

REGISTER

in arithmetischer Reihenfolge.

	Seite		Seite
Assietten.			
Arme Ritter	56	Faschkrapfen	62
Austern, falsche	56	Faschreif	62
Bärentatzen	56	Faschschnitten mit Trüffeln	63
Beignets	57	Fischauflauf, dänischer	63
Brotkrusten, kleine (Croûtons)	57	Fischcroquetten	64
Brotkrusten mit Fischfasch und Krebs- ragout	57	Fischschnitzchen	64
Brotkrusten mit Haché und Reis	57	Fleischkuchen	64
Brotkrusten mit Nierenschnitten	56	Fleischkuchen von Gansleber	64
Brotkrusten mit Wildgeflügel	57	Fleischkuchen von Hasen (Hasen- gateau)	65
Butterteigpastetchen	57	Fleischkuchen, russischer	65
Butterteig-Chineserpastetchen	57	Frittatenwürstchen	66
Butterteig-Dariolpastetchen	58	Galantine, kalt	66
Butterteig-Vergiltete Pastetchen	58	Galantine, warm	67
Butterteig-Vol-au-vent	58	Gansleber	67
Butterteigwürstchen (Cannellons)	58	Gansleber mit Blut	67
Canapés	58	Gansleber mit Champignons	67
Croquetten (gebackene Würstchen)	59	Gansleber, gesulzt	67
Croquetten von Erdäpfeln	59	Gansleber mit Trüffeln	67
Croquetten von Fischfasch	59	Gansleberkuchen (siehe Fleischkuchen)	68
Croquetten von Gansleber	59	Gansleberpa-tetchen (siehe Pasteten)	68
Croquetten von Kalbsbries	60	Geflügelcrème	68
Croquetten von Rebhühnern	60	Gekochte Pastetchen	68
Eingebackene Wurst	60	Gestürztes Gemüse	68
Erdäpfelcroustaden	60	Haché, garnirtes	69
Erdäpfelkoch (unterlegtes)	60	Haché von Wildgeflügel	69
Erdäpfelkräpfchen	61	Haché von Wildbret	69
Erdäpfellaibchen	61	Hirn in Aspice	70
Erdäpfel, serbische	61	Hirncotelettes	70
Erdäpfelwanneln mit Schinken	62	Hirn, gebacken	70
Falscher Stockfisch	62	Hirn, gebraten	70
Faschbecher	62	Hirn, geröstet	70
Fasch, gesulzte	62	Hirn in Muscheln	70
		Hirnpafesen	71
		Hirnwürstchen	71

	Seite		Seite
Kalbsbries, eingemacht	71	Risibisi	83
Kalbsbries, fricassirt	71	Risotto	83
Kalbsbries, gebacken	71	Ritscher	83
Kalbsbries, gebraten	71	Risolen	84
Kalbsbries, gefüllt	71	Risolen à la Villeroi	84
Kaldaunen gefüllt (Kuttelflecke)	71	Rückenmark	84
Kaldaunen in der Kruste	72	Salmi von Hasen	84
Käsekapseln	72	Salmischnitten	84
Käsesemmeln	72	Schinkenbeefsteak	85
Kisela Dahorp	73	Schinkenbrötchen	85
Leber, eingebröseln	73	Schinkenfleckerl, einfach	85
Leber, gebacken	73	Schinkenfleckerl, feine	85
Leber, geröstet	73	Schinkenkräpfchen	85
Leber, Rehleber	73	Schinkenpittah	86
Leber, Schweinsleber	74	Schöpsenkraut	86
Leber in Aspic (siehe Fasch, gesulzte)	74	Venetianerwürstchen	87
Leberkäse	74	Vögel im Neste	87
Lebervogel	74	Wanneln mit Ragout	87
Leberwanneln	74	Waranki	87
Mosaikbrötchen	74	Zaja	88
Muscheln mit Fischfülle	75	Zeafleisch	88
Muscheln mit warmer Fleischfülle	75		
Muscheln mit Krebsfülle	76	Bäckerei.	
Muscheln mit kaltem Ragout	76	Amerikanerbrod	89
Muscheln mit Sardellenfülle	76	Anisbögen	89
Nieren	77	Anisbretzeln	89
Pafesen mit Fischmilchfülle	77	Anisringe	89
Panhas	77	Anisstangerln	89
Pestetchen, französische	77	Bärenbratzen aus Grillage	90
Pastetchen, Lyoner	78	Bauernkrapfen	90
Pastetchen à la reine	78	Baumkuche	90
Pastetchen von Schmarrenteig	78	Bischofbrod	91
Pastetchen mit Trüffeln	78	Biscuits, englische	91
Patscha	79	Biscuits, feine	92
Pfannenkuchen mit Fleischfülle	79	Biscuits, gewöhnliche	92
Pfannenkuchen mit Kalbfleisch und Schwämmen	79	Biscuitbögen	92
Pfannenkuchen mit Wildbrathaché	80	Biscuitbögen, anderer Art	92
Pilav	80	Biscuitbrod	93
Polnische Brötchen	81	Biscuitkipferln	93
Rahmpudding	81	Biscuitroulade	93
Reiskranz	81	Blitzkuchen	93
Reis mit Kalbfleisch	81	Bonbons mit Anis	94
Reis mit Kalbsnieren	82	Bonbons mit anderem Geschmack	94
Reismeridon	82	Bonbons, Eibischzeltchen	94
Reismeridon in Butterteig	82	Bonbons, Erdbeerpastillen	95
Reispastetchen	82	Bonbons, Mandelkugeln	95
		Bonbons, Pralinés	95

	Seite		Seite
Bretzeln, einfache	96	Halbmonde von Bröselteig	107
Bretzeln, Ursuliner	96	Haselnussbrot	107
Bretzeln, feine, von Butter	96	Haselnussbusserln	107
Bretzeln, feine, von Chocolate	96	Haselnussmakronen	108
Bretzeln, feine, von Mandeln	96	Haselnussstangen	108
Bretzeln, feine von Vanille	97	Haselnusschnitten	108
Bricelés	97	Hobelspäne	108
Brieflein	97	Hobelspäne von Windmasse	109
Butterbögen	97	Hohlhippen	109
Butterteigpastetchen mit Obstfülle	98	Honigbrot	109
Catalanibrot	98	Honigbrötchen	109
Chocoladebiscuit	98	Honigbusserl	109
Chocoladebusserln	98	Honigschifteln	110
Chocoladekräpfchen	99	Husarenkräpfchen	110
Chocoladeroulade	99	Indianerkrapfen	110
Chocoladeschifteln	99	Ingwerkräpfchen	110
Chocoladeschnitten	99	Jägerschnitten	110
Cigarren	100	Kaffeekräpfchen	111
Citronatkuchen	100	Kaiserbrot	111
Citronenschnitten	100	Kapuzinerkuchen	111
Crèmekräpfchen	100	Karlsbaderbretzeln	111
Crèmeschnitten	100	Karten	112
Crèmeschnitten mit Gries	101	Kastanien, faschirte	112
Damenkräpfchen	101	Kastanienstangen	113
Dattelnstangen	101	Kastanienwürstchen	113
Dotterkräpfchen	101	Kirschenkuchen	113
Eiskräpfchen	101	Kirschenkuchen mit Obers	113
Engelskuchen	102	Kirschenkuchen, saftiger	113
Engländer	102	Kolatschen	113
Englisches Theebrot	102	Königskuchen	114
Erdäpfelkräpfchen	102	Krapfen von Winterteig	114
Esterházy-Schnitten	103	Kreidenknödel	114
Falsche Butterschnitten	103	Kringl	114
Falsche Salami	103	Kuchen von Kartoffelmehl	115
Früchtenbrot	103	Kuchen mit Reis	115
Früchtenkräpfchen	104	Lebkuchen, Nürnberger	115
Früchtenkuchen, einfacher	104	Lebkuchen, Nürnberger, anderer Art	116
Früchtenkuchen, schwarzer	104	Lebkuchen, alte, echte Vorschrift	116
Früchtenschnitten	105	Lekerlis de Bäte	116
Geduldbiscuits	105	Linzerkräpfchen	117
Gefüllte Stangerl	105	Magdalenenbrot	117
Gefüllte Stangerl von Windmasse	105	Mailänderkrapfen	117
Gekochte Windmasse	105	Mailänderschnitten	117
Genueser Schnitten	106	Makronen, gefüllte	118
Gewürzkräpfchen	106	Mandel-Bauernkrapfen	118
Glasirte Biscuitschnitten	106	Mandelbiscuits	118
Glasirte Würfel	107	Mandelbögen	119

