
Verzeichniß.

aller

in diesem Buche enthaltenen Speisen
mit ihren Seitenzahlen.

Fleischsuppen.

	Seite
Eine Rindsuppe recht schwachhaft zu machen.	7
Kräuter, und Schulsuppe.	9
Braune Suppe von Porzellantraut.	10
Weißgestoffene Suppe.	10
Hirnsuppe.	11
Abgegossene Kräutersuppe.	12
Grüne Erbsensuppe.	13
Kaisergerstensuppe.	13
Französische Kräutersuppe.	15
Gestoffene Lebersuppe.	16
Klare Lebersuppe.	16
Krebsuppe.	18

Ein=

	Seite
Linsengolly.	19
Scheerrübensuppe.	19
Feine Gerste mit Müscherl.	20
Ogliosuppe.	21

Fastensuppen.

Suppe vom Spargel, faschirten Collab und Maurachen.	14
Krebsuppe.	18

Fleischspeisen.

Rindfleisch a la presse.	23
—— a la Doob.	24
—— auf bairische Art.	24
—— boeuf a la mode.	27
Erdäpfelrindfleisch.	27
Rindfleisch mit Sauerrampfen.	28
Glas von einem Lungenbrattel.	25
Lungenbrattel a la presse.	26
Mosfleisch.	29
Englischer Bratten.	30
Faschirte kälberne Brust mit grünen Fisolten.	39
Schlegel auf Hanoverisch.	40
Pressirter Indian oder Kapauner mit Austern gefüllt.	46
Pressirte Schöpsenschlegel.	49
Gute Rostbrattel.	50
Spannsau mit Reis und Blut.	51

Zu

Zugemüse.

	Seite
Gestürzt gefülltes Kraut	31
Nachtkraut	32
Sauerkraut mit Fasan	33
Faschirter Kohl	34
Gestürzter Kohl	35
Kohltraby mit grünen Erbsen und gelben Rüben	36

Eingemachte.

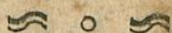
Ragout von Brisch, Ohren, Gaumen, Hah- nenkamm, und faschirten Mairachen ..	37
Ragout von Hammelfleisch	38
Hendel im Französischen a la presse	41
Meridon von Reis mit Ragout	42
Hendel mit Endivi	43
Hendel mit Spargel und grünen Bolly	44
Kapdündel oder Hendel im Schlafrocke	45
Frikando	47
Kollat von Kalbfleisch	48
Tauben in 3 Glas	52
Gesulzter Kapauner	53
Konsumme von Kalbfleisch	55
Speckknödel	56
Pommerische Würste	125
Pommerische Gänse	136
Kapauner Schmarn	129

~ o ~

Backwerke.

	Seite
Den Buttermteig zu verfertigen	56
Die Butterpastete	57
Hascheepastettel von diesem Teige	58
Saure Pastete	73
Schnepfenpastete	76
Kastrollpastete mit Margarony oder Schun- kenfleckerl.	77
Sauerkrautpastete	79
Käspastete	127
Pastete von Germteig	110
Falscher Pistaziteig	111
Mandelpachvesen	112
Zwieback zu verfertigen	115
Lebzeltten zu machen	116
Mustern zu machen	117
Mandelstöcken zu machen	117
Gestiefelte Mandelbögen	118
Pommeranzengollatschen	118
Stangelbrod	119
Biskoten von Germ	119
Semmelbrezel	120
Dotterbrod	120
Brezerl.	121
Hörschbetschbrod	121
Englische Brezen	124
Mandelteig	125
Kapferlbiskotte	125
Dotterkapferl	12

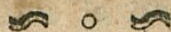
Zor=



	Seite
Tortellettel	128
Brioche zu machen	127
Kleinbrod von Semmelteig	129
Zwiback zu machen	133
Muskazon zu machen	130
Gute saure Pastette auf eine andere Art	140
Germstrauben	132

Torten.

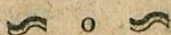
Germtorte	83
Gesottene Torte	87
Geschobene Torte	88
Schmalztorte	88
Harte Evertorte	89
Gespizte Torte	89
Anderer Schmalztorte	90
Englische Mandeltorte	90
Kleyentorte	91
Mandeltorte	92
Schwarze Brodtorte	92
Torte von süßen Pomeranzen	93
Röstentorte	93
Torte auf andere Art	94
Biskotentorte	94
Bergtorte	108
Mürbe Brezerl	95
Mandelbögen	95
Eistrapsel	95
Wehlfranzel	97



	Seite
Mandelbögen	97
Gebackene Grem	101
Geschobene Bögen	132
Mandelzeltel	132
Zuckerteig zu machen	134
Biskottenbögen	141

Wandeln.

