



	Seite		Seite
Frittaten-Strudel . . . . .	97	Fisch-Gehäck-Suppe . . . . .	82
Gries-Nockerl . . . . .	104	Milchner- falsche Hirn-Suppe . . . . .	82
Mehl-Nockerl . . . . .	103	Rogen-Suppe . . . . .	82
Erbfen-Nockerl . . . . .	103	Peischel-Suppe . . . . .	83
Erbfen-Nockerl gebackene . . . . .	103	Fisch in brauner Sauce als Suppe . . . . .	83
Leber-Erbfenockerl . . . . .	101	Ragout-Suppe . . . . .	76
Fleisch-Nockerl . . . . .	102	Krebsen-Suppe . . . . .	81
Farce-Nocken . . . . .	101	Frosch-Suppe . . . . .	80
Gries-Knödel abgetriebene . . . . .	104	Schildkröten-Suppe . . . . .	80
Gries-Knödel abgebrannte . . . . .	104	Muschel-Suppe . . . . .	80
Speck-Knödel . . . . .	106	Einmach-Suppe von Fisch . . . . .	81
Tiroler-Knödel . . . . .	107	Niederländer-Suppe . . . . .	84
Brösel-Knödel . . . . .	106	Hohrühner-Suppe . . . . .	84
Beimarkt-Knödel . . . . .	106	Peterflie-Suppe . . . . .	79
Hirn-Knödel . . . . .	106	Einbrenn- oder Kümmel-Suppe . . . . .	79
Leber-Knödel . . . . .	101	Brof-Suppe . . . . .	87
Nieren-Knödel . . . . .	100	Panadel . . . . .	86
Fleisch-Knödel . . . . .	102	Griesfarfel . . . . .	95
Farce-Knödel . . . . .	99	Zwiebelfarfel . . . . .	95
Ragout-Knödel gebackene . . . . .	99	Gerstel angelauenes . . . . .	95
Erdäpfel-Knödel . . . . .	105	Wurzel-Suppe . . . . .	76
Gaiden-Knödel . . . . .	107	Spargel-Suppe . . . . .	76
Bistoten-Pfanzel (Schöberl) . . . . .	103	Kräuter-Suppe . . . . .	76
Semmel-Pfanzel . . . . .	105	Salat-Suppe . . . . .	77
Semmelkock mit Hirn . . . . .	105	Erbfen-Suppe . . . . .	77
Erbfen-Pfanzel . . . . .	106	Linfen-Suppe . . . . .	78
Leber-Pfanzel . . . . .	101	Bohnen-Suppe . . . . .	78
Nieren-Pfanzel . . . . .	100	Erdäpfel-Suppe . . . . .	78
Ragout-Pfanzel . . . . .	99	Schwamm-Suppe . . . . .	79
Fleisch-Pfanzel . . . . .	100	Gerste mit Schwämme . . . . .	88
Fleisch-Kuchen . . . . .	100	Gersten- und Reisskleim . . . . .	89
Lungen-Pfanzel . . . . .	100	Fastenreis . . . . .	90
Gries-Polenta (Pfanzel) . . . . .	104	Reis mit Paradiesäpfeln . . . . .	90
Erdäpfel-Pfanzel . . . . .	105	Hirse-Brein . . . . .	88
Nudel-Wanneln . . . . .	96	Gries angelauener . . . . .	87
Lebergerstei-Wanneln . . . . .	96	Rahm-Suppe . . . . .	84
Fleisch-Wanneln . . . . .	100	Saure Milch-Suppe . . . . .	84
Ragout-Wanneln . . . . .	99	Schott-Suppe . . . . .	84
Hirn-Wanneln . . . . .	105	Mandel-Suppe . . . . .	85
Mudelscheiben mit Hackis . . . . .	96	Milch-Suppe . . . . .	85
Farce-Scheiben . . . . .	99	Chocolade-Suppe . . . . .	85
Milz-Scheiben . . . . .	100	Wein-Suppe . . . . .	86
Ragout-Würstchen . . . . .	99	Bier-Suppe . . . . .	86
Frittaten-Würstchen . . . . .	98	Reis-Meridon . . . . .	93
Farce-Krapfeln . . . . .	99	Semmel-Krapfeln . . . . .	99
Hackis-Krapfeln gebackene . . . . .	98	Semmel-Pastetchen . . . . .	99
Semmel-Pastetchen . . . . .	99	Krebspfanzel . . . . .	102
Semmel-Krapfeln . . . . .	99	Krebsknöderl . . . . .	102
Hirn-Schnitten . . . . .	156	Krebs-Strudel . . . . .	98
Hackis-Schnitten . . . . .	262	Fisch-Strudel . . . . .	97
Milz-Schnitten . . . . .	156	Fisch-Pfanzel . . . . .	102
		Schlid-Krapfeln . . . . .	96
<b>Fasten-Suppen.</b>		Fisch-Knödel . . . . .	102
Klare Fisch-Suppe . . . . .	83	Fisch-Nocken . . . . .	103
Gestofene Fisch-Suppe . . . . .	81	Sterz mit Schwammuppe . . . . .	107

	Seite		Seite
Pfannsturz mit Milch	107	Gebackene Würstchen (Croquetten)	241
Schnitten von Fischfarce	157	Croquetten von Fleisch	242
—	262	— von Kalbsfleisch	242
		— von Geflügelfleisch	241
		— von Lungenfleisch	242
		— von Ragout	242
<b>Assietten.</b>			
<b>Warme.</b>			
Geflügelbrüste mit Trüffeln	230	Farcescheiben	99
— mit Krebsbutter	230	Fleisch-Kapseln	240
— von Wildgeflügel	230	Fleisch-Ringe	241
Schnitzchen von Hasenrücken	231	Fleisch-Meise	239
Coteletten von Hasenrücken	231	Krebsneshen	266
Nehrschnitzchen mit Limoniensaft	231	Farce-Wanneln oder Becher	239
Farcirte Schnitzchen von Wildpret	237	Leberwanneln mit Ragout	240
Lammcoteletten im Nezel	234	Kleine Fleischstücken (Pains)	239
— im Schlafrock	234	Nehwürstchen	245
— mit Farce	234	Saucischen	246
— mit Ragout gebacken	234	Bratwürste mit Senf	246
— mit Sardellen	228	Kugsburger-Würste mit Sardellen	247
Lammstroulade	235	Frische Dshenzunge mit Kren	251
Brustknorpeln eingebrösel	225	— — gefüllt	252
Nelson-Coteletten (von Schöps)	229	Pötelzunge mit Kren	251
Kalbscoteletten mit Trüffeln	227	Kalbszunge auf Musternart	252
— mit Sardellen gespickt	227	Geräucherte Zunge mit Kren	250
Coteletten in Papilloten	233	Erdäpfel-Wanneln mit Schinken	265
Coteletten in Farce	233	— Krapfeln mit Hachis	264
Gefüllte Coteletten	232	— Pastetchen	264
Kälberne Vögel	234	— Label im Nezel	264
Kalbstopf gefüllt	254	Gebackene Artischocken	137
— mit Kren	253	Reis-Wanneln mit Schinken	150
— mit Bröseln	254	Reisreif mit Fleisch	151
Lammstopf mit Bröseln	254	Reis mit Leber oder Hachis	269
— gefüllt	254	— mit Wildgeflügel	269
Kalbsohren mit Ragout	253	— mit Schweinefleisch	269
— mit Frikassée	253	Reiswürstchen mit Geflügelfarce	270
— gefüllt und gebacken	254	Reispastetchen mit Ragout	268
Kalbsfüße gefüllt mit Frikassée	255	Pilaw (Reis auf türkische Art)	270
Lammfüße gefüllt gebacken	255	Reismeridon mit Ragout	268
Kalbsbries mit Krebsbutter	262	— mit Geflügelfleisch	268
— frikassirt	261	Kleine Brotkrusten	263
— mit Champignons	261	Semmel-Pastetchen mit Ragout	262
— gespickt mit Reisswanneln	261	Wildpret in Semmelkruste	263
Kalbshirn mit Sardellen und Eiern	255	Pastetchen von Schmarnteig	271
— in Muscheln	256	Farce-Krapfeln mit Schmarnteig	271
Leber mit Sardellen	259	Rahmpudding mit Leber	271
— gespickt	259	— mit Zunge	271
— gebacken mit Sauce	260	Würstchen von Hefenteig (Canellons)	272
— Vögel	260	Krapfeln von Hefenteig	272
Gansleber mit Trüffeln	259	Eingerührtes mit Hachis	325
— mit Bröseln	260	Pfannkuchen mit Hachis	350
— mit Kräutern	259	— mit Fleischpüree von Wild	348
— im Neze	260	Franzöf. Eierkuchen mit Kalbsnieren	326
Muscheln (Capisantis) mit warmer Fleischfülle	245	Gefüllte Eier mit Fleischragout	328
Faschee (Hachis)	242	Schichten-Ragout	265
		Frittaten-Würstchen mit Ragout	272
		— — mit Hachis	272

