

Register.

Suppen.

	Seite
Die Zubereitung der Suppe..	3
Abgetriebene Nockerln	3
Abgetriebene Nockerln auf andere Art	3
Abgebrannte Gries-Knödel ..	4
Baumwoll-Suppe	4
Biskoten-Schöberl	4
Bohnen-Suppe	4
Butterteig-Krapferln	4
Dänische Kartoffelmehl-Voller	5
Das gute Consommé	5
Erbesen-Suppe	5
Erdäpfel-Knödel	6
farcirtes Gerstel	6
Französische Suppe (Julienne)	6
Gebackene Erbsen in die Suppe	6
Gebackene Fleisch-Würstchen.	7
Gestofene Hühner-Suppe ...	7
Gestofene Hecht-Suppe	7
Gestofene Leber-Suppe	8
Gries-Meridon	8
Gries-Nockerln	8
Hirn-Consommé	8
Hirn-Consommé auf andere Art	9
Hirn-Knödel	9
Hirn-Knödel auf andere Art.	9
Hirn-Suppe	10
Hirn-Schöberl	10
Kaiser-Schöberl	10
Kalbfleisch-Knödel	10
Käs-Suppe	10

	Seite
Kalbfleisch-Suppe	11
Kraft-Suppe für Kranke	11
Kranken-Suppe	11
Kräuter-Suppe	12
Krebs-Suppe	12
Leber-Consommé	12
Leber-Consommé auf andere Art	12
Leber-Consommé auf dritte Art	13
Leber-Knödel	13
Leber-Knödel auf andere Art	13
Leber-Reis	14
Leber-Schöberl	14
Lungenstrudel	14
Mark-Knödel	14
Mark-Knödel auf andere Art	15
Minestra	15
Obers-Consommé	16
Panadel-Suppe	16
Ragout-Knödel	16
Reis-Pudding zur Suppe ...	16
Risotto	17
Risotto auf andere Art	17
Risotto mit Paradeisäpfeln ..	17
Sauerampfer-Suppe	18
Semmel-Schöberl	18
Sellerie-Suppe	18
Spargel-Suppe	18
Speck-Knödel	19
Speck-Strudel	19
Weisse Brösel-Knödel	20
Wälsche Suppe	20

	Seite		Seite
Fische und Fischspeisen.			
Fischsud zu Fogosch, Hecht und Branzino	29	Kalte Schnittlauch-Sauce....	47
Fischsud auf andere Art....	29	Caviar-Sauce.....	48
Forellen blau zu kochen....	29	Kalte Kräuter-Sauce	48
Gedünsteter Hecht.....	30	Kalte Kräuter = Sauce auf andere Art.....	48
Paprika-Fisch.....	30	Apfel-Kren.....	48
Karpfen in Rahm-Sauce....	30	Orangen-Kren.....	48
Holländischer Lachs.....	31	Semmel-Kren.....	48
Fisch-Cotelettes.....	31	Mandel-Kren.....	49
Fisch in Beschamell.....	31	Ribisel-Sauce.....	49
Fisch-Rouladen.....	31	Teufels-Sauce.....	49
Gebackene Fridatten = Nudeln mit Beuschel.....	32	Sauce zu kaltem Huhn....	49
Wälsche Eierpeise mit Hecht	32	Wachholder-Sauce zu Schwarz- wild.....	49
Krebs-Cotelettes.....	33	Grüne Sauce.....	50
Gesalzene Reingaugen.....	33	Sauce à la Remoulade.....	50
Marinirte Karpfen.....	34	Sauce-Tartare.....	50
Brachsen in Marinade.....	34	Sauce-Tartare auf andere Art	51
Mayonnirter Häring.....	34	Braune Wein-Sauce.....	51
Häring in Essig und Öl....	35	Saft-Sauce.....	51
Gesalzter Hecht.....	35	Madera-Sauce.....	51
Gestürzte Hummer = Mayon- naise.....	35	Braune Ragout-Sauce.....	52
Krebs-Butter.....	36	Weisse Ragout-Sauce.....	52
		Mayonnaise mit Butter....	52
		Eiersauce zu Gemüsen und Fischen.....	53
Saucen.		Warme Fisch-Sauce.....	53
Champignon-Sauce.....	45	Kalte Fisch-Sauce.....	53
Paradeis-Sauce.....	45	Hollandaise zum Fisch.....	53
Kapern-Sauce.....	45	Holländer-Sauce auf andere Art.....	54
Roths Rüben-Sauce.....	45	Krebs-Sauce zu Fischen....	54
Sauerampfer-Sauce.....	46	Senf-Sauce zu Fischen....	54
Zwiebel-Sauce.....	46		
Pikante Zwiebel-Sauce.....	46	Gemüse.	
Warme Sardellen-Sauce....	46	Spinat.....	63
Kalte Sardellen-Sauce.....	47	Blauer Kohl.....	63
Warme Senf-Sauce.....	47	Sprosserln in Butter-Sauce..	63
Warme Senf = Sauce auf andere Art.....	47	Saure Rüben.....	63
Kalte Senf-Sauce.....	47	Kochsalat.....	64
Delicate Senf-Sauce.....	47	Kohl-Pflanzerln.....	64
		Kohl auf Schweizer Art....	64

