

## Inhalts-Verzeichniß.

	Seite		Seite
Vorwort .....	III	Markt-Conjommé .....	9
I. Abschnitt.			
Suppen.			
Gute Bouillon .....	1	Leberknödel .....	9
Essenz von Hühnern .....	1	Leberknockerl .....	10
Suppe à la printanier .....	2	Markknödel .....	10
Suppe à la julienne .....	2	Hackknödel .....	10
Suppe à la santé .....	2	Hirtnödel .....	10
Suppe à la chasseur .....	2	Semmelknödel .....	10
Menestrasuppe .....	3	Tirolerknödel .....	10
Kohlgelee-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-Conjommé .....	12
Tapiokasuppe à la Royal .....	4	Weis-Conjommé .....	12
Malagasuppe .....	4	Risibisi-Suppe .....	12
Polnische Barszesz-Suppe .....	5	Butternockerl .....	12
Suppe à la Céléstin .....	5	Kaisernockerl .....	12
Suppe à la Colbert .....	5	Erdäpfelknödel oder Nockerl .....	13
Eier-Conjommé .....	6	Gebackene Erdäpfelnockerl .....	13
Risottojsuppe .....	6	Kaiserschöberl .....	13
Suppe à la dominicaine .....	6	Bisquitshöberl .....	13
Suppe à la tortue .....	6	Parmesan-Conjommé .....	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	Seite
Suppe à la reine . . . . . 16	Sauce à la Tegetthoff . . . . . 27
Kalbsteischpüree-Suppe . . . . . 16	Sauce à la crème . . . . . 27
Gemüsepüree-Suppe . . . . . 16	Sauce à la Robert . . . . . 27
Kohlpüree-Suppe . . . . . 16	Sauce à la Mirabeau . . . . . 27
Leberpüree-Suppe . . . . . 17	Aufternjauce . . . . . 27
Gausleberpüree-Suppe . . . . . 17	Sauce à la joinville . . . . . 27
Portorico-Suppe . . . . . 17	Sauce à la Génoise . . . . . 27
Ungarische Gölajch-Suppe . . . . . 17	Sauce à la Ménéchould . . . . . 28
Krebs-Suppe . . . . . 18	Sauce provençale . . . . . 28
„Laudbairische“ Suppe . . . . . 18	Sauce provençale anderer Art . . . . . 28
Rheinische Hausjuppe . . . . . 18	Muschelsauce . . . . . 28
Löcherjuppe . . . . . 18	Gute Fischsauce . . . . . 28
Französische Brotjuppe . . . . . 19	Sauce verte . . . . . 29
Carottenpüree-Suppe . . . . . 19	Portalaije-Sauce . . . . . 29
Selleriepüree-Suppe . . . . . 19	Beschamelsauce . . . . . 29
Kräuterjuppe . . . . . 19	Paradeisjauce . . . . . 29
Gute Ginnachsuppen . . . . . 19	Zwiebelsauce . . . . . 30
Paradeispüree-Suppe . . . . . 20	Kappernsauce . . . . . 30
Weinjuppe . . . . . 20	Sauce à la fricassé . . . . . 30
Beuschelsuppe . . . . . 20	Gurkensauce . . . . . 30
Wildpüree-Suppe . . . . . 21	Sardellenjauce . . . . . 30
Erbsenpüree-Suppe . . . . . 21	Sauerampfsauce . . . . . 31
Feine Milch - Fastenjuppe mit Schneeknödeln . . . . . 21	Kräuterjauce . . . . . 31
Suppe à la Windsor . . . . . 22	Dillensauce . . . . . 31
Bierjuppe . . . . . 22	Warme Schnittlauchjauce . . . . . 31
Sehr feine Suppe à la mineur . . . . . 22	Vertramsauce . . . . . 31
Kalte Bierjuppe . . . . . 23	Champignonsauce . . . . . 32
Bierjuppe anderer Art . . . . . 23	Erdäpfelsauce . . . . . 32
	Hesschelsauce . . . . . 32
	Kirschen-, Weichsel u. Ribiselsauce . . . . . 32
	Oberstren . . . . . 32
	Mandelfren . . . . . 32
	Niernblsauce . . . . . 33
	Miljsauce . . . . . 33
<b>II. Abschnitt.</b>	
<b>Von den Saucen.</b>	
<b>a) Warme Saucen.</b>	
Einfache weiße Buttersauce . . . . . 24	
Gute braune Sauce, Sauce es- pagnole . . . . . 24	
Sauce béarnaise . . . . . 25	
Sauce à la hollandaise . . . . . 25	
Sauce à la hollandaise anderer Art . . . . . 25	
Sauce à la moëlle . . . . . 26	
Sauce à la Westmoreland . . . . . 26	
Sauce à la Subranow . . . . . 26	
Sauce à la Demidoff . . . . . 26	
Sauce à la Demidoff zu Fischen . . . . . 26	
	<b>b) Kalte Saucen.</b>
	Sauce à la Cumberland . . . . . 33
	Sauce tatare . . . . . 33
	Senfsauce . . . . . 33
	Sardellenjauce . . . . . 34
	Häringsjauce . . . . . 34
	Hummerjsauce . . . . . 34
	Schnittlauchjauce . . . . . 34
	Erdäpfelstren . . . . . 34

