

# I n h a l t.

## Erste Abtheilung. Fleisch- und Fastensuppen.

	Seite		Seite
<b>Fleisch-Suppen.</b>		<b>Fleisch-Suppen.</b>	
Abgetriebene Speck-Knödel i. d. Suppe	7	Leber-Purée-Suppe	14
Abgetriebene Gries-Knödel i. d. Suppe	8	Leber-Suppe (Kuttelfleck-Suppe)	15
Abgebrannte Gries-Knödel i. d. Suppe	8	Lungen-Knödel in der Suppe	9
Brösel-Wannell in der Suppe	5	Lungenfemmeln in der Suppe	9
Erdäpfel-Knödel in der Suppe	9	Lungen-Strudel in der Suppe	12
Erdäpfel-Wannell in der Suppe	5	Markt-Knödel in der Suppe	8
Fasch-Koulade in der Suppe	5	Markt-Wannell in der Suppe	6
Fleisch-Omeletten in der Suppe	10	Maurolchel in der Suppe	10
Fleischfemmeln in der Suppe	9	Mehl-Knödel in der Suppe	7
Französische Suppe	16	Mehl-Nockerln in der Suppe	12
Fridatten-Suppe	17	Milz-Scheiben in der Suppe	17
Frühlings-Suppe	16	Milzfemmeln in der Suppe	10
Gansel-Suppe	15	Obers-Consommé in der Suppe	4
Gebadene Erbsen	17	Olio-Suppe	1
Gemischte Knödel in der Suppe	10	Orbinäre Speck-Knödel i. d. Suppe	7
Gestoßene Leber-Suppe	11	Ragout-Suppe	15
Gestoßene Hühner-Suppe	14	Rebhuhn-Purée-Suppe	14
Gestoßene Fleischsuppe	18	Reis-Buttin in der Suppe	2
Gestützter Reis	11	Reis-Knödel in der Suppe	8
Goldwürfel in der Suppe	18	Risotto (Wälscher Reis) in der Suppe	11
Gries-Buttin in der Suppe	3	Schlic-Krapfen	16
Gries-Nockerln in der Suppe	12	Sellerie-Purée-Suppe	13
Grüne Erbsen-Purée-Suppe	13	Semmel-Knödel in der Suppe	9
Haché-Buttin in der Suppe	3	Semmel-Schöberl in der Suppe	1
Haché-Consommé in der Suppe	3	Spargel-Suppe	16
Haché-Knödel in der Suppe	6	Speck-Strudel in der Suppe	13
Hasen-Purée-Suppe	14	Weißer Brösel-Knödel in der Suppe	7
Hechten-Nockerln	10		
Hirn-Buttin in der Suppe	2	<b>Fasten-Suppen.</b>	
Hirn-Consommé in der Suppe	4	Bier-Suppe	21
Hirn-Knödel in der Suppe	7	Chocolade-Suppe	21
Hirn-Nockerln in der Suppe	12	Einbrenn-Suppe	21
Hirn-Suppe	15	Erbsen-Suppe	20
Hühner-Consommé in der Suppe	4	Erdäpfel-Suppe	20
Hühner-Fasch-Nockerln in der Suppe	4	Fischbäusel-Suppe	19
Kaiser-Schöberl in der Suppe	1	Frosch-Suppe	19
Kälber-Fasch-Consommé i. d. Suppe	3	Geschäumte Mandel-Suppe	21
Kälber-Fasch-Nockerln in der Suppe	5	Gestoßene Fisch-Suppe	18
Kräuter-Suppe	16	Klare Fisch-Suppe	18
Kraftbouillon	11	Krebs-Ragout-Suppe	19
Krebs-Wannell in der Suppe	6	Milchrahm-Suppe	21
Leber-Buttin in der Suppe	2	Schwamm-Suppe	20
Leber-Knödel in der Suppe	6	Sellerie-Suppe	20
Leber-Nockerln in der Suppe	12	Wein-Suppe	21

## Zweite Abtheilung. Warme und kalte Saucen.

	Seite		Seite
<b>Warme Saucen.</b>			
Vertram-Sauce . . . . .	24	Suppen-Kren . . . . .	26
Champignon-Sauce mit Wein . . . . .	24	Wein-Sauce . . . . .	27
Dillkraut-Sauce . . . . .	25	Weisse Champignon-Sauce . . . . .	24
Erdäpfel-Sauce . . . . .	25	Zwiebel-Sauce . . . . .	26
Fines herbes-Sauce . . . . .	24	<b>Kalte Saucen.</b>	
Gurken-Sauce . . . . .	23	Apfel-Kren . . . . .	30
Gurken-Sauce mit Fricassée . . . . .	24	Vertram-Sauce . . . . .	29
Holländer-Sauce . . . . .	22	Französische Sauce . . . . .	28
Zus- (Schü-) Sauce . . . . .	23	Fricassée-Sauce . . . . .	30
Limoniensauce . . . . .	27	Grüne Biscuit-Sauce . . . . .	30
Melonen-Sauce . . . . .	22	Gurken-Sauce . . . . .	28
Milch- oder Mandel-Kren . . . . .	26	Hagebutten-Sauce . . . . .	29
Milchrahm-Kren . . . . .	26	Kalte Rahm-Sauce . . . . .	29
Orangen-Sauce . . . . .	23	Kräuter-Mayonnaise . . . . .	31
Paradiesäpfel-Sauce . . . . .	22	Kräuter-Sauce . . . . .	29
Kettig-Sauce . . . . .	25	Mayonnaise . . . . .	30
Rothke Rüben-Sauce . . . . .	23	Orangen-Kren . . . . .	29
Sardellen-Sauce . . . . .	25	Polnische Sauce . . . . .	28
Sauce Tatare . . . . .	27	Rahm-Sauce . . . . .	28
Sauerampfer-Sauce . . . . .	25	Sardellen-Sauce . . . . .	27
Semmel-Kren . . . . .	26	Schnittlauch-Sauce . . . . .	27
Senf-Sauce . . . . .	23	Senf-Sauce . . . . .	28
		Trüffel-Sauce . . . . .	29

