



# INHALT.



	Seite
Vorwort . . . . .	III
Allgemeines . . . . .	XI

## Suppen.

Biscuitpfanzel . . . . .	1
Champignonsuppe . . . . .	1
Consommé à l'Imperial . . . . .	1
Consommé aux oeufs à l'empereur . . . . .	2
Falsche Schildkrötensuppe . . . . .	2
Fischfarce-Nocken . . . . .	2
Fischpfanzel . . . . .	2
Fischsuppe . . . . .	2
Fleisch-Consommé . . . . .	3
Fleischkrapferln . . . . .	3
Fleischkuchen . . . . .	3
Frittatennudeln . . . . .	3
Frittatenstrudel . . . . .	3
Frittatenwürstchen . . . . .	3
Geflügelgarce-Nocken . . . . .	4
Gestossene Milzsuppe . . . . .	4
Hirn-Consommé . . . . .	4
Hirnsuppe . . . . .	4
Kalbsnocken . . . . .	4
Klare Suppe . . . . .	5
Kräutersuppe . . . . .	5
Krebsnocken . . . . .	5
Krebssuppe . . . . .	5
Marknocken . . . . .	5
Nockensuppe . . . . .	6
Rahmsuppe . . . . .	6
Schinkenpfanzel . . . . .	6
Schweinsnocken . . . . .	6
Schwammsuppe . . . . .	6
Spargelsuppe . . . . .	7

	Seite
Spinatpfanzlsuppe . . . . .	7
Tiroler Nocken . . . . .	7
Wildpret-Consommé . . . . .	7
Wiener Suppe . . . . .	7

## Vorspeisen.

Farcewanneln . . . . .	8
Farcewurst . . . . .	8
Falsche Netzwürste . . . . .	8
Fleischreif . . . . .	9
Frische gespickte Zunge . . . . .	9
Frische Zunge mit Sardellen . . . . .	9
Gekröse (Beuschel) . . . . .	9
Geräucherte Ochsenzunge . . . . .	9
Geröstete Nieren . . . . .	9
Gespicktes Herz . . . . .	10
Haché von Kalbs- oder Geflügel- fleisch . . . . .	10
Hirn in Aspik . . . . .	10
Käsekapseln . . . . .	10
Kleine gesulzte Fleischkuchen . . . . .	10
Kleine Kuchen von Fleischpurée . . . . .	11
Marmorirter Kuchen . . . . .	11
Ochsengaumen . . . . .	11
Pökelszunge . . . . .	11
Schinkenkräpfeln . . . . .	11

## Warme Saucen.

Bertram-Sauce . . . . .	12
Dillsauce . . . . .	12
Dottersauce mit Kräutern . . . . .	12
Kräutersauce . . . . .	12
Rahmsauce . . . . .	13

	Seite
Französische Sauce . . . . .	13
Gehackte Champignon-Sauce . . . . .	13
Gurkensauce . . . . .	13
Sardellensauce . . . . .	13
Sauerampfersauce . . . . .	13
Sauce au vin blanc . . . . .	14
Sauce à la hollandaise . . . . .	14
Sauce ravigote . . . . .	14
Schwammsauce . . . . .	14
Schnittlauchsauce . . . . .	14
Wildpretsauce . . . . .	14

### Kalte Saucen.

Caviarsauce . . . . .	15
Fines herbes-Sauce . . . . .	15
Grüne Buttersauce . . . . .	15
Kalte Sardellensauce . . . . .	15
Kapernsauce . . . . .	16
Majonnaise . . . . .	16
Sauce Tatare . . . . .	16
Schnittlauchsauce . . . . .	16
Wacholdersauce . . . . .	16
Wildpretsauce . . . . .	16

