

# Register

## nach der Einteilung der Speisen.

Seite

Seite

### Suppenspeisen.

#### Klare Fleischsuppen.

|                                              |    |
|----------------------------------------------|----|
| Beef-Tea . . . . .                           | 32 |
| Braune Suppe . . . . .                       | 89 |
| Frühlingsuppe . . . . .                      | 89 |
| Hühneruppe . . . . .                         | 89 |
| Krautsuppe, Krankenbrühe . . . . .           | 89 |
| Lagiosuppe . . . . .                         | 89 |
| Rindsuppe, gewöhnliche . . . . .             | 88 |
| Sommeruppe . . . . .                         | 89 |
| Suppe mit Liebig's Fleisch-Extrakt . . . . . | 90 |

|                                          |    |
|------------------------------------------|----|
| Polnische Suppe (Barszez) . . . . .      | 94 |
| Ragoutsuppe . . . . .                    | 94 |
| Russische Suppe . . . . .                | 93 |
| Salatsuppe . . . . .                     | 95 |
| Schildkrötenuppe, falsche . . . . .      | 99 |
| Spanische Suppe (Olla potrida) . . . . . | 93 |
| Spargelsuppe . . . . .                   | 96 |
| Suppe von Grünform-Extrakt . . . . .     | 97 |
| Topinambursuppe . . . . .                | 96 |
| Wurstsuppe . . . . .                     | 93 |

#### Brotsuppen.

|                                             |     |
|---------------------------------------------|-----|
| Brotsuppe . . . . .                         | 104 |
| Fleischsuppe . . . . .                      | 104 |
| Käsesuppe . . . . .                         | 104 |
| Panader (verkochte Weißbrotsuppe) . . . . . | 103 |
| Schwäbische Brotsuppe . . . . .             | 105 |
| Semmelsuppe . . . . .                       | 104 |

#### Gestaubte Suppen mit Fleisch oder Gemüse.

|                                          |     |
|------------------------------------------|-----|
| Blumentohl- oder Karfioluppe . . . . .   | 96  |
| Bohnensuppe . . . . .                    | 97  |
| Briesuppe . . . . .                      | 91  |
| Einnachsuppe . . . . .                   | 90  |
| Erbsenuppe . . . . .                     | 96  |
| Fleischsuppe . . . . .                   | 92  |
| Fleischsuppe, saure . . . . .            | 92  |
| Französische oder Wurzelsuppe . . . . .  | 95  |
| Ganfersuppe . . . . .                    | 90  |
| Geflügeluppe, gestoßene . . . . .        | 91  |
| — von Wildgeflügel (Jägeruppe) . . . . . | 91  |
| — — mit Kastanien . . . . .              | 92  |
| — — mit Linjen . . . . .                 | 92  |
| Gehäcksuppe . . . . .                    | 92  |
| — von Schnecken . . . . .                | 92  |
| Gesundheits- oder Kräuteruppe . . . . .  | 95  |
| Gulas-Suppe . . . . .                    | 94  |
| Hirnuppe . . . . .                       | 93  |
| Jäger- oder Klackeluppe . . . . .        | 93  |
| Kalbsteischuppe, gestoßene . . . . .     | 91  |
| Kartoffelsuppe . . . . .                 | 97  |
| Kohluppe . . . . .                       | 96  |
| Krebsuppe mit Rindsuppe . . . . .        | 100 |
| Leberuppe . . . . .                      | 91  |
| — gestoßene . . . . .                    | 92  |
| Limmenuppe . . . . .                     | 97  |
| Walsuppe, gestoßene . . . . .            | 92  |

#### Suppen mit Grieß, Reis u. dgl.

|                                             |     |
|---------------------------------------------|-----|
| Gerstensuppen . . . . .                     | 106 |
| Gerstenschleim . . . . .                    | 106 |
| Grießuppe . . . . .                         | 105 |
| Grüze und Graupen . . . . .                 | 105 |
| Kartoffelgrieß . . . . .                    | 105 |
| Krautreis . . . . .                         | 108 |
| Mailänder Reis . . . . .                    | 109 |
| Minestra (italienische Reissuppe) . . . . . | 108 |
| Pilaw . . . . .                             | 109 |
| Reis, braun gedünstet . . . . .             | 110 |
| — mit Fleischresten . . . . .               | 109 |
| — gestürzter . . . . .                      | 110 |
| — mit Paradiesäpfeln . . . . .              | 107 |
| — Meridon . . . . .                         | 110 |
| Reischleim . . . . .                        | 107 |
| Reissuppe . . . . .                         | 107 |
| Reissuppe, gestoßene . . . . .              | 107 |
| Risi-bisi (Reis mit Erbsen) . . . . .       | 108 |
| Risotto (welscher Reis) . . . . .           | 108 |
| Ritcher . . . . .                           | 106 |
| Rumfordersuppe . . . . .                    | 106 |
| Sagouppe . . . . .                          | 105 |
| Tapiokasuppe . . . . .                      | 105 |

## Suppen-Einlagen.

|                                                    |     |
|----------------------------------------------------|-----|
| Beinmark-Klößchen . . . . .                        | 122 |
| Biskuit-Pfanzel (Schöberl) . . . . .               | 120 |
| Bröselknödel . . . . .                             | 121 |
| Eier-Consommé oder Kaiser-Rockerl . . . . .        | 111 |
| Eierteigwaren . . . . .                            | 112 |
| Erbsennockerl . . . . .                            | 119 |
| — gebackene . . . . .                              | 119 |
| Erbsenpfanzel . . . . .                            | 121 |
| Fadennudeln . . . . .                              | 112 |
| Farfari . . . . .                                  | 112 |
| Faschkloßchen . . . . .                            | 117 |
| Faschkrapferl . . . . .                            | 117 |
| Faschnoden . . . . .                               | 117 |
| Faschscheiben . . . . .                            | 117 |
| Fledersuppe . . . . .                              | 112 |
| Fleisch-Consommé . . . . .                         | 111 |
| Fleischknödel . . . . .                            | 117 |
| Fleischfuchen . . . . .                            | 116 |
| Fleischpfanzel . . . . .                           | 116 |
| Fleischstrudel . . . . .                           | 114 |
| Fleischwanneln . . . . .                           | 116 |
| Frittatennudeln . . . . .                          | 115 |
| Frittatenstrudel . . . . .                         | 115 |
| Frittatenwürstchen . . . . .                       | 115 |
| Gerstel, geriebenes . . . . .                      | 112 |
| Grießfarfari . . . . .                             | 112 |
| Grießknödel, abgebrannte u. abgetriebene . . . . . | 120 |
| Grießnockerl . . . . .                             | 120 |
| Grießpfanzel . . . . .                             | 120 |
| Grießstrudel . . . . .                             | 114 |
| Haischeekrapferl, gebackene . . . . .              | 116 |
| Haischeefchnitten . . . . .                        | 298 |
| Heidentknödel . . . . .                            | 123 |
| Hirn-Consommé . . . . .                            | 111 |
| Hirnknocherl . . . . .                             | 121 |
| Hirnschnitten . . . . .                            | 177 |
| Hirn-Roh und -Krapferl . . . . .                   | 121 |
| Käse-Croutons . . . . .                            | 310 |
| Käsegerstel . . . . .                              | 112 |
| Kartoffelknödel . . . . .                          | 120 |
| Kartoffelpfanzel . . . . .                         | 121 |
| Leber-Consommé . . . . .                           | 111 |
| Leber-Erbsennockerl . . . . .                      | 118 |
| Leberknödel . . . . .                              | 118 |
| Leberpfanzel . . . . .                             | 117 |
| Leberreis . . . . .                                | 118 |
| Lungenpfanzel . . . . .                            | 116 |
| Lungenstrudel . . . . .                            | 114 |
| Maffaroni mit Saft (al sugo) . . . . .             | 112 |
| Maffaronisuppe . . . . .                           | 90  |
| — mit Käse . . . . .                               | 104 |
| Mehlkloße, böhmische . . . . .                     | 122 |
| Mehlnockerl . . . . .                              | 119 |
| Milzschneiben . . . . .                            | 117 |
| Milzschnitten . . . . .                            | 177 |

Nierenknödel, s. Fleischknödel.

|                                         |     |
|-----------------------------------------|-----|
| Nudeln, eingegekochte . . . . .         | 111 |
| — geschnittene . . . . .                | 112 |
| Nudelscheiben mit Hackis . . . . .      | 114 |
| Nudelwanneln . . . . .                  | 113 |
| Ragout-Pfanzel und -Wanneln . . . . .   | 116 |
| Ragoutwürstchen . . . . .               | 116 |
| Reisknödel . . . . .                    | 110 |
| Reiswanneln . . . . .                   | 110 |
| Reiswürstchen . . . . .                 | 110 |
| Salat- und Kohl-Würstchen . . . . .     | 111 |
| Schlickkrapferl . . . . .               | 113 |
| Schöberl oder Biskuit-Pfanzel . . . . . | 120 |
| Schwammkloßchen (Mehlnockerl) . . . . . | 119 |
| Semmelkoch mit Hirn, s. Hirnsch.        |     |
| Semmelkrapferl . . . . .                | 115 |
| Semmelpastetchen . . . . .              | 115 |
| Semmelpfanzel . . . . .                 | 121 |
| Speckknödel (Kloße) . . . . .           | 122 |
| Speckstrudel . . . . .                  | 114 |
| Storz . . . . .                         | 123 |
| Tiroler Knödel . . . . .                | 122 |

## Fasten-Suppen mit Wasser bereitet.

|                                                |          |
|------------------------------------------------|----------|
| Beuschelsuppe von Fisch . . . . .              | 101      |
| Bohnensuppe . . . . .                          | 97       |
| Brotsuppe . . . . .                            | 104      |
| Einbrenn- oder Klümmelsuppe . . . . .          | 99       |
| Erbsensuppe . . . . .                          | 96       |
| Fisch in brauner Sauce als Suppe . . . . .     | 101      |
| Fischsuppe, klare . . . . .                    | 100      |
| Fischsuppe, gekochene . . . . .                | 100      |
| Froschsuppe . . . . .                          | 99       |
| Gerste mit Schwämmen . . . . .                 | 106      |
| Gerstel, angelauenes (Buttergerstel) . . . . . | 112      |
| Gersten- und Reis-Schleim . . . . .            | 106, 107 |
| Grieß, angelauener . . . . .                   | 105      |
| Grießfarfari . . . . .                         | 112      |
| Grüntorn-Extrakt-Suppe . . . . .               | 97       |
| Heidengraupen . . . . .                        | 105      |
| Hirnsuppe, falsche . . . . .                   | 101      |
| Hirsegraupen . . . . .                         | 105      |
| Karfioluppe . . . . .                          | 96       |
| Kartoffelsuppe . . . . .                       | 97       |
| Kräutersuppe . . . . .                         | 95       |
| Krebstensuppe . . . . .                        | 100      |
| Linsensuppe . . . . .                          | 97       |
| Milchner-, falsche Hirn-Suppe . . . . .        | 101      |
| Muschel- und Austern-Suppe . . . . .           | 100      |
| Panadel . . . . .                              | 103      |
| Petersiliensuppe . . . . .                     | 98       |
| Ragoutsuppe . . . . .                          | 94       |
| Reis mit Paradiesäpfeln . . . . .              | 107      |
| Reisuppe . . . . .                             | 107      |
| Rogenuppe . . . . .                            | 101      |
| Rohrhühnersuppe . . . . .                      | 101      |

## Seite

## Seite

|                                           |     |
|-------------------------------------------|-----|
| Salatsuppe . . . . .                      | 95  |
| Schildkrötensuppe . . . . .               | 99  |
| Schneidensuppe . . . . .                  | 94  |
| Schwammuppe . . . . .                     | 98  |
| Spargelsuppe . . . . .                    | 96  |
| Lopinamburuppe mit Froschkeulen . . . . . | 96  |
| Zwiebelsupferl . . . . .                  | 112 |

## Milch-Suppen.

|                                          |     |
|------------------------------------------|-----|
| Mandelsuppe . . . . .                    | 103 |
| Milchsuppe . . . . .                     | 102 |
| Rahmsuppe und saure Milchsuppe . . . . . | 102 |
| Schokoladesuppe . . . . .                | 103 |
| Schotenuppe . . . . .                    | 102 |

## Wein- und Bier-Suppen.

|                     |     |
|---------------------|-----|
| Biersuppe . . . . . | 103 |
| Weinsuppe . . . . . | 103 |

## Einlagen für Fasten-Suppen.

|                                           |     |
|-------------------------------------------|-----|
| Erbsenpfanzel . . . . .                   | 121 |
| Fasten-Misotto . . . . .                  | 108 |
| Fisch-Knödel und Pfanzel . . . . .        | 118 |
| Fisch-Knoten . . . . .                    | 119 |
| Fischreis . . . . .                       | 119 |
| Frittatenstrudel mit Krebsfülle . . . . . | 115 |
| Frittatenwürstchen . . . . .              | 115 |
| Kartoffelknödel . . . . .                 | 120 |
| Krebsknödel . . . . .                     | 118 |
| Krebs-Meridon . . . . .                   | 118 |
| Krautstern . . . . .                      | 123 |
| Ragoutpfanzel . . . . .                   | 116 |
| Ragoutwürstchen . . . . .                 | 116 |
| Reis-Meridon . . . . .                    | 110 |
| Schlicktraperl von Fisch . . . . .        | 113 |
| Schnitten mit Fischfülle . . . . .        | 298 |
| Semmeltraperl . . . . .                   | 115 |
| Semmelpastetchen . . . . .                | 116 |
| Semmelpfanzel zu Fischsuppe . . . . .     | 121 |
| Stern mit Schwammuppe . . . . .           | 123 |

## Assietten.

## Warme Assietten.

|                                                       |     |
|-------------------------------------------------------|-----|
| Artischocken, gebackene, mit Ragout . . . . .         | 154 |
| Augsburgerwürste mit Sardellen . . . . .              | 279 |
| Bratwürste mit Senf . . . . .                         | 278 |
| Bratkrusten, kleine (Croutons), mit Fleisch . . . . . | 299 |
| Butterteig-Pastetchen . . . . .                       | 317 |
| — Würstchen . . . . .                                 | 314 |
| Chineser-Pastetchen . . . . .                         | 314 |
| Gier, gefüllte, mit Fleischragout . . . . .           | 338 |

|                                                             |          |
|-------------------------------------------------------------|----------|
| Gierfuchen (Omelette) mit Haschee . . . . .                 | 381      |
| — mit Schinken . . . . .                                    | 382      |
| Gingerbrot mit Schinken . . . . .                           | 380      |
| — mit Schwämmen und Bries . . . . .                         | 380      |
| — mit Kalbfleisch . . . . .                                 | 381      |
| Haschtraperl von Schwarrenteig . . . . .                    | 310      |
| Hasch-Reis . . . . .                                        | 273      |
| Hasch-Schnitten mit Trüffeln . . . . .                      | 315      |
| Hasch-Wanneln oder Becher . . . . .                         | 274      |
| Fleisch-Apfel und Birnen . . . . .                          | 277      |
| Fleischpüree in Papierkästchen . . . . .                    | 275      |
| Frittaten-Würstchen mit Ragout, Hirn oder Haschee . . . . . | 311      |
| Gansleber mit Champignons . . . . .                         | 292      |
| — mit Blut . . . . .                                        | 292      |
| — mit Trüffeln . . . . .                                    | 292      |
| — mit Bröseln . . . . .                                     | 293      |
| — gespickt . . . . .                                        | 292      |
| Geflügel-Creme mit Ragout . . . . .                         | 276      |
| Haschee (Hachis) garniert . . . . .                         | 298      |
| — von Lunge . . . . .                                       | 280      |
| — oder Butterteig-Pastetchen . . . . .                      | 316      |
| — Pastete . . . . .                                         | 313      |
| Kalbsbries mit Krebsbutter . . . . .                        | 295      |
| — fritassiert . . . . .                                     | 294      |
| — gespickt . . . . .                                        | 295      |
| Kalbs-Koteletten mit Trüffeln . . . . .                     | 261      |
| — in Papilloten . . . . .                                   | 267      |
| — — gefüllt . . . . .                                       | 266      |
| Kalbshirn als Würstchen . . . . .                           | 287      |
| — mit Sardellen und Eiern . . . . .                         | 287      |
| — in Muscheln . . . . .                                     | 287      |
| Kalbskopf, gefüllt . . . . .                                | 285      |
| — mit Kren . . . . .                                        | 284      |
| — mit Sauce . . . . .                                       | 284, 285 |
| Kalbsohren mit Ragout . . . . .                             | 285      |
| — gefüllt und gebacken . . . . .                            | 285      |
| Kalbs-Roulade . . . . .                                     | 268      |
| Kalbszunge auf Austernart . . . . .                         | 284      |
| Kälberne Vögel . . . . .                                    | 268      |
| Käse-Bechamel . . . . .                                     | 308      |
| Kartoffel-Wanneln mit Schinken . . . . .                    | 301      |
| — Krapferl . . . . .                                        | 300      |
| — — mit Hefe . . . . .                                      | 302      |
| — Pastetchen (Croustaden) . . . . .                         | 301      |
| — Taibel im Neze . . . . .                                  | 301      |
| Kartoffelkoch, unterlegtes . . . . .                        | 302      |
| Kartoffelscheiben, unterlegte . . . . .                     | 301      |
| Koteletten von Geflügel . . . . .                           | 264      |
| — von Wildgeflügel . . . . .                                | 265      |
| — von Hahn- oder Rehbraten . . . . .                        | 265      |
| Krapferl von Hefenteig, gefüllte . . . . .                  | 311      |
| Krebs-Necken . . . . .                                      | 305      |
| — Pastete mit Fleisch . . . . .                             | 320      |
| Lamm-Koteletten im Neze . . . . .                           | 267      |
| — im Schlafrod . . . . .                                    | 257      |
| — mit Hasch gefüllt . . . . .                               | 266      |



|                                                  | Seite    |                                                | Seite    |
|--------------------------------------------------|----------|------------------------------------------------|----------|
| Rebhuhn, ungarisches . . . . .                   | 334      | Eierkuchen, französischer (Omelette) . . . . . | 381      |
| Restkuchen, Gâteau oder Käse . . . . .           | 324      | — — mit Ragout . . . . .                       | 381      |
| Rebschlegel, geräucherter . . . . .              | 343      | — Pfanzel . . . . .                            | 383      |
| Rindfleisch, kaltes . . . . .                    | 337      | Eierspeise, französische . . . . .             | 383      |
| Schinken . . . . .                               | 343      | — holländische . . . . .                       | 383      |
| Schneppenbrüste in gesulzter Fäsch . . . . .     | 340      | — gestürzte . . . . .                          | 382      |
| Schöpfenschlegel mit kalter Sauce . . . . .      | 337      | — in Muscheln . . . . .                        | 384      |
| Schweinefleisch, kaltes, mit Senf oder . . . . . |          | — Krapferl . . . . .                           | 384      |
| kalter Sauce . . . . .                           | 336      | Eingerührtes mit Krebsen und Spargel . . . . . | 380      |
| Schweinsfisch . . . . .                          | 336      | — mit Sardellen oder Hering . . . . .          | 380      |
| Schweinskopf, fäschierter . . . . .              | 331      | Fische, blaugefottene . . . . .                | 348      |
| — gesulzter . . . . .                            | 332      | — gefottene, mit Saucen . . . . .              | 349      |
| — als gestürzte Sulze . . . . .                  | 333      | — — mit Essig und Öl . . . . .                 | 349      |
| — als Harlekinschnitten . . . . .                | 333      | — — mit Butter . . . . .                       | 349      |
| — als Kopf- oder Preßwurst . . . . .             | 333      | — — garniert . . . . .                         | 349      |
| Trüffel-Pastete . . . . .                        | 321      | — gebratene . . . . .                          | 353      |
| — Pastetchen . . . . .                           | 317      | — geräucherte . . . . .                        | 369      |
| Wildbret, kaltes, mit Saucen . . . . .           | 335      | — kalte, mit Saucen . . . . .                  | 362      |
| — mit Aspik . . . . .                            | 336      | — — mit Aspik und Mayonnaise . . . . .         | 363      |
| — mit Butter oder Nettsch . . . . .              | 336      | — — mit Sulze und Mayonnaise . . . . .         | 364      |
| Wildbretfäsch, gesulzte . . . . .                | 327      | — marinierte . . . . .                         | 370      |
| Wildgeflügel mit Aspik . . . . .                 | 339      | Fischreste, marinierte . . . . .               | 363      |
| — als gestürzte Sulze . . . . .                  | 340      | Fischsalat . . . . .                           | 371      |
| — mit kalter Sauce . . . . .                     | 340      | Fischschnitze . . . . .                        | 359, 360 |
| — mit gesulzter Sauce . . . . .                  | 340      | Froschkeulen als Koteletten . . . . .          | 379      |
| — Schnitzchen oder Koteletten . . . . .          | 340      | Heringe, frische, gebraten . . . . .           | 359      |
| Wildschweinefleisch mit Sauce . . . . .          | 336      | — eingekalkene, gebraten . . . . .             | 370      |
| Wildschweinskopf . . . . .                       | 334      | — in Papilloten . . . . .                      | 370      |
| — falscher . . . . .                             | 332      | — mit Butter oder Aspik . . . . .              | 371      |
| Würste, geräucherte . . . . .                    | 280, 343 | — gefüllt . . . . .                            | 370      |
| Warme und kalte Affietten für                    |          | Hummer oder Meercrebse, warme . . . . .        | 374      |
| Fasttage.                                        |          | — kalt mit Sauce . . . . .                     | 374      |
| Äuftern . . . . .                                | 376      | — mit Mayonnaise . . . . .                     | 374      |
| — falsche . . . . .                              | 367      | — — und Aspik . . . . .                        | 375      |
| — Ragout in Muscheln . . . . .                   | 376      | — Koteletten . . . . .                         | 375      |
| Bratkräuten mit Krebsragout . . . . .            | 299      | Karfiol, gebakener . . . . .                   | 154      |
| Brütsinge mit Eiern . . . . .                    | 370      | Kartoffel-Krapferl mit Käse . . . . .          | 300      |
| — kalt mit Butter . . . . .                      | 369      | — — eingebrösel . . . . .                      | 300      |
| Butter mit Kaviar und Limonen . . . . .          | 344      | — Scheiben, unterlegte, mit Hering . . . . .   | 302      |
| Butterschnitten (Canapés) m. Sardellen . . . . . | 344      | — — mit Ei und Sardellen . . . . .             | 302      |
| — mit marinierten Fischen . . . . .              | 345      | — Bögen . . . . .                              | 169      |
| — mit Lachs . . . . .                            | 345      | — Strudel . . . . .                            | 170      |
| — mit Kräutern . . . . .                         | 345      | — mit Butter . . . . .                         | 167      |
| Champignons, gefüllte . . . . .                  | 163      | Käsekapfeln (Pondues) . . . . .                | 307      |
| Eier, gefüllte, mit Sardellen . . . . .          | 383      | — Aufsauf . . . . .                            | 309      |
| — — mit Ragout . . . . .                         | 383      | — Croutons . . . . .                           | 309      |
| — in Butterteig . . . . .                        | 383      | — Krapfen . . . . .                            | 308      |
| — mit Krebsfleisch . . . . .                     | 383      | — Semmeln . . . . .                            | 308      |
| — gebaden . . . . .                              | 384      | — Torte . . . . .                              | 308      |
| — in Ragout . . . . .                            | 384      | Krabben (Crevettes) . . . . .                  | 375      |
| — im Schlafrocke . . . . .                       | 384      | Krebsfleisch in Muscheln . . . . .             | 375      |
| — gekeht, mit Sardellen . . . . .                | 382      | — Haschee in Schalen . . . . .                 | 175      |
| — geschnittene, mit Krebsfleisch . . . . .       | 382      | — Becher . . . . .                             | 304      |
| — gestürzte . . . . .                            | 382      | — Kapfeln . . . . .                            | 304      |
| Eierkuchen mit Kaviar . . . . .                  | 381      | — Pastetchen . . . . .                         | 304      |
|                                                  |          | — Meridon . . . . .                            | 305      |
|                                                  |          | — Wammeln, gefüllte . . . . .                  | 487      |

|                                                    | Seite |
|----------------------------------------------------|-------|
| Krebs-Würstchen . . . . .                          | 175   |
| — — eingebröset . . . . .                          | 304   |
| — Strudel . . . . .                                | 176   |
| — Reis mit Fasten-Ragout . . . . .                 | 175   |
| Krebse . . . . .                                   | 373   |
| Meersspinnen (Crancevoli) . . . . .                | 375   |
| Muscheln mit Fischfülle . . . . .                  | 367   |
| — mit Sardellenfülle . . . . .                     | 372   |
| Ochsenaugen . . . . .                              | 382   |
| Papierkapseln oder Formen mit Fischfülle . . . . . | 366   |
| — oder Formen mit Lachs und Trüffeln . . . . .     | 366   |
| — mit Ragout . . . . .                             | 366   |
| Rahmpudding mit Käse . . . . .                     | 309   |
| Reis-Meridon mit Fastenragout . . . . .            | 305   |
| Salatfische in Aspik . . . . .                     | 372   |
| Sardellen, frische, gebraten . . . . .             | 359   |
| — — gebaden . . . . .                              | 362   |
| — mit Kräuter-Sauce . . . . .                      | 371   |
| Sardellenbutter mit Rettich . . . . .              | 343   |
| Sardinen mit Limonen . . . . .                     | 371   |
| — mit Erdäpfeln und Butter . . . . .               | 371   |
| Schnecken, gefüllte . . . . .                      | 377   |
| Schnitzchen von Fischfisch . . . . .               | 365   |
| Schwarzwurzeln, gebadene . . . . .                 | 154   |
| Semmelpastetchen mit Fastenragout . . . . .        | 116   |
| Spargel, abgescmalzen . . . . .                    | 152   |
| — mit Krebsbutter . . . . .                        | 152   |
| Trüffeln in der Montur . . . . .                   | 164   |
| — gefüllte . . . . .                               | 164   |
| Trüffel-Pastete für Fasttage . . . . .             | 320   |
| Würstchen von Fischfisch . . . . .                 | 365   |

