
Register.

Eine gute Fasten-Bouillon zu machen	Seite 1
Eine Schüb zu machen	2
Ein Consomme zu machen, um ein und anderen Soffen einen guten Geschmack zu geben	3
Eine gute und schöne Glas zu machen	4
Eine gute Colli zu machen	5
Eine weiße Colli zu machen für die weißen Soffen	7

Suppen.

Eine Kräutersuppe	8
Eine geschnittene Kräutersuppe	9
Eine Körbelkrautsuppe	10
Eine Suppe von Kräutern	10
Eine klare Hopfensuppe	11
Eine Hopfensuppe auf eine andere Art	11
Eine Kohl- oder Würschingsuppe	13
Eine Portulacksuppe	14
Eine Wurzelsuppe	14
Eine Salatsuppe	15
Eine feine grüne Erbsensuppe	16
Eine Suppe auf Flammändisch	17

Eine Zellersuppe	Seite 17
Eine kleine Zwiebelsuppe	18
Eine Suppe von weißen Rüben	19
Eine Reissuppe auf Italienisch	19
Eine Collisuppe von gelben Rüben	20
Eine weiße Collisuppe mit Brot	21
Eine weiße Collisuppe mit Reiß	22
Eine Collisuppe mit grünen Erbsen	23
Eine Erbsensuppe mit Knödeln	24
Eine Suppe auf eine andere Manier	24
Eine Böhmishe Erbsensuppe	25
Eine Collisuppe von Kastanien	26
Eine Collisuppe von Pistazien	26
Eine Collisuppe von Linsen	27
Eine Suppe von ganzen Linsen	28
Eine braune Suppe mit Fasch und Kräutern	28
Eine Collisuppe von Krebsen	29
Eine Krebsuppe auf eine andere Art	30
Eine Krebsuppe mit Milch	31
Eine Suppe mit kleinen Semmeln	32
Eine Suppe mit Knödeln von Französischem Fasch	33
Eine Suppe mit Knödeln auf Deutsch	34
Eine andere auf Schweizer Art	35
Eine Suppe auf Spanisch	36
Eine Suppe mit Macaroni	37
Eine andere auf Italienisch	38
Eine Nudelsuppe	38
Eine Suppe mit Fleckerln	38
Eine Suppe von Wein	39
Eine Weinsuppe auf eine andere Art	39
Eine Brennsuppe	40
Eine süße Brennsuppe	40
Eine Milchsuppe auf Französisch	41

Ein Milchsuppe auf eine andere Art	Seite 41
Eine Milchsuppe auf eine andere Manier	42
Eine schwarze Brotsuppe auf Deutsch	43
Eine andere auf Französische Art	44
Eine Panadelsuppe auf Französisch	44
Eine andere auf Italienisch	46
Eine Panadel auf Deutsch	46

Große Stücke, um die Suppen auszuwechseln.

Ein Kopf von Rheinsalm mit Soße	47
Ein Stück Rheinsalm glasirt	48
Ein Stück Rheinsalm im Ofen	49
Ein Stück Rheinsalm mit einer Hascheesoße	50
Ein Stück Rheinsalm mit Champagner-Wein	51
Ein Stück Rheinsalm mit einer Krebssoße	51
Lachsforellen, auf die nähmlische Manier	51
Ein Stück Hausen mit Sardellen	52
Ein Stück Hausen im Ofen	53
Ein Stück Hausen gebraten	54
Ein Stück Hausen auf eine andere Manier	55
Ein Wallerfisch gesotten mit Soße	56
Ein Stück Wallerfisch auf dem Rost mit einer Petersilsoße	57
Einen Hechten im Ofen	57
Einen Hechten am Spieß	58
Einen Hechten mit einer weißen Soße	59
Einen Hechten mit einer Englischen Soße	60
Einen Hechten gesotten mit Petersilwurzeln	60
Einen Hechten auf Polnische Manier	61
Ein Gericht von unterschiedlichen Fischen	62
Einen Karpfen schwarz gesotten	63
Einen Karpfen auf Böhmisch	64