	Seite		Seite
Mandelbögen von warmer Masse	119	Pfeffernüsse, Nürnberger	131
Mandelbretzeln	119	Pfirsichconfect	131
Mandelbrot	119	Pfirsichkuchen	131
Mandelbrot, einfach	120	Pignolienschnitten	131
Mandelnbusserln	120	Pignolienschnitten	131
Mandeln, gebackene	120	Polnischer Kuchen	132
Mandelgrillage	120	Prophetenkuchen	132
Mandelkapseln	121	Pumpernickel	132
Mandelkarten	121	Quittenstangerln	132
Mandelkipfel	121	Rachat	133
Mandelkräpfchen, braune	121	Ravani	133
Mandelmakronen	122	Reichenauer Zwieback	133
Mandelschnitten	122	Ringe von braunen Mandeln	134
Mandelstritzel ohne Ei	122	Rumbögen	134
Mandelstritzel von mürbem Teig	122	Rumschnitten	134
Mandoletti	123	Salsenaugen	134
Mandolini	123	Salsenbögen	135
Marillenzelten	123	Salsenbretzeln	135
Marzipan	123	Sandküchlein	135
Marzipan, Berliner	123	Schaumrollen	135
Marzipan, italienischer	124	Schüsselchen	135
Marzipan mit Mehl	124	Schwedisches Brot	136
Marzipan, polnischer	124	Skamitze	136
Marzipan, Villacher	125	Spanische Winde	136
Mazarins	125	Spongekuchen	136
Metternich-Schnitten	125	Theebuchstaben	137
Moskowiterbrot	125	Ulmerkuchen	137
Muscazonen, harte	126	Ungarisches Brot	137
Muscazonen, weiche	126	Vanillebusserln	137
Napoleon-Brot	126	Vanillebutter	137
Napoleon-Brot, anderer Art	126	Vanillekipferln	138
Natronkuchen	126	Vanilleschiffeln	138
Nonnenkräpfchen	127	Waffeln	138
Nougat	127	Weichselkuchen	138
Nussbrot	127	Windbäckerei	139
Nusskräpfchen	128	Windbäckerei anderer Art	139
Nusskräpfchen, gefüllte	128	Windbeutel	139
Nusschiffeln	128	Wirtschaftskipferl	140
Nussstangerln	129	Zahnstocher	140
Orangenbrot	129	Zimmbretzeln	140
Orangenbusserln	129	Zimmtstangerln	140
Orangenschiffeln	129	Zuckerbretzeln	140
Orangenschnitten	129	Zuckerkipferl	141
Papagonierschiffeln	130	Zuckerzeltchen	141
Pariserstangerln	130	Zwieback	141
Patiencebäckerei	130	Zwieback, Grazer	142
Pfeffernüsse, gewöhnliche	130	Zwieback, schwarzer	142

	Seite		Seite
Chaudeaux.		Johannisbeeren, glasierte	151
Chaudeau, einfacher	142	Melonencompot	152
Chaudeau, an'lerer Art	142	Melonen, gefrorene	152
Englischer Chaudeau	143	Orangen, Compot	152
Himbeerchaudeau	143	Orangen, glasierte	153
Orangenchaudeau	143	Orangensalat (italienischer)	153
Unterlegter Chaudeau mit Biscuit	143	Pfirsiche, gefrorene (amerikanisch)	153
Unterlegter Chaudeau mit Pfirsichen	143	Quitten, gesulzte	153
Chaudeaux, gesulzte	144	Traubenmus	154
Chaudeaux, gesulzte, mit verschie-		Triett von Himbeeren	154
denem Geschmack	144	Triett von Wein	154
Punschkäse	144	Weichselpfeffer	154
Whips (englisch)	144	Zwetschkenpfeffer	155
Compote.		Crèmes.	
Ananascompot	145	Crémebereitung	155
Apfelmus	146	Crèmeconsommé	155
Aepfel, gebraten	146	Crème, kalte	156
Aepfel, gedünstet	146	Crème, genannt Alpenbutter	156
Aepfel, gedünstet, mit Gelée	146	Crème mit Chocolate	156
Aepfel, gesulzte	146	Crème mit Orangengeschmack	156
Birnen, gedünstete	147	Crème, unterlegte, mit Biscuits	156
Compote von frischen Beeren	147	Crème, unterlegte, mit Obst	156
Compote von Erd- und Himbeeren	147	Crème mit Vanille	157
Compot von Heidelbeeren, schwarze	147	Crèmes, gesulzte	157
Compot von Hollunder	147	Gesulzte Caramelcrème	157
Compot von Johannisbeeren	148	Gesulzte Crème mit Eierschaum	157
Compot von Stachelbeeren	148	Gesulzte Crème mit Schneenocken	157
Compot von Preiselbeeren	148	Gesulzte Haselnusserème	158
Compot von gemischten Beeren	148	Gesulzte holländische Crème	158
Compot von Prünellen	148	Gesulzte holsteiner Crème	158
Compot von frischen Feigen	148	Gesulzte Kaffeeocrème	158
Compote von eingesotteten Früchten	149	Gesulzte Marillencrème	159
Compot von gemischtem Obst	149	Gesulzte Quittencrème	159
Compote von gedörrtem Obst	149	Gesulzte russische Crème	159
Compote von Steinobst	150	Gesulzte Schweizermilch	160
Compot von Kirschen	150	Gesulzte Vanilleocrème mit Hohlhippen	160
Compot von Marillen	150	Ananasschaum	160
Compot von Pfirsichen	150	Chocoladeschaum	160
Compot von Reine-Claudes	150	Indischer Punschschaum	161
Compot von Weichseln	150	Kaffeeschaum	161
Compot von Zwetschken	150	Marillenschaum (Soufflée)	161
Erdbeerkaltschale	150	Nusschaum	162
Französischer Compot	151	Obersschaum mit verschiedenen Zu-	
Früchte, gesulzte	151	thaten	162
Heidelbeermus	151	Obersschaum mit Caramel	162
		Obersschaum mit Beeren	162

	Seite
Obersschaum mit Haselnüssen	162
Obersschaum mit Kastanien	162
Obersschaum mit Liqueur	162
Obersschaum mit Mandeln	163
Obersschaum mit Vanille	163
Ob-schaum mit Obers	163
Pflirsichschaum	163
Pistazienschaum	163
Römischer Punschschaum	164
Schaum mit gedünsteten Früchten	164
Schaum von rohem Obst	164
Tricolore	164
Tutti-Frutti	165
Verschiedene Crèmes in der Kruste	165

Eierspeisen.

Eier	165
Eier sieden, hart	166
Eier sieden, kernweich	166
Eier sieden, weich	166
Eierfärben	166
Eier mit Caviar	166
Eier, gefüllte	167
Eier, gefüllte, auf Speck gebraten	167
Eierkuchen von Obers	167
Eierkuchen von saurem Rahm	167
Eierkuchen, französischer (Omelette)	168
Eierkuchen, französischer, mit Ragout	168
Eierkuchen, französischer, mit Schin- ken	168
Eierkuchen mit Weissbrotschnitten (sächsisch)	168
Eier, rothe	169
Eierspeise, gewöhnliche	169
Eierspeise, französische	169
Eierspeiskräpfchen	169
Eierspeise mit Krebsen	169
Eierspeise mit Schinken	169
Eierspeise mit Schwämmen und Bries	170
Eierspeise mit Trüffeln	170
Fondue	170
Holländische Eierspeise	170
Ochsenaugen	171
Spiegeleier	171
Verlorene Eier	171

Fische.

	Seite
Aal, gekocht	171
Aal mit Krebsbutter	172
Aal, auf dem Roste gebraten	172
Aal, marinirter	172
Aal, marinirter, in Aspic	173
Aesche, gebacken	173
Barbe, gebacken	173
Barbe, gebraten	173
Barbe, gesotten	173
Fische, abgeschmalzen	174
Fische, abgesotten	174
Fischcroquetten	174
Fische mit Essig und Oel	174
Fischfasch	174
Fische, gebacken	174
Fische, gebraten	175
Fische, gebraten mit pikanter Sauce	175
Fische, gesulzt	176
Fische mit kalter Sauce	176
Fischleber	177
Fische mit Mayonnaise	177
Fischpastete	177
Fischpörkelt	177
Fische mit Rahmsauce	178
Fischsalat	178
Fischschnitze	178
Fischschnitze mit Kapern	180
Fischschnitze mit Limonensaft	180
Fischschnitze mit Sardellensauce	180
Fischschnitze mit Trüffeln	180
Fischschnitze mit Wein	180
Fischspeise von verschiedenen Fischen	180
Fische mit warmer Sauce	180
Fogosch mit Butter	180
Fogosch, kalt	181
Forellen, blau gesotten	181
Forellen in Olivensauce	182
Grundeln, gebacken	182
Häringe, eingesalzen, gebraten	182
Häringe, eingesalzen, kalt	183
Häring, Ostseehäring	183
Häringe, frische, gebacken	183
Häringe, frische, gebraten	183
Häringe, frische, mit Senfsauce	183

	Seite
Häringe, gefüllte (Milchner)	183
Häringskönig	183
Häringsalat	184
Hecht, abgesotten	184
Hecht mit englischer Sauce	184
Hecht, gebacken	185
Hecht, gebraten	185
Hecht, gesulzt	185
Hecht mit Oelsauce	186
Huchen	186
Kabeljau	186
Kabeljau, gebacken	186
Karpfen als Blaufisch (böhmisch)	186
Karpfen, gebacken	187
Karpfen, gefüllt	188
Karpfen auf polnische Art	188
Kieler Sprotten	188
Lachs, abgesotten	189
Lachs, gebraten	189
Lachs, geräuchert	190
Lachsfilet	190
Lachs in Oelsauce	190
Lachsreste	191
Lachs mit Ragout	191
Lachs mit Rothweinsauce	191
Lachsschnitten mit Caviarsauce	191
Meerfische mit heisser Butter	192
Meerfische, gebraten	192
Paprikafisch	192
Paprikafisch, echt ungarisch	192
Saibling	193
Sardellen, gebacken	193
Sardellen, gebraten	193
Sardinen	193
Schellfisch, abgesotten	193
Schellfisch, gesulzt	194
Seeforellen, abgesotten	194
Seeforellen mit Ragout	194
Seezungen, gebacken	194
Seezungen, gebraten	194
Steinbutt	194
Stockfisch, abgesotten	195
Stockfisch auf Kapuzinerart	195
Stockfisch auf Venetianisch	195
Stöhr mit Kapernsauce	195
Wels	196
Zander au gratin	196

Frösche.

	Seite
Froschkeulen, abgesotten	193
Froschkeulen in Buttersauce	197
Froschcotelettes	197
Froschcotelettes, einfach gebacken	197
Ragout von Froschkeulen	197

Früchte.