## Rindfleisch, Garnierungen und Saucen.

### Rindfleisch.

|                                           |          |
|-------------------------------------------|----------|
| Beefsteaks . . . . .                      | 206      |
| — fätschierte oder deutsche . . . . .     | 207      |
| — rohe . . . . .                          | 207      |
| Bœuf à la mode . . . . .                  | 198      |
| Braten, englischer . . . . .              | 199      |
| Esterházy-Rostbraten . . . . .            | 210      |
| Fleisch im Schlafrode . . . . .           | 214      |
| Fleischreften, Verwendung von . . . . .   | 213, 214 |
| Gulyásbús (Gulyásfleisch) . . . . .       | 202      |
| Gulyás, deutsches . . . . .               | 202      |
| Häsen- oder Rehkrüden, falscher . . . . . | 212      |
| Husarenbraten . . . . .                   | 211      |
| Jägerfleisch . . . . .                    | 208      |
| Löffelfleisch . . . . .                   | 214      |
| Lungen- oder Lendenbraten . . . . .       | 200      |
| — gespickt . . . . .                      | 200      |
| — mit Beize . . . . .                     | 201      |
| — mariniert . . . . .                     | 201      |

|                                                               |     |
|---------------------------------------------------------------|-----|
| Lungen- oder Lendenbraten als ungari-<br>scher Gase . . . . . | 201 |
| — als Wienerbraten . . . . .                                  | 201 |
| — als Rauterbraten . . . . .                                  | 201 |
| — mit Sardellen (französisch) . . . . .                       | 202 |
| — als Holländerbraten . . . . .                               | 202 |
| — gerollter . . . . .                                         | 211 |
| Lungenbraten mit Bröseln . . . . .                            | 209 |
| Mosibraten . . . . .                                          | 198 |
| Ochsenfleisch . . . . .                                       | 208 |
| Pilaw mit Fleisch . . . . .                                   | 213 |
| Pörföst . . . . .                                             | 203 |
| Reis-Schnitzchen . . . . .                                    | 213 |
| Rindfleisch, englisches . . . . .                             | 199 |
| — fätschiertes (Faschwurst) . . . . .                         | 212 |
| — gedämpft . . . . .                                          | 196 |
| — — mit spanischer Sauce . . . . .                            | 196 |
| — — mit Mastaront . . . . .                                   | 197 |
| — — mit Sardellen . . . . .                                   | 197 |
| — — auf italienische Art . . . . .                            | 197 |
| — — als Rosmarinfleisch . . . . .                             | 198 |
| — gebratenes, als Speckbraten . . . . .                       | 200 |
| — — als Harlekinfleisch . . . . .                             | 200 |
| — gesotten . . . . .                                          | 195 |
| — — auf französische Art . . . . .                            | 195 |
| — — auf italienische Art . . . . .                            | 196 |
| — überfocht und gedünstet . . . . .                           | 196 |
| — — — — — . . . . .                                           | 199 |
| Rindbraten, englischer . . . . .                              | 199 |
| — gespickt . . . . .                                          | 199 |
| — auf Wildbretart . . . . .                                   | 210 |
| Rinds-Roulade . . . . .                                       | 205 |
| Rindschnitze, Rumpsteaks, gebraten . . . . .                  | 205 |
| — — gedämpft . . . . .                                        | 205 |
| — Entre-côtes . . . . .                                       | 205 |
| Rostbeef . . . . .                                            | 199 |
| Rostbraten, schnell gebraten . . . . .                        | 203 |
| — gedünstet . . . . .                                         | 203 |
| — — mit Knoblauch . . . . .                                   | 203 |
| — — mit Milch . . . . .                                       | 203 |
| — — mit Sardellen . . . . .                                   | 204 |
| — — in brauner Sauce . . . . .                                | 204 |
| — mit Paprika . . . . .                                       | 204 |
| — als Maschin-Rostbraten . . . . .                            | 204 |
| — schwedischer . . . . .                                      | 204 |
| — heißabgesotten . . . . .                                    | 205 |
| — gebaden . . . . .                                           | 209 |
| — gefüllt . . . . .                                           | 210 |
| — Roulade mit Reis . . . . .                                  | 210 |
| — — mit Käse und Rahm . . . . .                               | 210 |
| Saftbraten . . . . .                                          | 196 |
| Schnitzchen, eingebrösete . . . . .                           | 212 |
| — gehackte . . . . .                                          | 211 |
| — gefüllte . . . . .                                          | 212 |
| — fätschierte . . . . .                                       | 207 |
| — von Lungenbraten . . . . .                                  | 207 |
| — als russische Rostbraten . . . . .                          | 207 |
| — als Feldbraten . . . . .                                    | 208 |

|                                                 | Seite    |                                      | Seite         |
|-------------------------------------------------|----------|--------------------------------------|---------------|
| Schwäbisches Fleisch . . . . .                  | 208      | Kartoffel-Püree kaltes . . . . .     | 165           |
| Tellersfleisch . . . . .                        | 195      | — Kipferl . . . . .                  | 169           |
| Zraze, Schnitzchen auf polnische Art . . . . .  | 208      | — Laibchen . . . . .                 | 169           |
|                                                 |          | — Strudel . . . . .                  | 170           |
| <b>Garnierungen.</b>                            |          | — Krappferl . . . . .                | 169           |
| Artischocken, abgescmalzen . . . . .            | 154      | — als gelbe Rüben . . . . .          | 169           |
| — gedünstet . . . . .                           | 151      | — Nockerl mit Käse . . . . .         | 171           |
| — gebacken . . . . .                            | 154      | — — mit Gries . . . . .              | 171           |
| — gefüllt . . . . .                             | 161      | — Knödel . . . . .                   | 170, 175      |
| Artischockenböden, gedünstet . . . . .          | 151      | — Nudeln . . . . .                   | 170           |
| — gefüllt . . . . .                             | 161      | — Bögen . . . . .                    | 169           |
| Aspit . . . . .                                 | 179      | — Sterz . . . . .                    | 171           |
| Bohnen, getrocknete, als Püree . . . . .        | 165      | Rastanien, glasiert . . . . .        | 152           |
| Bohnenschoten, gedünstet . . . . .              | 146, 150 | — als Püree . . . . .                | 166           |
| — abgescmalzen . . . . .                        | 153      | Peterkrübschen . . . . .             | 146, 149, 154 |
| Braun- und Blaufohl . . . . .                   | 147      | Knödel, abgescmalzen . . . . .       | 174           |
| Butter als Garnierung . . . . .                 | 179      | Rohl, gedünstet . . . . .            | 147, 150      |
| Eier, hartgekochte . . . . .                    | 176      | — Würstchen . . . . .                | 147, 158      |
| — gefüllte . . . . .                            | 176, 383 | — Strudel . . . . .                  | 158           |
| — — gebackene . . . . .                         | 384      | — gefüllt . . . . .                  | 157           |
| — geschnittene . . . . .                        | 382      | Rohrabi, gedünstet . . . . .         | 148           |
| — im Schafrock . . . . .                        | 384      | — gefüllt . . . . .                  | 161           |
| Eingerührtes . . . . .                          | 380      | — als Püree . . . . .                | 166           |
| Erbsen, grüne, gedünstet . . . . .              | 146      | Krapferl von mürben Teigen . . . . . | 175           |
| — abgescmalzen . . . . .                        | 153      | — von Buttermilch . . . . .          | 175           |
| — als Püree . . . . .                           | 165      | Kraut, gedünstet . . . . .           | 150           |
| — getrocknet, als Püree . . . . .               | 165      | — braun gedünstet . . . . .          | 147           |
| Erbsennockerl mit Petersilie . . . . .          | 173      | — gestürzt . . . . .                 | 158           |
| Erbsenschoten, abgescmalzen . . . . .           | 153      | — Strudel . . . . .                  | 159           |
| — mit Butter-Sauce . . . . .                    | 145      | — Würstchen . . . . .                | 159           |
| — gedünstet . . . . .                           | 146      | — neu gesäuert . . . . .             | 143           |
| Erdartischocken . . . . .                       | 149, 151 | — rotes oder blaues . . . . .        | 143, 150      |
| Gemüse, gemischte . . . . .                     | 155      | Kren . . . . .                       | 180           |
| — à la jardinière . . . . .                     | 155      | Kürbisse, abgescmalzen . . . . .     | 153           |
| — als kleine Chartreuses . . . . .              | 156      | — gedünstet . . . . .                | 149, 152      |
| — als Ragoût macédoine . . . . .                | 155      | — gefüllt . . . . .                  | 161           |
| Grießsturz . . . . .                            | 392      | Linsen als Püree . . . . .           | 165           |
| Gurken, gedünstet . . . . .                     | 149      | Makkaroni . . . . .                  | 172           |
| — gefüllt . . . . .                             | 161      | — mit Käse . . . . .                 | 172           |
| Kasernwurzeln . . . . .                         | 153      | — mit Bratenresten . . . . .         | 172           |
| Käbensturz . . . . .                            | 392      | — mit Sardellenbutter . . . . .      | 173           |
| Kardh, abgescmalzen . . . . .                   | 153      | — mit Schinken . . . . .             | 173           |
| — gedünstet . . . . .                           | 150      | Maistollen, kleine . . . . .         | 154           |
| — als Püree . . . . .                           | 166      | Mehlklöße . . . . .                  | 175           |
| Kartoffel (Blumentfohl), abgescmalzen . . . . . | 152      | Monatrettiche . . . . .              | 180           |
| — gebacken . . . . .                            | 154      | Nockerl von saurem Rahm . . . . .    | 173           |
| Kartoffeln, abgescmalzen . . . . .              | 167      | Nockerl oder Späzen . . . . .        | 173           |
| — à la maitre d'hôtel . . . . .                 | 167      | Nudeln mit Bröseln . . . . .         | 172           |
| — mit Sardellen . . . . .                       | 167      | — mit Petersilie . . . . .           | 172           |
| — gebraten oder geschmort . . . . .             | 168      | — mit Gries . . . . .                | 172           |
| — gedünstet . . . . .                           | 167      | Nudelkranz . . . . .                 | 172           |
| — gefüllt . . . . .                             | 169      | Nudelscheiben . . . . .              | 113, 386      |
| — geköstet (Erdäpfelschmarren) . . . . .        | 167      | Ochsenaugen . . . . .                | 55            |
| — Nohscheiben . . . . .                         | 168      | Paradiesäpfel, gefüllt . . . . .     | 162           |
| — Krusten, kleine . . . . .                     | 168      | Polenta . . . . .                    | 174           |
| — Püree . . . . .                               | 165      | — mit Erdäpfeln . . . . .            | 174           |
|                                                 |          | Puffbohnen . . . . .                 | 150, 153      |

|                                               | Seite    |                                                  | Seite |
|-----------------------------------------------|----------|--------------------------------------------------|-------|
| Rahmpudding oder falsche Polenta . . . . .    | 174      | Béarnaise-Sauce . . . . .                        | 128   |
| Ragout als Garnierung . . . . .               | 176      | Bohnen-Sauce . . . . .                           | 126   |
| Reis, gedünstet . . . . .                     | 171      | Bohnenchoten-Sauce . . . . .                     | 127   |
| — mit Champignons . . . . .                   | 171      | Champignons-Sauce . . . . .                      | 129   |
| — mit Käse . . . . .                          | 171      | — mit Essenz (sauce veloutée) . . . . .          | 129   |
| — mit Krebsbutter . . . . .                   | 171      | Curry-Sauce . . . . .                            | 125   |
| — mit Schinken . . . . .                      | 171      | Dill-Sauce . . . . .                             | 128   |
| — als Reis . . . . .                          | 172      | Dotter-Sauce . . . . .                           | 132   |
| Rosen- oder Sprossentohl . . . . .            | 150      | Erdäpfelfren . . . . .                           | 135   |
| — — mit Butter-Sauce . . . . .                | 145      | Französische Sauce . . . . .                     | 132   |
| Rüben, weiße, gedünstet . . . . .             | 148, 166 | Frikassee-Sauce . . . . .                        | 132   |
| — rote, als Purée . . . . .                   | 166      | Gurken-Sauce . . . . .                           | 127   |
| — gelbe, als Purée . . . . .                  | 166      | Hagebutten-Sauce . . . . .                       | 133   |
| — gemischte . . . . .                         | 149      | Hering-Sauce . . . . .                           | 131   |
| Salat, gedünstet . . . . .                    | 150      | Holländische Sauce . . . . .                     | 131   |
| — gefüllt als Würstchen . . . . .             | 157      | Kapern-Sauce . . . . .                           | 126   |
| Sauerampfer als Purée . . . . .               | 166      | Kartoffel-Sauce . . . . .                        | 130   |
| Sauerkraut, gedünstet . . . . .               | 147      | Kaviar-Sauce . . . . .                           | 134   |
| Schwämme, gedünstet . . . . .                 | 162      | Knoblauchfren . . . . .                          | 124   |
| — gefüllt . . . . .                           | 163      | Knoblauch-Sauce . . . . .                        | 128   |
| — als Frikassee . . . . .                     | 163      | Kräuter-Sauce . . . . .                          | 128   |
| — als Purée . . . . .                         | 166      | — legierte (à la maître d'hôtel) . . . . .       | 128   |
| Schwarzwurzeln, abgeseimzt . . . . .          | 153      | — saure (sauce ravigote) . . . . .               | 128   |
| — in Butter-Sauce . . . . .                   | 146      | — als Butter-Sauce . . . . .                     | 128   |
| — gebacken . . . . .                          | 154      | — m. feinen Kräutern (sauce italienne) . . . . . | 128   |
| Seefohl, abgeseimzt . . . . .                 | 153      | Krebs-Sauce . . . . .                            | 130   |
| Sellerie, gedünstet . . . . .                 | 151      | Kren-Sauce . . . . .                             | 134   |
| — gefüllt . . . . .                           | 162      | Limonen-Sauce . . . . .                          | 132   |
| Semmelstücken, geröstete, mit Hirn . . . . .  | 177      | Linsen-Sauce . . . . .                           | 126   |
| — mit Veinmarkt . . . . .                     | 177      | Mandelkren . . . . .                             | 135   |
| — mit Milch (falscher Schnepfenfot) . . . . . | 177      | Milch-Sauce . . . . .                            | 126   |
| — mit Schnepfenfot . . . . .                  | 177      | Möhren-Sauce . . . . .                           | 133   |
| — mit Salmi . . . . .                         | 178      | Muschel-Sauce . . . . .                          | 131   |
| — mit Rehleber . . . . .                      | 178      | — falsche . . . . .                              | 131   |
| — mit Geflügelleber . . . . .                 | 299      | Oliven-Sauce . . . . .                           | 126   |
| Silbermangold, abgeseimzt . . . . .           | 153      | Paradiesäpfel-Sauce . . . . .                    | 133   |
| Spazzen . . . . .                             | 173      | Petersilien-Sauce . . . . .                      | 127   |
| Spinat-Würstchen . . . . .                    | 156      | Pfeffer-Sauce . . . . .                          | 124   |
| Stachis mit Butter-Sauce . . . . .            | 146      | Pikante Sauce . . . . .                          | 125   |
| — gedünstet mit Butter . . . . .              | 152      | Polnische Sauce . . . . .                        | 134   |
| — gebacken . . . . .                          | 154      | Pomeranzen-Sauce . . . . .                       | 132   |
| Tarhonya . . . . .                            | 173      | Preiselbeer-Sauce . . . . .                      | 134   |
| Trüffeln . . . . .                            | 163      | Ragout-Sauce . . . . .                           | 130   |
| — in der Montur . . . . .                     | 164      | Rahm-Sauce . . . . .                             | 132   |
| — als Purée . . . . .                         | 166      | — mit Sardellen . . . . .                        | 132   |
| Wasserspazzen . . . . .                       | 173      | Ribizel-Sauce . . . . .                          | 133   |
| Zudernwurzeln . . . . .                       | 146, 150 | Rohnen-Sauce . . . . .                           | 128   |
| Zwiebeln, gefüllt . . . . .                   | 162      | Salmi-Sauce . . . . .                            | 135   |
| — als Purée . . . . .                         | 165      | Sardellentren . . . . .                          | 131   |
| — und Schalotten, kleine . . . . .            | 150      | Sardellen-Sauce . . . . .                        | 127   |
| Zwiebelscheiben . . . . .                     | 150      | Sauerampfer-Sauce . . . . .                      | 125   |
|                                               |          | Schalotten-Sauce . . . . .                       | 127   |
|                                               |          | Schnittlauch-Sauce . . . . .                     | 129   |
|                                               |          | Schwamm-Saucen . . . . .                         | 134   |
|                                               |          | Semmelkren . . . . .                             | 124   |
|                                               |          | Senf-Sauce (Robert-Sauce) . . . . .              | 124   |
|                                               |          | Spanische Sauce . . . . .                        | 124   |
| Warme Saucen.                                 |          |                                                  |       |
| Äpfel-Sauce . . . . .                         | 134      |                                                  |       |
| Austern-Sauce . . . . .                       | 131      |                                                  |       |
| Beirram-Sauce, gewöhnliche . . . . .          | 128      |                                                  |       |

## Seite

## Seite

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

## Kalte Saucen.

|                                           |     |
|-------------------------------------------|-----|
| Äpfelkren . . . . .                       | 135 |
| Bohnen-Sauce . . . . .                    | 135 |
| — mit Sardellen . . . . .                 | 136 |
| Bohnenknoten in Essig . . . . .           | 141 |
| Butter-Sauce statt Mayonnaise . . . . .   | 137 |
| Chaudieu-Sauce . . . . .                  | 136 |
| Cumberland-Sauce . . . . .                | 140 |
| Eierkren . . . . .                        | 135 |
| Eier-Sauce mit Schnittlauch . . . . .     | 136 |
| — mit Sardellen . . . . .                 | 136 |
| Englisch (Meerrettich) . . . . .          | 135 |
| Essig- und Salz-Gurken, kleine . . . . .  | 141 |
| Fritasse-Sauce . . . . .                  | 136 |
| Gemüse, eingemachte . . . . .             | 141 |
| Gurken, frische . . . . .                 | 141 |
| Hering-Sauce . . . . .                    | 141 |
| Hummer-Sauce . . . . .                    | 140 |
| Kapern-Sauce . . . . .                    | 139 |
| Kartoffel-Sauce . . . . .                 | 135 |
| Kaviar-Sauce . . . . .                    | 140 |
| Kräuter-Sauce . . . . .                   | 138 |
| — statt Mayonnaise . . . . .              | 138 |
| Linsen-Sauce . . . . .                    | 136 |
| Mandel-Sauce . . . . .                    | 136 |
| Mayonnaise (Ol-Sauce), gelbe . . . . .    | 137 |
| — weiße . . . . .                         | 137 |
| — mit Kräutern . . . . .                  | 137 |
| — mit Sardellen . . . . .                 | 137 |
| — von harigjottierten Dottern . . . . .   | 137 |
| — ohne Aspik . . . . .                    | 137 |
| — mit Senf . . . . .                      | 137 |
| — gekochte . . . . .                      | 137 |
| Pommesantenkren . . . . .                 | 135 |
| Rüben, rote . . . . .                     | 131 |
| Sardellen-Sauce . . . . .                 | 140 |
| Schwämme in Essig . . . . .               | 141 |
| Senf . . . . .                            | 139 |
| Senf-Sauce, englische . . . . .           | 139 |
| — indische (Rémolade indienne) . . . . .  | 139 |
| — mit Kräutern (Rémolade verte) . . . . . | 139 |
| — mit Kapern (Sauce tartare) . . . . .    | 140 |
| Scholder-Sauce . . . . .                  | 136 |
| Wildbret-Sauce . . . . .                  | 138 |
| Wildgeflügel-Sauce . . . . .              | 138 |

## Gemüse und Belege für Fleisch- und Fasttage.

## Gemüse.

|                                                 |          |
|-------------------------------------------------|----------|
| Artischocken, abgeseimalzen . . . . .           | 154      |
| — gedünstet . . . . .                           | 151      |
| — gefüllt . . . . .                             | 161      |
| — — gebacken . . . . .                          | 154      |
| — mit Sauce . . . . .                           | 161      |
| Artischockenböden, gefüllt . . . . .            | 161      |
| Bleichjellerie in Butter-Sauce . . . . .        | 145      |
| Bohnen, frische, gedünstet . . . . .            | 149      |
| — getrocknete, abgeseimalzen . . . . .          | 164      |
| — — abgeseimalzt . . . . .                      | 164      |
| — — eingebrannt . . . . .                       | 165      |
| Bohnenknoten, eingebrannt . . . . .             | 142      |
| — abgeseimalzt . . . . .                        | 153      |
| — (Wachbohnen) mit Käse . . . . .               | 153      |
| — gedünstet . . . . .                           | 145, 150 |
| — in Butter-Sauce . . . . .                     | 145      |
| Bockhart . . . . .                              | 142      |
| Braunkohl, gedünstet . . . . .                  | 147      |
| Bund- oder Schluß-Salat, eingebrannt . . . . .  | 142      |
| Burgunderrüben, gedünstet . . . . .             | 149      |
| Burgunderrübenblätter . . . . .                 | 142      |
| Endivie (Winteralat), eingebrannt . . . . .     | 142      |
| Erbsen, grüne, abgeseimalzt . . . . .           | 153      |
| — — gedünstet . . . . .                         | 146      |
| — getrocknete, abgeseimalzt . . . . .           | 164      |
| — — eingebrannt . . . . .                       | 165      |
| — grüne, in Butter-Sauce . . . . .              | 145      |
| Erbsenknoten mit Butter-Sauce . . . . .         | 145      |
| — gedünstet . . . . .                           | 146      |
| — abgeseimalzt . . . . .                        | 153      |
| Erdartischken, gedünstet . . . . .              | 149      |
| — als falsche Fondi . . . . .                   | 151      |
| — gefüllt . . . . .                             | 161      |
| Gemüse, konservierte . . . . .                  | 156      |
| Gemüse, gemischte . . . . .                     | 155      |
| — — als Macédoine . . . . .                     | 155      |
| — — als Chartreuse . . . . .                    | 155      |
| — — färschert als Melone . . . . .              | 160      |
| Gurken, gedünstet . . . . .                     | 149      |
| — gefüllt . . . . .                             | 161      |
| Haser- od. Weiswurzel m. Butter-Sauce . . . . . | 146      |
| Hülsenfrüchte, abgeseimalzt . . . . .           | 164      |
| — eingebrannt . . . . .                         | 165      |
| Kardh, abgeseimalzt . . . . .                   | 153      |
| — gedünstet . . . . .                           | 150      |
| Kartoffel, abgeseimalzt . . . . .               | 152      |
| — mit Butter-Sauce . . . . .                    | 144      |
| — färschert . . . . .                           | 160      |
| — gebacken . . . . .                            | 154      |
| — mit Schinken . . . . .                        | 160      |
| Kartoffel, abgeseimalzt . . . . .               | 167      |
| — auf englische Art . . . . .                   | 167      |