	Seite		Seite
Frittaten-Würstchen mit Hirn . . . . .	272	Geflügel mit Mayonnaise . . . . .	295
Rudel-Pastete . . . . .	273	Kalbscoteletten mit Mayonnaise . . . . .	294
Rudelpastetchen . . . . .	272	Kalbsnuß mit Aspice . . . . .	291
Rudelkrustaden . . . . .	273	— mit Zunge und Trüffeln . . . . .	291
Macaroni-Pastete . . . . .	273	— mit kalter Sauce und Aspice . . . . .	291
Macaroni-Pastetchen . . . . .	273	Kalbsfischlegel mit Sardellenauce . . . . .	292
Chineser-Pastetchen . . . . .	274	— mit Haring und Eiern . . . . .	292
Risolen . . . . .	274	Maltraitirter Schlegel . . . . .	292
Schinken-Wanneln . . . . .	265	Schöpfenschlegel auf portugiesische Art . . . . .	294
Würstchen von Butterteig (Canellons) . . . . .	274	Geräucherte Zunge . . . . .	250
Butterteig-Pastetchen . . . . .	275	Geräucherter Kalbsfischlegel . . . . .	250
Trüffel-Pastetchen . . . . .	277	— Kesselschlegel . . . . .	250
Pachis-Pastete . . . . .	277	Geräucherte Gänsebrüste . . . . .	250
Vögel im Neste . . . . .	275	Geräucherte Würste . . . . .	248
Krebspastete . . . . .	280	Schinken . . . . .	249
		Butterschnitten (Canapees) . . . . .	297
<b>Kalte.</b>		Butterschnitten mit Gänse-Brustfleisch . . . . .	297
Trüffel-Pastetchen . . . . .	277	— mit Zunge . . . . .	297
Trüffel-Pastete . . . . .	281	— mit Wildgeflügel . . . . .	297
Pastete mit Wildpretfarce . . . . .	279		
Pafenpastete . . . . .	280	<b>Warme und kalte für Fasttage.</b>	
Pafenkuchen, Gateau oder Käse . . . . .	282	Fische abgesotten mit kalten Saucen . . . . .	298
Russischer Kuchen . . . . .	283	— mit Aspice . . . . .	301
Marmorirter Kuchen . . . . .	283	— marinirt . . . . .	310
Gansleber-Kuchen . . . . .	282	Fisch-Schnitze gebraten . . . . .	308
Gesulzter Fleischkuchen . . . . .	283	— eingebröfelt . . . . .	309
— kleine . . . . .	284	Fisch-Kouladen . . . . .	310
Kleine Formen von gesulzter Farce . . . . .	284	Würstchen von Fischfarce . . . . .	311
Gesulzter Wildpretfarce . . . . .	284	Schnitzchen von Fischfarce . . . . .	311
Gesulzter Gansleber . . . . .	285	Papierkapseln und kleine Formen von . . . . .	
Gesulzter Galantine . . . . .	285	— Fischfarce . . . . .	312
Lammshulter als Galantine . . . . .	286	Fischragout in Muscheln . . . . .	312
Farcewürst mit Aspice . . . . .	286	Falsche Austern . . . . .	313
Schnepfenbrüste in gesulzter Farce . . . . .	290	Trüffelpastete für Fasttage . . . . .	280
Wildgeflügel in gesulzter Sauce . . . . .	290	Frische Sardellen gebraten . . . . .	316
Wildschweinfleisch mit kalter Sauce . . . . .	293	— gebacken . . . . .	316
Wildpret in kalter Sauce . . . . .	294	Sardinen mit Limonien und Butter . . . . .	316
Wildpret auf wälsche Art . . . . .	294	Haringe gebraten . . . . .	316
Wildgeflügel mit Aspice . . . . .	191	— kalt mit Butter . . . . .	317
Hausgeflügel mit Aspice . . . . .	290	Muscheln mit Sardellenfülle . . . . .	317
Hühnersalat . . . . .	295	Fischsalat . . . . .	317
Muscheln mit kalter Fülle . . . . .	296	Salatfische in Aspice . . . . .	318
Preßwürst . . . . .	287	Froschkeulen als Coteletten . . . . .	323
— . . . . .	248	Gefüllte Schnecken . . . . .	322
Farcirtter Schweinskopf . . . . .	287	Austern . . . . .	321
Gepöckelter Schweinskopf . . . . .	287	Austern-Ragout in Muscheln . . . . .	321
Wildschweinkopf . . . . .	293	Meerspinnen (Grancevoli) . . . . .	320
Gesulztes Schweinfleisch . . . . .	288	Hummer oder Meerkrebse warm . . . . .	319
Gesulzter Schweinskopf . . . . .	288	— kalt mit Sauce . . . . .	319
Ungarisches Rebhuhn . . . . .	289	— mit Mayonnaise . . . . .	320
Kopf und Füße von Hirschkalb mit . . . . .		Crevettes . . . . .	320
Aspice und Sauce . . . . .	290	Krebse . . . . .	319
Auerhahn mit kalter Sauce . . . . .	293	Krebsfleisch in Muscheln . . . . .	321
Geflügel mit kalter Sauce . . . . .	296	Krebschahis in Schalen . . . . .	154

Krebskapseln	266
Krebs-Pastetchen	266
Krebs-Würstchen	266
Krebs-Wanneln, gefüllte	424
Krebsbecher	267
Krebs-Meridon	267
Krebswürstchen in Frittaten	154
— eingebroßelt	98
Krebsstrudel	154
Krebsreis mit Fastenragout	154
Eierfaden mit Krebsragout	326
— mit Caviar	326
— mit Fastenhachs	326
Omelette	326
Gesezte Eier mit Sardellen	327
Geschnittene Eier mit Krebsfleisch	327
Gestürzte Eierspeise	327
Eier in Ragout	329
Eier im Schlafrode	329
Holländische Eierspeise	329
Gebadene Würstchen	330
Wirthschafts-Eier	330
Gefüllte Eier mit Sardellen	328
— — mit Ragout	328
— — in Butterteig	329
— — mit Krebsfleisch	329
Gefüllte Eier, gebaden	328
Eierspeise in Muscheln	330
Kalte gefüllte Eier	155
Weismeridon mit Fastenragout	368
Rahm-Pudding mit Käse	271
Käse-Kapseln (Fondus)	270
Semmelpastetchen mit Fischragout	262
Brotkrusten mit Krebragout	263
Erdäpfel-Krapfeln mit Käse	264
Erdäpfel-Krapfeln eingebroßelt	264
Erdäpfel-Bögen	149
Erdäpfel-Strudel	149
Erdäpfel-Krapfeln mit Germ	264
Erdäpfel-Kapseln mit Häring	312
Erdäpfel mit Butter	147
Trüffel in der Montur	146
Gefüllte Trüffel	146
Gefüllte Champignons	146
Gebadener Karfiol	137
Gebadene Schwarzwurzel	137
Spargel	136
Butterschnitten mit Sardellen	297
— — mit Häring	297
— — mit Lachs	298
Sardellenbutter mit Rettig	296
Butter mit Caviar und Limonien	297

## Rindfleisch, Garnirungen und Saucen.

### Rindfleisch.

Gesottenes Rindfleisch	171
Rindfleisch auf französische Art	171
— mit Wurzelreis	187
Saffbraten	172
Gedünstetes Fleisch mit Macaroni	173
Stufato	173
Gedämpftes Fleisch	172
Knoblauchfleisch	173
Englisches Rindfleisch	175
Roastbeef	175
Englische Rindschnitten	176
Englischer Braten	176
Gespickter Lendenbraten	174
Marinirter Lendenbraten	174
Husarenbraten	174
Fleisch mit Paradiesäpfeln	173
Beefsteaks	176
Schwäbisches Fleisch	173
Lungenbratenschnitze	177
Roßbraten	173
Gulyashus (Gulaschfleisch)	175
Pörfelt	175
Jägerfleisch	177
Gedünstetes Fleisch mit Rahmsauce	180
Fleisch mit Rahm und Erdäpfeln	183
Gedämpftes Fleisch mit Weinsauce	181
Boeuf à la mode	182
Fleisch im Schlafrode	188

### Garnirungen.

Artischocken gebraten	137
— gedünstet	135
— gebaden	137
— gefüllt	143
Bohnenschoten gedünstet	131
— abgeschmalzen	136
Bufbohnen	134
Broccoli abgeschmalzen	136
Cardonen gedünstet	134
— als Püree	145
Erbsen gedünstet	131
— abgeschmalzen	136
— als Püree	144
Pflückerbsen	131
Erbsenschoten	131
Erdartischocken gedünstet	134
— als falsche Fondi	135
Gelbe Rüben (Möhren)	133
— ohne Stauben	135

	Seite		Seite
Gelbe Rüben als Püree . . . . .	145	Hülsenfrüchte als Püree . . . . .	144
Gurken gedünstet . . . . .	134	Schwämme gedünstet . . . . .	145
— gefüllt . . . . .	143	— gefüllt . . . . .	146
Karfiol (Blument Kohl) abgeschmalzen . . . . .	136	— gebraten . . . . .	146
— gebacken . . . . .	137	— als Püree . . . . .	145
Kohl eingebrannt . . . . .	128	Erdäpfel abgeschmalzen . . . . .	147
— gedünstet . . . . .	134	— mit Petersilie . . . . .	147
— als Würstchen . . . . .	131	— à la maître d' hôtel . . . . .	148
— mit Käsefülle . . . . .	140	— gebacken . . . . .	148
— gefüllt mit Fleisch . . . . .	140	— geröstet . . . . .	148
Braun- oder Blau-Kohl . . . . .	131	— zerdrückt als Schmar . . . . .	148
Sprosskohl mit Butter sauce . . . . .	130	— Schmar mit Schinken . . . . .	149
— ohne Stauben gedünstet . . . . .	135	— Püree . . . . .	144
Kastanien gedünstet . . . . .	135	— — kaltes . . . . .	144
Kohlrabi gedünstet . . . . .	133	— — in kleinen Formen . . . . .	149
— ohne Stauben . . . . .	135	— Ripfel und Laibchen . . . . .	149
— gefüllt . . . . .	143	— Laibchen im Neze . . . . .	149
Kraut eingebrannt . . . . .	128	— Strudel . . . . .	149
— gedünstet . . . . .	132	— Krappeln . . . . .	149
— ohne Stauben . . . . .	134	— — . . . . .	264
— braungedünstet . . . . .	132	— Pudding . . . . .	150
— gestürzt . . . . .	141	— Knödel . . . . .	150
— Würstchen . . . . .	141	— Nidel . . . . .	150
— Laibchen im Neze . . . . .	141	— Nocken . . . . .	150
— neugesäuert . . . . .	132	— — . . . . .	337
Rothes Kraut . . . . .	132	— Bögen . . . . .	149
Sauerkraut gedünstet . . . . .	132	Reis gedünstet . . . . .	150
— braungedünstet . . . . .	132	— mit Champignons . . . . .	150
Melonzani gedünstet . . . . .	135	— Wanneln mit Käse . . . . .	150
Rüben gedünstet . . . . .	133	— mit Krebsbutter . . . . .	150
— birnenförmig . . . . .	135	— mit Schinken . . . . .	150
— becherförmig . . . . .	135	Wasserspazeh . . . . .	152
— gemischte . . . . .	133	Nockerl geröstet . . . . .	152
Rothe Rüben gedünstet . . . . .	133	— mit Eiern und Rahm . . . . .	152
Salat abgeschmalzen . . . . .	136	Erbsennockerl mit Petersilie . . . . .	152
— gedünstet . . . . .	131	Nocken von saurem Rahm . . . . .	153
— ohne Stauben . . . . .	134	Rahm-Pudding (falsche Polenta) . . . . .	153
— gefüllt als Würstchen . . . . .	140	Polenta . . . . .	153
Sauerampfer als Püree . . . . .	145	Macaroni mit Käse . . . . .	151
Schalotten und kleine weiße Zwiebeln . . . . .	136	— mit Petersilie . . . . .	151
Zwiebelringe . . . . .	136	— mit Schinken . . . . .	152
Schwarzwurzel in Butter sauce . . . . .	130	Nudeln mit Bröfeln . . . . .	151
— gebacken . . . . .	137	— mit Petersilie . . . . .	151
Spargel-Erbsen . . . . .	131	— mit Käse und Fleisch . . . . .	331
Spinat eingebrannt . . . . .	128	Zweckerl mit Schinken . . . . .	151
— Würstchen . . . . .	140	Torhonya . . . . .	152
Zuchetti gedünstet . . . . .	134	Mehlnödel (böhmische) . . . . .	335
— gefüllt . . . . .	143	Semmelknödel abgeschmalzen . . . . .	153
— gebraten . . . . .	137	— geröstet . . . . .	154
Zwiebel gefüllt . . . . .	144	Griestknödel . . . . .	335
— als Püree . . . . .	145	— mit Erdäpfeln . . . . .	336
Gemüse „auf Gärtnerin Art“ (à la jardinière) . . . . .	137	Eingerührtes . . . . .	325
— als kleine Chartreuses . . . . .	138	Geschnittene Eier . . . . .	327
Hülsenfrüchte eingebrannt . . . . .	147	Dachsenaugen . . . . .	39
		Eier im Schlafroste . . . . .	329