Einen Karpfen auf Böhmisch, auf eine andere Manier	Seite 65
Einen Karpfen auf jüdische Manier	65
Einen Karpfen mit Burgunderwein	66
Einen Karpfen mit Zwiebeln	67
Einen Karpfen grillirt	67
Einen Karpfen faschirt	68
Einen gebackenen Karpfen	69
Eine Fischotter mit rothem Wein	70
Eine Fischotter auf eine andere Manier	71
Einen Biber auf die nähmliche Art	71
Eine Fischotter auf Deutsch	72
Eine Fischotter mit feinen Kräutern	72
Wasserhendel auf die nähmliche Manier zuzurichten	73
Schildkröten in der Schale servirt	73
Laberdon mit weißer Soße	74
Einen auf Holländer Manier	75
Einen mit weißer Petersilsoße	75
Einen mit brauner Soße	76
Einen auf Flammändisch	76
Einen mit brauner Butter	77
Stockfisch im Ofen	77
Einen auf eine andere Manier	78
Einen faschirten Stockfisch	79
Einen auf eine andere Manier	79
Einen gesottenen in der Serviette	80
Einen auf eine andere Manier	81
Einen mit Zwiebel	81
Einen auf eine andere Manier	82

Meerfische.

Ein Stück Lombrine auf Italienisch	82
Ein Stück Lombrine auf dem Rost	83

Ein Stück Lombrine auf eine andere Ma- nier	Seite 84
Ein Scholffisch auf Holländisch	84
Einen auf Italienisch	85
Ein Meerfisch mit brauner Butter	86
Ein weißer Meerfisch auf Italienisch	87
Einen Meerstör oder Hausen genannt	88
Einen Spatonfisch	88
Einen Dunofisch	89
Ein Matelot auf Italienisch	90

Taig zu großen Pasteten, wie auch Butter-
taig auf verschiedene Arten.

Einen marben Taig zu machen	90
Einen Buttersaig im Winter zu machen	91
Einen im Sommer	92
Einen auf eine andere Manier	93

Pasteten.

Eine Pastete von Fischotter	94
Eine Pastete von Wasserhühnern	96
Eine Pastete von Scheelfischen	96
Eine Pastete von Hausen	97
Eine Pastete von Rolade	97
Eine Pastete von Schildkröten	97
Eine Pastete auf eine andere Manier	98
Eine Ragout-Pastete	99
Eine Pastete von Krebsen	100
Eine Pastete auf Deutsch	100
Eine Pastete mit Stockfisch	101
Eine Macaronipastete	102
Eine Pastete auf Italienisch	103

Eine Kastrolpastete auf Deutsch	Seite 103
Eine auf eine andere Manier	104
Rudel im Kastrol	104
Rudel auf eine andere Manier	105
Eine Fleckelpastete	106
Eine Reispastete	106
Eine auf eine andere Manier	107
Eine Englische Boudin im Ofen	108
Eine von gesottenem Reiß	109
Eine von Brot im Ofen	109
Einen gesottenen Boudin von Brot	110
Einen von Krebsen	110
Eine Ollia auf Spanisch	111
Eine von Kräutern gemischte Speise	111
Ein Granat von Gemüß	112
Sauerkraut mit Rahm	113

Speisen in die Töpfe zu machen.

Spenat auf Italienisch	114
Einen auf Deutsch	115
Hopfen ordinär gemacht	115
Hopfen mit einer lagirten Soße	116
Spargel mit weißer Soße	116
Spargel mit melirtem Ragout	117
Boloneseersalat mit Fischfilet	117
Faschirten Boloneseer	118
Gelbe Rüben geschnitten	118
Gelbe Rüben in Filet geschnitten	118
Kohlrabi auf Deutsch	119
Kohlrabi auf Französische Manier	119
Welschkohl à la presse	120
Würsching auf Flammändisch	120
Grüne Erbsen auf Französisch	121

Grüne Erbsen auf Deutsch	Seite 121
Grüne Erbsen auf Italienisch	121
Grüne Fisoln ordinär	122
Fisoln lagirt	122
Sauerampfen mit Fülle	123
Weißkraut auf Polnisch	123
Weißkraut auf Deutsch	124
Weißkraut mit Kastanien	125
Blaues Kraut	125
Blaues Kraut ordinär gemacht	126
Umrken mit einer weißen Soße	126
Umrken mit einer braunen Soße	126
Saubohnen auf Deutsch	127
Saubohnen auf Flammändisch	127
Rüben mit Zucker gebrannt	127
Rüben auf Deutsch	128
Broccoli auf Italienisch	128
Broccoli auf Deutsch	129
Endist mit Butter	129
Zelleri mit Karmouadel	120
Fisoln auf Deutsch	130
Prüggelkürbis auf Italienische Manier	131
Kleine grüne Kürbis mit Parmesankäs	132
Maccaroni auf Italienische Manier	132
Nudeln auf Deutsch	133
Fleckeln mit Käs	133
Eine ordinäre Strudel	133
Eine Eyerstrudel	134
Eine Milchrahmstrudel	135
Eine Krebsstrudel	135
Nudel mit Rahm	136
Rahmnockerln	136
Mandelnockerln	137
Pistazzenockerln	138