	Seite		Seite
Kohlrüben in Butter-Sauce .	64	feine Fleisch-Farce	83
Kohlrüben gedünstet.	65	Leber-Farce	83
Kohlrüben gefüllt	65	feine Leber-Farce	84
Kohlwürstchen gefüllt.	65	Reh-Farce	84
Gedünstetes Kraut	65	Wild-Farce mit Kalbfleisch . .	84
Gedünstetes Kraut auf andere		Hasen-Farce	84
Art	66	Hasen-Farce auf andere Art	85
Schwarzwurzeln	66	Hasen-Salmi	85
Grüne Fiolen auf französische		Hasen-Pastete	85
Art	66	Kalte Fleisch-Wurst	86
Grüne Fiolen gedünstet . . .	66	Kalbs-Wurst	86
Salz-Gurken	67	Kalbs-Salmi	87
Gurken-Gemüse	67	Kalb-fleisch-Pastete	87
Kürbis-Gemüse	67	Kalb-fleisch-Speise	87
Kürbis-Kraut	67	Maltraitirter Kalbschlägel . .	87
Gebackener Karfiol	68	Galantine von Kalbfleisch . .	88
Blumenkohl in Beschamell . .	68	Galantine von Kalbsleber . .	88
Die Behandlung des Spargels		Gansleber-Pastete	89
in Büchsen	68	Gansleber-Pastete auf andere	
Die Behandlung der grünen		Art	89
Erbfen in Büchsen	69	Gansleber in der Terrine . .	89
Gefüllte Champignons	69	Gefüllte Hammelmilz	90
Erbfen-Purée	69	Ragout-Crème	91
Einfen-Purée	69	Gesulzter Hase	91
Erdäpfel-Purée	69	Gesulzte Gans	92
Erdäpfel in Butter-Sauce . .	70	Erdäpfel-Sulz	92
Speck-Kartoffeln	70	Ungarisches Rebhuhn	92
Erdäpfel-Knödel	70	Gefüllte Eier	93
Frankfurter Kartoffel-Klöße .	70	Pikanter Reis	93
Gefüllte Erdäpfel-Knöderln . .	71	Hühner oder Fische mit Mayon-	
Erdäpfel-Schnitzerln	71	naise	93
Erdäpfel-Schnitten	71		
Erdäpfel-Croquetten	71		
Gefüllte Erdäpfel-Croquetten	72		

Kalte Vorspeisen.

Aspik	81
Schwarzwild mit Aspik	81
Aspik mit Gansleber eingelegt	82
Crentin-Farce	82
Cotelettes von Crentin-Farce	83

Warme Vorspeisen und Zuspeisen.

Gefülltes Kraut	107
Gefüllter Kohl	107
Gestürzter Kohl	108
Gestürzter Kohl mit Brat-	
würsten	108
Leber-Knödel mit Sauerkraut	109
Frankfurter Erdäpfel-Klöße . .	109
Erdäpfel-Krapfen	110