	Seite		Seite
Gebackene Würstchen . . . . .	330	Sardellen-Sauce . . . . .	126
Gefüllte Eier . . . . .	135	Häring-Sauce . . . . .	126
Krebswürstchen . . . . .	154	Senf-Sauce mit Limonien-Saft . . . . .	124
Buttertrapseln . . . . .	154	— mit Kräutern . . . . .	125
Halbmonde von Buttermilch . . . . .	154	Kremsier und französischer Senf . . . . .	124
Geröstete Semmelschnitten mit Wein- mark . . . . .	156	Essig-Gurken . . . . .	126
Geröstete Semmelschnitten mit Hirn . . . . .	156	Salz-Gurken . . . . .	126
		Frische Gurken . . . . .	162
		Rothe Rüben . . . . .	160
		Bohnsenschoten in Essig . . . . .	127
		Spargel in Essig . . . . .	127
		Melirte eingemachte Gemüse (Mixed- Pickles) . . . . .	127
		Cremoneser Senffrüchte . . . . .	127
		Preisselbeeren . . . . .	127
<b>Warme Saucen.</b>			
Knoblauch-Sauce . . . . .	108		
Zwiebel-Sauce . . . . .	108		
Schalotten-Sauce . . . . .	109		
Robert-Sauce . . . . .	109		
Pfeffer-Sauce . . . . .	109		
Spanische Sauce . . . . .	108		
Braune Wurzel-Sauce . . . . .	109		
Kapern-Sauce . . . . .	110		
Salmi-Sauce . . . . .	110		
Milz-Sauce . . . . .	111		
Oliven-Sauce . . . . .	111		
Sardellen-Sauce . . . . .	115		
Gurken-Sauce . . . . .	111		
Kräuter-Sauce . . . . .	113		
Sauerampfer-Sauce . . . . .	112		
Dill-Sauce . . . . .	112		
Schnittlauch-Sauce . . . . .	112		
Schwamm-Sauce . . . . .	113		
Erdäpfel-Sauce . . . . .	111		
Bohnen-Sauce . . . . .	111		
Rahm-Sauce . . . . .	117		
Limonien-Sauce . . . . .	117		
Möhren- oder gelbe Rüben-Sauce . . . . .	118		
Paradiesäpfel-Sauce . . . . .	118		
Preisselbeer-Sauce . . . . .	119		
Polnische Sauce . . . . .	119		
Semmel-Kren (Meerrettig-Sauce) . . . . .	120		
Knoblauch-Kren . . . . .	120		
Sardellen-Kren . . . . .	120		
<b>Kalte Saucen.</b>			
Essig-Kren . . . . .	120		
Apfel-Kren . . . . .	121		
Pomeranzen-Kren . . . . .	121		
Eier-Kren . . . . .	121		
Eier-Sauce mit Schnittlauch . . . . .	122		
— mit Sardellen . . . . .	122		
— mit Wildpret . . . . .	123		
Kräuter-Sauce . . . . .	123		
Kapern-Sauce . . . . .	124		
Erdäpfel-Sauce . . . . .	121		
Bohnen-Sauce . . . . .	121		
Mehlfärbige Sauce . . . . .	121		
		Sardellen-Sauce . . . . .	126
		Häring-Sauce . . . . .	126
		Senf-Sauce mit Limonien-Saft . . . . .	124
		— mit Kräutern . . . . .	125
		Kremsier und französischer Senf . . . . .	124
		Essig-Gurken . . . . .	126
		Salz-Gurken . . . . .	126
		Frische Gurken . . . . .	162
		Rothe Rüben . . . . .	160
		Bohnsenschoten in Essig . . . . .	127
		Spargel in Essig . . . . .	127
		Melirte eingemachte Gemüse (Mixed- Pickles) . . . . .	127
		Cremoneser Senffrüchte . . . . .	127
		Preisselbeeren . . . . .	127
<b>Gemüse und Belege für Fleisch- und Fasttage.</b>			
<b>Gemüse.</b>			
		Artischocken abgeschmalzen . . . . .	136
		— gedünstet . . . . .	135
		— gefüllt . . . . .	143
		— — gebaden . . . . .	137
		Bohnsenschoten abgeschmalzen . . . . .	136
		— gedünstet . . . . .	131
		— in Buttersauce . . . . .	130
		Bocksbart eingebrannt . . . . .	128
		— in Buttersauce . . . . .	130
		Broccoli abgeschmalzen . . . . .	136
		— in Buttersauce . . . . .	130
		Cardonen gedünstet . . . . .	134
		Endivie (Winterj Salat) . . . . .	128
		Erbfen grüne abgeschmalzen . . . . .	136
		— gedünstet . . . . .	131
		— in Buttersauce . . . . .	130
		Erbfenschoten gedünstet . . . . .	131
		— in Buttersauce . . . . .	130
		Erdartischocken gedünstet . . . . .	134
		— ohne Stauben als Fondi . . . . .	138
		Gurken eingebrannt . . . . .	129
		— gedünstet . . . . .	134
		— gefüllt . . . . .	143
		Hopfenprossen gedünstet . . . . .	131
		Karfiol abgeschmalzen . . . . .	136
		— in Buttersauce . . . . .	129
		— farcirt . . . . .	142
		— gebaden . . . . .	137
		Rohl eingebrannt . . . . .	128
		— gedünstet . . . . .	131
		— — . . . . .	134
		— gefüllt . . . . .	140
		— als Strudel . . . . .	140

	Seite		Seite
Rohl gestürzt . . . . .	140	Zuchetti gefüllt . . . . .	143
— gefüllte Würstchen . . . . .	140	Zwiebeln gefüllt . . . . .	144
— blauer . . . . .	131	Gemischte Gemüse . . . . .	137
— Sprossen gedünstet ohne Stauben . . . . .	135	— à la jardinière . . . . .	138
— in Butter sauce . . . . .	130	— als Macedoine . . . . .	138
Rohrabi eingebrannt . . . . .	129	— als Chartreuse . . . . .	138
— gedünstet . . . . .	133	— farcirt als Melone . . . . .	143
— — ohne Stauben . . . . .	135	Hülsenfrüchte abgeschmalzen . . . . .	147
— gefüllt . . . . .	143	— eingebrannt . . . . .	147
Kraut eingebrannt . . . . .	128	Schwämme gedünstet . . . . .	145
— gedünstet . . . . .	132	— gebraten . . . . .	146
— ohne Stauben . . . . .	134	— gefüllt . . . . .	146
— braungegünstet . . . . .	132	Erdäpfel abgeschmalzen . . . . .	147
— gefüllt . . . . .	141	— eingebrannt . . . . .	148
— als Würstchen . . . . .	141	— geröstet (als Schmarz) . . . . .	148
— gestürzt . . . . .	141	— mit Rahm und Sardellen . . . . .	148
— als Laibchen . . . . .	141	— mit Rahm und Selschfleisch . . . . .	148
— mit Rahm und Bröseln . . . . .	141	Püree von Cardonen . . . . .	145
— neugefäuert . . . . .	132	— — Erbsen . . . . .	144
— rothes . . . . .	132	— — dünnen Erbsen . . . . .	144
— saures eingebrannt . . . . .	128	— — Bohnen . . . . .	145
— — weiß gedünstet . . . . .	132	— — Linsen . . . . .	145
— — braun gedünstet . . . . .	132	— — Möhren . . . . .	145
— — gestürzt mit Wildpret . . . . .	142	— — Sauerampfer . . . . .	145
— — mit Fischfarce . . . . .	142	— — Erdäpfeln . . . . .	144
— — mit Roggen . . . . .	142	— — Schwämmen . . . . .	145
— — als Laibchen . . . . .	142	— — Zwiebeln . . . . .	145
Möhren gedünstet . . . . .	133		
— ohne Stauben . . . . .	135	<b>Belege.</b>	
Portulack . . . . .	128	Rindsroulade . . . . .	184
Rüben ohne Stauben gedünstet . . . . .	135	Rostbraten gebacken . . . . .	184
— eingebrannt . . . . .	129	Farceschnitzchen . . . . .	186
— gedünstet . . . . .	133	Hachiscoteletten . . . . .	186
— mit Schöpfenfleisch . . . . .	133	— — — — —	241
— braun gedünstet . . . . .	133	Bratenreste . . . . .	188
— gemischte . . . . .	133	Kalbscoteletten gedünstet . . . . .	227
— gefäuerte . . . . .	129	— — eingebröstelt . . . . .	226
— saure eingebrannt . . . . .	129	Kalbschnitzchen . . . . .	225
Rothe Rüben gedünstet . . . . .	133	Brustknorpel . . . . .	225
Salat abgeschmalzen . . . . .	136	Kalbfleisch gebacken . . . . .	224
— eingebrannt . . . . .	128	Kalbs-Roulade . . . . .	234
— gedünstet . . . . .	131	Kälberne Bögerl . . . . .	234
— — ohne Stauben . . . . .	134	Gehackte Schnitzchen . . . . .	233
— in Butter sauce . . . . .	130	Gefüllte Wamme . . . . .	190
— gefüllt . . . . .	140	Farce-Coteletten . . . . .	232
Sauerampfer . . . . .	145	Lammscoteletten . . . . .	227
Schwarzwurzel in Butter sauce . . . . .	130	— — im Schlafrock . . . . .	234
— — gebacken . . . . .	137	— — gefüllt und gebacken . . . . .	233
Spargel abgeschmalzen . . . . .	136	— — Roulade . . . . .	235
— in Butter sauce . . . . .	130	Lammfleisch gebacken . . . . .	225
— als Pflückerbsen . . . . .	130	Schöpfen-Coteletten . . . . .	228
Spinat eingebrannt . . . . .	128	Schnitzchen von Kaninchen . . . . .	230
— Würstchen . . . . .	140	Junges Schweinsfleisch . . . . .	212
Zuchetti (Kürbisse) gedünstet . . . . .	134	Kleine Schweins-Coteletten . . . . .	229
— — gebraten . . . . .	137		

