

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

Zusammenstellung aller Fleischspeisen.

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

	Seite		Seite
Rindfleisch abgeschmalzen	188	Kalter Kuchen von Lungenbraten	282
— als Jägerfleisch	177	Gepöckeltes Fleisch	248
— als Gulyáshús	175	Geräuchertes Rindfleisch	249
— als Pörkelt	175	Kammfleisch	250
— gedämpft mit Weinsauce	181	Chesenschnitz gebrühtet und garnirt	182
— als Boeuf à la mode	182	— braun gebrühtet	182
— im Schlafrocke	188	— in Blutsauce	182
Lungenbraten gespickt und garnirt	174		
— gespickt mit Bröseln	183	Von Kalbfleisch.	
— mit Rahm	179	Schlegel gebraten	189
— marinirt	174	— mit Knoblauch	190
— als englischer Braten	176	— mit Rahm	190
— als Stufato	173	— mit Sardellen	190
— gedämpft m. Weinsauce	181	— marinirt gebraten	190
— als Mostbraten	174	— gespickt und gebeizt	190
— als ungarischer Gase	180	— gespickt mit Rahm	208
— als Fajarenbraten	174	— gebrühtet und garnirt	208
— auf Wildpretart	180	— gebrühtet mit Rahmsauce	214
— kalt mit Sülze	291	— mit Kapern und Rahm	208
— kalt mit Erdäpfelpüree	291	— gespickt mit pikanter Sauce	218
Beefsteaks	176	— braun gebrühtet	219
Schnitzel mit Sardellen	177	— kalt mit Sardellen	292
— mit Gewürzen	177	— mit Hering, Eiern u. s. w.	292
— als schwäbisches Fleisch	178	— auf Thunfischart (maltrai-	
— auf polnische Art	178	— tirt)	292
— als Feldbraten	181	— geräuchert	250
— eingebröfelt	184	Ruß gespickt und gebraten	189
— mit Rahm	181	— gespickt und glasirt	208
— mit Knoblauch	177	— gespickt und gebrühtet	219
— gefüllt	184	— kalt mit Aspice	291
Mostbraten als Roastbeef (im Ganzen		— mit kalter Sauce und Aspice	291
gebraten)	175	— mit Trüffeln und mit Aspice	291
— mit Knoblauch	178	Wamme gefüllt und gebraten	190
— mit Zwiebeln	178	Brust, gebraten, gefüllt	188
— gespickt	179	— ausgelöst, farcirt	189
— italienische	179	— gefüllt mit Sauce	216
— als Jägerfleisch	177	— gespickt und glasirt	208
— mit Rahm	181	— braungebrühtet	219
— in brauner Sauce	183	— farcirt	236
— gebacken	184	Brustthorpeeln mit Sauce	219
— schwedischer	183	— eingebröfelt	225
Fleisch-Roulade	184	Nierenbraten ausgelöst	189
Falscher Hasenrücken	186	Rücken, gespickt	189
Gerollter Lendenbraten	185	Coteletten eingebröfelt	226
Farcewürst	186	— gebraten mit Limoniensaft	227
Farce-Schnitzchen	186	— mit Sardellen	227
Schis-Coteletten	187	— mit Trüffeln	227
Löffelfleisch	187	— mit Ragout oder Gemüse	227
Reischnitzchen	187	— mit Muschelsauce	227
Rindfleisch mit Pilaw	187	— mit Kräutern	227
Chesenzungen frisch	251	— mit Wurzeln	227
— gepöckelt	250	— in Papilloten	238
— geräuchert	250	— in Farce	233
Chesenkopf (Bormaul)	252	— mit Mayonnaise	294
Rüdelpastete mit Mostbraten	273		