Spinatnockerln	Seite 139
Käsnockerln	139
Lazaginen auf Genueser Manier	140
Lazaginen auf Neapolitanische Manier	141
Raffioli auf Genuesisch	142
Bayerische Nudeln ordinär	142
Bayerische Nudeln mit Krebsen	145
Bayerische Nudeln mit Krebsen auf eine andere Manier	146
Gestuzte Nudeln	146
Regenwürmer	147
Brandnudeln	148
Schmalznudeln	148
Ein Genuesisches Ragout	149
Ein Ragout melirt mit Schwammerln	150
Ein Ragout melirt mit Spargel	150
Ein melirtes Ragout mit Trüffeln	151
Ein melirtes Ragout mit Krebsen	151
Ein melirtes Ragout mit allerhand Fischen	152
Französische Knödeln	153
Knödeln mit Bejamelle	154
Knödeln auf Deutsch	154
Schweizerknödeln	155
Griesknödeln	156

Alle Sorten von Eyern zu machen.

Verlorne Eyer mit einer weißen Soße	156
Verlorne Eyer mit einer Krebssoße	157
Verlorne Eyer auf Deutsche Manier	157
Verlorne Eyer mit Rahm	158
Verlorne Eyer mit Holländersoße	158
Verlorne Eyer mit Sauerampfen	159
Verlorne Eyer mit einer Amurtensoße	159

Verlorne Eyer gebacken mit einer Amurfsen- soße	Seite 160
Gebackene Eyer mit Sauerampfensoße	161
Gebackene Eyer mit Haschreesoße	161
Gebackene Eyer mit einer Vertramsoße	162
Gerührte Eyer ordinär	162
Gerührte Eyer mit Trüffeln	163
Gerührte Eyer mit Spargel	163
Gerührte Eyer mit Sauerampfen	164
Gerührte Eyer mit Schwammerling	164
Gerührte Eyer mit ihren Krusten	165
Ein Amolet mit Zwiebeln	165
Ein Amolet mit Champignons	166
Ein Amolet mit Parmesankäs	166
Ein Amolet auf Italienisch	166
Ein Amolet mit Pickelhäring	167
Ein Amolet mit frischen Trüffeln	167
Ein Amolet mit feinen Kräutern	168
Kleine Amoletten mit Spinat	168
Faschirte Amoletten	169
Kleine Amoletten mit saurem Rahm	169
Amoletten in der Soße	170
Amoletten mit Senfsoße	170
Amoletten mit Zwiebelsoße	170
Faschirte Eyer auf Italienisch	171
Grüne faschirte Eyer	172
Faschirte Eyer mit Sardellen	172
Faschirte Eyer mit Krebsen	173
Faschirte Eyer auf eine andere Manier	174
Harte Eyer in der Soße auf Deutsche Manier	174
Harte Eyer in der Soße auf Französisch	175
Eyer in der Soße auf Deutsch	176
Harte Eyer mit Senfsoße	176
Trifassirte Eyer	177

Harte Eyer mit Sauerampfen	Seite 177
Eyer mit saurem Rahm	178
Harte Eyer mit süßem Rahm	179
Harte Eyer mit Krebssoße	179
Eingesezte Eyer mit Parmesankäs	180
Liud gesottene Eyer	180

Die trockenen Boreffen.