	Seite		Seite
Schnitzchen von Geflügelbrüsten	230	Fisch-Kouladen	310
Schnitzchen von Wildpret	231	Würstchen von Fischfarce	311
— farcirt	237	Farce-Schnitzchen	311
Wildschweinfleisch	205	Hechtwürste	311
Gebackene Würstchen von Hachis	242	Fischleber	313
— von Geflügelfleisch	241	Pafesen mit Fischfülle	262
— von Leber	242	Geräucherte Fische	314
— von Lunge	242	Sardellen gebacken	316
— von Ragout	242	Salzhäringe gebraten	316
— von Kalbsbrieff	242	— gebacken	317
Rehwürstchen	245	Schnecken farcirt	322
Fleischringe	241	Schildkröten als Gehäcke	323
Bratwürste	246	Froschkeulen gebacken	323
Würstchen ohne Darm	246	— als Coteletten	323
Saucischnen	246	Eier und Schmalz	325
Mugsburger Würste	247	Eingerührtes	325
Leberwürste	247	Eierfuchen	326
Blutwürste	247	Gestürzte Eier	327
Frittativürstchen mit Hachis	272	Dösjenaugen	39
— mit Hirn	272	Wirthschaftseier	330
Kalbshirn gebacken	255	Gefüllte Eier gebacken	328
Pafesen	262	Gebackene Würstchen	330
Milzknitten	156	Semmelknitten (Arme Ritter)	262
Rückenmark gebacken	255		
Kalbsbrieff gebacken	262		
— gespiet	261		
Kalbsgekröse (Penschel) gebacken	256		
Kuttelflecke mit Bröseln	257		
Kuhtenter gebacken	261		
Herz gespiet	257		
Leber geröstet	258		
— gebacken	260		
— gespiet	259		
Lamm- und Kalbsfüße gebacken	254		
— gefüllt	255		
Frische Dösjenzunge	251		
Pöckelzunge	250		
Gepöckeltes Schweinfleisch	249		
Geräucherte Zungen	250		
Geräuchertes Rindfleisch	249		
— Hammfleisch	250		
— Schweinfleisch	249		
Schafbraten	249		
Kaiserkfleisch	249		
Schinken	249		
Gänsebrüste	250		
Selchwürstchen	248		
Cervelatwürste	248		
Rothwürste	248		
Schwartenwürste	248		
Geräucherte Bratwürste	248		
Preßwürste	287		
— geräucherte	248		
Fische gebacken	309		
Fisch-Schnitzchen	308		
		<b>Einschießspeisen vor dem Braten.</b>	
		<b>Fleisch mit Saucen.</b>	
		Hühner mit Rahmsauce	214
		— mit Paprika	213
		— eingemacht	214
		— fritassirt	217
		— mit Kräutersauce	216
		— mit Beiramfsauce	216
		— mit Ragoutsauce	216
		— mit Paradiesauce und Reis	118
		— — — — —	209
		— gedünstet	211
		— mit Paprika und Reis	210
		— mit Krebsauce	216
		— mit Champignonsauce	113
		— mit legirter Trüffelsauce	114
		— auf Wildpretart	220
		— in brauner Sauce	220
		Schnitzchen von Hühnern mit Trüffeln	230
		— — — mit Krebsbutter	230
		Kapaun gespiet in brauner Sauce	220
		— als Wildgeflügel	196
		— mit Dottersauce	221
		— mit Austersauce	196
		— mit Muschelsauce	217
		— mit falscher Muschelsauce	217
		— mit Cinnamsauce und Karfiol	214
		— mit Champignons	217

	Seite		Seite
Kapaun mit Trüffelauce	219	Schnitz von Wildschwein mit Robert-	
— — —	211	Sauce	232
— mit legitirter Trüffel-Sauce		Falsches Schwarzwild	205
(au suprême)	114	Schnitzeln von Reh und Hasen mit	
— mit legitirter Kräutersauce	118	Ragout	231
— gedünstet mit Ragout (wie		— — mit Püree	231
Hühner)	211	— — mit Trüffelsauce	231
Gänse gedämpft mit Einmachsauce	215	— — mit Fleischnüree und	
— als Wildgänse	202	Trüffeln	231
Bratenreste mit Sauce	218	— — mit Paradiesauce	
Enten gedünstet mit Linsen-Püree	210	und Macaroni	231
— als Wildenten	198	Schöpfenfleisch braungebünstet	220
— — —	202	— mit Sauce und Gar-	
— braungebünstet	220	nirung	218
— mit Blutsauce	222	— mit Kapernsauce	219
Tauben braungebünstet	220	— mit Sardellen	209
— mit Champignons	220	— mit Paradiesauce	209
— mit Wachholdersauce	221	Schöpfen-Coteletten mit Sauce	228
— mit Blutsauce	222	— mit Paradiesauce	229
— mit Lebersauce	224	Nelson-Coteletten	229
— als Wildtauben	197	Lammfleisch eingemacht	214
— als Krebschülle	217	— mit grüner Sauce	215
Wildgefögel gedämpft	207	— mit Champignons	215
— mit brauner Sauce	221	— fritassirt	217
— — —	202	— braungebünstet	220
— mit Linsen	207	— in Blutsauce	222
— mit Salmi	222	— mit Rahmsauce	208
— in Blutsauce	222	Lammcoteletten	227
Wild-Enten und Gänse	202	— mit Ragout oder Farce	234
Haselhühner mit Limonienauce	217	— als Koulade mit Sauce	235
Vögel in Lebersauce	223	Kalbfleisch eingemacht	214
Bratenreste mit Sauce	218	— fritassirt	217
Schnitzeln von Geflügelbrüsten	230	— gespickt und gedünstet	208
Wildpret mit süßer Sauce	206	— mit Paradiesauce und	
— mit Kruste	206	Reis	209
— mit Trüffelchachis	204	— gespickt mit Rahmsauce	208
— gedünstet	204	— — —	214
— — —	206	— mit Sauce	218
— mit brauner Sauce	221	— braungebünstet	219
— mit Wildpret sauce	109	— mit Muscheln,	
— mit Salmisauce	110	Austern oder Oliven	219
— — —	223	Gefüllte Brust mit Sauce	216
— mit Pfeffer sauce	109	Farcirte Brust mit Sauce	236
— mit Lebersauce	223	Kalbschnitzel gespickt m. brauner Sauce	225
— mit Champignons	206	— weiß gebünstet mit Sauce	225
— mit Blutsauce	222	— mit Weinsauce	226
— mit Trüffelsauce	207	— mit Limonienauce	226
— — —	203	— mit Rahm und Paprika	226
— (a la saint Marsan)	114	Kalbscoteletten mit Ragout	227
Wildschweinfleisch mit süßer Sauce	205	— mit Muschelsauce	227
— mit Kruste	205	— mit Kräutern	227
— mit Wildpret sauce	204	— mit legitirter Kräuter-	
Schnitz von Wildschwein mit Pfeffer-		Sauce	227
Sauce	232	— mit Wurjeln	227
		— mit Trüffeln	227

	Seite
Kalbscoteletten mit Sardellen	227
— in Papilloten	233
— in Farce	233
Kalbsroulade mit Sauce	234
Gansleber mit Trüffeln	259
— mit Kräutern	259
— gespickt mit Rahm	259
Kalbsleber im Neze	260
Brieff gebünfter	261
— mit Champignonsauce	261
— mit Paradiesauce und Reis	261
— gespickt mit Ragout	261
— mit Krebsbutter	262
— eingemacht	261
— fritassirt	261

### Farcirtes und Ragout.

Hühner in Farce	237
Warme Galantine mit Sauce	238
Gefüllte Fleischfuchen mit Sauce	238
Kleine Fleischfuchen mit Sauce	239
Fleischreif mit Sauce	239
Hashee (Hachis) garnirt	242
Ragout garnirt	243
— in Krusten und Pastete	243
— in Fleischreif	239
— in Fleischfuchen	238
— in Muscheln	245
Kalbskopf als Ragout	253
Kalbsohren mit Ragout	253

### Pasteten u. dgl.

Schinken-Pastetchen	265
Schichten-Ragout	265
Krebspastetchen	266
Krebs-Meridon	268
— in Butterteig	268
Reispastetchen	268
Gefüllter gestürzter Reis	269
Gestürzter Reis mit Schweinefleisch	270
Pilaw mit Geflügel	270
Rahmpudding mit Leber	271
Klraum-Pastete	271
Nudel-Pastete	273
Macaroni-Pastetchen	273
— Pasteten	273
Vögel im Neste	275
Trüffel-Pastetchen	277
Große Pasteten	277—281
Wildpret in Semmelkruste	263

## Braten und Salat.

### Braten.

Kalbsbraten	188
Nierenbraten ausgelöst	189
Kalbsbrust gefüllt	188
— ausgelöst	189
— glasirt	208
Kalbs-Rücken gespickt	189
Kalbs-Schlegel	189
—	208
Kalbs-Ruß	208
Schöpfen-Schlegel	190
—	208
Schöpfen-Rücken	191
Schöpfen-Schulter	191
Lamm-Schlegel	192
Lamm-Rücken	192
Lamm-Vorderviertel	193
Lamm-Schulter (wie Schlegel)	193
Lamm-Brust gefüllt	193
Schweins-Schlegel	193
Schweins-Rücken	193
Jungfernbraten im Neze	194
Milchferkel (Spanferkel)	194
Indian (Truthahn)	195
Kapaun und Poulard	195
—	210
Hühner	196
—	210
Tauben	197
Hausenten	197
—	210
Gänse	198
—	210
Wildenten	202
—	207
Wildgänse	202
—	207
Wildtauben	202
Rebhühner	200
—	207
Faselhühner	200
—	207
Schneehühner	200
Schnepfen	199
—	207
Krammetsvögel	199
Rohrhühner	202
Wachteln	198
Fasan	200
—	207
Birkhühner	201
—	207