## Dritte Abtheilung. Von den Zuspeisen.

Artischocken . . . . .	43	Feine grüne Erbsen . . . . .	37
Blauer Kohl . . . . .	35	Fisolen-Püree . . . . .	45
Blaues Kraut . . . . .	32	Französische Erdäpfel . . . . .	44
Böhmische Erbsen . . . . .	45	Gefülltes Kraut . . . . .	33
Braun gedünstetes Kraut . . . . .	32	Gelbe Rüben . . . . .	40
Braun gedünsteter Kohl . . . . .	34	Gesülztes Gemüse . . . . .	42
Braun gedünstete Kohlrüben . . . . .	39	Gewickeltes Kraut . . . . .	33
Braun gedünstete weiße Rüben . . . . .	40	Grün gedünsteter Kohl . . . . .	34
Braunes Zwiebel-Püree . . . . .	44	Grüne Fisolen . . . . .	37
Bredlinge . . . . .	47	Hospot . . . . .	40
Champignon-Püree . . . . .	45	Karviol mit Beschamelle und Parmesan- Käse . . . . .	41
Eingebrannte Erbsen . . . . .	46	Karviol mit Sauce . . . . .	41
Eingebrannte Fisolen . . . . .	46	Kastanien-Püree . . . . .	45
Eingebrannte Linsen . . . . .	46	Koch-Salat . . . . .	35
Erbsen-Püree . . . . .	45	Kohl-Roulade . . . . .	34
Erdäpfel mit Majoran-Sauce . . . . .	44	Kraut-Salat . . . . .	34
Erdäpfel sauer eingebrannt . . . . .	44	Linsen-Püree . . . . .	45
Erdäpfel-Püree . . . . .	44	Morcheln mit Milchrahm-Sauce . . . . .	47
Faschirte Champignons . . . . .	46	Pflanzen . . . . .	35
Faschirte Gurken . . . . .	38	Pilzlinge . . . . .	47
Faschirter Häuptel-Salat . . . . .	36	Sauerampfer-Püree . . . . .	45
Faschirter Karviol . . . . .	41	Sauerkraut . . . . .	31
Faschirter Kohl . . . . .	35	Salzgurken . . . . .	37
Faschirte Kohlrüben . . . . .	38	Scher-Rüben . . . . .	40
Faschirte Morcheln . . . . .	47		

	Seite		Seite
Spargel mit Butter und Semmelbröseln	42	Sprosseln	36
Spargel mit Butter-Sauce	43	Ungarisches Kraut	32
Spargel mit Essig und Del	43	Wäsche Brockerln	41
Spargel mit Morcheln (Mauerachen)	43	Weiß gedünstete Kohlrüben	39
Spargel mit Mayonnaise	43	Weiß gedünstete weiße Rüben	39
Spinat	36	Schwarz-Wurzeln	40
Spinat-Pudding	36	Spargel-Erbsen	37

### Vierte Abtheilung.

### Von den Fleischgattungen.

<b>Vom Rindfleisch.</b>			
Beefsteak am Rost gebraten	53	Schöpfenschlägel mit Fisoln	59
Beefsteak mit Kräutern und Semmelbröseln	54	Schöpfenschlägel mit Paradies-Sauce	59
Beefsteak mit Sauce	54	<b>Vom Lammfleisch.</b>	
Englisches Rindsbraten	53	Braun gedünsteter Lammsbiegel mit Reis	62
Esterhazy-Lungenbraten	50	Faschirte glacirte Lammschultern	61
Esterhazy-Rostbraten	56	Gebackenes Lammernes	62
Falscher Hase	52	Gebratener Lammsbiegel	62
Faschirter Lungenbraten	51	Glacirte Lamms-Cotelettes	63
Faschirter Lungenbraten mit Reis	52	Glacirter Lammschlägel	61
Faschirter Rostbraten	56	Griechische Lamms-Cotelettes	63
Gespickter Rostbraten	56	Holländer-Schlägel	61
Gespickte Zunge mit Milchrahm	58	Lamms-Cotelettes mit Fricassée gebacken	62
Gewickelter Rindsbraten	50	Lamms-Cotelettes mit Mayonnaise und Aspil	63
Gewöhnlicher Lungenbraten	51	<b>Vom Kalbfleisch.</b>	
Gewöhnlicher Rostbraten mit Zwiebeln	55	Fricandeau	64
Gollasch-Fleisch	57 <sup>60</sup>	Gebratene Kalbsbrust	66
Griechisches Beefsteak	54	Gebackene Kalbsleber	74
Italienisches Rindfleisch	53	Gemischte Rolle	69
Matrosen-Fleisch	57	Geröstete Kalbsleber	74
Rostbraten	50	Geröstete Nierndel	74
Pöckelzunge mit Kren	58	Gespickte glacirte Kalbs-Filets	70
Polnische Zunge	58	Gespickter Kalbschnitz mit Milchrahm	67
Rindfleisch, Boeuf à la mode	48	Gewickelte Kalbsbrust	65
Rindszunge mit Aspignol-Sauce	57	Gewickelte Kalbsbrust mit fines herbes	65
Rostbraten gedünstet	55	Gewickelte Kalbsbrust mit Pilzling-Sauce	65
Rostbraten mit Knoblauch	55	Gewickelter Nierenbraten	64
Rostbraten mit Sardellen	55	Gewöhnlich eingemachtes Kälbernes	73
Rostbraten	49	Gewöhnlich gebratene Kalbschnitzel	68
Schwäbisches Fleisch	54	Glacirte Kalbsbrust	65
Schwebischer Rostbraten	56	Glacirte Kalbsbrust gespickt und mit Fasch garnirt	66
Stoffade	49	Glacirte Kälberfasch-Filets	71
Trocken gebratener Lungenbraten	52	Haché-Filets	71
Ungarisches Rindfleisch	53	Heiß abgekochtes Hirn	72
<b>Vom Kochen des gewöhnlichen Rindfleisches</b>		Kaiserschnitzel	67
Zunge in Papillotes	58	Kalbs-Bries	71
<b>Vom Schöpfensfleisch.</b>		Kälberfasch-Koulaben mit Schüt-Sauce	68
Gedünstete Schöpfen-Cotelettes	60	Kälbernes Eingekchnittenes	72
Gollasch von Schöpfensfleisch mit grünen Fisoln	60	Kälberfasch-Filets	71
Schöpfenschlägel	59	Kalbsbrust mit Paprika	66
Schöpfenschlägel auf Wildpret	59		
Schöpfen-Cotelettes à la minute	60		

