

Inhalts-Verzeichniß.

| | Seite | | Seite |
|---------------------------------|-------|-----------------------------------|-------|
| Vorwort | III | Mark-Consommé | 9 |
| I. Abschnitt. | | | |
| Suppen. | | | |
| Gute Bouillon | 1 | Leberknödel | 9 |
| Essenz von Hühnern | 1 | Leberknockerl | 10 |
| Suppe à la printanier | 2 | Marfknödel | 10 |
| Suppe à la julienne | 2 | Hacheknödel | 10 |
| Suppe à la santé | 2 | Hirtnödel | 10 |
| Suppe à la chasseur | 2 | Semmelknödel | 10 |
| Menestrasuppe | 3 | Tirolerknödel | 10 |
| Kohlgelée-Suppe | 3 | Abgetriebene Griesknödel | 11 |
| Russische Krautsuppe | 3 | Abgebraunte Griesknödel | 11 |
| Ox-tail-Suppe | 4 | Griesknockerl | 11 |
| Ox-tail-Suppe anderer Art | 4 | Griesgerstel | 11 |
| Garbür von Kohl | 4 | Gries-Consommé | 12 |
| Tapiokasuppe à la Royal | 4 | Weis-Consommé | 12 |
| Malagasuppe | 4 | Risibisi-Suppe | 12 |
| Polnische Barsesz-Suppe | 5 | Butternockerl | 12 |
| Suppe à la Céléstin | 5 | Kaisernockerl | 12 |
| Suppe à la Colbert | 5 | Erdäpfelknödel oder Nockerl | 13 |
| Eier-Consommé | 6 | Gebackene Erdäpfelnockerl | 13 |
| Risottojsuppe | 6 | Kaiserschöberl | 13 |
| Suppe à la dominicaine | 6 | Bisquitshöberl | 13 |
| Suppe à la tortue | 6 | Parmesan-Consommé | 13 |
| Suppe Crème d'orge | 7 | Lungenstrudel | 14 |
| Suppe à la soubise | 7 | Fleischstrudel | 14 |
| Suppe à la Napolitaine | 8 | Lungen-Roulard | 14 |
| Suppe à la Milanaise | 8 | Bisquit-Roulard | 14 |
| Suppe à la Saint Germain | 8 | Preßkohl-Suppe | 15 |
| Gebackene Erbsen | 8 | Frühlingsjsuppe | 15 |
| Fridatto | 8 | Crème de volaille | 15 |

| | Seite |
|--|-------|
| Aepfelfren | 34 |
| Sauce vinaigrette | 35 |
| Sauce vinaigrette anderer Art. | 35 |
| Münzsauce | 35 |
| Münzsauce anderer Art | 35 |
| Sauce ravigote | 35 |

III. Abschnitt.

Von den Buttern.

| | |
|------------------------------|----|
| Sardellenbutter | 36 |
| Krebsbutter | 36 |
| Kräuterbutter. | 36 |
| Trüffelbutter | 37 |
| Champignonbutter. | 37 |
| Französische Butter. | 37 |

IV. Abschnitt.

Von Marinaden und Beizen.

| | |
|--|----|
| Verschiedenes Fleisch zu mariniren 38 | |
| Beize, um Theile weißen Fleisches aufzubewahren | 38 |
| Beize einfacher Art. | 39 |
| Feine Kräuter | 39 |
| Fines-herbes | 39 |
| Gutes Gewürz. | 39 |
| Guter Sud zu feinen Fischen | 39 |

V. Abschnitt.

Von den Pürées.

| | |
|--------------------------------------|----|
| Champignons-Püré. | 40 |
| Geflügel-Püré | 40 |
| Fasan- oder Rebhühner-Püré | 40 |
| Erdäpfelpüré | 40 |
| Erbsempüré. | 41 |
| Linsen- und Bohnempüré | 41 |
| Zwiebelpüré. | 41 |
| Sauerampsempüré | 41 |
| Aepfelpüré. | 42 |

VI. Abschnitt.

Von den Farcen.

| | |
|-----------------------------------|----|
| Feine französische Farce. | 43 |
| Semmelpanade. | 43 |
| Geflügelfarce | 44 |

| | Seite |
|---|-------|
| Farce vom Wildgeflügel und Reh. | 44 |
| Passirte Rindsfarce | 44 |
| Krebsfarce | 44 |
| Farce von Hummern und Crevetten. | 44 |
| Gute Farce von Rindfleisch | 45 |
| Gewöhnliche Kalbsfarce | 45 |
| Hechtenfarce | 45 |
| Farce vom Karpfen, Aal und sonstigen Fischen | 45 |
| Farce zu polnischem Bratzh. | 45 |
| Salmy von Gansleber | 46 |
| Salmy von Fasanen und Reb- hühnern. | 46 |
| Salmy vom Reh. | 46 |
| Garnath. | 46 |
| Salmy von Schnepfen | 46 |

VII. Abschnitt.

Von den Ingredienzien zu den
kleinen Ragouts.