Alkermessaft	198
Ananas in Dunst	198
Ananassaft	198
Ananas in Zucker	198
Amarellen in Dunst	198
Amarellenfleisch	198
Amarellensaft	198
Apfelgelée	200
Apfelkäse	200
Apfelkraut, rheinisches	200
Apfelsalse	201
Berberitzensaft	201
Birnen in Dunst	201
Birnen in Essig	201
Birnen, verzuckert	202
Corneliuskirschen in Dunst	202
Corneliuskirschensalse (Dirndl)	202
Dulzatz von Ananas	202
Dulzatz von Beeren	202
Dulzatz von Cedern	203
Dulzatz von Erdbeeren	203
Dulzatz von Kirschenäpfeln	203
Dulzatz von Steinobst	203
Dulzatz von Weichseln	204
Dulzatz von Weintrauben	204
Erdbeeren in Dunst	204
Erdbeerensaft, gekocht	204
Erdbeerensaft, ungekocht	204
Feigen in Zucker	205
Früchte in Essig	205
Geschälte Früchte zu trocknen	205
Granatapfelsaft	206
Heidelbeeren	206
Heidelbeersaft	206
Himbeeren in Dunst	206
Himbeersaft, gegobren	207
Himbeersaft, ungekocht	207

	Seite		Seite
Himbeersalse	207	Ribiselwein	223
Himbeeren in Zucker	207	Ribisel, verzuckerte	223
Hagebutten in Dunst	208	Ribisel in Zucker	224
Hagebuttensalse	208	Rosensalse	224
Kirschen in Dunst	208	Rumobst	224
Kirschen in Flaschen	208	Scherbet	225
Kirschenfleisch	209	Senfrüchte	225
Kirschensaft	209	Spinattropfen	226
Kirschen in Zucker	209	Spitzwegerichsaft	226
Marillen in Dunst	209	Stachelbeeren in Dunst	226
Marillensalse	210	Stachelbeergelée	226
Marillensalse, Bozener	210	Stachelbeeren in Zucker	227
Marillen, verzuckerte	210	Tutti-Frutti, italienisch	227
Marillen in Zucker	211	Veilchengelée	228
Melonen	211	Weichseln in Dunst	228
Melonen in Dunst	211	Weichseln in Essig	228
Melonenfleisch	212	Weichselfleisch	228
Melonen in Zucker	212	Weichselfaft	228
Nüsse	212	Weichseln in Zucker	228
Obst aufzubewahren	213	Weinmost	229
Obst zu trocknen	215	Weintraubengelée	229
Orangensaft	216	Weintrauben in Zucker	229
Orangensalse	216	Zwetschken in Dunst	229
Orangensalse, Solchmarmelade	216	Zwetschken in Essig	230
Orangenspalten in Zucker	216	Zwetschkenröster	230
Pfirsiche in Dunst	217	Zwetschken in Zucker	230
Pfirsichgelée	217		
Pfirsichkäse (Persikade)	217		
Pfirsichsalse	218		
Pfirsiche in Zucker	218		
Preiselbeeren	218		
Preiselbeeren, deutsche Art	218		
Quittengelée	219		
Quittenkäse	219		
Quittensaft	219		
Quittensalse	220		
Quittenpastillen	220		
Quitten in Zucker	220		
Reine-Claudes in Branntwein	220		
Reine-Claudes in Dunst	221		
Reine-Claudes in Zucker	221		
Ribisel in Dunst	221		
Ribisel in Essig	221		
Ribiseligelée	222		
Ribiselsaft	222		
Ribiselsalse	223		
Ribiselsalse, passirt	223		
		Geflügel.	
		Ente	231
		Ente, eingemacht	231
		Ente, gebraten	232
		Ente, gedünstet	232
		Ente, gefüllt	232
		Entensuppe	233
		Ente als Wildente	233
		Gans	233
		Gans, braisirt	233
		Gans, gebraten	234
		Gans, gefüllt	234
		Gans mit Kraut	234
		Gans mit Pfeffermünzsauce	235
		Gänseblut	235
		Gänsebrust, gebeizt	236
		Gänsebrust, gebraten	236
		Gänsebrust, gespickt	236
		Gänsebrust, pommerische	236

	Seite		Seite
Bohnen, reife, Suppe	258	Erdäpfel, gebraten	265
Bohnschoten, abgeschmalzen	258	Erdäpfel, gefüllt	265
Bohnschoten in Buttersauce	259	Erdäpfel, geröstet (Schmarren)	265
Bohnschoten, eingebrannt	259	Erdäpfelkipfel	266
Bohnschoten, englisch	259	Erdäpfel, Klosterkartoffeln	266
Bohnschoten, französisch	259	Erdäpfelknödel	266
Bohnschoten, gedünstet	259	Erdäpfelkröpfchen	266
Bohnschotensalat	259	Erdäpfelmehlspeisen	266
Bohnschoten conserviren, in Essig	260	Erdäpfelpurée	266
Bohnschoten conserviren, ge-		Erdäpfel, rheinische Art	266
trocknet	260	Erdäpfelrohscheiben	266
Bohnschoten conserviren, mit		Erdäpfelsalat	267
Salz	260	Erdäpfelsaucen	267
Bocksbart in Buttersauce	260	Erdäpfelsterz	267
Bocksbart, eingebrannt	260	Erdäpfelsterz, feiner	267
Carfiol, abgeschmalzen	261	Erdäpfelstrudel	267
Carfiol au gratin	261	Erdäpfelwürfel	267
Carfiol à la hollandaise	261	Erdartischocken	267
Carfiol in Buttersauce	261	Gemüse à la jardinière	267
Carfiol, gebacken	261	Gurken, gedünstet	267
Carfiol mit Parmesan	261	Gurken zum Garniren	268
Carfiol, römischer	261	Gurken, gefüllt	268
Carfiolsalat	261	Gurkensalat	268
Carfiolsuppe	261	Gurkensauce	268
Carfiol conserviren, in Dunst	262	Gurken conserviren, englisch	268
Carfiol conserviren, in Essig	262	Gurken conserviren, in Essig	268
Erbsen, grüne, in Buttersauce	262	Gurken conserviren, russisch	269
Erbsen, grüne, eingebrannt	262	Gurken conserviren, Salzgurken	269
Erbsen, grüne, englisch	262	Gurken conserviren, Senfgurken	270
Erbsen, grüne, gedünstet	262	Kardi oder Kardonnen, abgeschmalzen	270
Erbsen, grüne, Suppe	262	Kardi oder Kardonnen, gedünstet	270
Erbsen, grüne, conserviren, in Dunst	263	Kardi oder Kardonnen, Purée	271
Erbsen, grüne, conserviren, getrocknet	263	Carfiol, siehe Carfiol.	
Erbsen, reife, abgeschmalzen	263	Kascha	271
Erbsen, reife, Brühe	263	Kastanien, Purée	271
Erbsen, reife, eingebrannt	263	Kohl, eingebrannt	271
Erbsen, reife, Koch	263	Kohl, gedünstet	271
Erbsen, reife, Purée	264	Kohl, gefüllt	272
Erbsen, reife, Suppe	264	Kohl, gestürzt	272
Erbsenschoten	264	Kohl, Würstchen	272
Erdäpfel, abgeschmalzen	264	Kohl, blauer	272
Erdäpfel à la Lyonnaise	264	Kohlpflanzen	273
Erdäpfel à la maître d'hôtel	264	Kohlrüben, eingebrannt	273
Erdäpfel mit Butter	264	Kohlrüben, gedünstet	273
Erdäpfel, eingebrannt	264	Kohlrüben, gefüllt	273
Erdäpfel, englische Art	265	Kohlsprossen, abgeschmalzen	274
Erdäpfel, gebacken	265	Kohlsprossen in Buttersauce	274

	Seite		Seite
Kohlsprossen, gedünstet	274	Paradeis conserviren, in Essig, un-	
Kraut, eingebrannt	274	garisch	284
Kraut, gedünstet	274	Paradeis conserviren, grüne, un-	
Kraut gefüllt	274	garisch	284
Kraut mit Dillen	275	Paradeis conserviren, als Pasta, ita-	
Krautsalat	275	lienisch	284
Krautstrudel	275	Paradeis conserviren, als Salse	285
Kraut einzusäuern	275	Polenta (Kukuruzgries)	285
Kraut, rothes, eingebrannt	276	Radieschen	285
Kraut, rothes, gedünstet	276	Rettigsalat	285
Kraut, saures, eingebrannt	277	Ragout macedoine	285
Kraut saures, gedünstet	277	Reis, gedünstet	286
Kraut, saures, zu Wildgeflügel	277	Reisspeisen mit Fleisch	287
Kraut, saures, als Garnirung	277	Reisspeisen, süsse	287
Kraut, saures, mit Paprika	277	Reissuppe	287
Kräuter, feine	277	Rüben, gelbe, gedünstet	287
Kräuter, Gewürzkräuter	277	Rüben, gelbe, grössere	287
Kräuter, Salbei, Pfefferminze	278	Rüben, gelbe, als Purée	287
Kräuterbutter	278	Rüben, rothe, in Essig	287
Kräutersuppe	278	Rüben, rothe, gedünstet	288
Kürbis, abgeschmalzen	278	Rüben, rothe, Suppe (Barszcz)	288
Kürbis, eingebrannt	278	Rüben, weisse	288
Kürbis, eingesäuert	278	Rüben, weisse, einzusäuern	288
Kürbis, gedünstet	278	Rüben, weisse, saure, eingebrannt	288
Kürbis, gefüllt	278	Rüben, weisse, saure, gedünstet	288
Kürbissalat	279	Salat, abgeschmalzen	289
Kürbis als Pastete	279	Salat in Buttersauce	289
Kürbis conserviren	279	Salat, Winterendivien	279
Leipziger Allerlei	279	Salat, sauer	289
Linsen, abgeschmalzen	281	Sauerampfer-Purée	289
Linsen, eingebrannt	281	Sauerampfer-Sauce	289
Linsenpuree	281	Schwarzwurzeln, abgeschmalzen	289
Linsensalat	281	Schwarzwurzeln, gebacken	289
Linsensuppe	281	Schwämme, Brätlinge	290
Maiskolben (Kukuruz)	281	Schwämme, Champignons	290
Maiskolben in Essig	281	Schwämme, Champignonpurée	290
Mangold	282	Schwämme, Morcheln, gedünstet	290
Melanzoni	282	Schwämme, Morcheln, gefüllt	290
Melanzoni, rumänisch	282	Schwämme, Morcheln, getrocknet	291
Mixed-Pickles	282	Schwämme, Nelken	291
Möhren	283	Schwämme, Pilze	291
Paprika, eingelegt	283	Schwämme, Pilze, gebacken	291
Paprika, gefüllt	283	Schwämme, Pilze, gefüllt	291
Paradeis (Tomaten), gefüllt	283	Schwämme, Schwammbaché	292
Paradeis, Mailänder Art	283	Schwämme, Schwammlaibchen	292
Paradeissauce	283	Schwämme, Schwammpurée	292
Paradeis conserviren, in Essig	284	Schwämme, Schwammsauce	292

