
Register.

Erste Abtheilung.

Von

Fleisch- und Fastensuppen.

Fleischsuppen.

	Seite.
A llgemeine Rindsuppe	1
Abgegossene Suppe	2
Schwarze Brod'suppe	3
Kalbshirnsuppe	3
Hirnsuppe mit Neuterl	4
Gestoffene weiße Suppe	5
— eine andere	5
— Kapaunlebersuppe	6
— auf eine andere Art	7
— mit kleinen Böggerln	7
Suppe mit Bries	8
Gestoffene Krebs'suppe am Fleischtage	8
Suppe mit Fleischkndterln	8
— eine andere viel bessere	9
Gemischte Suppe	9
Braune Suppe	10
Wurzelsuppe mit Reis	10
— eine andere	11

Suppe mit Semmelknödterln	11
— eine andere	12
Gehäckelsuppe	12
Kräutersuppe	12
Suppe mit Kranewetodgerln	13
Schaeppensuppe	14
Braune Schü- oder Saftsuppe	14
Weißer Schü- oder Saftsuppe	15
Die sogenannte Kaisersuppe	15
Eine köstliche Saftsuppe	16
— eine andere	16
Olio- Suppe	17
Die Glase zu machen	18
Kraftsuppe	18
Ragosuppe	19
Die Keßersuppe	19
Die gebackene Lebersuppe	20
Die köstliche Kalbfleischsuppe	20
Die Kaisergerste zu machen	21
Leberknödterl in der Suppe	21
Die Kaisergerste auf eine andere Art	21
Die köstlichen Markknödterln	22
Suppe mit Leberpfanzel	22
Suppe mit einem kalbernen Igl	22
Suppe mit Hirnwardel	23
Ma- Suppe	23
Die sogenannte französische Suppe	24
Kalbneres Neuterl in der Suppe	24
Gemischte Suppe	25

Fastensuppen.

Gesundheits- oder Einbrennsuppe	25
Sardellensuppe	26
Tyroler Brodsuppe	26
Erbsensuppe	27
Milchsuppe	27
Milchraumsuppe	27

1	Obersuppe	28
2	Mandelsuppe	28
2	Falsche Mandelsuppe	28
2	Chokoladesuppe	29
3	Falsch. Chokoladesuppe	29
4	Abgegossene süße Suppe	29
4	Schwäbische Brodsuppe	30
5	Eine gute Krebsuppe	30
5	Krebsbutter zu machen	31
6	Das Krebscheberl zu machen	31
7	Das Krebsäuterl zu machen	31
8	Das Krebsragout zu machen	32
8	Die gebackenen falschen Erbsen	32
9	Erbsensuppe mit gebackenen Erbsen	33
9	Fischbeischelsuppe	34
0	Gestossene Hechtensuppe mit Semmelknö-	
0	terln	34
1	Gebäckelsuppe	34
1	Fisolensuppe	34
1	Berstensuppe mit Schwämmern	35
2	Weinsuppe	35
2	Biersuppe	35
2	Kräutersuppe	36
3	Froschsuppe	36
3	Suppe mit Hechtenknöterln	37
4	Suppe mit gebackenen Semmelknöterln	37
4	Ehrgerstel mit Champignons	38
5	Klare Schleimsuppe	38
5	Gestossene Fischsuppe	38
5	— Erbsensuppe	39
6	Braune Schüsuppe	39
6	Weisse Schüsuppe	40
7	Kraftsuppe	40
7	Schneckenuppe	41
7	Erbsensuppe mit Seller und Brokoll	41
7	Lombardersuppe	42

Zweyte Abtheilung.

Von

Fleischspeisen.

Seite.

Das gedämpfte Rindfleisch . . .	42
Rindfleisch auf eine andere Art . . .	43
— auf englische Art, oder Boeuf à la mode . . .	44
— auf eine andere Art . . .	44
Gewickeltes Rindfleisch . . .	45
Blanschirtes Rindfleisch . . .	46
Rindfleisch auf schwedische Art . . .	47
Ein gutes Lungenbratel zu machen . . .	47
Gebratenes Lungenbratel . . .	48
Lungenbratel auf eine andere Art . . .	48
Das Mostbratel . . .	49
— auf eine andere Art . . .	49
Der moskowitische Braten . . .	50
Gespickter kälberner Schlegel . . .	50
— auf eine andere Art . . .	51
Farsirter kälberner Schlegel . . .	51
Einen schöpfsenen Schlegel zuzurichten . . .	52
Schöpfsener Schlegel mit Paradeisäpfel . . .	53
— auf eine andere Art . . .	53
Der sogenannte wälsche Schlegel . . .	54
Lämmernes Schlegel mit Maurachen . . .	55
— mit Champignons . . .	55
Gefülltes lammernes Schlegel . . .	56
Lämmernes Schlegel mit Eingerührten . . .	57
Glafirtes lammernes Schlegel . . .	57

Eingemachtes und Ragouts.

