

Inhalt.

Erste Abtheilung.

Fleisch- und Fastensuppen.

Fleisch-Suppen.

	Seite
+ Olio-Suppe	1
+ Kaiser-Schöberl in die Suppe	1
+ Semmel-Schöberl " "	1
+ Leber-Pudding " "	2
+ Reis-Pudding " "	1
+ Hirn-Pudding " "	1
+ Haschee-Pudding " "	3
+ Gries-Pudding " "	1
+ Kalber-Kasch-Consommée in die Suppe	1
+ Haschee-Consommée " " "	4
+ Hühner-Consommée " " "	1
+ Hirn-Consommée " " "	1
+ Obers-Consommée " " "	1
+ Hühner-Kasch-Moherl. " " "	5
+ Kalber-Kasch " " "	—
+ Kasch-Rolladen " " "	—
+ Erdäpfel-Wandel " " "	6
+ Brösel-Wandel " " "	1
+ Markt-Wandel " " "	1
+ Krebs-Wandel " " "	1
+ Haschee-Knödel " " "	7
+ Leber-Knödel " " "	1
+ Abgetriebene Specttknödel " " "	1

Ordinäre Speckknödel	in die Suppe	7
Weiße Bröselknödel	" " "	8
Hirn-Knödel	" " "	—
Mehl-Knödel	" " "	—
Abgetriebene Gries-Knödel	" " "	—
Abgebrannte Gries-Knödel	" " "	9
Reis-Knödel	" " "	—
Mark-Knödel	" " "	—
Erdäpfel-Knödel	" " "	10
Semmel-Knödel	" " "	—
Mehl-Rokerln	" " "	—
Leber-Rokerln	" " "	—
Gries-Rokerln	" " "	—
Hirn-Rokerln	" " "	11
Lungenstrudeln	" " "	—
Speckstrudeln	" " "	—
Sellerie-Pirée-Suppe	" " "	12
Grüne Erbsen-Pirée-Suppe	" " "	—
Hasen-Pirée-Suppe	" " "	—
Gestofene Rebhuhn-Pirée-Suppe	" " "	—
Leber Pirée-Suppe	" " "	—
Gestofene Hühner-Suppe	" " "	13
Hirn-Suppe	" " "	—
Löser-Suppe	" " "	—
Ragout-Suppe	" " "	14
Gansel-Suppe	" " "	—
Französische-Suppe	" " "	—
Frühlingsuppe	" " "	—
Kräuter-Suppe	" " "	15
Spargel-Suppe	" " "	—
Schlickkrapseln	" " "	—
Gebackene Erbsen	" " "	16
Fridatten	" " "	—

Fasten-Suppen.

Klare Fisch-Suppe	" " "	16
Gestofene Fisch-Suppe	" " "	17
Fischbäuschel-Suppe	" " "	—
Krebs-Ragout-Suppe	" " "	—
Krösch-Suppe	" " "	18
Schwamm-Suppe	" " "	—

Erbsen-Suppe	19
Sellerie-Suppe	—
Erbsen-Suppe	—
Milchrahm-Suppe	—
Einbrenn-Suppe	20
Geschäumte Mandelsuppe	—
Chokolade-Suppe	—
Wein-Suppe	—
Bier-Suppe	—

Zweite Abtheilung.

Warme und Kalte Saucen.

Warme Saucen.

Holländer-Sauce	21
Melonen-Sauce	—
Paradeis-Apfel-Sauce	—
Orangen-Sauce	22
Roths Rüben-Sauce	—
Senf-Sauce	—
Schü-Sauce	—
Gurken-Sauce	—
Gurken-Sauce mit Frikassée	23
Champignon-Sauce mit Wein	—
Weisse Champignon-Sauce	—
Fines herbes-Sauce	—
Bertram-Sauce	24
Lillenkraut-Sauce	—
Sauerrampfer-Sauce	—
Kettig-Sauce	—
Sardellen-Sauce	25
Erbsen-Sauce	—
Knoblauch-Sauce	—
Suppen-Kren	—
Semmel-Kren	26
Milch- oder Mandelkren	—
Milchrahm-Kren	—
Limone-Sauce	—

Kalte Saucen.

+ SARBELLEN-Sauce	27
+ SCHNITTLAUCH-Sauce	—
BURLEN-Sauce	—
SENF-Sauce	28
BERTRAM-Sauce	—
KRÄUTER-Sauce	—
+ DRANGEN-Kren	—
KRIKASSÉ-Sauce	29
GRÜNE VISQUIT-Sauce	—
+ NEPFEL-Kren	—
MAJONESE	30
KRÄUTER-MAJONESE	—

Dritte Abtheilung.