### Gemüse.

Artischocken . . . . .	17
Artischockenböden . . . . .	17
Champignon . . . . .	17
Champignon-Purée . . . . .	17
Farcirter Karfiol . . . . .	18
Gefüllte Artischocken . . . . .	18
Gefüllte Champignons . . . . .	18
Gefüllte Morcheln . . . . .	18
Gefüllter Salat . . . . .	18
Karfiol . . . . .	19
Karfiol mit Schinken . . . . .	19
Salat . . . . .	19
Sauerampfer-Purée . . . . .	19
Schnittbohnen (Grüne Fisolen) . . . . .	19
Spargel . . . . .	19
Spinat . . . . .	20
Spinat-Pudding . . . . .	20
Spinatwürstchen . . . . .	20
Sprossenkohl . . . . .	20
Schwämme . . . . .	20

### Salat.

Bohnensalat . . . . .	21
Frischer grüner Salat . . . . .	21

	Seite
Gurkensalat . . . . .	21
Karfiolsalat . . . . .	21
Spargelsalat . . . . .	22
Specksalat . . . . .	22

### Rindfleisch.

Abgeschmalzenes Rindfleisch . . . . .	23
Beefsteaks mit Hindernissen . . . . .	23
Boeuf à la mode . . . . .	23
Englisches Rindfleisch . . . . .	23
Englischer Rostbraten . . . . .	24
Eszterházy-Rostbraten . . . . .	24
Falscher Hasenrücken . . . . .	24
Fines herbes-Schnitzchen . . . . .	24
Fleisch-Roulade . . . . .	24
Gebackene Rostbraten . . . . .	24
Gebratener Lungenbraten . . . . .	25
Gebratenes, gespicktes Fleisch . . . . .	25
Gedünsteter Rostbraten . . . . .	25
Gefüllte Schnitze . . . . .	25
Gerollter Lungenbraten . . . . .	25
Gespickter Lungenbraten . . . . .	26
Harlequinfleisch . . . . .	26
Kalter Fleischkuchen vom Lungenbraten . . . . .	26
Kaltes Rostbeef . . . . .	26
Lungenbraten à l'italienne . . . . .	26
Lungenbraten-Schnitzchen . . . . .	27
Pörkelt . . . . .	27
Rindsschnitten . . . . .	27
Rindsgulyás . . . . .	27
Rostbraten mit Sardellen und Rahm . . . . .	27
Saftbraten . . . . .	27
Schnitze von gehacktem Fleisch . . . . .	27
Schwäbisches Fleisch . . . . .	28
Schwedische Rostbraten . . . . .	28

### Kalbfleisch.

Eingemachtes Kalbsbriess . . . . .	29
Fasch-Coteletten . . . . .	29
Gebratene Kalbs-Coteletten . . . . .	29
Gedünstetes Kalbsbriess mit Sauce . . . . .	29
Gerollter Kalbsbraten . . . . .	30
Gespickter Kalbsbraten . . . . .	30
Gespicktes Kalbsbriess . . . . .	30
Gespicktes Schnitzel . . . . .	30
Kalbsbraten mit Sardellen . . . . .	30
Kalbsbriess mit Krebsbutter . . . . .	31
Kalbsbrust mit Krebsfülle . . . . .	31
Kalbsbrust mit Ragoutfülle . . . . .	31

	Seite
Kalbsbrust mit Schinkenfülle . . .	31
Kalbs-Coteletten mit Mayonnaise . . .	31
Kalbs Coteletten mit Sardellen . . .	31
Kalbfleisch eingemacht . . . . .	32
Kalbs-Fricandeau gedämpft . . . . .	32
Kalbskopf mit Farce . . . . .	32
Kalbs-Roulade mit Champignons . . . . .	32
Kalbsschlegel mit pikanter Sauce . . . . .	32
Kaiserschnitzel . . . . .	33
Kalbsteaks . . . . .	33
Naturschnitzel . . . . .	33
Wiener Schnitzel . . . . .	33