	Seite		Seite
Schwämme, Schwammsuppe	292	Geräucherte Würste, Schwarten-	
Schwämme conserviren, in Dunst	292	wurst	301
Schwämme conserviren, in Essig	293	Geräucherte Würste, Selchwürstchen	301
Schwämme conserviren, getrocknet	293	Geräucherte Zunge, kalt	302
Sellerie, gefüllt	293	Geräucherte Zunge, warm	302
Sellerie, Salat	293	Rauchfleisch à la hâte	302
Spargel, abgescmalzen	293	Rauchfleisch auf Hamburger Art	303
Spargel, belgisch	294		
Spargel in Buttersauce	294		
Spargelsalat	294		
Spargelsuppe	294		
Spargel conserviren, in Dunst	294		
Spargel conserviren, in Essig	294		
Spinat, eingebrannt	294		
Spinat, französisch	295		
Spinat, italienisch	295		
Trüffeln, gefüllt	295		
Trüffelsauce	295		
Trüffelconserven	295		
Ungarisches Gemüse	295		
Zea, gedünstet	296		
Zea mit Kraut	296		
Zwiebel, gedünstet	296		
Zwiebel, gefüllt	296		
Zwiebelpurée	296		
Zwiebelsauce	296		
Zwiebel, weisse	296		
Zwiebel conserviren	296		
Zwiebel conserviren, in Essig	297		
Geräuchertes Fleisch.			
Einpökeln und Räuchern	297		
Gepökelte Zunge, ungarisch	298		
Geräuchertes Fleisch kochen	299		
Geräucherte Gänsebrust	299		
Geräucherter Rehshlängel	300		
Geräuchertes Rindfleisch	300		
Geräucherter Schinken	300		
Geräuchertes Schweinefleisch	300		
Geräucherte Würste	301		
Geräucherte Würste, Bratwürste	301		
Geräucherte Würste, Cervelat	301		
Geräucherte Würste, Krainer	301		
Geräucherte Würste, Presswürste etc.	301		
Geräucherte Würste, Rothwurst	301		
Geräucherte Würste, Salami	301		
		Getränke.	
		Bischof, kalt	303
		Bischof, warm	303
		Bowle mit Ananas	303
		Bowle mit Erdbeeren	303
		Bowle mit Himbeeren	304
		Bowle mit Orangen	304
		Bowle mit Pfirsichen	304
		Cacao	304
		Chocolade, kalt	304
		Chocolade, warm	305
		Chocolade à la française	305
		Chocolade mit Wasser	305
		Cardinal	305
		Getränke mit Obstsäften	305
		Glühwein	305
		Grog	306
		Hoppelpoppel	306
		Kaffee	306
		Kaffee, Bauernkaffee	308
		Kaffe-Essenz	308
		Kaffee mit Milch und Obers	308
		Kaffee auf türkische Art	309
		Kaffee, kalt	309
		Krambambuli (Jägerpunsch)	309
		Limonade, kalt	309
		Limonade, warm	309
		Maitrank	310
		Mandelmilch	310
		Nektar	310
		Orangade	310
		Punsch mit Eiern	311
		Punsch, einfacher	311
		Punschessenz	311
		Punsch, kalt	311
		Punsch, Königs	311
		Punsch, Mecklenburger	312
		Punsch von Wein	312

	Seite
Sherry Kobler	312
Sorbet	312
Thee	312
Thee (Tschai)	313
Thee von isländischem Moos	313
Thee von gewöhnlichen Medicinal- kräutern	333

Hammelfleisch.

Hammeltotelettes	314
Hammeltotelettes à l'anglaise	314
Hammeltotelettes, belgisch	314
Hammeltotelettes, einfach gebraten	314
Hammeltotelettes, eingebrösel	314
Hammeltotelettes, gespickt	315
Hammeltotelettes mit Paprika	315
Hammeltotelettes mit Paradeis	315
Hammeltotelettes mit Parmesan	315
Hammeltotelettes à la Nelson	315
Hammeltotelettes mit Sauce	315
Hammelfleisch mit Bohnen	315
Hammelfleisch, gedämpft (preussisch)	316
Hammelfleisch, gedünstet (nord- deutsch)	316
Hammelfleisch, gesotten	316
Hammelfleisch mit Paprika	316
Hammelrücken, gebraten	316
Hammelrücken, gedünstet	317
Hammelrücken, gerollt	317
Hammelschlägel, abgesotten	317
Hammelschlägel, belgisch	317
Hammelschlägel, französisch	318
Hammelschlägel, gebraten	318
Hammelschlägel, gedünstet	318
Hammelschlägel, gefüllt	318
Hammelschlägel, geschmort (Berliner)	319
Hammelschlägel mit Paradeis	319
Hammelschlägel mit pikanter Sauce	319
Hammelschlägel, siebenbürgisch	320
Hammelschlägel mit spanischer Sauce	320
Hammelschlägelreste	320
Hammelschlägel als Wildbret	321
Jacnin (bosnisch)	321
Münchener Braten	321
Pilav	321
Pörkelt	321

Kalbfleisch.

	Seite
Kalbsbries	322
Kalbsbrust, einfach gefüllt	322
Kalbsbrust mit Krebsfülle	322
Kalbsbrust mit Maccaroni	322
Kalbsbrust mit Paradeis	322
Kalbscotelettes, eingebrösel	323
Kalbscotelettes, faschirt	323
Kalbscotelettes, französisch	323
Kalbscotelettes, gebraten	323
Kalbscotelettes, gespickt	324
Kalbscotelettes im Schlafrock	324
Kalbsfaschbereitung	324
Kalbsfasch als Reif	324
Kalbfleisch, abgesotten	324
Kalbfleisch, eingemacht	324
Kalbfleisch mit Kapern	325
Kalbfleisch mit Rahm	325
Kalbsfricandeau	325
Kalbsfüsse, gebacken	325
Kalbsfüsse, gesulzt	326
Kalbsgulyas	326
Kalbslaché	326
Kalshirn	326
Kalbskopf	326
Kalbskopfschnitzel	327
Kalbsleber, Faschbereitung	327
Kalbsleberspeisen	327
Kalbsleberwürste	327
Kalbsnieren	327
Kalbsmilz als Schnepfenmus	327
Kalbsnuss	328
Kalbsragout	328
Kalbsragoutsuppe	328
Kalbsroulade	328
Kalbsseiben	328
Kalbsschlägel, gebeizt	329
Kalbsschlägel, gebraten	329
Kalbsschlägel, niederländisch	329
Kalbschlägelreste	329
Kalbsschlägel mit Sardellen	329
Kalbsschlägel, spanisch	330
Kalbsschlägel als Thunfisch	330
Kalbschnitzel à la Elisabeth	330
Kalbschnitzel, eingebrösel	330
Kalbschnitzel, gespickt	330

	Seite
Kalbsschnitzel, Kaiserschnitzel . . .	331
Kalbsschnitzel, Paprikaschnitzel . . .	331
Kalbsschnitzel, Pariserschnitzel . . .	331
Kalbsschnitzel mit Schwämmen . . .	331
Kalbsschnitzel mit Trüffeln . . .	331
Kalbsschnitzel, ungarisch . . .	332
Kalbsschnitzel, Wiener Naturschnitzel	332
Kalbschulter à la Bourgeoise . . .	332
Kalbssteak . . .	332
Kälberne Vögel . . .	332
Kalbszunge mit Limonensaft . . .	333
Kalbszunge, französisch . . .	333
Nierenbraten . . .	333
Nierenbraten, gerollt . . .	333
Nierenbraten, kalt . . .	333
Nierenbraten mit Milch . . .	333
Ungarisches Pörkelt . . .	334

Kaninchen.

Kaninchen, einfach eingemacht . . .	334
Kaninchen, gebacken . . .	334
Kaninchen, gebraten, englisch . . .	335
Kaninchen mit Paprika . . .	335
Kaninchenpfeffer . . .	335
Kaninchenragout . . .	336
Kaninchen mit Rahmsauce . . .	337
Kaninchensuppe . . .	337
Kaninchen als Wildbret . . .	337

Lammfleisch.

Lammsbrust . . .	337
Lammsbrust auf Hamburger Art . . .	337
Lammscotelettes, gebacken . . .	337
Lammscotelettes, gebraten . . .	337
Lammscotelettes mit Paprika . . .	337
Lammscotelettes mit Pfeffer . . .	337
Lammscotelettes mit Sardellen . . .	337
Lammscotelettes im Schlatrock . . .	338
Lammfleisch, abgesotten . . .	338
Lammfleisch im Blute . . .	338
Lammfleisch mit Champignons . . .	338
Lammfleisch, eingemacht . . .	338
Lammfleisch, gebacken . . .	338
Lammfleisch, gebraten . . .	339

	Seite
Lammfleisch, gedünstet . . .	339
Lammfleisch à la jardinière . . .	339
Lammfleisch mit Paprika . . .	339
Lammfleisch im Saft . . .	339
Lammsfüsse, gebacken . . .	340
Lammsfüsse, gefüllt . . .	340
Lammsroulade . . .	340
Lammsrücken mit Bröseln . . .	340
Lammsrücken, gespickt . . .	340
Lammsschlägel, gebraten . . .	341
Lammsschlägel, gefüllt . . .	341
Lammsschlägel mit Sardellen . . .	341
Lammsschulter . . .	341

Liqueure.