Von den Zuspeisen.

+ BLAUES KRAUT	30
BRAUN. GEDÜNSTETES SAUERKRAUT	—
UNGARISCHES KRAUT	31
GEFÜLLTES KRAUT	—
GEWICKELTES KRAUT	32
KRAUT-SALLAT	—
BRAUNGEDÜNSTETER KOHL	—
GRÜNGEDÜNSTETER KOHL	33
FASCHIRTER KOHL	—
BLAUER KOHL	—
PFLANZEN	—
+ KOCH-SALAT	34
FASCHIRTER HÄUPTSEL-SALAT	—
+ SPINAT	—
SPRÖßELN	35
GRÜNE FISOLEN	—
SPARGEL-ERBSEN	—
FEINE GRÜNE ERBSEN	—
FASCHIRTE BURLEN	36
FASCHIRTE KOHLRÜBEN	—

+ Weißgebünstete Kohlrüben	36
+ Weißgebünstete weiße Rüben	37
+ Braungebünstete Kohlrüben	—
+ Braungebünstete weiße Rüben	—
+ Scherr-Rüben	—
+ Gelbe Rüben	38
+ Schwarz-Wurzeln	—
Hospot	—
Wälische Brokern	39
+ Karviol mit Butter-Sauce	—
Karivol mit Beschamele und Parmesan-Käse	—
Faschirter Karviol	—
Gestürztes Gemüse	40
Spargel mit Butter und Semmelbröseln	—
Spargel mit Buttersauce	41
Spargel mit Morcheln	—
Spargel mit Majonese	—
Spargel mit Essig und Oehl	—
Artischoken	—
Französische Erdäpfel	42
Erdäpfel mit Majeran-Sauce	—
Erdäpfel-Sauce eingebrennt	—
+ Erdäpfel-Pirée	43
Braunes Zwiebel-Pirée	—
Sauerampfer-Pirée	—
Kastanien-Pirée	—
Champignon-Pirée	—
+ Erbsen-Pirée	44
Fisolen-Pirée	—
Linsen-Pirée	—
+ Böhmische-Erbsen	—
Eingebrennte Erbsen	—
Eingebrennte Fisolen	—
Eingebrennte Linsen	45
+ Faschirte Champignon	—
Faschirte Morcheln	—
Morcheln mit Milchrahm-Sauce	46
Pilslinge	—
Brelinge	—

Vierte Abtheilung.

Von den Fleischgattungen.

Vom Rindfleisch.

	Seite.
Rindfleisch	47
Stofade	48
Caftbraten	49
Gewickelter Rindsbraten	49
Roftbraten	50
Efterhazy-Lungenbraten	51
Faschirter Lungenbraten	51
Gewöhnlicher Lungenbraten	52
Trocken gebratener Lungenbraten	52
Englischer Rindsbraten	53
Italienisches Rindfleisch	53
Ungarisches Rindfleisch	53
Beefsteak am Roft gebraten	53
" mit Kräutern und Semmelbröfeln	53
" " Sauce	54
Schwäbifches Fleisch	54
Gewöhnlicher Roftbraten mit Zwiebel	54
Roftbraten mit Knoblauch	55
" " Sardellen	55
Gedünfteter Roftbraten	55
Schwedifcher "	55
Efterhazy- "	56
Gespickter "	56
Faschirter "	56
Gollafch-Fleifch	57
Rindsbraten mit Aspignolsauce	57
Polnifche Zunge	57
Gespickte Zunge mit Milchrahm	58
Zunge mit Papiliots	58
Pöckelzunge mit Kren	58

Vom Schöpfenfleifche.

Schöpfen-Schlängel	58
detto mit Fifolen	59
detto mit Paradeisauce	59

1 Schöpfen=Schlängel auf Wildpret-Art	59
Gollasch von Schöpfenfleisch mit grünen Fisoln	60
Schöpfen=Coteletts à la Minut	—
Gedünstete Schöpfen=Coteletts	—

Vom Lammfleisch.

Glacirter Lammischlägel	61
Glacirte Lammshulter	—
1 Holländer Schlägel	—
Gebratener Lammbiegel	62
Braungebünsteter Lammbiegel mit Reis	—
Lammernes gebacken	—
Lamm=Coteletts mit Frikassé gebacken	63
detto mit Majonese und Aspik	—
Griechische Lamm=Coteletts	—
Glacirte detto	64

Vom Kalbfleisch.