	Seite
Auerhahn	200
—	207
Schildhahn	207
—	207
Hasen-Rücken	202
Reh-Rücken	203
Reh-Kuß	207
Reh-Schlegel	203
Reh-Filet	202
—	206
Hirsch-Filet	203
Hirsch-Rücken	203
Hirsch-Ziemer	206
Hirsch-Schlegel	204
Hirsch-Schulter	204
Gemsen-Schlegel	204
Gemsen-Rücken	204
Wildschweins-Schlegel	204
Falsches Wildpret	180
—	205
Lungenbraten	174
— mit Rahm	179
— mit Bröseln	183
— gerollt	185
Mostbraten	174
Englischer Braten	176
Faree-Wurst	186
Falscher Hasenrücken	186
<b>Saurer Salat.</b>	
Speck-Salat	160
Kraut-Salat	160
Linsen-Salat	161
Bohnen-Salat	161
Bohnenschoten-Salat	161
Erdäpfel-Salat	160
Sellerie Salat	160
Kohlrabi-Salat	161
Artischocken-Salat	162
Karfiol-Salat	161
Spargel-Salat	161
Von Zuchetti	162
Gurken-Salat	162
Kohl-Salat	161
Kopf-Salat	162
Feld-Salat	162
Endivien-Salat	162
Kresse-Salat	162
Gemischter Salat	163
Wälscher Salat	163
Gesulzter Salat	163
— in kleinen Formen	164

	Seite
<b>Süßer Salat. Compote.</b>	
Von Pomeranzen	165
Von getrockneten Früchten	165
Von gedünstetem Obste	166
Von Kastanien	169
Von Dunstobst	169
Gemischtes Compote	169
Gesulztes Compote	169
Triett von Wein	170
— von Himbeeren	171
— von Erdbeeren	171

### Fische und andere Fasten-Speisen.

<b>Fische.</b>	
Fische blaugefotten	298
— abgefotten und garnirt	300
— mit Limoniensaft	300
— mit Kren	300
— abgeschmalzen	300
— kalt mit Aspice	302
— mit Mayonnaise	302
Meerfische abgefotten	300
Fische warm mit Krensaucce	303
— mit Austernsaucce	303
— mit Rahmsaucce	303
— mit Sardellen und Rahm	304
— mit Paprika	304
— in schwarzer böhmischer Saucce	304
— in Blutsaucce	305
— in brauner Saucce	305
— gebraten	307
Meerfische gebraten	308
Frische Sardellen gebraten	316
Fisch-Schnitz mit Limoniensaft	308
— mit Wein	308
— mit Krebsbutter	308
— mit Rahm und Kapern	308
— mit Paprika	308
— gespickt mit Trüffeln	309
— mit Trüffel-Saucce	309
— mit Pfeffer-Saucce	309
— mit Ragout	309
— kalt mit Mayonnaise	309
— eingebrösel	309
Gebackene Fische	309
— Meerfische	310
— Sardellen	316
Fischblanquetten mit Fricassée	303
Fisch-Gulasch	304
Fisch-Mouladen	310

	Seite		Seite
Schnitzchen von Fischfarce . . . . .	311	Gedünstete Schwämme . . . . .	145
Judenbraten . . . . .	311	Gefüllte Schwämme . . . . .	146
Kalbfisch abgefottet . . . . .	313	Kleine Spinatwürstchen . . . . .	140
— gebraten . . . . .	314	Gemüse à la jardinière . . . . .	138
— mit Limoniensaft . . . . .	314	Kartfiol . . . . .	136
— mit Sauce . . . . .	314	Erbsen . . . . .	133
Briden gebraten . . . . .	314	— . . . . .	136
— mit Sauce . . . . .	314	Pflückerbsen . . . . .	131
Stöckfisch abgeschmalzen . . . . .	315	Bohnenshoten . . . . .	131
— mit Sardellen . . . . .	315	— . . . . .	136
— gekraten . . . . .	315	Sprossentohl . . . . .	130
— gebaden . . . . .	316	Artischocken . . . . .	135
		— . . . . .	136
		— . . . . .	144
<b>Garnirungen zu Fischen.</b>		Falsche Fondi . . . . .	135
Hartgefottene Eier . . . . .	155	Schwarzwurzel gebaden . . . . .	137
Ochsenaugen . . . . .	38	Kleine Erdäpfel auf englische Art . . . . .	147
Gefürzte Eier . . . . .	327	— — geröstet . . . . .	148
Geschnittene Eier . . . . .	327		
Gebackene Würstchen . . . . .	330	<b>Warme Saucen zu Fischen.</b>	
— von Eiern . . . . .	311	Butter-Sauce à la maître d'hôtel . . . . .	113
Eierpeise in Muscheln . . . . .	330	Petersilien-Sauce . . . . .	112
Gefüllte Eier . . . . .	328	Krebs-Sauce . . . . .	115
Kalte gefüllte Eier . . . . .	155	Magout-Saucen . . . . .	115
Semmelstücken mit Fischfarce . . . . .	157	Kräuter-Sauce . . . . .	112
Brotkrusten mit Krebsragout . . . . .	263	Legirte Kräuter-Sauce . . . . .	113
Semmelkastetchen mit Magout . . . . .	99	Schwamm-Sauce . . . . .	113
— . . . . .	262	Champignons-Sauce . . . . .	113
Polenta . . . . .	153	Sauce velouté . . . . .	114
Macaroni mit Sardellen . . . . .	152	Krüffel-Sauce . . . . .	114
Erdäpfel-Krapfeln . . . . .	149	— legirte (au suprême) . . . . .	114
Reis-Manneln . . . . .	150	Kren-Sauce . . . . .	119
Fastenragout . . . . .	156	Rahm-Sauce . . . . .	117
Fischragout in Muscheln . . . . .	312	Sardellen-Sauce . . . . .	115
Austernragout in Muscheln . . . . .	321	Pfeffer-Sauce . . . . .	109
Falsche Austern . . . . .	313	Robert-Sauce . . . . .	109
Muscheln mit Sardellenfülle . . . . .	317	Muschel-Sauce . . . . .	116
Krebsfleisch in Muscheln . . . . .	321	Austern-Sauce . . . . .	115
— kalt . . . . .	321	Holländer-Sauce . . . . .	116
Krebshachis in Laibschalen . . . . .	154	Französische Sauce . . . . .	117
Krebsstrudel . . . . .	154	Fritassée-Sauce . . . . .	117
Krebsbecher . . . . .	267	Limorien-Sauce . . . . .	117
Krebswürstchen . . . . .	154	Dotter-Sauce . . . . .	116
— . . . . .	266		
Krebsschweifchen . . . . .	155	<b>Kalte Saucen zu Fischen.</b>	
Kleine Krebse (Crevettes) . . . . .	320	Eier-Sauce . . . . .	122
Krebse . . . . .	319	Fricassée . . . . .	122
Fischleber . . . . .	313	Mayonnaise . . . . .	122
Gebackene Froschscheulen . . . . .	323	Grüne Butter-Sauce (Bours de	
Häringe und Sardellen . . . . .	159	Montpellier) . . . . .	123
Sardinen . . . . .	316	Kräuter-Sauce . . . . .	123
Austern . . . . .	321	Senf-Sauce . . . . .	125
Geräucherter Lachs . . . . .	160	Kapern-Sauce . . . . .	124
Aspic . . . . .	157	Sardellen-Sauce . . . . .	126
Petersilie, kleine Gurken, Limonien . . . . .	159		

	Seite		Seite
Häring-Sauce . . . . .	126	Eier im Schlafrock . . . . .	329
Caviar-Sauce . . . . .	126	Holländische Eierpeise . . . . .	329
<b>Andere Faistenthiere.</b>			
Krebse . . . . .	319	Gebackene Würstchen . . . . .	330
Hummer oder Meerkrebse warm . . . . .	319	Wirthschafts-Eier . . . . .	330
— mit kalter Sauce . . . . .	319	Gefüllte Eier gebacken . . . . .	328
— mit Mayonnaise . . . . .	320	— mit Sardellen . . . . .	328
Crevettes . . . . .	320	— mit Ragout . . . . .	328
Meerispinnen (Grancevoli) . . . . .	320	— in Buttermilch . . . . .	329
Mustern roh mit Limonien . . . . .	321	— mit Krebsbutter . . . . .	329
— gebraten . . . . .	321	Eierpeise in Muscheln . . . . .	330
— ausgelöst . . . . .	321	— mit Lachs und Trüffeln . . . . .	330
Schnecken im Gehäuse . . . . .	322	— mit Häring . . . . .	330
— gefüllt . . . . .	322	<b>Mehlspeisen und Backwerk.</b>	
— mit Del und Knoblauch . . . . .	322	<b>Ungezuckerte Mehlspeisen.</b>	
— als Gehäcke . . . . .	322	Haiden-Sterz . . . . .	338
— mit Essig und Del . . . . .	322	Türken-Sterz . . . . .	338
Schildkröten als Eingemachtes . . . . .	322	Abgeschmalzene Nudeln . . . . .	331
— als Ragout . . . . .	322	Galuschka . . . . .	331
— mit Weinsauce . . . . .	322	Nudeln mit Käse und Fleisch . . . . .	331
— als Gehäcke . . . . .	323	Hackelberger Nudeln . . . . .	332
— in Blutsauce . . . . .	323	Zweckeln . . . . .	332
Froschkulen heißabgekottet . . . . .	323	Nudelscheiben . . . . .	332
— in Buttersauce . . . . .	323	Macaroni mit Fleisch . . . . .	332
— fricaffirt . . . . .	323	Schinkensteckeln . . . . .	332
— als Ragout . . . . .	323	Kärntner-Nudeln mit Topfenfülle . . . . .	334
— gebacken . . . . .	323	Specknudeln . . . . .	334
— als Coteletten . . . . .	323	Haiden-Nudeln mit Topfenfülle . . . . .	333
— mit Sauce u. Erdäpfeln . . . . .	324	Abgeschmalzener Haidenbrein . . . . .	333
Rohrhuhn mit Bröseln . . . . .	324	Speckbrein . . . . .	333
— mit Sardellen gespickt . . . . .	324	Topfen-Knödel . . . . .	335
— mit brauner Sauce . . . . .	324	Gries-Knödel . . . . .	335
Wildente in brauner Sauce . . . . .	324	Gries-Knödel mit Erdäpfeln . . . . .	336
Fischreiser mit brauner Sauce . . . . .	324	Geröstete Griesnocken (Holzknecht- nocken) . . . . .	336
Fischotter und Biber . . . . .	324	Erdäpfel-Knödeln . . . . .	336
<b>Eierspeisen.</b>			
Eier und Schmalz . . . . .	325	— Nudeln . . . . .	336
Eingerührtes m. Krebsbutter u. Spargel . . . . .	325	— Nocken mit Rammeln . . . . .	337
Eingerührtes mit Sardellen . . . . .	325	— — mit Bröseln . . . . .	337
— mit Champignons . . . . .	325	Topfen-Nocken . . . . .	337
Eierkuchen von Oben . . . . .	326	Mehl-Nockerl abgeschmalzen . . . . .	152
— mit Caviar . . . . .	326	— mit Ei . . . . .	338
— von saurem Rahm . . . . .	326	Wasserspazzen . . . . .	152
Omelette garnirt . . . . .	326	Nocken von saurem Rahm . . . . .	153
Ohsenaugen . . . . .	326	Pudding von saurem Rahm . . . . .	153
Gestürzte Eier . . . . .	327	Dalken von saurem Rahm . . . . .	347
Verlorne Eier . . . . .	327	Weizen-Tommerl . . . . .	345
Gesezte Eier . . . . .	327	Haiden-Tommerl . . . . .	346
Geschnittene Eier . . . . .	327	Türken-Tommerl oder Ofenkater . . . . .	346
Gestürzte Eierpeise . . . . .	327	Schmarn von türkischem Gries . . . . .	345
Eier in Ragout . . . . .	329	Schmarn mit Salat . . . . .	348
		Häsenöhrl mit Salat . . . . .	358
		Fleischschmarn . . . . .	344