Fasirte kälberne Carbonadeln . . .	58
Carbonadeln auf den Rost gebraten . . .	59

Carbonadeln in brauner Soße . . .	59
— auf eine andere Art . . .	59
— kälberne in weißer Soß . . .	60
Fasirte schöpsene Carbonadeln . . .	60
Gedünste schöpsene Carbonadeln . . .	61
Fasirte kälberne Rouleaux, oder Bögerl . . .	61
Lämmerne Kerndln, gespickt, und braun gedünstet . . .	62
— Schlegerl mit Weinschädling . . .	63
— Schlegerl mit Kukurern . . .	64
Glasirtes lammernes Schlegerl . . .	65
Lammernes Schlegerl mit kleinen Zwieberln . . .	66
— Biegel mit Haaberrudeln gefüllt . . .	66
Gefülltes Rostbratel . . .	68
Fricasirte lammernes Füßel . . .	69
Eine Frikasse zu machen . . .	69
Frikasirte Kälberfüß . . .	69
— junge Hühner . . .	70
Lammernes Fleisch in Frikasse . . .	70
Hühnern mit Krebsen gefüllt, und gebacken in der Kremsoß . . .	71
— im Blut . . .	71
— in der Buttersoß . . .	72
— mit Schwämmern . . .	73
Harlekin Hühnl . . .	73
Hühnl in grüner Soß . . .	74
— auf wälsche Art . . .	75
— oder Lauben in französischer Soß . . .	75
Weiß gedünste Hühnl . . .	76
Fasirte Hühnl . . .	77
Hühnl mit Ragout . . .	78
Ragout zu machen . . .	78
Haselhöhn mit Artoseln . . .	79
Kebhuhn in der Pomeranzensoß . . .	80
Frikadon mit Sauerampfen . . .	81
Speckknöteln . . .	82
Französische Glasade . . .	83

Schnepfen mit Salmj	84
Filets von Haasen .	84
Poulards mit Austersoß	85
Kapaun mit Aустern gefüllt	85
Filets von Kapaunen mit Aустern	86
— von Indian mit Artoseln	86
Kapaun mit Muscherln	87
Hirnwürsteln	87
Leberwürstel	88
Blutwürstel	88
Gebratene Leberwürstel	88
Schwamvignons in Consome	89
Schwamvinsteckerl	89
Ein Consome zu machen	90
Aufgetautes Consome	91
Kalbskopf in der Soße	91
— mit Heischepetschsoß	92
— im Ofen zu machen	93
Farsirter Kalbskopf	93
Kalbskopf in weißer Soß	94
Farsirte Kälberohren	94
— Obergaum	95
Ausgelöste Keheläufel	96
— mit Triffeln	96
Pöckelfleisch zu machen	97
Pohlische Zunge	98
Gefüllte Leber	98
Leber in der Sardellensoß	99
Rindfleisch kalt zu geben	99
Hirschzehmer	100
Jungfernbraut vom Hirsch mit Hahnenkämp	100
Marinierte Wachteln	101
Ganze Brieseln mit Artischockenkern	101
Kälberne Brustkern mit Schünken zu füllen	102
Maurachen von Kälbernem Beischel	103
Gefüllter Ochsenfuß	104

Junge Neftauben mit Artofeln	105
Kapaun mit Lorberblatt gedünftet	105
Auftern mit Farfe im Schmalz gebacken	106
— zu braten	107
Junge Tauben mit Hahnenkämp	107
Kaiserknödeln	108
Gänfefuß farfirt und im Schmalz gebacken	108
Englifches Compot	109
Meridon mit Blut	109
Reis - Meridon	110
Krebs - Meridon	111
Fleifch Becherln	111
Haase im Blut	112
Wandeln von der Semmel mit Lerchen	113
Farfirter Fasan	114
Englifcher Poudin	114
Poudin auf eine andere Art	115
Mandel - Poudin	116

Dritte Abtheilung.

Von

Zufpeifen.