|                                            | Seite    |                                                                   | Seite    |
|--------------------------------------------|----------|-------------------------------------------------------------------|----------|
| Kartoffel, auf französische Art . . .      | 167      | Püree von Erdäpfeln . . .                                         | 165      |
| — mit Sardellen . . .                      | 167      | — — kaltes . . .                                                  | 165      |
| — eingebrannt . . .                        | 169      | — von Rarby . . .                                                 | 166      |
| — gefüllt . . .                            | 169      | — von Kastanien . . .                                             | 166      |
| — geröstet (als Schmarren) . . .           | 167      | — von Kohlrüben . . .                                             | 166      |
| — geröstet als Laibchen . . .              | 167      | — von Linen . . .                                                 | 165      |
| — gebraten oder geschmort . . .            | 168      | — von Möhren . . .                                                | 166      |
| — gedünstet . . .                          | 167      | — von roten Rüben . . .                                           | 166      |
| — auf amerikanische Art . . .              | 168      | — von Sauerampfer . . .                                           | 166      |
| — mit Butter-Sauce . . .                   | 168      | — von Schwämmen . . .                                             | 166      |
| — mit Kimmel . . .                         | 168      | — von Trüffeln . . .                                              | 166      |
| — mit Paprika . . .                        | 168      | — von Zwiebeln . . .                                              | 165      |
| Kerbelkräutchen mit Butter-Sauce . . .     | 146      | Kettiche als Gemüse . . .                                         | 143, 146 |
| — gedünstet . . .                          | 149      | Khabarber, abgeschmalzen . . .                                    | 153      |
| — abgeschmalzen . . .                      | 154      | — als Spinat . . .                                                | 142      |
| Kohl, eingebrannt . . .                    | 143      | Kohlr Salat, eingebrannt . . .                                    | 142      |
| — gedünstet . . .                          | 147, 150 | Rosen- oder Sprossen-Kohl, gedünstet . . .                        | 150      |
| — gefüllt . . .                            | 157      | — — in Butter-Sauce . . .                                         | 145      |
| — gestürzt . . .                           | 157      | Rüben, eingebrannt . . .                                          | 144      |
| — Budding . . .                            | 157      | — gedünstet . . .                                                 | 148, 151 |
| — Würstchen . . .                          | 147, 158 | — mit Schöpfensfleisch . . .                                      | 148      |
| — Strudel . . .                            | 158      | — braun gedünstet . . .                                           | 148      |
| — blauer, gedünstet . . .                  | 147      | — gemischte . . .                                                 | 149      |
| Kohlrabi, eingebrannt . . .                | 143      | — neugesäuerte . . .                                              | 144      |
| — gedünstet . . .                          | 148      | — saure . . .                                                     | 144      |
| — gefüllt . . .                            | 161      | Salat, abgeschmalzen . . .                                        | 152      |
| Kraut, eingebrannt . . .                   | 143      | — eingebrannt . . .                                               | 142      |
| — saßiert im Netz . . .                    | 159      | — gedünstet . . .                                                 | 147, 150 |
| — gedünstet . . .                          | 147, 150 | — gefüllt . . .                                                   | 157      |
| — braun gedünstet . . .                    | 147      | Sauerkraut, eingebrannt . . .                                     | 143      |
| — gefüllt . . .                            | 158      | — gedünstet . . .                                                 | 147      |
| — Würstchen . . .                          | 159      | — braun gedünstet . . .                                           | 148      |
| — — mit Rahm . . .                         | 159      | — auf ungarische Art . . .                                        | 147      |
| — — von eingesäuertem Kraut . . .          | 159      | — gestürzt, mit Wildbret . . .                                    | 159      |
| — gestürzt . . .                           | 153      | — mit Fischsach . . .                                             | 160      |
| — neu gesäuert . . .                       | 143, 147 | — mit Rogen . . .                                                 | 160      |
| — rotes und blaues . . .                   | 143, 150 | — — mit Beleg . . .                                               | 160      |
| — Strudel . . .                            | 159      | — mit geräuchertem Fleisch . . .                                  | 160      |
| Kürbisse, eingebrannt . . .                | 144      | Schwamm-Laibchen . . .                                            | 163      |
| — abgeschmalzen . . .                      | 153      | Schwämme, gedünstet . . .                                         | 162      |
| — gedünstet (Majerrüben) . . .             | 149, 152 | — gefüllt . . .                                                   | 163      |
| — auf ungarische Art gedünstet . . .       | 152      | — als Haschee . . .                                               | 163      |
| — gefüllt . . .                            | 161      | — (Nisse), gebacken . . .                                         | 164      |
| Linien, abgeschmalzen . . .                | 165      | Schwarzwurzeln, Hafer- und Zuder-<br>wurzeln, abgeschmalzen . . . | 153      |
| — eingebrannt . . .                        | 165      | — in Butter-Sauce . . .                                           | 146      |
| Maiskolben, große . . .                    | 154      | — gebacken . . .                                                  | 154      |
| Mangold, eingebrannt . . .                 | 142      | Seerohr . . .                                                     | 142, 153 |
| Melonzani (Eierfrucht) . . .               | 152      | Sellerie, gedünstet . . .                                         | 151      |
| Möhren (gelbe Rüben) . . .                 | 143, 148 | — gefüllt . . .                                                   | 162      |
| Paradiesäpfel, gefüllt . . .               | 162      | Silbermangold, abgeschmalzen . . .                                | 153      |
| Pflückerbsen (Spargelerbsen) . . .         | 145      | Spargel, abgeschmalzen . . .                                      | 152      |
| Portulak . . .                             | 142      | — mit Butter-Sauce . . .                                          | 144      |
| Puffbohnen . . .                           | 150, 153 | — mit Krebsbutter . . .                                           | 152      |
| Püree von Bohnen . . .                     | 165      | — Salat, abgeschmalzen . . .                                      | 152      |
| — von Erbsen . . .                         | 165      | Sped-Kraut . . .                                                  | 143      |
| — von dünnen Erbsen . . .                  | 165      | — Gurken . . .                                                    | 149      |
| — von Erbsen, Linien, Kastanien-Mehl . . . | 166      |                                                                   |          |

|                                              | Seite |
|----------------------------------------------|-------|
| Spinat, eingebrannt . . . . .                | 142   |
| — Würstchen . . . . .                        | 156   |
| — Bubbing . . . . .                          | 156   |
| Stachis mit Butter-Sauce . . . . .           | 146   |
| — gedünstet . . . . .                        | 152   |
| — gebacken . . . . .                         | 154   |
| Stedrüben, gedünstet . . . . .               | 149   |
| Seltower Rüben, gedünstet . . . . .          | 149   |
| Erbsen, gedünstet . . . . .                  | 163   |
| — in der Montur . . . . .                    | 164   |
| Wiesing oder Herzfohl, eingebrannt . . . . . | 143   |
| Judererbsen, grüne, getrocknete . . . . .    | 145   |
| Juderwurzeln, abgeschmalzen . . . . .        | 153   |
| — mit Butter-Sauce . . . . .                 | 146   |
| — gedünstet . . . . .                        | 150   |
| Wurzeln, gefüllt . . . . .                   | 162   |

## Belege.

|                                                    |          |
|----------------------------------------------------|----------|
| Augsburger Würste . . . . .                        | 279      |
| Blutwürste . . . . .                               | 279      |
| Bratwürste . . . . .                               | 278      |
| — geräucherte . . . . .                            | 280      |
| Eier, gefüllte . . . . .                           | 382      |
| Einfache Eierspeise . . . . .                      | 380      |
| Eiertuchen . . . . .                               | 381      |
| Fingerringes mit Speck und Zwiebel . . . . .       | 380      |
| Fisch-Koteletten . . . . .                         | 270      |
| — Schnitzchen . . . . .                            | 212, 270 |
| Fische, gebacken . . . . .                         | 360      |
| — geräuchert . . . . .                             | 369      |
| Fischleber . . . . .                               | 367      |
| — Schnitzchen . . . . .                            | 359      |
| Fleisch, geräuchertes . . . . .                    | 281      |
| Fleischtrapsel . . . . .                           | 214, 271 |
| Fritatienvürstchen mit Haschee oder Sirn . . . . . | 311      |
| Fritzscheulen, gebacken . . . . .                  | 379      |
| — als Koteletten . . . . .                         | 379      |
| Fuchtwürste . . . . .                              | 365      |
| Gers, gepickt . . . . .                            | 290      |
| Girn, gebacken . . . . .                           | 287      |
| — gebraten . . . . .                               | 286      |
| — Koteletten . . . . .                             | 287      |
| — Srapferl . . . . .                               | 287      |
| — Raseien . . . . .                                | 298      |
| Halbsfleisch, gebacken . . . . .                   | 257      |
| Halbsbries, gebacken und gebraten . . . . .        | 295      |
| — gepickt . . . . .                                | 295      |
| Halbs-Koteletten . . . . .                         | 260—262  |
| — Gefröße (Reisel), gebacken . . . . .             | 288      |
| — Moulade . . . . .                                | 268      |
| — gebacken . . . . .                               | 257      |
| — Schnitzchen, kleine . . . . .                    | 258      |
| — Parier . . . . .                                 | 259      |
| Halberne Bögern . . . . .                          | 268      |
| Hainervürste . . . . .                             | 280      |
| Hauter, gebacken und gebraten . . . . .            | 294      |

|                                                   |     |
|---------------------------------------------------|-----|
| Ruttelflecke mit Bröseln . . . . .                | 289 |
| — gebacken . . . . .                              | 289 |
| Lammfleisch, gebacken . . . . .                   | 257 |
| Lamm's-Roteletten . . . . .                       | 262 |
| — — im Schlafrock . . . . .                       | 257 |
| — — gefüllt . . . . .                             | 266 |
| Lamm's- und Kalbs-Füße, gebacken . . . . .        | 286 |
| — — gefüllt . . . . .                             | 286 |
| Lamm's-Moulade . . . . .                          | 269 |
| — gebacken . . . . .                              | 25  |
| Leber, gebacken . . . . .                         | 293 |
| — geröstet . . . . .                              | 291 |
| — gepickt . . . . .                               | 292 |
| — Filets . . . . .                                | 291 |
| — Würste . . . . .                                | 279 |
| Milchschnitten . . . . .                          | 177 |
| Netzwürstchen von Kalbsfisch . . . . .            | 279 |
| — von Schweinsfisch . . . . .                     | 279 |
| Nieren, geröstet . . . . .                        | 290 |
| Nierenschnitten . . . . .                         | 299 |
| Ochsenaugen (gebackene Eier) . . . . .            | 55  |
| Pasjesen, ungefüllt (Ame Ritter) . . . . .        | 298 |
| — mit Hirn oder Haschee . . . . .                 | 298 |
| — mit Fischfülle . . . . .                        | 298 |
| Pöckelfleisch . . . . .                           | 281 |
| Pöckelzunge . . . . .                             | 281 |
| Preßwürste . . . . .                              | 281 |
| Rinds-Moulade mit Fischfülle . . . . .            | 211 |
| Rostbraten, gebacken . . . . .                    | 209 |
| Rotwurst . . . . .                                | 280 |
| Rückenmark, gebacken . . . . .                    | 288 |
| Salzheringe, gebraten . . . . .                   | 370 |
| — gebacken . . . . .                              | 370 |
| Sardellen, frische, gebacken . . . . .            | 361 |
| Schinken . . . . .                                | 281 |
| Schneckenhaschee auf Semmelschnitten . . . . .    | 377 |
| Schnitzchen von Fischen . . . . .                 | 359 |
| — von Geflügelbrüsten . . . . .                   | 264 |
| — von Wildbret . . . . .                          | 265 |
| — fädherte . . . . .                              | 270 |
| — von Kaninchen . . . . .                         | 264 |
| — gehackte . . . . .                              | 269 |
| — von gehacktem Fleisch, kleine . . . . .         | 212 |
| Schöpfen-Roteletten . . . . .                     | 263 |
| Schwartenwurst . . . . .                          | 280 |
| Schweinefleisch, geräuchertes . . . . .           | 281 |
| Schweins-Roteletten, kleine . . . . .             | 264 |
| Schweins-Moulade . . . . .                        | 269 |
| Selchwürstchen . . . . .                          | 280 |
| Semmelschnitten, s. Pasjesen.                     |     |
| Stodfisch, gebacken . . . . .                     | 369 |
| Wildschweinefleisch . . . . .                     | 237 |
| — falsches . . . . .                              | 240 |
| Würstchen, frische, kleine (Saucischen) . . . . . | 279 |
| — — von Kalbfleisch . . . . .                     | 280 |
| — — von Geflügelfleisch . . . . .                 | 280 |
| — gebadene, von Geflügelfleisch . . . . .         | 276 |

|                                            | Seite |
|--------------------------------------------|-------|
| Würstchen, gebackene, von Gänseleber . . . | 276   |
| — von Kalbsbries . . .                     | 277   |
| — von Ragout . . .                         | 277   |
| — von Haschee . . .                        | 277   |
| — von Fischfisch . . .                     | 365   |
| — ohne Darm . . .                          | 279   |
| Zerbelatwürstchen . . .                    | 280   |
| Zunge, frische . . .                       | 282   |
| — gepöfelte . . .                          | 281   |
| Zungenknitzchen, eingebröselte . . .       | 283   |
| — gefüllte . . .                           | 284   |

### Einschiebspeisen.

#### Fleisch mit Saucen u. dgl.

|                                                    |               |
|----------------------------------------------------|---------------|
| Bratenreste mit Sauce . . .                        | 243, 245, 248 |
| Bries, gedünstet . . .                             | 294           |
| — mit Sauce . . .                                  | 294           |
| — gespickt mit Ragout . . .                        | 295           |
| — mit Krebsbutter . . .                            | 295           |
| — eingemacht . . .                                 | 294           |
| — fritassiert . . .                                | 294           |
| — mit falscher Muschel-Sauce . . .                 | 294           |
| Bruckfleisch . . .                                 | 295           |
| Euten, gedünstet . . .                             | 248           |
| — mit leichter Sauce . . .                         | 248           |
| — als Wildenten . . .                              | 249           |
| — braun gedünstet . . .                            | 249           |
| Fasan, gedünstet . . .                             | 255           |
| Gänseleber mit Trüffeln . . .                      | 292           |
| — geröstet, mit Limonensaft . . .                  | 291           |
| — gespickt mit Rahm . . .                          | 292           |
| — mit Champignons . . .                            | 292           |
| Gänse, gedämpft mit Sauce . . .                    | 248           |
| Gansbratenreste mit Sauce . . .                    | 248           |
| Gefröse in saurer Sauce . . .                      | 288           |
| — in gelber Sauce . . .                            | 288           |
| — eingemacht . . .                                 | 288           |
| Gemsenfleisch, s. Hirschfleisch . . .              |               |
| Haselhühner, gedünstet . . .                       | 255           |
| Hasenjunge (Hafenklein) . . .                      | 288           |
| Herz mit Rahm und Paprika . . .                    | 290           |
| — mit Wacholderbeeren . . .                        | 290           |
| Hirn, eingemacht . . .                             | 287           |
| Hirsch- und Gemsenfleisch mit süßer<br>Sauce . . . | 237           |
| — braun gedünstet . . .                            | 238           |
| Hirschzeimer mit Kruste . . .                      | 238           |
| Hühner, ausgewachsene, gedünstet . . .             | 251           |
| — mit Gemüse oder Ragout . . .                     | 251           |
| — mit Reis . . .                                   | 251           |
| — mit Butter-Sauce . . .                           | 251           |
| — mit Rahm-Sauce . . .                             | 251           |
| — mit falscher Muschel-Sauce . . .                 | 251           |
| — als falscher Auerhahn . . .                      | 252           |
| — als falscher Fasan . . .                         | 252           |

|                                             |     |
|---------------------------------------------|-----|
| Hühner, ausgewachsene, heißabgesotten . . . | 252 |
| — junge, gedünstet und garniert . . .       | 252 |
| — mit Wein und Limonensaft . . .            | 252 |
| — mit Linsen . . .                          | 252 |
| — auf türkische Art . . .                   | 252 |
| — mit Paradiesäpfeln . . .                  | 253 |
| — à la Marengo . . .                        | 253 |
| — mit Paprika-Sauce . . .                   | 253 |
| — mit Paprika . . .                         | 253 |
| — mit Rahm-Sauce . . .                      | 254 |
| — heißabgesotten . . .                      | 254 |
| — eingemacht . . .                          | 254 |
| — mit Kräuter-Sauce . . .                   | 254 |
| — mit Vertram-Sauce . . .                   | 254 |
| — mit Krebs-Sauce . . .                     | 255 |
| — mit Fritassier . . .                      | 255 |
| — mit Schwamm-Sauce . . .                   | 255 |
| Indian, gedünstet . . .                     | 250 |
| — mit Saucen . . .                          | 250 |
| — mit Trüffeln . . .                        | 250 |
| Kalbsfleisch, eingemacht . . .              | 243 |
| — einfach gedünstet . . .                   | 240 |
| — gespickt und gedünstet . . .              | 240 |
| — braun gedünstet . . .                     | 243 |
| — mit Napern-Sauce . . .                    | 241 |
| — mit Rahm-Sauce . . .                      | 241 |
| — mit pikanter Sauce . . .                  | 241 |
| — mit Paprika als Guljás . . .              | 242 |
| — mit Sauerampferpüree . . .                | 242 |
| — als Pilaw . . .                           | 242 |
| — heißabgesotten . . .                      | 243 |
| Kalbsbratenreste mit Sauce . . .            | 243 |
| Kalbsbrust, gespickt . . .                  | 242 |
| — gefüllt . . .                             | 242 |
| — mit Paradiesäpfeln . . .                  | 242 |
| — mit Maffaroni . . .                       | 242 |
| Kalbs-Roteletten . . .                      | 260 |
| — mit Limonensaft . . .                     | 261 |
| — mit Sardellen . . .                       | 261 |
| — mit Trüffeln . . .                        | 261 |
| — mit Muschel-Sauce . . .                   | 262 |
| — mit Kräutern . . .                        | 262 |
| — mit Wurzeln . . .                         | 240 |
| Kalbs-Fricandeau mit Schwämmen . . .        | 241 |
| — mit Rahm-Sauce . . .                      | 284 |
| Kalbstopf, eingemacht . . .                 | 284 |
| — mit kalter Kräuter-Sauce . . .            | 284 |
| — mit saurer Sauce . . .                    | 285 |
| — mit Champignons-Sauce . . .               | 285 |
| — mit Fritassier-Sauce . . .                | 285 |
| Kalbs-Roulade mit Saucen . . .              | 288 |
| Kalbsknitzchen als Naturschnitzchen . . .   | 258 |
| — als Kalbssteaks . . .                     | 258 |
| — als Kaiserknitzchen . . .                 | 258 |
| — als Elisabethknitzchen . . .              | 258 |
| — gespickt . . .                            | 259 |
| — mit Sauerampfer . . .                     | 259 |

## Seite

## Seite

|                                                                      |     |
|----------------------------------------------------------------------|-----|
| Ralsjschnitzchen, weißgedünstet . . .                                | 259 |
| — mit Wein . . .                                                     | 259 |
| — mit Limonen-Sauce . . .                                            | 259 |
| — mit Senf . . .                                                     | 259 |
| — mit Paprika . . .                                                  | 259 |
| — als Pariser Schnitzchen . . .                                      | 259 |
| — mit Rahm und Sardellen . . .                                       | 260 |
| — mit Öl . . .                                                       | 260 |
| Raninchen (Lapin) gedünstet . . .                                    | 247 |
| — mit Paprika . . .                                                  | 248 |
| — mit Rahm . . .                                                     | 248 |
| — eingemacht . . .                                                   | 248 |
| — heißabgekottet . . .                                               | 248 |
| — Roteletten . . .                                                   | 264 |
| Rapaun, gedünstet und garniert . . .                                 | 250 |
| — mit Sauce . . .                                                    | 250 |
| — mit Trüffeln . . .                                                 | 250 |
| Krenfleisch . . .                                                    | 239 |
| Kuherter mit Sauce . . .                                             | 294 |
| — gefüllt . . .                                                      | 294 |
| Kuttelflecke, gedünstet . . .                                        | 288 |
| — mit Paradiesäpfeln . . .                                           | 289 |
| — mit Kapern . . .                                                   | 289 |
| — als Speckflecke . . .                                              | 289 |
| — unterlegte und aufgegangene . . .                                  | 289 |
| Lammbrust, gedünstet mit Sauce . . .                                 | 247 |
| Lamm-Roteletten . . .                                                | 262 |
| Lammfleisch, gedünstet . . .                                         | 246 |
| — mit Champignons-Sauce . . .                                        | 246 |
| — mit Paprika . . .                                                  | 246 |
| — heißabgekottet . . .                                               | 246 |
| — eingemacht . . .                                                   | 246 |
| — mit Erbsen . . .                                                   | 246 |
| — mit Butter-Sauce . . .                                             | 246 |
| — braun gedünstet . . .                                              | 247 |
| — mit Blut-Sauce . . .                                               | 247 |
| Leber mit Rahm-Sauce . . .                                           | 292 |
| — mit Pfeffer-Sauce . . .                                            | 293 |
| Lunge, gedünstet . . .                                               | 290 |
| — eingemacht . . .                                                   | 291 |
| — sauer eingemacht . . .                                             | 291 |
| Lieren, saure . . .                                                  | 290 |
| — mit Pfeffer- oder Robert-Sauce . . .                               | 290 |
| — mit Paprika . . .                                                  | 290 |
| Löffelgarnen . . .                                                   | 284 |
| Rebhühner, gedünstet . . .                                           | 255 |
| — mit Kastanien . . .                                                | 255 |
| Reh-Schlegel, „Ruf“ oder „Rücken“, ge-<br>dünstet und garniert . . . | 238 |
| — — — mit Sauce . . .                                                | 238 |
| Rehshulter . . .                                                     | 238 |
| Reh-Rordere in brauner Sauce . . .                                   | 238 |
| Schmitze von Wildschwein . . .                                       | 266 |
| Schnitzchen von Geflügelbrüsten . . .                                | 264 |
| — mit Krebsbutter . . .                                              | 264 |
| — mit Trüffeln . . .                                                 | 265 |
| — mit Püree . . .                                                    | 265 |

|                                              |     |
|----------------------------------------------|-----|
| Schöpfen-Roteletten mit brauner Sauce . . .  | 263 |
| — à la Nelson . . .                          | 263 |
| — mit Erdäpfeln . . .                        | 263 |
| — mit Paradiesäpfeln . . .                   | 263 |
| — mit Paprika . . .                          | 264 |
| Schöpfenfleisch, gedünstet . . .             | 244 |
| — braun gedünstet . . .                      | 244 |
| — mit Weize . . .                            | 244 |
| — mit Kapern-Sauce . . .                     | 244 |
| — mit Kräutern . . .                         | 245 |
| — mit Paprika . . .                          | 245 |
| — mit Sardellen . . .                        | 245 |
| — mit Paradiesäpfeln . . .                   | 245 |
| — heißabgekottet . . .                       | 245 |
| Schöpfenfleischreste mit Pfeffer-Sauce . . . | 245 |
| Schöpfen-Fricandeau . . .                    | 244 |
| Schweins-Roteletten . . .                    | 264 |
| Schweinefleisch, gedünstet . . .             | 239 |
| — als Schwarzwild . . .                      | 240 |
| — mit Paprika als Gulhas . . .               | 240 |
| — mit Kren oder Senf . . .                   | 239 |
| — mit Hirsebrein . . .                       | 239 |
| — mit Paradiesäpfeln und Reis . . .          | 239 |
| — als Pilaw . . .                            | 239 |
| Schweinstopf mit saurer Sauce . . .          | 286 |
| Tauben, gedünstet . . .                      | 249 |
| — braun gedünstet . . .                      | 250 |
| — mit Wacholder-Sauce . . .                  | 250 |
| — mit Blut-Sauce . . .                       | 250 |
| — gepickt . . .                              | 249 |
| — als Wildtauben (mit Salmi) . . .           | 250 |
| — mit Krebsreis . . .                        | 249 |
| — heißabgekottet . . .                       | 250 |
| Wildbretschnitzchen m. Ragout o. Püree . . . | 265 |
| — mit Paradies-Sauce . . .                   | 265 |
| — mit Trüffel-Sauce . . .                    | 265 |
| — mit Champignons und Trüffeln . . .         | 266 |
| — wie Beefsteaks . . .                       | 266 |
| — mit Rahm . . .                             | 266 |
| — mit Zwiebel . . .                          | 266 |
| — mit Pfeffer oder Robert-Sauce . . .        | 266 |
| Wild-Ente o. Gans m. Wildbret-Sauce . . .    | 256 |
| Wildschweinefleisch mit Sauce . . .          | 287 |
| — mit Kruste . . .                           | 287 |
| Zunge, frische, mit süßer Sauce . . .        | 282 |
| — in Sauce mit Fleisch-Extrakt . . .         | 282 |
| — — gepickt mit Sauce . . .                  | 283 |
| — — gepickt mit Rahm-Sauce . . .             | 283 |
| — — gepickt mit Sardellen . . .              | 283 |
| — — eingebröfelt mit Sauce . . .             | 283 |