1 Frikandeau	64
Gewickelter Nierenbraten	65
1 Gewickelte Kalbsbrust	—
detto detto mit Pilsingsauce	—
detto detto mit Finesherbes	66
1 Glacirte detto	—
detto detto gepickt und mit Fench garnirt	—
Kalbsbrust mit Paprika	67
Gebratene Kalbsbrust	—
Gespickter Kalbschneiz mit Milchrahm	—
1 Kaiser=Schnizel	68
Niederländer=Schnizeln	—
1 Kalberfench=Kolladen mit Schüfsauce	—
Gewöhnlich gebratene Kalbschneizeln	69
Mark=Schlägel	—
1 Kleine Kalberfench=Kolladen	70
Kalbs=Coteletts in Papillots	—
detto mit Schü	71
Gespickte glacirte Kalbsfilets	—
1 Kalberfench=Filets	—
Glacirte Kalberfench=Filets	72
1 Haschee=Filets	—
Kalber=Bries	—

Kalbsohr	73
Kalberhien mit Triskaffee	—
Heißabgekochtes Hirn	74
Kälbernes eingeschnitten	—
detto gewöhnlich eingemacht	—
Limonie-Bäuschl	—
Kälber-Paschée	75
Kleines Ragout, weiß	—
detto braun	—
Geröstete Kalbsleber	—
Gebackene detto	—
Geröstete Nieren	76
Nieren mit saurer Sauce	—

Vom Schweinsfleisch.

Spanferkel gebraten	76
detto faschirt	77
Gesulztes Spanferkel	—
Spanferkel in Essig und Del	78
Jungschweinernes mit Kren	—
Faschirte Schweinsfüßeln	—
Gesulzte detto	—
Ungarisches Kapphuhn	79

Vom Wildpret.

Rehrücken, trocken gebraten	79
detto mit Milchrahm	80
Rehschlägel	81
Rehläufeln eingemacht	—
Hirschziemer glacirt	—
Hirschrücken	82
Eingemachte Hirschschulter	—
Hasen gebraten	—
Hasen eingemacht	—
Soubée vom Hasen mit Salmi	—
Zunge Hasen-Salmi	83
Kalte detto	—
Wildpret-Pudding	84
detto Paschée	—
Schwarzwild	85
Faschirter Wildschweinskopf	—

Vom Geflügel.

Repphühner mit kalter Salmi	86
detto in Gansleber-Reis	87
Gespickte Repphühnerfilets mit Trüffelsauce	88
Gebratene Repphühner	—
Schnepfen-Salmi	—
Gebratene Schnepfen	89
detto Kibitz	—
Gebratener Fasan	—
Faschirter Fasan	90
Gebratene Wildente	—
Wildenten mit Olivenauce	—
Gebratener Auerhahn mit Wildpret sauce	91
Gedünstete Duckente	—
Gebratene Wachteln	—
Wachtel-Salmi	92
Faschirte Wachteln	—
Krammetsvögel gebraten	93
Krammets-Salmi	—
Faschirte Krammetsvögel	—
Krammets-File mit Salmi in der Brotkruste	94
Gebratene Dröschern	—
Dröschern-Salmi	—
Kleine Vögel	—
Gefüllte gebratene Tauben	95
Gespickte Tauben	—
Grillirte Tauben	—
Tauben mit pikanter Sauce	96
Sauergebünstete Tauben	—
Glacirte Taubenfilets	97
Glacirte Hühnerbrüste	—
Huhn mit Buttersauce	98
Hühner-Ragout	99
Hühnchen mit Paprika	—
Heißabgesottene Hühner	100
Hühnchen mit Reis	—
Frikassirte Hühner mit Nudeln	—
Gebackene Hühner	—
Hühnchen mit kalter Frikasse	101
Grillirte Hühnchen	—
Hühnchen mit Vertram-Schü	—

	Seite
Gefüllte Brathühner	101
Faschirte Hühnchen	102
Hühnchen marinirt	—
Kalte Hühner	—
Poulard gebraten	103
detto gespickt	—
Soubée von Poulard-Filets	—
Trüffeln zum Gebrauche herzurichten	104
Poulard mit weißer Muschelsauce	105
detto brauner detto	—
detto Austersauce	—
Heißabgekochtes Poulard mit Milchrahm	106
Poulard als Galantine	—
Faschirter Indian als Galantine	107
Gebratener Indian	—
Enten gebraten	—
detto auf Wildpretart	108
Gebratene Gans	—
Eingemachte junge Gans oder Ente	—
Gansleberfisch mit Aspick	—
Gedämpfte Gansleber	109
Gansleber-Soubée	—
Gespickte Gansleber	110
Eretain-Fisch	—
Aspick zubereiten	111
Glace	112
Vom Braten überhaupt	—
Vom Dressiren	115

Fünfte Abtheilung.