Alpenkräuterliqueur . . .	342
Ananascrème . . .	342
Anisliqueur . . .	342
Benedictinerliqueur . . .	343
Chartreuse . . .	343
Curaçao, einfacher . . .	343
Curaçao, feiner . . .	345
Erdbeerliqueur . . .	344
Farbstoff für Liqueure . . .	344
Fichtennadelgeist . . .	345
Fichtennadelliqueur . . .	345
Haselnusscrème . . .	345
Jagdliqueur . . .	345
Kaffee liqueur . . .	345
Klostergeist . . .	346
Kümmelgeist . . .	346
Kümmel liqueur . . .	346
Maraschino . . .	347
Nussbitter . . .	347
Nuss liqueur . . .	347
Orangenliqueur . . .	347
Punschessenz . . .	347
Quittenliqueur . . .	348
Rosoglio . . .	348
Rostopschin . . .	348
Rum . . .	348
Vanille liqueur . . .	349
Wachholdergeist . . .	349
Wachholder liqueur . . .	349
Weichselgeist . . .	349
Weichsel liqueur . . .	350

	Seite		Seite
Mehlspeisen.		Brandteigkipferln	362
Almkoch	351	Brandteigkräpfchen	362
Almsäuerlinge	351	Brandteigspritzstrauben	362
Ananasauflauf	351	Brandteigspritzstrauben von Wasser-	
Ananasbrot	351	teig	363
Apfelkoch, einfach	351	Brandteigstrauben	363
Apfelkoch, feines	351	Brioche	363
Apfelkoch von gebackenen Aepfeln	351	Brotkoch	363
Apfelkoch mit Salse	352	Brotkoch von Grahambrot	364
Apfelkuchen von Bröselteig	352	Brotpudding	364
Apfelkuchen, englische Art	352	Bröselteig	364
Apfelkuchen mit Rum	353	Butternudeln	364
Apfelkuchen, polnisch	353	Butterteig	365
Apfelkuchen, spanischer	353	Butterteigkräpfchen	365
Apfelmandel (Charlotte)	353	Butterteigschnitten	365
Apfel im Schlafrock	353	Butterteigschnitten mit Mandeln	366
Apfelschnitten	354	Cabinetspudding, kalt	366
Apfelschnitten, englische Art	354	Cabinetspudding, warm	366
Apfelstrudel von ausgezogenem Teig	354	Caramelauflauf	366
Apfelstrudel von Butterteig	355	Caramelkoch	366
Apfelstrudel von mürbem Teig	355	Chaudeauauflauf	366
Apfelstrudel, ungarisch	355	Chaudeauauflauf, unterlegt	367
Aprikosenpudding, polnisch	356	Chocoladeauflauf	368
Aristokratenkoch	356	Chocoladekoch	368
Auflauf von Hafergrütze	356	Chocoladekoch mit Bröseln	368
Auflauf von Tapioka	356	Chocoladekoch, doppelfärbig	368
Bayrische Dampfnudeln	356	Chocoladekoch, französisch	368
Bayrische Kuchlein	357	Chocoladekoch, als Mohr im Hend	368
Bayrische Schmalznudeln	358	Chocoladeschaumkoch	369
Baumwollkoch	258	Chocoladeschaumkoch ohne Dotter	369
Baumwollnudeln	358	Citronenaufauf	369
Bebert	358	Citronenkoch	369
Bergkoch	359	Citronenkuchen	369
Berlinerkuchen	359	Crémekipferl	369
Beschamelbereitung	359	Citronenkipferl, Glasur	370
Beschamelkoch	359	Crémekoch in Dunst	370
Beschamelkoch mit Caramel	359	Crémekoch, unterlegt	370
Beschamelkoch mit Chocolate	360	Crémekoch, gebacken	370
Beschamelkoch Früchtenguss	360	Crémekoch, unterlegt	370
Bettelmann	360	Crémekräpfchen, kalt	371
Biscuitkoch	360	Crémekräpfchen, warm	371
Biscuitkoch anderer Art	361	Crémekuchen	371
Biscuitkoch mit Liqueur	361	Crèmeschnitten	371
Blamagékoch	361	Crémestrudel	371
Böhmische Krapfen	361	Dalken, böhmische, gefüllte	372
Brandteigbereitung	362	Dalken, böhmische, ohne Hefe	373
		Dalken, böhmische, mit Gries	373

	Seite		Seite
Dalken, böhmische, mit Topfen . . .	373	Früchtenkuchen, sächsischer . . .	385
Dornbacherkoch	373	Früchtenkuchen, kleine	385
Dotterkoch	373	Früchtenpudding	386
Dotterkoch mit Chocolate	374	Germbretzeln	386
Dotterkoch mit Salse	374	Germbretzeln, Karlsbader	386
Ducatennudeln	374	Germbutterteig	386
Englischer Pfundkuchen (Pound-Cake)	374	Germbutterteig anderer Art	387
Erdäpfelbrot	374	Germflecken	387
Erdäpfeldalken	375	Germkipfel ohne Eier	387
Erdäpfelknödel, gefüllte	375	Germkipfel, feine	387
Erdäpfelknödel, gewöhnliche	375	Germkipfel, gewöhnliche	388
Erdäpfelknödel mit Gries	375	Germkipfel mit Rahm	388
Erdäpfelknödel, feine	375	Germknödel	388
Erdäpfelkoch	376	Germnudel in Dunst	389
Erdäpfelkoch anderer Art	376	Germnudel, gebacken	389
Erdäpfelkräpfchen, gefüllt	376	Germteig	389
Erdäpfelkräpfchen mit Hefe	376	Gerstelaufwurf	389
Erdäpfelkräpfchen mit Zucker	396	Gerstel, ausgedünstetes	389
Erdäpfelkuchen	376	Gerstel, gedünstet (Tarhonya)	389
Erdäpfelnockerln	376	Gewürzkuchen, Lübecker	390
Erdäpfelnudeln, abgeschmalzen	377	Göttermehlspeise	391
Erdäpfelnudeln, gebacken	378	Grammelkolatschen	391
Erdäpfelsterz	378	Grammelpogatscherl	391
Erdäpfelstrudel	378	Griesaufwurf	392
Erdäpfelspeisen mit Fischfülle	379	Griesknödel, abgebrannt	392
Erdbeerenkoch	379	Griesknödel, abgetrieben	392
Falsches Mandelkoch	379	Griesknödel mit Erdäpfeln	392
Faschingkrapfen	379	Griesknödel in der Suppe	392
Faschingkrapfen, abgeschlagen	379	Grieskoch	392
Faschingkrapfen, andere Art	380	Grieskräpfchen	393
Faschingkrapfen, abgetriebener feiner Krapfenteig	380	Gries in der Milch	393
Faschingkrapfen, andere Art	380	Griesnockerln in der Milch	393
Faschingkrapfen, gewöhnlicher Kra- penteig	380	Griesnockerln, geröstet	393
Flammerie	381	Griesnockerln in die Suppe	393
Fleischknödel	382	Griesnudeln	394
Fleischstrudel	382	Griesschmarren	394
Frankfurter Brenden	382	Griesstrudel	394
Französische Schnitten	383	Griesstrudel, feiner	395
Frittaten	383	Griesstrudel, gebacken	395
Frittatenkoch	383	Griesstrudel in der Suppe	395
Frittatenkoch, andere Art	384	Grütze, rothe	395
Früchtenuaufwurf	384	Gugelhupf, abgeschlagener	396
Früchtenkuchen	384	Gugelhupf, abgetriebener	396
Früchtenkuchen mit Crème	384	Gugelhupf mit Erdäpfeln	396
Früchtenkuchen, englischer	385	Gugelhupf, Kaiser	396
		Gugelhupf, Mandel	397
		Gugelhupf, Rum	397