Ralbs-Cotelettes in Papillotes	Seite 69	Gebratene Droßeln	Seite 90
Ralbs-Cotelettes mit Schil	70	Gebratene Gans	103
Ralbs-Faché	73	Gebratene Kibitze	86
Ralbsgirn mit Fricassée	72	Gebratene Rebhühner	85
Ralbsohr	72	Gebratene Schnepfen	86
Kalter Leberkuchen	74	Gebratene Wachteln	88
Kleine Rälberfisch-Koulade	69	Gebratene Wildente	87
Kleines Ragout	73	Gebratener Auerhahn mit Wildpret-	
Limonien-Bäufchel	73	Sauce	87
Kleines braunes Ragout	74	Gebratener Fasan	86
Mark-Schlägel	68	Gebratener Indian	102
Niederländer Schnitzel	67	Gedämpfte Gansleber	104
Nierndel mit saurer Sauce	74	Gedünstete Duckente	88
<b>Vom Schweinefleische.</b>		Gefüllte gebratene Tauben	91
Faschirte Schweinsfüßel	76	Gefüllte Brathühner	97
Gesulzte Schweinsfüße	77	Gespickte Gansleber	105
Gesulztes Spanferkel	76	Gespickte Rebhühner-Filets mit Trüffel-	
Jungschweinerneß mit Kren	76	Sauce	84
Spanferkel faschirt	75	Gespickte Tauben	91
Spanferkel gebraten	75	Glace	106
Spanferkel in Essig und Del	76	Glacirte Hühnerbrüste	93
Ungarisches Rebhuhn	77	Glacirte Taubenfilets	92
<b>Vom Wildpret.</b>		Grillirte Hühnchen	96
Eingemachte Hasen	80	Grillirte Tauben	91
Eingemachte Hirschschulter	80	Heiß abgekochte Hühner	95
Faschirter Wildschweinkopf	82	Heißgekochtes Poulard mit Milchrahm	101
Hasenbraten	80	Hühnchen marinirt	98
Hirschrücken	79	Hühnchen mit Vertram-Schil	97
Hirschziemer glacirt	79	Hühnchen mit Butter sauce	93
Zunge Hasen mit Salmi	80	Hühnchen mit kalter Fricassée	96
Kalte Hasen mit Salmi	81	Hühnchen mit Paprika	95
Rehläufe eingemacht	79	Hühnchen mit Reis	95
Rehrücken trocken gebraten	78	Hühner-Ragout	94
Reh-Schlägel	79	Ralbsgirn mit Aspit	104
Rehrücken mit Milchrahm	78	Kalte Hühner	98
Schwarzwild	82	Kleine Vögel	91
Soudée vom Hasen mit Salmi	80	Kramets-Filets mit Salmi in der	
Wildpret-Faché	82	Brotkruste	90
Wildpret-Pudding	81	Krametsvögel gebraten	89
<b>Vom Geflügel.</b>		Krametsvögel-Salmi	90
Aspit zu bereiten	106	Kretain-Fasch	105
Die Trüffeln zum Gebrauche herzu-		Poulard gebraten	98
richten	99	Poulard gespickt	98
Droßel-Salmi	90	Poulard als Galantine	101
Eingemachte junge Gans oder Ente	103	Poulard mit Austernsauce	100
Enten auf Wildpret-Art	103	Poulard mit brauner Muschelsauce	100
Enten gebraten	102	Poulard mit weißer Muschelsauce	100
Faschirter Fasan	86	Rebhühner mit kalter Salmi	83
Faschirte Hühnchen	97	Rebhühner-Salmi in Gansleber-Keifen	84
Faschirte Krametsvögel	90	Russischer Kuchen	104
Faschirte Wachteln	89	Sauergedünstete Tauben	92
Faschirter Indian als Galantine	102	Schnepfen-Salmi	85
Fricassirte Hühner mit Nudeln	96	Soudée von Poulard-Filets	98
Gansleberfasch mit Aspit	103	Tauben mit pikanter Sauce	92
Gansleber-Soudée	104	Vom Braten überhaupt	107
Gebackene Hühner	96	Vom Dressiren	109
		Wachtel-Salmi	88
		Wildenten mit Oliven-Sauce	87

## Fünfte Abtheilung. Von den Fischgattungen.

	Seite		Seite
Abgekochte Rohrhühner mit Sauce	112	Hecht mit pikanter Sauce	113
Abgekochter Aal	118	Huchen	113
Abgekochter Lachs	116	Karpfen auf polnische Art	118
Abgekochter Hausen	115	Karpfen gebacken	116
Abgekochter Nombó	115	Kräuterbutter	125
Blau abgekochte Forellen	115	Krebsbutter	124
Blau abgekochter Karpfen	117	Krebse abgekocht	120
Böhmischer Karpfen in schwarzer Sauce	117	Krebse mit Milchrahm	120
Diä	116	Laberdan	119
Faschirte Austern	122	Marinirter Hecht	114
Faschirter Hecht	114	Marinirter Karpfen	117
Fischschnitzel mit Sauce	111	Paprika-Karpfen	118
Fogasch	113	Sardellenbutter	124
Frösche gebacken	121	Sardinen als Assiette	124
Frosch-Cotelettes	121	Sauer abgekochter Karpfen mit Kren	117
Gebackene Grundeln	118	Schaiden gebraten	116
Gebratene Austern	122	Schaiden mit Milchrahm	116
Gebratener Aal	118	Schildkröten abgekocht	120
Gebratener Häring	123	Schildkröten-Ragout	121
Gebratener Hausen	115	Schill auf ungarische Manier	110
Gebratener Lachs	116	Schill-Fasch	111
Gefüllte Schnecken	121	Schill mit Holländersauce	110
Grillirtes Rohrhühner-Filet	119	Schill-Schnitten am Rost gebraten	110
Häring als Assiette	123	Schnecken eingemacht	122
Häring mit Äpfeln und abgetriebener Häringmilch	123	Schnecken mit Kren	122
Häring in Papier gebraten	123	Soudée vom Schill	111
Häring mit Maschanzger-Äpfeln	123	Stör mit Gurkensauce	116
Hausen mit Milchrahm	115	Stodfisch mit Milchrahm und Erd-äpfeln	119
Hecht abgekocht	113	Stodfisch mit Sardellenbutter	119
Hecht gebacken	114	Stodfisch mit Zwiebeln	119
Hecht gebraten	113	Vanillebutter	125
Hecht mit Fricassée	114	Wälscher Salat	124