	Seite		Seite
Naturschnitzel	225	Schlegel mit Sardellen, Limonien-	
Kaiserschnitzel	225	fast und Rahm	192
Schnitzel mit Schalotten	215	mit Beize und Rahm	192
mit Knoblauch	215	gedünstet mit Rahmsauce	208
gespickt	215	Vorderviertel mit Kräuterbutter	193
weiß gedünstet	215	mit Champignons	215
mit Wein gedünstet	216	Schulter gedünstet	207
braungedünstet	219	als Galantine	286
mit Rahm und Paprika	216	Brust gefüllt und gebraten	193
mit Limoniensauce	216	gefüllt in Buttersauce	215
eingebrösel	226	farcirt	236
mit Rahm und Sardellen	226	Rücken gebraten	192
Kalbsteisch gebraten	188	gespickt mit Rahm	193
gedünstet und garnirt	208	Coteletten gebraten	228
mit Paradiesäpfeln u. Reis	209	mit Pfeffer und Glace	228
mit Pilaw	187	mit Rahm und Paprika	228
mit Paprika	213	mit Erbsen	228
heißabgesotten	212	gespickt	228
abgeschmalzen	212	mit Sardellen und Limo-	
eingemacht	214	nienfast	228
fricassirt	217	mit Farce oder Ragout	284
braungedünstet	219	als Koulade mit Sauce	234
gebacken	224	im Schlafrocke	234
in Pastete	277	eingebrösel	227
Kalbsroulade	234	Lammsteisch heißabgesotten	212
Kälberne Bögerl	234	abgeschmalzen	213
Coteletten in Farce	233	eingemacht	214
Gefüllte Coteletten	232	in Buttersauce mit Rettig	215
Gespickter farcirtter Schnitz	232	fricassirt	217
Gehackte Schnitzel eingebrösel	235	braungedünstet	220
Saucisken von Kalbssteisch	246	mit Paprika	213
Kalbskopf	253	in Blutsauce	222
Kalbszungen	252	gebacken	224
Kalbsfüße	254	mit Pilaw	187
Kehwürste	245	Bratenreste mit Sauce	218
Judenbraten	236	Lammsteische Köpfe	253
Gefüllte Fleischstücken mit Sauce	233	Füße	254
Fleischreif mit Ragoutfsauce	239		
Fleischringe	241		
Farce-Manneln oder Becher	239		
Farce-Krapfen von Schmarnteig	271		
Hachis in Reis	269	Von Hammel- oder Schöpfensfleisch.	
Hachis-Coteletten	241	Schlegel oder Keule gebraten	190
Hachis-Würstchen gebacken	242	gespickt mit Rahm	191
Hachis-Pasteten	262	gebeizt und gebraten	191
Hachis-Pasteten	275	marinirt	191
Hachis-Pastete	277	mit Knoblauch und Thymian	191
Hachis garnirt	242	gespickt und garnirt	208
Hachis-Würstchen mit Pittaten	272	mit Sardellen	209
Bratenreste	218	mit Kräutern	209
		mit Paradiesäpfeln	209
		mit Raperfsauce	219
		kalt mit Sauce	294
		Schulter gebraten	191
		Rücken gebraten und garnirt	191
		Coteletten gebraten mit Senf	228

Von Lammsteisch.