	Seite		Seite
Gugelhupf, Wiener	397	Knödelschmarren	408
Gugelhupf ohne Hefe	397	Kolatschen, böhmische	408
Gugelhupf ohne Hefe, feiner	397	Kolatschen, feine	409
Haidenstrudel	397	Kolatschen, Karlsbader	410
Hallernudeln	398	Kolatschen von mürbem Teig	410
Halternudeln (Vorarlberg)	398	Krakauer Gebäck	410
Haselnusskoch	398	Krautfleckerln von Germteig	410
Haselnusskoch von gerösteten Hasel- nüssen	398	Krautfleckerln von Nudelteig	411
Haselnusskoch, gebacken	399	Krautstrudel	411
Hasenöhr	399	Kräuterstrudel	411
Himbeerkoch	399	Krebskoch, französisch	411
Himberkuchen	399	Krebsnudeln, gebacken	412
Hirsebrein	400	Krebsnudeln, gesotten	412
Hohenzollern-Küchlein	400	Krebspudding	412
Holländerkuchen	400	Krebsstrudel	412
Hollerstrauben	400	Krebsstrudel, gebacken	413
Kaffeeauflauf	400	Krebswanneln	413
Kaffeekoch	401	Krebswuchteln	413
Kaffeenudeln	401	Kümmelstangen	414
Kaffeepuding	401	Limonenaufwurf, französisch	414
Kaffeepudding als Mohr im Hemd	401	Limonenkoch	414
Kaiserkuchen	402	Limonenkuchen	414
Kaiserpudding	402	Loschitzer Gebäck	415
Kaiserschmarren	402	Maccaroni mit Paradeis	415
Kapuzinerknödel	402	Maccaroni mit Parmesan	415
Kastanienauflauf	402	Maccaroni mit Sardellenbutter	416
Kastanienauflauf, polnische Art	403	Maccaroni mit Schinken	416
Kastanienkoch	404	Maccaronipastetchen	416
Kastanienpudding, kalt	404	Maccaroniwanneln	416
Kastanienpudding, warm	404	Magdalenenkörbchen	416
Käseaufwurf	404	Mandelaufwurf	417
Käsekuchen	404	Mandelaufwurf von gerösteten Mandeln	417
Kinderzwieback	404	Mandelkoch	417
Kindskoch	405	Mandelpudding	417
Kindskochaufwurf	405	Mandelschmarren	417
Kipfel von Butterteig	405	Mandelschmarren, feiner	418
Kipfelkoch	406	Mandelstollen	418
Kirschenknödel	406	Mandelstollen, gefüllte	418
Kirschenkuchen	406	Mandelstritzel	418
Kirschenstrudel	406	Mandelstrudel	419
Knödel, böhmische Mehl	407	Maraschinoaufwurf	419
Knödel, Semmel oder Speck	407	Markkipferl	420
Knödel, Riesen	408	Marillenknödel	420
Knödel, Schinken	408	Marillenkoch	420
Knödel, schwedische	408	Marillenkuchen	420
Knödel in die Suppe	408	Marillenkuchen, englischer	421
		Marillenkuchen mit Windmasse	421

	Seite		Seite
Marillenschaumkoch	421	Obst, gebacken, Aepfel, ganze . . .	432
Marillen im Schlafrock	421	Obst, gebacken, Marillen	432
Marokkanerkoch	421	Obst, gebacken, Quittenwürstchen .	432
Mehlnocken	422	Obst, gebacken, Weichselwürstchen	433
Mehlschmarren	422	Obst, gebacken, Zwetschken	433
Milchbrot	422	Omelette, einfach	433
Mohnbeugel	423	Omelette, feine	433
Mohnknödel	423	Omelette, soufflée	433
Mohnkoch	423	Omelette Stephanie	434
Mohnkränzchen	424	Omelette von Germteig	434
Mohnkuchen	424	Omelettenkoch	434
Mohnpotize	424	Omlettenudeln	434
Mohnstrudel	424	Orangenauflauf mit Mandeln	435
Muscatkoch	425	Orangenkoch	435
Natronkuchen	425	Orangenpudding	435
Nocken, abgetriebene	425	Orangensoufflée	435
Nocken, abgetriebene, mit Crème .	426	Orangenstritzel	435
Nocken, abgetriebene, mit Eiern .	426	Pafesen mit Fleischfülle	436
Nocken, abgetriebene, in der Milch .	426	Pafesen mit süsser Fülle	436
Nocken, abgetriebene, mit Rahm .	425	Passeierkuchen	436
Nocken, abgetriebene, Salzburger .	426	Pastetchen von Schmarrenteig . . .	436
Nocken, abgeschlagen	426	Pfannkuchen	437
Nocken, abgeschlagen, mit Topfen .	427	Pfannkuchen, bayerisch	437
Nocken, abgeschlagen, Wasserspatzen	427	Pfannkuchen mit Beeren	437
Nudeln, abgeschmalzen	427	Pfannkuchen von Erdäpfeln	437
Nudeln, ausgedünstet	427	Pfannkuchen mit Fleischfülle	438
Nudeln in der Milch	428	Pfannkuchen, italienisch	438
Nudeln mit Mohn	428	Pfirsichkuchen	438
Nudeln mit Nüssen	428	Pfirsichkuchen mit Obersschaum . .	438
Nudeln mit Topfen	428	Pfirsichkuchen, englischer	438
Nudeln in die Suppe	428	Pignolenpudding	438
Nudelkoch	428	Pirogi (polnisch)	438
Nudelkoch mit Crème	428	Plumkuchen	439
Nudelkranz	428	Plumpudding, echt englisch	439
Nudelpastetchen	429	Plumpudding, australisch	440
Nudelteigbereitung	429	Poganze	440
Nussbeugel	429	Poganze von mürbem Teig	441
Nusskoch	429	Poganze von Hefenteig	441
Nusskuchen	430	Polenta	442
Nusspotize	430	Polenta, Mamaliga	442
Nusspotize, echte Pressburger . . .	430	Polenta mit Zucker und Zimmt . .	442
Nusspotize, krainische Art	430	Polentakoch, Tiroler Speise	442
Nussstrudel	431	Polentakoch, andere Art	442
Nussstrudel mit Weichseln	431	Polnischer Osterkuchen	443
Obstcharlotte, deutsche Art	431	Polsterzipfel	444
Obst, gebacken	432	Portugieser Kräpfchen	444
Obst, gebacken, Apfelschnitten . . .	432	Pressnitzer Brot	444

	Seite		Seite
Quittenauflauf	445	Schaumkoch, von Hagehütten	455
Quittenauflauf, gebacken	445	Schaumkoch, Winterteig zur Platte	456
Rahmauflauf	445	Schaumkoch, Hagebuttenschaum	456
Rahmauflauf, französische Art	445	Scheiterhaufen	456
Rahmkoch	445	Scheiterhaufen, spanischer	456
Rahmkröpfchen	446	Schinkenfleckerln	456
Rahmpudding	446	Schinbenspeisen	456
Rahmstrudel	446	Schmankerlbereitung	456
Rahmstrudel, andere Art	447	Schmankerlkoch	457
Ramquins, Schweizerspeise	447	Schmarren mit Aepfeln	457
Regenwürmer	447	Schmarren mit Fleisch	457
Reisauflauf	447	Schmarren, Ischler Art	457
Reisauflauf von Reismehl	448	Schmarren mit Kirschen	457
Reis, italienischer	448	Schmarren mit Krebsen	458
Reiskoch	448	Schmarren mit Mandeln	458
Reiskoch in Dunst	448	Schmarren von Semmeln	458
Reiskoch, unterlegt	448	Schneeballen	458
Reiskröpfchen	449	Schüsselkrapfen, Berliner	459
Reiskuchen, holländisch	449	Schüsselkrapfen mit Mandeln	459
Reiskuchen, kalt	449	Schüsselkrapfen mit Nüssen	459
Reismeridon	449	Schwammerln mit Claudeau	459
Reis in der Milch	449	Schwarzbeerkröpfchen	459
Reispastetchen	450	Schwäbisches Hutzelnbrot	460
Reispudding, englisch	450	Semmelbeschamel	460
Reispudding, andere Art	450	Semmelbeschamelkoch	460
Reis à la Radetzky	450	Semmelbeschamelkoch mit Chocolate	461
Reisschmarren	450	Semmelkoch	461
Reisspeise, kalt, mit Chocolate	451	Spagatkrapfen	461
Reisspeise, kalt, mit Erdbeeren	451	Spassvögel	462
Reisspeise, kalt, deutsche Reisspeise	451	Speckkuchen	462
Reisspeise, kalt, andere Art	451	Spritzstrauben	462
Reisspeise, kalt, mit Früchten	451	Strassburger Krapfen	462
Reisspeisen, kalt, mit Marillen	452	Sterz, gelynchter	463
Reisspeisen, kalt, mit Orangen	452	Sterz von Gries	463
Reisspeisen, kalt, polnischer Reis	452	Sterz von Haidenmehl	463
Reisspeisen, kalt, polnischer Reis als Crème	452	Sterz von Mehl	463
Reisstrudel	453	Sterz, Mürzthaler	464
Reiswürstchen	453	Strudelteigbereitung	464
Rheinische Reibkuchen	453	Studentenmehlspeise	464
Rosenkröpfchen	454	Tarhonya	464
Rumauflauf	454	Tascherln	464
Russischer Pudding	454	Theebrot	465
Russische Speise	454	Theekuchen, englisch	465
Saftschnitten	455	Theekuchen, Scones	465
Salée (Gateau au fromage)	455	Theresienkipferln	466
Schaumkoch	455	Tirolerknödel	466
		Tirolerstrudel	466

	Seite		Seite
Tirolerstrudel von Butterteig	467	Zweckerln mit Gries	479
Tirolerstrudel von Hefenteig	467	Zweckerln mit Topfen	479
Tirolerzelten	467	Zwetschkenkoch	479
Toast	468	Zwetschkenkuchen	479
Topfenhaluschka	468	Zwetschkenstrudel	479
Topfenkipferln	468	Zwetschkenknödel	479
Topfenknödel	469	Zwetschkenknödel von Hefenteig	480
Topfenkoch	469	Zwetschkenknödel von Semmelteig	480
Topfenkolatschen	469		
Topfenkuchen	469		
Topfennocken	469		
Topfennudeln	470		
Topfenpoganze	470		
Topfenschmarren	470		
Topfenstrudel, gebacken	470		
Topfenstrudel, andere Art	470		
Topfenstrudel, gesotten	470		
Topfentascherln	470		
Totsch	471		
Ulmerkuchen, ohne Hefe	471		
Ungarisch Pittah	471		
Vanilleauflauf	472		
Vanillekoch	472		
Wanneln mit Chaudeau	472		
Wespennester	472		
Wespennester, andere Art	473		
Weichselknödel	474		
Weichselkuchen	474		
Weichselkuchen, englischer	474		
Weichselkuchen, gerührter	474		
Weichselkuchen, kleiner	474		
Weichselpudding	474		
Weinbeerstrudel	474		
Weinknödel	474		
Weinknödel, andere Art	475		
Weinkoch	475		
Weihnachtstollen	475		
Weihnachtstritzel	476		
Wienerkoch	476		
Wuchteln	476		
Zeaauflauf	477		
Zea in der Milch	477		
Zeagriesauflauf	477		
Zeagriesknödel	478		
Zuckerpudding	478		
Zuckerstrawben	478		
Zweckerln	478		
		Pasteten.	
		Aalpastete	482
		Apfelpastete	483
		Austernpastete	483
		Birnenpastete	483
		Briespastete	484
		Fischpastete	484
		Fischpastete, andere Art	484
		Flaumpastete	485
		Flaumpastete, bosnische Art	485
		Fleischpastete	485
		Froschpastete	485
		Gansleberpastete	486
		Gansleberpastete, Strassburger Art	486
		Gansleberpastete mit Fasan	487
		Hachépastete	488
		Hachépastetchen	488
		Kalbsleberpastete	488
		Kalbsragoutpastete	488
		Kalte Hasenpastete	489
		Kartoffelpastete	489
		Krautpastete	490
		Krebspastete	490
		Krebspastete, andere Art	490
		Lachspastete	491
		Leberpastete, dänische	491
		Maccaronipastete	491
		Pastetchen mit Blaukohl u. Kastanien	492
		Pastetchen von Haarwild	492
		Pastetchen von Haarwild, andere Art	493
		Pastetchen von Hausgeflügel	493
		Pastetchen, kleine	493
		Pastetchen von Tauben	493
		Pastetchenteigbereitung, einfach	494
		Pastetchenteigbereitung, mürb	494
		Pastetchen von Wildgeflügel	494
		Rahmpastete	495

