

Verzeichniß.

aller

in dem ersten Theile enthaltenen Speisen.

Von Suppen.

	Seite.
Wie gute Rindsuppen gemacht werden sollen.	1
Kräuter, oder Schüsuppe.	2
Braune Suppe von Porzellankraut.	3
Weißgestoffene Suppe.	4
Hirnsuppe.	5
Eine abgegossene Kräutersuppe.	6
Grüne Erbsensuppe.	6
Kaisergerstiensuppe.	7
Französische Kräutersuppe.	8
Gestoffene Lebersuppe.	8
Klare Lebersuppe.	9
Linsengolly.	10
Scheerrübensuppe.	11
Feine Gersten mit Müscherln.	11
Ogliosuppe.	12

Fastensuppen.

Suppe von Spargel, fashirten Salat und Maurachen.	14
Krebsuppe.	15

Von Fleischsuppen.

Rindfleisch à la Presse.	16
Rindfleisch à la Doob.	17

	Seite.
Rindfleisch auf bayrische Art.	17
Rindfleisch Boeuf à la Mode.	18
Eräpfel, Rindfleisch.	19
Rindfleisch mit Sauerampfen.	20
Glas von einem Lungenbratel.	20
Lungenbratel à la Presse.	21
Mosfleich.	22
Englischen Braten zu machen.	23
Faschirte Kälberne Brust mit grünen Fischen.	24
Einen Schlegel auf hanöberische Art.	25
Prekirten Indian, oder Kaupauner mit Au- stern gefüllt.	26
Prekirten schöpfenen Schlegel.	27
Gute Kostbratel.	28
Spanfau mit Reis und Blut.	29

Z u g e m ü s e .

Das gestürzt gefüllte Kraut.	30
Zachtkraut.	32
Sauerkraut mit Fasan.	32
Faschirten Kohl.	33
Gestürzten Kohl.	34
Kohltraby mit grünen Erbsen und gelben Rüben.	35

E i n g e m e n t e .

Ragout von Brieß, Ohren, Gaumen, Hah- nenkamm und faschirten Maurachen.	36
Ragout von Lammfleisch.	38
Sendel im französischen à la Presse.	38
Meridon von Reis mit Ragout.	39

	Seite.
Hendel mit Endiv.	40
Hendel mit Spargel und grünen Golly.	40
Kapäundel oder Hendel im Schlafröck.	41
Frikando.	42
Rollat von Kalbfleisch.	44
Tauben in der Glas.	44
Gesulzten Kapaun.	45
Konsume von Kalbfleisch.	47
Speckknödel.	48
Pommerische Würste.	49
Pommerische Gänse zu machen.	49
Kapauner Schmarn.	50

B a c k w e r k e .

Den Buttermteig zu verfertigen.	50
Die Butterpastete.	51
Hascheepastetel von diesem Teig.	52
Saure Pastete.	53
Schnepfenpastete.	55
Kastrollpastete mit Margaronen oder Schin-	
fenfleckerln.	57
Sauerkrautpastete.	58
Käspastete zu machen.	59
Pastete vom Germteig.	59
Falschen Bistaznteig.	60
Mandelbachwöfen.	60
Zwieback zu machen.	60
Lebzelten zu machen.	61
Auftern zu machen.	61
Mandelkösten zu machen.	62

	Seite.
Gesiffelte Mandelhögen.	62
Pommeranzen = Gollatschen.	63
Stangelbrod zu machen.	63
Biskoten von Germ zu machen.	64
Semmelbrezel.	64
Dotterbrod.	65
Brezel zu machen.	65
Hötschberschbrod.	66
Englische Brezel.	66
Mandelteig.	67
Kapselbiskoten.	67
Dotterkrapsel.	67
Tortelletel.	68
Brioche zu machen.	68
Kleinbrod von Semmelteig.	69
Zwieback zu machen.	70
Muskazone zu machen.	70
Gute saure Pastete auf eine andere Art.	70
Germstrauben.	71

T o r t e n.