| | |
|----------------------------------|----|
| Hahnenkämme | 48 |
| Hahnenriernchen | 48 |
| Champignons | 48 |
| Trüffel einzufochen | 49 |
| Trüffelschalen | 49 |
| Maurachen oder Morcheln. | 49 |
| Austern | 49 |

VIII. Abschnitt.

Von den Ragouts.

| | |
|---|----|
| Feines Hühnerragout | 50 |
| Brannes Ragout. | 51 |
| Taubenragout | 51 |
| Schöpferragout à la française | 51 |
| Ragout de bœuf à la française | 52 |
| Kleines Ragout à la financière. | 52 |
| Ragout à la Chipolata | 52 |
| Ragout à la Godard | 53 |
| Ragout à la Chambord | 53 |
| Ragout à la Monglas. | 53 |
| Ragout salpicon | 53 |
| Ragout von Austern. | 53 |
| Fisch-Ragout | 54 |
| Weißes Fasten-Ragout | 54 |

Seite

IX. Abschnitt.

| Von den Croquetten und Pastetchen. | |
|--|----|
| Haché-Croquettes | 55 |
| Wildhaché-Croquettes | 55 |
| Croquettes à la Monglas | 55 |
| Salpicon-Croquettes | 55 |
| Salpicon-Coquilles | 56 |
| Coquilles von Gansleber-Salmey | 56 |
| Pastetchen à la maréchal | 56 |
| Pastetchen von Hühner-Haché | 56 |
| Pastetchen von Wild-Haché | 56 |
| Salpicon-Pastetchen | 56 |
| Pastetchen à la financière | 57 |
| Französische Mundpastetchen | 57 |
| Eier-Croquettes | 57 |
| Erdäpfel-Croquettes | 57 |
| Gansleber-Croquettes | 57 |
| Gansleber au gratin | 58 |
| Timbales à la Parisienne | 58 |
| Timbales à la Monglas oder à la financière | 58 |
| Pastetchen à la excelsior | 58 |
| Pains à la reine | 58 |
| Pains de gibier | 58 |
| Haché-Nissolen | 59 |
| Schill- oder Fisch-Croquettes | 59 |
| Croquettes vom Hirn | 59 |
| Hirn-Coquillen | 59 |
| Crustaden von Haché, Salmey, kleinem Ragout, Hirn zc. | 60 |
| Wachtel oder Lerchen mit Salmey in Papierkästchen | 60 |
| Krammetzsvogel mit Salmey | 61 |
| Salpicons von Schill au gratin | 61 |
| Strasburger Pastete | 61 |
| Galantine vom Indien | 62 |
| Galantine vom Poulard | 63 |
| Galantine vom Fasan od. Rebhuhn | 63 |
| Galantine vom Schwarzwild | 63 |
| Fasan-Pastete | 64 |
| Wild- oder Jagd-Pastete im Teig | 64 |
| Chaufroid de poulets à la gelée | 65 |
| Chaufroid de la perdrix oder de la caille | 65 |

Seite

X. Abschnitt.

Ausergewöhnliche Gerichte.

| | |
|--|----|
| Maccaroni à la Tarditscheff | 66 |
| Maccaroni à la Napolitain | 66 |
| Maccaroni au gratin | 66 |
| Timbale von Maccaroni | 67 |
| Appetitbrötchen | 67 |
| Broschirte Eier in schwarzer Butter | 67 |
| Gebackene Eier mit Spinat | 67 |
| Gefüllte Schnecken | 68 |
| Gefüllte Champignons | 68 |
| Gefüllte Eier | 68 |
| Omelette aux fines-herbes | 69 |
| Omelette von Trüffeln, Champig- nonn, Parmesan, Schinken, Sardellen, Caviar, Lachs zc. | 69 |
| Gefüllte Kohlrüben | 69 |
| Gefüllte Erdäpfel | 69 |
| Gefüllte Gurken und Artischocken | 70 |
| Gefüllte Paradeiser | 70 |
| Gefüllte Häringe | 70 |
| Gefüllter Kohl | 70 |
| Gefülltes Kraut | 70 |
| Farcirte Erdäpfel | 71 |
| Gedünstete Schwarzwurzeln | 71 |
| Gebackene Schwarzwurzeln | 71 |
| Schwarzwurzel-Salat | 71 |
| Carfiol au gratin | 71 |
| Preßkohl | 72 |
| Nothkraut | 72 |
| Strasburger Kraut | 72 |
| Ungarisches Kraut | 73 |
| Böhmisches Kraut | 73 |
| Garnirtes Kraut | 73 |
| Dillkraut | 73 |
| Fischrogenkraut | 73 |
| Gedünstetes Sauerkraut | 74 |
| Süßes gedünstetes Kraut | 74 |
| Kürbiskraut | 74 |

XI. Abschnitt.

Verschiedenes Gollasch.