Fremdwandel von Mandeln und Faniße	96
Semmelbröselwandel	108
Mandelwandel	110
Gouteauwandel	122
Ragoutwandel	59
Markwandel	60
Musterrwandel	61
Krebs hecherl	62
Reichecherl	64
Offene Ragoutwandel	65
Rissollen von Teig	65
Oblatrisfollen	66
Augsburgerwandel	134
Wandel von bittern Mandeln	134
Markwandel	133
Gerührte Germwandel	135
Biskottentorten oder Biskottenwandel	145
Erbäpfelwandel	146
Biskottenwandel	147



Köcher.

	Seite
Butterkoch	98
Gebackenes Rindskoch	101
Geschobenes Koch	112
Ciocoladekoch	113
Marillenkoch	114
Mandelskoch von Zitronen	114
Gesüßteltes Mandelskoch	115
Semmelkoch	115
Kapaunerkoch	67
Krebskoch	68
Semmelkoch	69
Reiskoch	69
Rindskoch	70
Semmelkoch mit Bramellen	70
Hörschbetschkoch	71
Apfelskoch	71
Gesäumtes Marillenkoch	72
Gesäumtes Rüttenkoch	72
Artischockenkoch	130
Köstekoch	131
Geschobenes Koch auf eine andere Art	131
Quittenkoch zu machen	137

Mehlspeisen.

Topfennudel aus dem Schmalz gebacken	80
Gewickelte Krebsgermnudel	80
Dufatennudel	81

Germ=



	Seite
Germküpfel	82
Tyroliker Strudel	83
Gugelhopf	84
Gute Krapfen	84
Käspeis	86
Kapaunerspeis	86
Audere Mehlspeis	87
Germküpfel	107
Spießkrapfen	109
Rohrprügelkrapfen	109
Waffelkrapfen	110
Süße Waffentrappen	111
Germkrapfen	116
Nonnenkuchen	122
Prügelkrapfen	123
Käsmilch	123
Waffentrappen	135
Spritzkrapfen	136
Gerührten Gugelhopf	136
Das gewogene Wepfennest	136
Topfennudel trockene gebacken	137
Kreßgermnudel	138
Gute Biskotennudel	138
Böhmische Germgolatschen	139
Mehlspeis von Haselnüssen mit gebackenen Nudeln oder mit Farben	141
Die Dukatenudel mit Zanillengrem	143
Ein gefottener Butin mit Weinschatow	145

Gule

Sulzen.

	Seite
Die blaue Bettchensulz im Frühjahr	98
Die Brunnenkreßsulz	99
Plamaschee	99
Gesulzte Grem	100
Rempruled	100
Schatto	122
Limonsulz	102
Hausenblätter aufzulösen	103
Pomeranzensulz	103
Weizensulz	104

Vom Eingefottenen.

Ribisel einzumachen	147
Ribisel am Stengel	148
Himbeer einzumachen	148
Weizeln einzumachen	149
Bettlerweizeln	149
Dirndel	150
Weinschärling	150
Das Gläser Rüttenwert	151
Rüttenpalten	151
Rüttenfäs	152
Rüttenfalsen	152
Zwetschgensfalsen	152
Marillensfalsen	153
Dirndelsfalsen	153
Hörschbetschfalsen	153

Sulz



	Seite
Salsen von Marillen mit dem geläuterten	
Zucker	154
Weipelsaft zu machen	154
Maulbeersaft	155
Himbeersaft zum Abgießen	155
Weinbeersaft zum Abgießen	156
Limonisafft zum Abgießen	157
Weissen Quittensafft in Möbelen	157
Wie man Westphälingerschinken, Schwein- fleisch, Zungen, Hamm und Speck ein- bäckelt	143
Rußhäbelbönig für den Halswehe	158



Seite	
unterten	154
...	154
...	155
...	155
...	156
...	157
...	157
hwein=	
ef ein=	
...	143
...	158