	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
Mustern . . . . .	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 Mustern. . . . .	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
Dillenkraut . . . . .	73
Fischrogenkraut . . . . .	73
Gedünstetes Sauerkraut . . . . .	74
Süßes gedünstetes Kraut . . . . .	74
Kürbiskraut . . . . .	74

## XI. Abschnitt.

## Verschiedenes Gollasch.

Gewöhnliches Rindsgollasch . . . . .	75
Ungarisches Gollasch . . . . .	75

Seite		Seite
75	Bauerugollasch . . . . .	86
76	Kalbsgollasch . . . . .	86
76	Schweinsgollasch . . . . .	87
76	Karlsbader Gollasch . . . . .	87
76	Szeffergollasch . . . . .	87
76	Zwiebelfleisch . . . . .	87
77	Halászlé oder Fischgollasch . . . . .	87
77	Tarhonja . . . . .	88
77	Serbisches Reiszfleisch . . . . .	88
78	Paradeis-Pillaw . . . . .	88
78	Hinds-Pillaw . . . . .	89
78	Schöps-Pillaw . . . . .	89
78	Französisches Saisfleisch . . . . .	90
78	Bierfleisch . . . . .	90
79	Fleisch à la Gauermann . . . . .	90
79	Schweins- und Kalbs-Pörkölt . . . . .	90
79	Debrecziner Gollasch . . . . .	91
79	Löjer . . . . .	91
80	Feines Veuschel . . . . .	91
80	Miradeau . . . . .	92
80	Beeffsteak-Gollasch . . . . .	92
86	Gedämpftes Roastbeef . . . . .	86
86	Reinbraten . . . . .	86
87	Bester Filets . . . . .	87
87	Beeffsteakfleisch . . . . .	87
87	Schwäbisches . . . . .	87
87	Jägerfleisch . . . . .	87
87	Bonapartefleisch . . . . .	87
88	Filets à la Canrobert . . . . .	88
88	Mailänder Braten . . . . .	88
88	Waldmeisterbraten . . . . .	88
89	Ochsenfleisch . . . . .	89
89	Bruckfleisch in Saft . . . . .	89
90	Hindsroulade . . . . .	90
90	Gedünsteter Tafelspiz . . . . .	90
90	Lungenbraten am Spieß . . . . .	90
90	Französischer Rückbraten . . . . .	90
91	Lungenbraten . . . . .	91
91	Filet à la Mignon . . . . .	91
91	Suifarenbraten . . . . .	91
92	Filet à la Wellington . . . . .	92
92	Filet à la Napoléon . . . . .	92
92	Bœuf à la mode . . . . .	92
93	Hindsbrust . . . . .	93
93	Filet de bœuf à la Colbert . . . . .	93
93	Tourne-dos à la Rosine . . . . .	93
94	Filet de bœuf à la Rohan . . . . .	94
94	Filet pommes de Goëss . . . . .	94
94	Contra-Filet . . . . .	94
94	Esterházy-Rostbraten . . . . .	94
94	Esterházyfleisch . . . . .	94
95	Schwäbische Rostbraten . . . . .	95
95	Steirische Rostbraten . . . . .	95
95	Pörkölt-Rostbraten . . . . .	95
95	Paprika-Rostbraten . . . . .	95
95	»Landbairische« Rostbraten . . . . .	95