	Seite		Seite
Topfenschmarn . . . . .	345	Aepfelschwarn . . . . .	344
Pfannentuchen mit Topfen . . . . .	350	Mandelschwarn . . . . .	344
— mit Schinken . . . . .	350	Kirschwarn . . . . .	344
— mit Hachis . . . . .	350	Krebschwarn . . . . .	344
— mit Wildpret . . . . .	348	Grieschwarn . . . . .	345
Topfenstrudel . . . . .	360	Reischwarn . . . . .	345
Boganze . . . . .	360	Dalken ohne Gese . . . . .	346
Haidenstrudel . . . . .	361	Süße Pfannentuchen (Dmeletten) . . . . .	347
Kräuterstrudel . . . . .	359	— im Model eingelegt . . . . .	349
Griesstrudel . . . . .	360	— Nudeln von Pfannentuchen . . . . .	350
Krebsstrudel . . . . .	361	Lürken-Tommerl mit Aepfeln . . . . .	346
Schinkenstrudel . . . . .	361	Polenta mit Zucker und Zimmt . . . . .	339
Schinkenwanneln . . . . .	265	Topfenmocken mit Zucker und Zimmt . . . . .	337
Schinkenpastetchen . . . . .	265	Erdäpfel-Nudeln gebacken mit Zucker und Zimmt . . . . .	336
Käseauslauf . . . . .	375	Erdäpfelnocken mit Mohn . . . . .	337
Käseapfeln . . . . .	270	Mehlnockerl mit Powidel . . . . .	338
Reis-Meridon in Butterteig . . . . .	268	Rnödel mit Zwetschfen . . . . .	334
Boganze von mürbem Teige . . . . .	418	Zwetschfen-Rnödel . . . . .	334
Rahmpastete . . . . .	418	Weichsel-Rnödel . . . . .	335
Nudelpastete . . . . .	278	Kärntner-Nudeln mit Obstfülle . . . . .	338
Erdäpfel-Germfrappen . . . . .	264	Nudeln mit Mohn oder Nüssen . . . . .	331
Pastetchen von Schmarnteig . . . . .	271		
Gefüllte Krappeln von Hefenteig . . . . .	272	<b>In Schmalz gebackene Obst- und Mehl-</b>	
Nudelpastetchen mit Ragout . . . . .	272	<b>speisen.</b>	
Gefüllte Krebswanneln . . . . .	424	Grieskrappeln mit Vanille . . . . .	350
Topfen-Germnudeln . . . . .	424	— mit Chocolate . . . . .	350
Topfen-Kolatschen . . . . .	425	— mit Krebsbutter . . . . .	350
Krautalken . . . . .	428	Reiswürstchen und Krappeln . . . . .	351
Baierischer Hefenteig . . . . .	421	— mit Chocolate . . . . .	351
Speck-Potize . . . . .	435	— mit Salse . . . . .	351
Speckuchen . . . . .	435	— mit Rosinen . . . . .	351
Grammel-Bogatscherl . . . . .	435	— mit Crème . . . . .	351
		Nudelwürstchen und Krappeln . . . . .	351
<b>Einfache Milch-, Mehl- und Obstspeisen.</b>		— mit Krebsbutter . . . . .	351
Milchgries . . . . .	339	— mit Salse gefüllt . . . . .	351
Milchreis . . . . .	339	Gebackene Crème . . . . .	352
Milchbrein . . . . .	340	Chocolate-Würstchen . . . . .	352
Milchnudeln . . . . .	340	Citronat-Würstchen . . . . .	352
Milchfarferl . . . . .	340	Mandel-Würfeln . . . . .	352
Kindskoch . . . . .	340	Schlüssel-Krappeln, Brandnudeln oder Schneeballen . . . . .	353
Schmankerlkoch . . . . .	341	Sprigstrauben . . . . .	353
Ausgedünsteter Reis . . . . .	341	Zuckerstrauben . . . . .	353
Gerollter Reis . . . . .	341	Puddingschnitten . . . . .	353
Ausgedünstete Nudeln . . . . .	341	Schwammerl mit Crème oder Chan-deau . . . . .	354
Ausgedünstetes Gerstel . . . . .	341	Frittaten-Würstchen . . . . .	354
Nudel-Koulade . . . . .	342	Oblat-Krappeln . . . . .	354
Krebsnudeln . . . . .	342	Gebackene Aepfel . . . . .	354
Regenwürmer . . . . .	342	— Pfirsiche . . . . .	355
Griesnockerl in Milch . . . . .	342	— Marillen . . . . .	355
Salzburger Nockerln . . . . .	343	— Weichseln . . . . .	355
Milchnockerln . . . . .	342	Schlosserbuden (gebackene Zwetschfen) . . . . .	355
Mehlschwarn . . . . .	343		
Kaiserschwarn . . . . .	343		
Semmelschwarn . . . . .	344		



	Seite		Seite
Mandelkuch feinstes	389	Chocolade-Kuch mit Vanille	386
Pomeranzenkuch mit Rum	390	— mit Kranz von Sänee	396
Limonienkuch	390	— Schaumkuch	392
— weißes	391	Pomeranzien-Auflauf	373
Chocolade-Schaumkuch	392	—	389
Salsenkuch mit Vanille-Crème	393	Limonien-Auflauf	390
— mit Biscuit	394	Ananas-Auflauf	373
Kalter Früchtenreis	398	Beschamel-Auflauf	374
		— mit Salse	374
		— mit Früchten unterlegt	374
<b>Gebackene Köche, Aufläufe.</b>		Semmelbeschamelkuch m. Pomeranzien	375
Rahmkuch mit Salse	365	— brennend	375
Rahm-Auflauf	365	— mit Salse u. Schmankehl	376
Nudelkuch mit Salse	365	— mit gerösteten Mandeln	376
Grieskuch unterlegt	366	Rum-Auflauf	375
Gries-Auflauf	367	—	391
Grieschnitten mit Crème	367	Maraschino-Auflauf	375
Reiskuch ordinär	367	Käse-Auflauf	375
— mit gebranntem Zucker	398	Erdäpfelkuch	375
— mit Marillensalse	368	Scheiterhaufen	377
— mit Nefsel oder Quitten	369	Marckschnitten	378
Reis-Auflauf	368	Rippelkuch	378
Haselnuß-Auflauf	371	Krebskuch	379
— Koch	378	Lopfenkuch	379
—	387	Nefsel-Kuch	388
Mandel-Auflauf	371	— Auflauf	393
Mandelkuch mit Zwieback	388	Quittenkuch	384
— mit Salse oder Früchten	388	Marillenkuch	384
— braunes	389	Zweitschenkuch	385
— feinstes	389	Weinkuch	385
— mit Rum und Francini	389	Muskazinkuch	387
Kastanien-Auflauf	372	Dotterkuch	387
—	387	Omelette soufflée	292
Aufluch	387	Chaudeau-Auflauf	392
Crémekuch mit Salse	369	Biscuitschnitten mit Chaudeau	391
— mit Nefseln	369	Flaum-Biscuit	392
— mit Erdbeerschaum	396	Salsenkuch	393
— mit Marillen	370	Salsenschaumkuch	393
— mit Mandeln	370	Schaumkuch von frischem Obste	393
— mit Haselnüssen	370	Salsenschaum mit Biscuit	394
— mit gerösteten Mandeln	370	Gefülltes Biscuit mit Schnee	395
— mit Maraschino oder Rum	370	Pomeranzenkuch mit Schnee	395
— mit Biscuitbröseln	370	Deutsches Koch	395
— von Chocolade m. Zwieback	370	Hofmehlspeise	396
Crème-Auflauf	369	Nefsel mit Crème und Wind	395
Crème mit Schneenocken	371	Lärkenbund	396
Wienerkuch	371	Chocoladekuch mit Schnee	396
Kinderkuch-Auflauf	372	Spanische Semmeln	397
— mit gebranntem Zucker	372	Milchreis mit Schaum	397
— mit gerösteten Mandeln	372	Radegky-Weis	397
Kaffee-Auflauf	373		
— Koch	378	<b>Früchten-Kuchen und Charlotten.</b>	
Caramel-Auflauf	378	Kapuziner-Kuchen	399
Chocolade-Auflauf	378	Brösel-Kuchen	399
—	386		