**Lamm- und Schöpsenfleisch.**

Coteletten à la Nelson . . . . .	34
Gebackenes Lämmernes . . . . .	34
Gebackene Lamms-Coteletten . . . . .	34
Gebratene Lamms-Coteletten . . . . .	34
Gedünstete Schöpsenkeule . . . . .	35
Gedünstete Schöpsen-Coteletten . . . . .	35
Gefüllte Coteletten . . . . .	35
Gespickte Lamms-Coteletten . . . . .	35
Hammel- oder Schöpsenbraten . . . . .	35
Lammfleisch mit Rahm . . . . .	36
Lammfleisch im eigenen Saft . . . . .	36
Schöpsenkeule mit Sardellen . . . . .	36
Schöpsenbraten auf Wildpretart . . . . .	36

**Schweinfleisch.**

Farcirte Schweinfleisch - Schnitzchen . . . . .	37
Jungfernbraten . . . . .	37
Milchferkel (Spanferkel) . . . . .	37
Presswurst . . . . .	38
Schweinsbraten . . . . .	38
Schweinsbraten mit der Schwarte . . . . .	38
Schweinskopf als gestürzte Sulz . . . . .	38
Schweinskopf als Wurst . . . . .	38
Schinkengalantine . . . . .	39

**Wildpret.**

Birkhahn . . . . .	40
Faschirter Hasenrücken . . . . .	40
Farcirtes Wildpret als Wurst . . . . .	40
Fasan . . . . .	41
Galantine von Wildgeflügel . . . . .	41
Gedämpftes Wildgeflügel . . . . .	41
Gemsenbraten . . . . .	41
Haselhühner . . . . .	41

	Seite
Hasenbraten . . . . .	42
Hasen-Pudding . . . . .	42
Haché von Wildgeflügel . . . . .	42
Hirsch- und Gemsenfleisch . . . . .	42
Junges Wild . . . . .	42
Kaltes Wildgeflügel als gestürzte Sulz . . . . .	43
Kaltes Wildgeflügel mit Saucen . . . . .	43
Rebhühner . . . . .	43
Rebhühner mit Salmi . . . . .	44
Rehbraten . . . . .	44
Rehbraten mit Citronensaft . . . . .	44
Rehbraten mit Rahm . . . . .	44
Rehnuss und -Filet . . . . .	44
Rohrhühner . . . . .	45
Schneehühner . . . . .	45
Schnepfen . . . . .	45
Schnepfenbrüste mit gesulzter Farce . . . . .	45
Wildenten . . . . .	46
Wildgänse . . . . .	46
Wildschweinbraten . . . . .	46
Wildschweinfleisch . . . . .	46
Wildschweinfleisch mit kalter Sauce . . . . .	46
Wildpretschnitzchen . . . . .	47
Wildpretschnitzchen mit Rahm . . . . .	47
Wildpretschnitzchen mit Saft . . . . .	47
Wildpret-Ragout . . . . .	47

**Geflügel.**

Fleischkapseln von Geflügel . . . . .	48
Gansfleisch mit Sauce . . . . .	48
Gebackene Hühner . . . . .	48
Gebackene Tauben . . . . .	48
Gebratene Gans . . . . .	49
Gebratene Haus-Enten . . . . .	49
Gebratene Tauben . . . . .	49
Gedünsteter Kapaun oder Indian . . . . .	49
Gedünsteter Kapaun mit Sauce . . . . .	49
Gedünstete Tauben mit Blutsauce . . . . .	49
Geflügelbrüste mit Krebsbutter . . . . .	50
Geflügelbrüste mit Purée . . . . .	50
Gefüllte junge Hühner . . . . .	50
Gefüllte Tauben . . . . .	50
Gespickte junge Hühner . . . . .	50
Gespicktes Poulard . . . . .	50
Gespickte Tauben . . . . .	51
Hühnersalat . . . . .	51
Hühner mit Fricassee . . . . .	51