Ein Bejamelle zu machen	181
Ein Salpicon zu machen	182
Eine Tasc für die kleinen Pasteteln zu machen	183
Nascher - Pasteteln	164
Kleine Französische Pasteteln	184
Kleine Pasteteln mit süßem Rahm	185
Spanische Pasteteln	185
Deutsche Pasteteln	186
Kleine Pasteteln mit Karpfenmilchner	187
Kleine Loberpasteteln	187
Pasteteln mit Salpicon	188
Reißpasteteln	188
Reißpasteteln auf eine andere Manier	189
Krebspasteteln	189
Krebspasteteln auf eine andere Manier	190
Pasteteln auf Italienisch	191
Spargelpasteteln	191
Aufgesezte oder dressirte Pasteteln	192
Austernpasteteln	193
Genueserpasteteln	193

Gebäckenes aus dem Schmalz.

Kleine Pasteteln gebacken	194
Kleine Rahmpasteteln	194

Ein gebackenes Bejamelle mit Oblaten	Seite 194
Ein Bejamelle von Karpfenmilchner	195
Ein gebackenes Salpicon	196
Eins mit Brot auf eine andere Manier	196
Eines mit Teig	197
Kleine Semmeln gebacken	197
Gebackene Amoletteln	198
Amoletten auf eine andere Manier gebacken	198
Ein Gebackenes auf Italienisch	199
Gebackene Andouillien	199
Gebackene Karmonadel	200
Gebackene Filets	200
Gebackene Schneekrapfeln	201
Schneekrapfeln auf eine andere Manier	201
Schneekrapfeln mit Bejamelle	201

Von allerhand Sorten Fischwürsten.

Blutwürste	202
Weisse Würste	203
Grüne Würste	204
Krebswürste	204
Krebswürste auf eine andere Manier	205
Würste mit Bejamelle	205
Würste auf Karthäuser - Art	206

Voressen mit Soße.

Grenadins von Rheinsalm mit klarer Soße	207
Grenadins mit Kapernsoße	208
Grenadins mit Hascheesoße	208
Grenadins mit Zwiebeln	209
Grillirte Grenadins	209
Grenadins in Kapseln	210

Gebackene Grenadins mit Sauerampfen- soße	Seite 210
Kleine Koladen in der Presse	211
Kleine Koladen gebraten mit Charlottensoße	211
Grillirte Koladen mit Zwiebelsoße	212
Koladen mit feinen Kräutern	212
Koladen auf Italienische Manier	213
Filets auf die nähmliche Art gemacht	213
Filets mit Bejamelie	214
Filets mit Blut	214
Filets mit grüner Soße	215
Filets mit klarer Soße	216
Filets melirt	217
Ausgelegter Filet	217
Filets auf Englisch	218
Karmonadel im Ofen	219
Karmonadel grillirt	220
Karmonadel gebacken	221
Karmonadel im Kastrol	221
Karmonadel im Papier	222
Karmonadel mit Maurachen	222
Karmonadel mit Zwiebeln	223
Karmonadel dressirt	223
Karmonadel mit Senf	224
Karmonadel auf Italienisch	224
Karmonadel mit Wurzeln	225
Kleine Granaden masquirt	225
Granaden mit Reiß	225
Granaden mit Fülle	226
Silberne Spießel mit Fäsch	226
Silberne Spießel mit Karpfenmilchner	227
Ein gemischtes Ragout	228
Ein gemischtes Ragout von Leber	228
Filets im Ofen	229

Ein weißes Press-Ragout	Seite 229
Ein braunes Press-Ragout	230
Ein Espic von Rheinsalm	231
Ein Espic von Forellen	232

Eingemachte Speisen.

Ein Fricando von Rheinsalm mit Rahm	233
Ein Fricando von Hausen mit Umurkensoße	233
Ein Fricande von Hechten mit Zwiebelsoße	234
Ein Fricando von Forellen mit Deverate- soße	234
Ein Bejamelle von Rheinsalm	235
Ein Stück Rheinsalm auf Italienisch	236
Ein Stück Hausen mit Kapernsoße	236
Ein Stück Hausen mit grüner Stachelbeer- soße	237
Ein Hausen auf Italienisch	238
Ein Stück Hausen mit Wurzeln	238
Ein Eingemachtes von Fisch	239
— — — — auf eine andere Art	240
— — — — auf Deutsch	240
Ein Eingemachtes von Hechten glasirt	241
— — — — von Hechten auf Hollän- disch	241
— — — — von Hechten auf Flammän- disch	242
— — — — von Hechten auf Englisch	242
— — — — von Hechten auf Polnisch	243
— — — — von Hechten mit feinen Kräutern	244
Haluppen auf die nähmliche Manier wie die Hechten gemacht	244

