685
— von Milch, Obers, Butter	685
— von Rindschmalz	687
— von Gänsefett	687
— von Schweinesfett	688
— von Käse	687
— von Fleisch	688
— von Faskentieren	691
Einpökeln	690
Aufbewahren von Mehl	691
Hausbrot	692
Über Konserven, Nährpräparate und Wurzeln	693

Vorkenntnisse.

Über Vorgeben, Maß und Gewicht	1
Erläuterung von Küchenausdrücken	4
Vorarbeiten bei verschiedenen Fleisgattungen	11
Kenntnis der Fleischstücke zu Einkauf und Verwendung	17
Köpfe, Eingeweide u. i. w. vorzubereiten	22
Über das Braten	25
Füllen von Geflügel- und Bruststücken	26
Einbeizen und Marinieren von Fleisch	29
Brühen zu Suppen und Saucen	30
Kraftbrühe und Fleisch-Essenz	31
Getrocknete Fleisch-Essenz (glace)	32
Fleisch- und Fisch-Sulze (Aspic)	32
Auflösen von Haujnenblase und Gallerte	35
Bereitung von Saucen (Tunken)	36
— von Semmelloch (Panade)	37
— von Koch mit Obers (Béchamel)	37
— von Fisch	38
— von Fleischputree	41
— von Salmi	41
— von Hackfleisch (Hachée)	41
— Ragout	42
Über Fische	44
Süßwasserfische	45
Seefische	46
Vorrichten der Fische	47
Krebse zu sieden	49
Schildkröten zu töten	49
Küstern und andere Muscheltiere	49
Lilven zu verwenden	50

Über eßbare Schwämme	50
Gemüse vorzubereiten	52
Kartoffeln zu kochen	52
Hülsenfrüchte zu sieden	53
Kastanien zu sieden und zu braten	53
Eier zu kochen	54
Mehlspeisen zu kochen	55
Über Fett	55
Über Kräuter und Gewürze	57
Vom Zucker	5
Vorrichten von Süßfrüchten	6
Veimischung von Geruch und Geschmack	62
Bereitung von Chaudeau und Creme	63
— von Übergüssen für Mehlspeisen	65
— von Schaum als Backwerkfülle	67
— von Rindsfisch	67
— von Schmanfcr	67
— von Pfannkuchen, Frittaten	68
— von Wandteig	68
— von Backteigen	68
Teige für Suppen und Mehlspeisen	69
— zu Kuchen und Pasteten	71
Bröselteige	71
Teige zu schmalzgebakenen Speisen	72
Butter- oder Blätter-Teige	73
Auslegen von Formen für Teigkruften und Pasteten	75
Bereitung von Hefen- oder Germ-Teig	79
Fülle zu Hefen- und Butter-Teig	81
Allgemeine Bemerkungen zu Backwerk	83
Zucker glas, Glajur oder Eis	84