

Inhalt.

Vorkenntnisse.

Kurz eindünsten.	Abbrühen.
Binden.	Glattreiben
Anlaufen.	Zurichten von Geflügel.
Einbröseln.	Durchschlagen.
Leberkrusten.	Dunstbad.
Rösten.	Wurzelwerk.

I. Suppen.

Wassersuppe mit Brod.	Gebackener Reibteig.
Biersuppe.	Suppe mit Sternchen.
Weinsuppe.	Fritattennudeln.
Fischsuppe.	Gemüsesuppe.
Fischsuppe mit Fischmilch.	Kartoffelknödel.
Kräutersuppe.	Suppe mit französischen Nudeln.
Suppe Minestra.	Suppe mit Kartoffelwürfeln.
Beesty oder Fleischextract.	Mehlsanzel.
Fleischbrühe für Kranke.	Biscuithachéerouladen zur Suppe.
Gewöhnliche Fleischsuppe.	Griesanzel.
Braune Suppe.	Einfache Griesnocken, I.
Granpensuppe.	Einfache Griesnocken, II.
Gerstel.	Parmesannocken.
Hirschesuppe.	Kaisernocken.
Griesuppe.	Semmelknödel.
Reisuppe.	Suppe mit holländischem Ei.
Nudelsuppe.	Suppe mit Markknödeln.
Flecksuppe.	Braune Suppe mit geb. Erbsen.
Tropfteigsuppe.	Leberreisuppe.
Reibteigsuppe.	Braune Suppe mit Leberpsanzel.

Suppe mit Lebernocken.
 Gestoßene Lebersuppe.
 Suppe mit Speckknödeln.
 Suppe mit Brandteigkrapsen.
 Suppe mit Lungenstrudel.
 Mehlnocken zur Suppe, I.
 Mehlnocken zur Suppe, II.
 Suppe mit Pofesen.
 Feines Pfanzel.
 Biscuitypfanzel.
 Suppe mit Leberpudding.
 Suppe mit Hirnpudding.
 Suppe mit gebadenem Hirn.
 Falsche Morcheln.
 Semmelkrapseln.
 Suppe mit Kohlwürstchen.
 Suppe mit Fleischtscherln.
 Fleischconsommé (Einstück).
 Hirnconsommé.
 Hühnersuppe.
 Hühnerleberestück.
 Krebspudding zur Suppe.
 Cinnachsuppe.
 Panadelsuppe.
 Kartoffelsuppe, I.
 Kartoffelsuppe, II.
 Erbsensuppe.

Grünkernsuppe.
 Linsensuppe.
 Selleriesuppe.
 Spargelsuppe.
 Karfiolsuppe.
 Parmesansuppe.
 Cinnachsuppe mit Parmesan-
 schnitten.
 Hirnsuppe.
 Hühnernocken zur Suppe.
 Gulaschsuppe.
 Kuttelflecksuppe (Kalbannen).
 Suppe von Geflügelresten.
 Suppe von Wildresten.
 Milzscheiben zur Suppe.
 Krebsuppe.
 Wildsuppe.
 Dachsenschweissuppe (Dxtail).
 Salpikon in die Suppe (Würz-
 fleisch).
 Schildkrötensuppe, I.
 Schildkrötensuppe, II.
 Falsche Schildkrötensuppe (Moc-
 turtle).
 Falsche Schildkröteneier.
 Austernsuppe.

II. Rindfleisch.

Gefochtes Rindfleisch.
 Rinderbraten.
 Schmorbraten (boeuf à la mode).
 Husarenbraten.
 Rostbraten.
 Esterházyrostbraten.
 Russischer Rostbraten.
 Böhmischer Rostbraten.
 Englischer Rostbraten.
 Rostbraten mit Milch.
 Gerolltes Roastbeef.

Kumpfstück.
 Beefsteaks (Lendenstücken).
 Deutsches Beefsteak.
 Beefsteaks mit Herrenpilzen.
 Beefsteaks mit Champignons.
 Beefsteak in Butterteig.
 Kollfleisch, I.
 Kollfleisch, II.
 Linzer Rindfleisch mit Schmetten.
 Lungenbraten.
 Lungenbraten gebeizt.

Lungenbraten, englisb (Filet).
 Lungenbraten mit geselechtem Fleisch.
 Lungenbraten mit Fülle.
 Lungenbraten mit Gansleber.
 Stefaniebraten.
 Rindsgulasch.
 Ungarisches Rindsgulasch, I.

Ungarisches Rindsgulasch, II.
 Ungarisches Rindsgulasch, III.
 Gebratene Rindszunge.
 Rindszunge mit sauern Schmetten.
 Eingepöckelte Zunge, I.
 Eingepöckelte Zunge, II.
 Zunge mit polnischer Tunke.