	Seite		Seite
Saftiger Kirchenkuchen . . . . .	399	Canapee's und Fächer von Butterteig	415
Saftiger Weichselkuchen . . . . .	399	Damen-Caprice . . . . .	415
Kirschen- und Weichselkuchen mit Bröseln . . . . .	400	Obers-Torteletten . . . . .	416
Früchtentkuchen mit Mandeln . . . . .	400	Citronat-Kuchen . . . . .	415
Weichsel u. Ribisel-Kuchen mit Mehl . . . . .	401	Crème-Kuchen . . . . .	416
Schwarzer Weichselkuchen . . . . .	401	Kleine Crémekuchen mit Wind . . . . .	416
Birnenkuchen . . . . .	401	Reiskuchen . . . . .	417
Kleine Früchtentkuchen . . . . .	401	— kleine . . . . .	417
Spanischer Scheiterhaufen . . . . .	401	Beschamel-Krapfeln . . . . .	417
Charlotte (Obst in Krusten) . . . . .	402	Kleine Mohnkuchen . . . . .	417
		Toppentkuchen (Boganze) von mürbem Teige . . . . .	418
<b>Speisen von Brösel- und Butterteig.</b>		Limonien-Kuchen . . . . .	418
Charlotte von mürbem Teige . . . . .	403	Rahm-Pastete . . . . .	418
Apfel-Kuchen . . . . .	403		
— Torteletten . . . . .	404	<b>Braudteig-Bäckerei.</b>	
— Schlangeln . . . . .	405	Herzgebrot . . . . .	419
— im Schlafrock . . . . .	405	Chocolade-Krapfeln . . . . .	419
Pfirsichkuchen mit Crème . . . . .	404	Kandirte Krapfeln . . . . .	419
Englischer Früchtentkuchen . . . . .	405	Falsche Kastanien . . . . .	419
Glasirte Früchtenschnitten . . . . .	405	Bürschchen mit Weinbeersln . . . . .	419
Marillen und Pfirsiche im Schlafrocke . . . . .	406	Ringe mit Mandeln . . . . .	420
Kolatschen von mürbem Teige . . . . .	406	Wichtrauben . . . . .	420
Früchtentkuchen von Butterteig . . . . .	406	Glaskrapsen . . . . .	420
— von Bröselteig . . . . .	406		
— mit Wind . . . . .	406	<b>Germispeisen.</b>	
— mit Obersschaum . . . . .	407	Kirschen- und Zwetschken-Knödeln . . . . .	420
Erdbeer- und Himbeer-Kuchen . . . . .	408	Zerrissene Germnudeln . . . . .	421
Butterteig-Pastetchen mit süßer Fülle . . . . .	409	Germnudeln in Dunst . . . . .	421
Torte von Butterteig . . . . .	409	Baierischer Hefenknoopf . . . . .	421
Tiroler-Strudel . . . . .	410	Baierische Dampfnudeln . . . . .	422
Kastanienkuchen . . . . .	411	Baumwollnudeln . . . . .	422
Mandelkuchen . . . . .	411	Dufatennudeln . . . . .	422
Küstkuchen . . . . .	411	Butternudeln . . . . .	423
Haselnuß-Kuchen . . . . .	411	Klaubnudeln . . . . .	423
Kleine Mandelkuchen . . . . .	411	Toppennudeln . . . . .	424
Windkuchen mit gerösteten Mandeln . . . . .	411	— gebakene . . . . .	424
Kuchen mit Rosinenfülle . . . . .	412	Toppfenstrudel . . . . .	424
Kaiserkuchen . . . . .	413	Toppfen-Kolatschen . . . . .	425
Kleine Markkuchen . . . . .	413	Germwanneln . . . . .	444
Kumkuchen . . . . .	412	Krebswanneln . . . . .	424
Strizel mit Pomeranzensfülle . . . . .	412	Krebswuchteln . . . . .	432
Mandelstrizeln . . . . .	413	Gefüllte Wuchteln . . . . .	432
Mandelmaultaschen . . . . .	413	Wespennest . . . . .	432
Kleine Salsenkuchen . . . . .	412	Mohnnudeln . . . . .	433
Gestürzte Butterkrapfeln . . . . .	413	Schmalznudeln . . . . .	423
Kipfel von Butterteig . . . . .	413	Erdäpfelkrapsen . . . . .	224
Mandelschnitten von Butterteig . . . . .	413	Speck-Kuchen . . . . .	435
Schnitten und Ringe von Butterteig . . . . .	414	Speck-Potige . . . . .	435
Halbmonde von Butterteig . . . . .	414	Grammel-Bogatscherl . . . . .	435
Dreiecke von Butterteig . . . . .	414	Spaßbögel . . . . .	430
Glasirte Schnitten . . . . .	414	Fasching-Krapfen . . . . .	430
Dosen . . . . .	415	Prager Krapfen . . . . .	431
Gefüllte Krapfeln von Butterteig . . . . .	415		



	Seite		Seite
Salsen-Brot	480	Mandel-Biscuiten	503
Haselnuß-Brot	489	Geduld-Biscuiten	495
—	479	Butter-Kipfeln	462
— Würfel	484	Biscuit-Kipfeln	474
Punsch- und Chocolate-Würfel	478	Wind-Kipfeln	492
Chocolate-Würfel	470	Mandel-Kipfeln	490
Biscuit-Roulade	475	—	501
Chocolate-Roulade	485	Halbmonde von Genueserteig	455
Brot-Roulade	486	— von Bröselteig	464
Biscuit-Wanneln und Kapseln	475	Gesellschafts-Krapfeln	460
Mandelbäckerei in Papierkapseln	503	Früchten-Krapfeln	497
Karten	454	Nonnen-Krapfeln	510
Mandel-Karten	482	Torteletten von Bröselteig	464
Mandel-Schnitten	454	— ohne Ei	465
Pomeranzen-Schnitten	456	Torteletten von Lingerteig	467
—	485	Pistazien-Torteletten	464
Limonen-Schnitten	457	Marzipan	505
Römische Schnitten	456	Salsenaugen von Bröselteig	464
Rum-Schnitten	456	Krapfeln von Winterteig	466
Vanille-Schnitten	457	Zucker-Kolatschen	461
Springerl	490	Husaren-Krapfeln	461
Spänne	496	Dotter-Krapfeln	461
Metternich-Schnitten	457	Schnecken von mürbem Teige	459
Gitter-Biscuit	458	Nuß-Krapfeln	469
Glasirte Biscuitschnitten	481	—	489
Weiche Muskatonen	472	—	499
Falsche Butter Schnitten	491	Früchten-Krapfeln	461
—	501	Pignoli-Krapfeln	498
Brauner Lebkuchen	509	Haselnuß-Krapfeln	499
Falsches Hausbrot	510	Mandel-Bauernkrapfen	482
Honigspringerl	510	Braune Mandelkrapfeln	504
Nürnberger Pfefferkuchen	481	Anis-Krapfeln	474
Gefüllte Schnitten	458	Biscuit-Krapfeln	478
Napoleon-Schnitten	480	Crème-Krapfeln	478
Früchten-Schnitten	488	Indianer Krapfen	478
Pignoli-Schnitten	498	— von Windmasse	498
Bahnstocher	499	Ringe von Winterteig	466
Pariser Stangeln	499	Anis-Ringe	460
Zimmt-Stangeln	499	Biscuit-Ringe	474
Gefüllte Stangeln	500	Ringe von Lingerteig	468
Mandolini	503	Windringe mit Weichseln	493
Mandoletti	500	Ringe von gerösteten Mandeln	504
Mandel-Stangeln	482	Vanille-Bufferln	490
—	501	Spanische Windbusseln	493
Engländer	502	Chocolate-Bufferln	496
Zigarren	491	Haselnuß-Bufferln	498
Aniswürstchen	491	Mandel-Bufferln	502
Muskatindeln	490	Pomeranzen-Bufferln	501
Mandelstirzel ohne Ei	460	Eis-Zetteln	494
Thee-Stangeln	458	Marillen-Zetteln	496
Haselnuß-Stangeln	454	— Zetteln	508
Kastanien-Stangeln	453	Haselnuß-Makronen	500
Erdäpfel-Krapfeln	453	Mandel-Makronen	500
— Stangeln	453	Quittenaugen	505
Biscuiten (Biskotten)	472	Quitten- und Apfel-Krapfeln	509

	Seite		Seite
Pomeranzen-Schiffeln	480	<b>Geschaumtes Obers.</b>	
Gewürz-Schiffeln	457	<b>Obersschaum mit verschiedenem Ge-</b>	
Magdalenen-Schiffeln	456	<b>schmack</b>	513
Genueser Schiffeln	455	mit Chocolate	514
Chocolade-Schiffeln	457	mit Kaffee	514
Limonien-Schiffeln	466	mit Erdbeer- oder	
Butter-Bögen	454	Himbeerfaß	514
Biscuit-Bögen mit Mandeln	474	mit Marillensalze	514
Anis-Bögen	474	mit Ananas	514
Mandel-Bögen	481	mit Maraschino	514
—	503	geziert mit Bactwert	515
Rum-Bögen	490	mit Nüssen	515
Glas-Bögen	495	mit Mandeln	515
Butter-Brecheln	459	in Kruste	515
Zucker-Brecheln	490	gefroren	516
Ursuliner-Brecheln	460	in Bechern	516
Anis-Brecheln	491	<b>Rother Schaum</b>	514
Waffeln	453	<b>Rother Kastanienschaum</b>	514
Hohlhippen	452		
Fingerhohlhippen	475	<b>Gesulzter Obersschaum.</b>	
Hohlhippen und Düten	481	<b>Obersschaum gesulzt mit verschiedenem</b>	
—	496	<b>Geschmack</b>	517
Schüßelchen von Mandelgrillage	506	Lyoner Kaffee	517
Mandelbäckerei ausgestochene	482	Chocoladeschaum	517
—	500	Punschschaum	517
Harte Muskatonen	482	Mehrfarbige Schnitten	518
Ausgestochene feine Windbäckerei	494	Marmorirter Schaum	518
Heebuchstaben	495	Mandelschaum	518
Gefüllte Sechsecke	493	Nußschaum	518
Schwämme von Windmasse	494	Haselnußschaum	518
Falsche Salami	505	Ananasschaum	520
		<b>Kalte Charlotten.</b>	
<b>Geschaumtes Obers, Crèmes,</b>		<b>Charlotte von Pistazienschaum</b>	518
<b>Gesulztes, Gefrorenes.</b>		— von Erdbeerschaum	519
<b>Warme und kalte Crèmes.</b>		— von Caramel-Crème	521
Dunst-Crème, Consommee oder Milch-		— von Chocolate-Crème	522
becher warm und kalt	511	— von Maraschino-Crème	522
Caramel und Maraschino-Consommee	511	— von Obstsaft	524
Punsch-Consommee	511	— von Chaudait	525
Brennendes Consommee	511	— von Ananasschaum	520
Gesprudelte Crème mit Bactwert	512	— von geschlagener Eulze	536
— — kalt mit Bactwert	512		
— — kalt mit Obers-		<b>Kalte Puddings.</b>	
schaum gemischt	512	<b>Kastanien-Pudding</b>	519
— — mit Marillensalze	512	<b>Reis-Pudding mit Nüssen</b>	520
— — mit Himbeerfaß	512	<b>Reis-Pudding mit Marillen</b>	519
— — mit Malaga	512	— — mit Maraschino	520
— — als Biscuitbrot	512	<b>Erdbeer-Reis</b>	520
ChaudEAU warm unterlegt	513	<b>Marillen-Reis</b>	520
— kalt mit Bactwert und		<b>Cabinets-Pudding mit Früchten</b>	522
Früchten	513		
— mit Liqueur gefroren	513		