## Sechste Abtheilung. Von den Eierspeisen.

Aufgelaufene Eierspeise	127	Fingerührte Eierspeise	129
Blätter-Eierspeise mit Parmesan-Käse	127	Erdäpfel-Eierspeise	127
Eier à la minute	129	Gefüllte Eier	126
Eier in Vertram-Schl	129	Gefegte Eier in Milchrahm	128
Eier in Sauerrampfer	128	Gefürzte Eier mit Ragout und Krebsbutter	126
Eierspeise mit Schnecken	129	Italienische Eier	126
Eier-Omelette	128		

## Siebente Abtheilung. Von den Teigen.

Bierteig	133	Brandteig	133
Butterteig	130	Englischer Teig	130
Butterteig mit Germ	131	Harter Zuckerteig	133

Marcipan-Teig (Massepains) . . . . .	Seite 134	Strudelteig . . . . .	Seite 132
Nüßker Teig . . . . .	132	Tragant-Teig . . . . .	133
Nudelteig . . . . .	132	Weinteig . . . . .	133
Risollen-Teig . . . . .	131	Zwischenflecken-Teig . . . . .	132

## Achte Abtheilung.

## Von den Backwerken.

Apfel-Chalotten . . . . .	198	Chocolade-Koch . . . . .	198
Apfel im Schlafrock . . . . .	154	Chocolade-Strudel . . . . .	183
Apfel-Koch . . . . .	197	Citronade-Koch . . . . .	203
Apfel mit Mandel-Crème . . . . .	197	Crème-Koch . . . . .	205
Apfel-Magout . . . . .	195	Crème-Koch mit Biscuits . . . . .	199
Apfel-Strudel . . . . .	184	Crème-Krapfen . . . . .	150
Apfelstrudel von englischem Teig . . . . .	153	Crème mit spanischer Windkruste . . . . .	206
Abgebrannte Gries-Strudel . . . . .	181	Crème-Risollen mit Mandeln . . . . .	142
Abgetriebene Gries-Strudel . . . . .	182	Crème-Schnitten . . . . .	156
Aigner-Gugelhupf . . . . .	172	Dalken ohne Germ . . . . .	192
Auflauf-Strudel . . . . .	184	Dampf-Nudeln . . . . .	166
Aufgelaufener Himmelshau . . . . .	193	Dotter-Koch . . . . .	205
Aufgelaufenes Kinds-Koch . . . . .	202	Dufaten-Nudeln . . . . .	167
Ausgedünstete Erdäpfel-Nudeln . . . . .	177	Elisabeth-Gugelhupf . . . . .	173
Ausgedünstete Nudeln . . . . .	176	Englische Detein . . . . .	154
Ausgedünstete Mohn-Nudeln . . . . .	177	Englischer Plum-Pudding . . . . .	212
Ausgedünstete Regenwürmer-Nudeln . . . . .	178	Erdäpfelbrot . . . . .	159
Baumwoll-Koch . . . . .	199	Erdäpfel-Koch . . . . .	204
Baumwoll-Strudel . . . . .	169	Erdäpfel-Koch mit Mandeln . . . . .	204
Beschamele-Koch . . . . .	201	Erdäpfel-Koch ohne Mandeln . . . . .	204
Biscuit-Chalotten mit Rosmarin- äpfeln . . . . .	198	Erdäpfel-Krofften . . . . .	145
Biscuit-Gugelhupf . . . . .	172	Erdäpfel-Nudeln . . . . .	177
Biscuit-Nudeln . . . . .	164	Erdäpfel-Polenta mit Käse . . . . .	190
Biscuitkoch mit Äpfeln . . . . .	196	Erdäpfel-Pudding . . . . .	215
Biscuit mit Crème . . . . .	206	Erdäpfelschmarren . . . . .	175
Biscuit-Pudding . . . . .	214	Erdäpfel-Strudel . . . . .	183
Biscuit-Soufflet . . . . .	209	Falsches Mandel-Koch . . . . .	194
Biscôte-Pudding . . . . .	214	Faschirter Erdäpfel-Pudding . . . . .	190
Blanc-manger-Pudding . . . . .	211	Fischmilch mit Pofesen . . . . .	144
Böhmische Dalken . . . . .	167	Feine Krapfen . . . . .	173
Böhmische Kolatschen . . . . .	163	Feiner Gugelhupf . . . . .	171
Brandteig-Pudding . . . . .	215	Feiner Kaiserchmarren . . . . .	174
Bratwürstel-Koulade-Pasteten . . . . .	140	Feines Klezenbrot . . . . .	160
Brioche . . . . .	158	Flampinerl . . . . .	157
Brösel-Fleckerl . . . . .	179	Früchten-Pofesen . . . . .	151
Bröselwandel . . . . .	210	Französische Guiche . . . . .	152
Burgunder-Schnitten . . . . .	210	Französischer Blätter-Pudding . . . . .	216
Butter-Koch . . . . .	205	Französischer Strudel . . . . .	184
Butter-Krapfen . . . . .	155	Fridatten-Pudding . . . . .	189
Butter-Keifen . . . . .	139	Früchten-Detein . . . . .	152
Butterreifen-Lorte . . . . .	153	Früchten-Risollen . . . . .	142
Butter-Pastete . . . . .	138	Früchten-Kouladen . . . . .	192
Butterteig-Kipfel . . . . .	155	Gebäckene Crème-Nudeln . . . . .	147
Butterteig-Krapfen mit Mandeln . . . . .	156	Gebäckene Schwämme von Mandel- teig . . . . .	147
Butterteig-Lorte . . . . .	153	Gebäckene Schwämme von Schmarren- teig . . . . .	147
Cabinets-Pudding . . . . .	216	Gebäckenes Kalbshirn . . . . .	145
Champagner-Chaudeau-Auflauf . . . . .	209		