Von den Fisch-Gattungen.

Schill mit Holländer-Sauce	116
Schill auf ungarische Art	—
Schillschnitten am Rost gebraten	—
Soubée vom Schill	117
Schill-Fisch	—
Fischschnitzel mit Sauce	118
Abgekochte Rohrhühner mit Sauce	119

Fogasch	120
Fuchen	—
Hecht abgekocht	—
Hecht gebraten	120
Hecht mit pikanter Sauce	—
Faschirter Hecht	—
Hecht mit Friskaffee	121
Hecht gebacken	—
Marinirter Hecht	—
Abgekochter Rombd	—
Blau abgekochte Forellen	122
Abgekochter Haufen	—
Gebratener Haufen	—
Haufen mit Milchrahm	—
Dic	—
Schaiden gebraten	123
Schaiden mit Milchrahm	—
Stör mit kalter Gurkensauce	—
Gebratener Lachs	—
Abgekochter Lachs	—
Karpfen gebacken	124
Marinirter Karpfen	—
Blau abgekochter Karpfen	—
Sauer abgekochter Karpfen mit Kren	—
Böhmische Karpfen in schwarzer Sauce	—
Karpfen auf pohlische Art	125
Gebackene Grundeln	—
Abgekochter Kal	—
Gebratener Kal	126
Stockfisch mit Sardellen-Butter	—
Stockfisch mit Zwiebel	—
Stockfisch mit Milchrahm und Erdäpfeln	—
Laperdon	127
Rohrhühnchen-Fülle kritirt	—
Krebsen abgekocht	—
Krebsen mit Milchrahm	—
Schildkröten abgekocht	128
Schildkröten-Ragout	—
Frosche gebacken	—
Frosch-Coteletts	129
Gefüllte Schnecken	—
Schnecken mit Kren	—

	Seite
Schnecken eingemacht	130
Gebratene Auster	—
Faschirte Auster	—
Haring als Affiett	—
Haring mit Maschansker-Kepfeln	131
Haring mit abgetriebener Haring-Milch und Kepfeln	—
Gebratener Haring	—
Haring in Papier gebraten	—
Wälfischer Salat	132
Sardinen als Affiett	—
Sardellen-Butter	—
Krebsbutter	—
Kräuter-Butter	133
Vaniglie-Butter	—

Sechste Abtheilung.

Von den Eierspeisen.

Gefüllte Eier	133
Italienische Eier	134
Gestürzte Eier mit Ragout und Krebsbutter	—
Aufgelaufene Eierspeise	135
Blätter-Eierspeis mit Parmesankäse	—
Erdäpfel-Eierspeise	136
Eier-Omelette	—
Gesezte Eier in Milchrahm	—
Eier in Sauerampfer	—
Eier in Vertram-Schü	137
Eier à la Minut	—
Eingerührte Eierspeise	—
Eierspeise mit Schnecken	138

Siebente Abtheilung.

Von den Teigen.

Butterteig	138
Englischer Teig	139
Mürber Teig	—
Butterteig mit Germ	140

Risollen = Teig	140
Zwetschenflecken = Teig	—
Strudelteig	141
Rudelteig	—
Brandteig	—
Harter Zuckerteig	142
Weinteig	—
Bierteig	—
Traganteig	—
Marzipanteig	143

Achte Abtheilung.

Von den Backwerken.

Trüffel-Pastete	143
Casserol-Pastete	146
Timbale mit Macaroni	147
Warme Casserol-Pastete	—
Butter-Pastete	148
Vol-au-Vent	—
Butterreifen	149
Vol-au-Vent = Pasteteln mit Ragout	—
Hasché-Pasteten	—
Paganini = Hasché-Pasteten	150
Bratwürstel-Rollade-Pasteten	—
Krustade-Pasteten mit Ragout	—
Risollen mit Hasché	—
Hirn-Risollen	151
Früchten-Risollen	—
Crem-Risollen mit Mandeln	—
Crem-Risollen mit Schinken	—
Ragout-Hütchen	152
Ragout-Coteletts	—
Ragout-Kroketten	153
Kalbshirn-Coteletts	—
Kalbshirn-Pofesen	—
Suppenpofesen mit Hirn	153
Fischmilch-Pofesen	154
Kalbshirn mit Beschamele	—
Gebackenes Kalbshirn	—
Kalbshirn-Kroketten	—