III. Tunken.

Apfelskren (Meerrettig).
 Kalte Kartoffeltunke.
 Kalte Eiertunke.
 Pomeranzentunke.
 Cumberlandtunke.
 Mayonnaise, I.
 Mayonnaise, II.
 Mayonnaise, III.
 Mayonnaise, IV.
 Mayonnaise, V.
 Mayonnaise, VI.
 Senfmayonnaise.
 Sardellenmayonnaise.
 Französische Tunke, I. (Sauce tartare).
 Französische Tunke, II.
 Sauce Remoulade.
 Suppentren (Meerrettig).
 Schmettentren (Meerrettig).
 Zwiebeltunke.
 Zwiebeltunke mit Wein.
 Dilltunke, licht.
 Dilltunke, braun.
 Tunke von frischen Schwämmen.
 Tunke von Röhlingen.

Senftunke.
 Kettigtunke.
 Kaperuntunke.
 Kartoffeltunke, I.
 Kartoffeltunke, II.
 Kartoffeltunke, III.
 Paradiesäpfeltunke.
 Gurkentunke.
 Sardellentunke.
 Süß-Sauertunke.
 Gelbe Rübensuntunke.
 Sellerietunke.
 Rümmehtunke.
 Hagebuttentunke.
 Buttertunke.
 Deutsche Tunke.
 Wildtunke.
 Rahmtunke.
 Holländische Tunke.
 Madeiratunke.
 Hummertunke.
 Vanilleschaum.
 Weinschaum, I. (Chaudeau).
 Weinschaum, II.

IV. Gemüse.

Sauerkraut (Weißkohl).
 Rothkraut.
 Süßkraut.
 Krautrollen.

Kapuste (Wirsingkohl).
 Gefüllte Kapuste (Kohl).
 Weiße Rüben.
 Gelbe Rüben (Möhren).

Kohlrüben.
 Schnittbohnen.
 Blumenkohl mit Butter.
 Blumenkohl mit holländischer Dunke
 Sprossenkohl (Rosenkohl).
 Gedünstete Rettige.
 Grüne Erbsen.
 Eingelegte grüne Erbsen.
 Gekochte Schwarzwurzel.
 Ausgebakene Schwarzwurzel.
 Braunkohl mit Kastanien.
 Spinat.
 Hopfenpargel.
 Spargel, I.
 Spargel, II.
 Artischocken.
 Artischocken auf ital. Art.
 Artischockenböden mit Morchelfülle.
 Feine Kräuter, I. (fines herbes).
 Feine Kräuter, II.

Risi-Bisi.
 Gemischtes Gemüse.
 Rhabarber, gekocht.
 Rhabarber, gedünstet.
 Gedünstete Herrenpilze.
 Gedünstete Morcheln.
 Sauerkraut eingelegt (Weißkohl).
 Gurken in Essig.
 Salzgurken.
 Rothe Rüben.
 Mixeb=Pickles.
 Paradiesäpfel eingelegte.
 Röhlinge sauer eingelegt.
 Morcheln eingelegt.
 Herrenpilze oder Champignons ein-
 gelegt.
 Trüffel.
 Spargel in Büchsen.
 Grüne Erbsen in Büchsen.

V. Beilagen.

Macaroni.
 Mehlnocken.
 Wiener Knödel.
 Polenta, I.
 Polenta, II.
 Polenta, III.
 Polenta, IV.
 Kartoffelpolenta.
 Kartoffelschmarn.
 Kartoffelbrei.
 Matrosenkartoffeln.
 Kartoffelrohrscheiben (Pommes fri-
 tes).
 Kartoffelkuchen oder Puffer.
 Gefüllte Kartoffeln.
 Paprikakartoffeln.
 Ausgebakener Kartoffelteig, I.
 (Crockettes).

Ausgebakener Kartoffelteig, II.
 Ausgebakener Kartoffelteig, III.
 Kartoffelbögen.
 Kartoffelkrapsen.
 Butterröllchen.
 Gedünsteter Reis.
 Risotto.
 Kastanienbrei.
 Parmesandalken, I.
 Parmesandalken, II.
 Parmesankrapsen, I.
 Parmesankrapsen, II.
 Spinatpudding.
 Pofesen mit Hirn.
 Leberschnitte.
 Gefüllte Paradiesäpfel.
 Gefüllte Kohlrüben.

Gefüllte Gurken.
 Gefüllte Schwämme.
 Gebackene Schwämme.

Gebackenes Kraut (Weißkohl).
 Körbchen mit Gemüse.
 Fleischkrapsen.

VI. Eierspeisen.

Weiche Eier.
 Harte Eier.
 Ribitz-Eier.
 Rühreier mit Schwämmen.
 Rühreier mit Picklingen.
 Sezeier mit Parmesankäse.
 Ueberzogene Eier.
 Gefüllte Eier (warm).
 Gefüllte gebackene Eier.
 Columbus-Eier.
 Eiercroquettes, I. (Eierkrusteln).
 Eiercroquettes, II.
 Ochsenaugen (Sezeier) mit
 Schneckenfülle in Muschelschalen.
 Eierkuchen.
 Eierkuchen, gegossen, I. (Fritatten).