	Seite		Seite
Gebackene Äpfel . . . . .	150	Karlsbader Kolatschen . . . . .	163
Gebackene Äpfelscheiben . . . . .	150	Karmelzucker-Soufflet . . . . .	208
Gebackene Erbsen . . . . .	150	Käse-Auslauf . . . . .	191
Gebackene Fricadellen . . . . .	189	Käse-Kapseln . . . . .	179
Gebackene Mandeln . . . . .	151	Käse-Kuchen . . . . .	161
Gebackener Mandel-Pudding . . . . .	214	Kasserol-Pastete . . . . .	137
Gebackene Stroh-Nudeln . . . . .	192	Kastanien-Koch . . . . .	204
Gebackene Topfen-Nudeln . . . . .	164	Kipfel-Koch . . . . .	192
Gebackene Zwetschen . . . . .	151	Kipfelschmarren . . . . .	175
Gebrockelter Gugelhupf . . . . .	171	Klezenbrot . . . . .	159
Gefüllte Fricadellen . . . . .	190	Kraut-Strudel . . . . .	180
Gelinder Sterz . . . . .	175	Krebsen-Koch . . . . .	201
Germkippel mit Mohn . . . . .	162	Krebs-Pudding . . . . .	214
Germ-Kuchen . . . . .	169	Krebs-Pudding mit kleinem Ragout . . . . .	512
Germknitten . . . . .	161	Krebs-Strudel . . . . .	183
Germ-Risollen mit Schinken . . . . .	142	Krustade-Pasteten mit Ragout . . . . .	141
Germ-Torten . . . . .	170	Kümmel-Kolatschen . . . . .	160
Germ-Wandeln . . . . .	171	Kümmel-Stangeln . . . . .	161
Gerösteter Mandel-Pudding . . . . .	210	Limonie-Gerfel mit spanischer Wind- trufte . . . . .	189
Gerstel-Auslauf . . . . .	193	Limonien-Koch . . . . .	199
Gerstel-Pudding . . . . .	215	Limonien-Koch mit Butter . . . . .	205
Gestirztes Marillen-Koch . . . . .	200	Maccaroni auf französische Manier . . . . .	178
Gewickelte Zimmt-Nudeln . . . . .	165	Maccaroni mit Beschamelle und Par- mesan-Käse . . . . .	178
Gewöhnliche Buchteln . . . . .	165	Maccaroni mit Käse . . . . .	178
Gewöhnlicher Kaiserschmarren . . . . .	174	Maccaroni mit Schinken . . . . .	179
Gewundene Butterteig-Stangel . . . . .	157	Maccaroni-Pasteten . . . . .	141
Gewürz-Pudding . . . . .	213	Mandelstrudel . . . . .	153
Glacirte Butterteig-Filets mit Mandeln . . . . .	156	Mandel-Koch . . . . .	203
Glacirte Crème mit Pfirsichen . . . . .	205	Mandel-Kroketten . . . . .	146
Glacirte Früchten-Schnitten . . . . .	156	Mandel-Maccaroni-Soufflet . . . . .	207
Gries-Auslauf . . . . .	193	Mandel-Pudding mit Maraschino . . . . .	213
Grieskoch . . . . .	187	Mandelschmarren . . . . .	174
Gries-Nockerl in der Milch . . . . .	188	Mandelstriezel . . . . .	154
Grieschmarren mit Eiern . . . . .	175	Mandel-Strudel . . . . .	182
Grieschmarren ohne Eier . . . . .	175	Markwandeln . . . . .	210
Gries-Schöberl . . . . .	188	Maultaschen . . . . .	155
Haché-Pasteten . . . . .	140	Mehlauslauf mit Äpfeln . . . . .	196
Harlekin-Koch . . . . .	204	Mehl-Polenta mit Käse . . . . .	190
Haselnuß-Koch . . . . .	204	Mehlschmarren . . . . .	174
Hirn-Risollen . . . . .	142	Milchbrot . . . . .	158
Hirsebrei in der Milch . . . . .	187	Milchnudeln . . . . .	178
Holländer-Thee-Soufflet . . . . .	207	Milchrahm-Koch mit Mandeln . . . . .	200
Holzhafer-Nockerl . . . . .	180	Milchrahm-Nockerl . . . . .	180
Italienischer Reis mit Käse (Risotto) . . . . .	191	Milchrahmschmarren . . . . .	174
Italienischer Strudel . . . . .	185	Milchrahm-Strudel . . . . .	181
Kaffee-Beschamelle . . . . .	205	Milch-Reis . . . . .	187
Kaffee-Crème gebaden . . . . .	206	Mittelfeine Krapfen . . . . .	173
Kaffeegeschmack-Soufflet mit spanischem Windaufputz . . . . .	207	Mohn-Striezel . . . . .	159
Kaffee-Soufflet . . . . .	206	Mohr im Hemd . . . . .	213
Kaiser-Gugelhupf . . . . .	171	Nudelsanzel . . . . .	176
Kaiser-Koch <i>Le Pan d'Annon</i> . . . . .	195	Nudel-Kroketten . . . . .	145
Kaiser-Pudding . . . . .	211	Nudeln mit Gries <i>Le Pfaffenbrot</i> . . . . .	176
Kaiserwandel mit Chaudeau <i>Leinwand</i> . . . . .	209	Nudeln mit Mohn . . . . .	176
Kalbsgktröse-Kroketten . . . . .	145	Nudeln mit Parmesan-Käse . . . . .	176
Kalbshirn-Cotelettes . . . . .	144	Nußbobizien . . . . .	169
Kalbshirn-Kroketten . . . . .	145	Nuß-Koch . . . . .	201
Kalbshirn mit Beschamelle . . . . .	144	Oberschnitten . . . . .	150
Kalbshirn-Pofesen . . . . .	144		