Germ = Torte.	72
Gesottene Torte.	72
Geschobene Torte.	73
Schmalz = Torte.	74
Harte Evertorte.	74
Gesprikte Torte.	75
Eine andere Gattung Schmalz = Torte.	75
Englische Mandltorte.	76
Kleinen Torte.	76
Mandeltorte.	77
Schwarze Brodtorte.	77

	Seite.
Torte von süßen Pomeranzen.	78
Köstentorte.	79
Torte auf eine andere Art.	79
Biskotentorte.	79
Berg = Torte.	80
Mürbe Brechel.	80
Mandelbögen.	81
Eiskrapfel.	81
Mehlkranzel.	81
Braune Mandelbögen.	82
Gebäckene Grem.	82
Geschobene Bögen.	83
Mandelkettel.	83
Zuckerteig zu machen.	84
Biskotenhögen.	84

W a n d e l n.

Kremwandel von Mandeln und Vanille.	85
Semmelbrösel = Wandel.	86
Mandelwandel.	86
Gateauwandel.	86
Ragout = Wandel.	87
Mark = Wandel.	88
Austern = Wandel.	89
Krebsbecherl.	90
Reisbecherl.	91
Offene Ragout = Wandel.	92
Risollen vom Teig.	93
Oblad = Risollen.	94
Augsburger Wandel.	94
Wandel von bittern Mandeln.	95
Markwandel.	95

Gerührte Germwandel.	96
Biskotentorten - oder Biskotenwandel.	96
Erdäpfelwandel.	97
Biskotenwandel.	97

K ö c h e.

Butterkoch.	97
Gebackenes Rindskoch.	98
Geschobenes Koch.	98
Giocoladefoch.	99
Marillenkoch.	99
Mandelkoch von Zitronen.	100
Gestifteltes Mandelkoch.	100
Kapauner - Koch.	101
Krebskoch.	102
Semmelkoch.	103
Reiskoch.	103
Rindskoch.	103
Semmelkoch mit Prannelsen.	104
Hötschbütschkoch.	104
Äpfelkoch.	105
Gesäumtes Marillenkoch.	105
Gesäumtes Quittenkoch.	106
Artischockenkoch.	106
Röstenkoch.	107
Geschobenes Koch auf eine andere Art.	107
Quittenkoch zu machen.	108

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

Topsennudel aus dem Schmalz gebacken.	108
Gewickelte Krebsgermnudel.	109
Dukatennudel.	110
Germkispferl.	111

	Seite.
Lyroller = Strudel.	111
Gugelhopf.	112
Gute Krapsen.	112
Käs = Speis.	114
Kapauner = Schmarn.	114
Eine Mehlspeis.	114
Germküpfel.	115
Spießkrapsen.	115
Rohrprügelkrapsen.	116
Waffelkrapsen.	116
Süße Waffelkrapsen.	117
Germkrapsen.	117
Nonnenkuchen.	118
Prügelkrapsen.	118
Käsmilch.	119
Waffelkrapsen.	120
Spießkrapsen.	120
Gerührten Gugelhops.	120
Das gewogene Websenneft.	121
Topfennudel trocken gebacken.	121
Krebsgermnudel.	122
Gute Biskotennudel.	122
Böhmische Germgolatschen.	123
Mehlspeis von Haselnüssen mit gebackenen Nu- deln, oder mit Farben.	123
Die Dukatennudel mit Fanillegrem.	125
Eingefottener Budin mit Weinschado.	126
S u l z e n.	
Die blaue Weilschensulz im Frühjahr.	127
Die Brunntresssulz.	128
Plamaschee.	128
Gesulzte Grem.	129

Grem - Prulech.	129
Den Schado.	130
Limoniesulz.	130
Die Hausenblätter aufzulösen.	131
Die Pomeranzensulz.	131
Die Weichfelsulz.	132

Noth eingemachte Sachen.

Ribisel einzumachen.	133
Ribiseln am Stengel	133
Himbeere einzumachen.	134
Weichseln einzumachen.	134
Bettlerweichseln.	135
Dirndel.	135
Weinschärling.	135
Das Gläser - Quittenwerk.	136
Quittenspalten.	136
Quittentas.	137
Quittensalsen.	137
Zwetschgensalsen.	137
Marillensalsen.	138
Dirndelsalsen.	138
Hötschbetschalsen.	138
Salsen von Marillen mit dem geläuterten Zucker.	139
Weichselsaft zu machen.	139
Maulbeersaft.	140
Himbeersaft zum Abgießen.	140
Weinbeersaft zum Abgießen.	141
Limoniesaft zum Abgießen.	141
Weissen Quittensaft in Mödeln	142
Wie man Westphälingerschinken, Schweinsfleisch, Zungen, Kam und Speck einböckelt.	142
Mußhäpel - Hönig für den Halswehe.	143