Kalbegeiröse-Kroketten	155
+ Erdäpfel-Kroketten	—
Nudel-Kroketten	—
Zwetschen-Kroketten	156
Mandelkroketten	—
+ Reis-Kroketten	—
Reisbirnen	157
Gebackene Cremnudeln	—
Gebackene Schwämme	—
+ Gebackene Schwämme von Mandeltaig	158
+ Rosenkrapfen	—
+ Schneeballen	—
Sneeballen in der Form gebacken	159
Zuckertrauben	—
+ Schnürkrapfen	—
+ Spritzkrapfen	160
+ Gebackene Erbsen	—
Oberschnitten	—
Crem-Krapfen	161
Gebackene Kefpel	—
+ Gebackene Kefpelscheiben	—
Gebackene Zwetschen	162
Gebackene Mandeln	—
Früchten-Pofesen	—
Zwetschensfülle zu bereiten	—
Zwetschensfleckeln	163
Früchten-Dattain	—
Franzöfifche Guiche	—
Kepfelstrudeln vom englifchen Teig	164
+ Mandelstrudel	—
Butterteigtorte	—
Butterreifen-Torte	165
Englifche Dattain	—
+ Kefpel im Schlafrock	166
Butterteig-Kipfel	—
Maultafchen	—
Butter-Krapfen	167
Butterteig-Krapfen mit Mandeln	—
Pariferftangl	—
Glacirte Butterteigfilets mit Mandeln	—
Glacirte Früchtnschnitten	168
Cremfchnitten	167

Gewundene Buttermteigstangeln	168
Flampinerl	—
Wasserteig-Salzsteteln	169
Salzstangeln	—
Brioche	—
Milchbrot	170
Mohnstrügel	—
Erdaßelbrot	171
Feines Klebenbrot	—
Rimm-Kolatschen	172
Räseuchen	—
Rimmstangeln	—
+ Germstnitten	173
Therbreken	—
+ Germstipseln mit Mohn	—
+ Westphäliger Ripseln	174
+ Zwetschentastcherln von Germteig	—
+ Karlsbäder-Kolatschen	175
+ Böhmische detto	—
+ Tropauer detto	—
Ungarische detto	176
+ Gebackene Toppennudeln	—
Pisquit-Nudeln	177
+ Gewickelte Zimmt-Nudeln	—
Zwetschen-Buchtein	—
Gewöhnliche Buchtein	178
+ Wespennest	—
+ Dampfudeln	179
Dufatennudeln	—
+ Ordinäre Germnudeln	180
Böhmische Dalken	—
Ordinäre Dalken	181
+ Zwetschen-Strudeln	181
Tyroler-Strudeln	—
Baumwoll-Strudeln	182
+ Germ-Ruchen	—
Germ-Torten	183
Ordinärer Gugelhupf	—
Gebröckelter dto	184
Feiner dto	—
Kaiser- dto	—
Germ-Wandeln	—

Ordinäre Faschings-Krapfen	185
Feine Krapfen	186
Mittelfeine Krapfen	187
Waffelkrapfen mit Germ	187
Feiner Kaiserschmarn	188
Gewöhnlicher Kaiserschmarn	188
Mehlschmarn	188
Milchrahmschmarn	188
Mandelschmarn	188
Ripfelschmarn	188
Semmelschmarn	188
Grieschmarn mit Eiern	188
detto ohne Eier	188
Erdäpfel-Schmarn	189
Gelinder Sterz	189
Rudeln mit Parmesankäse	189
Rudeln mit Gries	189
Rudeln mit Mohn	189
Rudelfanzel	190
Ausgebünstete Rudeln	190
detto Mohnrudeln	190
Erdäpfel-Rudeln	191
Ausgebünstete Erdäpfelrudeln	191
Milch-Rudeln	191
Ausgebünstete Regenwürmer-Rudeln	191
Maccaroni mit Käse	192
detto auf französische Manier	192
detto mit Beshamele und Parmesankäse	192
detto mit Schinken	192
Brösel-Fleckeln	193
Schinken-Fleckeln	193
Holzhafer-Nockerln	194
Milchrahm-Nockerln	194
Schinkenstrudeln	194
Krautstrudeln	195
Abgebrennte Griesstrudeln	195
Semmelsstrudeln	195
Milchrahmstrudeln	196
Abgetriebene Griesstrudeln	196
Süße Griesstrudeln	196
Kopfenstrudeln	196
Mandelsstrudeln	196

