

# Register.

## Erste Abtheilung.

	Seite
Vom Einsalzen, Einbelzen, Würbelingen oder der Mortifikation des Fleisches. . . . .	1

## Zweite Abtheilung.

Eine Suppe und kräftige Fleischbrühe . . . . .	5
Eine Hühnerbrühe . . . . .	6
Eine leichte Fleischbrühe von Knochen . . . . .	6
Eine Schü- oder braune Saftsuppe . . . . .	6
Glacé- oder Suppenzelteln . . . . .	7
Eine Gattung Fastenbrühe . . . . .	8
Eine weiß gestoßene Suppe mit Crutons . . . . .	8
Eine Kaisersuppe . . . . .	9
Eine Suppe mit Consomme oder Kaisergerstel . . . . .	9
Eine Suppe mit Butternocken . . . . .	10
Nocken von Beschamel . . . . .	10
Suppe mit Pfanzeln oder Scheberl . . . . .	10
Suppe mit Semmelknödeln . . . . .	11
Suppe mit Markknödeln . . . . .	11
Suppe mit Griesknödeln . . . . .	12
Suppe mit abgetriebenen Leberknödeln . . . . .	12
Suppe mit größerer Gattung Leberknödeln . . . . .	13
Suppe mit einem verlorenen Hühnel . . . . .	13
Suppe mit Knödeln von Hühnerfarce . . . . .	13
Suppe mit geschnittenen Nudeln . . . . .	14
Suppe mit Schlickrapfeln . . . . .	15
Suppe mit geriebenem Mehlgerstel . . . . .	15



	Seite
Suppe mit Tropfteig . . . . .	15
Suppe mit Eingekochtem, welches einer Baumwolle gleicht .	16
Suppe mit Reis . . . . .	16
Suppe mit feinen Graupen . . . . .	17
Suppe mit Sago . . . . .	17
Suppe mit Weizengries . . . . .	18
Suppe mit Friedato oder Dmeletten = Nudeln . . . . .	18
Suppe mit Brod und verlornen Eiern . . . . .	18
Eine Panadelsuppe . . . . .	19
Eine durchgeschlagene Lebersuppe . . . . .	19
Eine Haschee=Suppe mit Brod . . . . .	19
Suppe von überbliebenen Reh = oder Wildpretbraten . .	20

#### Von Fastensuppen.

Eine Einbrennsuppe . . . . .	21
Eine Eiersuppe . . . . .	21
Eine gestoßene Fischeuppe . . . . .	21
Eine Milchsuppe . . . . .	22
Eine falsche Chokoladesuppe . . . . .	22
Suppe von Gerste = oder Haferschleim . . . . .	22
Eine Pflaumensuppe . . . . .	23
Suppe mit gebackenen Erbsen von Brandteig . . . . .	23
Suppe mit gebackenen Haschee=Krapfen . . . . .	23
Eine Erdäpfelsuppe . . . . .	24
Erdäpfelknödeln . . . . .	24
Eine Keffelsuppe . . . . .	25

#### Dritte Abtheilung.

##### Von Saucen.

Kren oder Meerrettig mit Fleischbrühe . . . . .	25
Kren oder Meerrettig mit süßen Mandeln und Schmeten .	26
Eine braune Sardellensauce . . . . .	26
Eine weiße Sardellensauce . . . . .	26
Eine Sauce vom Häringmilchner . . . . .	26



	Seite
Marktschnitzeln . . . . .	135
Einen Pudding von süßen Kirschen . . . . .	136

### Dreizehnte Abtheilung.

#### Von Pasteten und Wandeln.

Einen Buttermteig zu machen . . . . .	136
Eine zweite Gattung von Buttermteig . . . . .	137
Eine leere Pastete von Buttermteig . . . . .	138
Kleine Haschee = Pastetchen . . . . .	138
Eine Cafferolpastete von mürbem Teig . . . . .	139
Eine mürbe Schüsselpastete . . . . .	140
Eine Fleckelpastete mit Schinken . . . . .	141
Eine mürbe Pastete mit Maccaroni und Beschamel . . . . .	141
Eine Erdäpfelpastete mit Schinken . . . . .	141
Eine Kaiserpastete . . . . .	142
Haschee = Wandeln . . . . .	142
Kalbskopf = Wandeln . . . . .	143
Farce = Wandeln . . . . .	143
Crème = Wandeln . . . . .	143
Erdäpfel = Wandeln . . . . .	143
Wandeln von grünen Erbsen . . . . .	144
Reiswandel . . . . .	145
Markwandel . . . . .	145