Eierkuchen, gegossen, II.
 Semmeleierkuchen.
 Eierkuchen mit Zitronensaum.
 Eierkuchen mit Eingegottentem.
 (Omelette aux confitures.)
 Französische Omelette, I.
 Französische Omelette, II.
 Parmesan-Eierkuchen, I.
 Parmesan-Eierkuchen, II.
 Omelette soufflée mit Parmesan.
 Hackfleisch-Eierkuchen.
 Eierkuchen mit Nieren.
 Eierkuchen mit Ragout.
 Eier in Krebsbutter mit Ragout.
 Kalt gefüllte Eier.
 Kaltgefüllte Eier mit Mayonnaise.

VII. Zwischenspeisen.

Kartoffelstrudel.
 Kartoffelpudding.
 Häringskartoffeln.
 Ruttelstele (Kaldannen).
 Schinkenpudding.
 Gedünstete Nieren.
 Eingemachtes Lungenhäuschel
 (Kalbslunge).
 Gänselein.
 Hühnerreis.
 Gefüllter Reis.
 Fleischknödel mit Reis.
 Gedünsteter Reis mit Hackfleisch.
 Hackfleisch.
 Gerollter Hackfleischstrudel.
 Gulasch von dreierlei Fleisch.
 Szekelygulasch.

Zigenergulasch.
 Königsbergerflopps.
 Füllsel.
 Fleischomeletten als Pudding.
 Maultaschen auf bayrische Art.
 Kalbshirn in Muschelschalen.
 Kalbsfleisch mit Reis.
 Fleischpudding.
 Falsche Austern, I.
 Falsche Austern, II.
 Bratwürste.
 Bratwürste in Buttermilch.
 Leberwürste.
 Metzwürstchen.
 Macaronipastetchen.
 Hirnkörbchen.
 Körbchen mit Fülle.

Huhn in Austernschalen.
 Falchirtes Kalbfleisch in Muschel-
 schalen.
 Waranhy (russische Brötchen).
 Froschkeulen, gebacken.
 Kalbsfüße, gebacken.
 Gepicktes Briesel, I. (Kalbsmild).
 Gepicktes Briesel, II. (Kalbsmild).
 Kalbsbries in Austernschalen.
 (Kalbsmild).

Gedünstete Gansleber.
 Ausgebackene Hirntäschchen.
 Hirnscheiben.
 Blumenkohl-Vorspeise.
 Ragoutkrapsen mit Tunkte.
 Krapsen mit Ragoutfülle.
 Ragoutcroquettes.
 Geröstete Semmeln mit Cham-
 pignonfülle (Croustade).
 Krebsmeridon.

VIII. Warme und kalte Fleischspeisen und Ragouts.

Gemachtes Kalbfleisch.
 Schöpfenfleisch mit Majorantunkte.
 Schöpfenfleisch mit Kümmel.
 Gedünstetes Schöpfenfleisch mit ge-
 würzter Tunkte.
 Kümmelfleisch.
 Bierfleisch.
 Rostbraten mit Nudeln.
 Carbonaden, I.
 Carbonaden, II.
 Hühnerlebercarbonaden.
 Fleischschnitte zum Thee.
 Gerolltes Kalbfleisch, I.
 Gerolltes Kalbfleisch, II.
 Röllchen von Kalbfleisch.
 Polpetti (Röllchen von Kalbfleisch).
 Wiener Schnitzel.
 Naturschnitzel.
 Doppelschnitzel mit Sardellenbutter.
 Geprühte Schnitzel.
 Paprika-Schnitzel.
 Gefüllte Schnitzel von Lammfleisch.
 Kalbsgulasch.
 Kalbfleisch in Muschelschalen.
 Kalbfleisch mit Zunge gepickt.
 Kalbsrippchen (Cotelettes).
 Kalbsrippchen in Papierkapseln, I.
 Kalbsrippchen in Papierkapseln, II.

Gefüllte Kalbsrippchen, I.
 Gefüllte Kalbsrippchen, II.
 Kalbsrippchen als Ragout.
 Kalbsrippen mit Rahmtunkte (Bé-
 chamel).
 Schweinsrippen.
 Schweinsfleischrollen.
 Schöpfenrippen.
 Schöpfenrippen in Kräutertunkte.
 Irländische Fleischspeise (Irish Stew).
 Gebackenes Lammfleisch.
 Backhühner.
 Paprikahühner.
 Türkische Hühner.
 Hühner in Rahmtunkte gebacken.
 Estragonhühner.
 Feine Dunstspeise von Huhn, I.
 Feine Dunstspeise von Huhn, II.
 Krebspudding mit Hühnern.
 Kapaun mit Muscheln, I.
 Kapaun mit Muscheln, II.
 Kapaun mit Muscheln, III.
 Taubenbrüste mit Pudding.
 Gefüllte Schweinsfüße.
 Tauben als Wildtauben.
 Ente als Wildente.
 Schwarzer Hase.
 Gedünsteter Hase.

Hasenschnitten in Pomeranzentunke.
 Hasenschnitte mit Kräutern.
 Rehrippen.
 Rehlebensstücke (Rehbeefsteak).
 Gedünstete Rebhühner.
 Rebhühner in Pomeranzentunke.
 Rebhuhn in Kohl gedünstet.
 Reiszagout.
 Ragout in Austernschalen.
 Ragout von Wild.
 Zungenragout.
 Kalbskopfragout.
 Hühnerragout. I.
 Hühnerragout. II.
 Krammetsvögelragout.
 Gefüllter Pudding mit Ragout.