	Seite		Seite
Gebäckene Erdäpfel mit Käse	110	Käs-Auflauf	122
Erdäpfel-Mudeln	110	Käs-Auflauf mit Ragout	123
Topfen-Mudeln	111	Ragout-Pudding	123
Topfen-Knödel	111	Ubin	124
Böhmische Knödel	111	Ragout-Mudeln	124
Feine böhmische Knödel	112	Krebs-Meridon	124
Prinzen-Knödel	112	Polenta	125
Servietten-Knödel	112	Rahm-Polenta	125
Rahm-Nockerln	113	Erdäpfel-Polenta	126
Frankfurter Maccaroni	113	Gebäckenes Erdäpfel-Koch	126
Maccaroni-Speise	113	Schinken-Reis	126
Gnecchi	114	Painballe à la Napolitaine	127
Ringel-Eier	114	Fleisch-Koch	127
Eierspeise mit Rahm	114	Kalbfleisch-Koch	128
Englische Eier	115	Kalbfleisch-Farce im Reis	128
Schnittlauch-Pfannkuchen	115	Kalbfleisch-Pudding	128
Schinken-Omelette	115	Hühner-Crème	129
Französische Eierspeise	115	Conille (englisches Fleisch-	
Gebäckene Eierspeise	116	Koch)	129
Schinken-Krapferln	116	Ragout in Hirnreifen	129
Schinken-Rouladen	116	Weißes Ragout	130
Reis-Brisets	116	Feines braunes Ragout	130
Hirn-Bossesen	117	Ragout in Muscheln	131
Schnitten	117	Geröstetes Hirn	131
Kalbfleisch-Schnitten	117	Hirn in fricassée-Sauce	131
Käs-Schnitten	118	Salmi von Wildpret	131
Kalbfleisch-Croquetten	118	Braune Salmi	132
Gebäckene Hirn-Rouladen	118	Braune Salmi auf andere Art	132
Muck Terrapin	118	Warme Wild-Farce	132
Haché-Krapferln	119	Rebhuhn-Pastete	133
Kalbfleischfarce-Wandeln	119	Hasen-Pastete	133
Hühner-Farce in Kapseln	119	Salmi mit kleinen Vögeln	133
Genueser Pastetchen	120	Kalbfleisch-Farce zu Nockerln	
Ragout-Saibchen	120	oder Knödeln	134
Gebäckene Schwämme mit		Gansleber mit Trüffeln	134
Haché	120	Gebratene Gansleber	134
Italienische Pfannkuchen	121	Gebratene Gansleber auf	
Eierspeise mit Fridatten	121	andere Art	134
Schinken-Auflauf	121	Gansleber gedünstet	135
Champignon-Soufflé	122	Escalopes von Gansleber mit	
Champignon = Purée mit		Crème de Volaille	135
Schlagobers	122	Gansleber im Farce-Reis	136

	Seite
Reisfranz mit Gansleber ...	136
Leber mit Reis	137
Hahnen-Kämme	137
Zunge mit Sardellen gebraten	138
Gefüllte Zunge	138
Zunge in Papilloten	138
Zungen einzupökeln	138
Schinken oder Pökelschinken in	
Burgunder-Sauce	139
fricassirter Kalbskopf	140
Gefüllte Kalbsohren	140
Kleine Kalbs-Galantinen ...	140
Münchener Würste mit Sar-	
dellen	141

Fleischspeisen.

Gefochtes und gedämpftes	
Rindfleisch	155
Gedünstetes Fleisch	155
Englischer Braten	156
Italienisches Rindfleisch ...	156
Grillirtes Rindfleisch	156
Sardellen-Fleisch	157
Gedünstete Rostbraten	157
Gefüllte Rostbraten	157
farcirter Rostbraten	158
Lungenbraten	158
Lungenbraten mit Rahm ...	158
Esterhazy-Lungenbraten	159
Jäger-Fleisch	159
Jäger-Fleisch auf andere Art	159
Beefsteaks auf englische Art.	160
Gloggnitzer Beefsteaks	160
Griechische Beefsteaks	161
Beefsteaks mit Reis	161
Ungarisches Gulasch	161
Gulasch auf andere Art ...	162
Fleischkugel	162
Fleischkugel auf andere Art .	162
Hackbraten	163
falscher Hase	163

	Seite
Kalbschlägel mit Sardellen	
und Rahm	164
Kalbschlägel auf andere Art	164
Holländer-Schlägel	164
Gefüllte Kalbsbrust	164
fricandeau	165
fricandeau auf andere Art ..	165
fricandeau mit Sauerampfer-	
Purée	165
Kleine fricandeaus	166
Schweizer Kalbsfleisch-Plätzli	166
Kalbsfleisch-Vögel	166
Kalbs-Gulasch	167
Sardellen-Schnitzel	167
Paprika-Schnitzel	167
farce-Schnitzel mit Ragout ..	167
Gebratene Bries	168
Gespickte Kalbsbries	168
Kalbs-Beuschel	168
Cotelettes en Papillotes ...	169
Cotelettes mit Beschnitzel und	
Kräutern	169
Nelson-Cotelettes	169
Lamm-Cotelettes	170
fricassirte Lamm-Cotelettes .	170
Gebackene Leber mit Rahm .	170
Kren-Fleisch	170
Gebratene Hühner	171
Gefüllte Hühner	171
Hühner mit Rahm	171
Eingemachtes Huhn	171
Paprika-Hühner	172
fricassirtes Poulet	172
Hühner in saurer Sauce ...	173
Hühner mit Vertram-Sauce .	173
Hühner-Cotelettes	173
Gebratener Indian	173
Truthahn mit Trüffeln	174
Gebratene Gans mit Fülle ..	174
Tauben als Rebhühner zu-	
bereitet	174
Tauben in brauner Sauce ..	175