### Vierzehnte Abtheilung.

#### Von gebackenen Mehlspeisen und deren Teig.

Einen Brandteig zu Spritzkrapseln zu machen . . . . .	146
Braunkuchen oder Schneeballen . . . . .	147
Zwieback von Brandteig . . . . .	147
Oblatenkuchen . . . . .	148
Rosinenwürstchen von Brandteig . . . . .	148
Gebackene Erbsen . . . . .	148
Ausgestochene Pastetchen von Brandteig mit Chokoladecrème . . . . .	149



	Seite
Gebäckene Pflaumen . . . . .	149
Gebäckene Nirschen . . . . .	149
Gebäckene Aepfel . . . . .	150
Zuckerstrauben . . . . .	150
Gebäckene Körbchen zu Haschee . . . . .	151
Schnürkrapseln oder Dschengurgeln . . . . .	151
Rosenkuchen . . . . .	152
Gebäckene Glace = Krapseln . . . . .	152
Gebäckene Reis = Birnen . . . . .	152
Faschingskrapsen . . . . .	153
Zopfkuchen . . . . .	154
Gebäckene Grieskränze . . . . .	154
Kuchen von jungem Käse oder Quark . . . . .	155
Einen feinen Kugelhopf . . . . .	155
Einen ordinären Kugelhopf . . . . .	156
Wespennest oder Schnekenmudeln . . . . .	156
Einen gerührten Kuchen von süßen Nirschen . . . . .	157
Einen gerührten Kuchen von Aepfeln . . . . .	157
Rechte Karlsbader Kolatschen . . . . .	157
Herzogs = Kolatschen . . . . .	158
Gefüllte Würstchen von diesem Teige . . . . .	159
Wasser = Kolatschen . . . . .	159
Abgetriebene böhmische Kolatschen . . . . .	159
Gegossene böhmische Dalken . . . . .	160
Abgetriebene Waffeln . . . . .	161
Germ oder Hefenwaffeln . . . . .	161
Aepfelchalott . . . . .	161
Aepfel mit Kruste . . . . .	162
Eine Kruste von Reis mit Obst gefüllt . . . . .	162
Eine Kruste mit Crème . . . . .	163

### F ü n f z e h n t e A b t h e i l u n g .

#### Von Dörten und kleinen Bäckereien.

Eine Krokande oder harte Mandelborte . . . . .	164
--	-----



	Seite
Bögen von hartem Mandelteig . . . . .	164
Eine spanische Winddorte . . . . .	165
Die besten spanischen Winde . . . . .	166
Eine Bisquitdorte . . . . .	166
Eine Blätterdorte von Bisquitteig . . . . .	167
Rollen von Bisquitteig . . . . .	168
Bisquitbögen . . . . .	168
Catalanibrod von Bisquitteig . . . . .	169
Mandelbrod zu machen . . . . .	170
Bischofbrod . . . . .	170
Gegoffene oder aufgesetzte Bisquiten . . . . .	170
Eine gerührte Mandeldorte . . . . .	171
Eine Schokoladedorte . . . . .	171
Eine Linzerdorte . . . . .	172
Eine Blätterdorte von Linzerteig . . . . .	173
Linzer Brägen . . . . .	173
Eine Bergdorte . . . . .	173
Mandelhäufchen . . . . .	174
Mandeln im Schlafroß . . . . .	174
Mandelschnitten in der Gestalt eines aufgeschnittenen Schinken . . . . .	175
Eine Sanddorte preussischer Art . . . . .	175
Sandkuchen . . . . .	176
Eine Aepfeldorte . . . . .	176
Aepfel im Schlafroß . . . . .	177
Zwetschken = oder Pflaumenkuchen . . . . .	178
Eine Blätterdorte von Butterschlag . . . . .	178
Eine Markdorte . . . . .	179
Mandelmaultaschen . . . . .	179
Eine Butterschlange . . . . .	180
Eine Erdäpfeldorte . . . . .	181
Kleine Linzerbackerei . . . . .	181
Hohlhippen zu machen . . . . .	181