G rüne Fifolen mit Schünken	116
Gefülltes süßes Kraut	117
Gewickelttes süßes Kraut	118
Glaßirtes süßes Kraut	119
Gedünftetes süßes Kraut mit Koftantien	119
Gedünftete grüne Erbfen mit Schöpfen- fleifch	120

Grüne Erbsen auf andere Art	120
Gefüllter gelber Kohl	121
Blauer Kohl mit Kastanien	122
Spinat	122
Gefüllte Kohlrüben	123
— weiße Rüben	124
Gedünstete gelbe Rüben	124
— Scherrüben	125
Gefüllte Andivien	125
Gefüllter Carviol	126
Carviol auf einfache Art	127
Gefüllte Artischocken	127
Artischocken mit grünen Erbsen	128
Gebratene Artischocken	128
Spargel	129
— auf eine andere Art	129
Gedünstetes Sauerkraut	130
Roggenkraut	130
Böhmische Erbsen	131

Vierte Abtheilung.

Von

Fasten-Speisen.

	Seite.
G edünsteter Karpf mit Kräutern	131
Karpf auf wälsche Art	132
— auf böhmische Art	133
Fasirter Karpf	134
Karpf in schwarzer Soß	135
— auf eine andere Art	136
— in der Lemontensoß	136

Gesulzter Karpf	137
Weisgedünsteter Hecht mit Champignons	137
Gefüllter Hecht	138
— auf eine andere	139
Hecht in der Frikase	140
— in der Lemoniensoß	141
Hechtencarbonadeln	141
Schiel auf holländische Art	142
— auf eine andere Art	142
Gebratener Lachs	143
Lachs mit Austern	143
— auf holländische Art	144
Geräucherter Lachs gebraten	144
Hausen in der Mischerlsoß	145
Gedünsteter Hausen	146
Gebratener Hausen	146
Geselchter Hausen mit Austern	146
Am Spieß gebratene Aale	147
Auf dem Rost gebratene Aale	147
Abgesottene Forelle	148
Gedünstete Forelle	148
Lachs - Forelle	149
Gebackener Stockfisch	149
Gedünsteter Stockfisch	149
Gefüllter Stockfisch	150
Rohrhühn	150
Schildkroten in Schalen	151
— in der Frikase	151
Krebsen in Wein gesotten	152
— in der Buttersoß	153
— in Mischerlschalen	153
Gefüllte Schnecken	154
— in einer Soß	154

Fünfte Abtheilung.

Von

Eyer-Speisen.

	Seite.
Holländische Eyerspeis	155
Gefüllte Fritade	156
— Omelets	157
Eyerbecherln	158
Gingerührte Eyer	158
Das Schlüsseleyer im Schmalz	159
Gebackene Eyerspeis	159
— Eyerkuchen	160
Fasirte Eyer	160
Eyer im Neste mit Sauerampfen	161
Eyertanz	161
Gefüllte Eyer auf andere Art.	162
Verlorne Eyer	163
Aufgelaufene Eyer im Schmalz.	163
Spinatwürstel für eine Eyerspeis	164
Krebswürstel für eine Eyerspeis	164
Reiswürstel statt einer Eyerspeis	165
Gefüllte Maurachen für eine Eyerspeis	165

Sechste Abtheilung.

Von

Mehl-Speisen.

	Seite.
Mandelstrudel	166
Milchraumbstrudel	167

Krebsenstrudel	167
Zimmetnudeln	168
Germnudeln in der Milch	169
Krebs = Germnudeln	170
Farsirte Krebsnudeln	170
Hallernudeln	171
Ducatennudeln	171
Pflaumennudeln	173
Lopfennudeln	173
— auf andere Art	173
— auf bayerische Art	174
— aus dem Schmalz gebacken	174
Gebackene Schmalznudeln	175
Rindschofnudeln	175
Mohnnudeln	177
Tyrolernudeln	177
Schneckenudeln	178
Gefüllte Zwespennudeln	179
Bayerische Germnudeln	179
Biskotennudeln	180
Krebswandeln	180
Gegossene Krebswandeln	181
Germwandeln	181
Lopfenwandeln	181
— anderer Art.	182
Reiswandeln	182
Markt wandeln	183
Bösel wandeln	183
Mandel wandeln	183
— anderer Art.	184
Blancmanschewandeln	184
— anderer Art.	184
— mit Lopsen.	185
Grüne Hirnwandeln.	186
Weichsel wandeln	186
Gegossene Germwandeln	187
Butter wandeln	187

