

Verzeichniß

aller

in diesem Buche enthaltenen Speisen
mit ihren Seitenzahlen.



Fleischsuppen.

	Seite.
Eine Nindsuppe recht schwachhaft zu machen.	7
Kräuter- und Schüssuppe. = = = =	9
Braune Suppe vom Porzellankraut. = =	10
Weißgestoffene Suppe. = = = =	10
Hirnsuppe. = = = =	11
Abgegoffene Kräutersuppe. = = = =	12
Grüne Erbsensuppe = = = =	13
Kaisergerstensuppe. = = = =	13
Französische Kräutersuppe. = = = =	15
Gestoffene Lebersuppe. = = = =	16
Klare Lebersuppe. = = = =	16
Krebsuppe. = = = =	18

Lin:

	Seite.
Linsengolly. = = = = = = =	19
Scheerrübensuppe. = = = = = = =	19
Feine Gerste mit Müsli. = = = = = = =	20
Dalissuppe. = = = = = = =	21

Fastensuppen.

Suppe vom Spargel, fascirten Sollaß und Wau- rachen. = = = = = = =	14
Arrebsuppe. = = = = = = =	18

Fleischspeisen.

Rindfleisch a la presse. = = = = = = =	23
———— a la Doob. = = = = = = =	24
———— auf bayerische Art. = = = = = = =	24
———— bouff a la mode. = = = = = = =	27
Erdäpfelrindfleisch. = = = = = = =	27
Rindfleisch mit Sauerrampfen. = = = = = = =	28
Blaf von einem Lungenbrattel. = = = = = = =	25
Lungenbrattel a la presse. = = = = = = =	26
Rosfleisch. = = = = = = =	29
Englischer Bratten. = = = = = = =	30
Fascirte kälberne Brust mit grünen Pfolen. = = = = = = =	39
Schlegel auf Hanoverisch. = = = = = = =	40
Pressirter Indian oder Kapauner mit Nuffern gefüllt. = = = = = = =	46
Pressirter Schöpfenschlegel. = = = = = = =	49
Gute Rosbrattel. = = = = = = =	50
Spannsau mit Reis und Blut. = = = = = = =	51

Zugemüse.

	Seite
Gesürzt gefülltes Kraut. = = = = =	31
Nachtkraut: = = = = =	32
Sauerkraut mit Fasani: = = = = =	33
Faschierter Kobl. = = = = =	34
Gesürzter Kobl. = = = = =	35
Kobltraby mit grünen Erbsen und gelben Böh- ben. = = = = =	36

Eingemachte.

Ragout von Brat, Dören, Saumen, Hähnen- kamm, und faschirten Murrachen. = =	37
Ragout von Lammfleisch. = = = =	38
Hendel im Französischen a la presse. = =	41
Meridon von Reis mit Ragout. = = = =	42
Hendel mit Endivi. = = = = =	43
Hendel mit Spargel und grünen Bolly. = =	44
Kapandel oder Hendel im Schlafrocke. = =	45
Frisando. = = = = =	47
Kokat von Kalbfleisch. = = = = =	48
Tauben in 3 Glas. = = = = =	52
Gesulzter Kapauner. = = = = =	53
Consommee von Kalbfleisch. = = = = =	55
Speckndel. = = = = =	56
Pommerische Würste. = = = = =	125
Pommerische Gänse. = = = = =	126
Kapauner Schmar. = = = = =	129

Bäckwerke.

	Seite
Den Butterteig zu verfertigen. = = = = =	56
Die Butterpastete. = = = = =	57
Hascheepastettel von diesem Teige. = = = = =	58
Sauze Pastete. = = = = =	73
Schnepfenpastete. = = = = =	76
Kastrollpastete mit Margarony oder Schunken- fleckerl. = = = = =	77
Sauerkrautpastete. = = = = =	79
Käspastete. = = = = =	127
Pastete von Germteig. = = = = =	110
Felscher Witzteig. = = = = =	111
Mandelbuchtsen. = = = = =	112
Zwieback zu verfertigen. = = = = =	115
Lebzellen zu machen. = = = = =	116
Kussern zu machen. = = = = =	117
Mandelbtsen zu machen. = = = = =	117
Gestiftelte Mandelbögen. = = = = =	118
Pomeranzengollatschen. = = = = =	118
Stangelbrod. = = = = =	119
Distoten von Germ. = = = = =	119
Semmelbrezel. = = = = =	120
Dotterbrod. = = = = =	120
Brezel. = = = = =	121
Hdt Hetschbrod. = = = = =	121
Englische Brezen. = = = = =	124
Mandelteig. = = = = =	125
Kapselbisotte. = = = = =	125
Dotterkrapsel. = = = = =	128

	Seite
Tortelkettel. = = = = = = =	128
Brühe zu machen. = = = = = = =	127
Kleinbrod von Semmelteig. = = = = = = =	129
Muskaton zu machen. = = = = = = =	130
Zwieback zu machen. = = = = = = =	133
Gute saure Pastette auf eine andere Art. =	140
Germstrauben. = = = = = = =	132

T o r t e n .