## Faschirtes und Ragout.

|                                        |     |
|----------------------------------------|-----|
| Äpfel und Birnen von Fleisch . . .     | 277 |
| Roteletten in Papilloten . . .         | 267 |
| Fasch-Roteletten und Schnitzchen . . . | 270 |
| — Reis mit Sauce . . .                 | 273 |

|                                                    | Seite         |                                                                              | Seite              |
|----------------------------------------------------|---------------|------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| Fisch-Wanneln und Becher . . . . .                 | 274           | Krebs-Pastete . . . . .                                                      | 320                |
| — Schnitzchen im Kegel . . . . .                   | 270           | Maffaroni-Pastete, gestürzte (Tim-<br>bale), mit verschiedenem Fleisch . . . | 312                |
| Faschiertes Wildbret als Hasenrücken               | 272           | — mit Fisch und Ragout . . . . .                                             | 313                |
| Fleischtrapez von Bratenresten . . .               | 271           | — mit Trittaten . . . . .                                                    | 313                |
| Fleischtuchen, gefüllte, mit Sauce . . .           | 272           | Nudel-Pastete . . . . .                                                      | 312                |
| — von Lammsteuschel . . . . .                      | 274           | Pasteten in Reissform . . . . .                                              | 319                |
| Fleischpüree in Papierkästchen . . . .             | 275           | — von Wildgeflügel . . . . .                                                 | 319                |
| Galantine mit Sauce, warme . . . . .               | 272           | — von Hausgeflügel . . . . .                                                 | 319                |
| Geflügelcreme . . . . .                            | 276           | Pilaw mit Geflügel . . . . .                                                 | 307                |
| Haschee von Kalbs- oder Geflügelfleisch            | 298           | Rahmpudding mit Leber . . . . .                                              | 309                |
| — von Wildgeflügel . . . . .                       | 298           | Reiz, gefüllter, gestürzter . . . . .                                        | 306                |
| — von Wildbret . . . . .                           | 298           | Reiz-Meridon in Butterteig . . . . .                                         | 306                |
| Hascheepudding . . . . .                           | 273           | Schöberl-Pastete . . . . .                                                   | 310                |
| Hasenpudding mit Sauce . . . . .                   | 278           | Schüssel-Pastete (Pie) . . . . .                                             | 321                |
| Judenbraten oder Fleischwurst . . . .              | 271           | Trüffel-Pastete für Fasttage . . . . .                                       | 320                |
| Kalbstopf als Ragout . . . . .                     | 285           | — in Terrine . . . . .                                                       | 321                |
| Kalbsohren mit Ragout . . . . .                    | 285           | — in Terrine . . . . .                                                       | 315                |
| Lebermanneln . . . . .                             | 275           | Wildgeflügel-Pastete in Terrine . . . .                                      | 322                |
| Muscheln mit warmer Fülle . . . . .                | 277           | Wildbret-Pasteten . . . . .                                                  | 318, 320, 321, 322 |
| Nekwürste, falsche . . . . .                       | 271           | — in Terrine . . . . .                                                       | 322                |
| Ragout, garniert . . . . .                         | 296           | — in Semmelkruste . . . . .                                                  | 300                |
| — von Kalbfleisch . . . . .                        | 296           |                                                                              |                    |
| — von Geflügel . . . . .                           | 296           |                                                                              |                    |
| — Godard . . . . .                                 | 296           |                                                                              |                    |
| — von Wildgeflügel (Ragout Mon-<br>glas) . . . . . | 296           |                                                                              |                    |
| — von Wildbret, einfaches . . . . .                | 297           |                                                                              |                    |
| — französisches (Civet) . . . . .                  | 297           |                                                                              |                    |
| — von Kaninchen . . . . .                          | 297           |                                                                              |                    |
| — in Dunst gekocht . . . . .                       | 297           |                                                                              |                    |
| Salpicon oder Klein-Ragout . . . . .               | 296           |                                                                              |                    |
| — royal . . . . .                                  | 296           |                                                                              |                    |
| — au suprême . . . . .                             | 296           |                                                                              |                    |
| — à la reine (weißes Ragout) . . . . .             | 296           |                                                                              |                    |
| — chasseur (Wildbret-Ragout, feines)               | 297           |                                                                              |                    |
| Salmi, in Dunst gekocht . . . . .                  | 273           |                                                                              |                    |
| Schnitzchen und Koteletten, gefüllte . .           | 266           |                                                                              |                    |
| Schnitzchen als Rouladen . . . . .                 | 268           |                                                                              |                    |
| — von gehacktem Fleisch . . . . .                  | 269           |                                                                              |                    |
| Schöpfenpilaw in Weinblättern . . . .              | 271           |                                                                              |                    |
| Würstchen, gebadene (Croquetten) . . .             | 276           |                                                                              |                    |
| Baja . . . . .                                     | 315           |                                                                              |                    |
| Bungen Schnitzchen, gefüllte . . . . .             | 284           |                                                                              |                    |
|                                                    |               |                                                                              |                    |
| Große Pasteten u. dgl.                             |               |                                                                              |                    |
| Butterteig-Pastete in Kruste . . . . .             | 317           |                                                                              |                    |
| — hohlausgebacken . . . . .                        | 318           |                                                                              |                    |
| — als Vol-au-vent-Pastete . . . . .                | 318           |                                                                              |                    |
| — mit Gitter . . . . .                             | 318           |                                                                              |                    |
| — verzierte mit Wildbret . . . . .                 | 318           |                                                                              |                    |
| Fisch-Pastete . . . . .                            | 320           |                                                                              |                    |
| Flaum-Pastete . . . . .                            | 310           |                                                                              |                    |
| Gänseleber-Pastete, kalte . . . . .                | 321           |                                                                              |                    |
| Geflügel-Pasteten . . . . .                        | 319, 320, 321 |                                                                              |                    |
| Haschee-Pastete . . . . .                          | 313           |                                                                              |                    |
| Krebs-Meridon . . . . .                            | 305           |                                                                              |                    |
|                                                    |               |                                                                              |                    |
|                                                    |               | Braten und Salate.                                                           |                    |
|                                                    |               | Braten.                                                                      |                    |
|                                                    |               | Auerhahn . . . . .                                                           | 229, 230           |
|                                                    |               | Birkhühner . . . . .                                                         | 231                |
|                                                    |               | Braten, englischer . . . . .                                                 | 199                |
|                                                    |               | Enten . . . . .                                                              | 226                |
|                                                    |               | — als Wildenten . . . . .                                                    | 226                |
|                                                    |               | Fasan . . . . .                                                              | 229                |
|                                                    |               | Faschwurst . . . . .                                                         | 212                |
|                                                    |               | Gänse, gebraten . . . . .                                                    | 226                |
|                                                    |               | — gedünstet . . . . .                                                        | 248                |
|                                                    |               | Gemsenbraten . . . . .                                                       | 235                |
|                                                    |               | Hase, ungarischer . . . . .                                                  | 201                |
|                                                    |               | Haselhühner . . . . .                                                        | 229                |
|                                                    |               | Hasenrücken . . . . .                                                        | 232, 233           |
|                                                    |               | — falscher . . . . .                                                         | 212                |
|                                                    |               | Hirschbraten . . . . .                                                       | 234, 235           |
|                                                    |               | — wie Roastbeef . . . . .                                                    | 235                |
|                                                    |               | Hirschziemer mit Kruste . . . . .                                            | 238                |
|                                                    |               | Holländerbraten . . . . .                                                    | 202                |
|                                                    |               | Hühner, einfach gebraten . . . . .                                           | 225                |
|                                                    |               | — gespickt . . . . .                                                         | 225                |
|                                                    |               | — gefüllt . . . . .                                                          | 225                |
|                                                    |               | — entbeint . . . . .                                                         | 225                |
|                                                    |               | — als falsches Wildgeflügel . . . . .                                        | 225                |
|                                                    |               | Hularenbraten . . . . .                                                      | 211                |
|                                                    |               | Indian (Truthahn) . . . . .                                                  | 223                |
|                                                    |               | Jungfernbraten . . . . .                                                     | 223, 224           |
|                                                    |               | Kalbsbraten, einfach . . . . .                                               | 222                |
|                                                    |               | — gespickt . . . . .                                                         | 216                |
|                                                    |               | — und mariniert . . . . .                                                    | 217                |
|                                                    |               |                                                                              | 217                |

## Seite

## Seite

|                                               |          |
|-----------------------------------------------|----------|
| Kalbsbrust, gefüllt . . . . .                 | 216      |
| — ausgelöst, gerollt . . . . .                | 217      |
| Kalbs-Koteletten . . . . .                    | 260—262  |
| Kalbshuß oder Fricandeau . . . . .            | 240, 241 |
| Kalbschlegel, ausgelöst und gerollt . . . . . | 217      |
| — gebeizt und gespickt . . . . .              | 218      |
| Kalbschnitzchen . . . . .                     | 258—260  |
| Kaninchen (Lapin), einfach gebraten . . . . . | 220      |
| — gespickt . . . . .                          | 221      |
| Kapaun und Poularde . . . . .                 | 224      |
| — gespickt . . . . .                          | 224      |
| — gefüllt . . . . .                           | 224      |
| — mit Sauce . . . . .                         | 224      |
| — als Wildgeflügel . . . . .                  | 225      |
| Kranetsvögel . . . . .                        | 227      |
| Lamm-Braten, gespickt . . . . .               | 220      |
| — mit Bröseln . . . . .                       | 220      |
| — Bröstchen, gefüllt . . . . .                | 220      |
| — Schlegel mit eigenem Saft . . . . .         | 246      |
| Lenden- oder Lungenbraten . . . . .           | 200      |
| — gerollt . . . . .                           | 211      |
| — französischer . . . . .                     | 202      |
| Wildbraten . . . . .                          | 216      |
| Wildschafel, s. Spanferkel . . . . .          |          |
| Rostbraten . . . . .                          | 198      |
| Rehrbraten . . . . .                          | 222      |
| Niederländer Schlegel . . . . .               | 218      |
| Nierenbraten, gerollt . . . . .               | 216      |
| Rebhühner (Feldhühner) . . . . .              | 228      |
| Rehrücken und Filet . . . . .                 | 238      |
| Rehschlegel . . . . .                         | 234      |
| Rehschulter, ausgelöst . . . . .              | 234      |
| Rehrust, gefüllte . . . . .                   | 234      |
| Rebhühner . . . . .                           | 231      |
| Rosmarin Fleisch . . . . .                    | 198      |
| Rostbraten . . . . .                          | 203—205  |
| Schidbahn . . . . .                           | 231      |
| Schneehühner . . . . .                        | 229      |
| Schnepfen . . . . .                           | 228      |
| Schnitzel und Koteletten . . . . .            | 258—266  |
| — von Lungenbraten . . . . .                  | 207      |
| Schöpfen- oder Hammel-Braten . . . . .        | 218      |
| — Fricandeau (Huß) . . . . .                  | 244      |
| Schöpfen-Schlegel, gespickt . . . . .         | 219      |
| — mariniert, mit Sauce . . . . .              | 219      |
| — auf Wildbretart . . . . .                   | 219      |
| — Niden, gerollt . . . . .                    | 220      |
| — Schweins-Braten . . . . .                   | 221      |
| — Niden mit Schwarze . . . . .                | 221      |
| — Braten mit Brotkruste . . . . .             | 221      |
| Spanferkel (Wildschafel) . . . . .            | 222      |
| — gefüllt . . . . .                           | 223      |
| Speckbraten . . . . .                         | 200      |
| Tauben, gebraten . . . . .                    | 226      |
| — gefüllt . . . . .                           | 226      |
| — gespickt . . . . .                          | 226      |
| — als Wildtauben . . . . .                    | 226      |

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

## Eingebröstetes Fleisch anstatt Braten.

|                                                                         |     |
|-------------------------------------------------------------------------|-----|
| Hühner, gebadene . . . . .                                              | 256 |
| Kalbsfleisch, gebadenes . . . . .                                       | 257 |
| Kalbschlegel, paniertes . . . . .                                       | 257 |
| Kaninchen, gebadenes . . . . .                                          | 256 |
| Koteletten im Schlafrocke . . . . .                                     | 257 |
| Lammfleisch, gebadenes . . . . .                                        | 257 |
| Lungenbraten mit Bröseln . . . . .                                      | 209 |
| Rostbraten, gebadene . . . . .                                          | 209 |
| Roulade, gebadene . . . . .                                             | 257 |
| Schnitzchen und Koteletten, panierte von<br>Geflügelbröstchen . . . . . | 264 |
| — — von Kalbsfleisch . . . . .                                          | 260 |
| — — von Lammfleisch . . . . .                                           | 262 |
| — — von Rindfleisch . . . . .                                           | 209 |
| — — von Schöpfenfleisch . . . . .                                       | 262 |
| — — von Schweinefleisch . . . . .                                       | 264 |
| — — von Wildbret . . . . .                                              | 265 |
| — — gefüllte . . . . .                                                  | 267 |
| Tauben, gebaden . . . . .                                               | 256 |
| Wildgeflügel, grilliert . . . . .                                       | 256 |

## Saure Salate.

|                                                   |          |
|---------------------------------------------------|----------|
| Bohnen- und Puffbohnen Salat . . . . .            | 182      |
| Bohnenschoten . . . . .                           | 183      |
| Brumtkresse . . . . .                             | 184      |
| Fondi, falsche Fondi u. Kardy als Salat . . . . . | 183      |
| Gemischter Salat . . . . .                        | 185      |
| Gesetzter, gestürzter Salat . . . . .             | 186, 187 |
| Grüner Salat . . . . .                            | 184      |
| Gurkensalat . . . . .                             | 188      |
| Hauptelsalat (Kupfsalat) . . . . .                | 184      |
| Heringsalat . . . . .                             | 185      |
| Hasenwurzelsalat . . . . .                        | 181      |
| Hopfensalat . . . . .                             | 183      |
| Kardyalsalat . . . . .                            | 183      |
| Kartoffelsalat . . . . .                          | 183      |
| Kartoffelsalat . . . . .                          | 182      |
| — mit Trüffeln . . . . .                          | 182      |
| Kohlsalat . . . . .                               | 183      |
| Kohlspießensalat . . . . .                        | 183      |
| Kohltrabsalat . . . . .                           | 183      |
| Krautsalat . . . . .                              | 180, 184 |
| Kürbissalat . . . . .                             | 183      |
| Linsensalat . . . . .                             | 182      |
| — pisanter . . . . .                              | 182      |

|                                      | Seite |                                       | Seite |
|--------------------------------------|-------|---------------------------------------|-------|
| Mangold-Salat . . . . .              | 181   | Ual, gebraten, mit Limonensaft . . .  | 357   |
| Möhrensalat . . . . .                | 181   | — — mit Bröseln . . . . .             | 357   |
| Paradiesäpfelsalat . . . . .         | 183   | — — gefüllt und gebacken . . . . .    | 361   |
| Pastinakalat . . . . .               | 181   | Austern, falsche . . . . .            | 367   |
| Polnischer Salat . . . . .           | 185   | Barboni, gebraten . . . . .           | 357   |
| Rapontifalat . . . . .               | 181   | — gebacken . . . . .                  | 361   |
| Rapunzelalat . . . . .               | 184   | Barich, gebacken . . . . .            | 361   |
| Rhabarbersalat . . . . .             | 183   | Blaufelschen (Reinanken), blaugepöten | 349   |
| Kettich, schwarzer . . . . .         | 181   | — mit Sardellen . . . . .             | 353   |
| Röhrsalat . . . . .                  | 184   | — geräuchert . . . . .                | 369   |
| Rote und Burgunder Rüben . . . . .   | 181   | Branzin, gepöten . . . . .            | 350   |
| Rübenriebe-Salat . . . . .           | 185   | — mit warmer Sauce . . . . .          | 349   |
| Salzgurkensalat . . . . .            | 184   | — gebraten . . . . .                  | 357   |
| Schwarzwurzelalat . . . . .          | 181   | Briden, gebraten . . . . .            | 357   |
| Selleriealat . . . . .               | 181   | Brodetto mit Polenta . . . . .        | 350   |
| Spargelsalat . . . . .               | 183   | Bücklinge (geräucherte Seringe)       | 369   |
| Spechalat . . . . .                  | 180   | — gebraten . . . . .                  | 369   |
| Staudenelleriealat . . . . .         | 185   | — — in Papier . . . . .               | 369   |
| Welscher Salat . . . . .             | 185   | — — mit Eiern . . . . .               | 370   |
| Winter- oder Bleich-Salat . . . . .  | 184   | Calamari, gebacken . . . . .          | 361   |
| Zichoriensalat (Radicchio) . . . . . | 184   | Dental, gepöten . . . . .             | 350   |
| Zuckerwurzelalat . . . . .           | 181   | Fisch-Auslauf . . . . .               | 365   |

### Süße Salate, Kompotte.

|                                         |         |
|-----------------------------------------|---------|
| Kompott von getrockneten Früchten . . . | 187     |
| — von kalifornischem Dörrobst . . . . . | 188     |
| — von frischem Obst . . . . .           | 188—191 |
| — von Dörrobst . . . . .                | 192     |
| — gemischtes . . . . .                  | 192     |
| — — von ungekochten Früchten . . . . .  | 192     |
| — gesulztes . . . . .                   | 192     |
| — von Essigfrüchten . . . . .           | 192     |
| — von Rum- und Olinowitz-Früchten . . . | 192     |
| — von Senzfrüchten . . . . .            | 192     |
| — von Kastanien . . . . .               | 191     |
| Goldrübenkompott . . . . .              | 191     |
| Kaltschale von Erdbeeren, Marillen,     |         |
| Ananas . . . . .                        | 194     |
| Pomeranzen-Kompott . . . . .            | 187     |
| Rhabarber-Kompott . . . . .             | 192     |
| Triett von Wein . . . . .               | 193     |
| — von Himbeeren . . . . .               | 194     |
| — von Erdbeeren . . . . .               | 194     |
| Tutti frutti . . . . .                  | 192     |
| Weichel-Pfeffer . . . . .               | 188     |
| Zweischen-Pfeffer . . . . .             | 188     |

### Fische und andere Fastenspeisen.

#### Fische.

|                              |     |
|------------------------------|-----|
| Ual, blaugepöten . . . . .   | 349 |
| — als Brodetto . . . . .     | 350 |
| — mit Senz-Sauce . . . . .   | 363 |
| — gebraten . . . . .         | 356 |
| — — mit Senz-Sauce . . . . . | 357 |

|                                        |     |
|----------------------------------------|-----|
| Ual, gebraten, mit Limonensaft . . .   | 357 |
| — — mit Bröseln . . . . .              | 357 |
| — — gefüllt und gebacken . . . . .     | 361 |
| Austern, falsche . . . . .             | 367 |
| Barboni, gebraten . . . . .            | 357 |
| — gebacken . . . . .                   | 361 |
| Barich, gebacken . . . . .             | 361 |
| Blaufelschen (Reinanken), blaugepöten  | 349 |
| — mit Sardellen . . . . .              | 353 |
| — geräuchert . . . . .                 | 369 |
| Branzin, gepöten . . . . .             | 350 |
| — mit warmer Sauce . . . . .           | 349 |
| — gebraten . . . . .                   | 357 |
| Briden, gebraten . . . . .             | 357 |
| Brodetto mit Polenta . . . . .         | 350 |
| Bücklinge (geräucherte Seringe)        | 369 |
| — gebraten . . . . .                   | 369 |
| — — in Papier . . . . .                | 369 |
| — — mit Eiern . . . . .                | 370 |
| Calamari, gebacken . . . . .           | 361 |
| Dental, gepöten . . . . .              | 350 |
| Fisch-Auslauf . . . . .                | 365 |
| Fische aufzubewahren . . . . .         | 363 |
| Fischblanketten . . . . .              | 351 |
| Fische, blaugepöten . . . . .          | 348 |
| — gepötene, mit Essig und Öl . . . . . | 349 |
| — — mit Butter . . . . .               | 349 |
| — — mit kalten Saucen . . . . .        | 349 |
| — — mit warmen Saucen . . . . .        | 349 |
| — gebackene . . . . .                  | 360 |
| — gedünstete . . . . .                 | 350 |
| — — in brauner Sauce . . . . .         | 351 |
| — — mit Blut-Sauce . . . . .           | 352 |
| — gebratene . . . . .                  | 353 |
| — — mit Butter und Limonensaft . . .   | 353 |
| — — mit Kräutern und Limonensaft . . . | 353 |
| — — mit legierter Kräuter-Sauce . . .  | 353 |
| — — mit Sardellen . . . . .            | 353 |
| — — Rahm und Limonensaft . . . . .     | 354 |
| — — mit Kren . . . . .                 | 354 |
| — mit Rahm und Bröseln . . . . .       | 354 |
| — gepöft . . . . .                     | 355 |
| — gefüllt . . . . .                    | 369 |
| — geräucherte . . . . .                | 369 |
| — — mit saurem Rahm . . . . .          | 369 |
| — — mit Sardellen . . . . .            | 349 |
| — gepötene, garniert . . . . .         | 362 |
| — kalte mit Essig und Öl . . . . .     | 362 |
| — — auf italienische Art . . . . .     | 362 |
| — mit kalten Saucen . . . . .          | 362 |
| — mit Eier-Sauce . . . . .             | 362 |
| — gebratene . . . . .                  | 363 |
| — mit Sulze geziert . . . . .          | 364 |
| — — in Sulze eingelegt . . . . .       | 364 |
| — mit Sulze und Mayonnaise . . . . .   | 361 |
| Fisch-Gulyas . . . . .                 | 367 |
| Fischleber . . . . .                   | 367 |

Seite

Seite

|                                                                              |     |                                                     |     |
|------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------|-----|
| Fisch-Ragout (Matelote) . . . . .                                            | 351 | Huchen mit Sulze und Mayonnaise . . . . .           | 364 |
| Fischreite zu marinieren . . . . .                                           | 363 | Judenbraten . . . . .                               | 366 |
| Fischsalat . . . . .                                                         | 371 | Kabeljau, gekottet . . . . .                        | 350 |
| — von Sardellen . . . . .                                                    | 371 | Karpfen mit Kren . . . . .                          | 350 |
| — Schnittje . . . . .                                                        | 359 | — in brauner Sauce . . . . .                        | 351 |
| — fischerte . . . . .                                                        | 365 | — in Blut-Sauce . . . . .                           | 352 |
| — von Forellen . . . . .                                                     | 359 | — in schwarzer Sauce auf böhm. Art . . . . .        | 352 |
| — mit Limonensaft . . . . .                                                  | 359 | — mit Schwämmen . . . . .                           | 355 |
| — mit Kräutern . . . . .                                                     | 359 | — mit Bratwurstfülle . . . . .                      | 355 |
| — mit Wein und Glace . . . . .                                               | 359 | — auf Fischerart . . . . .                          | 356 |
| — mit Krebsbutter und Ragout . . . . .                                       | 360 | — als Zwiebelkarpfen . . . . .                      | 356 |
| — mit Rahm und Kapern . . . . .                                              | 360 | — gebaden . . . . .                                 | 361 |
| — mit Rahm und Paprika . . . . .                                             | 360 | Kiefer Sprossen . . . . .                           | 369 |
| — gepickt mit Trüffeln . . . . .                                             | 360 | Lachs, blaugesotten . . . . .                       | 349 |
| — mit Trüffel- oder Pfeffer-Sauce . . . . .                                  | 360 | — mit warmer Sauce . . . . .                        | 349 |
| — mit Sardellen-Sauce . . . . .                                              | 360 | — geräuchert . . . . .                              | 370 |
| — eingebröstet . . . . .                                                     | 360 | — mit Zitronensaft . . . . .                        | 370 |
| — Würstchen . . . . .                                                        | 365 | — zur Fülle für kleine Formen . . . . .             | 367 |
| Fischstücke, gekottene mit Austern-Sauce . . . . .                           | 349 | Maifren, gebaden . . . . .                          | 357 |
| — mit Rahm-Sauce . . . . .                                                   | 349 | Meerfische, abgekottet . . . . .                    | 350 |
| — mit Paprika . . . . .                                                      | 350 | — mit Limonensaft . . . . .                         | 350 |
| — mit Kren . . . . .                                                         | 350 | — gebaden . . . . .                                 | 357 |
| — abgeseimalzen . . . . .                                                    | 350 | — mit Petersilie, Bröseln und Limonensaft . . . . . | 358 |
| Fogajsch, abgeseimalzen mit Zwiebel . . . . .                                | 350 | — mit Sardellen und Limonensaft . . . . .           | 358 |
| — Schnittje mit Rahm und Kapern . . . . .                                    | 360 | — auf dem Kofte . . . . .                           | 359 |
| Forellen, blaugesotten . . . . .                                             | 349 | — gebaden . . . . .                                 | 361 |
| — mit Eßig und Öl . . . . .                                                  | 349 | — gedünstet als Brodetto . . . . .                  | 350 |
| — mit Butter . . . . .                                                       | 349 | Muscheln mit Fischfülle . . . . .                   | 367 |
| — gebaden . . . . .                                                          | 360 | — mit Sardellenfülle, warm . . . . .                | 372 |
| — in Sulze . . . . .                                                         | 364 | — kalt . . . . .                                    | 373 |
| — mit Himbeereßig . . . . .                                                  | 365 | Drade, gebaden . . . . .                            | 357 |
| Formen, kleine, mit Fischfülle . . . . .                                     | 366 | Paprikafisch . . . . .                              | 356 |
| — von rohem Fischfleisch . . . . .                                           | 366 | Pölnischer Salat . . . . .                          | 372 |
| — von gebadenem Fisch . . . . .                                              | 366 | Reinanten fief Blaufelchen . . . . .                |     |
| — von geräuchertem Fisch . . . . .                                           | 366 | Rombo, gekottet . . . . .                           | 350 |
| — mit Krehfen und Ragout . . . . .                                           | 366 | Rutten, blaugesotten . . . . .                      | 349 |
| Grundlinge, gebaden . . . . .                                                | 361 | — gebaden . . . . .                                 | 361 |
| Hansen, gedünstet und gebaden, fief gedünstete und gebadene Fische . . . . . |     | Salatfische mit Aspik . . . . .                     | 372 |
| Hecht, blaugesotten . . . . .                                                | 349 | Salblinge, blaugesotten . . . . .                   | 349 |
| — badischer . . . . .                                                        | 354 | — in Sulze . . . . .                                | 364 |
| — mit Sardellen und Rahm . . . . .                                           | 354 | — geräuchert . . . . .                              | 369 |
| — mit Kren . . . . .                                                         | 354 | Sardellen, frische, gebaden . . . . .               | 359 |
| — gepickt . . . . .                                                          | 355 | — gebaden . . . . .                                 | 361 |
| — Würste . . . . .                                                           | 365 | — als Schnitzchen . . . . .                         | 362 |
| Heringe, frische, gebaden . . . . .                                          | 359 | — marinierte . . . . .                              | 371 |
| — eingekalzene, gebaden . . . . .                                            | 370 | Sardinen oder Anchovis . . . . .                    | 371 |
| — in Papier . . . . .                                                        | 370 | Scombri, gebaden . . . . .                          | 357 |
| — Mifchner, gefüllte . . . . .                                               | 370 | — gebaden . . . . .                                 | 362 |
| — gebaden . . . . .                                                          | 370 | Schill oder Zander mit warmer Sauce . . . . .       | 349 |
| — mit Erdäpfeln . . . . .                                                    | 371 | — mit brauner Sauce . . . . .                       | 351 |
| — kalte . . . . .                                                            | 371 | Schleihen in Blut-Sauce . . . . .                   | 352 |
| Heringfalat . . . . .                                                        | 371 | Seezunge, gebaden . . . . .                         | 357 |
| Huchen, blaugesotten . . . . .                                               | 349 | — mit Öl und Limonensaft . . . . .                  | 357 |
| — mit warmer Sauce . . . . .                                                 | 349 | — mit Kruste . . . . .                              | 358 |
| — mit Kräuter-Sauce . . . . .                                                | 353 | — gebaden . . . . .                                 | 361 |
| — mit Sulze . . . . .                                                        | 363 | Stodfisch . . . . .                                 | 367 |

|                                    |     |
|------------------------------------|-----|
| Stodfisch, abgeseimalzen . . . . . | 367 |
| — als Kapuzinerstodfisch . . . . . | 368 |
| — mit Sardellen und Rahm . . . . . | 368 |
| — und Erdäpfeln . . . . .          | 368 |
| — gebraten . . . . .               | 368 |
| — gebaden . . . . .                | 369 |
| Stöhr, wie Hausen . . . . .        |     |
| Thunfisch, gebraten . . . . .      | 357 |
| — mariniert . . . . .              | 371 |
| Wels mit warmer Sauce . . . . .    | 349 |
| — gespickt . . . . .               | 355 |
| Zander sieh Schill.                |     |