Fleischpudding mit Champignontunke.
 Krammetsvögelfasch (Salmi).
 Gefülltes Spanferkel.
 Gefüllter Hase.
 Gehackte Hasenschnitte.
 Gefüllte Schnitzel à la Rannitz.
 Kalte Vorspeise vom Huhn.
 Hühner in Sulz.
 Hühner mit Mayonnaise.
 Rebhühner in Glasur.
 Gefüllte Fasanen und Rebhühner.
 Falscher Lachs.
 Falscher Thunfisch.
 Schwarzwild, eingelegt.
 Schwarzwild in Sulz.

IX. Fische.

Das Töden und Bereiten der Fische.
 Schwarzer Fisch.
 Gesottener Karpfen.
 Gebratener Karpfen. I.
 Gebratener Karpfen. II.
 Gebackener Karpfen.
 Blaugesottener Karpfen. I.
 Blaugesottener Karpfen. II.
 Fischmayonnaise.
 Karpfen mit Paprika.
 Karpfen gefüllt.
 Fischscheiben.
 Scheiben von Schill.
 Fischpudding. I.
 Fischpudding. II.
 Schleie mit Dilltunke.
 Gebratener Hecht. I.
 Gebratener Hecht. II.
 Grüner Hecht.
 Hecht in Del gebraten.
 Wels, gebraten.
 Wels mit holländ. Tunke.

Stockfisch oder Kabeljau.
 Gebratene Flundern.
 Grüne Häringe.
 Marinirte Häringe.
 Fajchirte Häringe.
 Marinirter Karpfen.
 Kal gebraten.
 Kal in Sulz.
 Kalragout.
 Lachsragout.
 Lachs. I.
 Lachs. II.
 Lachs. III.
 Lachs, gebacken.
 Kalte Vorspeise von Lachs, Hecht oder Schill.
 Lachs gebraten mit Ragout.
 Lachspastete.
 Forellen, blau.
 Forellen in Sulz.
 Seefische.
 Steinbutte mit Ragout gefüllt.

Seezunge. I.
 Seezunge. II.
 Seezunge, gebacken.
 Seezunge mit feinen Kräutern.
 Seezungeragout.
 Muscheln, gebratene.
 Muscheln gebratene mit Fülle.
 Muscheln, kalte.
 Gefüllte Schnecken.
 Krebse.

Hummern, gesotten.
 Hummern, gefüllt.
 Hummern in Teigkruste.
 Hummermayonnaise.
 Meerspinne.
 Austern, frische.
 Austern, gebackene.
 Austern in Butterteig.
 Austernförschen.
 Austernragout.

X. Braten.

Hackbraten. I.
 Hackbraten. II.
 Schöpfschlegel.
 Schöpfschlegel, gespickt.
 Schöpfschlegel mit Zwiebelmus.
 Schöpfschlegel mit Oliven.
 Lamm- oder Zickelrücken.
 Kalbschlegel, gebraten.
 Kalbschlegel mit Speck und Pfeffer.
 Kalbschlegel, gefüllt.
 Kalbschlegel, geräuchert.
 Spanischer Schlegel.
 Gefüllte Kalbsbrust.
 Kalbsauß, gefüllt.
 Kalbsnuß, gespickt.
 Kalbsnuß, englisch.
 Kalbsnuß mit Herrenpilzen.
 Kalbsrücken.
 Spanferkel, gebraten.
 Schinken gebraten in Burgunder.
 Schinken mit Madeiratunke.
 Burgunderschinken mit Gemüse.
 Schinken von gehacktem Fleisch.
 Schweinschlegel mit Sardellen.
 Schweinschlegel mit sauern Schmet-
 ten.
 Schweinschlegel gebeizt. I.
 Schweinschlegel gebeizt. II.

Schweinschlegel mit Trüffeln.
 Schweinrücken mit Kruste als
 Wildbraten.
 Tauben gebraten mit Fülle.
 Tauben als Rebhühner.
 Hühner, gebraten.
 Ente, gebraten.
 Gans, gebraten.
 Gans, gespickt.
 Kapaun.
 Indian (Truthahn).
 Hase, gebraten.
 Hase, falscher.
 Rebhühner, gebraten.
 Rebhühner mit Trüffeln.
 Rebhühner mit Austern.
 Wildente.
 Rehshlegel, gebraten.
 Rehshlegel mit vorzüglicher Tunke.
 Rehshlegel, gebeizt.
 Rehrücken, gebraten.
 Gemüschlegel mit Pomeranzen.
 Reithierschlegel.
 Fasan, gebraten.
 Perlhühner.
 Schnepfen.
 Krammetzvögel.
 Wachteln.

Birchahn.
Auerhahn.

Auerhahn, falscher.
Wildschwein.