	Seite		Seite
Omelette-Soufflet auf englische Art	208	Topfen-Knödel	186
Omelette-Pudding	212	Topfen-Strudel	185
Omelette-Soufflet	208	Topfen-Koch	202
Orangenblüthen-Soufflet	207	Trüffel-Pastete	135
Ordinäre Dalken	168	Türkischer Reis	195
Ordinäre Faschings-Krapfen	172	Ungarische Kollatschen	164
Ordinäre Germ-Nudeln	167	Vanille-Nudeln oder Fleckerl	193
Ordinärer Gugelhupf	170	Vanille-Koch	201
Ordinäres Milchrahm-Koch	200	Vol au vent	139
Paganini-Haché-Pasteten	140	Vol au vent-Pasteten mit Ragout	140
Pariser-Stangel	156	Waffelkrapfen mit Germ	173
Pfannen-Kuchen	191	Warme Kasserol-Pastete	138
Plum-Pudding	211	Wasserteig-Salzsteden	157
Portugiesische Aepfel	197	Weichsel-Koch	203
Ragout-Cotelettes	143	Wein-Koch	203
Ragout-Hütchen	143	Wespennest	166
Ragout-Kroketten	143	Wesfälinger Kipfel	162
Ragout-Pastete	141	Zimmt-Gerfel	188
Regie-Koch	200	Zimmt-Koch	202
Reis-Auslauf	194	Zuckerstrauben	149
Reis-Auslauf mit Aepfeln	194	Zwetschenfülle zu bereiten	151
Reisbinnen	147	Zwetschensteden	152
Reis-Kroketten	146	Zwetschen-Knödel	185
Reisweifen mit Aepfel-Pitree	188	Zwetschen-Kroketten	146
Reis-Strudel	184	Zwetschen-Strudel	168
Reis-Sulber	194	Zwetschen-Taschel	185
Riesen-Knödel	186	Zwetschen-Tascheln von Germteig	163
Risollen mit Haché	141	Zwetschen-Wucheln	165
Rosenkrapfen	148		
Russische Aepfel	197	<b>Uebergüsse zu Mehlspeisen.</b>	
Sago-Auslauf	194	Aepfel-Torte	224
Salzbürger Nockerl	186	Bayerische Torte	229
Salz-Stangel	157	Biscuit-Torte	226
Schaum-Koch	203	Biscuit-Torte mit Chocolate	226
Schinken-Erdäpfel	177	Bittere Mandel-Crème	217
Schinken-Fleckerl	179	Braune Linzer Teig-Torte	228
Schinken-Melonen mit Fridatten	189	Braune Weichselkuchen	219
Schinken-Strudel	180	Brot-Torte	221
Schmankerl-Koch	187	Brösel-Torte	226
Schmankerl-Pudding	213	Brösel-Torte	233
Schneeballen	148	Burgunder-Chaudeau	217
Schneeballen in der Form gebacken	148	Butter-Torte	222
Schnee-Nockerl	186	Chaudeau	217
Schnürkrapfen	149	Chocolate-Crème	217
Semmel-Koch	202	Chocolate-Glasur	234
Semmel-Pudding	215	Chocolate-Torte	225
Semmelschmarren	175	Chocolate-Torte	230
Semmel-Strudel	181	Chocolate-Torte mit Brot	225
Soufflet mit Aepfeln	196	Chocolate-Torte mit Mandeln	226
Spanischer Reis	191	Conserve-Glasur	233
Spanischer Wind-Pudding	211	Dobos-Torte	232
Spritzkrapfen	149	Eier-Glasur	234
Suppen-Pofesen mit Hirn	144	Englische Zuckerteig-Torte	228
Süße Gries-Strudel	182	Erdäpfel-Torte	222
Tag- und Nacht-Pudding	212	Französische Zuckerteig-Torte	228
Thee-Brezen	162	Früchten-Ueberguß	218
Timbale mit Maccaroni	138	Genas-Torte	227
Tiroler Strudel	168	Gemischte Torte	229
Topfen-Strudel	182		