## Garnierungen zu Fischen.

|                                        |          |
|----------------------------------------|----------|
| Artischocken . . . . .                 | 151      |
| Aspit . . . . .                        | 179      |
| Auftern . . . . .                      | 376      |
| — falsche . . . . .                    | 367      |
| Aufternragout in Muscheln . . . . .    | 376      |
| Bohnenragout . . . . .                 | 146, 150 |
| Brotsrusten mit Krebsragout . . . . .  | 299      |
| Eier, hartgejottene . . . . .          | 176      |
| — gefürzte . . . . .                   | 382      |
| — geschnittene . . . . .               | 382      |
| — gefüllte . . . . .                   | 383      |
| — — gebadene . . . . .                 | 384      |
| — im Schlafrock . . . . .              | 384      |
| — kalte, gefüllte . . . . .            | 176      |
| Eierspeise in Muscheln . . . . .       | 384      |
| Eingerührtes . . . . .                 | 381      |
| Erbfen und Buffbohnen . . . . .        | 146, 150 |
| Faftenragout . . . . .                 | 177      |
| Fischleber . . . . .                   | 367      |
| Fischragout in Muscheln . . . . .      | 367      |
| Fondi und falsche Fondi . . . . .      | 151      |
| Froschkeulen, gebadene . . . . .       | 379      |
| Gemüse à la jardinière . . . . .       | 155      |
| Heringe, Sardellen, Sardinen . . . . . | 180      |
| Karfiol . . . . .                      | 144, 152 |
| Kartoffeln, kleine . . . . .           | 167      |
| Kartoffeltraherl . . . . .             | 169      |
| Kerbelsüßgen . . . . .                 | 154      |
| Krabben (Crevettes) . . . . .          | 375      |
| Krebse . . . . .                       | 373      |
| Krebsfleisch in Muscheln . . . . .     | 375      |
| — Haschee in Leibschalen . . . . .     | 175      |
| — Reif . . . . .                       | 175      |
| — Strudel . . . . .                    | 176      |
| — Becher . . . . .                     | 304      |
| — Würstchen . . . . .                  | 175, 304 |
| — Schweifchen . . . . .                | 175      |
| Makkaroni mit Sardellen . . . . .      | 173      |
| Muscheln mit Sardellenfülle . . . . .  | 372      |
| Nehenangen . . . . .                   | 55       |
| Pflückerbhen . . . . .                 | 145      |
| Polenta . . . . .                      | 174      |
| Reiswonneln . . . . .                  | 110      |

|                                          |          |
|------------------------------------------|----------|
| Salatherzen, gedünstet . . . . .         | 150      |
| Sardinen . . . . .                       | 180      |
| Schwämme, gedünstete . . . . .           | 162      |
| — gefüllte . . . . .                     | 163      |
| Schwarzwurzel, gebaden . . . . .         | 154      |
| Semmelpastetchen mit Ragout . . . . .    | 299      |
| Semmelschnitten mit Fischmilch . . . . . | 178, 298 |
| Spinatwürstchen, kleine . . . . .        | 156      |
| Sprossentohl . . . . .                   | 145, 150 |

## Andere Fastentiere.

|                                                |     |
|------------------------------------------------|-----|
| Auftern, roh mit Simonen . . . . .             | 376 |
| — gebraten . . . . .                           | 376 |
| — mit Sardellenbutter . . . . .                | 376 |
| — ausgeblst . . . . .                          | 376 |
| — Ragout in Muscheln . . . . .                 | 376 |
| Fischotter und Viber . . . . .                 | 379 |
| Fischreiter mit brauner Sauce . . . . .        | 379 |
| Froschkeulen, heiß abgejotten . . . . .        | 378 |
| — in Butter-Sauce . . . . .                    | 379 |
| — fritassiert . . . . .                        | 379 |
| — als Ragout . . . . .                         | 379 |
| — gebaden . . . . .                            | 379 |
| — als Poteletten . . . . .                     | 379 |
| — — mit Sauce und Kartoffeln . . . . .         | 379 |
| Hummer oder Meerkrebse, kalt . . . . .         | 373 |
| — mit warmer Sauce . . . . .                   | 374 |
| — mit Frikassée-Sauce . . . . .                | 374 |
| — mit kalter Sauce . . . . .                   | 374 |
| — mit Mayonnaise . . . . .                     | 374 |
| — mit Mayonnaise und Aspit . . . . .           | 375 |
| Hummer-Poteletten . . . . .                    | 375 |
| Krabben (Crevettes) . . . . .                  | 373 |
| Krebse, gejotten . . . . .                     | 373 |
| — geschmiert . . . . .                         | 373 |
| — mit Rahm . . . . .                           | 373 |
| Krebs- und Hummerfleisch in Muscheln . . . . . | 375 |
| Meerfpinnen (Crancevoli) . . . . .             | 377 |
| Muscheln, Meerdatteln . . . . .                | 378 |
| Schildkröten als Eingemachtes . . . . .        | 378 |
| — als Ragout . . . . .                         | 378 |
| — mit Wein-Sauce . . . . .                     | 378 |
| — als Haschee . . . . .                        | 378 |
| — mit Blut-Sauce . . . . .                     | 378 |
| See-Schildkröten . . . . .                     | 378 |
| Schneden im Gehäuf . . . . .                   | 377 |
| — gefüllt . . . . .                            | 377 |
| — mit Knoblauch . . . . .                      | 377 |
| — im Heindl . . . . .                          | 377 |
| — Haschee auf Semmelschnitten . . . . .        | 377 |
| — Salat . . . . .                              | 378 |

## Warme Saucen zu Fischen.

|                                            |     |
|--------------------------------------------|-----|
| Auftern-Sauce . . . . .                    | 134 |
| Butter-Sauce à la maitre d'hôtel . . . . . | 128 |

## Seite

## Seite

|                                     |     |
|-------------------------------------|-----|
| Champignons-Sauce . . . . .         | 129 |
| Dotter-Sauce mit Kräutern . . . . . | 132 |
| französische Sauce . . . . .        | 132 |
| Frätssee-Sauce . . . . .            | 132 |
| hering-Sauce . . . . .              | 131 |
| holländische Sauce . . . . .        | 131 |
| Kräuter-Sauce . . . . .             | 128 |
| Krebs-Sauce . . . . .               | 130 |
| Kren-Sauce . . . . .                | 134 |
| Limonen-Sauce . . . . .             | 132 |
| Muschel-Sauce . . . . .             | 131 |
| Petersilien-Sauce . . . . .         | 127 |
| Pfeffer-Sauce . . . . .             | 124 |
| Ragout-Sauce . . . . .              | 130 |
| Rahm-Sauce . . . . .                | 132 |
| Sardellen-Sauce mit Rahm . . . . .  | 131 |
| Schwamm-Sauce . . . . .             | 129 |
| Senf-Sauce . . . . .                | 124 |
| Trüffel-Sauce . . . . .             | 130 |

## Kalte Saucen zu Fischen.

|                                         |     |
|-----------------------------------------|-----|
| Butter-Sauce statt Mayonnaise . . . . . | 137 |
| Eier-Sauce mit Sardellen . . . . .      | 136 |
| Frätssee-Sauce . . . . .                | 136 |
| hering-Sauce . . . . .                  | 141 |
| Hummer-Sauce . . . . .                  | 140 |
| Kapern-Sauce . . . . .                  | 139 |
| Kaviar-Sauce . . . . .                  | 140 |
| Kräuter-Sauce . . . . .                 | 138 |
| Mayonnaise (Ol-Sauce) . . . . .         | 137 |
| Sardellen-Saucen . . . . .              | 140 |
| Senf-Sauce mit Kräutern . . . . .       | 139 |

## Eierspeisen.

|                                                 |     |
|-------------------------------------------------|-----|
| Eier, gestürzte . . . . .                       | 382 |
| — gekeht . . . . .                              | 382 |
| — geschnittene . . . . .                        | 382 |
| — im Ragout . . . . .                           | 384 |
| — im Schlafrode . . . . .                       | 384 |
| — gefüllte, gebadene . . . . .                  | 384 |
| — — mit Sardellen . . . . .                     | 383 |
| — — mit Ragout . . . . .                        | 383 |
| — — in Buttermilch . . . . .                    | 383 |
| — — mit Krebsbutter . . . . .                   | 383 |
| Einfache Eierpeise (Eier und Schmalz) . . . . . | 380 |
| Eierfuchen von Obers . . . . .                  | 381 |
| — von saurem Rahm mit Kaviar . . . . .          | 381 |
| Eierpfanzel . . . . .                           | 383 |
| Eierpeise, gestürzte . . . . .                  | 382 |
| — französische . . . . .                        | 383 |
| — holländische . . . . .                        | 383 |
| — mit Käse . . . . .                            | 381 |
| — in Muscheln . . . . .                         | 384 |
| — Krapferl . . . . .                            | 384 |

|                                     |     |
|-------------------------------------|-----|
| Fingerführtes . . . . .             | 380 |
| — mit Schinken . . . . .            | 380 |
| — mit Speck und Zwiebel . . . . .   | 380 |
| — mit Krebsen . . . . .             | 380 |
| — mit Sardellen . . . . .           | 380 |
| — mit Schwämmen und Bries . . . . . | 380 |
| — mit Kalbfleisch . . . . .         | 381 |
| Ohsenaugen . . . . .                | 382 |
| Omelette, garniert . . . . .        | 381 |
| — mit Haschee . . . . .             | 381 |
| — mit Ragout . . . . .              | 381 |
| — mit Schinken . . . . .            | 382 |

## Mehlspeisen und Backwerk.

## Ungezuckerte Mehlspeisen.

|                                                    |          |
|----------------------------------------------------|----------|
| Brein-Poganze . . . . .                            | 487      |
| — Stierz . . . . .                                 | 392      |
| Dalken von saurem Rahm . . . . .                   | 401      |
| Fleischschmaren . . . . .                          | 398      |
| Fleischstrudel . . . . .                           | 416      |
| Germknödel, geöftene . . . . .                     | 485      |
| — mit Zwetschen . . . . .                          | 493      |
| Germnudeln von Weidenmehl . . . . .                | 485      |
| Grammel-Pogatscherl . . . . .                      | 488      |
| Grieß-Knödel . . . . .                             | 389      |
| — Krapferl mit Krebsbutter . . . . .               | 406      |
| — Nockerl, geröstete (Holzuecht-Nockerl) . . . . . | 390      |
| — Stierz . . . . .                                 | 392      |
| — Schmarren . . . . .                              | 399      |
| — Strudel . . . . .                                | 414      |
| Hackelberger Nudel . . . . .                       | 385      |
| Haluscha mit Topfen und Käse . . . . .             | 392      |
| Hafenöhrl mit Erbsäpfeln . . . . .                 | 413      |
| Hefentknopf, bayerischer . . . . .                 | 485      |
| Heiden-Nudeln mit Topfensfülle . . . . .           | 388      |
| — Schmarren . . . . .                              | 400      |
| — Stierz . . . . .                                 | 392      |
| — Strudel . . . . .                                | 415      |
| — Tommerl . . . . .                                | 400      |
| Kärntnernudeln mit Topfensfülle . . . . .          | 387      |
| — mit Fleischfülle als Specknudeln . . . . .       | 388      |
| Kartoffel-Knödel . . . . .                         | 390      |
| — — mit Schinken . . . . .                         | 391      |
| — Nudeln . . . . .                                 | 391      |
| — Nockerl . . . . .                                | 391      |
| — Krapferl . . . . .                               | 300      |
| — Germkrapferl . . . . .                           | 302      |
| — Wammeln mit Schinken . . . . .                   | 301, 424 |
| — — mit Käse . . . . .                             | 423      |
| — Koch . . . . .                                   | 302      |
| Käse-Aufstrich . . . . .                           | 309      |
| — Kapseln . . . . .                                | 307      |
| — Semmeln . . . . .                                | 308      |
| — Krapfen . . . . .                                | 308      |
| — Beschamel . . . . .                              | 308      |

|                                                | Seite         |
|------------------------------------------------|---------------|
| Käse-Torte . . . . .                           | 308           |
| Knödel, abgescmalzene, mit Zwetschen . . . . . | 389           |
| Krapferl, gefüllte, von Hefenteig . . . . .    | 311           |
| Krautkleden . . . . .                          | 492           |
| Kräuterstrudel . . . . .                       | 414           |
| Krebsbecher . . . . .                          | 304           |
| Krebs-Strudel . . . . .                        | 416           |
| — Wanneln, gefüllte . . . . .                  | 487           |
| Makkaroni mit Fleisch . . . . .                | 386           |
| — mit Paradiesäpfeln . . . . .                 | 387           |
| — mit Schwämmen . . . . .                      | 386           |
| Mehlnockerl, geröstet . . . . .                | 392           |
| — mit Eiern . . . . .                          | 392           |
| Mehlschmarren . . . . .                        | 397           |
| Nudeln, abgescmalzene . . . . .                | 385           |
| — mit Käse und Fleisch . . . . .               | 385           |
| Nudel-Pastete . . . . .                        | 312           |
| — Pastetchen mit Ragout . . . . .              | 312           |
| — Scheiben . . . . .                           | 386           |
| Pastetchen von Schmarrenteig . . . . .         | 311           |
| Pfannkuchen mit Topfen . . . . .               | 404           |
| — mit Schinken . . . . .                       | 405           |
| — mit Haschee . . . . .                        | 404           |
| — mit Kalbfleisch und Schwämmen . . . . .      | 404           |
| — mit Wildpret . . . . .                       | 405           |
| Pfannstierz . . . . .                          | 392           |
| Poganze von mürbem Teig mit Topfen . . . . .   | 488           |
| — windische . . . . .                          | 415           |
| Polenta mit Käse (Mamaliga) . . . . .          | 393           |
| — mit Eierpeise . . . . .                      | 393           |
| — mit Sardellenbutter . . . . .                | 393           |
| Pudding von saurem Rahm mit Käse . . . . .     | 309           |
| Rahm-Auflauf . . . . .                         | 427           |
| — Pastete . . . . .                            | 484           |
| — Tommerl . . . . .                            | 400           |
| Reis-Meridon in Buttermteig . . . . .          | 306           |
| Schinken-Fleckel . . . . .                     | 303, 386, 405 |
| — Wanneln . . . . .                            | 303           |
| — Pastetchen . . . . .                         | 303           |
| — Strudel . . . . .                            | 416           |
| — von Erdäpfelteig . . . . .                   | 416           |
| Schmarren von türkischem Grieß . . . . .       | 399           |
| — mit Salat . . . . .                          | 397           |
| Schottläuerling . . . . .                      | 489           |
| Spek-Ruchen . . . . .                          | 488           |
| — Nudeln . . . . .                             | 388           |
| — Potize . . . . .                             | 488           |
| Topfen-Germnudeln . . . . .                    | 488           |
| — Kolatschen . . . . .                         | 489           |
| — Knödel . . . . .                             | 389           |
| — Nockerl . . . . .                            | 389           |
| — Nudeln . . . . .                             | 386           |
| — Schmarren . . . . .                          | 399           |
| — Strudel . . . . .                            | 415           |
| Türkentommerl oder Pfentkater . . . . .        | 400           |
| Türkischer Stierz . . . . .                    | 392           |
| Wasserspizen . . . . .                         | 173           |

|                                                   |     |
|---------------------------------------------------|-----|
| Weizentommerl . . . . .                           | 400 |
| Zwederl . . . . .                                 | 385 |
| Einfache Milch-, Mehl- und Obstspeisen.           |     |
| Almsch . . . . .                                  | 394 |
| Apfelschmarren . . . . .                          | 398 |
| Biskuit-Omelette . . . . .                        | 402 |
| Dalken ohne Hefe . . . . .                        | 400 |
| — mit Butter . . . . .                            | 401 |
| — mit Grieß . . . . .                             | 401 |
| — mit Topfen . . . . .                            | 401 |
| — mit Äpfeln . . . . .                            | 401 |
| Früchten-Omelette . . . . .                       | 402 |
| Gerstel, ausgedünstetes . . . . .                 | 395 |
| Grieß-Niegel . . . . .                            | 424 |
| — Nudeln . . . . .                                | 396 |
| — Nockerl in Milch . . . . .                      | 396 |
| — Schmarren mit Obst . . . . .                    | 399 |
| Hasergrüße mit Milch . . . . .                    | 394 |
| Hirzebrein mit Milch . . . . .                    | 395 |
| Kaiserschmarren . . . . .                         | 397 |
| Kärntnernudeln mit Obstfülle . . . . .            | 387 |
| — mit Mohn- oder Nussfülle . . . . .              | 387 |
| Kartoffelnudeln, gebaden . . . . .                | 391 |
| Kartoffel-Nockerl mit Mohn . . . . .              | 392 |
| Kindsfisch . . . . .                              | 393 |
| — mit gebranntem Zucker . . . . .                 | 393 |
| — mit Schmanterl . . . . .                        | 394 |
| — von Arrow-Root-Mehl . . . . .                   | 394 |
| Kirschen-schmarren . . . . .                      | 397 |
| Knödel mit Zwetschen . . . . .                    | 389 |
| Krebs-schmarren . . . . .                         | 398 |
| Mandelschmarren . . . . .                         | 398 |
| Marillantenknödel, sieh Zwetschenknödel . . . . . | 392 |
| Mehl-Nockerl mit Rosin . . . . .                  | 397 |
| — Schmarren . . . . .                             | 395 |
| Milch-Farferl . . . . .                           | 394 |
| — Grieß . . . . .                                 | 394 |
| — Reis . . . . .                                  | 394 |
| — mit gebranntem Zucker . . . . .                 | 394 |
| — Brein . . . . .                                 | 395 |
| — Nockerl . . . . .                               | 396 |
| — Nudeln mit Zimt . . . . .                       | 395 |
| — mit Nüssen oder Mohn . . . . .                  | 395 |
| — mit Krebsbutter . . . . .                       | 395 |
| — mit Schmanterl . . . . .                        | 395 |
| Nudeln, ausgedünstete . . . . .                   | 395 |
| — mit gebranntem Zucker . . . . .                 | 396 |
| Nudelschnitten . . . . .                          | 402 |
| Pfannkuchen, süße (Omeletten) . . . . .           | 402 |
| — mit Zucker und Zimt . . . . .                   | 402 |
| — mit Caise . . . . .                             | 402 |
| — mit Zwetschen- oder Apfelsfülle . . . . .       | 402 |
| — mit Äpfeln . . . . .                            | 402 |
| — mit Schwarzbeeren . . . . .                     | 402 |
| — mit Rosinen . . . . .                           | 402 |

Seite

Seite

|                                         |     |
|-----------------------------------------|-----|
| Hannkuchen als Nudeln . . . . .         | 403 |
| — im Model mit Milchreis . . . . .      | 403 |
| — — mit Mandelsfülle . . . . .          | 404 |
| — — mit Nudeln und Pomeranzen . . . . . | 404 |
| — — mit Nüssen . . . . .                | 404 |
| Omelette soufflée . . . . .             | 403 |
| Potenta mit Zucker und Zimt . . . . .   | 393 |
| Regenwürmer . . . . .                   | 396 |
| Reischmarren mit Rosinen . . . . .      | 399 |
| — mit Krebsbutter . . . . .             | 399 |
| — ohne Eier . . . . .                   | 399 |
| Reischschnitten . . . . .               | 396 |
| Salzburger Nodel . . . . .              | 397 |
| — mit Mandeln und Schnee . . . . .      | 397 |
| — mit Schmanerl und Creme . . . . .     | 397 |
| — mit Schokolade . . . . .              | 397 |
| Sammelschmarren . . . . .               | 397 |
| Tommerl mit Äpfeln . . . . .            | 400 |
| — mit Zwetschen . . . . .               | 400 |
| — mit saurem Rahm . . . . .             | 400 |
| Topsenmodel mit Zucker . . . . .        | 389 |
| Weichselknödel . . . . .                | 389 |
| Zwetschenknödel . . . . .               | 388 |
| — von Strudelteig . . . . .             | 388 |
| — von Erdäpfelteig . . . . .            | 389 |
| — von Topfenteig . . . . .              | 389 |
| — auf böhmische Art . . . . .           | 388 |

In Schmalz gebackene Mehlspeisen.

|                                                                      |     |
|----------------------------------------------------------------------|-----|
| Apfel, gebackene . . . . .                                           | 409 |
| — gefüllte . . . . .                                                 | 409 |
| — Würstchen . . . . .                                                | 409 |
| Bita (türkisches Konfekt) . . . . .                                  | 413 |
| Brandteig-Krapferl . . . . .                                         | 407 |
| Creme-Krapferl . . . . .                                             | 406 |
| — Kipferl . . . . .                                                  | 406 |
| Erdbeer-Krapferl . . . . .                                           | 410 |
| Feintatenwürstchen . . . . .                                         | 408 |
| Größ-Krapferl und Würstchen mit<br>Vanille oder Schokolade . . . . . | 406 |
| Polenöhr . . . . .                                                   | 412 |
| Polenöhr . . . . .                                                   | 413 |
| Polenöhrblüten, gebackene . . . . .                                  | 410 |
| Marillen, gebackene . . . . .                                        | 409 |
| Nudelwürstchen und Krapferl . . . . .                                | 406 |
| Salat-Krapferl . . . . .                                             | 408 |
| Säpfen, süße . . . . .                                               | 410 |
| Säpfen, gebackene . . . . .                                          | 409 |
| Säpfenzüpfel . . . . .                                               | 410 |
| Steirischer Krapferl . . . . .                                       | 411 |
| Stutenwürstchen . . . . .                                            | 409 |
| Weichwürstchen und Krapferl . . . . .                                | 405 |
| — mit Schokolade . . . . .                                           | 405 |
| — mit Salse . . . . .                                                | 405 |
| — mit Rosinen . . . . .                                              | 405 |
| — mit Creme . . . . .                                                | 405 |

|                                                                   |     |
|-------------------------------------------------------------------|-----|
| Rosenkrapferl . . . . .                                           | 412 |
| Salsenschnitten, eingebröselte . . . . .                          | 410 |
| Schloßerbuben (gebackene Zwetschen) . . . . .                     | 409 |
| Schneeballen oder Maulkörbe . . . . .                             | 412 |
| Schnür- oder Spagat-Krapfen . . . . .                             | 411 |
| Schokoladenwürstchen . . . . .                                    | 406 |
| Schwammerl mit Chaudeau . . . . .                                 | 408 |
| Spritzstrauben . . . . .                                          | 407 |
| Weichseln, gebackene . . . . .                                    | 409 |
| Weichselwürstchen . . . . .                                       | 409 |
| Würstchen von Buttermilch mit Salse . . . . .                     | 411 |
| — mit Früchten oder Mandelsfülle<br>oder Haselnuß-Creme . . . . . | 411 |
| Zucker-Strauben . . . . .                                         | 407 |
| — Krapferl . . . . .                                              | 408 |
| Zwetschen, gebackene . . . . .                                    | 409 |
| Zwetschenwürstchen . . . . .                                      | 409 |

Strudel.

|                                              |     |
|----------------------------------------------|-----|
| Äpfelstrudel . . . . .                       | 418 |
| Fleischstrudel . . . . .                     | 416 |
| Grießstrudel . . . . .                       | 414 |
| Heidenstrudel mit Speckgrammeln . . . . .    | 415 |
| — mit Nüssen . . . . .                       | 415 |
| — mit Topfen . . . . .                       | 416 |
| Kartoffelstrudel . . . . .                   | 416 |
| Kirschenstrudel . . . . .                    | 417 |
| Kräuterstrudel . . . . .                     | 414 |
| Krebsstrudel . . . . .                       | 416 |
| — mit Zucker . . . . .                       | 417 |
| Mandelstrudel . . . . .                      | 419 |
| Nußstrudel . . . . .                         | 419 |
| Poganze (windischer Topfenstrudel) . . . . . | 415 |
| Rahmstrudel . . . . .                        | 417 |
| Reisstrudel mit Rosinen . . . . .            | 413 |
| — mit Salse . . . . .                        | 414 |
| — mit Schokolade . . . . .                   | 414 |
| Schinkenstrudel . . . . .                    | 416 |
| — von Erdäpfelteig . . . . .                 | 416 |
| Schokoladenstrudel mit Bröseln . . . . .     | 420 |
| — mit Mandeln . . . . .                      | 420 |
| — mit Creme . . . . .                        | 421 |
| Tirolerstrudel . . . . .                     | 418 |
| Topfenstrudel . . . . .                      | 415 |
| — mit Zucker und Rosinen . . . . .           | 415 |
| Ungarischer Strudel (Pittah) . . . . .       | 419 |
| Weichselstrudel . . . . .                    | 417 |
| Weinbeerstrudel . . . . .                    | 418 |
| Zitronatstrudel . . . . .                    | 418 |
| — mit Limonensaft . . . . .                  | 419 |
| Zwetschenstrudel . . . . .                   | 417 |
| — von gedörrten Zwetschen . . . . .          | 418 |

Dunstköche.