Krebsstrudeln	197
Erbdäpfelstrudeln	—
Chocoladestrudeln	—
Reisstrudeln	198
Auslauffstrudeln	—
Apfelstrudeln	—
Französische Strudeln	199
Italienische Strudeln	—
Topfentäscheln	—
Zwetschentäscheln	200
Zwetschenknoedel	—
Topfen-Knoedel	—
Salzbürger Nockerln	—
Schnee = Nockerln	201
Schmankerl = Koch	—
Milchreis	—
Gries = Koch	202
Hirsebrei in der Milch	—
Gries = Nockerln in der Milch	—
Gries = Schöberln	—
Jimmt = Gersfel	203
Reisreisfen mit Apfel = Pirée	—
Vimonie = Gersfel mit spanischer Wind = Kruste	—
Gebackene Fribatten	204
Schinken = Melonen mit Fribatten	—
Fribatten = Pudding	—
Gefüllte Fribatten	205
Faschirter Erbdäpfel = Pudding	—
Erbdäpfel = Polenta mit Käse	—
Mehl = Polenta mit Käse	—
Käseauslauf	206
Italienischer Reis mit Käse (Risotta)	—
Pfannen = Kuchen	—
Spanischer Reis	207
Früchten = Kollabe	—
Dalken ohne Germ	—
Gebackene Strohnudeln	—
Ripfel = Koch	208
Gries = Auslauf	—
Gersfel = Auslauf	—
Baniglie = Nudeln oder Fiekeln	209
Angelaufener Himmelthau	—

Falsches Mandelkuch	210
Sago = Auflauf	—
Reis = Auflauf	210
Reis = Auflauf mit Aepfeln	—
Reisulber	—
Kaiserkoch	—
Türkischer Reis	211
Aepfel = Rigau	—
Goufflé mit Aepfeln	—
Mehl = Auflauf mit Aepfeln	212
Pisquit = Koch mit Aepfeln	—
Aepfel = Koch	213
Aepfel mit Mandel = Crem	—
Portugieser = Aepfel	—
Russische Aepfel	214
Aepfel = Charlotten	—
Pisquit-Charlotten mit Rosmarin = Aepfeln	215
Chocolade = Koch	—
Baumwoll = Koch	—
Crem = Koch mit Pisquit	216
Limonie = Koch	—
Regie = Koch	—
Gestürztes Marillen = Koch	217
Milchrahm = Koch mit Mandeln	—
Ordinaires Milchrahm = Koch	—
Vaniglie = Koch	—
Beschamele = Koch	—
Ruß = Koch	218
Krebs = Koch	—
Lopfen = Koch	—
Semmel = Koch	219
Zimmt = Koch	—
Aufgelaufenes Rinds = Koch	—
Wein = Koch	—
Sitronade = Koch	220
Weichsel = Koch	—
Mandel = Koch	—
Schaum = Koch	—
Harlekin = Koch	221
Haselnuß = Koch	—
Erbäpfel = Koch	—
Erbäpfel = Koch mit Mandeln	—

Erdäpfel = Koch ohne Butter	221
Kastanien = Koch	222
Dörter = Koch	—
Butter = Koch	—
Limonie = Koch mit Butter	—
Crem = Koch	—
Glacirte Crem mit Pfirsichen	—
Pisquit mit Crem	223
Crem mit spanischer Windkruste	—
Kaffe = Souflée	—
Kaffeegeschmack = Souflée mit spanischem Windaufpus	224
Orangenblüthen = Souflée	—
Holländer Thee = Souflée	—
Mandel = Macaroni = Souflée	—
Karmelzucker = Souflée	225
Omelette = Souflée	—
Omelette = Souflée auf englische Art	226
Pisquit = Souflée	—
Champagner = Chaudeau = Auflauf	—
Kaiserwandel mit Chaudeau	227
Markwandel	—
Brösel = Wandeln	—
+ Burgunder = Schnitten	—
Blanc manger = Pudding	228
+ Kaiser = Pudding	—
Spanischer Wind = Pudding	—
Blump = Pudding	—
Englischer Blump = Pudding	229
Omelette = Pudding	—
+ Gewürz = Pudding	230
Schmankerl = Pudding	—
Mandel = Pudding mit Maraschino	—
Pisquit = Pudding	—
Piskoten = Pudding	231
Gebackener Mandel = Pudding	—
Krebs = Pudding	—
Krebs = Pudding mit Ragout	232
Gerstel = Pudding	—
Brandteig = Pudding	—
Erdäpfel = Pudding	—
+ Semmel = Pudding	233
Französischer Blätter = Pudding	—

Uebergüsse für Mehlspeisen.