Schlegel gebraten	192
gespickt	192

	Seite		Seite
Hirsch-Schlegel gebraten	204	Von Wildgeflügel.	
— Rücken gebraten	203	Fasan gebraten	200
— Biemer mit Kruste	206	— mit Rimmel und Essig	200
— Schulter	204	— mit Kraut	133
— Filet gebraten	203	— mit Linsen	207
— Füße und Kopf gefulzt	290	— mit Ragout	200
— Schnitz gebraten	232	— mit Trüffeln	200
— — mit Knoblauch	232	— gedämpft	207
— — mit Sardellen und Limonienjaft	232	— mit Salmi	223
Rehschlegel gebraten	203	— in Pastete	279
— mit Wildpret-Sauce	109	— mit Aspic	290
— geräuchert	250	— in gefulzter Sauce	290
Rehnuß gedämpft mit Ragout	207	Querhahn gebraten	200
— mit Trüffelsauce	207	— gedünstet	207
— mit Fleischpüree, Brätschen und Eiern	207	— in brauner Sauce	221
Rehrücken gebraten	203	— mit Salmi	223
Rehfilet gebraten	203	— in Pastete	279
— gedünstet	206	— kalt mit kalter Sauce	293
— mit Trüffelsauce	207	Schildhahn gebraten	201
— gespißt und gedünstet	206	— gedämpft	207
— mit Champignons und Rahm	206	— mit brauner Sauce	221
Rehshulter gedünstet	206	— mit Salmi	223
Rehbrust gefüllt und gebraten	203	Birchhuhn gebraten	201
Hasenrücken gebraten	202	— gedämpft	207
Junger Hase in brauner Sauce	221	— mit brauner Sauce	221
Wildpret in Semmelfruste	263	— mit Salmi	223
— in brauner Sauce mit Pastete, Polenta, Pudding oder Erdäpfel-Krapfeln	221	Schneehuhn gebraten	200
— in Blutsauce	222	Haselhuhn gebraten	200
— in Salmisauce	223	— mit Limonienjaft	217
— kalt mit kalter Sauce	294	Rebhühner gebraten mit Limonienjaft	200
— auf wälsche Art	294	— gespißt mit Rahm	200
— in gefulzter Sauce	290	— gedämpft und garnirt	207
— mit Aspic	290	— mit brauner Sauce	221
— als Schnitzchen	231	— mit Linsen	207
— als gefüllte Schnitzchen	233	— mit Salmi	222
— als farcirte Schnitzchen	237	— als Galantine	237
— als Hasenrücken	236	— kalte Galantine	235
— als kleine Kuchen	239	— in Pastete	277
— als Fleischreif mit Sauce	239	— mit Aspic	290
Kapfeln von Fleischpüree	240	— mit gefulzter Sauce	290
— als Ragout (salpicon chasseur)	244	Schnepfen gebraten mit Schnitten	199
Hachis	243	— gedämpft	207
— in Reis	269	— mit Salmi	223
Kalte Kuchen, Gâteau oder Käse	281	— mit gefulzter Farce	290
Kalte Pastete von Hasen oder Reh	272	Wachteln gebraten	198
Gesulzte Fleischkuchen	284	— mit Weinlaub auf Brot schnitten	198
Gesulzte Farce in kleinen Formen	284	— mit Reis oder Polenta	198
Rehleber	258	— mit Kraut oder Rüben	133
		— gebeizt und gebraten	198
		— mit Lebersauce	223
		Leber gebraten mit Bröseln	199
		— mit Lebersauce	223
		Ortolane mit Bröseln	199