Semmelwandelu	187
Semmelpasteteln am Fasttage	188
— auf eine andere Art	189
Gebackene Reissnudeln	189
Krebschnitteln	190
Mandelschmaren	191
Aufgelaufener Reis	191
Mehlbrezeln	192
Böhmische Solatschen	192
Germ = Solatschen	193
— auf andere Art	193
Umgestürzter Reis mit Schildkroten	194
Abgetriebenes Wespennest	195
Die krummen Kuppeln	195
Die Germ = Strauben	196
— auf andere Art	196
Zuckerstrauben	197
Spizstrauben	197
Brandstrauben	197
Mandelstrauben	198
Nudelnstrauben	198
Wasserstrauben	198
Haasendhrlu	199
Gefüllte abgetriebene Germkrapseln	199
Germkrapseln auf andere Art	200
Prügelkrapsen im Schmalz gebacken	201
Germ = Prügelkrapsen	201
Sprizkrapsen	202
Waffenkrapsen	202
Spieskrapsen	203
Mandelkrapsen	203
Milchraumkrapsen	203
Rohrkrapsen	204
Germ = Bistoten	204
Schneeballen mit Zucker und Aneis	204
Germ = Krapsen	205
Gefüllte Germkrapsen	205

	Seite.
60 Krupfen zu backen . . .	206
30 Krupfen zu backen . . .	206
Abgerührter feiner Gugelhupf . . .	207
Abgetriebener Gugelhupf . . .	207
Krebs - Gugelhupf . . .	207
Mürbe Krupfeln . . .	208
Weichsel Pfanzen . . .	208

Siebente Abtheilung.

Von verschiedenen Köchen.

	Seite.
K rebsenkoch . . .	209
Markkoch . . .	210
Leberkoch . . .	210
Limonienkoch . . .	211
Marzipankoch . . .	211
Hirnkoch . . .	212
Semmelkoch . . .	212
Kröskoch . . .	213
Topfenkoch . . .	213
Rittenkoch . . .	214
Gesäumtes Koch . . .	214
— anderer Art . . .	215
Aufgelaufenes Reiskoch . . .	215
Schmalzkoch . . .	216
Gewürmeltes Schmalzkoch . . .	216
Ueyfelkoch . . .	217
Weinkoch . . .	217
Straubenkoch . . .	218

	Seite.
Rudelkoch	218
Aufgelaufenes Grieskoch	219
Biskotenkoch	220
Eydotterkoch	220
Aufgelaufenes Eydotterkoch	220
Schwamperlkoch	221

Achte Abtheilung.

V o n

V e r s c h i e d e n e n T e i g e n .

	Seite.
B utterteig	221
— auf eine andere Art	223
Mürber Pasteteiteig	223
Gemeiner Pasteteiteig	223
Milchraumteig	224
Gerührter Pasteteiteig	224
Krebspasteteiteig	224
Maultaschen Buttermteig	225
Sermbutterteig	225
Geschnittener Germ = Butterteig	225
Gerührter Kleyenteig	226
Der hohe Butterteig	226
Ein anderer mürber Teig	227
Mandelteig	227
Trockener Teig	228
Zuckerteig	228
Chokoladeteig	228
Saurer Butterteig	229
Brandteig	229

Neunte Abtheilung.

Von

Pasteten und Bäckereyen.

	Seite.
Butter - Pastete mit gemischten Reis . . .	229
Mürbe Pastete mit Ochsenfleisch . . .	231
Sauerkraut Pastete mit Fasan . . .	231
Pastete mit schwarzen Karpfen . . .	232
Schildkroten - Pastete . . .	233
Butterkrapseln . . .	233
Mürbe Pasteteln . . .	234
— Krapseln . . .	234
Weichselkuchen . . .	235
— auf eine andere Art . . .	235
Buttermaulstaschen . . .	235
Wasserkropfen mit Mandeln . . .	236

Zehnte Abtheilung.

Von

Torten und andern süßen Speisen.

	Seite.
Aufgestrichene Torte . . .	236
Pomeranzen - Torte . . .	237
Krebs - Torte . . .	238
Schmalz - Torte . . .	238
Mandel - Torte . . .	238

Grüne Torte	239
Kleber = Torte	239
Kaiser = Torte	240
Brod. Torte	240
Brösel = Torte	241
Mürbe = Torte	241
Müscherl = Torte	242
Karmeliter = Torte.	242
Berührte Mandel = Torte	243
Gestängelte Germ = Torte	243
Biskoten = Torte	244
Geottene = Torte	244
Lingertorte mit Mandeln	245
— Torte mit Gewürze	245
Eine andere gute Linzer = Torte	246
Ordinäre Linzer = Torte	246
Gestiftelte Mandel = Torte	247
Zwieback = Torte	247
Geschobene = Torte	248
Zimmet = Torte	248
Pistazien = Torte	249
Mußkazon = Torte	249
Zimmet = Eis	250
Mandel = Eis	250
Tragaut = Eis	251
Eiskrapfeln	251
Marillenkrapfeln	251
Lemonienkrapfeln	252
Banernkrapfeln	252
Wasserkrapfeln mit Mandeln	253
Banilienkrapfeln	253
Aneiskrapfeln	253
Mandehollippen	254
Zuckerbeigeln	254
Zwieback zu machen	255
Chokoladekrapfeln	255
Rittenbiskoten	255