	Seite
Hohlhippen mit Marillenmarmelade . . . . .	182
Hohlhippen mit Chokolade . . . . .	182
Marillenzesteln . . . . .	183

### S e c h z e h n t e A b t h e i l u n g .

#### Von Crèmes, Sulzen, Gefrorenem und Compots.

Eine Mandel = Crème . . . . .	183
Eine Carmel = Crème . . . . .	184
Eine Chokolade = Crème . . . . .	184
Eine Hausbrod = Crème . . . . .	184
Eine gestürzte Crème mit Erdbeeren-saft . . . . .	185
Crème = Nofen . . . . .	186
Apfel mit Crème . . . . .	186
Ein Blanc = Manger oder Mandelsulze . . . . .	186
Ein Blanc = Manger mit Chokolade . . . . .	187
Ein Blanc = Manger mit mehreren Farben . . . . .	187
Einen geschäumten Milchrahm . . . . .	188
Einen gesulzten Chokoladeschaum . . . . .	188
Einen gesulzten Erdbeeren-schaum . . . . .	188

#### Von klaren Sulzen.

Eine Borsdorfer Apfel = Sulze . . . . .	189
Eine klare Sulze von Kirschen-saft . . . . .	189
Apfel = Compot . . . . .	190
Ganz gedämpfte Apfel . . . . .	190
Kirschen = Compot . . . . .	191
Compot von Birnen . . . . .	191
Compot von frischen Pflaumen . . . . .	191
Compot von getrockneten Brunellen . . . . .	191
Ein gestürztes Compot von mehrererlei Früchten . . . . .	192
Ein Gefrorenes von Carmel = Crème . . . . .	192
Ein Crème = Gefrorenes mit Erdbeeren-saft . . . . .	193
Gefrorenes mit Chokolade . . . . .	193
Gefrorenes von Himbeer-saft . . . . .	194



Eine braune Milchrahmsauce . . . . .	27
Eine süße Milchrahmsauce . . . . .	27
Eine gelbe Rubensauce . . . . .	28
Eine weiße Buttersauce . . . . .	28
Eine Fricassésauce . . . . .	28
Eine Kaisersauce . . . . .	28
Eine kalte Härringsauce . . . . .	29

#### V i e r t e A b t h e i l u n g .

##### Von verschiedenen Zubereitungen des Rind- fleisches.

Ein Boeuf a la mode oder gedämpftes Rindfleisch . . . . .	29
Ein Stück Rostbeef oder gebratenes Rindfleisch . . . . .	30
Ein Lungen- oder Lendenbraten mit Sauce . . . . .	30
Ein Tafelstück von Brustkern mit Krast . . . . .	31
Beefsteak von Lungenbraten . . . . .	31
Ordinärer Rostbraten . . . . .	32
Rostbraten mit Rahmsauce . . . . .	32
Faschirter Rostbraten . . . . .	32
Eine Stoffade von Rindfleisch . . . . .	33
Eine Rindszunge mit kurzer Sauce . . . . .	34
Rindszunge mit Sardellensauce . . . . .	34
Rinds- oder Pöckelzunge mit Kirschsauce . . . . .	35
Eine Rindsbrust mit Erdäpfeln . . . . .	35
Ein Stück Rindfleisch auf einer Unterlage von Reis . . . . .	36
Ein Kuheuter mit Sauce . . . . .	36
Einen Lungenbraten nach böhmischer Art . . . . .	36

#### F ü n f t e A b t h e i l u n g .

##### Von Kalb- und Schöpfenfleisch.

Einen ganz faschirten Kalbskopf sammt der Haut . . . . .	37
Kalbskopf mit Fricassésauce . . . . .	38
Einen ganz ordinär grillirten Kalbskopf . . . . .	39
Einen gebackenen Kalbskopf . . . . .	39