	Seite		Seite
Geröstete Nuß-Torte . . . . .	232	Anis-Biscuit . . . . .	253
Gerührte Linzer-Torte . . . . .	228	Anis-Schnitten . . . . .	256
Gerührte Linzer-Torte mit Schnee . . . . .	228	Berliner Tafeln . . . . .	237
Geschlagene Torte . . . . .	223	Bischofprot . . . . .	249
Gespinnene Nuß-Torte . . . . .	223	Bischofprot mit Butter . . . . .	249
Gute Nuß-Torte . . . . .	231	Biscuit-Krapfen mit Spanischwind- Masse . . . . .	246
Gute Torte ohne Ei . . . . .	226	Biscuit-Roulade . . . . .	247
Hafelnuß-Crème . . . . .	217	Biscuit-Stangel . . . . .	254
Holländer-Torte . . . . .	224	Biscuit-Waffeln . . . . .	238
Kaffee-Crème . . . . .	218	Brandteig-Ringel . . . . .	239
Kaffee-Crème-Torte . . . . .	232	Brezen von harten Eierdottern . . . . .	238
Karmel-Crème . . . . .	218	Brottschnitten . . . . .	245
Karmelzucker verfertigen . . . . .	234	Butter-Brezen . . . . .	252
Kirschenkuchen . . . . .	218	Butterbrot von Mandelteig . . . . .	242
Kirschenkuchen mit Bröseln . . . . .	218	Butterkipfel . . . . .	250
Kirschenkuchen mit Mandeln u. Bröseln . . . . .	219	Butterlaibel . . . . .	250
Kirschenkuchen mit Mandeln und Mehl . . . . .	220	Butter-Waffeln . . . . .	238
Königs-Torte . . . . .	223	Chocolade-Buffel . . . . .	243
Linzer-Torte von harten Eierdottern . . . . .	227	Chocolade-Karten . . . . .	249
Limonien-Eis . . . . .	234	Chocolade-Kugeln mit Mandeln . . . . .	241
Mandel-Torte . . . . .	220	Chocolade-Schnitten . . . . .	250
Mandel-Torte mit Pistazien . . . . .	221	Chocolade-Schnitten . . . . .	254
Marillenkuchen mit Biscuitmasse . . . . .	220	Chocolade-Schnitten mit Oberschaum . . . . .	255
Marillenkuchen mit Mandelmasse . . . . .	220	Chocolade-Zettel . . . . .	241
Muskatonen-Torte . . . . .	225	Cibebenbrot . . . . .	248
Nußcrème-Torte . . . . .	223	Crème-Krapfen . . . . .	239
Nuß-Torte mit Butter . . . . .	224	Engländer . . . . .	251
Nuß-Torte . . . . .	230	Englischer Kuchen . . . . .	255
Nuß-Torte ohne Butter . . . . .	224	Finger-Hohlhippen . . . . .	246
Orangen-Crème . . . . .	218	Französische Biscôtes . . . . .	245
Orangen-Eis . . . . .	234	Gefüllte Biscuit-Krapfen . . . . .	246
Orangen-Torte mit Butter . . . . .	222	Gelée-Stangel . . . . .	237
Orangen-Torte ohne Butter . . . . .	222	Genas-Krapfen . . . . .	236
Pfirsich-Torte . . . . .	232	Glacirte Genas-Filets . . . . .	236
Pischiuger-Torte . . . . .	231	Glacirte Biscuit-Krapfen . . . . .	246
Rehrücken . . . . .	233	Glacirter Zuckerteig . . . . .	235
Ribiseltuchen . . . . .	219	Gräzer Tortelotten . . . . .	240
Sacher-Torte . . . . .	225	Grillage . . . . .	244
Sand-Torte . . . . .	222	Harte Mandelbäckerei . . . . .	244
Schaum-Torte . . . . .	225	Harter Zwiebad . . . . .	253
Schwarze Torte . . . . .	221	Hafelnuß-Kranzel . . . . .	242
Spanische Wind-Torte . . . . .	229	Hafelnüsse mit Chocolate . . . . .	241
Spanische Wind-Torte mit Mandeln . . . . .	230	Hobelscharten . . . . .	253
Stachelbeeren- (Agras-) Kuchen . . . . .	219	Hohlhippen . . . . .	259
Torten zu glaciren . . . . .	235	Indianer-Krapfen . . . . .	246
Triester Torte . . . . .	231	Karlsbader-Ringel . . . . .	237
Waldschnepfen-Torte . . . . .	231	Karmel-Bäckerei . . . . .	258
Wasser-Chocolade-Uebergüsse . . . . .	217	Kastanien von Mandeln . . . . .	256
Wasser-Glasur . . . . .	234	Karten . . . . .	236
Weichselkuchen mit Mehl und Butter . . . . .	219	Karten von Mandelteig . . . . .	236
Weintraubenkuchen . . . . .	220	Katalanibrot . . . . .	247
Wiener Zuckerteig-Torte . . . . .	227	Kleine Biscuits . . . . .	247
Vanille-Crème . . . . .	218	Kleine Conserve-Bäckerei . . . . .	260
Vorzügliche Kastanien-Torte . . . . .	230	Mandelbögen von feingeschnittenen Mandeln . . . . .	242
<b>Kleine Bäckerei.</b>		Mandel-Krapfen . . . . .	235
Äpfel-Kolasschen . . . . .	255	Mandel-Stangel . . . . .	235
Anis-Brezen . . . . .	241	Mandel-Waffeln . . . . .	238
Anisbrot . . . . .	248		

	Seite		Seite
Mandelbäckerei . . . . .	243	Schwedische Torteleuten . . . . .	239
Mandelbögen von stiftig geschnittenen Mandeln . . . . .	242	Spanische Windbäckerei . . . . .	257
Mandel-Biscuits . . . . .	252	Spanischer Wind . . . . .	261
Mandel-Karten . . . . .	250	Springerl . . . . .	251
Mandel-Kipfel . . . . .	251	Steierer Brot . . . . .	249
Mandel-Maccaroni . . . . .	257	Steierisches oder Mariazeller Brot . . . . .	249
Mandel-Roulade . . . . .	256	Thee-Brezeln . . . . .	245
Mandel-Schnitten . . . . .	252	Thee-Stangel . . . . .	239
Mandel-Stangel . . . . .	256	Torteleuten ohne Zucker . . . . .	239
Mandolini . . . . .	251	Torteleuten von hartem Linzer Teig . . . . .	240
Marillen-Bäckerei . . . . .	260	Torteleuten von gerührtem Linzer Teig . . . . .	240
Marzipan-Bäckerei . . . . .	260	Torteleuten von Linzer Teig ohne Mandeln . . . . .	244
Metternich-Schnitten . . . . .	254	Vanille-Biscôtes . . . . .	245
Napoleon-Schnitten . . . . .	251	Vanille-Brezeln . . . . .	238
Niederländer Krapfen . . . . .	237	Vanillebrot . . . . .	248
Rußcrème-Stangel . . . . .	252	Vanillebutter . . . . .	259
Nürnberg Pfefferkuchen . . . . .	256	Vanille-Kipfel . . . . .	254
Pignoli-Krapfel . . . . .	241	Wasserkipfel . . . . .	250
Pistazien-Torteleuten . . . . .	252	Weichselbrot . . . . .	248
Prügel-Krapfen . . . . .	253	Windkipfel mit Mandeln . . . . .	259
Punschbrot . . . . .	248	Wind-Masse . . . . .	244
Punsch-Krapfen . . . . .	246	Zimmt-Stangel . . . . .	255
Quitten-Schnee-Bäckerei . . . . .	258	Zuckergetunkte Früchte . . . . .	260
Quitten-Zettel . . . . .	258	Zucker-Kolatschen . . . . .	236
Ribisel-Flecken . . . . .	261	Zucker-Salami . . . . .	257
Rouleaux . . . . .	259	Zuckerschnitten . . . . .	243
Schnee-Bäckerei . . . . .	257	Zucker-Strizel . . . . .	243