Germtorte.	87
Gesottene Torte.	87
Gehobene Torte.	88
Schmalztorte.	88
Harte Elertorte.	89
Gesprihte Torte.	89
Anderer Schmalztorte.	90
Englische Mandeltorte.	90
Alexentorte.	91
Mandeltorte.	92
Schwarze Brodtorte.	92
Torte von süßen Vomeranzen.	93
Röstentorte.	93
Torte auf andere Art.	94
Biskotentorte.	94
Bergtorte.	108
Mürbe Brezerl.	95
Mandelbögen.	95
Elckrapfel.	95
Mehlkranzel.	97

	Seite
Mandelbögen.	97
Gebackene Crem.	101
Geschobene Bögen.	132
Mandelzettel.	132
Zuckerteig zu machen.	134
Biskotenbögen.	141

M a n d e l n.

Kreinwandel von Mandeln und Vanille.	96
Semmelbiskotwandel.	108
Mandelwandel.	110
Gouteauwandel.	122
Agoutwandel.	59
Markwandel.	60
Kusternwandel.	61
Krebsbecherl.	62
Reisbecherl.	64
Offene Agoutwandel.	65
Risfollen von Teig.	65
Obstriffollen.	66
Kugsburgerwandel.	134
Wandel von bitteren Mandeln.	134
Markwandel.	133
Berührte Cremwandel.	135
Biskotentorten oder Biskotenwandel.	145
Erdäpfelwandel.	146
Biskotenwandel.	147

— ○ —

K ö c h e r.

		Seite
132	Butterkock. — — — — —	98
132	Gebackenes Rindskock. — — — — —	101
134	Geschobenes Kock. — — — — —	112
141	Giocoladekock. — — — — —	113
	Marillenkock. — — — — —	114
	Mandelkock von Zitronen. — — — — —	114
	Gestiftettes Mandelkock. — — — — —	115
	Semmelkock. — — — — —	115
96	Kapaunerkock. — — — — —	67
108	Krebskock. — — — — —	68
110	Semmelkock. — — — — —	69
122	Reiskock. — — — — —	69
59	Rindskock. — — — — —	70
60	Semmelkock mit Prarmellen. — — — — —	70
61	Hötschbeiskock. — — — — —	71
62	Nepfelkock. — — — — —	71
64	Gesäumtes Marillenkock. — — — — —	72
65	Gesäumtes Rüttenkock. — — — — —	72
65	Ardeckschockenkock. — — — — —	130
66	Röstenkock. — — — — —	131
34	Geschobenes Kock auf eine andere Art. — — — — —	131
34	Quittenkock zu machen. — — — — —	137

M e h l s p e i s e n.

	Toppennudel aus dem Schmalz gebacken. — — — — —	80
46	Gewickelte Krebsgerinnudel. — — — — —	80
47	Dufkennudel. — — — — —	81

Serm:

	Seite
Germküpfel. — — — — —	82
Thyrolerfrudel. — — — — —	83
Gugelhopf. — — — — —	84
Gute Krapfen. — — — — —	84
Rätspeis. — — — — —	86
Kapauerspeis. — — — — —	86
Anderer Wehlspais. — — — — —	87
Germküpfel. — — — — —	107
Speißkrapfen. — — — — —	109
Robrbrügelkrapfen. — — — — —	109
Waffelkrapfen. — — — — —	110
Süße Waffenkrapfen. — — — — —	111
Germkrapfen. — — — — —	116
Nonnenkuchen. — — — — —	122
Brügelkrapfen. — — — — —	123
Räsmilch. — — — — —	123
Waffenkrapfen. — — — — —	135
Speißkrapfen. — — — — —	136
Gerührten Gugelhopf. — — — — —	136
Das gewogene Webiennest. — — — — —	136
Toppennudel trocken gebacken. — — — — —	137
Kreßgermnudel. — — — — —	138
Gute Bislotennudel. — — — — —	138
Böhmische Germaolatschen. — — — — —	139
Wehlspais von Haselnüssen mit gebackenen Nu- deln oder mit Farben. — — — — —	141
Die Dutatennudel mit Fanilligrem. — — — — —	143
Ein gesottener Dutin mit Weinschatoo — — — — —	145

Sulzen.

		Seite
84	Die blaue Weichensulz im Frühjahre	98
84	Die Brunnenressulz	99
86	Namafchee	99
86	Gesulzte Crem	100
87	Krempreulech	100
07	Schatoo	102
09	Simonisulz	102
09	Hausenblätter aufzulösen	103
10	Pomeranzensulz	103
11	Weixelsulz	104

Vom Eingefottenen.

35	Ribi sel einzumachen	147
36	Ribi sel am Stengel	148
36	Himbeer einzumachen	148
36	Weixeln einzumachen	149
37	Bettlerweixeln	149
38	Dirndel	150
38	Weinschärting	150
39	Das Gläser Rüttenwert	151
	Rüttenspalten	151
41	Rüttenkäs	152
43	Rüttenfalsen	152
45	Zwetschgensfalsen	152
	Marillenfalsen	153
	Dierndelsfalsen	153
	Hbtschbetschfalsen	153

Gal-

	Seite
Salsen von Marillen mit hem geläuterten Zucker	154
Weizelsaft zu machen (((((154
Maulbeersaft (((((155
Hinbeersaft zum Abgießen (((((155
Weinbeersaft zum Abgießen (((((156
Limonisafft zum Abgießen (((((157
Weissen Quittensafft in Abbdeln (((((157
Wie man Westphälingerschinken, Schweinsfleisch, Zungen, Hamm und Speck einbäckelt (((((143
Nußabreibbnig für den Halwebe (((((158