	Seite
Kalbsgehirn mit Sardellenbutter . . . . .	39
Eine gemischte Speise von Kalbskopf . . . . .	40
Kalbsgehirn in Buttersauce . . . . .	40
Pofesen von Gehirn . . . . .	40
Eine gedünstete Kalbschulter . . . . .	41
Die beste Gattung von Kalbscoteletten . . . . .	41
Coteletts mit Sauce . . . . .	42
Faschirte Kalbscoteletts . . . . .	42
Eine gefüllte Kalbsbrust . . . . .	43
Eine faschirte und gedünstete Kalbsbrust . . . . .	44
Einen Kalbsnierenbraten . . . . .	44
Einen Kalbsnierenbraten mit Beschamel . . . . .	45
Einen gebratenen Kalbschlägel . . . . .	45
Einen faschirten Kalbschlägel . . . . .	46
Ein Schüsselragout von gebratenem Kalbschlägel . . . . .	46
Gebackene Schnitzeln von Kalbsbraten . . . . .	47
Fricandeau von Kalbsfleisch . . . . .	47
Kaiserschnitze von Kalbsfleisch . . . . .	48
Wienerschnitzeln von Kalbsfleisch . . . . .	48
Ein Ragout von Kalbsbrust mit Buttersauce . . . . .	49
Ein Ragout von Kalbspriese und Kalbseuter . . . . .	49
Gebackene Kalbspriese . . . . .	50
Gebackene Kalbsleber . . . . .	50
Ein Hasche von überbliebenem Kalbsbraten u. verlorenen Eiern . . . . .	50
Spießvögel oder rollirtes Kalbfleisch . . . . .	51
Rollirtes Kalbfleisch auf eine andere Art . . . . .	51
Ein weißes Ragout mit gelbem Meiß auf der Schüssel . . . . .	52
Eingemachte Kalbsfüße . . . . .	52
Gebackene Kalbsfüße . . . . .	53
Kalbsgetröse mit Fricassessauce . . . . .	53
Einen gebratenen Schöpfenschlegel . . . . .	54
Einen gedämpften Schöpfenschlegel . . . . .	54
Schöpfen = Coteletts . . . . .	54



	Seite
Schöpfen = Coteletts gedünstet	55
Weiß gedünstete Schöpfenschnitzeln	55
Ein weißes Ragout von Schöpfenbrust	56
Gedünstete Schöpfenschulter mit Sardellensauce	56
Einen gespickten und geräucherten Kalbschlegel kalt mit Aspik	56

### S e c h s t e A b t h e i l u n g.

#### Von Wildpret und Hasen.

Einen gebratenen Hirschziemer oder Rücken mit Kruste	57
Ein Ragout von Hirschwildpret	58
Einen Rehriicken zu braten	58
Einen Rehschlegel zu braten	59
Eingemachtes von Rehwildpret	59
Einen Hasen zu braten	59
Einen Hasen mit Rahmsauce	60
Einen Hasen mit Sardellensauce	60
Einen faszirten Hasen	60
Fricandeau von Hirschwildpret	61
Eine Farce von Wildpret	61
Filets von Rehbraten	62
Ein Hasenjunge mit schwarzer Sauce von Blut	62

### S i e b e n t e A b t h e i l u n g.

#### Von Federwild und einheimischem Geflügel.

Einen Fasan zu braten	63
Ein Ragout vom übriggebliebenen gebratenen Fasan	63
Repphühner zu braten	63
Repphühner mit Salni	64
Ein Consume von Repphühnern	64
Einen Schnepfen zu braten	65
Einen Auerhahn zuzubereiten	65
Kronwett oder andere Vögel zu braten	66
Einen Indian zu braten	66



	Seite
Ein Ragout vom gebratenen Indian . . . . .	67
Einen braungedünsteten Indian . . . . .	68
Einen Kapauner zu braten . . . . .	68
Einen Kapauner mit falscher Muschelsauce . . . . .	69
Eine ausgelöste Henne oder Kapauner mit Reis . . . . .	69
Kapaunernofen mit Sauce-Beschamel und einen grünen Reis . . . . .	70
Gebratene Hühner . . . . .	71
Gebackene Hühner . . . . .	71
Gedünstete Hühnermit Sardellen . . . . .	72
Ausgelöste faschirte Hühner . . . . .	72
Hühner mit Blumenkohl oder Karfiol . . . . .	73
Hühner mit Reis . . . . .	73
Gebratene Tauben . . . . .	74
Gedünstete Tauben mit ihrem eigenen Blut . . . . .	74
Tauben in einer Casserolepastete . . . . .	74