XI. Salate und Compote.

Gurkenalat.
Endivienalat.
Bohnenalat.
Selleriealat.
Grüner Salat auf franz. Art.
Kartoffelalat.
Kartoffelalat mit Mayonnaise.
Kartoffelalat gestürzt in Sulz.
Zwiebelalat.
Krautalat.
Russischer Salat.
Speckalat.
Italienischer Salat.
Französischer Salat.
Salat mit Suppenfleisch.

Brünnellencompot.
Aepfelcompot.
Aepfel in Sulz.
Aepfelmuscompot mit Schnee.
Compot von rohen Aepfeln und
Pomeranzen.
Pomeranzencompot, falsch.
Birnencompot.
Preiselbeerencompot.
Preiselbeerencompot mit Schmetten-
schaum.
Kastaniencompot, I.
Kastaniencompot, II.
Rhabarber in Zucker.
Ananascompot.

XII. Pasteten und Galantinen.

Fleischkäse.
Butterteigpastete mit Kalbsgeschling.
Pastete, einfach.
Pastetchen als Beilage.
Pastetchen, gefüllt.
Hirnpastetchen.
Hasenpastete, I.
Hasenpastete, II.
Hasenpastete, III.
Fleischpastete in Teig.
Sulz in Butterteig.
Wildpastete in Butterteig.
Pastetchen mit Krametsvögeln.
Pastetchen mit Ragout.
Pastetchen mit Ragout, frz. Art.
Crémepastetchen mit Wildfülle.
Sulzpastetchen, gebacken.
Austernpastetchen, warme.

Salmi.
Gansbrust, faszirt.
Gansleberwurst.
Gansleber, falsch.
Gansleber mit Madeiratunke.
Gansleber in Scheiben.
Ganslebergâteau.
Gansleber in Form.
Gansleberpastete.
Gansleberpastete, Straßburger.
Rebhühnerpastete.
Galantine (Rollpastete) einfach.
Galantine vom Reh.
Rollpastete von Kalbfleisch.
Rollpastete von Huhn.
Henne im Nest.
Schweinskopf gefüllt.

XIII. Einfache Mehlspeisen.

- Mehlnödel.
 Hefennödel.
 Specknödel, I.
 Specknödel, II.
 Bauernnödel.
 Pällfynnödel, I.
 Pällfynnödel, II.
 Tiroler Nödel.
 Kärntner Nödel.
 Topfennödel, I.
 Topfennödel, II.
 Topfennödel mit Gries.
 Griesnödel, fein.
 Kirsch- und Pflaumennödel.
 Pomeranzennödel.
 Nappelnödel.
 Aprikosennödel aus Topfen.
 Kartoffelnödel, gewöhnlich.
 Kartoffelnödel, fein, I.
 Kartoffelnödel, fein, II.
 Kartoffelnödel ohne Ei.
 Kartoffelnudeln.
 Semmelschmarn.
 Kaiserschmarn, I.
 Kaiserschmarn, II.
 Scheiterhaufen.
 Markschnitten.
 Schinkensteckel.
 Nappelfteckel.
 Schlosserbuben.
 Gebackene Nappelschnitte.
 Käsekeichen.
 Nappelreis.
 Gefüllte Reisnödel (Bulkins).
 Nadektyreis.
 Nappelstrudel.
 Gezogener Strudel mit Topfen-
 fülle.
- Gewalzter Strudel.
 Gerollter Strudel aus Bröselteig.
 Hefenstrudel mit Topfenfülle.
 Krautstrudel.
 Krautstrudel, ungarisch.
 Tirolerstrudel, I.
 Tirolerstrudel, II.
 Kirschstrudel.
 Milchrahmstrudel.
 Geznapperln.
 Arme Ritter (Pofesen).
 Brandteignocken.
 Salzburgernocken.
 Hefenteig.
 Gegossene Hefendalken, I.
 Gegossene Hefendalken, II.
 Gegossene Dalken.
 Griesdalken.
 Feine Dalken.
 Citronenbiscuitdalken.
 Dalken mit spanischem Wind.
 Ausgebäckene Dalken.
 Buchten.
 Ducatenbuchteln mit Crème.
 Wespennester.
 Hefenkuchen.
 Viereckige Kuchen.
 Karlsbader Kuchen.
 Mährische Kuchen.
 Spritzkrapsen.
 Tannenzapfen.
 Schneeballen.
 Windbentel.
 Windbentel aus Wafferteig.
 Krausgebäckenes.
 Mehlspeise von Krausgebäckenem.
 Bierkröbchen.
 Gefüllte Kröbchen.

Biscuit mit Chateau.
 Apfel in Schlafrock.

Minced pies, I.
 Minced pies, II.

XIV. Feine Köche und Puddings.

Semmelkoch.
 Semmelpudding.
 Figaropudding.
 Brodkoch.
 Reisauflauf.
 Grießauflauf.
 Nudelkoch.
 Nudelpudding, I.
 Nudelpudding, II.
 Topfenauflauf.
 Topfenpudding.
 Fritattentoch.
 Sagoauflauf.
 Nußkoch.
 Nußpudding, I.
 Nußpudding, II.
 Apfelfoch.
 Apfelfoch ohne Butter.
 Apfelauflauf.
 Obstschäum.
 Apfel in Mandelsteig.
 Apfelpudding. (Chalotte.)
 Biscuitkoch.
 Biscuitschäum.
 Biscuitcrémkoch.
 Dreitheiliger Biscuitauflauf.
 Kaiserkoch.
 Kastanienmehlspeise.
 Kastanienkoch.
 Schmettenauflauf.
 Vanilleauflauf.