	Seite		Seite
Obst-Gefrorenes mit Oberschaum	538	Pfirsichwein	551
Tutti-Frutti-	538	Maitrant	550
Kastanien-	539	Grog	548
Mandel-	539	Kalter Bischof	549
Haselnuß-	540	Cardinal	549
Pistazien-	539	Königspunsch	548
Nuß-	540	Eis-Kaffee	546
Vanille-	540		
Obers-	540		
Kaffee-	541		
Caramel-	541		
Chocolade-	541		
Crème-	541		
Ananas-	541		
Chaudeau-	542		
Gefrorenes in Formen	542		

### Nachtisch (Dessert).

Sorten	455—471
Feines Backwerk	472—505
Confecte (ohne Ei)	505
Frisches Obst	606
Ueberzogene Beeren	607
Gefrorenes Obst	542
Pomeranzen	607
Südfrüchte	607
Glasirtes (verzuckertes) Obst	508
Verzuckerte Mandeln	507
Bedrückttes und candirtes Obst	554
Obst, Käse, Persikaden	562
Pomig	606
Schweizer- und andere Käse	606

### Getränke und Beigaben.

#### Gefrorenes in Gläsern.

Granit-Gefrorenes	542
Punsch à la Glace	548
Gefrorenes Punsch mit Ananas (Poncho à la romaine)	548
Obstgefrorenes mit Wein	542
Ananas-Gefrorenes mit Schaum	548
Pomeranzen-Gefrorenes mit Champagner	548
Liqueur-Gefrorenes mit Schaum	548
Chocolade-Gefrorenes mit Schaum	548

#### Kalte Getränke.

Mandelmilch	551
Limonade	550
Orangeade	550
Abguß von Obstjäften	551

#### Warme Getränke.

Kaffee	545
— homöopathischer	544
Chocolade	544
Cacao	544
Eierwein	549
Eier-Punsch	548
Thee mit Wein	549
Crampampoli	548
Glühwein	549
Bischof	549
Grog	548
Ejai	548
Punsch	546
Weis-Punsch	547
Wein-Punsch	547
Thee	546

#### Fleischspeisen zu Thee.

Warme und kalte Braten	188—204
Kalte Pasteten von Wildpret	278
Kalte Pasteten von Wildgeflügel	279
— — von Hausgeflügel	279
Trüffel- oder Gansleber-Pastete	279
Krebspastete	280
Hasen- oder Rehfuchen	281
Gansleberfuchen	282
Lungenbratenfuchen	282
Marmorirter Kuchen	283
Russischer Kuchen	283
Gesulzte Fleischfuchen	283
— — kleine	284
Würfel von gesulzter Farce	284
Gesulzte Gansleber	285
Kalte Galantine von Geflügel	285
— — von Kalbschulter	286
— — von Lammshulter	286
Farcewurst	286
Preßwurst frische	287
Farcirter Schweinstopf	287
Gesulzter —	288
Gepöckelter —	287
Wildschweinfleisch mit kalter Sauce	298
Roastbeef kalt	175
Saftbraten	172

	Seite		Seite
Marinirter Lendenbraten . . . . .	174	Königstuchen . . . . .	433
Englischer Braten . . . . .	176	Streuflutuchen . . . . .	435
Lungenbraten als falscher Rehbraten . . . . .	180	Nußtuchen . . . . .	437
Gespickter Lungenbraten mit Zwiebel . . . . .	291	Ripferl mit Anis und Mandeln . . . . .	439
Kalter Schweinschlegel mit Zwiebel . . . . .	193	— mit Vanille . . . . .	439
Gesulztes Schweinefleisch . . . . .	288	Schlesische Flecteln . . . . .	439
Hirschkopf und Füße gesulzt . . . . .	290	Germ-Biscuiten . . . . .	439
Gesulztes Milchferkel . . . . .	289	Brezeln mit Vanille . . . . .	440
Ungarisches Rebhuhn . . . . .	289	— mit Anis . . . . .	440
Wildpret mit kalter Sauce . . . . .	294	— mit Zimmt . . . . .	440
— auf wälische Art . . . . .	294	— Karlsbader . . . . .	440
Schöpfenschlegel mit kalter Sauce . . . . .	294	— Ursuliner . . . . .	440
Kalbschlegel mit Sulze . . . . .	292	Stangeln mit Zuckerglasur . . . . .	441
— mit Sardellenauce . . . . .	292	— mit Salz . . . . .	441
— mit Häringauce . . . . .	292	— mit Anis . . . . .	441
— maltraitirt . . . . .	292	— mit Kümmel . . . . .	441
Gespickte Kalbsnuß mit Aspice . . . . .	291	Gefüllte Blechkrapfen . . . . .	441
Wildgeflügel in gesulzter Sauce . . . . .	290	Anis-Krapfeln . . . . .	441
Schneppfenbrüste in gesulzter Sauce . . . . .	290	Kümmel-Krapfeln . . . . .	442
Auerhahn mit kalter Sauce . . . . .	292	Anis-Strizel . . . . .	442
Geflügel mit Aspice . . . . .	290	Anis Kranz . . . . .	445
— mit Mayonnaise . . . . .	295	Geflochtene Strizel mit Mandeln und Limoniengeruch . . . . .	445
Geflügel mit kalter Sauce . . . . .	296	— mit Pignoli, Rosinen . . . . .	445
Hühnersalat . . . . .	295	Kleine angeschnittene Wecken . . . . .	445
Coteletten mit Mayonnaise . . . . .	294	Wecken mit Anis . . . . .	446
Muscheln mit kalter Fülle . . . . .	296	Wecken mit Mandeln und Vanille . . . . .	446
Geräucherter Kalbschlegel . . . . .	250	Wecken mit Mandeln, Rosinen und Gewürz . . . . .	446
Geräucherter Rehschlegel . . . . .	250	Wecken oder Stolle mit Gewürzen . . . . .	446
Gänsebrüste . . . . .	250	— mit Citronat, Rosinen und Pignoli . . . . .	446
Zungen mit Aspice . . . . .	250	Pinza . . . . .	447
Schinken . . . . .	249	Brioche (Briosch) . . . . .	447
Schafbraten . . . . .	249	Zwieback Grazer . . . . .	449
Jungfernbraten . . . . .	249	— Bresburger . . . . .	449
Preßwürste . . . . .	248	Erdäpfel-Stangeln m. Salz u. Kümmel . . . . .	453
Cervelatwurst . . . . .	248	— Krapfeln . . . . .	453
Macaroni-Pasteie . . . . .	273	Kastanienstangeln . . . . .	453
Magout in Reis . . . . .	268	Hafelnußstangeln . . . . .	453
Gespickte Gansleber mit Reis . . . . .	259	Butterbögen . . . . .	453
Gefüllter gestürzter Reis . . . . .	269	Halbmonde von Genueserteig . . . . .	455
		— von Bröselteig . . . . .	464
<b>Butter zu Thee.</b>		Mandelschnitten . . . . .	454
Einfache Butterschnitten . . . . .	298	Karten . . . . .	454
Sandwichs und Canapees . . . . .	297	Pomeranzenschnitten . . . . .	456
Butterschnitten mit rohem Fleisch . . . . .	298	Römische Schnitten . . . . .	456
Butter mit Erdäpfeln . . . . .	147	Kümschnitten . . . . .	456
Butter mit Caviar . . . . .	297	Vanilleschnitten . . . . .	457
Sardellenbutter mit Rettig . . . . .	296	Limonien-Schnitten . . . . .	457
Häring kalt mit Butter . . . . .	317	— Schifteln . . . . .	466
— gebraten m. Erdäpfeln u. Butter . . . . .	316	Gewürzschifteln . . . . .	457
Sardinen mit Butter und Limonien . . . . .	316	Stangeln von mürbem Teige . . . . .	458
		— mit Anis und Rum . . . . .	458
<b>Badwerk zu Thee.</b>			
Germ-Biscuiten . . . . .	440		
Schnecken von Germteig . . . . .	434		

	Seite		Seite
Stangeln mit Mandeln	459	Geröstete Schnitten von Anisbrot	478
Schnecken von mürbem Teige	459	— von Vanillebrot	478
Magdalenschiffeln	456	— von Mandelbrot	479
Biskuchen	462	— von Haselnußbrot	479
Schweizer-Kuchen	463	—	489
Propheten-Kuchen	463	— von Kaiserbrot	479
Ruß-Kuchen	468	— von Bischofsbrot	479
Vanille-Torte ohne Ei	466	Chocoladebrot	479
Krapfeln von Bröselteig	465	Münchberger Pfefferkuchen	481
Salsenaugen	464	Mandel-Karten	482
Pistazien-Torteleiten	464	Mandel-Bauernkrappen	482
Krapfeln von Winterteig	466	Mandel-Stangel	248
— von Linzerteig	467	Napoleon-Schnitten	480
— von Nüssen	469	Muskajonen	482
Zucker-Kolatschen	461	Falsche Butterschnitten	491
Dotter-Krapfeln	461	Rußkrapfeln	489
Husaren-Krapfeln	461	Zuckerbrezeln	490
Muskajonen	472	Anisbrezeln	491
Anisringe	460	Aniswürstchen	491
Ringe von Linzerteig	468	Springerl	490
Butterkipfeln	462	Rumbögen	490
Butter-Brezeln	459	Muskajindel	490
Limonen-Brezeln	459	Zigarren	491
Mandel-Brezeln	459	Blätter-Torte von Zuckerteig	489
Anis-Brezeln	459	Mandel-Kipfeln	490
Zimmt-Brezeln	459	Theebuchstaben	495
Chocolade-Brezeln	459	Geduld-Biscuiten	495
Vanille-Brezeln	460	Glasbögen	495
Ursuliner-Brezeln	460	Haselnuß-Butterln	498
		Haselnuß-Makronen	500
Anisbögen	474	Rußkrapfeln	499
Biscuitbögen mit Mandeln	474	Haselnußkrapfeln	499
Biscuit-Krapfeln	473	Bahnstocher	499
Anis-Krapfeln	474	Falsches Butterbrot	501
Biscuit-Kipfeln	474	Mandel-Butterln	502
Pomeranzen-Schiffeln	480	Mandel-Biscuiten	503
Geröstete Schnitten von Biscuitbrot	478	Mandolini	503

## Zusammenstellung aller Fleischspeisen.

	Seite		Seite
<b>Von Ochsenfleisch.</b>			
Rindfleisch		Rindfleisch gedünstet mit Macaroni	173
— gesotten und garnirt	171	— auf englische Art	175
— auf französische Art	171	— gespickt mit Knoblauch	178
— mit Wurzelreis	187	— als englische Schnitze	176
— gedämpft und garnirt	172	— mit Paradiesäpfeln	178
— als Saftbraten	172	— gedünstet mit Rahmsauce	180
		— mit Rahm und Erdäpfeln	183