### A c h t e A b t h e i l u n g.

#### V o n G e m ü s e n.

Gelbe Rüben oder Möhren zu kochen . . . . .	75
Spinat zu kochen . . . . .	76
Grüne Bohnen oder Fasolen . . . . .	76
Karfiol oder Blumenkohl mit Buttersauce . . . . .	77
Karfiol mit heißer Butter . . . . .	77
Blumenkohl mit Beschamel . . . . .	77
Junge grüne Erbsen oder Schoten zum Gemüse . . . . .	78
Weißkohl oder Wirsching braun zu kochen . . . . .	78
Weißkohl mit Reis zu kochen . . . . .	79
Einen faschirten Wirsching oder Weißkohl . . . . .	79
Eine Püre von Erdäpfeln . . . . .	80
Eine Püre von Erbsen . . . . .	80
Weisse Rüben zu kochen . . . . .	80
Junge Kohlrabi zu kochen . . . . .	81
Gefüllte junge Kohlrabi . . . . .	81



	Seite
Zuckerschöten zu kochen . . . . .	82
Erdäpfel mit Rahm . . . . .	82
Gestürzte Erdäpfel . . . . .	83
Endivien zu kochen . . . . .	83
Eine Linsen = Püre . . . . .	84
Leberwürst von Kalbsgeschling . . . . .	84
Bratwürst von Hühner- oder Kapannerfleisch . . . . .	85
Ganz feine Blutwürst zu machen . . . . .	85
Würst von Kalbsgekröse . . . . .	86

### Neunte Abtheilung.

#### Von Fischen.

Einen Karpfen blau zu sieden . . . . .	86
Einen Karpfen zu backen . . . . .	87
Einen Karpfen zu braten . . . . .	87
Einen Karpfen gedünstet mit falscher Muschelsauce . . . . .	87
Forellen und Hechte blau zu sieden . . . . .	88
Einen Hecht zu backen . . . . .	88
Schill mit Buttersauce oder heißer Butter . . . . .	88
Schill mit Sardellensauce . . . . .	89
Eine Dunstspeise von der Fischfarce . . . . .	89
Faschirte Coteletts von Fischen . . . . .	90
Wandeln von Karpfen = Milch . . . . .	90
Bratwürst von Fischen . . . . .	90

### Zehnte Abtheilung.

#### Von Eyspeisen.

Omelette oder Eyer im Schmalz . . . . .	91
Ein aufgelaufenes Omelette . . . . .	92
Ein aufgelaufenes Omelette auf eine andere Art . . . . .	92
Ein aufgelaufenes Omelette mit Erdäpfeln . . . . .	92
Eyerflecke mit Beschamel gefüllt . . . . .	93
Eingerührte Eyer . . . . .	93



	Seite
Berührte Eyer mit Sardellen . . . . .	94
Verlorne Eyer auf gebackenen Semmeln . . . . .	94
Mehrere Dmeletten oder Blinzen . . . . .	95
Dmeletten mit Mandeln gefüllt . . . . .	95
Dmeletten mit Farce gefüllt . . . . .	95
Geschnittene Dmeletten mit Schmeten . . . . .	96
Risolen mit Haschee = Dmeletten . . . . .	96
Dmeletten mit Spenat . . . . .	97
Risolen von eingesottenen Früchten . . . . .	97
Dmelette = Souflee . . . . .	97

