

Inhaltsverzeichnis

<u>Suppen.</u>	6
Weiße Suppen.	6
<u>Aufgezogene Suppen.</u>	9
Gerstensuppe.	9
Macronensuppe.	9
Zu Sellerie-, Blumenkohl-, Skorzonère-, Endivien-, Kartoffel- Kräuter-, & Spargel-Suppe.	10
Schneckensuppe.	13
Hirnsuppe.	13
Dieselbe noch besser.	13
Gänsejung-Suppe.	13
Kalbfleisch-Suppe.	14
Korn-Suppe.	14
Gries-Suppe.	14
Eiergerste.	14
Eiergerste mit Leber.	14
Reis mit Wirsing.	14
Panade-Suppe.	15
Erbsen-Suppe.	15
Graupen-Suppe.	15
Linsen-Suppe.	15
Wasser-Suppe.	15
Krebs-Suppe.	15
Kaiser-Suppe.	16
Butterklößchen.	16
Gebrühte Klößchen.	16
Griesklößchen.	17
Hirnklößchen.	17
Kalbfleisch-Klöße.	17
Weinsuppe.	17
Biersuppe.	17
Bier-Brei.	17
Reis-Brei.	18
Schwarzbeer-Brei.	18
Zwetschgen-Brei.	18
Mehl-Brei.	18
Gries-Brei.	18
Klostertsuppe.	18
Braune Suppe.	19

Sago-Suppe.	19
Gries-Suppe.	19
Reis-Suppe.	19
Nudel-Suppe.	19
Geriebene Gerste.	20
Einlaufsuppe.	20
Julien Wurzel-Suppe.	20
Schwarzbrod-Suppe.	20
Grüne Erbsen-Suppe.	20
Wirsing-Suppe.	21
Blumenkohl & Spargel.	21
Omelets.	21
Erbsen.	21
Nüsse.	21
Leber-Nudelsuppe.	22
Markknödel-Suppe.	22
Leber-Suppe.	22
Geflügel-Suppe.	22
Kartoffel-Suppe.	25
Baumwollen-Suppe.	25
<u>Klösschen für Suppen</u>	25
Gefülltes Brod.	25
Bisquitt.	25
Hirn in der Form.	26
Leberklöße.	26
Griesschöberle.	26
Semmelklöße gebacken.	26
Fleischklöße zu Skorzonère.	29
Vögel ohne Federn.	29
<u>Warme Saucen zu Rindfleisch</u>	30
Zwiebel-Sauce.	30
Dieselbe	30
Sellerie-Sauce.	30
Gurken-Sauce.	30
Champignonsauce.	30
Sardellen-Sauce.	31
Capern-Sauce.	31
Senf-Sauce.	31
Porré, Petersilie-Sauce.	31
Morcheln.	31
Gehackte-Sauce.	31
Citronen-Sauce.	31
Warmer Meerrettig.	31

<u>Warme Beilagen zu Rindfleisch</u>	32
Kartoffeln mit Petersilie.	32
Neue Kartoffel.	32
Geschwungene Kartoffeln.	32
Kartoffelpurée.	32
Kartoffeln à la Figaro.	33
Pfifferlinge.	33
<u>Gemüse</u>	34
Spargel.	34
Dicke Spargel.	34
Blumenkohl.	34
Kohlrabi.	35
Bohnen.	35
Pflückerbsen.	35
Gelbe Rüben.	36
Zucker-Erbsen.	36
Kartoffelgemüse.	36
Spinatgemüse.	36
Wirsing.	36
Wirshing.	37
Weißkraut.	37
Blaukraut.	37
Scorzonère.	37
Rosenkohl.	37
Sauerkraut.	37
Bohnen aus dem Salz.	38
Weiße Rüben.	38
Baierische Rüben.	38
Winterkohl.	38
Endivien, Lattig & Keimlein.	38
Krautwickelein.	38
Chambignon & Morgeln.	39
Gefüllte Krautsköpfe.	39
Erbsenpürre.	39
Hopfengemüse.	39
<u>Auflagen zu Gemüsen von Eier und Mehl.</u>	40
Pfannenkuchen.	40
Omeletten mit Kräutern.	40
Schinken Omelette.	40
Gefüllte Omelette.	40
Rühr-Eier.	40
Ochsenaugen.	40
Faschirte Eier.	43
Windbeutel.	43