	Seite
Farcirte Tauben	175
Krammetsvögel	175
Krammetsvögel auf andere Art.....	175
Wildenten.....	176
Gebratene Rebhühner	176
Rebhühner in der Sauce....	176
Gebratener Hase.....	177
Gebeizter Rehrlücken.....	177
Gebeizter Rehschlägel.....	177
Hirschfleisch in Wein gedünstet	177
Hirschfleisch auf englische Art	178
Wild-Cotelettes à la Nelson.	178
Sud zum Schwarz- und Roth-wild	178

Mehlspeisen.

Undelteig	191
Strundelteig	191
Germteig.....	191
Butterteig.....	192
Butterteig zu Pasteten.....	192
Germ-Butterteig	192
Guter, mürber Teig	192
Mürber Teig auf andere Art	193
Mürber Teig mit Germ für Zwetschenkuchen	193
Mürber Pastetenteig mit Germ	193
Mürber Teig für Schüssföden und Pasteten	193
Mürber Teig zu Apfelftrudel	193
Bröselteig	194
Bröselteig auf andere Art zu Apfelfkuchen	194
Brandteig.....	194
Guter Brandteig.....	194
Das Auflösen der Germ....	194
Das Kochen im Dunst	195
Abgeschlagener Gugelhupf...	195
Abgeschlagener Gugelhupf auf andere Art.....	195

	Seite
Biscuit-Gugelhupf	195
Grazer Gugelhupf	196
Feiner Gugelhupf.....	196
Innen-Gugelhupf	196
Rahm-Gugelhupf	196
Gesundheits-Gugelhupf	197
Milchbrot	197
Milchbrot auf andere Art ...	197
Milchbrot auf dritte Art ...	198
Ungezuckertes Milchbrot....	198
Erdäpfelbrot.....	198
Erdäpfelbrot auf andere Art.	199
Böhmischer Strigel.....	199
Topf zum Thee.....	200
Germgebäck zum Kaffee	200
Dommayr-Stangerln	200
Salzstangerln	200
Salzstangerln zum Thee auf andere Art	201
Theestangerln.....	201
Kümmel-Saibchen	201
Morphings	202
Abgetriebene Faschings-Krapfen	202
Vorzügliche Faschings-Krapfen	202
Faschings-Krapfen auf andere Art	203
Kolatschen.....	203
Kolatschen auf andere Art ..	204
Topfen-Kolatschen.....	204
Karlsbader Kolatschen.....	204
Böhmische Dalken.....	205
Rahm-Dalken.....	205
Dalken ohne Germ.....	205
Auß-Kipferln.....	205
Auß-Kipferln oder Kloster-Kipferln	206
Germ-Kipferln.....	206
Dampf-Ändeln.....	207
Dampf-Ändeln auf andere Art	207
Pfennig-Ändeln.....	207
Feine Salzburger Nockerln ..	208