	Seite.
+ Chaudeau	234
Burgunder-Chaudeau	—
Wasser-Chocolade-Ueberguß	—
Chocolade-Crem	—
Haselnuß-Crem	—
Bittere Mandel-Crem	235
Kaffee-Crem	—
Karmel-Crem	—
Orangen-Crem	—
Vaniglie-Crem	—
Früchten-Ueberguß	—
Ribisel-Kuchen	235
Braune Weichsel-Kuchen	236
Weichsel-Kuchen mit Mehl und Butter	—
Kirschen-Kuchen mit Mandeln und Bröseln	—
Stachelbeeren-Kuchen	—
Kirschen-Kuchen mit Mandeln und Mehl	237
Weintrauben-Kuchen	—
Marillen-Kuchen in Pisquit-Masse	—
Marillen-Kuchen in Mandelmassa	—
Mandel-Torte	238
Brot-Torte	—
Schwarze Torte	—
Butter-Torte	239
+ Sand-Torte	—
Orangen-Torte mit Butter	—
Orangen-Torte ohne Butter	—
Nuß-Torte mit Butter	240
Nuß-Torte ohne Butter	—
+ Holländer-Torte	—
+ Chokolade-Torte mit Brot	—
Muskatonen-Torte	241
Schaum-Torte	—
+ Chokolade-Torte mit Mandeln	—
Brösel-Torte	242
+ Pisquit-Torte	—
+ Pisquit-Torte mit Chokolade	—
+ Genas-Torte	—

+ Wiener Zuckerteig-Torte	243
Finger-Torte von harten Eierdöttern	—
Gerührte Finger-Torte	—
Gerührte Finger-Torte mit Schnee	244
+ Braune Finger-Torte	—
Französische Zuckerteig-Torte	—
Englische Zuckerteig-Torte	—
Bairische Finger-Torte	245
Gemischte Torte	—
Spanische Wind-Torte	—
Spanische Wind-Torte mit Mandeln	246
Conserve-Glacur	—
Limonie-Eis	247
Orangen-Eis	—
Wasser-Glacur	—
Chokolade-Glacur	—
Eier-Glacur	—
Karmel-Zucker verfertigen	—
Die Art Torten zu glaciren	248

Kleine Bäckerei.

Glacirter Zuckerteig	248
+ Mandel-Krapfen	—
Genas-Krapfen	249
Glacirte Genas-Filets	—
X Karten	—
Karten von Mandelteig	—
Zucker-Kolatschen	—
Karlsbader-Ringel	250
+ Berliner-Tafeln	—
+ Niederländer-Krapfen	—
Gelee-Stangeln	251
Vaniglie-Brezen	—
Brezen von harten Eierdöttern	—
Pisquit-Waffeln	—
Mandel-Waffeln	252
Butter-Waffeln	—
Brandteig-Ringel	—
Thee-Stangeln	—
Crem-Krapfen	—
Schwedische Brotletten	253

Tortletten ohne Zucker	253
Grazer Tortletten	—
Tortletten vom harten Finger Teig	254
Tortletten vom gerührten Fingerteig	—
Anais-Brezen	—
Chokolade-Kugeln mit Mandeln	—
Haselnuß mit Chokolade	255
Chokolade-Zelteln	—
Pignoli-Krapfen	—
Butterbrot von Mandelteig	—
Haselnuß-Kranzel	256
Mandelbögen von feingeschnittenen Mandeln	—
Mandelbögen von stiftlicht geschnittenen Mandeln	—
Zuckerschnitten	257
Zuckerstrügel	—
Chokolade-Buffetln	—
Mandelbäckerei	—
Windmassa	258
Harte Mandelbäckerei	—
Grillage	—
Tortletten von Fingerteig ohne Mandeln	259
Brottschnitten	—
Thee-Brezen	—
Französische Piskoten	—
Baniglie-Piskoten	260
Glacirte Piskuit-Krapfen	—
Gefüllte Piskuit-Krapfen	—
Piskuit-Krapfen mit spanischer Windmassa	—
Indianer-Krapfen	261
Punsch-Krapfen	—
Finger-Pohlhippen	—
Kleine Piskoten	—
Katalanbrot	262
Piscoten-Rolladen	—
Punsch-Brot	—
Baniglie-Brot	263
Anais-Brot	—
Rosinen-Brot	—
Weichselbrot	—
Bischof-Brot	264
Bischof-Brot mit Butter	—
Hartes Zwieback	—

Prügel-Krapfen	264
Anais-Visquit	265
Hobelscharten	—
Visquit-Stangeln	—
Mandelschnitten	266
Anais-Schnitten	—
Mandel-Rollade	—
Spanische-Windbäckerei	—
Zucker-Salami	267
Mandel-Maccaroni	—
Schnee-Bäckerei	—
Quitten-Schneebäckerei	268
Quitten-Zelteln	—
Kastanien von Mandeln	—
Karmel-Bäckerei	269
Windkispeln mit Mandeln	—
Hohlhippen	—
Rolleaur	270
Baniglie-Butter	—
Kleine Konservbäckerei	—
Marillen-Bäckerei	—
Zucker getunkte Früchte	—
Marzipan-Bäckerei	271
Spanische Winde	—

Neunte Abtheilung.