Gefüllte Eier.	43
Arme Ritter.	43
Hirnbavesen.	43
Schinkenpastete.	44
Fachirtes Fleisch.	44
Schinkenspeise.	44
Große Beefsteaks.	44
Kleine Beefsteaks.	45
Coteletts von Kalbsfleisch.	45
Wiener Schmetzel.	45
Hammelscoteletts.	45
Ochsengaumen.	45
Gebackenes Hirn.	46
Kalbsfüße.	46
Geräucherte Rindszunge.	46
Schinken.	46
Schweinefleisch, frisch gedörst, aus dem Salz.	46
Kalbsfricatellen.	47
Alten Kalbsbraten.	47
Gebackene Leber.	47
Leberklöße zu Sauerbraten.	47
Leber im Netz.	48
Hasenohren.	48
Gebackene Sardellen.	48
Kartoffelroquett.	48
Kartoffelnudel.	48
Bratwürste.	48
Gebackene Tauben.	51
Schweinscotelets.	51
Kastanien.	51
Kalbsgekröse.	51
Pastetchen.	51
<u>Racout mit Garnierung.</u>	<u>55</u>
Taubenfricaseé.	55
Hühnerfricaseé.	55
Hirn à la Hollandaise.	55
Gedämpfte Leber oder Rindsnieren.	55
Schweinenieren.	55
Kälberfüße.	56
Kalbsbrise.	56
Fleurons.	56
Kalbszunge.	56
Rindszunge.	56
Taubenragouts mit Briesen & Krebsen.	58

	Ungarisches Kolaschfleisch.	58
	Hühnerpastete.	59
	Hasenpastete.	59
	Gebackene Eier mit Sardellen.	60
	Fillet de boeuf mit Macaronie.	60
	Kalbsgekröß.	60
	Kalbslunge.	60
	Lammsragout.	60
	Wildpretragout.	61
	Feldhahn mit Sauerkraut.	61
	Gesulztes Schwarzwild.	61
	Saure Enten.	62
	Butterteig zu Pasteten.	62
<u>Fische.</u>		63
	Aal gebraten.	63
	Aal in Aspick.	63
	Aalruppen gebacken.	63
	Forelle blau gesotten.	63
	Gebackene Forellen.	64
	Rheinsalm, Lachs.	64
	Huchen.	64
	Hecht gedämpft.	64
	Hecht blau gesotten.	64
	Karpfen gebacken.	64
	Karpfen blau gesotten.	65
	Karpfen polnisch.	65
	Kabeljau.	65
	Schellfische.	65
	Seezunge gebacken.	65
	Stockfisch gewöhnlich.	65
	Bücklinge.	66
	Stockfisch gedämpft.	66
	Krebse.	66
	Mayonnaise.	66
	Fischsauce.	66
<u>Braten & Geflügel.</u>		67
	Kalbsbraten.	67
	Kalbsbrust gefüllt.	67
	Lammsbraten.	67
	Saurer Lammsbraten.	68
	Rehziemer, Rehschlegel, Hirschbraten.	68
	Hasenbraten.	68
	Saurer Schweinsbraten.	68
	Ziegen & Gaisbraten.	68

	Spanferkel.	69
	Schweinebraten süß.	69
	Rostboeuf (Süßer Rinderbraten).	69
	Lendenbraten.	70
	Boeuf à la mode / Sauerbraten.	70
	Stafade-Braten.	70
	Gans zu braten.	71
	Süße Enten wie Gänse	71
	Gefüllte Tauben.	71
	Junge Hühner.	71
	Grammetsvögel – Schnepfen.	72
<u>Salate.</u>		73
	Grüner Trugsalat.	73
	Kopfsalat.	73
	Endivien-Salat.	73
	Kartoffel-Salat.	73
	Sellerie-Salat.	73
	Spargel-Salat.	73
	Gurken-Salat.	74
	Kraut-Salat.	74
	Rother Rübensalat.	74
	Rettig-Salat.	74
	Häring-Salat.	74
	Italienischer Salat.	74
	Dürre Zwetschgen Schnitze.	74
<u>Compot</u>		75
	Äpfelmuß.	75
	Äpfel im Ganzen.	75
	Birnen weiß & roth.	75
	Kirschen & Weichseln.	75
	Zwetschen / Reine-Claudes.	75
	Brännellen.	75
<u>Klöße, Schmarren & Spätzchen</u>		76
	Gute Kartoffelklöße.	76
	Ordinäre Kartoffelklöße.	76
	Rohe Kartoffelklöße.	76
	Kartoffel-Spatzen.	76
	Griß-Klöße.	76
	Leberklöße.	77
	Schwemmklöße.	77
	Gute Semmelklöße.	77
	Soldatenklöße.	77
	Abgerührte Mehlspatzen.	77
	Serviettenklöße.	79