	Seite		Seite
Hühner mit Kräutersauce . . . . .	51	Kalter Fisch in Muscheln . . . . .	60
Hühner mit Schwammsauce . . . . .	51	Kaltes Krebsfleisch in Muscheln . . . . .	61
Indian . . . . .	51	Kalte Schnecken mit Citrone . . . . .	61
Junge Hühner . . . . .	52	Kleine Formen mit Ragout . . . . .	61
Junge Hühner garnirt . . . . .	52	Krebse mit Rahm . . . . .	61
Junge Hühner wie Haselhühner . . . . .	52	Meerspinnen . . . . .	61
Junge Hühner mit Mayonnaise . . . . .	52	Muscheln mit kalter Sardellenfülle . . . . .	61
Junge Hühner wie Rebhühner . . . . .	52	Salz-Sardellen . . . . .	62
Kapaun . . . . .	52	Schnecken . . . . .	62
Kaltes Hausgeflügel mit Mayonnaise . . . . .	52	Warmes Krebsfleisch in Muscheln . . . . .	62
Kaltes Hausgeflügel als gestürzte Sulze . . . . .	53		
Poulard mit Rahmsauce . . . . .	53		
Warme Hühner-Galantine . . . . .	53		
<b>Fische und Fischspeisen.</b>		<b>Eierspeisen.</b>	
Austern mit Citrone . . . . .	54	Eierkuchen . . . . .	63
Austernragout in Muscheln . . . . .	54	Eier in Schmalz . . . . .	63
Blaugesottene Fische . . . . .	54	Eierspeise in Muscheln . . . . .	63
Fischblanquetten mit Blutsauce . . . . .	55	Eingerührtes mit Champignons und Briess . . . . .	64
Fischblanquetten mit Fricassee . . . . .	55	Eingerührtes mit Hachis . . . . .	64
Fischschnitzchen mit Fines herbes . . . . .	55	Eingerührtes mit Krebsen und Spargel . . . . .	64
Fischschnitzchen mit Citronensaft . . . . .	55	Eingerührtes mit Sardellen . . . . .	64
Fischschnitzchen mit Ragout . . . . .	55	Eingerührtes mit Schinken . . . . .	64
Fischschnitzchen mit Rahm . . . . .	56	Französischer Eierkuchen . . . . .	64
Frische Sardellen . . . . .	56	Gefüllte Eier mit Ragout . . . . .	65
Froschkeulen als Coteletten . . . . .	56	Gefüllte Eier mit Sardellen . . . . .	65
Froschkeulen als Ragout . . . . .	56	Gesetzte Eier . . . . .	65
Gebackene Fische . . . . .	56	Gestürzte Eier . . . . .	65
Gebackene Froschkeulen . . . . .	57	Gestürzte Eierspeise . . . . .	66
Gebratene Fische . . . . .	57	Geschnittene Eier . . . . .	66
Gebratene Häringe . . . . .	57		
Gefüllte Schnecken . . . . .	57	<b>Mehlspeisen.</b>	
Geräucherte Fische . . . . .	58	Abgeschmalzene Knödel . . . . .	67
Geräucherte Fische mit Sardellen . . . . .	58	Apfelkoch . . . . .	67
Gerollter Hecht . . . . .	58	Apfelstrudel . . . . .	67
Gesottene Fische mit Citrone und Oel . . . . .	58	Cabinets-Pudding . . . . .	68
Gesottene Fische mit kalten Saucen . . . . .	58	Caprizen . . . . .	68
Gesottene Krebse . . . . .	58	Chaudeau . . . . .	68
Gesottene Meerfische . . . . .	59	Citronen-Soufflé . . . . .	68
Gespickter Fisch . . . . .	59	Eiernocken . . . . .	69
Heissabgesottene Froschkeulen . . . . .	59	Frittaten-Nudeln mit Parmesan . . . . .	69
Hummer mit Mayonnaise . . . . .	59	Gebackene Mandelcrème . . . . .	69
In Aspik eingelegte Fische . . . . .	59	Gebackene Omeletten . . . . .	69
Italienischer Fisch . . . . .	60	Gebackene Topfennudeln . . . . .	69
Kalter Fisch à la Stanley . . . . .	60	Gelber Pudding . . . . .	70
Kalter Fisch mit Mayonnaise . . . . .	60	Haselnuss-Pudding . . . . .	70
Kalter Fisch mit gesulzter Mayon- naise . . . . .	60	Helgoländer Schnitten . . . . .	70
		Kaiserschmarrn . . . . .	70
		Krebswürstchen . . . . .	70
		Mandel-Croquettes . . . . .	71
		Mandelpudding . . . . .	71