Seite	Seite
Gewöhnliche Salzburger	Gebackene Nudeln 220
Nockerln 208	Omelette soufflée 220
Salzburger Nockerln mit spanischem Wind 209	Brandteig-Nockerln 221
Gebackene Mäuse 209	Omelette mit gebranntem Zucker 221
Fledermäuse 210	Milchreis mit Chocolate 221
Rohr-Krapfen 210	Ausgedünstetes Gerstel 221
Rohr-Krapfen auf andere Art 210	Crème mit Obst 222
Spritz-Krapfen 210	Crème-Nudeln 222
Schneeballen 211	Crème im Ofen 222
Gefüllte Schneeballen 211	Crème-Koch mit Schmankerln 223
Brandteig-Kugeln 211	Crème-Mehlspeise mit spanischem Wind 223
Topfen-Tascherln 212	Crème-Koch mit spanischem Wind auf andere Art 223
Zwetschen-Tascherln 212	Crème-Koch gebacken 224
Gebackene Zwetschen 212	Maccaroni-Auflauf 224
Zwetschen-Knödel 212	Dänischer Maccaroni-Auflauf 224
Zwetschen-Knödel aus Semmelteig 213	Gebackener Mandel-Pudding 225
Marillen-Knödel 213	Erdäpfel-Pudding 225
Reis-Würsteln 213	Brot-Pudding 225
Gebackene Nefel-Küchli 213	Brot-Pudding auf andere Art 225
Einfache gebackene Nefel-Spalten 214	Mark-Koch mit spanischem Wind 226
Nefel-Würsteln 214	Mark-Pudding gebacken 226
Crème-Croquetten 214	Haselnuß-Koch 226
Gries-Schmarren 215	Chocolate-Koch 227
Reis-Schmarren 215	Chocolate-Schaumkoch 227
Kaiser-Schmarren 215	Citronen-Koch 227
Nefel-Strudel 215	Citronen-Koch auf andere Art 228
Germ-Strudel 216	Bischof-Koch 228
Gries-Strudel 216	Zwetschen-Koch 228
Krebs-Strudel 216	Nefel-Koch 228
Milchrahm-Strudel 217	Gesäumtes Koch 229
Mandel-Strudel 217	Baumwoll-Koch 229
Mohn-Strudel 217	Baumwoll-Koch mit Butterteig 229
Nuß-Strudel 217	Wiener Koch 230
Topfen-Strudel 218	Einfacher Mehlaufauf 230
Tiroler Strudel 218	Rahm-Koch 230
Nefel à la Kaunitz 218	Erdäpfel-Koch 230
Nefel-Charlotte 219	Reisaufauf im Dunste 231
Spanischer Reis 219	
Berg-Mehlspeise 220	

	Seite
Kaiser-Pudding	231
Beschamell-Koch im Dunst ge-	
kocht.....	231
Mark-Pudding im Dunst ge-	
kocht.....	231
Semmel-Pudding.....	232
Semmel-Pudding auf andere	
Art.....	232
Brandteig-Pudding.....	232
Brandteig-Mehlspeise.....	233
Gestürzter Chandeau.....	233
Dattel-Koch.....	233
Kastanien-Koch.....	233
Nuß-Koch.....	234
Biscuit-Koch.....	234
Biskoten-Mehlspeise.....	234
Mandel-Pudding im Dunst	
gekocht.....	235
Hohlhippen-Koch.....	235
Eis-Koch.....	235
Punsch-Koch.....	236
Rum-Auflauf.....	236
Chocolade-Pudding.....	236
Chocolade-Koch auf andere	
Art.....	236
Gewürz-Pudding.....	237
Brennender Pudding.....	237
Plumpudding.....	238
Crème-Auflauf.....	238
Englische Crème.....	238
Crème-Pudding mit Ananas	239
Kaffee-Koch.....	239
Kaffee-Pudding.....	239
Kaffee-Pudding auf andere	
Art.....	240
Marillen-Koch.....	240
Gebrautes Zucker-Koch....	240
Chocolade-Crème zum Ueber-	
guß.....	241
Chocolade-Crème zum Ueber-	
guß auf andere Art.....	241
Schmankerln.....	241

Kalte süße, gesülzte und gefrorene Speisen und Gefrorenes.

	Seite
Kaltes Crème-Koch.....	255
Butterteig-Crème-Schnitten..	255
Schnee-Möckeln.....	255
Profiteroles.....	256
Windbeutel mit Schlagobers..	256
Obers-Stanitzeln.....	256
Obers-Stanitzeln auf andere	
Art.....	256
Beste Obers-Stanitzeln.....	257
Kastanien-Purée.....	257
Haselnuß- oder Kastanien-Reis	257
Kalte Nessel-Charlotte.....	257
Kalter Reis.....	258
Kalter Reis auf andere Art..	258
Einfacher kalter Reis.....	259
Früchten-Reis.....	259
Einfache kalte Griespeise...	259
Roths Grütze.....	259
Malakoff-Crème.....	260
Chocolade-Crème mit spani-	
ischem Wind.....	260
Vanille-Crème.....	261
Frische Erdbeeren mit Obers-	
schaum.....	261
Gesülzte Orangen.....	261
Blanc-manger.....	262
Gemischtes Blanc-manger...	262
Gesülzte Kastanien-Crème...	263
Kastanien-Crème auf andere	
Art.....	263
Maraschino-Sulz.....	264
Rumschaum.....	264
Obers-Charlotte.....	264
Maraschino-Kugel.....	265
Kabinet-Pudding.....	265
Himbeer-Sulz.....	266
Gebraute Zucker-Crème....	266
Kaffee-Crème.....	266
Kaffee-Crème auf andere Art	266