Von den Cremes.

Crem in Becherln	272
Geschäumte bittere Mandel-Crem	—
Auflösung der Hausenblase	—
Karmel-Crem	273
Baniglie-Reis mit Erdbeeren	—
Reis mit Crem	—
Englische Crem	274
Whys mit Rhum	—
Kaffee-Schaum	—
Maraskino-Schaum	—
Maraskinoschaum mit Tutti frutti	275

Er beer-Schaum	275
Marillen-Schaum	—
Obers-Schaum in Pisquit-Kruste	—
Vaniglie-Schaum ohne Hausenblase	276
Obers-Blanc manger mit Schaum	—
Schattirte Mandel-Blanc manger	—
Blanc manger a la Kaffee	277
Mandelmilch-Blanc manger	—
Gestürztes Chaudeau	—
Orangen-Schaum	—
Maraskino-Sulz	278
Limonie-Sulz	—
Orangen-Sulz	—
Früchten-Saft-Sulz	279
Rhum-Sulz	—
Punsch-Sulz	—
Vaniglie-Sulz	—
Gesulztes Compot	280
Tutti frutti-Sulz	—
Gesulzte Äpfel	281

Vom Gefrorenen.

Gefrorener Schaum	281
Vaniglie-Gefrorenes	—
Karmel-Gefrorenes	282
Kaffee-Gefrorenes	—
Chokolad-Gefrorenes	—
Schmankerl-Gefrorenes	—
Gefrorenes mit Obers und Erdbeeren	283
Früchten Gefrorenes	—
Limonie-Gefrorenes	—
Orangen-Gefrorenes	—
Tutti frutti-Gefrorenes	—
Ananas-Gefrorenes	—
Rosmarin-Äpfel-Gefrorenes	284
Melonen-Gefrorenes	—
Gefrorenes in Relleaux	—
Eis-Schale verfertigen	285
Eis-Korb verfertigen	—

Von den Compots.

Aepfel-Compot mit Aepfelgelee	285
Kirschen-Compot	286
Pfirsiche-Compot	—
Französischer Aepfel-Salat	—
Orangen-Salat	287
Gefülltes Orangen-Compot	—

Gingefottene Compots.

Birnen	287
Kirschen und Weichseln	288
Pfirsiche	—
Melonenspalten	—
Rosmarin-Aepfelspalten	289
Grüne Melonenspalten mit Essig abgekocht	—

Schwer Gingefottenes.

Quitte Spalten als Compot	289
Ananas-Spalten	290
Ringlotten	—
Grüne Mirabellen	—
Gelbe Mirabellen	—
Zwetschen in Essig	—
Nüsse	291
Stachelbeere (Agras)	—
Schwer gekochte Quittenspalten	292
Dürrlinge	—
Spanische Weichseln	—
Pfirsiche, Melonen und Marillen	293
Marillen-Marmelade	—
Himbeer-Marmelade	—
Ribisel-Marmelade	—
Zwetschen-Marmelade	—
Dürrling-Marmelade	294
Ananas-Marmelade	—
Melonen-Marmelade	—
Ringlotten-Marmelade	—
Weintrauben-Marmelade	—
Ribisel-Gelee	—
Ganze Ribiseln	295

	Seite
Erdbeersaft zu Gefrorenen	295
Erdbeersaft zu Sulzen	—
Weichselsaft	—
Gegohrener Himbeersaft	296
Himbeerenabguß	—
Himbeersaft in Natura	—
Ungefehter Weichselsaft	—
Altermes-Saft	297
Maschanster-Apfel-Saft	—
Quitten-Rdse	—
Paradeis-Marmelade in Dunst gekocht	298
Paradeis-Marmelade in Zucker	—
Paradeis-Apfel in Essig eingelegt	—
Weichsel-Essig	—
Himbeer-Essig	299
Bertram-Essig	—
Senf einkochen	—
Kleine Gurken einlegen	—
Spatrie einlegen	300
Grüne Fisoln in Salzwasser einlegen	—
Fisoln in Essig	—
Feine grüne Erbsen trocknen	301
Speisezetteln	302