|                                         |     |
|-----------------------------------------|-----|
| Arrow-Root-Koch . . . . .               | 429 |
| Baumwollkoch mit Marillensaft . . . . . | 446 |

|                                            | Seite |                                                  | Seite |
|--------------------------------------------|-------|--------------------------------------------------|-------|
| Beschamelsoch mit Schokolade . . . . .     | 432   | Nußsoch mit Zitronat . . . . .                   | 442   |
| — mit Karamel . . . . .                    | 432   | — mit Schokolade . . . . .                       | 443   |
| — mit Früchten . . . . .                   | 432   | — mit eingepötenen Nüssen . . . . .              | 443   |
| Biskuit mit Salsenjscham . . . . .         | 435   | Pignoli-Pudding mit Obers u. Zitronat . . . . .  | 437   |
| Biskuitsoch . . . . .                      | 434   | — mit Lisker und Rosinen . . . . .               | 437   |
| — mit Vanille und Creme . . . . .          | 434   | Pomeranzensoch . . . . .                         | 450   |
| — mit Pomeranzen . . . . .                 | 434   | — mit Früchten unterlegt . . . . .               | 450   |
| — mit Maraschino . . . . .                 | 434   | Rahmsoch . . . . .                               | 427   |
| Blamajschee(Blancmanger)-Soch . . . . .    | 427   | Reissoch mit Überguß . . . . .                   | 425   |
| Brotsoch . . . . .                         | 441   | — mit Früchten . . . . .                         | 425   |
| Cremesoch . . . . .                        | 428   | — mit Äpfeln . . . . .                           | 425   |
| — mit Früchten . . . . .                   | 428   | — mit Marillen und Pfirsichen . . . . .          | 425   |
| — mit Obersjscham . . . . .                | 428   | — feines . . . . .                               | 426   |
| Dottersoch . . . . .                       | 446   | — mit gebranntem Zucker und Mandeln . . . . .    | 426   |
| Dunstbecher . . . . .                      | 446   | Reis-Pudding . . . . .                           | 436   |
| Englischer Pudding (Plumpudding) . . . . . | 438   | Rum-Pudding . . . . .                            | 440   |
| Frittatensoch mit Mandeln . . . . .        | 423   | Sago- und Tapioka-Soch mit Überguß . . . . .     | 427   |
| — mit Rosinen und Rum . . . . .            | 423   | Salsenjscham . . . . .                           | 449   |
| Früchten-Pudding von Kirschen . . . . .    | 437   | — mit Himbeeren . . . . .                        | 449   |
| — von Biskuit . . . . .                    | 437   | — mit Bröseln . . . . .                          | 449   |
| Gelber Pudding . . . . .                   | 439   | Salsenjschamsoch . . . . .                       | 453   |
| Grießsoch . . . . .                        | 424   | Schaumsoch mit Creme . . . . .                   | 454   |
| Kaisergrüßsoch . . . . .                   | 424   | Scheiterhaufen mit Creme . . . . .               | 435   |
| Kaisernußsoch . . . . .                    | 443   | — mit Früchten . . . . .                         | 435   |
| — mit Pomeranzengeruch und Rum . . . . .   | 443   | — mit Zitronat und Wein . . . . .                | 435   |
| — von gerösteten Kaisernüssen . . . . .    | 443   | Schmanerlsoch . . . . .                          | 429   |
| Kabinetts-Pudding, warmer . . . . .        | 439   | Schokoladefoch mit Marillensjscham . . . . .     | 431   |
| Karamelsoch . . . . .                      | 430   | — mit Obersjscham (Mohr im Hemd) . . . . .       | 431   |
| Kaffeesoch . . . . .                       | 430   | — zweifärbiges . . . . .                         | 431   |
| Kaffeemudeln . . . . .                     | 422   | Schokolade-Schaumsoch . . . . .                  | 452   |
| Kaiser-Pudding . . . . .                   | 439   | Schwarzer Pudding mit Wein und Rosinen . . . . . | 440   |
| Kartoffelsoch mit Schinken . . . . .       | 424   | — mit Zitronat und Arancini . . . . .            | 440   |
| Kastaniensoch . . . . .                    | 442   | Semmelbeschamel-Soch . . . . .                   | 433   |
| Kastanien-Pudding mit Rum . . . . .        | 436   | — mit Zitronat . . . . .                         | 433   |
| — mit Marillensjscham . . . . .            | 437   | — mit Schokolade . . . . .                       | 433   |
| Kirschensoch . . . . .                     | 434   | — vierfärbig . . . . .                           | 433   |
| Kleiensoch . . . . .                       | 445   | Tapioka- und Sago-Soch . . . . .                 | 427   |
| Krapferlsoch . . . . .                     | 429   | Topfentsoch . . . . .                            | 423   |
| Krebssoch . . . . .                        | 423   | Vanillesoch . . . . .                            | 441   |
| Kukuruz- oder Maissoch . . . . .           | 423   | Weichsel-Pudding von Saft . . . . .              | 439   |
| Limonensoch . . . . .                      | 451   | — von gedörrten Weichseln . . . . .              | 440   |
| Mandelsoch . . . . .                       | 444   | — von eingepötenen Weichseln . . . . .           | 441   |
| — mit Schokolade . . . . .                 | 444   | Weinsoch mit Zitronat . . . . .                  | 436   |
| — mit Limonengeschmack . . . . .           | 444   | Zitronatsoch . . . . .                           | 434   |
| — mit Pomeranzen . . . . .                 | 444   | Zwiebacksoch . . . . .                           | 434   |
| — mit Zitronat . . . . .                   | 444   |                                                  |       |
| — mit Karamel . . . . .                    | 445   |                                                  |       |
| — saßes . . . . .                          | 441   |                                                  |       |
| Mandel-Pudding . . . . .                   | 436   |                                                  |       |
| Marillensoch . . . . .                     | 448   |                                                  |       |
| Mohnsoch . . . . .                         | 441   |                                                  |       |
| Mustazinsoch mit Weinüberguß . . . . .     | 446   |                                                  |       |
| Nudelsoch mit Zitronat . . . . .           | 422   |                                                  |       |
| — mit Pomeranzen . . . . .                 | 422   |                                                  |       |
| Nußsoch mit Chaudeau . . . . .             | 442   |                                                  |       |
| — mit Marillensjscham . . . . .            | 442   |                                                  |       |
| — mit Nuß-Creme . . . . .                  | 442   |                                                  |       |

## Gebackene Köche, Aufläufe.

|                                     |     |
|-------------------------------------|-----|
| Apfel-Auflauf . . . . .             | 447 |
| — ohne Dotter . . . . .             | 448 |
| Apfelsoch . . . . .                 | 447 |
| — mit Zitronat . . . . .            | 447 |
| — mit Mandeln und Rosinen . . . . . | 447 |
| — mit Weinüberguß . . . . .         | 447 |
| — mit gebackenen Äpfeln . . . . .   | 447 |

## Seite

## Seite

|                                     |     |
|-------------------------------------|-----|
| Apfelfoch mit Marillensalse         | 447 |
| Arrov.-Root-Auslauf                 | 429 |
| Baumwollfoch                        | 446 |
| Beschamel-Auslauf                   | 432 |
| — mit Ananas                        | 432 |
| Brothfoch                           | 441 |
| Chaudau-Auslauf                     | 451 |
| — unterlegt                         | 451 |
| Cremerfoch                          | 428 |
| — unterlegt                         | 428 |
| — mit Schokolade-Creme und Zwieback | 428 |
| Dotterfoch                          | 446 |
| Erbsenfoch                          | 423 |
| Klaumbiskuit                        | 451 |
| Griech-Auslauf                      | 424 |
| Griechfoch, unterlegt               | 424 |
| — in Farben                         | 424 |
| Griechriegel                        | 424 |
| Hafelnuß-Auslauf                    | 444 |
| — mit Marillensalse                 | 444 |
| Hafelnußfoch mit Zwieback           | 443 |
| Kaffee-Auslauf                      | 430 |
| Kaffeefoch                          | 430 |
| Karamel-Auslauf                     | 430 |
| Kartoffelfoch mit Käse              | 423 |
| — mit Zucker                        | 424 |
| Käse-Auslauf                        | 309 |
| Kastanien-Auslauf                   | 442 |
| Kindstoch-Auslauf                   | 429 |
| — auf dem Bleche                    | 429 |
| Kipselfoch mit Rosinen              | 435 |
| — feines mit Schaum                 | 435 |
| Limonen-Auslauf                     | 450 |
| — von gekochter Limone              | 451 |
| — mit Mandeln                       | 451 |
| — noch                              | 451 |
| Mandel-Auslauf                      | 445 |
| Mandelfoch                          | 445 |
| — braunes                           | 445 |
| — mit Früchten                      | 445 |
| — mit Zwieback                      | 445 |
| Maraschino-Auslauf                  | 432 |
| Marillenfoch                        | 448 |
| Marfchnitten                        | 435 |
| Muskatinfoch                        | 446 |
| Mudelfoch mit Salse                 | 422 |
| — mit Schokolade-Creme              | 422 |
| Pomeranzen-Auslauf                  | 449 |
| — mit Rum                           | 449 |
| — von gekochten Pomeranzen          | 450 |
| — mit Mandeln                       | 450 |
| — unterlegt mit Früchten            | 450 |
| Quittenfoch mit Bröseln             | 448 |
| — mit Mandeln                       | 448 |
| Rahm-Auslauf                        | 427 |
| — ohne Zucker                       | 427 |
| — als Omelette                      | 427 |

|                                     |          |
|-------------------------------------|----------|
| Reis-Auslauf mit Schokolade         | 426      |
| — mit Himbeeren                     | 426      |
| Reisfoch                            | 425      |
| Reismehl-Auslauf                    | 426      |
| Rum-Auslauf                         | 432, 451 |
| Sago- und Tapiokafoch               | 427      |
| Salsenfoch                          | 449      |
| — mit Mandeln                       | 449      |
| Scheiterhaufen                      | 435      |
| Schokolade-Auslauf                  | 430      |
| — noch mit Bröseln                  | 431      |
| — mit Mandeln und Creme             | 431      |
| Schrotbrothfoch                     | 441      |
| Semmel-Beschamelfoch mit Pomeranzen | 433      |
| — mit Mandeln und Karamel           | 433      |
| Topfenfoch                          | 423      |
| Vanille-Auslauf                     | 427      |
| Vanille-Reis                        | 426      |
| Weinfoch                            | 440      |
| Wienerfoch                          | 429      |
| Zweischtenfoch                      | 443      |

## Schaumköche.

|                                     |     |
|-------------------------------------|-----|
| Apfel mit Schnee                    | 455 |
| Bergfoch                            | 455 |
| Biskuit mit Salsenschaum            | 455 |
| — mit Pomeranzenjast                | 455 |
| — mit Wein oder Viskör und Früchten | 455 |
| Kastanienberg                       | 455 |
| Limonenfoch, weißes, kalt oder warm | 453 |
| Mandelfoch mit Salsenschaum         | 454 |
| Milchreis mit Schaum                | 456 |
| — mit Pomeranzen u. Mandelschnee    | 456 |
| — mit Marillenschaum                | 456 |
| — mit Biskuit, Salse und Rum        | 456 |
| — mit Früchten                      | 456 |
| — mit Schokolade                    | 456 |
| — mit Karamel, Schmanterl und Salse | 457 |
| Mudeln mit Salsenschaum             | 456 |
| — mit Klößen und Schaum             | 456 |
| — mit Creme und Schaum              | 456 |
| Nadekty-Reis                        | 457 |
| Reisfoch mit Salsenschaum           | 454 |
| Salsen-Schaumfoch                   | 453 |
| — in Dunst                          | 455 |
| Schaumfoch von frischem Obst        | 453 |
| — mit Creme                         | 454 |
| Schokolade-Schaumfoch               | 452 |
| Spanische Semmeln                   | 455 |
| Spanischer Scheiterhaufen           | 455 |
| Spanischer Reis                     | 457 |
| Speisen mit Schaum                  | 454 |

## Warme Cremes und Chaudaus.

|                         |     |
|-------------------------|-----|
| Brennendes Nonjonnee    | 460 |
| Chaudau oder Weinschaum | 461 |

|                                                         |     |
|---------------------------------------------------------|-----|
| Chauveau mit Vanille-Likör und Biskuitbröseln . . . . . | 461 |
| — unterlegt mit Biskuit . . . . .                       | 461 |
| — — mit Biskuit . . . . .                               | 462 |
| — — mit Salsenschnitten . . . . .                       | 462 |
| Crème, geprüdelte . . . . .                             | 460 |
| — unterlegt mit Biskuit . . . . .                       | 460 |
| — — mit Äpfeln . . . . .                                | 460 |
| — mit Schneenockerln oder Königszeiern . . . . .        | 460 |
| Dunst-Crème oder Konfommee . . . . .                    | 459 |
| — mit Karamel oder Maraschino . . . . .                 | 459 |
| Englischer Chauveau . . . . .                           | 461 |
| Himbeer-Chauveau . . . . .                              | 461 |
| Limonen-Chauveau . . . . .                              | 461 |
| Madeirafchaum . . . . .                                 | 461 |
| Milchbecher mit verschiedenem Geschmack . . . . .       | 459 |
| Punsch-Konfommee . . . . .                              | 459 |

### Brandteig-Bäckereien.

|                                        |     |
|----------------------------------------|-----|
| Bleischrauben . . . . .                | 462 |
| Brandteig-Ripserl . . . . .            | 463 |
| Brandteig-Krapserl, gefüllte . . . . . | 462 |
| Herzgebrot . . . . .                   | 462 |
| Würstchen mit Weinbeerln . . . . .     | 462 |

### Früchtenkuchen und Charlotten.

|                                      |     |
|--------------------------------------|-----|
| Apfelcharlotte . . . . .             | 463 |
| — mit gebackenen Äpfeln . . . . .    | 464 |
| — mit Biskuits . . . . .             | 464 |
| — mit Brotbröseln . . . . .          | 464 |
| Birnenkuchen . . . . .               | 467 |
| Birnencharlotte . . . . .            | 463 |
| Charlotte mit mürbem Teig . . . . .  | 468 |
| Früchtenkuchen mit Mandeln . . . . . | 466 |
| — — und Pomeranzensaft . . . . .     | 466 |
| — kleine . . . . .                   | 467 |
| Früchtenschnitten . . . . .          | 467 |
| Grießkuchen . . . . .                | 467 |
| Kapuzinerkuchen . . . . .            | 468 |
| Kirschenfleden . . . . .             | 467 |
| Kirschenkuchen, saftiger . . . . .   | 465 |
| — mit Bröseln . . . . .              | 464 |
| — mit Mandeln . . . . .              | 466 |
| — mit Mehl . . . . .                 | 466 |
| Marillencharlotte . . . . .          | 463 |
| Nirischcharlotte . . . . .           | 463 |
| Polentamehl-Kuchen . . . . .         | 468 |
| Ribisellkuchen mit Mehl . . . . .    | 466 |
| Schrotmehlkuchen . . . . .           | 468 |
| Weichselkuchen, saftiger . . . . .   | 465 |
| — mit Bröseln . . . . .              | 464 |
| — leichter . . . . .                 | 465 |
| — mit Mandeln . . . . .              | 466 |
| — mit Mehl . . . . .                 | 466 |
| — schwarzer . . . . .                | 466 |
| — — mit Mandeln . . . . .            | 467 |

### Speisen von mürben Brösel- und Buttermteigen.

|                                                    |          |
|----------------------------------------------------|----------|
| Apfel-Kuchen . . . . .                             | 468      |
| — — mit Mandelkruste . . . . .                     | 469      |
| — — mit Schneeglazur . . . . .                     | 469      |
| — Dorteletten . . . . .                            | 472      |
| — Schlangel . . . . .                              | 474      |
| — im Schlafrode . . . . .                          | 474      |
| Butterkrapserl, gestürzte . . . . .                | 478      |
| Butterteig-Pastetchen mit süßer Fülle . . . . .    | 474      |
| — — mit Früchten . . . . .                         | 474, 475 |
| — — mit Gelee . . . . .                            | 475      |
| — — mit Oberschaum . . . . .                       | 475      |
| — — mit Crème . . . . .                            | 475      |
| Crémekuchen, große und kleine . . . . .            | 481      |
| — — mit Früchten . . . . .                         | 481      |
| — mit Mandeln . . . . .                            | 481      |
| — kleine, mit Windmasse . . . . .                  | 482      |
| Damen-Caprice . . . . .                            | 480      |
| Englischer Früchtenkuchen . . . . .                | 472      |
| Erdbbeerfuchen . . . . .                           | 472      |
| Früchtenkuchen mit gedünsteten Früchten . . . . .  | 470      |
| — mit eingepötenen Früchten . . . . .              | 470      |
| — mit frischen Früchten und Crème . . . . .        | 470      |
| — mit Oberschaum . . . . .                         | 470      |
| — mit Früchtenmark und Schaum . . . . .            | 470      |
| — mit gefülltem Schaum . . . . .                   | 471      |
| — kleine, mit Äpfeln . . . . .                     | 471      |
| — mit Steinobst . . . . .                          | 471      |
| — mit Beeren . . . . .                             | 471      |
| — mit Schnee . . . . .                             | 471      |
| Früchtenschnitten . . . . .                        | 473      |
| Halbmonde von Buttermteig . . . . .                | 480      |
| Kaselnustkuchen . . . . .                          | 477      |
| Kaiserfuchen . . . . .                             | 478      |
| Kastanienkuchen . . . . .                          | 476      |
| Kolatschen von mürbem Teige mit Früchten . . . . . | 473      |
| — mit Nuß- oder Mohnfülle . . . . .                | 473      |
| Limonenkuchen . . . . .                            | 482      |
| Mandelkuchen, kleine . . . . .                     | 480      |
| Mandelnschnitten von Buttermteig . . . . .         | 479      |
| Mandelsiriezel . . . . .                           | 479      |
| Marillen und Nirische im Schlafrode . . . . .      | 474      |
| Mohnkuchen, kleine . . . . .                       | 477      |
| Nußkuchen . . . . .                                | 477      |
| Nirischkuchen . . . . .                            | 474      |
| Nirischkuchen . . . . .                            | 483      |
| Poganze mit Topfen . . . . .                       | 483      |
| — mit Rosinen . . . . .                            | 483      |
| — mit Nüssen . . . . .                             | 484      |
| — mit Grieß . . . . .                              | 483      |
| — mit Früchten . . . . .                           | 484      |
| Rahmpastete . . . . .                              | 482      |
| Reiskuchen, große und kleine, mit Salse . . . . .  | 482      |
| — mit Früchten . . . . .                           | 482      |

## Seite

## Seite

|                                                |     |
|------------------------------------------------|-----|
| Rhabarberkuchen . . . . .                      | 474 |
| Ribiselfuchen . . . . .                        | 473 |
| Rosinenkuchen . . . . .                        | 478 |
| Rumkuchen . . . . .                            | 478 |
| Saisenkuchen, kleine . . . . .                 | 478 |
| Sächsischer Obstkuchen . . . . .               | 471 |
| Schaumrollen . . . . .                         | 479 |
| Schnitten und Krapsel von Butterteig . . . . . | 480 |
| — mit Mandelkruste . . . . .                   | 480 |
| — mit Glasur . . . . .                         | 480 |
| Serowiec (polnischer Kuchen) . . . . .         | 484 |
| Splitter-Kuchen . . . . .                      | 481 |
| Striezel mit Pomeranzenfülle . . . . .         | 479 |
| Trioler Strudel . . . . .                      | 476 |
| Toppfenstriezel mit Salse . . . . .            | 479 |
| Torte von Butterteig . . . . .                 | 475 |
| — mit Mandelfülle . . . . .                    | 475 |
| — mit Kaffee-Creme . . . . .                   | 476 |
| — mit Oberschaum . . . . .                     | 476 |
| — mit Marillenschaum . . . . .                 | 476 |
| Tortelletten mit Biskuit à la Creme . . . . .  | 482 |
| Winkkuchen mit gerösteten Mandeln . . . . .    | 477 |
| Zitronatfuchen . . . . .                       | 481 |

## Germspeisen.

|                                             |     |
|---------------------------------------------|-----|
| Anis-Striezel, kleine . . . . .             | 511 |
| — Krapsel . . . . .                         | 512 |
| — Kranz . . . . .                           | 512 |
| Apostelfuchen (Brioche) . . . . .           | 515 |
| Bauernkrapsen . . . . .                     | 496 |
| Baumwollnudeln . . . . .                    | 485 |
| Baprische Küchlein . . . . .                | 494 |
| Biskuit-Gugelhupf . . . . .                 | 506 |
| Rechtkrapsel, gefüllte . . . . .            | 497 |
| Breinpoganze . . . . .                      | 487 |
| Butternudeln . . . . .                      | 486 |
| Dalken, böhmische, gegossene . . . . .      | 491 |
| — gewalzte . . . . .                        | 492 |
| Dampfnudeln, bayrische . . . . .            | 486 |
| — mit Kirschen . . . . .                    | 487 |
| Dufotenmudeln . . . . .                     | 486 |
| Falschingkrapsen, mittelfeine . . . . .     | 494 |
| — feine, abgetriebene . . . . .             | 496 |
| — abgeschlagene . . . . .                   | 496 |
| — ordinäre . . . . .                        | 496 |
| — ohne Ei . . . . .                         | 496 |
| Früchtenbrot (Reisenbrot) . . . . .         | 519 |
| Früchtenkuchen . . . . .                    | 504 |
| Germ-Brezel mit Vanille oder Anis . . . . . | 513 |
| — geottene . . . . .                        | 514 |
| — gefüllte . . . . .                        | 405 |
| — Kapsel mit verschiedener Fülle . . . . .  | 498 |
| — ungefüllte . . . . .                      | 499 |
| — Knödel, geottene . . . . .                | 485 |
| — Nudeln in Dunst . . . . .                 | 484 |
| — zerrißene . . . . .                       | 484 |

|                                                        |          |
|--------------------------------------------------------|----------|
| Germ-Nudeln von Heidenmehl . . . . .                   | 485      |
| — Pittah . . . . .                                     | 515      |
| — Striezel, gefüllte . . . . .                         | 498      |
| — Strudel mit Topfenfülle . . . . .                    | 489      |
| — Torte mit Mandeln . . . . .                          | 503      |
| — mit Salse . . . . .                                  | 503      |
| — mit eingedampften Früchten . . . . .                 | 503      |
| — Waffeln . . . . .                                    | 520      |
| — Wanneln mit verschied. Fülle . . . . .               | 503, 509 |
| Grammel-Pogatscherl . . . . .                          | 488      |
| Gugelhupf, abgeschlagener . . . . .                    | 506      |
| — abgetriebener . . . . .                              | 506      |
| — feiner . . . . .                                     | 507      |
| — mit Schokolade-Eis . . . . .                         | 507      |
| — ohne Hefe . . . . .                                  | 508      |
| Häselnusskuchen . . . . .                              | 500      |
| Hefenknopf, bayrischer . . . . .                       | 485      |
| Kaiser-Gugelhupf . . . . .                             | 507      |
| Kapuzinerstrudel . . . . .                             | 502      |
| Karlsbader Brezel . . . . .                            | 514      |
| Kartoffel-Brot . . . . .                               | 516      |
| — Gugelhupf . . . . .                                  | 508      |
| — Krapsen . . . . .                                    | 302      |
| Kirschenknödel . . . . .                               | 493      |
| Kolatschen mit Wohn- und Zwetschen-<br>fülle . . . . . | 490      |
| — mit frischem Obst . . . . .                          | 490      |
| — feine, mit verschiedener Fülle . . . . .             | 490      |
| — Karlsbader . . . . .                                 | 491      |
| — mit Salse . . . . .                                  | 491      |
| Königskuchen . . . . .                                 | 504      |
| Krapsel, gerollte . . . . .                            | 497      |
| Krautsteden . . . . .                                  | 492      |
| Krebs-Nudeln . . . . .                                 | 487      |
| — Bucheln . . . . .                                    | 487      |
| — Wanneln . . . . .                                    | 487      |
| Kümmel-Krapsel und Stangerl . . . . .                  | 512      |
| Linzen . . . . .                                       | 493      |
| Mandel-Gugelhupf . . . . .                             | 508      |
| — Strudel . . . . .                                    | 501      |
| — Tortze . . . . .                                     | 501      |
| — Stolle . . . . .                                     | 511      |
| Milchbrot . . . . .                                    | 515      |
| Mohn-Nudeln . . . . .                                  | 498      |
| — Tortze . . . . .                                     | 499      |
| — und Nußbeugel . . . . .                              | 499      |
| Napfkuchen . . . . .                                   | 505      |
| Natronkuchen . . . . .                                 | 503      |
| Nuß-Strudel . . . . .                                  | 500      |
| — Kuchen . . . . .                                     | 500      |
| — Tortze . . . . .                                     | 500      |
| Omeletten oder Blinjen . . . . .                       | 493      |
| Pinzza (Oster- und Teegebäck) . . . . .                | 514      |
| Reinling . . . . .                                     | 508      |
| Rosinenpotige . . . . .                                | 501      |
| Rosinen-Stolle . . . . .                               | 510      |
| Rum-Gugelhupf . . . . .                                | 507      |



|   |                                                 | Seite    |
|---|-------------------------------------------------|----------|
| 2 | Mandeltorte ohne Mehl . . . . .                 | 552      |
| 2 | — mit gekochtem Zucker . . . . .                | 553      |
| 0 | — mit Wein . . . . .                            | 553      |
| 0 | — mit Salse . . . . .                           | 553      |
| 0 | — als Steirerkäse . . . . .                     | 554      |
| 0 | — braune . . . . .                              | 554      |
|   | — weiße . . . . .                               | 573      |
|   | — von gerösteten Mandeln als Kranz . . . . .    | 584      |
|   | — mit Gitter und Salse . . . . .                | 585      |
| 0 | — mit Glasur . . . . .                          | 585      |
| 2 | — von Grillage . . . . .                        | 587      |
| 7 | Nußtorte . . . . .                              | 542      |
| 8 | Nußkajintorte . . . . .                         | 554      |
| 8 | — weiße . . . . .                               | 573      |
| 9 | Nußkajonentorte . . . . .                       | 554      |
| 9 | Napoleonentorte . . . . .                       | 543      |
| 1 | Nußtorte von Bröselteig . . . . .               | 540      |
| 1 | — — mit Oberschaum . . . . .                    | 540      |
| 5 | — — mit spanischem Wind . . . . .               | 541      |
| 5 | — mit Salse oder Oberschaum . . . . .           | 557      |
| 6 | — mit Bistuitbröseln . . . . .                  | 557      |
| 7 | — mit Nußfülle . . . . .                        | 558      |
| 8 | — mit Nußschaum . . . . .                       | 558      |
| 5 | Nuß-Mandeltorte mit Oberschaum . . . . .        | 558      |
| 8 | — mit Pomeranzenglasur . . . . .                | 558      |
| 5 | Pastatorte . . . . .                            | 585      |
| 5 | Pignolentorte von Eis . . . . .                 | 575      |
| 9 | — von Windmasse . . . . .                       | 575      |
| 2 | Pischingertorte, falsche . . . . .              | 549      |
| 2 | Pistazientorte . . . . .                        | 556      |
| 5 | Polentatorte . . . . .                          | 559      |
| 5 | Pomeranzentorte mit Butter . . . . .            | 536      |
| 5 | — mit Mandeln . . . . .                         | 556      |
| 5 | — mit Bröseln . . . . .                         | 556      |
| 6 | — mit Kartoffelmehl . . . . .                   | 556      |
| 6 | Pomadt-Torte . . . . .                          | 587      |
| 5 | Raffertorte . . . . .                           | 537      |
| 9 | Rauschtorten . . . . .                          | 537, 559 |
| 7 | Quittenscheetorte . . . . .                     | 586      |
| 5 | Quittentorte . . . . .                          | 592      |
| 3 | Ribbeltorte . . . . .                           | 585      |
| 4 | Rumtorte . . . . .                              | 537      |
| 7 | Sandertorte . . . . .                           | 543      |
| 7 | Sandtorte . . . . .                             | 545      |
| 4 | Saisenschäumtorte . . . . .                     | 585      |
| 0 | Schokoladentorte mit Butter und Creme . . . . . | 543      |
| 7 | — mit Weichsefleisch . . . . .                  | 543      |
| 7 | — — und gekochtem Zucker . . . . .              | 543      |
| 8 | — mit Mandeln . . . . .                         | 560      |
| 8 | — mit Windmasse . . . . .                       | 574      |
| 8 | — mit Mandeln . . . . .                         | 574      |
| 8 | — ohne Ei . . . . .                             | 592      |
| 0 | Schrotmehltorte . . . . .                       | 559      |
| 1 | Smilletorte ohne Ei . . . . .                   | 535      |
| 1 | Weichseforten . . . . .                         | 536, 550 |
| 1 | Weniraubentorte . . . . .                       | 544      |
| 2 | Wienertorte . . . . .                           | 533      |

|                                        |     |
|----------------------------------------|-----|
| Windtorte, spanische, m. Eingekottenem | 570 |
| — mit Oberschaum . . . . .             | 570 |
| Wirtschaftstorte . . . . .             | 532 |
| Zebratorte . . . . .                   | 550 |
| Zitronattorte . . . . .                | 556 |