| | |
|--------------------------------------|----|
| Gewöhnliches Rindsgollasch | 75 |
| Ungarisches Gollasch | 75 |

| | Seite |
|---|-------|
| Kalbsohr à la vinaigrette | 97 |
| Kalbsohr mit Wurzeln | 97 |
| Hirn à la coquille | 97 |
| Hirn à la maréchal | 98 |
| Hirn mit schwarzer Butter | 98 |
| Hirn mit Sardellen | 98 |
| Hirn à la fricassé mit Paradies- und Champignon sauce, mit Sauce à la hollandaise und aux fines-herbes | 99 |
| Hirn-Fridoretto | 99 |
| Fricandeaubrust | 99 |
| Kalbsfricandeau | 99 |
| Prager Brust | 100 |
| Niederländer Schögl | 100 |
| Kalbsbrust à la Numido | 100 |
| Paprika-, Paradies- und Sar- dellenbrust | 101 |
| Gerollter Nierenbraten | 101 |
| Nierenbraten à la crème | 101 |
| Fridora di vitello à l'italienne | 101 |
| Glacirte Briesrose | 101 |
| Cotelettes à la Düsseldorf | 102 |
| Gefüllte Cotelettes | 102 |
| Cotelettes à la Kaniß | 102 |
| Karlsbader Cotelettes | 103 |
| Cotelettes in Papillotten | 103 |
| Cotelettes à la maréchal | 103 |
| Cotelettes à la Frédéric | 103 |
| Cotelettes à la financière | 104 |
| Cotelettes à la Chambord | 104 |
| Cotelettes aux fines-herbes | 104 |
| Cotelettes à la Milanaise | 104 |
| Wiener Cotelettes | 104 |
| Wiener Schnitzel | 104 |
| Naturcotelettes | 104 |
| Naturschnitzel | 105 |
| Kaiserschnitzel | 105 |
| Kaiserschögel | 105 |
| Cotelettes à la Dauphin | 105 |
| Cotelettes à la Richelieu | 105 |
| Cotelettes à la Beschamel | 106 |
| Cotelettes à la Reine | 106 |
| füllte Kalbsbrust | 106 |

| | Seite |
|---|-------|
| Kalbsneg | 106 |
| Gefüllte Kalbsniß | 106 |
| Weiß gedünstete Kalbsbrust | 106 |
| Fridoro von Kalbsleber à l'ita- lienne | 107 |

XIV. Abschnitt.

Vom Schöps.

| | |
|---|-----|
| Schöpsenschögel in Natursaft gebraten | 108 |
| Schöpsenschögel in der Sauce | 108 |
| Schöpsenschögel mit Westmore- land-Sauce | 109 |
| Schöpsenschögel mit Paradies- sauce | 109 |
| Schöpsenschögel à la bourgeoise | 109 |
| Schöpsenschögel à la Bretagne | 109 |
| »Irish Stew« | 109 |
| Englische Schöpseinfente | 110 |
| Rückenbraten vom Schöps | 110 |
| Fricandeau vom Schöps | 110 |
| Schöpsernes mit weißen Rüben | 111 |
| Gedünstetes Schöpsernes | 111 |
| Steirisches Schöpsernes | 112 |
| Schöpsenfilet à la minute | 112 |
| Schöpscotelettes à la Nelson | 112 |
| Schöpscotelettes à la soubise | 112 |
| Schöpsnierndl à la broche | 112 |
| Schöpsnierndl à la française | 113 |
| Sauce Schöpsnierndl | 113 |

XV. Abschnitt.

Vom Lamm.

| | |
|---|-----|
| Lammrücken gespickt | 114 |
| Lammischögel | 114 |
| Gefüllte Lammbrust | 114 |
| Lämmernes heiß abgekottet | 114 |
| Lämmernes à la vinaigrette | 115 |
| Eingemachtes Lämmernes | 115 |
| Weißgedünstete Lammerschulter | 115 |
| Epigramm vom Lamm | 115 |
| Paprika-Lämmernes | 115 |
| Gebackener Lammstopf | 115 |
| Gespickte Lammiscotelette | 116 |

| | Seite |
|----------------------------|-------|
| Gebackenes Lämmernes | 116 |
| Glacirte Leber | 116 |

XVI. Abschnitt.

Vom Schwein.

| | |
|--|-----|
| Gedünsteter Schweinschößel | 117 |
| Schweinsfilets am Koft mit Sauce à la Ménéhould | 117 |
| Florentinerbraten | 118 |
| Schweinsnierrindl | 118 |
| Krautfleisch | 118 |
| Höfel- oder Surfleisch | 118 |
| Schinken und Kaiserfleisch ein- zufalzen | 118 |
| Hinds- und Schweinszunge | 119 |
| Gedämpfte Schinken | 119 |
| Gefüllte Schweinsbrust | 119 |
| Gedünstete Schweinscotelettes | 119 |
| Schweinscotelettes à la Robert | 120 |
| Gebratene Spanferkel | 120 |
| Schweinsfuß | 120 |

XVII. Abschnitt.

Vom Schwarz-, Hoch- und Niederwild.

a) Schwarzwild.

| | |
|----------------------------------|-----|
| Schößel vom Wildschwein | 122 |
| Cotelettes vom Schwarzwild | 123 |
| Sulz vom Wildschwein | 123 |

b) Vom Hirsch.