Feiner Rahmauflauf (Béchamel).
 Kartoffelpudding.
 Schokoladauflauf.
 Schokoladefoch mit Pomeranzengeschmack.
 Mehlspeise von gebranntem Zucker.
 Auflauf von saurem Schmetten.
 Pomeranzenauflauf.
 Koch von gekochten Pomeranzen.
 Pomeranzentoch.
 Koch von Citronade.
 Citronenmehlspeise.
 Citronenauflauf, I.
 Citronenauflauf, II.
 Citronenauflauf, III.
 Citronenauflauf, IV.
 Kaffeemehlspeise.
 Kaffeeauflauf.
 Mandelmehlspeise, I.
 Mandelmehlspeise, II.
 Mandelkoch, fein.
 Feine Kirschmehlspeise.
 Dotterkoch.
 Schäumkoch.
 Schmettenauflauf.
 Markmelone.
 Mohr im Hemde.
 Pflumpudding.
 Cabinetpudding.
 Marasquinoauflauf.
 Malagapudding.

XV. Bäckereien.

Magdalenenkuchen.
 Streifenkuchen.

Berlinerkuchen.
 Biscuitkuchen.

Kirchenkuchen, I.
 Kirchenkuchen, II.
 Kirchenkuchen, III.
 Kirchenkuchen, IV.
 Biscuitkirschkuchen.
 Weichselkuchen, I.
 Weichselkuchen, II.
 Weichselkuchen, III.
 Weichselkuchen mit Schnee.
 Weichselkuchen vorzüglich.
 Obstkuchen.
 Weintraubenkuchen.
 Aepfelkuchen.
 Aepfelkuchen, gefüllt.
 Annykuchen.
 Kranz von flaumigem Hefenteig.
 Striezel, I.
 Striezel, II.
 Striezel, böhmisch.
 Osterbrod.
 Osterkuchen.
 Stollen von Plundersteig.
 Stollen, sächsisch.
 Gefülltes Riesentipfel.
 Teplitzer Kaffeeuchen.
 Königsuchen.
 Gugelhupf, I.
 Gugelhupf, II.
 Gugelhupf, III.
 Biscuitgugelhupf.
 Biscuitgugelhupf mit Ueberguß.
 Gugelhupf ohne Hefe.
 Gugelhupf von Kartoffelmehl.
 Zwieback.
 Zwieback ohne Mandeln.
 Brauner Mandelzwieback.
 Ungarischer Zwieback (Kresz).
 Prasselnkuchen.
 Reicher Kaffeeuchen.
 Feiner Kaffeeuchen (Brioche).
 Thee- oder Kaffeestangen.

Schinkenkrapsen zum Thee.
 Kaffeetipfel, I.
 Kaffeetipfel, II.
 Würbe Kaffeetipfel.
 Hefenbrot.
 Kaffeebrot.
 Feine Täschen.
 Plundersteig, I.
 Plundersteig, II.
 Kipfel westfälische.
 Kipfel mit Mohn.
 Nusstipfel, I.
 Nusstipfel, II.
 Krapsen, I.
 Krapsen, II.
 Punschkrapsen.
 Eiskrapsen.
 Buttersteig, I.
 Buttersteig, II.
 Buttersteigkuchen mit Mandelfülle.
 Buttersteigkuchen mit Johannisbeer-
 fülle.
 Buttersteigcrémétörtchen.
 Buttersteigcrémekuchen.
 Buttersteigcrémewollen.
 Mandelmaulaschen.
 Eismalaschen.
 Mandelbäckerei.
 Mandelkuchen mit Pistazien.
 Mandelstangen.
 Mandelschnitte, glasirt.
 Bitterplätzchen (Macronen).
 Mandelbögen.
 Mandelbögen mit Schnee.
 Mandolinen.
 Mandelkränzchen.
 Muscheln aus Mandelsteig.
 Halbmonde mit Mandeln.
 Hagebuttenmacronen.
 Kuchen mit bittern Mandeln.
 Nusskuchen, I.

Nußkuchen, II.
 Nußblättchen.
 Haselnußbrod, I.
 Haselnußbrod, II.
 Haselnußbögen.
 Kastanienstangen.
 Kastanienkrapsen.
 Kipfel von Kastanien.
 Linzer Masse.
 Mürbe Bäckerei.
 Nikolsburgerplätzchen.
 Mürbe Brezeln.
 Mürbe Kuchen, dreitheilig.
 Mürbe Kränzchen.
 Kleine Striezel aus mürbem Teig.
 Mürbe Kuchen von Mandeln.
 Muscheln von mürbem Teig.
 Spitzbuben (kl. dreitheilige Kuchen).
 Mürber Kuchen mit Schnee.
 Mürbe Manteltaschen.
 Zschorer Plätzchen.
 Fingerkuchen.
 Mürbe Körbchen.
 Schüsslerbäckerei.
 Kleine Brezel zu Thee.
 Kleine Mohnbrezel.
 Karlsbader Brezel.
 Kränzchen zum Kaffee.
 Linzer Kuchen (Tortelletes).
 Eiskuchen.
 Gl. surkuchen.
 Gebäck von Pflaumenkernen.
 Gewürzarten.
 Crémekuchen von Schnee.
 Crémewaffeln.
 Ballettschnitten, I.
 Ballettschnitten, II.
 Ballettschnitten, weiß.
 Hamburger Schnitten.
 Prinz Pücker-Schnitten.
 Dalmatinerkuchen.