## XII. Abschnitt.

## Vom Hünd.

81	Guter Saftbraten . . . . .
81	Bœuf à la Napolitain . . . . .
82	Bœuf à la française . . . . .
82	Bœuf à la Walther Scott . . . . .
82	Paradeisbraten . . . . .
82	Sardellenbraten . . . . .
83	Kiembraten . . . . .
83	Chalottenbraten . . . . .
83	Paprikabraten . . . . .
83	Mark- oder Speckbraten . . . . .
83	Englisches Roastbeef . . . . .
84	Englisches Filet oder Filet de bœuf . . . . .
84	Hindsfricandeau . . . . .
84	Marinebraten . . . . .
85	Zigenerbraten . . . . .
85	Straßburger Braten . . . . .
85	Farcirter Lungenbraten . . . . .
85	Bolbetti . . . . .
86	Gedämpftes Beeffsteak . . . . .
86	Châteaubriand . . . . .

## XIII. Abschnitt.

## Vom Kalb.

96	Kalbsohr à la tortue . . . . .
96	Kalbsohr à la hollandaise . . . . .
96	Kalbsohr à la Titus . . . . .
97	Kalbsohr à la tatare . . . . .
97	Kalbsohr mit Senf, Paradeis- oder feiner Kräuterjusce . . . . .

	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
Kaiserschögl . . . . .	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
Kalbsneß . . . . .	106
Gefüllte Kalbsniß . . . . .	106
Weiß gedünstete Kalbsbrust . . . . .	106
Fridoro von Kalbsleber à l'ita- lienne . . . . .	107