	Seite		Seite
Krammetsvögel gebraten	199	Indian als Galantine	287
— mit Bröseln	199	— kalte Galantine	285
— mit Lebersauce	224	— mit Aspic	290
— mit Salmi	223	— mit Mayonnaise	295
— in Butterkrapseln	275	— mit kalter Sauce	296
— in Pastete	277	Bratenreste mit Sauce	217
— kalt in gesulzter Sauce	290	Kapaun und Poulard gebraten	195
Wildtauben gedämpft mit falschem		— mit Trüffeln	196
Schneppsenkoth	202	— mit Austernfülle	196
— gebraten	202	— gespickt	196
— mit Wildpret sauce	221	—	211
— mit Lebersauce	224	— gedämpft mit Reissfülle	210
— mit Blutsauce	222	— mit Austernsauce	196
Wildenten gebraten	202	— mit Muschelsauce	196
— braungedünstet	221	—	217
— mit Linsen	207	— mit falscher Muschelsauce	217
— mit Blutsauce	222	— mit Ragoutsauce	216
— mit Salmi	223	— gedämpft und garnirt	210
Wildgänse gebraten	202	— mit Rahmsauce	214
— braungedünstet	221	— eingemacht	214
— mit Linsen	207	— mit brauner Sauce	220
— mit Wachholder sauce	221	— als falsches Wildpret	196
— gedämpft	207	— mit Dottersauce	221
— mit Salmi	223	— als Galantine	287
Rohrhühner gebraten	202	— kalt	285
Kleine Vögel gebraten mit Bröseln	199	— mit kalter Sauce	296
— in Butterkrapseln	275	— mit Mayonnaise	295
— in Reispastetchen	269	— mit Aspic	290
Wildgeflügel gedämpft	207	Bratenreste mit Sauce	217
— mit brauner Sauce	221	Hühner (ausgewachsene) gespickt in	
— als kalte Galantine	285	brauner Sauce	220
— als warme Galantine	287	— mit Rahmsauce	214
— mit gesulzter Sauce	290	— eingemacht	214
— in gesulzter Farce	290	— heißabgekottet	212
— in Pasteten	277	— gedämpft	211
— in Macaronipastete	273	— mit Paradiesäpfeln u. Reis	209
— in Pilaw	270	— in Ragoutsauce	216
Brustschnitzchen von Wildgeflügel	230	— mit Dottersauce	221
Bratenreste mit Salmi-Sauce	218	— mit falscher Muschelsauce	217
— mit Fleisch-Püree	218	— mit Pilaw	270
— in Muscheln	245	— als Galantine	288
Hachis mit Brustfleisch, Eiern u. f. w.	243	— (junge) gebraten	196
— mit Reis	269	— gefüllt	197
— in Frittatenwürstchen	272	— gespickt	197
— in Semmelkruste	263	— wie Rebhühner	197
— in Semmelpastetchen	262	— wie Haselhühner	197
— in Kapseln	240	— mit Paradiesäpfeln u. Reis	209
Fleischkuchen	281	— mit Paprika und Reis	210
Ragout von Wildgeflügel	244	— mit Paprika und Rahm	213
Gesulzte Farce	284	— gedämpft und garnirt	211
		— heißabgekottet	212
		— eingemacht	214
		— in Kräuter sauce	216
		— in Vertransauce	216
		— in Krebs sauce	216
Von Hausgeflügel.			
Indian gebraten	195		
— gefüllt	195		

	Seite		Seite
Hühner in Ragoutsauce	216	Von gemischtem Fleische.	
— mit Fricassée	217	Judenbraten	286
— in Farce	237	Gehackte Schnitzhen	285
— gebaden	224	Pachiscoteletten	241
— mit kalten Saucen	296	Fleischreif mit Sauce	229
— mit Mayonnaise	295	Würste	247
— mit Aspic	290	Macaroni-Pastete	273
— Salat	295	— Pastetchen	273
Tauben gebraten	197	Pasteten	277
— gefüllt	197	Fleischstücken	281—284
— gespickt wie Schnepfen	197	Galantine warm	237
— wie Wildtauben	197	— kalt	285
— mit Lebersauce	224	— von Kalbschulter	286
— gedünstet mit Krebschülle	217	— von Lammshulter	286
— heißabgekocht	212	Farcewurst	286
— braungedünstet	220	Preßwurst	287
— mit Wachholder sauce	221	Ungarisches Rebhuhn	289
— mit Blutsauce	222	Hühner in Farce	237
— gebaden	224	Leberwurst mit Ragout	240
— in Pastete	279	Ragout-Würstchen	242
—	277	Schichten-Ragout	265
— in Klumpastete	271	Ragout garnirt	243
Enten gebraten	197	— in Meridon	268
— als Wildente	198	— in Reisreis	151
— gedämpft und garnirt	210	— in Fleischreif	289
— braungedünstet	220	— in Pastetchen	262—275
— in Blutsauce	222	— in Muscheln	245
Bratenreste mit Sauce	218	— in Tritaten-Würstchen	272
Gans gebraten	198		
— gedünstet und garnirt	210		
— eingemacht	215		
Bratenreste mit Sauce	218		
Gänse geräuchert	250	Gingeweide und andere Nebentheile.	
Geflügel mit Pilaw	270	Geräucherte Zungen	250
— in Reimeridon	268	— mit Pudding	250
— in Macaronipastete	273	— mit Aspic	250
— mit Aspic	290	Pöckelzunge mit Pudding	250
— mit Mayonnaise	295	m. Gemüse, Knödeln u. dgl.	251
Brustschinken mit Krebsbutter	230	Frische Zungen mit Kren	251
— mit Trüffeln	230	— mit Zwetschenmus	251
— eingebröfelt	230	— mit polnischer Sauce	251
Fleischstücken mit Sauce	238	— mit Sauce	251
Kleine Kuchen von Püree	239	— mit Sardellen und Rahm	251
Fleisch-Kapseln	240	— mit Gurken	251
Fleischreif	239	— mit Rüben und Schalotten	251
Farce-Wanneln oder Becher	239	— gefüllt	252
Gebratene Würstchen	246	— mit Bröseln	251
Gebadene Würstchen	241	— Schnitz	252
Pachis	242	— gespickt	251
Pachis-Würstchen	242	— auf Austerart	252
Farce-Roden und Knödel	240	Vormaul (Schengaugen)	252
Krebsnecken	266	— mit Limoniensaft	252
Geflügel-Ragout	243	— mit Champignons	252
		— mit Schalotten	252
		— mit Sardellen	253
		— gesulzt mit Essig und Del	289