Kuchen.

|                                                            |          |
|------------------------------------------------------------|----------|
| Baumkuchen oder Brügelskrapfen . . .                       | 550      |
| Blei- oder Schweizer-Kuchen . . .                          | 544      |
| Blistkuchen . . .                                          | 536      |
| Butterteigkuchen, <i>sieh</i> Speisen von<br>Butterteigen. |          |
| Gefenkteigkuchen, <i>sieh</i> Gernisspeisen.               |          |
| Kartoffelmehlkuchen . . .                                  | 549      |
| — mit bittern Mandeln . . .                                | 550      |
| Königskuchen . . .                                         | 538      |
| Kußkuchen . . .                                            | 540      |
| Plumkuchen, englischer . . .                               | 536      |
| Polnischer Kuchen . . .                                    | 539      |
| Portugieser Kuchen . . .                                   | 544      |
| Prophetenkuchen . . .                                      | 536      |
| Reismehlkuchen . . .                                       | 539      |
| Rikronatkuchen . . .                                       | 481, 539 |

Brote.

|                           |     |
|---------------------------|-----|
| Amerikanerbrod            | 561 |
| Anisbrod                  | 561 |
| Aniszwiebad               | 561 |
| Bischofbrod               | 562 |
| — von Heidenmehl          | 562 |
| Catalanbrod               | 561 |
| Früchtenbrod              | 562 |
| Früchtenwecken            | 562 |
| Haselnußbrod              | 563 |
| Kaiserbrod                | 562 |
| Mandelbrod                | 561 |
| Nußbrod                   | 563 |
| Pomeranzenbrod            | 563 |
| Reichenauer Zwiebad       | 561 |
| Schokoladenbrod           | 560 |
| — als Wecken              | 560 |
| Vanille- oder Bismuthbrod | 561 |

Rouladen, Wannen, Würfel.

|                                             |     |
|---------------------------------------------|-----|
| Wistritroulade . . . . .                    | 563 |
| — »Wanneln . . . . .                        | 547 |
| Wotrroulade . . . . .                       | 564 |
| Wlasierte Würfel von Wistritmasse . . . . . | 564 |
| Wafelnuzwürfel . . . . .                    | 564 |
| Walsenbrot . . . . .                        | 563 |
| Wschokoladeroulade . . . . .                | 564 |
| Wschokoladewürfel . . . . .                 | 544 |
| Wschrotmehroulade . . . . .                 | 564 |

|                                          | Seite    |
|------------------------------------------|----------|
| <b>Schnitten.</b>                        |          |
| Biskuitschnitten, glasierte, m. Limonen- | 564      |
| eis                                      | 564      |
| — mit Salse und Punscheis                | 564      |
| Butterschnitten, falsche                 | 526, 566 |
| Erdbeerschnitten                         | 578      |
| Fenchelschnitten                         | 526      |
| Früchtenschnitten                        | 565      |
| mit Kirichen                             | 565      |
| Gefüllte Schnitten                       | 564      |
| von Bröselteig                           | 531      |
| mit Schokolade                           | 531      |
| Genuesser Schnitten, glasierte           | 529      |
| gefüllte                                 | 529      |
| Gleichgewicht als Karten und Schnitten   | 528      |
| Haselnußschnitten                        | 566      |
| Karten                                   | 528      |
| Magdalenenschnitten                      | 530      |
| Mailänder Schnitten                      | 531      |
| Mandel-Croquetten                        | 567      |
| Mandelforten                             | 565      |
| Mandelschnitten von Bröselteig           | 526      |
| Meiternichschnitten                      | 531      |
| Musfazonen, weiche                       | 526      |
| Napoleonschnitten                        | 565      |
| Nürnberger Pfefferkuchen                 | 567      |
| weißer                                   | 578      |
| Pignolischnitten                         | 576      |
| Pomeranzenschnitten                      | 530      |
| mit Rum                                  | 530      |
| Rumchnitten                              | 565      |
| mit Butter                               | 530      |
| mit Schnee und Mandeln                   | 530      |
| mit Salse und Glasur                     | 530      |
| Schokoladeschnitten                      | 529      |
| <b>Stangerl, Striezel, Würstchen.</b>    |          |
| Anisstangerl                             | 525      |
| Würstchen                                | 568      |
| Engländer                                | 533      |
| Haselnußstangerl                         | 523, 577 |
| Kastanienstangerl                        | 523      |
| Kartoffelstangerl                        | 523      |
| mit Salz und Kümmel                      | 523      |
| Mandelstangerl                           | 566      |
| mit Gewürz                               | 566      |
| gefüllte                                 | 580      |
| mit Quittentäse                          | 581      |
| Mandelstriezel ohne Ei                   | 524      |
| von mürbem Teig                          | 531      |
| Mandolini                                | 584      |
| Rußstangerl                              | 523, 563 |
| Pariser Stangerl                         | 579      |
| Stridenabeln                             | 523      |
| Teestangerl, zarte                       | 523      |
| Zahnschöyer                              | 578      |

|              |     |
|--------------|-----|
| Zigarren     | 567 |
| Zimtstangerl | 579 |

**Schiffeln, Ringe, Bögen.**

|                                 |          |
|---------------------------------|----------|
| Anisbögen                       | 547      |
| Anis-Ringe                      | 525      |
| Biskuitbögen                    | 547      |
| Branntwein-Ringe oder Kränzchen | 525      |
| Bröselteig-Ringe mit Vanille    | 525      |
| Butterbögen                     | 528      |
| Hausfreund                      | 566      |
| Limonenstischeln                | 527      |
| Mandelbögen                     | 566, 582 |
| verschiedenfarbige              | 583      |
| gefüllte                        | 583      |
| Mandelringe                     | 584      |
| Mußstischeln                    | 540      |
| Pomeranzensstischeln            | 565      |
| Rumbögen                        | 547      |
| Salsenbögen, kleine             | 569      |
| Schokoladesstischeln            | 528      |
| Vanillestischeln                | 527      |
| Wind-Ringe                      | 571      |

**Brezel.**

|                          |          |
|--------------------------|----------|
| Anisbrezel               | 524      |
| Butterbrezel             | 524      |
| Brezel von Geseinteig    | 513      |
| Gesottene Brezel         | 514      |
| Karlsbader Brezel        | 514      |
| Mandelbrezel             | 524      |
| Schokoladebrezel         | 525      |
| Urulinerbrezel           | 514, 525 |
| Vanillebrezel            | 524      |
| Zimtbrezel               | 524      |
| Zuckerbrezel mit Vanille | 568      |
| mit Anis                 | 568      |

**Kipferl, Torteletten, Krapferl.**

|                               |          |
|-------------------------------|----------|
| Biskuit-Kipferl               | 546      |
| -Krapferl                     | 546      |
| Bröselteig-Schüßelchen        | 533      |
| Dotterkrapferl                | 533      |
| Früchtientkrapferl            | 533, 540 |
| Gewürzkrapferl                | 532      |
| Griechische Krapferl          | 529      |
| Halbmonde von Genuesser Teig  | 531      |
| von Bröselteig                | 533      |
| Jusarenkrapferl               | 546      |
| Indianerkrapfen               | 546      |
| mit Kaffeeschaum              | 546      |
| mit Creme                     | 571      |
| Indianerkrapfen von Windmasse | 568      |
| Jugwerkrapferl                |          |

## Seite

## Seite

|                                      |     |
|--------------------------------------|-----|
| Kaffeekrapferl . . . . .             | 582 |
| Kartoffelkrapferl . . . . .          | 523 |
| Kolatschen von Bröselteig . . . . .  | 532 |
| — kleine, zu Tee . . . . .           | 523 |
| Krapferl von Winterteig . . . . .    | 534 |
| Kreidenknödel . . . . .              | 533 |
| Kingerteig-Dorteleiten . . . . .     | 537 |
| Mandel-Bauernkrapfen . . . . .       | 568 |
| Mandelfipferl . . . . .              | 568 |
| — mit Eierschnee . . . . .           | 580 |
| — mit Arancini . . . . .             | 581 |
| Mandelfrapferl, braune . . . . .     | 584 |
| Mazarins . . . . .                   | 533 |
| Mohn-Dorteleiten . . . . .           | 542 |
| Nordbahn-Krapfen . . . . .           | 529 |
| Auflapferl von Bröselteig . . . . .  | 540 |
| — mit Glasur . . . . .               | 563 |
| — von Eiweiß . . . . .               | 577 |
| — gefüllte . . . . .                 | 577 |
| Signolkrapferl . . . . .             | 576 |
| Stutzen-Dorteleiten . . . . .        | 539 |
| Salzenaugen von Bröselteig . . . . . | 534 |
| Sandfuchen, kleine . . . . .         | 533 |
| Schokoladefipferl . . . . .          | 528 |
| Dorteleiten von Bröselteig . . . . . | 534 |
| — mit Windmasse . . . . .            | 534 |
| — mit Weichseln . . . . .            | 534 |
| — von ungezuckertem Teige . . . . .  | 534 |
| Vanillefipferl ohne Ei . . . . .     | 532 |
| Vanille-Dorteleiten . . . . .        | 527 |
| Windfipferl . . . . .                | 571 |
| Wirtschaftsfipferl . . . . .         | 532 |
| Zuckerfipferl . . . . .              | 572 |

## Kleines Backwerk.

|                                       |     |
|---------------------------------------|-----|
| Bajeler Schokolade-Gebäck . . . . .   | 474 |
| Biskuit, englisches (Cakes) . . . . . | 526 |
| — mit Maizen . . . . .                | 526 |
| Biskuits . . . . .                    | 545 |
| Damen-Krapferl . . . . .              | 582 |
| Eis-Krapferl . . . . .                | 582 |
| Eis-Zettel . . . . .                  | 586 |
| Gedub-Biskuits . . . . .              | 572 |
| Gelbkupf-Buflerl . . . . .            | 576 |
| — von gekochtem Zucker . . . . .      | 576 |
| — Maizen . . . . .                    | 580 |
| Mandelbäckerei . . . . .              | 567 |
| — ausgebackene . . . . .              | 580 |
| — in Papierkapfeln . . . . .          | 584 |
| Mandel-Maizen . . . . .               | 580 |
| — mit bitteren Mandeln . . . . .      | 580 |
| — Buflerl . . . . .                   | 582 |
| Mandoletti . . . . .                  | 578 |
| Marillen-Zettel . . . . .             | 586 |
| Musfaginnerl . . . . .                | 567 |
| Musfaginnerl, harte . . . . .         | 567 |

Prato, Süddeutsche Küche.

|                                        |     |
|----------------------------------------|-----|
| Nußfugeln . . . . .                    | 577 |
| Nüsse und Kastanien, falsche . . . . . | 581 |
| Püsch-Konfett . . . . .                | 586 |
| Pomeranzen-Buflerl . . . . .           | 582 |
| Salami, falsche . . . . .              | 584 |
| Schokolade-Krapferl . . . . .          | 560 |
| — Buflerl . . . . .                    | 573 |
| — mit Mandeln . . . . .                | 573 |
| — ausgebackene . . . . .               | 574 |
| Schwämme von Windmasse . . . . .       | 571 |
| Spanische Windbuflerl . . . . .        | 570 |
| — von gesponnenem Zucker . . . . .     | 570 |
| — gefüllte . . . . .                   | 571 |
| Teebuchstaben . . . . .                | 572 |
| Trüffeln, falsche . . . . .            | 574 |
| Vanille-Buflerl . . . . .              | 568 |
| Zucker-Zettel . . . . .                | 572 |
| Zweckl zu Tee . . . . .                | 525 |

## Konfekte ohne Ei.

|                                          |     |
|------------------------------------------|-----|
| Apfelforte . . . . .                     | 592 |
| Bonbons (Zuckerl) . . . . .              | 589 |
| — gefüllte . . . . .                     | 589 |
| Fondants . . . . .                       | 590 |
| Glasirte Früchte . . . . .               | 588 |
| Kaisernüsse, falsche . . . . .           | 591 |
| Kastanien-Kugeln oder Wirschen . . . . . | 589 |
| Mandeln, verbackene . . . . .            | 588 |
| Mandelgrillage . . . . .                 | 587 |
| Marzipan . . . . .                       | 586 |
| — italienischer . . . . .                | 593 |
| Pomadt-Dorte . . . . .                   | 587 |
| Pralines . . . . .                       | 591 |
| Quitten-Slangerl . . . . .               | 593 |
| Quitten-Dorte . . . . .                  | 592 |
| Rohatlikum . . . . .                     | 593 |
| Saft-Zettel . . . . .                    | 592 |
| Salon-Zuckerl . . . . .                  | 590 |
| Salzen-Brezel . . . . .                  | 592 |
| Schokolade-Dorte . . . . .               | 592 |

## Honigbäckereien.

|                                  |     |
|----------------------------------|-----|
| Honig-Ruchen . . . . .           | 594 |
| — oder Lebzelt-Buflerl . . . . . | 594 |
| — Schiftel . . . . .             | 594 |
| — Brot . . . . .                 | 594 |
| Lebzuchen, brauner . . . . .     | 593 |
| Nonnentrapferl . . . . .         | 594 |
| Rongat . . . . .                 | 595 |

## Kalte süsse Speisen.

|                                |     |
|--------------------------------|-----|
| Reis- und Obstschäum . . . . . | 459 |
| Apfelschäum . . . . .          | 459 |
| Erdbbeer-Reis . . . . .        | 604 |

|                                                    | Seite |                                        | Seite    |
|----------------------------------------------------|-------|----------------------------------------|----------|
| Erdbeer-Schaumkoch . . . . .                       | 458   | Oberschaum mit Marillensaße . . .      | 597      |
| — und Himbeerschaum . . . . .                      | 458   | — mit Ananas . . . . .                 | 597      |
| Früchten-Reis m. eingepötenen Früchten . . .       | 457   | — mit Pomeranzen und Rum . . .         | 597      |
| — mit Pomeranzen . . . . .                         | 457   | — mit Maraschino . . . . .             | 598      |
| Gesulzter Reis . . . . .                           | 603   | — mit Vanille-Vikör . . . . .          | 597      |
| Grießkoch . . . . .                                | 458   | — mit Nüssen oder Haselnüssen . . .    | 597      |
| Vinonen-Roch, weißes . . . . .                     | 458   | — mit Kastanien . . . . .              | 597      |
| Marillen-Reis . . . . .                            | 604   | — — roter . . . . .                    | 597      |
| — oder Pfirsichschaum . . . . .                    | 458   | — mit Mandeln . . . . .                | 597      |
| Schokolade-Roch . . . . .                          | 458   | — garniert . . . . .                   | 598      |
| — -Reis . . . . .                                  | 458   | — in Kruste . . . . .                  | 598      |
|                                                    |       | — in Torte . . . . .                   | 598      |
| <b>Kalte Puddings.</b>                             |       | — im Kastanienkranz . . . . .          | 598      |
| Ananas-Pudding (= Schaum) m. Früchten . . .        | 604   | — gefroren . . . . .                   | 600      |
| Gefrorene Pomeranzen = Creme als Pudding . . . . . | 609   | — in Bechern . . . . .                 | 598      |
| Kabinetts-Pudding mit Früchten . . . . .           | 607   | — in Gläsern . . . . .                 | 599      |
| — mit Maraschino . . . . .                         | 607   | — mit Creme . . . . .                  | 599      |
| — mit Zitronat . . . . .                           | 607   |                                        |          |
| Karamel-Creme als Kabinetts-Pudding . . .          | 606   | <b>Gesulzter Oberschaum.</b>           |          |
| Kastanien-Pudding . . . . .                        | 608   | Ananas-Schaum mit Früchten . . . . .   | 604      |
| Reis-Pudding . . . . .                             | 604   | Erdbeerschaum . . . . .                | 603      |
| — mit Äpfeln . . . . .                             | 604   | Raffeeschaum (Byoner Kaffee) . . . . . | 601      |
| — mit Maraschino . . . . .                         | 604   | Karamelschaum . . . . .                | 601      |
| Russischer Pudding . . . . .                       | 608   | Mandelschaum . . . . .                 | 602      |
|                                                    |       | Marillenschaum . . . . .               | 603, 610 |
| <b>Kalte Charlotten.</b>                           |       | Nuß- und Haselnuß-Schaum . . . . .     | 602      |
| Charlotte von Pistazien-Schaum . . . . .           | 602   | Punsch-Schaum . . . . .                | 601      |
| — von Erdbeerschaum . . . . .                      | 603   | Rum- oder Vikör-Schaum . . . . .       | 601      |
| — von Vanille-Creme . . . . .                      | 605   | Schaum, marmorierter . . . . .         | 602      |
| — von Schokolade-Creme . . . . .                   | 606   | Schokoladeschaum . . . . .             | 601      |
| — von Maraschino- oder Rum-Creme . . .             | 608   | Schnitten, mehrfarbige . . . . .       | 602      |
| — von Obstsaft . . . . .                           | 609   | Vanilleschaum . . . . .                | 601      |
| — von Chaudeau . . . . .                           | 610   |                                        |          |
| — von geschlagener Sulze . . . . .                 | 621   | <b>Gesulzte Creme.</b>                 |          |
| <b>Kalte Cremes und Chaudeaus.</b>                 |       | Ananas-Creme . . . . .                 | 608      |
| Apfenbutter-Creme . . . . .                        | 599   | Biskuitschaum . . . . .                | 608      |
| Chaudeau mit Backwerk . . . . .                    | 461   | Haser-Creme . . . . .                  | 605      |
| — mit Oberschaum . . . . .                         | 599   | Kaffee-Creme . . . . .                 | 605      |
| Creme mit Schneenockerln . . . . .                 | 460   | Karamel-Creme . . . . .                | 606      |
| — gefrorene, sich gefrorene Bomben . . .           |       | Maraschino-Creme . . . . .             | 608      |
| — gesprudelt, mit Backwerk . . . . .               | 40    | Nuß- und Haselnuß-Creme . . . . .      | 605      |
| — — mit Oberschaum . . . . .                       | 599   | — mit Eierschnee . . . . .             | 606      |
| — — mit Marillenschaum . . . . .                   | 599   | Pomeranzen-Creme . . . . .             | 609      |
| — — mit Himbeersaft . . . . .                      | 599   | Quitten-Creme . . . . .                | 608      |
| Dunst-Creme oder Nonjonnee . . . . .               | 459   | Rum-Creme . . . . .                    | 608      |
| Nonjonnee in Kaffeebechern . . . . .               | 459   | Schokolade-Creme . . . . .             | 606      |
| Vikör- oder Rum-Creme in Kruste . . . . .          | 599   | Vanille-Creme à la Bavaoise . . . . .  | 605      |
| Russische Creme . . . . .                          | 599   |                                        |          |
| Schokolade-Creme in Gläsern . . . . .              | 599   | <b>Gesulzte Chaudeaus.</b>             |          |
|                                                    |       | Chaudeau oder Weinschaum . . . . .     | 609      |
| <b>Rahmschaum.</b>                                 |       | — mit Pomeranzen . . . . .             | 609      |
| Oberschaum mit Vanille . . . . .                   | 596   | — mit Vikör . . . . .                  | 609      |
| — mit Schokolade . . . . .                         | 596   | Chaudeau mit Erdbeeren- oder Himbeer-  |          |
| — mit Kaffee . . . . .                             | 596   | saft . . . . .                         | 610      |
| — mit Erdbeer- oder Himbeersaft . . . . .          | 597   | Punsch-Säfte . . . . .                 | 610      |
|                                                    |       | Schweizer Milch . . . . .              | 609      |
|                                                    |       | Whips . . . . .                        | 610      |

|                                            | Seite    |
|--------------------------------------------|----------|
| <b>Sulzen.</b>                             |          |
| Ananas-Sulze . . . . .                     | 615      |
| — von eingesottener Ananas . . . . .       | 615      |
| Apfelsulze . . . . .                       | 616      |
| Beeren-Sulze in Kaffeebechern . . . . .    | 619      |
| Berberitzen-Sulze . . . . .                | 615      |
| Champagner-Sulze . . . . .                 | 618      |
| Erdbeer-Sulze . . . . .                    | 614      |
| Himbeer-Sulze . . . . .                    | 614      |
| Kaffee-Sulze mit Obers . . . . .           | 613      |
| — klare . . . . .                          | 613      |
| Limonen-Sulze . . . . .                    | 616      |
| Vitör-Sulze . . . . .                      | 617      |
| Mandel-Sulze (Blanc manger) . . . . .      | 610      |
| — weiße mit Spiegel . . . . .              | 611      |
| — mit Limonen, Pomeranzen oder . . . . .   | 611      |
| — Kaffee . . . . .                         | 611      |
| — rote . . . . .                           | 611      |
| — gelbe . . . . .                          | 611      |
| — grüne . . . . .                          | 611      |
| — braune . . . . .                         | 611      |
| — mehrfarbige . . . . .                    | 612      |
| — als Damenbrett . . . . .                 | 612      |
| — als Eier im Vogelnest . . . . .          | 612      |
| — als Apfel . . . . .                      | 612      |
| Marillen-Sulze . . . . .                   | 615      |
| Obst-Sulze, unterlegte, gefüllte . . . . . | 618, 619 |
| — — in der Schüssel . . . . .              | 619      |
| Pfirsich-Sulze . . . . .                   | 615      |
| Pomeranzen-Sulze . . . . .                 | 616      |
| Pomeranzen, gefüllte . . . . .             | 617      |
| — als Körbchen . . . . .                   | 617      |
| Rosin-Sulze . . . . .                      | 617      |
| Quitten-Sulze . . . . .                    | 615      |
| Ribisel-Sulze . . . . .                    | 614      |
| Rosen-Sulze . . . . .                      | 613      |
| Rum-Sulze . . . . .                        | 617      |
| Säpfel-Sulze . . . . .                     | 614      |
| Schokoladen-Sulze . . . . .                | 612      |
| Tee-Sulze . . . . .                        | 617      |
| Vanille-Sulze . . . . .                    | 613      |
| Weichen-Sulze . . . . .                    | 613      |
| Verschiedenfarbige Sulze . . . . .         | 613      |
| Wasser-Sulze . . . . .                     | 618      |
| Weichsel-Sulze . . . . .                   | 614      |
| Wein-Sulze . . . . .                       | 618      |
| Weintrauben-Sulze . . . . .                | 616      |

## Geschlagene Sulzen.

|                                         |     |
|-----------------------------------------|-----|
| Apfelsulze . . . . .                    | 620 |
| Erdbeer-Sulze . . . . .                 | 620 |
| Himbeerschäum . . . . .                 | 621 |
| Limonen-Sulze (als Charlotte) . . . . . | 621 |
| Vitör-Sulze . . . . .                   | 621 |
| Marillensulze . . . . .                 | 620 |

|                                            |     |
|--------------------------------------------|-----|
| Pfirsich-Sulze . . . . .                   | 620 |
| Pomeranzen-Sulze (als Charlotte) . . . . . | 621 |
| Quitten-Sulze . . . . .                    | 620 |
| Ribisel-Sulze . . . . .                    | 620 |