| | |
|--------------------------------------|-----|
| Hirschrücken als Braten | 123 |
| Hirschrücken mit Rahmsauce | 123 |
| Hirschfilets | 124 |
| Hirschfilets à la minute | 124 |
| Hirschcotelettes | 124 |
| Hirschziemer | 124 |
| Hirschricandeau à la croustade | 124 |
| Zunges vom Hirsch | 125 |

c) Vom Reh.

| | |
|----------------------|-----|
| Rehrücken | 125 |
| Rehschößel | 126 |
| Rehcotelettes | 126 |
| Rehsteak | 126 |
| Zunges vom Reh | 126 |

d) Von der Gemse.

| | |
|----------------------------|-----|
| Rücken oder Schößel | 126 |
| Zunges von der Gemse | 126 |

e) Vom Hasen.

| | |
|------------------------------------|-----|
| Gebratener Hasenrücken | 126 |
| Hasenrücken in der Rahmsauce | 127 |
| Hasencotelettes | 127 |
| Zunges vom Hasen | 127 |
| Wildpret zu beizen | 128 |

XVIII. Abschnitt.

Vom Wildgeflügel.

| | |
|---|-----|
| Gebratene Wildente | 129 |
| Wildente in Rahmsauce | 130 |
| Duckente | 130 |
| Salmy von Wildente | 130 |
| Wildgans | 130 |
| Auerhahn | 130 |
| Auerhahn-Pastete | 131 |
| Vom Birkwild | 131 |
| Gute Roulards von Birkhühnern | 131 |
| Gebratener Fasan | 131 |
| Gedünsteter Fasan mit Trüffel | 132 |
| Fasan-Ragout | 132 |
| Salmy vom Fasan | 132 |
| Fasan mit saurem Kraut gedünstet | 132 |
| Fasansulz | 133 |
| Rebhuhn gebraten | 133 |
| Rebhuhn gebraten auf andere Art | 133 |
| Rebhühner-Ragout | 133 |
| Gratinirte Rebhühner | 134 |
| Filets von Rebhühnern mit bran- nem Ragout | 134 |
| Salmy vom Rebhuhn | 134 |
| Roulards von Rebhühnern | 134 |
| Rebhühnersulz | 134 |
| Haselhuhn | 135 |
| Schneehuhn | 135 |
| Von der Waldschneepfe | 135 |
| Gebratene Schneepfe mit Crotons | 135 |
| Ragout von der Schneepfe | 135 |
| Salmy von der Schneepfe | 135 |
| Die Becastine | 136 |
| Kranmetzsvogel mit Speck | 136 |

| | Seite |
|---------------------------------|-------|
| Fogosch mit Sardellen | 155 |
| Fogosch au gratin | 155 |
| Lachsforelle | 155 |
| Forellen blau gekocht | 155 |
| Forellen gebacken | 155 |
| Bom Saibling | 156 |
| Bom Huchen | 156 |
| Karpfen à la matelote | 157 |
| Schwarzfisch | 157 |
| Pfefferkarpfen | 157 |
| Paprikakarpfen | 158 |
| Marinirte Karpfen | 158 |
| Bom Mal | 158 |
| Mal am Rost gebraten | 158 |
| Gebatener Mal | 159 |
| Gebackener Mal | 159 |
| Stör gekocht | 159 |
| Der Sterlet | 159 |
| Der Huchen | 159 |
| Der Turbot | 159 |
| Sol à la vénitien | 160 |
| Sol à la St. Germain | 160 |
| Halászlé oder Fisch-Gollasch .. | 160 |

XXI. Abschnitt.

Von Hummern, Krebsen, Crevetten,
Fröschen, Austern, Muscheln;
Mayonnaise und Aspik.

| | |
|---|-----|
| Hummer | 161 |
| Farcirte Krebsen | 161 |
| Krebse à la portalaïse | 162 |
| Geschmiente Krebse auf steierische Art | 162 |
| Krebse à la ravigote | 162 |
| Krebse à la hollandaise | 162 |
| Crevetten à la hollandaise | 163 |
| Gebackene Frösche | 163 |
| Eingemachte Frösche | 163 |
| Frösche mit feinen Kräutern .. | 163 |
| Austern au gratin | 163 |
| Muscheln au gratin | 164 |
| Mayonnaise | 164 |
| Aspik | 164 |

XXII. Abschnitt.
Gemüse.

| | |
|-----------------------------------|-----|
| Kaisererdäpfel | 166 |
| Erdäpfelknödel | 166 |
| Erdäpfelknödel | 166 |
| Erdäpfelknödel gebacken | 167 |
| Schweizer Erdäpfel | 167 |
| Schinkenerdäpfel | 167 |
| Erdäpfelcroquettes | 167 |
| Erdäpfel à la maître | 167 |
| Hopsen als Gemüse | 167 |
| Artischocken mit Butter | 168 |
| Artischocken à l'italien | 168 |
| Gefüllte Artischocken | 168 |
| Jardiniere | 168 |
| Spinatpudding | 169 |
| Spinattopfen | 169 |
| Gefüllte Arté | 169 |
| Musaka | 170 |
| Kalte rumänische Pabitschele .. | 170 |
| Artischockenböden | 170 |
| Gefüllte Artischockenböden | 171 |
| Gefüllte Artischocken gebacken .. | 171 |
| Aubergines gefüllt | 171 |