Bunschschaumkuchen.
 Bischofbrod.
 Bischofbrod aus Sandmasse.
 Theebrode ohne Butter.
 Theegebäck (Cakes).
 Wiener Theegebäck (Cakes).
 Ingwertheegebäck.
 Eisenbahnkuchen.
 Anisbröddchen.
 Biscuit.
 Gefüllte Schnitte.
 Biscoten.
 Biscuitkipfel.
 Biscuitrollen, I.
 Biscuitrollen, II.
 Indianerkrapsen.
 Kaffeekrapsen.
 Biscuitaprikosen.
 Biscuitkartoffeln.
 Kaffeebüsserln.
 Haselnußplätzchen (Waisers).
 Grillagetörtchen.
 Dominosteine.
 Citronen-oder Pomeranzenbröddchen.
 Schaumdüten aus Biscuitteig.
 Schaumdüten aus Mandelteig.
 Chocoladekränzchen.
 Chocoladepätzchen.
 Chocoladeschüsslerln.
 Chocoladestangen.
 Chocoladerollen, I.
 Chocoladerollen, II.
 Baumstamm.
 Pariser Theegebäck.
 Patience Theegebäck.
 Gefüllte Becken.
 Theestingerln aus Kartoffeln.
 Zimmtstangen.
 Parmesanstangen.
 Kleine Kipfel von Käse.
 Kleine Vanillekipfel.

Hobelspäne.
 Schneekipfel.
 Feine gespritzte Mandelkränzchen.
 Orientalisches Honigbrod.
 Honigkuchen.
 Nürnberger Lebkuchen, braun.
 Nürnberger Lebkuchen, gelb.
 Bumperrüchel.
 Bieredige Pfefferkuchenschnitten.
 Mandelzucker-(Marzipan-)Krapfen.
 Bärenpraxen.
 Frächtenbrod.
 Spanische Windmasse.
 Schneeballen aus Windmasse.
 Kastanienreis mit Schmettenschaum
 (croque en bouche).
 Schwarteln aus Mandeln.
 Vanillebutter.
 Nepselrollen.

Mandelnüsse.
 Rasseenüsse.
 Haselnüsse (falsch).
 Kastanien (falsch).
 Pfannnen, Kastanien und Rettige
 aus Mandelmasse.
 Halbmonde aus Mandelmasse
 (Marzipan).
 Schinken aus Zucker.
 Salami aus Zucker.
 Hagebuttenconfect.
 Verzuckerte Früchte.
 Weiche Zuckergelbchen (Fondants).
 Gewöhnliche Gelbchen.
 Gefüllte Gelbchen.
 Gelbchen aus gebranntem Zucker
 (Caramel).
 Badener Kaffeezettelchen.
 Rahmgelbchen.

XVI. Torten.

Heidemehltorte.
 Biscuittorte.
 Torte mit Mandelstiften.
 Griestorte.
 Sandtorte.
 Zwiebacktorte.
 Brodtorte.
 Brodtorte mit Mandelfülle.
 Linsentorte.
 Vanillentorte.
 Topfentorte.
 Wohntorte.
 Linsertorte.
 Linsertorte, gefüllt.
 Linsertorte, echt.
 Zachtorte aus Lins.
 Johannisbeerjulkortort.
 Gustavortort.
 ostortort.

Sachertorte, I.
 Sachertorte, II.
 Sachertorte mit Fülle.
 Humboldtortort.
 Moostortort.
 Blätterortort.
 Pomeranzentortort.
 Pomeranzentortort aus Sandmasse.
 Johannisebrodtortort.
 Nußtortort, I.
 Nußtortort, II.
 Nußtortort, III.
 Nußtortort, IV.
 Nußtortort, V.
 Nußtortort mit Kaffeegeschmack.
 Nußtortort mit Nepseln.
 Haselnußtortort, I.
 Haselnußtortort, II.
 Haselnußtortort, III.

Haselnußcrêmetorte.
 Französische Torte.
 Russische Torte, I.
 Russische Torte, II.
 Brabanter Torte.
 Mitadotorte.
 Stefaniertorte.
 Fruchtortort.
 Kastanientorte.
 Dattelortort.
 Kaffeertort, I.
 Kaffeertort, II.
 Kaffeebrodtortort.
 Biscuitkaffeertortort.
 Kaffeecrêmetortort.
 Macronentortort.
 Spanische Windtortort mit Schlag-
 schmetten.