	Seite
Mandelbiscuit mit Chaudeau . . . . .	71
Mohnstrudel . . . . .	71
Mohnnudeln . . . . .	72
Napoleonkoch . . . . .	72
Nudeln mit Fleisch . . . . .	72
Nudelkranz . . . . .	72
Nusspudding . . . . .	72
Omeletten mit gerührtem Mandelteig	72
Pfannkuchen mit Topfen . . . . .	73
Pfirsichkuchen . . . . .	73
Quittenkoch . . . . .	73
Rahmdalkerln . . . . .	73
Rahmnocken . . . . .	73
Rahm-Omelette . . . . .	74
Salzburger Nocken mit Crème . . . . .	74
Schinkenstrudel . . . . .	74
Schinkenstrudel . . . . .	74
Tirolerschmarrn . . . . .	74
Topfenauflauf . . . . .	75
Topfenknödel . . . . .	75
Topfennudeln . . . . .	75
Topfenschmarrn . . . . .	75
Zweckerln mit Rahm . . . . .	75
Zweckerln mit Topfen . . . . .	75

### Torten, Kuchen, Bäckerei.

Apfelkuchen . . . . .	76
Apfelschaum-Torte . . . . .	76
Brodtorte . . . . .	76
Butterbrod . . . . .	77
Corneliuskuchen . . . . .	77
Dobos-Torte . . . . .	77
Frühlingskrapferln . . . . .	77
Haselnusskrapferln . . . . .	78
Haselnusschnitten . . . . .	78
Husarenkrapferln . . . . .	78
Kaffeecrème-Torte . . . . .	78
Kaffeecrème-Krapferln . . . . .	79
Linzer Torte . . . . .	79
Mandel-Roulade mit Quitten . . . . .	79
Mohnkuchen . . . . .	80
Mohnschnitten . . . . .	80
Mokka-Torte . . . . .	80
Nusscrème-Torte . . . . .	80
Nuss-Roulade . . . . .	81
Nusschnitten . . . . .	81
Pflaumen-Gâteau . . . . .	81
Preiselbeerenkuchen . . . . .	82

Pressburger Nusstorte . . . . .	82
Quitten-Torte . . . . .	82
Russische Crème-Torte . . . . .	82
Salzburger Topfen-Torte . . . . .	83
Topfen-Torte . . . . .	83
Topfen-Torteletten . . . . .	83
Wallnuss-Brödchen . . . . .	84
Winterkrapferln . . . . .	84

### Kalte Sulzen.

Aepfelsulze . . . . .	85
Berberitzensulze . . . . .	85
Erdbeersulze . . . . .	85
Gemischte Sulze . . . . .	86
Haselnusscrème . . . . .	86
Johannisbeersulze . . . . .	86
Nusscrème . . . . .	86
Quittensulze . . . . .	86

### Compote, Marmeladen.

Aepfel-Marmelade . . . . .	87
Corneliuskirschen . . . . .	87
Corneliuskirschen-Marmelade . . . . .	87
Dunstobst . . . . .	87
Erdbeeren . . . . .	88
Fruchtsaft . . . . .	88
Gebratene Aepfel . . . . .	88
Gedünstete Aepfel . . . . .	88
Gesulzte Aepfel . . . . .	88
Hagebutten . . . . .	89
Himbeeren . . . . .	89
Johannisbeeren . . . . .	89
Mispel-Marmelade . . . . .	89
Pfirsiche . . . . .	89
Passirte Aepfel . . . . .	89
Pfirsich-Marmelade . . . . .	89
Pflaumen-Marmelade . . . . .	90
Preiselbeeren . . . . .	90
Preiselbeeren-Marmelade . . . . .	90
Quitten . . . . .	90
Quitten-Marmelade . . . . .	90
Weichseln . . . . .	91
Weichsel-Marmelade . . . . .	91

### Käse.

Topfenkäse . . . . .	92
----------------------	----