### Fiffte Abtheilung.

#### Von Milch = Mehlspeisen und Auflauf.

Einen Teig zu einem ausgezogenen Strudel . . . . .	98
Einen Milchrahmstrudel . . . . .	99
Einen Marktstrudel . . . . .	99
Einen Reisstrudel . . . . .	99
Einen Kefelstrudel . . . . .	100
Einen Chokoladestrudel . . . . .	100
Bairische Dampfnudeln . . . . .	101
Dukatennudeln . . . . .	102
Nudeln von jungem Käse oder Quark . . . . .	102
Erdäpfelnudeln . . . . .	103
Wälsche Nudeln . . . . .	103
Gebackene Nudeln mit Crème . . . . .	104
Semmelnudeln . . . . .	104
Geschnittene Nudeln in der Milch . . . . .	105
Gestuzte und abgetrocknete Nudeln . . . . .	105
Abgetriebene Butternocken . . . . .	106
Salzburger Nocken . . . . .	106
Gefüllte Semmeln . . . . .	107
Semmeln mit Kirschen gefüllt . . . . .	107
Einen ordinären Mehlschmarren . . . . .	108



	Seite
Griesfchmarren . . . . .	108
Semmelfchmarren . . . . .	108
Kapaunerschmarren . . . . .	109
Einen Kindskoch = Auflauf . . . . .	109
Reisauflauf . . . . .	110
Reisauflauf a la Pius . . . . .	110
Einen Griesauflauf . . . . .	110
Erdäpfel = Auflauf . . . . .	111
Auflauf von Beschamel . . . . .	111
Beschamelauflauf mit Äpfeln . . . . .	111
Auflauf von süßen Kirichen . . . . .	112
Auflauf von Aprikosen . . . . .	112
Bisquiten = Auflauf . . . . .	113
Chokolade = Auflauf . . . . .	113
Herzogauflauf . . . . .	113
Auflauf von gelben Rüben . . . . .	114
Auflauf von Haschee . . . . .	114

#### Von mehreren gefaumten Aufläusen.

Auflauf von kleinen Walderdbeeren . . . . .	115
Auflauf von Aprikosen . . . . .	115
Auflauf von Äpfeln . . . . .	115
Einen aufgebrannten Kindskoch . . . . .	116
Einen Schmäckerlkoch . . . . .	116
Einen aufgebrannten Reiskoch . . . . .	117
Spanisch Brod oder Semmelauflauf . . . . .	117

#### Dritte Abtheilung.

##### Von Puddings, Meridons und Pfanzeln.

Einen Pudding mit Obers = oder Weincrème . . . . .	118
Einen wässchen Pudding mit Semmeln abgeschmalzen . . . . .	119
Einen Reispudding . . . . .	119
Einen Sagopudding mit Schmetensauce . . . . .	120



	Seite
Einen Fischpudding . . . . .	120
Einen Fleischpudding . . . . .	121
Einen Erdäpfelpudding mit Schinken . . . . .	121
Einen Schinkenpudding mit Rosinen . . . . .	122
Einen gebackenen Pudding von Äpfeln . . . . .	122
Wälsche Polenta mit Käse . . . . .	123
Eine Erdäpfelpolenta . . . . .	124
Einen Reis mit Ragout . . . . .	124
Einen wälschen Reis . . . . .	124
Wälsche Maccaroni . . . . .	125
Ein Nierenpfanzel . . . . .	125
Ein Leberpfanzel . . . . .	126
Ein Bratenpfanzel . . . . .	126
Ein Mehlpfanzel mit Rahm . . . . .	127
Ein Griespfanzel . . . . .	127
Ein Pfanzel von geschnittenen Nudeln . . . . .	128
Ein süßes Nudelpfanzel . . . . .	128
Ein Bratenpfanzel mit Sauce . . . . .	128
Einen in Dunst aufgegangenen Meridon . . . . .	129
Eine in Dunst aufgegangene Farcespeise in Form eines Sternes . . . . .	129
Einen in Dunst aufgegangenen Beschamel = Meridon . . . . .	130
Ein Marktmeridon . . . . .	130
Ein Marktmeridon auf andere Art . . . . .	131
Ein Consume von gebratenem Fleische . . . . .	131
In Dunst aufgegangene Bratwandel . . . . .	132
Gebackene Rollen von Reis mit Haschee . . . . .	132
Gebackene Rollen von Erdäpfeln . . . . .	133
Schinkenfleckeln mit Milch . . . . .	133
Schinkenfleckeln ordinär . . . . .	133
Kirschensemeln . . . . .	134
Lungenkrapseln . . . . .	134
Marktkrapseln . . . . .	135