### Neunte Abtheilung.

#### Von den Crèmen.

Ananas-Crème . . . . .	263	Reis mit Crème . . . . .	264
Aufflösung der Hausenblase . . . . .	262	Russische Torte . . . . .	266
Blanc-manger à la café . . . . .	268	Russischer Pudding . . . . .	269
Chauveau . . . . .	269	Schattirtes Mandel-Blanc-manger . . . . .	267
Crème in Becherln . . . . .	262	Vanille-Reis mit Erdbeeren . . . . .	264
Englische Crème . . . . .	265	Vanilleschaum ohne Hausenblase . . . . .	267
Erdbeeren-schaum . . . . .	266	Whys mit Rum . . . . .	265
Geschäumte bittere Mandel-Crème . . . . .	262		
Gesulzte Nuß- oder Haselnuß-Crème . . . . .	263	<b>Von koren Sulzen.</b>	
Gesulzter Nußschaum . . . . .	265	Ananas-Sulz . . . . .	270
Gesulztes Chauveau . . . . .	268	Früchtensaft-Sulz . . . . .	270
Kaffee-Conferven . . . . .	262	Gesulzte Aepfel . . . . .	272
Kaffee-Crème . . . . .	264	Gesulztes Compot . . . . .	273
Kaffeefchaum . . . . .	265	Limonie-Sulz . . . . .	270
Kalte Kaffee-Crème . . . . .	263	Maraschino-Sulz . . . . .	269
Kalter Cabinets-Pudding . . . . .	269	Orangen-Sulz . . . . .	270
Karmel-Crème . . . . .	264	Punsch-Sulz . . . . .	271
Mandelmilch-Blanc-manger . . . . .	268	Rum-Sulz . . . . .	271
Maraschino mit Tutti frutti . . . . .	266	Tutti-frutti-Sulz . . . . .	272
Maraschinoschaum . . . . .	265	Vanille-Sulz . . . . .	271
Marillenschaum . . . . .	266		
Obers-Blanc-manger mit Schaum . . . . .	267	<b>Gefrorenes.</b>	
Oberschaum mit Biscuitkruste . . . . .	266	Ananas-Gefrorenes . . . . .	274
Orangenschaum . . . . .	268	Chocolade-Gefrorenes . . . . .	273

	Seite
Eisforb . . . . .	276
Eisfchale verfertigen . . . . .	275
Früchten-Gefrorenes . . . . .	274
Gefrorener Schaum . . . . .	272
Gefrorenes in Rouleaux . . . . .	275
Gefrorenes mit Obers und Erdbeeren	274
Kaffee-Gefrorenes . . . . .	273
Karmel-Gefrorenes . . . . .	273
Rimonien-Gefrorenes . . . . .	274
Melonen-Gefrorenes . . . . .	275
Drangen-Gefrorenes . . . . .	274
Rosmarinäpfel-Gefrorenes . . . . .	275
Schmankerl-Gefrorenes . . . . .	273
Tutti-frutti-Gefrorenes . . . . .	274
Vanille-Gefrorenes . . . . .	273

**Compotes.**

Äpfel-Compote mit Äpfel-Gelée	276
Birnen-Compote . . . . .	276
Französischer Äpfelsalat . . . . .	277
Gefüllte Drangen-Compote . . . . .	277
Drangensalat . . . . .	277
Pfirsich-Compote . . . . .	277

**Eingesottene Compotes.**

Birnen-Compote . . . . .	278
Grüne Melonen-Spalten mit Essig abgekocht . . . . .	279
Kirschen und Weichsel . . . . .	278
Melonen-Spalten . . . . .	279
Pfirsiche . . . . .	279
Rosmarinäpfel-Spalten . . . . .	279

**Schwer-Eingesottenes.**

Altermesjaft . . . . .	286
Ananas-Marmelade . . . . .	283
Ananas-Spalten . . . . .	280
Angesetzter Weichselsaft . . . . .	286
Bertram-Essig . . . . .	288
Dürrlinge . . . . .	282
Dürrling-Marmelade . . . . .	283
Erdbeersaft zum Gefrorenen . . . . .	284

	Seite
Erdbeersaft zu sulzen . . . . .	285
Feine grüne Erbsen trocknen . . . . .	290
Fisolen in Essig . . . . .	289
Ganze Ribisel . . . . .	284
Gegohrener Himbeersaft . . . . .	285
Gelbe Mirabellen . . . . .	280
Grüne Fisolen in Salzwasser eingelegt	289
Grüne Mirabellen . . . . .	280
Himbeer-Abguß . . . . .	285
Himbeer-Essig . . . . .	288
Himbeeren-Marmelade . . . . .	283
Himbeersaft in Natural . . . . .	285
Kleine Gurken einlegen . . . . .	288
Marmelade von Marillen . . . . .	283
Maschanzger-Äpfelsaft . . . . .	286
Melonen-Marmelade . . . . .	284
Nüsse . . . . .	281
Paradies-Äpfel in Essig eingelegt . . . . .	287
Paradies-Äpfel in Wasser eingelegt	287
Paradies-Marmelade in Dunst gekocht	287
Paradies-Marmelade mit Zucker . . . . .	287
Preißelbeeren . . . . .	287
Quitten-Käse . . . . .	286
Quitten-Spalten als Compote . . . . .	289
Reine-Claudes . . . . .	280
Reine-Claudes-Marmelade . . . . .	284
Ribisel-Marmelade . . . . .	283
Ribisel-Gelée . . . . .	284
Schwergekochte Quitten-Spalten . . . . .	282
Senf einzukochen . . . . .	288
Spanische Weichsel . . . . .	282
Spatrie einlegen . . . . .	289
Stachelbeeren (Agris) . . . . .	281
Schwergekochte Pfirsiche, Melonen und Marillen . . . . .	282
Weichsel-Essig . . . . .	287
Weichselsaft . . . . .	285
Weintrauben-Marmelade . . . . .	284
Whips- oder englische Sulze . . . . .	290
Zwetschen in Essig . . . . .	280
Zwetschen-Marmelade . . . . .	283
<b>Speisetzettel</b> . . . . .	291