	Seite
Chocolade-Crème.....	267
Erdbeer-Crème.....	267
Reis-Crème.....	268
Reis-Crème mit Ananas....	268
Das Auflösen der Gelatine..	268
Das Auflösen der Hausenblase	269
Das Brennen des Zuckers ..	269
Crème de Russie.....	269
Rum-Crème.....	269
Gefrorener Oberschaum in	
drei Farben.....	270
Kastanien-Crème.....	270
Gefrorene Kaffee-Crème.....	270
Haselnuß-Crème.....	271
Gefrorene gebrannte Zucker-	
Crème.....	271
Gefrorene Erdbeer-Crème ..	271
Gefrorene Chocolade-Crème.	272
Biscuit glacé.....	272
Gefrorene Biscuit-Crème.....	272
Gefrorene Ananas-Crème....	272
Soft-Gefrorenes.....	273
Citronen-Gefrorenes.....	273
Orangen-Gefrorenes.....	273
Obers-Erdbeer.....	273
Erdbeer-Gefrorenes.....	273
Himber-Gefrorenes.....	274
Marillen-Gefrorenes.....	274
Pflirsich-Gefrorenes.....	274
Chocolade-Gefrorenes.....	274
Vanille-Gefrorenes.....	274
Kaffee-Gefrorenes.....	274
Gebranntes Zucker-Gefrorenes	274
Reis-Gefrorenes.....	275
Gefrorenes Obers mit Kasta-	
nien.....	275

Kuchen und Torten.

Apfel-Kuchen.....	287
Apfel-Kuchen mit spanischem	
Wind.....	287

Zuckerteig mit Apfelmus....	287
Schnee-Kuchen.....	288
Maria Weber-Kuchen.....	288
Marillen-Kuchen.....	289
Kalte Marillen-Kuchen.....	289
Ribisel-Kuchen.....	289
Heidelbeer-Kuchen.....	290
Zwetschen-Kuchen.....	290
Zwetschen-Kuchen auf andere	
Art.....	290
Berliner Butter-Kuchen.....	291
Topfen-Kuchen.....	291
Mohn-Kuchen.....	291
Erdbeer-Wandeln.....	292
Obst-Wandeln nach Dehne..	292
Früchten-Wandeln aus Brösel-	
teig.....	292
Weichsel-Kuchen.....	292
Weichsel-Kuchen mit spani-	
ischem Wind.....	293
Kirschen-Kuchen am Blech ge-	
backen.....	293
Kirschen-Kuchen auf andere	
Art, auf dem Blech gebacken	293
Kirschen-Kuchen.....	293
Kirschen-Kuchen auf andere	
Art.....	294
Kirschen-Kuchen ohne Mandeln	294
Kirschen-Kuchen mit Kipfel-	
bröseln.....	294
Kirschen-Kuchen mit Semmel-	
bröseln.....	294
Obst-Kuchen mit Linzer Teig	295
Gerührte Linzer Torte.....	295
Gerührte Linzer Torte auf	
andere Art.....	296
Gerührte Linzer Torte auf	
dritte Art.....	296
Braune Linzer Torte.....	296
Biscuit-Torte.....	296
Gefüllter Germ-Kuchen.....	296
Torte mit Crème-Fülle.....	297