XXIII. Abschnitt.

Salate.

| | |
|-----------------------------|-----|
| Wälischer Salat | 172 |
| Russischer Salat | 172 |
| Salat à la vénitienne | 172 |
| Roastbeefsalat | 173 |
| Salat von Arté | 173 |
| Salat von Aubergines | 173 |
| Hummer-Salat | 173 |
| Warmer Krautsalat | 173 |
| Nothkrautsalat | 174 |

XXIV. Abschnitt.

Von den Teigen und Mehlspeisen.

| | |
|-------------------------------|-----|
| Butterteig | 175 |
| Brandteig | 175 |
| Guter Backteig | 176 |
| Backteig zu Bratwürsten | 176 |
| Erdäpfel-Brandteig | 1 |

| | Seite | | Seite |
|--|-------|--------------------------------------|-------|
| Zuckerteig | 176 | Apfel-Pudding | 187 |
| Teig zu gebackenen Äpfeln | 177 | Früchten-Pudding | 188 |
| Gewürzteig | 177 | Grillage-Pudding | 188 |
| Linzer Teig | 177 | Cabinet's-Pudding | 188 |
| Linzer Teig anderer Art | 177 | Gewürz-Pudding | 188 |
| Mandel-Mauktaschen | 177 | Crème-Pudding | 188 |
| Choux à la crème | 178 | Crème-Pudding anderer Art | 189 |
| Pflaumenküddel | 178 | Reis-Pudding | 189 |
| Schneeballen | 178 | Caramel-Pudding | 189 |
| Schneeballen anderer Art | 178 | Chocolade-Pudding | 190 |
| Häselnußkuch | 179 | Markt-Pudding | 190 |
| Koch von gebranntem Zucker | 179 | Kastanien-Pudding | 190 |
| Rahmkuch | 180 | Kaiser-Pudding | 190 |
| Erdäpfelkuch | 180 | Kaffee-Pudding | 190 |
| Erdäpfelkuch anderer Art | 180 | Kaffee-Pudding anderer Art | 191 |
| Kipfelkuch | 180 | Pudding à la russe | 191 |
| Donna Maria-Koch | 180 | Pudding à la flamande | 191 |
| Citronenkuch | 181 | Erdäpfel-Pudding | 192 |
| Koch von gebrannten Mandeln | 181 | Nuß-Pudding | 192 |
| Kastanienkuch | 181 | Feiner Auflauf | 192 |
| Crémekuch | 181 | Kaffee-Auflauf | 192 |
| Reiskuch | 181 | Caramel-Auflauf | 192 |
| Apfel-Consommé | 182 | Marillen-Soufflé | 193 |
| Topfenkuch | 182 | Apfel à la Parisienne | 193 |
| Mandelkuch | 182 | Gewöhnliche Omelette | 193 |
| Weinkuch | 182 | Rheinische Omelette | 193 |
| Dornbacher Koch | 183 | Omelette-Soufflé | 194 |
| Hohlhippenkuch | 183 | Omelette à la française | 194 |
| Strudelteig zum Ausziehen | 183 | Semmelchmarrn | 194 |
| Rahmstrudel | 183 | Kipfelchmarrn | 194 |
| Krautstrudel | 184 | Gadener Schmarrn | 194 |
| Topfenstrudel | 184 | Mandelchmarrn | 195 |
| Griesstrudel | 184 | Spanischer Scheiterhaufen | 195 |
| Ausgezogener Apfelstrudel | 185 | Obers-Scheiterhaufen | 195 |
| Kirchenschtrudel | 185 | Kaiserchmarrn | 195 |
| Flaumiger Strudel | 185 | Apfel à la Mannheim | 196 |
| Turos lepény | 185 | Apfel à la crème | 196 |
| Ducatmudel | 185 | Apfelschatotte | 196 |
| Echt englischer Plumpudding | 186 | Apfel à la croustade | 196 |
| Feiner englischer Plumpudding anderer Art | 186 | Spanischer Wind | 196 |
| Englischer Plumpudding gewöhn- licher Art | 187 | Markmelone | 197 |
| Saisent-Pudding | 187 | Erdäpfel-Konlard | 197 |
| | | Topfen-Konlard | 197 |
| | | Kaiser-Konlard | 197 |