	Seite		Seite
Köpfe heißabgekottet	253	Kalbsleber mit Bröseln und Rahm	260
— eingemacht	253	— gebaden	260
— mit Champignonsauce	253	— mit Pfeffer sauce	259
— mit Kren	253	— m. Limoniensaft u. Rahm	259
— als Ragout	253	— Vögel	260
— mit Farce	254	— gefüllt im Neze	260
— mit Fricassée	253	Schweinsleber als Rehwürstchen	246
— mit Holländersauce	253	Leberwürste	247
— mit Kräutersauce	253	Rehleber geröstet mit Blut	258
— mit Bröseln	254	— gespickt	259
— als Galantine	254	— mit Bröseln	260
—	287	Gansleber geröstet	258
— mit spanischer Sauce	253	— mit Blut	259
— kalt	287—293	— mit kurzer Sauce	258
Ohren mit Ragout	253	— mit Trüffeln	259
— mit Sauce	253	— gespickt mit Rahm	259
— gebaden und gefüllt	254	— mit Ragout oder Reis	259
Füße gebaden	254	— in Reiskeis	269
— gefüllt	255	— mit Bröseln	260
— gesulzt	289—290	— gebaden	260
Hirn gebaden zu Gemüse	255	— als Kuchen	282
— mit Eiern u. Sardellen	255	— als kleine Formen	284
— geröstet	256	— gesulzt	285
— in Frittatiwürstchen	272	— in Pasteten	281
— Pafesen	262	— als Würstchen und Kugeln	242
— Schnitten	156	— in Kapfern mit Trüffeln	240
— in Semmelpasteten	262	— als Fleischreis	285
— in Butterteigwürstchen	274	— als Wannen mit Ragout	240
— in Muscheln	256	Enter mit Bröseln	291
—	296	— gefüllt	261
Rückenmark gebaden	255	— mit Limoniensaft	261
Weinmark in Semmelschnitten	156	— mit brauner Sauce	261
Brieß gebaden	262	Gefröse (Puschel) gedünstet	256
— mit Champignonsauce	261	— eingemacht	256
— mit Paradiesauce	261	— fricassiert	256
— mit Krebsbutter	262	— gebaden	256
— mit Ragout	243	Kuttelflecke gedünstet mit Bröseln	257
— gespickt und gedünstet	261	— gebaden	257
— in Reiskeis	269	— mit Speck	256
— eingemacht	261	Lunge sauer eingemacht	258
— fricassiert	261	— mit Rahm	258
— als Würstchen	242	— in Butterteig	258
— in Muscheln	296	— als Gachiswürstchen	242
Kalbsleber geröstet mit Polenta u. dgl.	258	Herz gespickt und gedünstet	257
Kalbsleber mit Pudding	258	— mit Rahm und Paprika	257
— mit Sauce	258	Nieren geröstet	257
— mit Blut	258	— mit Rahm und Paprika	257
— mit Reis	259	— mit Robertsauce	257
— gespickt mit Rahm	259	Milz Schnitten	156