Hefenknopf.	79
Kartoffelschmarren.	79
Semmelschmarren.	79
Mehlschmarren.	79
<u>Hefen & Strudelgebackenes</u>	80
Dampfnudeln.	80
Hefenkranz.	80
Hefenstrudel.	80
Gogelhopf.	80
Faschingskrapfen.	83
Schweinfurter Bretzchen.	83
Waffelküchlein.	83
<u>Schmalz gebackenes</u>	84
Spritzenköchlein.	84
Schneeballen.	84
Hefenteig zu Kuchenkrapfen.	84
Mürber Teig.	84
Süßer Buttermilch zu Torten.	85
Blätterteig zu Pasteten.	85
<u>Pudding gesotten & gebacken</u>	86
Mandel-Pudding.	86
Mehl-Pudding.	86
Chocolade-Pudding.	86
Punsch-Pudding.	86
Rahm-Pudding.	87
Brennender-Pudding.	87
Gries-Pudding.	87
Reis-Pudding.	87
Bisquitt-Pudding.	87
Weisbrod-Pudding.	88
Schwarzbrod-Pudding.	88
Bisquitt-Pudding.	88
Chocolade-Pudding.	88
Wein-Pudding.	88
Kirschen-Pudding.	89
Äpfel-Pudding.	89
Kabnets-Pudding.	89
Frucht-Pudding.	89
Citronen-Pudding.	89
Sago-Pudding.	90
Vanille-Pudding.	90
Holländer Apfelpudding.	90
Kartoffel-Pudding.	90

<u>Auflauf, Aufgezogenes & Koch</u>	91
Punschaufauf.	91
Vanilleaufauf.	91
Aepfelmehlspeise.	91
Mandelaufauf.	91
Auflauf von Citronen.	91
Auflauf von Früchten.	92
Aepfel-Auflauf.	92
Einfacher Kirschenauflauf.	92
Chocolade-Auflauf.	92
Griesaufauf.	92
Mehl-Auflauf.	93
Weichselkoch.	93
Wiener Milchschoberl.	93
Charlotte von schwarzem Brod.	93
Aepfel im Schlafrock.	94
Aepfel im Schlafrock von Reis.	94
Wiener Apfelroulade.	94
Scheiterhaufen.	94
<u>Schmalzgebackenes.</u>	95
Gefüllte Hörnchen.	95
Karthäuserklöße.	95
Versoffene Kapuziner.	95
Versoffene Jungfer.	95
Weinschoberle.	95
Süße Griesklöße.	97
Reisäpfel.	97
Aepfelküchlein.	97
Kirschenküchlein.	97
Straubenküchlein.	98
Kartoffelküchlein.	98
Antiloppen.	98
Hippela.	98
Maultaschen.	98
Bisquitt-Roulade.	101
Bavesen mit Zwetschgen & Erdbeeren.	101
Milchreis mit Himbeergeschmack.	101
Butterteig.	101
Kartoffelkuchen.	102
Anisbrod.	102
<u>Süße Saucen zu Mehlspeisen.</u>	103
Vanillesauce.	103
Citronensauce.	103
Bittere Mandelsauce.	103