	Seite		Seite
Topfen-Torte	297	Provencer Torte	309
Mohn-Torte	298	Knödel-Torte	309
Torte von spanischem Wind	298	Amerikanische Torte	310
Blätter-Torte	298	Ungleichliche Torte	310
Mürbe Blätter-Torte	298		
Brot-Torte	299		
Mandel-Torte	299		
Mandel-Torte auf andere Art	299		
Einfache Mandel-Torte	300		
Gerührte Mandel-Torte	300		
Mandel-Torte ohne Fülle	300		
Citronat-Torte	300		
Bräsel-Torte ohne Eier	300		
Gemischte Torte von Choco-			
lade und Biscuit	301		
Gemischte Torte von Biscuit			
und Brotteig	301		
Auß-Torte	301		
Auß-Torte auf andere Art	302		
Auß-Torte mit Chocolate-			
fülle	302		
Auß-Torte mit Oberschaum	303		
Sacher-Torte	303		
Chocolate-Torte mit Crème			
gefüllt	304		
Chocolate-Torte auf andere			
Art	304		
Chocolate-Torte mit Himbeer-			
Marmelade	304		
Rehrücken aus Chokoladeteig	305		
Sand-Torte	305		
Sand-Torte auf andere Art	305		
Sand-Torte mit Rum	305		
Sand-Kuchen	306		
Orangen-Torte	306		
Orangen-Torte auf andere			
Art	306		
Erdbeer-Torte	307		
Erdbeer-Torte auf andere Art	307		
Maschanzker-Torte	308		
Apfel-Torte	308		
Apfel-Torte auf andere Art	308		
		Bäckwerk.	
		Kaiser-Zwieback	321
		Vanille-Zwieback	321
		Vanille-Zwieback mit Germ	321
		Reichenauer Zwieback	322
		Fischerl-Brot	322
		Fischerl-Brot auf andere Art	322
		Anis-Brot	322
		Anis-Brot auf andere Art	323
		Kaiser-Brot	323
		Magdalenen-Brot	323
		Magdalenen-Brot auf andere	
		Art	323
		Bischof-Brot	324
		Chocolate-Brot	324
		Auß-Brot	325
		Klehen-Brot	325
		Früchten-Brot	325
		Früchten-Brot auf andere Art	326
		Gerührtes Biscuit- oder Con-	
		serve-Brot	326
		Biscuit-Brot	326
		Butter-Biscuit	326
		Roulade von Biskoten-Teig	327
		Biscuit-Vogen	327
		Biscuit-Krapferln	327
		Biscuit-Krapferln auf andere	
		Art	327
		Biscuit-Krapferln auf dritte	
		Art	328
		Kleine Biskoten	328
		Biskoten auf andere Art	328
		Gleichschwer	328
		Torteletten	328
		Badener Torteletten	329
		Hohlhippen zu Schlagobers	329

	Seite		Seite
Anis-Brezeln	329	Mandel-Ringe	339
Thee-Brezeln	329	Mandel-Kränzchen	339
Vanille-Kipferln	330	Gefüllte Mandel-Kranzerln ..	340
Vanille-Kipferln auf andere		Mandel-Stangerln	340
Art	330	Mandel-Tafeln	340
Vanille-Kipferln auf dritte Art	330	Obers-Blätter	340
Hobelscharten	330	Chocolade-Ringerln	341
Hobelscharten auf andere Art	331	Haselnuß-Kranzerln	341
Anis-Scharten	331	Grillage, spanischer Wind ..	341
Anis-Bogen	331	Genois-Kipferln	342
Zucker-Plätzchen	331	Pignolien-Kipferln	342
Thee-Stangerln	332	Dattel-Schnitten	342
Eis-Stangerln	332	Butterbrot	342
Pariser Stangerln	332	Ambrosia	343
Pistazien-Stangerln	332	Maisy-Küchlis	343
Rum-Stangerln	333	falsche Auster	343
Zucker-Stangerln	333	Vanille-Butter	344
Zucker-Kolatschen	333	Vanille-Butter auf andere Art	344
Eierteig-Krapferln	334	Spanische Ringerln	344
Stiftel-Krapferln	334	Butter-Ringerln	344
Holländer-Krapferln	334	Hackische Zeltchen	344
Chocolade-Krapferln	334	Gewürzgerln	345
Kaiser-Krapferln	335	Gewürz-Tafeln	345
Kaffee-Krapferln	335	Baseler Leckerli	345
Kaffee-Krapferln auf andere		Pfeffernüsse	346
Art	335	Lebkuchen-Stangerln	346
Die eßbaren Buserln	336	Nürnberger Lebkuchen	347
Chocolade-Buserln	336	Weißer Nürnberger Lebkuchen	347
Haselnuß-Buserln	336	Nürnberger Lebkuchen auf	
Auß-Buserln	336	andere Art	347
Spanische Wind-Buserln ..	337	Gefochter Lebkuchen	348
Spanische Wind-Buserln auf		Siebenbürgener Lebkuchen ..	348
andere Art	337	Kleine Lebkuchen	348
Spanische Wind-Buserln mit		Frankfurter Brende	349
gesponenem Zucker	337	Englische Biscuits	349
Zimmt-Buserln	337	Cakes	349
Zimmt-Karten	338	Cakes auf andere Art	350
Zimmt-Sterne	338	Gewöhnlicher spanischer Wind	350
Zimmt-Gebäck	338	Chocolade-Eis	350
Mandel-Buserln	338	Chocolade-Eis auf andere Art	350
Mandel-Backwerk	339	Eis zum Guß	351
Mandel-Karten	339	Eis zum Guß auf andere Art	351

Salate.