	Seite		Seite
Schinkenpastete	495	Lungenbraten, marinirt	508
Schöberlpastete	495	Lungenbraten, ungarisch	508
Trüffelpastete	495	Lungenbraten, Wiener Art	508
Rindfleisch.			
Allianzbraten	497	Mailänderfleisch	508
Beefsteak, deutsche Art	497	Mostbraten	509
Reefsteak, englisch	497	Ochsenschlepp	509
Beefsteak, faszirt	498	Pickelsteinerfleisch	509
Beefsteak mit Hindernissen	498	Pörkelt	510
Beefsteak mit Kräuterbutter	498	Räuberbraten	510
Beefsteak, roh	498	Rindfleisch	510
Beefsteak auf dem Roste	499	Rindfleisch als Kernfleisch	511
Beiried, gerollte	499	Rindfleisch als Tellerfleisch	511
Boeuf à la mode	499	Rindfleisch, gedünstet (Rindsbraten)	511
Brustkern, gerollt	499	Rindfleisch, gedünstet, englisch	512
Brustkern mit Kren	500	Rindfleisch, gedünstet, italienisch	512
Chipolata	500	Rindfleisch, gedünstet, Karlsbader	512
Englischer Braten	500	Rindfleisch als Rosmarinfleisch	513
Faschirte Stritzel	501	Rindfleisch, überdünstet	513
Falscher Hase	501	Rindshirn	513
Feldbraten	501	Rindsleber	513
Filet, englisch	502	Rindsnieren (Lendenbraten)	513
Filet, sächsisch	502	Rindsschnitzel	514
Filet à la Talleyrand	502	Rindsschnitzel, marinirt	514
Filet, ungarisch	503	Rindsschnitzel, panirt	514
Fleischkrapfen	503	Roastbeef	514
Fleischkrapfen von gekochtem Fleisch	503	Rostbraten à la Chateaubriand	514
Fleischkrapfen mit Rahm	504	Rostbraten à la Esterhazy	515
Gulyas	504	Rostbraten, gebacken	515
Gulyas, bosnisch	504	Rostbraten, gebraten	515
Gulyas, Fiumaner	504	Rostbraten, gedünstet	516
Gulyas, Strassburger	504	Rostbraten, französische Art	516
Gulyas, ungarisch	504	Rostbraten, Mailänder	516
Harlequinfleisch	505	Rostbraten, Maschinrostbraten	516
Husarenbraten	505	Rostbraten, Nürnberger	517
Jägerfleisch	505	Rostbraten, Oberbayrisch	517
Jägerfleisch, andere Art	506	Rostbraten mit Rahm	517
Kaldaunen	506	Rostbraten mit Reis	517
Lindauer Fleisch	506	Rostbraten, Restaurationsrostbraten	517
Löffelfleisch	506	Rostbraten, schwedisch	518
Lungen (Beuschel)	507	Rostbraten, ungarisch	518
Lungenbraten, einfach gebraten	507	Rostbraten mit Wurzeln	518
Lungenbraten, französisch	507	Rumpsteaks, deutsche Art	519
Lungenbraten, gefüllt	507	Rumpsteaks, englisch	519
Lungenbraten, holländisch	508	Rumpsteak mit Sherry	519
		Saftbraten	519
		Schmorbraten	519
		Schwäbisches Fleisch	520

	Seite		Seite
Schnecken, gekocht	558	Schweinszunge mit Limonensaft	569
Schnecken, gefüllt	559	Schweinszunge, Schnitze	569
Schneckenencroustons	558	Schweinszunge mit süsser Sauce	569
Schweinfleisch.			
Schweinsbraten	559	Spanferkel, gebraten	569
Schweinsbraten, Jungschweinsbraten	559	Spanferkel, gefüllt	570
Schweinscotelettes, eingebröselt	559	Spanferkel, gesulzt	571
Schweinscotelettes, gebraten	560	Sulzen.	
Schweinscotelettes mit Limonensaft	560	Ananasulze	571
Schweinfett	560	Apfelsulze	571
Schweinsfilet	560	Blanemanger	572
Schweinfleisch, gedünstet	561	Blanemanger mit Kaffeegeruch	572
Schweinfleisch, französisch	561	Champagnersulze	573
Schweinfleisch mit Milch	561	Chocoladesulze	573
Schweinfleisch mit Paradeis	562	Erdbeersulze	573
Schweinfleisch mit Reis	562	Erdbeersulze mit Crème	573
Schweinfleisch, gepökelt	562	Erdbeersulze mit Obersschaum	573
Schweinfleisch, geräuchert	562	Fischsulze	574
Schweinfleisch, gesotten	562	Fleischsulze	574
Schweinsfüsse, gebacken	562	Fruchtgelée	574
Schweinsfüsse, gesulzt	562	Früchtensulze	575
Schweinsgulyas	563	Geschlagene Sulzen	575
Schweinskopf	563	Granatsulze	575
Schweinskopf, fachirt	563	Himbeersulze	575
Schweinskopf, gepökelt	564	Kaffeesulze	576
Schweinskopf, gesulzt	564	Limonensulze	576
Schweinsleber	565	Liqueursulze	576
Schweinsleber, eingebröselt	565	Mandelsulze, weiss	576
Schweinslungenbraten im Netze	565	Mandelsulze, braun	577
Schweinslungenbraten mit Paradeis	565	Marillensulze	577
Schweinsnieren	566	Orangengelée	577
Schweinsnieren mit saurer Sauce	566	Pfirsichsulze	577
Schweinsroulade	566	Punschsulze	578
Schweinsschlägel	566	Quittensulze	578
Schweinsschlägel mit Bier	567	Rosensulze	578
Schweinsschlägel, fricassirt	567	Rumsulze	578
Schweinsschlägel, gefüllt	567	Russischer Aspic	579
Schweinsschlägel, geräuchert, gefüllt	567	Sulze, unterlegt	579
Schweinsschlägel als Schwarzwild	568	Vanillesulze	579
Schweinsschlägel à la turque	568	Weichselsulze	580
Schweinssschinken	568	Weinsulze	580
Schweinssschnitzel, eingebröselt	568	Weintraubensulze	580
Schweinsulze	569	Suppen.	
Schweinswürste	569	Aalsuppe, Hamburger	580
Schweinszunge	569	Aalsuppe, Lübecker	581

	Seite		Seite
Aalsuppe von marinirtem Aal	582	Fastensuppe	592
Austernsuppe	582	Fischknödel	592
Barszcz, polnisch	582	Fischknödel, dänische	592
Barszcz für Fasttage	582	Fischpfanzel	593
Beinmarkknödelsuppe	582	Fischreis	593
Benedictinersuppe	583	Fischsuppe, englische	593
Bierkaltschale	583	Fischsuppe, französische	593
Biersuppe	583	Fischsuppe, gestossene	593
Biscotenpfanzel	583	Fischsuppe, klare	594
Biscuitschöberl	584	Fischsuppe, Milchner	594
Böhmische Knödel	584	Fischsuppe als Purée	594
Bohnensuppe	584	Fischsuppe, Rogensuppe	594
Bouillonsuppe, klare	584	Fleckerlsuppe	594
Bouillonsuppe, falsche	584	Fleischpfanzel	594
Brabantersuppe	585	Fleischwanneln	595
Brandkräpfchen	585	Französische Suppe	595
Briessuppe	585	Französische Suppe für Fasttage	595
Bröselknödel	585	Frittatensuppe, gefüllt	596
Brotsuppe	586	Frittatensuppe für Fasttage	596
Brotsuppe für Fasttage	586	Frittatenwürstchen	596
Brotsuppe mit gefüllten Gurken	586	Froschsuppe	596
Champignonsuppe	586	Frühlingsuppe, englisch	596
Chocoladesuppe	586	Frühlingsuppe, französisch	597
Chocoladesuppe, falsche	587	Gänsesuppe	597
Eierconsommé	587	Geflügelreis	597
Eiergerste	587	Gemüsesuppe	598
Einbrennsuppe	587	Griesknödel	598
Einbund zur Suppe	587	Griesknödel	598
Einbund zur Suppe von Braten	588	Griesnockerln	598
Einbund zur Suppe von Hirn	588	Griespfanzel	598
Eingetropftes in die Suppe	588	Griessrudel	599
Eingetropftes in die Suppe mit Par- mesan	589	Griessuppe	599
Einmachsuppe	589	Grünkohlsuppe	599
Erbsenbrühe	589	Grünkornsuppe	600
Erbsensuppe, aus frischen Erbsen	589	Gulyassuppe	600
Erbsensuppe von getrockneten Erbsen	590	Harlequinsuppe	600
Erbsensuppe von Knorr's Erbsen- mehl	590	Hachekräpfchen	600
Erdäpfelknödel, gebacken	590	Hasensuppe	601
Erdäpfelknödel, gesotten	590	Hasensuppe, andere Art	601
Erdäpfelsuppe	591	Hirnconsommé	601
Erdäpfelsuppe, oberösterreichisch	591	Hirnködel	601
Faschknödel	591	Hirnschnitten	601
Faschkräpfchen	591	Hirnsuppe	601
Faschnocken	591	Hirnwanneln	601
Fadennudeln	592	Holländersuppe	601
		Hühnersuppe	601
		Hühnersuppe, andere Art	603