Perschlinge auf die nähmliche Manier als wie die Aalruppen	Seite 244
Perschlinge auf Deutsch	244
Perschlinge mit brauner Butter	245
Perschlinge auf Holländisch	245
Perschlinge mit Petersil	246
Schleyen mit feinen Kräutern	246
Schleyen auf Italienisch	246
Schleyen mit Hascheesoße	247
Barben auf die nähmliche Manier zugerichtet	248
Einen Karpfen mit Zwiebeln	248
Karpfen mit Blut	248
Karpfen mit Sardellensoße	249
Karpfen mit Kappernsoße	249
Ein Aisch mit Soße	250
Ein Aalfisch mit einer Senfsoße	250
Ein Aalfisch mit einer Namoladesoße	251
Ein Aalfisch mit einer weißen Soße	252
Ein Aalfisch mit Eiern	252
Kabillau oder Schollfisch genannt mit Zwie- beln	253
Kabillau mit Soße	254
Kabillau mit Petersil	254
Kabillau mit Senfsoße	254
Kabillau auf Flammändisch	255
Halbfisch oder Plattfisch genannt mit einer Wurzelsosß	255
Halbfisch mit Buttersoß	256
Halbfisch mit brauner Butter	256

Meerfische.

Ein Stück Lombrine auf Italienisch	257
Ein Stück Lombrine mit Oyl	258

Ein Stück Lombrine mit einer Hascheesofse	Seite 259
Meer-Sturion auf die nähmliche Manier zugerichtet	259
Macrausisch mit brauner Butter	259
Merlin auf Italienisch	260
Merlin auf Matelot-Manier	261
Türpo mit Austersofse	261
Türpo mit feinen Kräutern	262
Sol, auf Deutsch Linquaderl, mit einer Englischen Sofse	262
Faschirt Sol mit Hascheesofse	263
Sol faschirt auf eine andere Manier	264
Sol auf eine andere Manier	264
Trillien mit Champagner Sofse	265
Trillien mit Vertramssofe	266
Trillien auf Italienisch	266
Sonnensisch mit Vertramssofe	267
Sonnensisch mit Sardellen	267
Neiensisch mit brauner Butter	268
Bourby auf Italienisch	269
Kalamari auf Italienisch	270

Große Stücke für die zweite Tracht.

Kalte Pasteten von Rheinsalm, Hausen, Lachsforellen, Sabling, Hechten, Fischotter und Biber	271
Forellen, Hechten, Aalruppen, Rheinsalm und den Kopf vom Rheinsalm	272
Eine Sulz von Fischen	273
Große Krebsen gefotten	274
Einen Flan oder Aufgelaufenes zu machen von Citronen	275

Einen Plan oder Aufgelaufenes zu machen von Vomeranzen	Seite 276
Eines von Citronat	277
Eines von Apriloson, Kitten, Äpfeln und Maulbeeren	277
Eines von Krebsen	277
Eines von Spenat	278
Eines von Artischocken	278
Einen Weichselkuchen	278
Einen auf eine andere Manier	280
Einen Prügelkrapsen	280
Einen auf eine andere Manier	282
Einen Gateau von Brandtaig	282
Einen Gateau von Karmel	283
Einen Gateau von Biscuit	284
Einen auf eine andere Manier	286
Einen Mandel-Gateau	286
Einen auf eine andere Manier	287
Einen Gateau von Pistazien	287
Eine Französische Sorte	288
Eine auf eine andere Manier	288
Einen Croquant auf Deutsch	289
Einen Croquant-Taig auf Französisch	289
Einen auf eine andere Manier	290
Eine Mandeltorte	290
Eine auf eine andere Manier	291
Eine mit Karmel	292
Eine Bergtorte von Mandeln	294
Eine auf eine andere Manier	294
Eine auf Deutsch	294
Einen Gateau mit Hefen oder Germ genannt	296
Einer auf eine andere Manier	296
Einer auf Italienisch	297
Eine abgeriebene Sorte	297

Gebratene und gebackene Fische, anstatt
der Fleischbraten zu serviren.

Fische zum Braten.

Hechten. Karpfen. Störfische und Haufen.
Forellen. Achen. Perschen. Rheinsalm.
Aalsfisch. Frische Kenten. Lombrin, ein
Meerfisch. Spinola, ein Meerfisch. Fri-
scher Sonnensfisch. Trillien, ein Meerfisch.
Macarellen, Meerfische Seite 298

Fische zum Backen.