| Seite | | Seite |
|-------|---|-------|
| 198 | Aepfel-Koufard | 206 |
| 198 | Eisfoch | 206 |
| 198 | Spanischer Aepfelreis | 207 |
| 198 | Schönbrunner Reis | 207 |
| 199 | Reisbirnen | 207 |
| 199 | Portugieser Reis | 207 |
| 199 | Reis à la Trauttmansdorff .. | 208 |
| 199 | Russischer Reis | 208 |
| 200 | Reisauflauf | 208 |
| 200 | Aepfelreis | 208 |
| 200 | Griesauflauf | 208 |
| 200 | Rosinauflauf | 208 |
| 200 | Polenta-Auflauf | 208 |
| 200 | Zimmitreis | 208 |
| 200 | Chocoladereis | |
| 201 | Kaisbader Auflauf | 209 |
| 201 | Rahmpastete | 209 |
| 201 | Topfepastete | 209 |
| 201 | Topfenschnitten | 210 |
| 201 | Ananas-Melone | 210 |
| 202 | Burgunder Kipfel | 210 |
| 202 | Burgunder Schnitten | 211 |
| 202 | Pflanzen-Paveseu | 211 |
| 202 | Obersnuden | 211 |
| 202 | Chocoladenudel | 211 |
| 202 | Lasaniauflauf | 211 |
| 203 | Ausgebühtete Nudeln | 212 |
| 203 | Steirische Nudeln | 212 |
| 203 | Griescroquettes | 212 |
| 203 | Gebackene Pflanzen | 212 |
| 203 | Echte Salzburger Kockerln .. | 213 |
| 204 | Erdäpfelpastete | 213 |
| 204 | Früchtenladen | 213 |
| 204 | Leineweber | 213 |
| 204 | Französische Omelette | 213 |
| 205 | Schinkenlecker | 214 |
| 205 | Schinkenudeln | 214 |
| 205 | Schinkenpastete | 214 |
| 205 | Chocolade-Pastete | 214 |
| 205 | Griesknödel | 215 |
| 205 | Topfenknödel | 215 |
| 206 | Abgetriebene Semmelknödel .. | 215 |
| 206 | Zwischken-, Kirsch- und Ma- rillenknödel | 215 |
| | XXV. Abschnitt. | |
| | Von den Torten. | |
| | Chocolade- oder Sacher-Torte .. | 209 |
| | Napoleon-Torte | 209 |
| | Muskazoner-Torte | 209 |
| | Muskazoner-Torte anderer Art .. | 210 |
| | Muskazoner-Torte dritter Art .. | 210 |
| | Harte Mandelblätter-Torte | 210 |
| | Chineser-Torte | 211 |
| | Chineser-Torte anderer Art | 211 |
| | Erdäpfeltorte | 211 |
| | Echte Linzer Torte | 211 |
| | Brasilianer-Torte | 211 |
| | Graham-Torte | 211 |
| | Harte Haselnußtorte | 212 |
| | Hanstorte | 212 |
| | Hanstorte anderer Art | 212 |
| | Elisabeth-Torte | 212 |
| | Linzer Torte | 213 |
| | Nußtorte | 213 |
| | Maisländer Torte | 213 |
| | Kastanientorte | 213 |
| | Kastanientorte anderer Art | 213 |
| | Drangentorte | 214 |
| | Ribisel-, Marillen-, Erdbeer- und Ribiseltorte | 214 |
| | Erdbeertorte anderer Art | 214 |
| | Maraschinotorte | 214 |
| | Harte Nußtorte | 215 |
| | Harte Linzer Torte | 215 |
| | Schwäbische Aepfeltorte | 215 |
| | Französische Chocoladetorte .. | 215 |

| | Seite | | Seite |
|---------------------------------------|-------|---|-------|
| Englische Torte | 215 | Moccaſchnitten | 225 |
| Engliſche Torte anderer Art | 216 | Am Feuer geſchlagenene Gènois- Maſſe | 225 |
| Abgetriebene Nußtorte | 216 | Haſelnußſchnitten | 225 |
| Stradellatorte | 216 | Linzereſchnitten | 225 |
| Gefülzte Apfeltorte | 216 | Jägerſchnitten | 226 |
| Brottorte | 217 | Erdbeer- oder Himbeerſchnitten | 226 |
| Rehrücken | 217 | Grazer Schnitten | 226 |
| Sandtorte | 217 | Brügelkrapsen von Biſquitteig | 226 |
| Persianertorte | 218 | Klezenbrot | 226 |
| Persianereſchnitten | 218 | Ordinäres Klezenbrot | 227 |
| Sehr feine Erdäpfeltorte | 218 | Biſchofobrot | 227 |
| Zigenerertorte | 218 | Annisbrot | 227 |
| Grillagetorte | 218 | Milchbrot | 227 |
| Grillagetorte anderer Art | 219 | Früchtenbrot | 227 |
| Nürnbergger Torte | 219 | Theebrot | 228 |
| Sehr feine Linzer Torte | 219 | Faſchingkrapsen | 228 |
| Hunyady-Torte | 219 | Abgetriebene Krapsen | 228 |
| Princepicles-Torte | 219 | Gute Theeſtangen | 228 |
| Griechiſche Torte | 219 | Karlsbader Golatschen | 228 |
| Tobojch-Torte | 220 | Annislaibchen | 229 |
| Mandeltorte | 220 | Kalter Germteig | 229 |
| Gefülzte Kaffeetorte | 220 | Böhmiſche Bregel | 229 |

XXVI. Abſchnitt.

Von den Backwerken.