	Seite		Seite
Hühnersuppe à la princesse	603	Nockerlsuppe, Marknockerln	614
Jacobins	603	Nockerlsuppe, Wiener Art	614
Jägersuppe	604	Nudelseiben	615
Jägersuppe, einfache	604	Panadesuppe	615
Jussuppe	604	Panadesuppe, fränkische	615
Kaisergerstel	604	Paradeissuppe	615
Kaiserknödel	605	Parisersuppe	615
Kalbsbröschensuppe	605	Petersiliesuppe	615
Kaldaunensuppe	605	Pilav	616
Kaldaunensuppe, einfach	605	Ragoutpfanzel in die Suppe	616
Kartfolsuppe	606	Ragoutsuppe	616
Kerbelkrautsuppe	606	Ragoutsuppe für Fasttage	617
Kohlsuppe	606	Ragoutwürstchen	617
Kraftsuppe	606	Rahmsuppe	617
Kraftsuppe mit Hühnerjungem	606	Reibgerstel	617
Krautsuppe, russisch	607	Reibgerstel für Fasttage	617
Kräuterkräpfchen in die Suppe	607	Reibgerstel mit Leber	617
Kräutersuppe	607	Reibgerstel mit Parmesan	618
Krebsknödel	608	Reis, gefüllter	618
Krebsmeridon	608	Reis, Julienne	618
Krebsuppe	608	Reis mit Kraut	618
Kümmelsuppe	608	Reis, Mailänder	618
Lammkopfsuppe	608	Reis, Meridon	619
Leberconsommé	609	Reissuppe	619
Leberknödel	609	Reissuppe für Fasttage	619
Leberpfanzel	609	Reissuppe mit Paradeis	619
Leberpuréesuppe	609	Reissuppe als Schleimsuppe	619
Leberreis	610	Rindssuppe	620
Linsensuppe	610	Rindssuppe, braune	621
Lungenstrudel	610	Rindssuppe, Oglio	621
Maccaronisuppe	611	Risibisi	621
Mailändersuppe	611	Risotto	622
Markwanneln	611	Rohrhühnersuppe	622
Maurachensuppe	612	Rothweinsuppe	622
Maurachensuppe, falsche	612	Rumfordersuppe	622
Milchsuppe	612	Russische Suppe	621
Milchsuppe von Knorr's Reis- od. Mais- mehl	613	Sago- oder Tapiokasuppe	623
Milchsuppe von saurer Milch	613	Sago à la Barakine	623
Milzschnitten	613	Sagosuppe mit Aalschnitten	623
Milzwurst	613	Saint-Germain-Suppe	623
Minestra	614	Sauerampfersuppe	624
Mock-turtle-soup	614	Schellfischsuppe	624
Nockerlsuppe	614	Schildkrötensuppe	624
Nockerlsuppe, feine Butternockerl	614	Schildkrötensuppe anderer Art	625
Nockerlsuppe, einfache	614	Schildkrötensuppe, falsche	625
Nockerlsuppe, Erbsennockerln	614	Schildkrötensuppe, Mock-turtle-soup	625
		Schlickkräpfchen	626

	Seite		Seite
Schlickkröpfchen für Fasttage	626	Apfeltorte	637
Schneckensuppe	626	Beerentorte	637
Schneckensuppe, Regensburger	627	Bischof-torte	638
Schottsuppe	627	Biscuittorte mit Crème	638
Schwabensuppe	627	Biscuittorte, einfach	638
Schwäbische Suppe	628	Biscuittorte, geschlagen	638
Schwammsuppe	628	Biscuittorte mit Obersschaum	638
Schwammsuppe, Edelpilze	628	Brasilianertorte	639
Schwammsuppe, getrocknete Schwämme	628	Brottorte	639
Schwammsuppe, Nelkenschwämme	628	Bröselteigtorte	639
Selchsuppe (ungarisch)	628	Bröselteigtorte mit Mandeln und Nüssen	639
Selleriesuppe	629	Bröselteigtorte, Torteletten	640
Semmelkoch	629	Chinoisertorte	640
Semmelknödel	629	Chocoladetorte	640
Semmelkröpfchen	629	Chocoladetorte, gefüllt	640
Semmelpfanzel	630	Citronentorte	641
Spanische Suppe (Olla potrida)	630	Datteltorte	641
Spargelsuppe	630	Dobostorte	641
Spargelsuppe aus Conserven	631	Dobostorte, andere Art	642
Speckknödel	631	Dommayer-Torte	463
Speckstrudel	631	Eiertorte	643
Sterz von Haiden	632	Elisabeth-Torte	643
Sterz von Weizenmehl	632	Elisabeth-Torte, andere Art	643
Suppe von Fleischextract	632	Emma-Torte	644
Suppe à la minute	632	Erdbeertorte	644
Tapiokasuppe	633	Erdbeertorte, gefüllt	644
Tiroler Knödel	633	Eugenie-Torte	645
Topinambursuppe	633	Falsche Melone	645
Topinambursuppe, andere Art	633	Gateau province	646
Ulmergerste	634	Genuesertorte	646
Ulmergerste mit Erbsen	634	Gisela-Torte	646
Ulmergerste für Fasttage	634	Glasiren der Torten	347 348
Ulmergerste als Schleimsuppe	634	Griestorte	649
Weinkaltschale	634	Grillagetorte	649
Weinsuppe	634	Haselnusstorte	649
Wildsuppe	635	Haselnusstorte, französische Art	649
Wurstsuppe	635	Haselnusstorte ohne Ei	650
Wurzelsuppe	635	Haustorte	650
Zeasuppe	635	Himbeertorteletten	651
Zwiebelsuppe	636	Holländer-Torte	651
Zwiebelsuppe, belgisch	636	Holländer-Torte, geführt	651
		Hunyady-Torte	651
		Hunyady-Schaumtorte	651
		Johannisbrottorte	652
		Kaffeetorte	652
		Kaffee-crémertorte	652

Torten.

Ananastorte	636
Andrassy-Torte	636

	Seite		Seite
Kaisertorte	653	Rumänische Traubentorte	667
Karmelitertorte	653	Sacher-Torte	667
Karlhäusertorte	653	Sandtorte	668
Kastanientorte	654	Sandtorte in Blättern	668
Kastanientorte, andere Art	654	Serbische Torte	669
Königstorte	654	Sonnenthal-Torte	669
Krachtorte	655	Stefanie-Torte	669
Linzertorte	655	Triester Torte	669
Linzertorte, brauner Teig	655	Valerie-Torte	670
Linzertorte mit Cacaobutter	655	Vanilletorte	670
Linzertorte, gebrösel	656	Vanille-orteletten	670
Linzertorte mit gerührtem Teig	656	Wiener Torte	671
Linzertorte ohne Ei	656	Windtorte	671
Linzer Königstorte	657	Wirtschaftstorte	671
Linzer Torteletten	657	Zigeunertorte	671
Magdalenen-Torte	657		
Mandeltorte, braune	657		
Mandeltorte, französische	657		
Mandeltorte, gebrannte	658		
Mandeltorte, weisse	658		
Maraschintorte	658		
Marianen-Torte	659		
Marzipantorte	659		
Marzipantorteletten	659		
Meranertorte	680		
Minadortorte	660		
Mirabellentorte	660		
Mokkatorte	660		
Moostorte	661		
Muscazin-Torte	661		
Napoleon-Torte	662		
Nusstorte	662		
Nusstorte mit Obers	662		
Orangentorte	663		
Orangentorte mit Crème	663		
Pariser Torte	663		
Pastatorte	663		
Paulinen-Torte	664		
Persische Torte	664		
Pischinger-Torte	664		
Pischinger-Torte, andere Art	665		
Polnische Torte	665		
Polnische Torte mit Mandeln	656		
Praliné-torte	665		
Punschtorte	666		
Quittentorte	666		
Rehrücken	667		
		Wildbret.	
		Auerhahn, gebraten	672
		Auerhahn mit Salmi	672
		Auerhahn mit Sauce	672
		Birkhahn, gefüllt	673
		Birkhahn mit Rahm	673
		Fasan, belgisch	673
		Fasan, französisch	673
		Fasan, gebraten	674
		Fasan, gedämpft	674
		Fasan, gefüllt	674
		Fasan mit Ragout	675
		Fasanreste	675
		Gemsen, gebraten	675
		Gemsen mit süsßer Sauce	675
		Haselhuhn	676
		Hase, gebraten	676
		Hase mit Sauce	676
		Hase, gedünstet	677
		Hase, Junges	677
		Hase in schwarzer Sauce	677
		Hasenkuchen	677
		Hase, gesulzt	677
		Hasenrücken	678
		Hasensalmi	678
		Hasenschnitzchen	678
		Hasenschnitzchen, marinirt	679
		Hasenschnitzchen mit Trüffeln	679
		Hirschfleisch, gedämpft	679
		Hirschfleisch in Sauce	679