Kleine Hechtel. Großköpfe oder Koppen ge-
nannt. Grundeln. Schmerlinge. Aalrup-
pen. Verschlinge, Schleyen. Kleine Forel-
len. Frische Kenten. Krebsen ohne Scha-
len. Kreflinge. Frische Sardellen oder
Alligi genannt. Sarti. Trillien. Kleine
weiße Fischeln. Kleine weiße Darteln.
Nothe Fische. Sollfische. Platteise. Klei-
ne Makerellen. Allerhand kleine Meer-
fische. Kallamar. Kambre oder Meerkreb-
sel, Feralien genannt, oder von allerhand
kleinen Fischeln 298

Warme Speisen, die auf den zwenyten Gang
gehören.

Spenat mit Rahm	299
Spenat auf Italienisch	299
Spenat im Ofen	300
Sopfen in einer weißen Soff	301

Hopfen mit brauner Soff	Seite 301
Hopfen mit feinen Kräutern	302
Maurachen in Rahm	302
Maurachen mit feinen Kräutern	303
Maurachen auf Italienisch	304
Maurachen grillirt auf dem Rost	304
Spargel auf Flammändisch	305
Spargel mit einer Holländersoff	305
Spargel mit Ohl	306
Grüne Fisoln mit Rahm	306
Fisoln mit feinen Kräutern	307
Kleine Erbsen auf Französisch	307
Kleine Erbsen auf Deutsch	308
Kleine Erbsen mit süßem Rahm oder Obers genannt	309
Schampignons auf Italienisch	309
Faschirte Schampignons	309
Schampignons auf dem Rost grillirt	310
Schampignons gefüllt	310
Bohnen mit feinen Kräutern	311
Bohnen auf Flammändisch	312
Karfiol mit weißer Soff	312
Karfiol mit Sardellen-Soffe	313
Karfiol auf Italienisch	313
Karfiol im Ofen	313
Karfiol gebacken	314
Faschirte Umurken	315
Umurken mit feinen Kräutern	315
Umurken mit einer Colli-Soff	316
Umurken mit Rahm	316
Umurken gebacken	317
Artischocken mit weißer Soff	317
Artischocken mit Sardellen-Soff	318
Artischocken auf Italienisch	318

Artischocken im Ofen	Seite 319
Artischocken-Böden mit grüner Soße	219
Artischocken-Böden faschirt	320
Artischocken auf Italienisch	321
Artischocken gebacken	321
Bologneser-Salat in der Presse	322
Faschirter Salat	323
Salat mit Rahm	323
Gebackene Poraschenblätter	323
Junge Weinblätter gebacken	324
Karti mit Colli-Soß	324
Karti auf Italienisch	325
Karti mit Parmesan	325
Karti gebacken	325
Faschirte Zwiebeln	326
Zwiebeln im Ofen	326
Zwiebeln mit Öl	327
Erdäpfel in Butter	327
Erdäpfel mit Senf	328
Erdäpfel auf Flammändisch	328
Erdäpfel mit Rahm	329
Eine andere Gattung Erdäpfel mit Colli- Soß	329
Trüffeln mit Burgunder-Wein	330
Trüffeln im Ofen	330
Trüffeln mit Öl, Italienisch	331
Trüffeln mit Butter	331
Schwammerln auf Italienisch	331
Gedörrte Schwammerln	332
Zelleri mit feinen Kräutern	332
Zelleri mit Rahm	333
Verlorne Eyer mit Harer Soße	333
Verlorne Eyer mit Sauerampfen	333
Verlorne Eyer glasirt	334