Muskazonen	256
Mandelbögen	256
Torteleuten mit Gulzen	256
Gewürzbecherln	257
Zuckergolatschen	257
Das schwedische Brod zu machen	257
Mandeln im Schlafrock, wenn der Kapot zerrißen	258
Farfirte Aepfeln	258

Filfte Abtheilung.

Von

süßen und andern Gulzen.

	Seite.
L imonienfulze	259
Vomeranzensulze	260
Kittensulze	261
Herschebetschfulze	261
Nußfulze	262
Hirschhornfulze	262
Blancmanschesulze	262
Zimmetfulze	263
Aepfelsulze	264
Milchfulze	264
Gesulzte Mandelmilch mit allerley Farben.	265
Den gezogenen Penat zu machen	265
Gesulzter Reis	266
Die Schnee - Milch	267
Die faumende Milch	267
Zuckersulz	268
Gesulzte Birnen	268

Weichselfaft einzufieden	•	•	269
— auf eine andere Art	•	•	269
Eine kälberne Sulze	•	•	270
Eine ſchweine Sulze	•	•	271
Himberfaft einzufieden	•	•	271
Sveinfärkelfulze	•	•	272
Kukumuten einzufieden	•	•	272

Zwölfte Abtheilung.

Von

verschiedenen Salaten und Soßen.

			Seite.
Gesulzter Pomeranzensalat	•	•	273
Maschanzeräpfel Compot	•	•	274
Maurachen von Äpfeln	•	•	275
Wälſcher Salat	•	•	275
Artiſchockenſalat	•	•	276
Carviollſalat	•	•	276
Die engliſche Soße zum Schweinskopf	•	•	277
Die grüne Soße	•	•	277
Die Sauerampfenſoße	•	•	277
Die Paradeiſchſoße	•	•	278
Die wälſche Soße	•	•	278
Die Sarbellenſoße	•	•	278
Die Zwiebackſoße	•	•	278
Die Knoblauchſoße	•	•	279
Die Kukumernſoße	•	•	279
Die Mandelſoße	•	•	279
Die Kapernſoße	•	•	279

Dreyzehnte Abtheilung.

Von

eigentlichen Zuckerbäckereyen.

	Seite.
M andelbiskoten	280
Bittere Mandelbiskoten	280
Mandelbufflelu	281
Gebackene Mandeln	281
Chokolade Mandeln	281
Mandelbrod	282
Mandelmaße	283
Die Adoniszelteln	283
Die Mailänder = Biskoten	284
Das Florentiner = Zwiback	284
Die Citronen = Täferln	285
Die Genueser = Locelen	285
Mailänder = Marzipan, oder Lebzelten	286
Magenstärkende Marzipanzelteln	286
Durstzelteln von Citronen	286
Zimmet = Köseln	287
Die vortreflichen Kaiserzelteln	287
Die Piemonteser Risolen	288
Die spanischen Wunde	288
Die spanischen Makaronen	288
Banilie = Hobelspänne	289
Die grünen Hobelspänne	289
Die rothen Hobelspänne	289
Weiß = und rothe Hobelspänne	290
Das Turiner Zuckerbrod	290
Das neapolitanische Pistazienbrod	291
Die Zimmet = Körselen	291
Die Gewürz = Täferln	292
Magenstärkendes Konfect	292

Schnee vom Zucker	293
Ansäuerlichte Morsellen	293
Rothc Zuckerinorsellen	294

Verschiedene Früchte aus der Mandel- maße zu machen.

A pfel oder Birnen.	294
Castanien	295
Erdbeere	295
Von gegoffenen Bildern, Konserven und Farben	296
Die weiße Conserva	297
Violett Conserva	297
Rothc Conserva	297
Chokolade Conserva	298

V o n F a r b e n .

Gewöhnlich rothe von Tournefol	298
Eine andere rothe	298
Braunrothe	299
Violettfarbe.	299
Gelbe Farbe	299
Goldgelbe Farbe	299
Grasgrüne.	299