| | |
|---|-----|
| Echter Nürnberger Lebkuchen | 221 |
| Lebkuchen anderer Art | 221 |
| Lebkuchen dritter Art | 221 |
| Lebkuchen vierter Art | 222 |
| Umer Kuchen | 222 |
| Blitzkuchen | 222 |
| Schwarzer Kuchen von Kirſchen, Weicheln oder Trauben | 222 |
| Weißer Kirſchenkuchen | 223 |
| Linzer Kuchen | 223 |
| Chocoladekuchen | 223 |
| Nußkuchen | 223 |
| Früchtenkuchen | 223 |
| Pariferkuchen | 224 |
| Sandkuchen | 224 |
| Feiner Kaiſer-Gugelhupf | 224 |
| Kaiſer-Gugelhupf anderer Art | 224 |
| Orleansſchnitten | 224 |

XXVII. Abſchnitt.

Von den kleinen Bäckereien.

| | |
|------------------------------------|-----|
| Patience | 231 |
| Chocolade-Patience | 231 |
| Feine Nußmaſſe | 231 |
| Annisſcharten | 231 |
| Mandelbuſſel | 232 |
| Banilleſtangen | 232 |
| Banillebutter | 232 |
| Rojentrapsen | 232 |
| Rojentrapsen anderer Art | 232 |
| Butterbrot | 233 |
| Butterbrot anderer Art | 233 |
| Schinken von Zucker | 233 |
| Zuckerſalami | 233 |
| Mandel-Erdäpfel | 234 |
| Biſquit-Mouſade | 234 |

| Seite | | Seite |
|-------|--|---|
| 234 | Feiner Bisquitteig | Feine Breßeln 243 |
| 234 | Feiner Bisquitteig anderer Art | Oberschaum-Roulade 244 |
| 235 | Indianerkrapfen | Stricknadeln 244 |
| 235 | Oberschaum-Baisés | Rosenkrapfen 244 |
| 235 | Zugwer | Reichenauer Zwieback 244 |
| 235 | Chocoladebögen | Mohren im Hemd 244 |
| 236 | Holländerbögen | Sachertorte 245 |
| 236 | Zimmtbögen | Damencauprizen 245 |
| 236 | Orangebögen | Marzipan 245 |
| 236 | Mandelbögen | Zimmschifferln 245 |
| 236 | Pariser Stangeln | Annischifferln 245 |
| 237 | Pariser Stangeln anderer Art | Badener Kaffeebonbons 246 |
| 237 | Kapuzinerstangeln | Verschiedene Bonbons 246 |
| 237 | Gelée-Stangeln | |
| 237 | Theebäckerei | XXVIII. Abschnitt. |
| 237 | Theebäckerei anderer Art | Von Zucker und von den Glasuren. |
| 237 | Vinzer Breßel | Zubereitung des Zuckers 247 |
| 238 | Kleine Muscozonerl | Zuckerauflösung 247 |
| 238 | Mandelbäckerei | Zucker zum Flug gekocht 247 |
| 238 | Engländer | Zucker zum Faden 247 |
| 238 | Engländer anderer Art | Weiterzucker 247 |
| 238 | Chocoladebuiserl | Zucker zum Bruch 248 |
| 239 | Kleine Bäckerei | Zucker zum Caramel 248 |
| 239 | Kleine Bäckerei anderer Art | |
| 239 | Briocheiteig | Verschiedenes Eis zum Ueberziehen von Torten und Bäckereien. |
| 239 | Bisquit | Wassereis 248 |
| 239 | Bisquit anderer Art | Orangen- oder Citroneneis 248 |
| 239 | Chocoladebreßeln | Maraschinoeis 248 |
| 240 | Citronadetafcherl | Rumeis 249 |
| 240 | Tortelletes | Ciklar- oder Spritzeis 249 |
| 240 | Karlsbader Zuckeroblaten | Kastanien- oder Nußglajur 249 |
| 240 | Hohlkippen | Chocoladeglacé 249 |
| 241 | Rahmwaffeln | Kaffeeeis zur Kaffeetorte 249 |
| 241 | Mandelwaffeln | |
| 241 | Waffelkrapfen von Germteig | XXIX. Abschnitt. |
| 241 | Mandekarten | Sulzen und Crèmes. |
| 241 | Vinzer Krapfeln | Reisjulz 250 |
| 242 | Annisstangeln | Reisjulz anderer Art 250 |
| 242 | Kaiserkrapferl | Himbeerjulz 251 |
| 242 | Nepfeltortelletes | Erdbeerjulz 251 |
| 242 | Wasserkipfeln | Rosenjulz 251 |
| 243 | Thalerkrapfen | Beilchenjulz 251 |
| 243 | Mandelmaroni | Gesulzte Drangen oder Citronen 251 |
| 243 | Pflaumentortelletes | Chandaufjulz 252 |

| | Seite |
|--|-------|
| Gefüllte Äpfel | 252 |
| Reiscreme | 252 |
| Vanillecreme | 253 |
| Maiocreme | 253 |
| Drangecreme | 253 |
| Marillencreme | 253 |
| Blamagé-Creme | 254 |
| Crème à la Nesselrode | 254 |
| Geschäumtes Obers mit Erd- beeren | 254 |
| Oberschmalotten | 254 |

XXX. Abschnitt.

Gelées, Compots, Marmeladen
und Säfte.