## XIV. Abschnitt.

## Vom Schöps.

Schöpsenschögl in Natursaft gebraten . . . . .	108
Schöpsenschögl in der Sauce . . . . .	108
Schöpsenschögl mit Westmore- land-Sauce . . . . .	109
Schöpsenschögl mit Paradies- sauce . . . . .	109
Schöpsenschögl à la bourgeoise . . . . .	109
Schöpsenschögl à la Bretagne . . . . .	109
»Irish Stew« . . . . .	109
Englische Schöpseute . . . . .	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
Lammischögl . . . . .	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 Lammescotelette . . . . .	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 Birkenwild .....	131
Gute Konlards von Birkenhühnern .....	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
Konlards 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		Seite	
Krammetsvögel mit Salmly . . . . .	136	Gutes eingemachtes Huhn . . . . .	146
Gratinirte Krammetsvögel . . . . .	136	Huhn mit Krebsen . . . . .	147
Krammetsvögel-Pastete . . . . .	136	Huhn mit Spargelspiz, mit Car-	
Cotelettes von Krammetsvögeln . . . . .	136	fiol, mit Sellerie . . . . .	147
Krammetsvögel in Rahmsauce . . . . .	137	Huhn à l'indienne . . . . .	147
Krammetsvögel mit Salmly in		Huhn à la Marengo . . . . .	147
Papierkästchen . . . . .	137	Huhn à la chevalière . . . . .	147
Krammetsvögel à la royal . . . . .	137	Risibisi-Geflügel . . . . .	147
Chaufroid von Krammetsvögeln . . . . .	138	Hühner-Filet à la chasseur . . . . .	148
Gebratene Wachtel . . . . .	138	Huhn à la chasseur . . . . .	148
Wachtel à la financière . . . . .	138	Hühnerbrüstchen à la Moreland . . . . .	148
Wachtel mit Polenta . . . . .	138	Hühnerbrust à la cardinal . . . . .	148
Wachtel au chasseur . . . . .	139	Hühnerbrust à la vopallière . . . . .	148
Wachtel mit Salmly in Papier-		Hühnerbrust à la Conti . . . . .	148
kästchen . . . . .	139	Filets sautés à l'écarlate . . . . .	149
Wachtel à la royal . . . . .	139	Gefüllte Taube . . . . .	149
Chaufroid von der Wachtel . . . . .	139	Tauben-Magont . . . . .	149
Die Lerche . . . . .	139	Taube mit Kräutersauce . . . . .	149
XIX. Abschnitt.			
Vom zahmen Geflügel.			
Vom Indian . . . . .	140	Weißgebüsstete Taube . . . . .	149
Gefüllter Indian . . . . .	140	Gebratene Gans . . . . .	149
Gebratener Kapann . . . . .	141	Gansleber mit Trüffel . . . . .	150
Gebratener Kapann mit Trüffeln . . . . .	141	Gansleber mit Champignons . . . . .	150
Gefüllter Kapann . . . . .	142	Gansleber à la financière . . . . .	150
Gefüllter Kapann mit Trüffeln . . . . .	142	Gansleber à la papillote . . . . .	150
Kapann mit Muscheln . . . . .	143	Gansleber au gratin . . . . .	150
Vom Poulard . . . . .	143	Gansleber à la chasseur . . . . .	151
Anlauf vom Poulard . . . . .	143	Gansleber aux fines-herbes . . . . .	151
Galantine vom Poulard . . . . .	144	Gansleber à la Metternich . . . . .	151
Gebratenes Huhn . . . . .	144	Pilaw von Gansleber . . . . .	151
Gefülltes Brathuhn . . . . .	144	Gestürzte Gansleber . . . . .	151
Huhn mit Trüffeln . . . . .	144	Gänsekeulchen mit Nitschert . . . . .	152
Paprika-Huhn . . . . .	144	Chaufroid von Gansleber . . . . .	152
Gedünstetes Huhn . . . . .	145	Gebratene Ente . . . . .	152
Huhn mit Reis gedünstet . . . . .	145	XX. Abschnitt.	
Huhn à la Estragon . . . . .	145	Von den Fischen.	
Huhn mit Paradeisauce . . . . .	145	Rhein-Lachs gefocht . . . . .	153
Getrüffeltes Huhn . . . . .	145	Lachs am Rost gebraten . . . . .	154
Huhn à la Stanley . . . . .	146	Lachs à la hollandaise . . . . .	154
Huhn à la diable . . . . .	146	Fogosch oder Schill mit Butter . . . . .	154
Huhn à la hollandaise . . . . .	146	Fogosch oder Schill à la hollan-	
Huhn en fricassée . . . . .	146	daise . . . . .	154
		Fogosch aux fines-herbes . . . . .	154
		Fogosch am Rost gebraten . . . . .	154