Seite

Cold-Slaw	365
Bohnen-Salat	365
Fleisch-Salat	365
französischer Salat	366
französischer Salat auf andere Art	366
Häring-Salat	366
Kraut-Salat	367
Apfel-Salat	367

Compote.

Apfel-Compote	373
Gesulztes Apfel-Compote	373
Zwetschen-Mus	373
Kastanien-Compote	374
Orangen-Compote	374
Ananas-Compote	374

Butter, Käse und Sandwich.

Sachs-Butter	379
Kräuter-Butter	379
Kräuter-Butter auf andere Art	379
Streich-Käse	379
Passirte Käse-Mischung	380
Einfache Sandwich	380
Mitado-Schnitten	380
Feine Sacher-Schnitten	381
Gefüllter Wecken zu Sandwich	381

Punsch und Bowlen.

Punsch	387
Punsch auf andere Art	387
Whisky-Punsch für Kranke	387
Dänischer Milch-Punsch	387
Bischof	388
Weimarer Bowle, genannt „Menschenfreund“	388

Eingefottenes.

Seite

Allgemeine Regeln zur Behandlung von Dunstobst ..	393
Kirschen	393
Weichseln	393
Stachelbeeren	394
Muscat-Birnen	394
Plutzer-Birnen	394
Ducaten-Birnen	394
Kaiser-Birnen	394
Marillen	394
Pflirsche	395
Kornelkirschen	395
Zwetschen	395
Zwetschen-Röster	395
Holler	396
Melonen-Compote	396
Kleine Äpfel in Zucker	396
Johannisbeeren	396
Himbeeren	397
Reineclauden	397
Kürbisse in Essig und Zucker	397
Ingwer- und Kürbis-Compote	398
Paradeis-Äpfel	398
Datteln aus dem Topfe	398
Ananas aus Büchsen	399
Weichseln in dickem Zucker	399
Stachelbeeren in Zucker	400
Dänische Erdbeeren	401
Quittenspalten in Zucker	401
Angelska in Zucker	401
Grüne Nüsse in Zucker	402
Himber-Saft	402
Himbeer-, Weichsel- und Ribisel-Saft	403
Erdbeer-Sulz	403
Apfel-Gelée	403
Quitten-Gelée	403
Marillen zum Ueberguß	403
Himbeer- und Johannisbeer-Ueberguß	404

	Seite		Seite
Preiselbeeren-Compote	404	Kleine Zwiebeln	411
Erdbeer-Saft zum Gefrorenen	404	Kleine Gurken in Essig	411
Quitten-Käs	404	Gurkenspalt in Essig	412
Apfel-Pasten	405	Grüne Fisolen in Essig ein-	
Cognac-Obst	405	gelegt	412
Kirschen-Marmelade	406	Grüne Fisolen in Essig ein-	
Weichsel-Marmelade	406	gelegt auf andere Art	413
Weichsel-Marmelade auf		Eingelegte grüne Fisolen ohne	
andere Art	406	Essig	413
Himbeer-Marmelade	406	Eingelegte Champignons ...	413
Ribisel-Marmelade	407	Eingelegte Champignons auf	
Marmelade von Paradies-		andere Art	414
Äpfeln	407	Vertram-Essig	414
Plußer-Birnen-Marmelade...	407	Himbeer-Essig	414
Weintrauben-Marmelade	408	Weichsel-Essig	414
Powidel	408	Most-Senf	414
Marillen-Marmelade	408	Citronen-Saft, gutes Mittel	
Reineclauden-Marmelade	408	gegen Husten	415
Orangen-Marmelade	409	Frauenhaar-Saft, Mittel gegen	
Zwetschen in Essig	419	Husten	416
Melonen in Essig	410	Saft zum Färben	415
Grüne Nüsse in Essig	410	Spinat-Copfen zum Färben ..	416
Ganze Champignons in Essig	411	Gewürz-Salz	416