Verlorne Eyer bedeckt mit einer Soße	Essig-	Seite 334
— — — mit Sulz		335
Eyeruchen mit Spenat		335
— — — auf Romanisch		336
— — — auf Karthäuser-Art		337
— — — auf Deutsch		337
— — — auf Französisch		337
— — — mit Zwiebeln		338
— — — auf Genuesisch		338
— — — mit Sauerampfen		339
Eine Polenta von Türkischem Korn		339
Eine Polenta von Reiß		340
Einen gebackenen Reiß auf Deutsch		340
Einen gebackenen Reiß auf Italienisch		341
Einen Auflauf von Reiß		341
Ein Aufgelaufenes von Krebsen		342
Krebse auf Italicnisch		343
Krebse im Ofen		344
Gefüllte Krebse		344
Krebse auf Polnisch		345
Gebackene Krebse		345
Krebse mit Rahm auf Deutsch		346
Krebse mit Rahm		346
Karpfenzungen		347
Gebackene Sardellen		348
Austern auf dem Koff		349
Austern auf Italienisch		349
Kleine Austern in der Soße		350
Gebackene Austern		350
Muscheln in der Soße		351
Muscheln mit geriebenen Semmeln		351
Ein Meerkrebs in der Soße		352
Ein Meerkrebs in kalter Soße		352

Ein Meerkrebs auf Italienisch	Seite 353
Eine Meerspinne kalt zu serviren	353
Canonigia in der Soße	354
Kleine Meermuscheln	354
Meerkastanien kalt	354
Meerkastanien warm	355
Bourby kalt	355
Bourby warm	356
Meerlampretten	356
Apfel mit Creme	356
— — auf eine andere Manier	357
— — mit Taig	358
— — auf Sächsisch	358
— — im Ofen	359
— — in Kompot auf Sächsisch	360
— — in Kompot mit Sulze	361
— — gebacken	362
Aprikosen im Ofen auf Sächsisch	363
Aprikosen gebacken	364
Gebackene Weichseln	364
Gebackene Pfirschen	364
Kompot von Pfirschen	364
Den Mandeltaig zu machen	365
Einen marben Taig zu machen, sonst Lin- zertaig genannt	366
Einen Brandtaig zu machen	367
Mürbe Krapseln	368
Kleine Schneekrapseln	368
Kleine Krapseln auf Englisch	369
Kleine Krapseln mit Käse	370
Eine Sorte auf Italienisch	371
Eine Sorte von Kastanien	371
Eine Sorte von saurem Topfen	372
Eine von süßem Topfen	372

Eine Sorte mit Rahm	Seite 373
Eine Sorte von Hefentaig	374
Einen Creme Royale	375
Einen Creme auf Türkisch	376
Einen Creme von Reis	376
Ein Blancmanger von Reis	377
Einen warmen Creme auf Englisch	378
Einen kalten Creme auf Englisch	379
Einen Creme mit Pomeranzen	379
Einen von Pomeranzen auf eine andere Manier	380
Einen Creme auf eine andere Manier	380
Einen Creme von Pomeranzenblüthen	381
— — — von Wein	381
— — — von süßem Rahm	382
— — — mit Karmel	383
— — — mit Pistazien	383
— — — von Chokolade	384
Einen glasirten Creme	384
Einen Creme im Ofen	385
Einen gebackenen Creme	385
Einen Creme von Vanille	386
— — — von Kaffe	387
— — — von Körbelkraut	388
— — — von Rosen	388
— — — mit Pomeranzen	389
Ein Blancmanger von Mandeln	389
Eine Brunnkress-Sulz	390
Eine Weichsel-Sulz	391
Eine auf eine andere Manier	392
Eine von Ribiseln	392
Eine von Stachelbeeren	393
Eine von Aprikosen	393
Eine von Pfirschen	394

Eine Sulz von Bergamotten	Seite 394
Eine von Pomeranzen	394
Eine von Citronen	395
Eine von Pomeranzenblüthen	395

Vorrath von eingefottenen Früchten für
die Küche zu machen.

Grüne Stachelbeeren	395
Nothe Johannesbeeren	396
Grüne Aprikosen	396
Erdbeeren	397
Kirschen und Weichseln	398
Maulbeeren	398
Gelbe Aprikosen	398
Zwetschgen oder Pflaumen	399
Mirabellen	399
Pfirschen	400
Eine Apfel-Marmolade	400
Eine Kitten-Marmolade	400
Pomeranzen-Marmolade	401
Citronen-Marmolade	401
Weinnägerl	402

Bäckerey zum Desert

Ordinäre Biscoten	403
Feine Biscoten	404
Zwieback	405
Aniskrapfen	406
Bittere Mandellaibel	407

Süße Macaroni	Seite 408
Einen Schnee	409
Holippen	410
Ein Gefornes von Lemonien	410
Ein Gefornes von Pomeranzen	411
Ein Gefornes von Erdbeeren	412
Ein Gefornes von Maulbeeren	412