	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 portalaie .....	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
Hopfen als Gemüse .....	167
Artischocken mit Butter .....	168
Artischocken à l'italien .....	168
Gefüllte Artischocken .....	168
Jardiniere .....	168
Spinatpudding .....	169
Spinatopfen .....	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
Strudelsteig 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	Rosinenaufauf .....	208
200	Polenta-Aufauf .....	208
200	Zimmitreis .....	208
200	Chocoladereis .....	208
201	Karlsbader Aufauf .....	208
201	Rahmpastete .....	208
201	Topfepastete .....	208
201	Topfenschnitten .....	208
201	Ananas-Melone .....	208
202	Burgunder Kipfel .....	208
202	Burgunder Schnitten .....	208
202	Pflanzen-Paveseu .....	208
202	Obersnudeln .....	208
202	Chocoladenudel .....	208
202	Lasaniaufauf .....	208
203	Ausgebühtete Nudeln .....	208
203	Steirische Nudeln .....	208
203	Griescroquettes .....	208
203	Gebackene Pflanzen .....	208
203	Echte Salzburger Kockerln ..	208
204	Erdäpfelpastete .....	208
204	Früchtenladen .....	208
204	Leineweber .....	208
204	Französische Omelette .....	208
205	Schinkenlecker .....	208
205	Schinkennudeln .....	208
205	Schinkenpastete .....	208
205	Chocolade-Pastete .....	208
205	Griesknödel .....	208
205	Topfenknödel .....	208
206	Abgetriebene Semmelknödel ..	208
206	Zweischken-, Kirsch- und Ma- rillenknödel .....	208
	Diejenigen von Nudelteig .....	206
	Bairische Dampfknudeln .....	206
	Böhmische Dalken .....	207
	Rahmdalken .....	207
	Topfenockerl .....	207
	Baumwollknudeln .....	207
	Topfen-Palatschinken .....	208
	Marmelade-Palatschinken .....	208
	Chandeau von Wein .....	208
	Obers-Chandeau .....	208
	Eisig-Chandeau .....	208
200	XXV. Abschnitt.	
200	Von den Torten.	
209	Chocolade- oder Sacher-Torte ..	209
209	Napoleon-Torte .....	209
209	Muskazoner-Torte .....	209
210	Muskazoner-Torte anderer Art ..	210
210	Muskazoner-Torte dritter Art ..	210
210	Harte Mandelblätter-Torte .....	210
210	Chineser-Torte .....	210
211	Chineser-Torte anderer Art .....	211
211	Erdäpfeltorte .....	211
211	Echte Linzer Torte .....	211
211	Brasilianer-Torte .....	211
211	Graham-Torte .....	211
212	Harte Haselnußtorte .....	212
212	Hanztorte .....	212
212	Hanztorte anderer Art .....	212
212	Elisabeth-Torte .....	212
213	Linzer Torte .....	213
213	Nußtorte .....	213
213	Maisländer Torte .....	213
213	Kastanientorte .....	213
213	Kastanientorte anderer Art .....	213
214	Drangentorte .....	214
214	Banille-, Marillen-, Erdbeer- und Ribiseltorte .....	214
214	Erdbeertorte anderer Art .....	214
214	Maraschinotorte .....	214
215	Harte Nußtorte .....	215
215	Harte Linzer Torte .....	215
215	Schwäbische Aepfeltorte .....	215
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
Mehrrücken . . . . .	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-Moulade . . . . .	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	Chocoladebuisserl . . . . .	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	Tortellettes . . . . .	Ciklar- oder Spritzeis . . . . . 249
240	Karlshader 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	Nepfeltortellettes . . . . .	Erdbeerjulz . . . . . 251
242	Wasserkipfeln . . . . .	Rosenjulz . . . . . 251
243	Thalerkrapfen . . . . .	Beilchenjulz . . . . . 251
243	Mandelmaroni . . . . .	Gesulzte Drangen oder Citronen . . . . . 251
243	Pflaumentortellettes . . . . .	Chandaufjulz . . . . . 252

	Seite
Gefüllte Äpfel . . . . .	252
Reiscreme . . . . .	252
Vanillecreme . . . . .	253
Maicreme . . . . .	253
Drangecreme . . . . .	253
Marillencreme . . . . .	253
Blamagè-Creme . . . . .	254
Crème à la Messelrode . . . . .	254
Geschäumtes Obers mit Erd- beeren . . . . .	254
Oberschalotten . . . . .	254

## XXX. Abschnitt.

Gelées, Compots, Marmeladen  
und Säfte.

Ribisjelgelée . . . . .	255
Äpfelgelée . . . . .	255
Quittenkäse . . . . .	255
Macédoine 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
Quittencompot . . . . .	259
Dirndlecompot . . . . .	259
Kirchencompot . . . . .	260
Weichselcompot . . . . .	260
Geschältes Pflaumencompot . . . . .	260
Blauzes Pflaumencompot . . . . .	260
Ribisjelcompot . . . . .	260
Himbeercompot . . . . .	260
Birnencompot . . . . .	261
Reine-Claudes-Compot . . . . .	261
Marillencompot . . . . .	261
Pfirsichcompot . . . . .	262
Steinobst aufzubewahren zu Gateau . . . . .	262

	Seite
Gefürztes Compot . . . . .	262
Marillen-Marmelade . . . . .	262
Pfirsich-, 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 Pfirsichsaft . . . . .	265
Quittensaft . . . . .	265
Marillen- oder Pfirsichsaft zum Gefroren aufzubewahren . . . . .	265
Himbeersaft-Mar . . . . .	266
Beilchensaft . . . . .	266
Rosensaft . . . . .	266
Alkermisjaft . . . . .	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 Pfirsichen . . . . .	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		