## Gefrorenes.

|                                            |          |
|--------------------------------------------|----------|
| Gefrorene Creme, siehe gefrorene Bomben.   |          |
| Gefrorener Oberschäum . . . . .            | 600      |
| Gefrorenes in Formen (gefülltes) . . . . . | 626      |
| — — zweifarbiges . . . . .                 | 627      |
| — in Gläsern . . . . .                     | 627      |
| — von eingesottenen Säften oder . . . . .  | 622      |
| Früchtenmark . . . . .                     | 622      |
| Ananas-Gefrorenes . . . . .                | 623, 626 |
| Erdbeer- — . . . . .                       | 622      |
| Hafelnuß- — . . . . .                      | 625      |
| Himbeer- — . . . . .                       | 622      |
| Kaffee- — . . . . .                        | 626      |
| Kastanien- — . . . . .                     | 624      |
| — — als Pudding . . . . .                  | 624      |
| Karamel- — . . . . .                       | 626      |
| Limonen- — . . . . .                       | 623      |
| Vitör- — . . . . .                         | 624      |
| Mandel- — . . . . .                        | 625      |
| — — von gerösteten Mandeln . . . . .       | 625      |
| Marillen-Gefrorenes . . . . .              | 623      |
| Nuß- — . . . . .                           | 625      |
| Obers- — . . . . .                         | 626      |
| Obst-Saft- — mit Oberschäum . . . . .      | 624      |
| Pfirsich- — . . . . .                      | 623      |
| Pomeranzen- — . . . . .                    | 623      |
| Rosin- — . . . . .                         | 624      |
| Quitten- — . . . . .                       | 623      |
| Ribisel- — . . . . .                       | 623      |
| Schokoladen- — . . . . .                   | 626      |
| Tutti-Frutti- — . . . . .                  | 624      |
| — — von Obers . . . . .                    | 624      |
| Vanille- — gelbes . . . . .                | 625      |
| — — weißes . . . . .                       | 625      |
| — — als Minuten-Gefrorenes . . . . .       | 626      |
| Weichsel- — . . . . .                      | 623      |
| Weintrauben- — . . . . .                   | 623      |

## Gefrorene Bomben.

|                                         |     |
|-----------------------------------------|-----|
| Ananas-Bombe . . . . .                  | 630 |
| Bombe mit Frucht-Saft . . . . .         | 630 |
| Kaffee-Bombe . . . . .                  | 629 |
| Hafelnuß- und Mandel-Bombe . . . . .    | 630 |
| Vanille-Bombe . . . . .                 | 630 |
| — — als Biskuit-Schnitten . . . . .     | 630 |
| Schokoladen-Bombe . . . . .             | 630 |
| Bombe mit Fondant-Einlage . . . . .     | 631 |
| Gefüllte Bomben (en surprise) . . . . . | 631 |
| Verschiedenfarbige Bomben . . . . .     | 631 |

|                                        | Seite |
|----------------------------------------|-------|
| <b>Gefrorenes in Gläsern.</b>          |       |
| Ananas-Gefrorenes mit Schaum . . . . . | 628   |
| Eis-Kaffee . . . . .                   | 627   |
| Granit- oder Halb-Gefrorenes . . . . . | 628   |
| Litör-Gefrorenes mit Schaum . . . . .  | 628   |
| Obst-Gefrorenes mit Wein . . . . .     | 628   |
| Obst, gefrorenes . . . . .             | 629   |
| Pomeranzen-Gefrorenes . . . . .        | 627   |
| — mit Champagner . . . . .             | 628   |
| Punsch à la glace . . . . .            | 628   |
| — à la romaine . . . . .               | 628   |
| Schokolade-Gefrorenes . . . . .        | 628   |
| Wein à la glace . . . . .              | 628   |

### Nachtrisch (Dessert).

|                                             |         |
|---------------------------------------------|---------|
| Bachwerk . . . . .                          | 520—586 |
| Früchte, mit Zucker überzogen . . . . .     | 706     |
| Gedröckte und sandierte Früchte . . . . .   | 671     |
| Gesulzte Früchte in Kaffeebechern . . . . . | 619     |
| Honigbäckereien . . . . .                   | 598—595 |
| Kaltchalen . . . . .                        | 194     |
| Käse . . . . .                              | 705     |
| Konfekte ohne Ei . . . . .                  | 586—593 |
| Obst, frisches . . . . .                    | 705     |
| — gefrorenes . . . . .                      | 629     |
| Obst-Käse, Persitaden, Pastillen . . . . .  | 669—671 |
| Pomeranzen . . . . .                        | 706     |
| Süßfrüchte . . . . .                        | 705     |
| Wieback, feiner . . . . .                   | 517     |

### Getränke.

#### Kalte Getränke.

|                                               |     |
|-----------------------------------------------|-----|
| Ananas-Bowle . . . . .                        | 641 |
| Anis-Litör . . . . .                          | 640 |
| Apfel-Bowle . . . . .                         | 641 |
| Bischof . . . . .                             | 639 |
| Erdbeer-Bowle . . . . .                       | 641 |
| Getränke von Obstsäften . . . . .             | 642 |
| Grog . . . . .                                | 637 |
| Himbeer-Bowle . . . . .                       | 641 |
| Kaffee-Litör . . . . .                        | 639 |
| Kaffeeschaum . . . . .                        | 599 |
| Kardinal . . . . .                            | 639 |
| Kindebein . . . . .                           | 638 |
| Königs-Punsch . . . . .                       | 637 |
| Kümmelgeist . . . . .                         | 640 |
| Limonade . . . . .                            | 642 |
| Mai-Bowle . . . . .                           | 640 |
| Mandelmilch . . . . .                         | 643 |
| Orangeade . . . . .                           | 642 |
| Pfirsich-Bowle . . . . .                      | 641 |
| Pomeranzen-Bowle . . . . .                    | 641 |
| Russischer Punsch oder Poppelpoppel . . . . . | 643 |
| Sillabub . . . . .                            | 643 |
| Sorbet . . . . .                              | 641 |

|                              |     |
|------------------------------|-----|
| Schokolade-Schaum . . . . .  | 599 |
| Vanille-Litör . . . . .      | 639 |
| Weichsel-Litör . . . . .     | 640 |
| Weinpunsch, kalter . . . . . | 637 |

#### Warme Getränke.

|                                               |     |
|-----------------------------------------------|-----|
| Bischof, warmer . . . . .                     | 638 |
| Eierpunsch . . . . .                          | 638 |
| Eierwein . . . . .                            | 638 |
| Glühwein . . . . .                            | 638 |
| Jägerpunsch oder Krambamboli . . . . .        | 638 |
| Kaffee . . . . .                              | 633 |
| — auf türkische Art . . . . .                 | 634 |
| — homöopathischer . . . . .                   | 635 |
| — Essenz . . . . .                            | 635 |
| Kakao von Bohnen und Schalen . . . . .        | 632 |
| Limonade und Orangeade, warme . . . . .       | 642 |
| Mais-Tee mit Milch . . . . .                  | 636 |
| Mandelmilch, warme . . . . .                  | 643 |
| Matrojenpunsch oder Grog . . . . .            | 637 |
| Punsch . . . . .                              | 636 |
| Punsch-Essenz . . . . .                       | 637 |
| Reis-Punsch . . . . .                         | 637 |
| Russischer Punsch oder Poppelpoppel . . . . . | 643 |
| Schokolade . . . . .                          | 632 |
| — von entöltem Kakao . . . . .                | 632 |
| Tee . . . . .                                 | 635 |
| — mit Rum oder Arrak (Tichai) . . . . .       | 636 |
| — mit Limonensaft oder Wein . . . . .         | 636 |
| Weinpunsch . . . . .                          | 637 |

### Beigaben zu Tee.

#### Kalte Fleischspeisen.

|                                             |     |
|---------------------------------------------|-----|
| Fisch, gesulzte . . . . .                   | 327 |
| Fischschnitzchen von Wildgeflügel . . . . . | 340 |
| Fischmurst . . . . .                        | 330 |
| Fisch, Schweinerner . . . . .               | 336 |
| Fleisch, kaltes, geräuchertes . . . . .     | 343 |
| Fleischkäse, in Aspik eingelegt . . . . .   | 326 |
| Fleischfuchen, gesulzte . . . . .           | 326 |
| — — keine . . . . .                         | 326 |
| Galantine von Geflügel . . . . .            | 328 |
| — von Kalbschulter . . . . .                | 329 |
| Gansleber, passierte . . . . .              | 327 |
| — gesulzte . . . . .                        | 327 |
| — Kuchen . . . . .                          | 325 |
| — Würst, kalte . . . . .                    | 330 |
| Geflügel mit Aspik . . . . .                | 341 |
| — mit Mayonnaise . . . . .                  | 341 |
| — mit Sauce . . . . .                       | 341 |
| — als gestülzte Salze . . . . .             | 341 |
| — Macedoine . . . . .                       | 328 |
| Harlekinschnitten . . . . .                 | 333 |
| Hasenfuchen . . . . .                       | 323 |
| Hasenjalni, kaltes . . . . .                | 327 |
| Hirn in Aspik . . . . .                     | 328 |

|                                       |          |
|---------------------------------------|----------|
|                                       | Seite    |
| Kalbssnuz, gespickt, mit Aspiz        | 339      |
| Kalbschlegel                          | 337      |
| — mit Sauce                           | 338      |
| — maltrairt (falscher Thunfisch)      | 338      |
| — als falscher Lachs                  | 338      |
| — mit Sardellen gespickt              | 338      |
| Kopf- oder Preßwurst                  | 333      |
| Koteletten mit Mayonnaise             | 339      |
| — gespickt mit Aspiz                  | 339      |
| Ruchen, marmorirter                   | 325      |
| — russischer                          | 325      |
| Leberfisch, gesulzte                  | 178      |
| Leberfäse                             | 324      |
| — mit Aspiz                           | 326      |
| Lungenbraten, gespickter mit Sulze    | 337      |
| — Ruchen                              | 324      |
| Muscheln mit kalter Fülle             | 328      |
| Preßwurst, frische                    | 331      |
| Nestkuchen                            | 324      |
| Noastbeef (englischer Braten), kaltes | 337      |
| Salami und andere Würste              | 281      |
| Schöpsenschlegel mit kalter Sauce     | 337      |
| Schweinefleisch, kaltes, mit Senf     | 336      |
| — mit Sauce                           | 336      |
| Schweinsfilet, kaltes                 | 336      |
| Schweinskopf, gesulzt                 | 332      |
| — als gestürzte Sulze                 | 333      |
| Trüffel- oder Gansleber-Pastete       | 321      |
| Wildbret, kalt, mit Sauce             | 335      |
| — mit Aspiz                           | 335      |
| — Käse mit Aspiz                      | 326      |
| — Pasteten                            | 322, 323 |
| Wildbretfisch                         | 327      |
| Wildgestügel mit Sauce                | 340      |
| — mit Aspiz                           | 339      |
| — als gestürzte Sulze                 | 340      |
| Wildschweinfleisch mit kalter Sauce   | 336      |
| Würfel von gesulzter Fisch            | 178      |
| Zungen und Schinken mit Aspiz         | 343      |

Eier- und Fisch-Speisen.

|                                                               |     |
|---------------------------------------------------------------|-----|
| Eier, weichgekochte . . . . .                                 | 54  |
| — hartgekochte . . . . .                                      | 176 |
| — gefüllte . . . . .                                          | 176 |
| — marinierte . . . . .                                        | 176 |
| Bücklinge, Kieler Sprotten, Salzlinge<br>mit Butter . . . . . | 369 |
| Geräucherter Lachs . . . . .                                  | 370 |
| Sardinen oder Anchovis mit Limonen<br>und Butter . . . . .    | 371 |
| Muscheln mit Sardellenfüße . . . . .                          | 372 |

Butter, Butterschnitten, Brötchen.

|                    |     |
|--------------------|-----|
| Butter             | 179 |
| — mit Kaviar       | 344 |
| Brötchen, gefüllte | 346 |

|                             |          |
|-----------------------------|----------|
| Butterschnitten mit Kaviar  | 344      |
| — geierte (Canapés)         | 344      |
| — mit Fleisch (Sandwiches)  | 344      |
| — mit marinierten Fischen   | 345      |
| — mit Lachs                 | 345      |
| — mit Schinken              | 345      |
| — mit Topfen                | 346      |
| Kaviar mit Butter           | 344      |
| Käse-Croustons              | 309, 310 |
| Kräuter-Butterschnitten     | 345      |
| Lachsschnitten              | 345      |
| Sandwiches mit Wildgeflügel | 344      |
| — mit Käse                  | 345      |
| Sardellenbutter             | 56, 343  |
| Teeschnitten, einfache      | 345      |
| — mit Schinken              | 345      |

Gesalzenes Teegebäck.

|                                                         |     |
|---------------------------------------------------------|-----|
| Brezel, gefottene, mit Kümmel u. Salz                   | 514 |
| — Karlsbader                                            | 514 |
| Käse-Stangerl                                           | 309 |
| Kartoffel-Stangerl und -Krapferl mit<br>Salz und Kümmel | 523 |
| Kolatschen, kleine                                      | 523 |
| Kümmel-Krapferl                                         | 512 |
| Nahn-Blättchen mit Käse                                 | 309 |
| Salzstangerl mit Kümmel                                 | 513 |
| Schinken-Krapferl                                       | 303 |
| — -Kippel                                               | 304 |
| Strichnadeln                                            | 523 |
| Teestangerl mit Salz                                    | 513 |
| — — und Kümmel                                          | 513 |
| — zarte                                                 | 523 |
| — — mit Nahn                                            | 523 |
| — — und Mohn                                            | 523 |

Süßes Teegebäck von Hefenteigen.

|                                            |     |
|--------------------------------------------|-----|
| Anistrapferl . . . . .                     | 512 |
| Anistriezel . . . . .                      | 511 |
| Brezel . . . . .                           | 513 |
| Brioche (Apofteftuchen) . . . . .          | 515 |
| Gugelhupf . . . . .                        | 506 |
| Kibferl, ungefüllte, mit Anis . . . . .    | 499 |
| Königstuchen . . . . .                     | 504 |
| Krapferl, gerollte, mit Arancini . . . . . | 497 |
| Kapftuchen . . . . .                       | 505 |
| Matronfuchen . . . . .                     | 503 |
| Pinza (Öfter- oder Teegebäck) . . . . .    | 514 |
| Stollen . . . . .                          | 510 |
| Streufelfuchen . . . . .                   | 505 |
| Striezel, geflochtene . . . . .            | 511 |
| Tee-Stangerl . . . . .                     | 512 |
| — »Wecken . . . . .                        | 509 |
| Zimtfuchen . . . . .                       | 505 |
| Zimt-Krapferl . . . . .                    | 497 |
| Zwiebad, Grazer . . . . .                  | 517 |

|                               |     |
|-------------------------------|-----|
| Zwiebad, Breßburger . . . . . | 518 |
| — Siebenbürger . . . . .      | 518 |

### Von mürben und Bröselteigen.

|                                                 |     |
|-------------------------------------------------|-----|
| Anis-Ringe . . . . .                            | 525 |
| — Brezel . . . . .                              | 524 |
| — Stangerl . . . . .                            | 525 |
| Biskuits, englische (Cakes) . . . . .           | 526 |
| Blig-Kuchen . . . . .                           | 536 |
| Braunwein-Kränzen . . . . .                     | 525 |
| Butter-Brezel . . . . .                         | 524 |
| — Schnitten, falsche . . . . .                  | 526 |
| Dotter-Krapferl . . . . .                       | 533 |
| Fenchel-Schnitten . . . . .                     | 526 |
| Gewürz-Krapferl . . . . .                       | 540 |
| Griechische Krapferl . . . . .                  | 532 |
| Halbmonde von Bröselteig . . . . .              | 531 |
| Hularen-Krapferl . . . . .                      | 533 |
| Karten oder Gleichgewicht . . . . .             | 528 |
| Kartoffel-Krapferl und Stangerl, süße . . . . . | 523 |
| Kastanien-Stangerl . . . . .                    | 523 |
| Königs-Kuchen . . . . .                         | 538 |
| Krapferl von Winterteig . . . . .               | 534 |
| Limonen-Schiffel . . . . .                      | 527 |
| Magdalenen-Schnitten . . . . .                  | 530 |
| Mailänder-Schnitten . . . . .                   | 531 |
| Mandel-Brezel . . . . .                         | 524 |
| — Schnitten . . . . .                           | 526 |
| — Striezel ohne Ei . . . . .                    | 524 |
| Mazarins . . . . .                              | 533 |
| Muskazonen, weiche . . . . .                    | 526 |
| Nuß- und Haselnuß-Stangerl . . . . .            | 523 |
| — Schiffel und Krapferl . . . . .               | 540 |
| Plume-Kuchen, englischer . . . . .              | 536 |
| Pomeranzen-Schnitten . . . . .                  | 530 |
| Reiz-Kuchen . . . . .                           | 539 |
| Rum-Schnitten . . . . .                         | 530 |
| Sand-Kuchen, kleine . . . . .                   | 533 |
| Schokolade-Brezel . . . . .                     | 525 |
| — Schiffel . . . . .                            | 528 |
| — Schnitten . . . . .                           | 529 |
| Schweizer Kuchen . . . . .                      | 544 |
| Ursuliner-Brezel . . . . .                      | 525 |
| Vanille-Brezel . . . . .                        | 524 |
| — Krapferl ohne Ei . . . . .                    | 532 |
| Vanille-Schiffel . . . . .                      | 527 |
| Wirtschafts-Krapferl . . . . .                  | 532 |
| Zimt-Brezel . . . . .                           | 524 |
| Zwederl . . . . .                               | 525 |

### Von Biskuitteig u. dgl.

|                                              |     |
|----------------------------------------------|-----|
| Anis-Bögen . . . . .                         | 547 |
| — Würstchen . . . . .                        | 566 |
| — Zwiebad . . . . .                          | 561 |
| Biskuits . . . . .                           | 545 |
| Biskuit-Bögen mit Mandeln . . . . .          | 547 |
| — Krapferl . . . . .                         | 547 |
| — Krapferl . . . . .                         | 546 |
| — Waffeln . . . . .                          | 547 |
| — Zwiebad (geröstetes Biskuitbrot) . . . . . | 561 |
| Butter-Schnitten, falsche . . . . .          | 566 |
| Zugwer-Krapferl . . . . .                    | 568 |
| Mandel-Bäckerei . . . . .                    | 567 |
| — Croquetten . . . . .                       | 567 |
| — Karten . . . . .                           | 565 |
| — Krapferl . . . . .                         | 568 |
| — Stangerl . . . . .                         | 566 |
| Oblaten, Karlsbader . . . . .                | 521 |
| Rum-Bögen . . . . .                          | 547 |
| — Schnitten . . . . .                        | 565 |
| Schnitten von Biskuitbrot . . . . .          | 561 |
| — von Anisbrot . . . . .                     | 561 |
| — von Schokoladebrot als Wecken . . . . .    | 560 |
| — von Mandelbrot . . . . .                   | 561 |
| — von Haselnußbrot . . . . .                 | 563 |
| — von Kaiserbrot . . . . .                   | 562 |
| — von Bischofsbrot . . . . .                 | 562 |
| Teeschnitten . . . . .                       | 522 |
| Waffeln . . . . .                            | 520 |
| Zigarren . . . . .                           | 567 |
| Zuderbrezel . . . . .                        | 568 |
| Zwiebad, Reichenauer . . . . .               | 561 |

### Bäckwerk aus Eiweiß.

|                                    |     |
|------------------------------------|-----|
| Gebuld-Biskuits . . . . .          | 572 |
| Baseler Schokolade-Gebäd . . . . . | 574 |
| Engländer . . . . .                | 583 |
| Haselnuß-Bussel . . . . .          | 576 |
| — Stangerl . . . . .               | 577 |
| Mandel-Krapferl . . . . .          | 580 |
| — Bussel . . . . .                 | 582 |
| — Teig, ausgestochener . . . . .   | 580 |
| Makronen . . . . .                 | 584 |
| Mandolini . . . . .                | 577 |
| Nußkrapferl . . . . .              | 579 |
| Pariser Stangerl . . . . .         | 572 |
| Teebuchstaben . . . . .            | 578 |
| Zahnsucker . . . . .               | 579 |
| Zimt-Stangerl . . . . .            | 579 |

## Die Mahlzeiten.

|                                                                              |     |
|------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Das Tafeldecken und Servieren . . . . .                                      | 696 |
| Das Transchieren und Anrichten von<br>Fleisch und Fischen . . . . .          | 700 |
| Anrichten von Zwischen Speisen, Mchl-<br>speisen und süßen Speisen . . . . . | 704 |

|                                                        |         |
|--------------------------------------------------------|---------|
| Anrichten von Nachtsch (Dessert) . . . . .             | 705     |
| Wahl und Ordnung der Speisen und<br>Getränke . . . . . | 706     |
| Speisenfolge . . . . .                                 | 711—716 |
| Wartkalender . . . . .                                 | 717     |

## Einsieden. Aufbewahren von Lebensmitteln.

|                                          | Seite   |                                        | Seite   |
|------------------------------------------|---------|----------------------------------------|---------|
| Auspressen und Seihen der Obstsäfte      | 644     | Eisig-Gurken                           | 678—680 |
| Obstsäfte, rohe                          | 645     | Gemüse in Eisig                        | 680     |
| — gegorene zu Getränken                  | 646     | Gemischte saure Gemüse (Mixed pickles) | 681     |
| — mit Zucker gekochte                    | 648     | Bohnenschoten mit Salz eingelegt       | 681     |
| — gesülzte (Geléés)                      | 649     | Durch Gärung gesäuerte Gemüse          | 682     |
| In Dunst gekochte Säfte                  | 650     | Gemüse in Dunst gekocht                | 683     |
| Früchtenmark zu Gefrorenem               | 651     | — getrocknet                           | 684     |
| Dunstobst                                | 651—653 | — und Wurzeln aufzubewahren            | 685     |
| Früchte in Zucker eingemacht             | 653—661 | Eier für den Winter                    | 686     |
| Melonen- und Kürbisspalten               | 661     | Behandlung von Honig                   | 685     |
| Mit Zucker eingekochte Paradiesäpfel     | 662     | — von Milch, Obers, Butter             | 685     |
| Gemischte Früchte                        | 663     | — von Rindschmalz                      | 687     |
| Mise, Salsen, Marmeladen                 | 664—669 | — von Gänsefett                        | 687     |
| Obst-Käse                                | 669—671 | — von Schweinefett                     | 688     |
| Kandirte Früchte                         | 671     | — von Käse                             | 687     |
| Früchte in Stinowitz, Kirchggeist o. Rum | 673     | — von Fleisch                          | 688     |
| — in Eisig                               | 673     | — von Fastentieren                     | 691     |
| Romeranzenschalen u. Fijolen z. Bieren   | 672     | Einpökeln                              | 690     |
| Säfte zum Färben                         | 672     | Aufbewahren von Mehl                   | 691     |
| Eisig                                    | 674     | Hausbrot                               | 692     |
| Paradiesäpfel für den Winter             | 675     | Über Konserven, Nährpräparate und      |         |
| Schwämme aufzubewahren                   | 676—678 | Würzen                                 | 693     |

## Vorkenntnisse.

|                                                      |    |                                                  |    |
|------------------------------------------------------|----|--------------------------------------------------|----|
| Über Vorgeben, Maß und Gewicht                       | 1  | Über eßbare Schwämme                             | 50 |
| Erläuterung von Küchenausdrücken                     | 4  | Gemüse vorzubereiten                             | 52 |
| Vorarbeiten bei verschiedenen Fleischgattungen       | 11 | Kartoffeln zu kochen                             | 52 |
| Kenntnis der Fleischstücke zu Einkauf und Verwendung | 17 | Hülsenfrüchte zu kochen                          | 53 |
| Köpfe, Eingeweide u. s. w. vorzubereiten             | 22 | Kastanien zu kochen und zu braten                | 53 |
| Über das Braten                                      | 25 | Eier zu kochen                                   | 54 |
| Füllen von Geflügel- und Bruststücken                | 26 | Mehlspeisen zu kochen                            | 55 |
| Einbeizen und Marinieren von Fleisch                 | 29 | Über Fett                                        | 55 |
| Brühen zu Suppen und Saucen                          | 30 | Über Kräuter und Gewürze                         | 57 |
| Krautbrühe und Fleisch-Essenz                        | 31 | Vom Zucker                                       | 59 |
| Getrocknete Fleisch-Essenz (glace)                   | 32 | Vorrichten von Süßfrüchten                       | 61 |
| Fleisch- und Fisch-Sulze (Aspic)                     | 32 | Beimischung von Geruch und Geschmack             | 62 |
| Auflösen von Hantelblase und Gallerte                | 35 | Bereitung von Chaudeau und Creme                 | 63 |
| Bereitung von Saucen (Dunkel)                        | 36 | — von Übergüssen für Mehlspeisen                 | 65 |
| — von Semmelfoch (Panade)                            | 37 | — von Schaum als Badwerfzülle                    | 67 |
| — von Koch mit Obers (Béchamel)                      | 37 | — von Rindsfisch                                 | 67 |
| — von Fleisch                                        | 38 | — von Schmalz                                    | 67 |
| — von Fleischspiree                                  | 41 | — von Pfannkuchen, Frittaten                     | 68 |
| — von Salmi                                          | 41 | — von Brandteig                                  | 68 |
| — von Hadfleisch (Hachée)                            | 41 | — von Badteigen                                  | 68 |
| Magout                                               | 42 | Teige für Suppen und Mehlspeisen                 | 69 |
| Über Fische                                          | 44 | — zu Kuchen und Pasteten                         | 71 |
| Süßwasserfische                                      | 45 | Brüfelteige                                      | 71 |
| Seefische                                            | 46 | Teige zu schmalzgebackenen Speisen               | 72 |
| Vorrichten der Fische                                | 47 | Butter- oder Blätter-Teige                       | 73 |
| Krebse zu kochen                                     | 49 | Auslegen von Formen für Teigkrusten und Pasteten | 75 |
| Schildkröten zu töten                                | 49 | Bereitung von Hefen- oder Germ-Teig              | 79 |
| Muscheln und andere Muscheltiere                     | 49 | Fülle zu Hefen- und Butter-Teig                  | 81 |
| Alten zu verwenden                                   | 50 | Allgemeine Bemerkungen zu Badwerf                | 83 |
|                                                      |    | Zuckerglanz, Glasur oder Eis                     | 84 |