| | |
|--|-----|
| Ribisjelgelée | 255 |
| Äpfelgelée | 255 |
| Mittelnkäse | 255 |
| Macedoine von Früchten | 256 |
| Essigpflaumen | 256 |
| Essigkirchen und Preiselbeeren in Essig | 256 |
| Pikante Pflaumen | 257 |
| Ananascompot | 257 |
| Angelica | 257 |
| Schwarze Nüsse | 258 |
| Grüne Mandeln | 258 |
| Kastaniencompot | 258 |
| Fachirte Kastanien | 259 |
| Melonencompot | 259 |
| Mittencompot | 259 |
| Dirndlecompot | 259 |
| Kirchencompot | 260 |
| Weichselcompot | 260 |
| Geschältes Pflaumencompot | 260 |
| Blaues Pflaumencompot | 260 |
| Ribisjelcompot | 260 |
| Himbeercompot | 260 |
| Birnencompot | 261 |
| Reine-Claudes-Compot | 261 |
| Marillencompot | 261 |
| Pflirsichcompot | 262 |
| Steinobst aufzubewahren zu Gateau | 262 |

| | Seite |
|--|-------|
| Gefürztes Compot | 262 |
| Marillen-Marmelade | 262 |
| Pflirsich-, Erdbeer- und Himbeer- Marmelade | 263 |
| Heischel-Marmelade | 263 |
| Ganze Ribisjel | 263 |
| Passirte Ribisjel | 263 |
| Preiselbeeren | 264 |
| Preiselbeeren anderer Art | 264 |
| Äpfel-Marmelade | 264 |
| Feiner Zwetschenröster | 264 |
| Zwetschenröster anderer Art | 264 |

Frische Säfte zum Aufbewahren.

| | |
|--|-----|
| Weichsel- und Ribisjelsaft | 265 |
| Marillen- und Pflirsichsaft | 265 |
| Mittensaft | 265 |
| Marillen- oder Pflirsichsaft zum Gefroren aufzubewahren | 265 |
| Himbeersaft-Mar | 266 |
| Beilchensaft | 266 |
| Rosensaft | 266 |
| Alkermisssaft | 266 |

XXXI. Abschnitt.

Vom Gefroren.

| | |
|--|-----|
| Citronen-Gefrorenes | 267 |
| Orange-Gefrorenes | 267 |
| Lutti-fruit-Gefrorenes | 267 |
| Chocolade-Gefrorenes | 267 |
| Gefrorenes von frischen Marillen | 268 |
| Gefrorenes von frischen Pflirsichen | 268 |
| Gefrorenes von frischen Erdbeeren | 268 |
| Gefrorenes von frischen Him- beeren | 268 |
| Weichsel-Gefrorenes | 268 |
| Ribisjel-Gefrorenes | 268 |
| Gefrorenes von frischen Erdbeeren mit Obers | 269 |
| Gefrorenes von gebranntem Zucker | 269 |
| Gefrorenes von bitteren Mandeln | 269 |
| Maraschino-Gefrorenes | 269 |
| Vanille-Gefrorenes | 269 |
| Caramel-Gefrorenes | 269 |

| | Seite | | Seite |
|---|-------|---|-------|
| Kaffee-Gefrorenes | 270 | Gutes abkühlendes Getränk | 274 |
| Hafelnuß-Gefrorenes | 270 | Weinpunsch | 274 |
| Gefrorenes von gebrannten Mandeln | 270 | Bavaroise einzufieden | 274 |
| Ananas-Gefrorenes | 270 | Nußgeist | 275 |
| | | Guter Rum | 275 |
| | | Kirschen- oder Weichselgeist | 275 |
| | | Waldmeister anzusehen | 275 |
| | | | |
| XXXII. Abschnitt. | | XXXIII. Abschnitt. | |
| Kalte und warme Getränke und Liqueure. | | Conserven. | |
| Punch romaine | 271 | Grüne Biskolen zum Aufbewahren | 276 |
| Punsch von Ananas oder Erdbeer | 271 | Grüne Biskolen zum Aufbewahren anderer Art | 276 |
| Sorbet von Pfirsichen | 271 | Kleine oder Essiggurken | 277 |
| Sorbet von Marillen | 272 | Salzgurken | 277 |
| Sorbet von Ananas mit Cham- pagner | 272 | Englische Gurken | 277 |
| Sorbet von Erdbeeren | 272 | Gurkensalat zum Aufbewahren | 277 |
| Sorbet von Himbeeren | 272 | Kleine Zwiebel aufzubewahren | 278 |
| Punsch à la glace | 273 | Kukuruz (Mais) | 278 |
| Feine Punschessenz | 273 | Mixed-Pickles | 278 |
| Punschessenz | 273 | Paradeismark | 278 |
| Kaffee-Essenz | 273 | Paradeismark anderer Art | 279 |
| Alliance de Neufchâtel | 273 | Ganze Paradeiser in Essig | 279 |
| Feiner Eierpunsch | 274 | Essiganzug | 279 |
| Grog | 274 | Weilchen- oder Rosenessig | 279 |
| Tschai | 274 | | |