Crêmetortort mit Chocobadeüberguß.
 Marasquinoschamtortort.
 Malagatortort mit Sulz.
 Fischingertortort.
 Chicagotortort.
 Constatintortort.
 Victoriortortort.
 Tortort von gebranntem Mandeln
 (Grillage).
 Ananastortort.
 Tortort mit Aprikosen oder Erd-
 beeren.
 Himbeersulztortort.
 Cognactortort.
 Jubiläumstortort.
 Patriziertortort.
 Non plus Ultra-Tortort.

XVII. Süße Sulzen und Getränke.

Kalter Reis.
 Rohe Sulz.
 Sulz von schwarzem Kaffee.
 Marasquinosulz.
 Weinsulz.
 Champagnerulz.
 Sulz mit Früchten.
 Pomeranzensulz, I.
 Pomeranzensulz, II.
 Gesulzte Pomeranzen.
 Kaffeecrême.
 Chocobadecrême.
 Vanillecrême.
 Erdbeer- oder Himbeercrême.
 Ananascrême.
 Rothschilderême.
 Crême in Bechern.
 Weinsulz (Whips).
 Mandelsulz, I. (Blanc-manger).
 Mandelsulz, II.

Mandelsulz, III.
 Nest mit Eiern von Mandelsulz.
 Eiskaffee.
 Vanilleeis.
 Nußeis.
 Himbeereis mit Wein.
 Kaffeemis.
 Chocobademis.
 Eierpunsch mit Schmetten.
 Eierpunsch.
 Guter Punsch.
 Ananaspunschessenz.
 Kaffeelikör.
 Kümmellikör.
 Weißer Kümmellikör.
 Vanillelikör.
 Pomeranzelikör.
 Ingwerlikör.
 Waldmeisterbowle.
 Erdbeerbowle.

Pfirsichbowle.
 Himbeersaft, roh, I.
 Himbeersaft, roh, II.

Gegohrener Himbeersaft.
 Nichtgegohrener Himbeersaft.

XVIII. Eingekehrte Früchte.

Pflaumen in Essig.
 Pflaumenmus, gewöhnlich.
 Pflaumenmus, fein.
 Pflaumenmus, geschält.
 Dreimus.
 Marilleneingesottenes.
 Aprikosen in Dunst.
 Pfirsiche in Dunst.
 Birnen in Dunst.
 Muscatellerbirnen in Dunst.
 Mirabellen in Dunst.
 Reineclauden in Dunst.
 Weichseln in Dunst.
 Kirschen in Dunst.
 Erdbeeren in Dunst.
 Erdbeeren in Zucker.
 Gartenerdbeeren in Büchsen.
 Gartenerdbeeren in Dunst.
 Himbeermus.
 Himbeersulz (Gelée).
 Himbeersalze, roh.
 Sulz von Johannisbeeren (Ribis).

Hagebuttenmus.
 Hagebuttensalze, rohe.
 Hagebutten in Zucker.
 Nessel in Candiszucker.
 Nesselsulz, I.
 Nesselsulz, II.
 Quittenkäse.
 Quittenspalten einzumachen.
 Paradiesäpfel in Dunst.
 Melone in Zucker.
 Pomeranzensulz (Jam).
 Pomeranzenschalen in Zucker.
 Ananaspalten in Dunst.
 Ananaspalten als Zuckerobst.
 Roseneingesottenes.
 Preiselbeeren.
 Stachelbeeren zum Aufpus.
 Weiße Nüsse.
 Nüsse einzumachen.
 Eingemachte Feigen.
 Erbsenschoten in Zucker.

Anhang.

Gährteig (Dampfl).
 Probe, ob eine Bäckerei ausgebacken
 ist.
 Einbrenne- und Grundtunke.
 Einmachtunke.
 Bereitung von Bechamel.
 Bereitung von Brandteig.
 Brandteig aus Wasser.
 Aspice.
 Glace oder Jus.

Fleisch- oder Fischfülle.
 Senf zu bereiten.
 Champignonessenz.
 Gurkensalat aufzubewahren.
 Grüne Erbsen in Dunst.
 Paradiesäpfel einzulegen.
 Essigbeize.
 Wildbeize.
 Pastetengewürz.
 Krebsbutter.

Krebschweifeln.
 Spinatgrün.
 Cochenille.
 Haselnüsse schälen.
 Nußfülle.
 Topfenfülle.
 Mohnfülle.
 Mandelfülle.
 Haselnußfülle.
 Klären der Hausenblase.
 Klären der Gallerte.
 Unterschied zwischen Hausenblase
 und Gallerte.
 Das Kochen des Zuckers.
 Läuterzucker.
 Gelber Zucker.

Gebrannter Zucker.
 Grillage.
 Grobzucker.
 Klären des Zuckers.
 Klären des Fruchtstoffes.
 Weiße Tortenglasur.
 Fruchtglasuren.
 Kaffeeglasur.
 Chocoladeglasur, I.
 Chocoladeglasur, II.
 Gekochte Chocoladeglasur.
 Cacaoglasur.
 Gweißglasur.
 Glasuren mit Mus.
 Spritzglasur.
 Fondantsmasse als Ueberguß.