Weinsauce warm.	103
Chandean.	103
Chocoladesauce.	103
Marasquinsauce.	104
Rothweinsauce.	104
Punschsauc.	104
Hüftensauce.	104
Himbeersauce.	104
Kirschweinsauce.	104
Apricosensauce.	105
Sagosauce.	105
<u>Kalte Mehlspeisen.</u>	106
Reiskopf.	106
Dunstrème von Citronen.	106
Dunstrème von Chocolate.	106
Flammerie von Kartoffelmehl.	106
Pastete à la française.	107
<u>Gefülltes Confect.</u>	108
Bisquittmehlspeise à la Reine.	108
Erdbeercrème.	108
Chocoladecrème.	109
Citronencreme.	109
Cafécreme.	109
Aepfelcompot mit Crème.	109
<u>Torten- Obst & Theekuchen.</u>	110
Weisse Mandeltorte.	110
Apfeltorte mit Rahmguß.	110
Aufgelegte Äpfeltorte.	110
Butter Bisquitttorte.	110
Schwarzbrodtorte.	111
Kartoffeltorte.	111
Sandtorte.	111
Bisquitttorte.	111
Blitzkuchen.	111
Chocolate-Torte.	112
Citronen-Torte.	112
Weichsel-Kirsch-Torte.	112
Kirschenkuchen.	113
Zwetschgen-Äpfelkuchen.	113
Töpferkuchen.	113
Erdbeerkuchen.	113
Zwetschen oder Aepfelkrapfen.	114
Aepfelkuchen.	114
Ofenklöße.	114

Wespennester.	114
À la Madelaine.	114
Magdalenenkuchen.	115
Puff.	115
Zwieback.	115
<u>Glasur in verschiedenen Farben.</u>	116
Eiweißglasur.	116
Wasserglasur.	116
Mandelplätzchen.	116
Weißer Lebkuchen.	116
Butterzeug.	119
Anisbrod.	119
Kleine Anisschnitten.	119
Moscoveterbrod.	119
Carmeliter Brod.	120
Belgrader Brod.	120
Zimmtstern.	120
Spanischer Wind.	120
Gefüllter Kuchen.	121
Johannisbeerkuchen.	121
Kartoffeltorte.	121
Bremer Aniszeug.	121
Kartoffelbringerle.	121
Gugelhofen.	123
Guß über Obst.	123
Mandelmaultaschen.	123
Reistorte.	123
<u>Getränke</u>	124
Weinpunsch.	124
Mandelmilch.	124
Chocolade mit Milch.	124
Warmes Bier.	124
Thee.	124
Glühwein.	127
Eierpunsch.	127
Grog.	127
Whip.	127
Punsch.	127
Limonade.	128
Strudelwasser.	128
Brodwasser.	128
Jourle Mourle.	128
Maitrank.	128
Estragon-Essig.	128

<u>Gemüse</u>	130
Sauerkraut.	130
Sauerkraut mit Kartoffelbrei.	130
Weisses Kraut.	130
Bayerisches Kraut.	133
Zucker-Erbсен.	133
Spinat.	133
Hopfen.	133
Wirsing.	134
Gelbe Rüben.	134
Eingemachte Bohnen.	134
Weisse Rüben.	135
Schwarzwurzeln.	135
Latukensalat.	135
Weisse Ragout-Sauce.	136
Champignons-sauce.	136
Madeira-Sauce.	137
Brätlinge zuzurichten.	138
Gedünstete Kalbsleber.	138
Fleischkugel.	138
Carbonnaden von Kalbs- & Schweinefleisch.	139
Gehackte Schweinscarbonnaden.	139
Kalbsschnitzchen.	139
Gebackenes Kalbshirn.	139
Gedämpftes Rindfleisch.	140
Englisches Rindfleisch süß gebraten.	140
Boeuf à la Mode.	141
Boeufsteaks.	141
Rostboeuf.	142
Lendenbraten.	142
Lendenbraten auf Hasenbrat.	143
Rindsbraten.	143
Gedämpfte Rindsnieren.	143
Gollasch-Fleisch.	144
Ragout von Zunge.	144
Gespickter Kalbsbraten.	144
Kalbsnierenbraten.	145
Kalbsschnitzchen.	145
Gedämpftes Kalbsfleisch.	145
Gedämpfte Leber.	146
Gebackenes Kalbshirn.	146
Kalbsgekröse zu kochen.	146
Gebackener Kalbskopf.	147
Cotelets von Hammelfleisch.	147

Saurer Schweinsbraten.	147
Schweinsfleisch Ragout zubereitet wie Schwarzwild.	148
Würstchen von Schweinefleisch.	148
Schweinefleisch zu kochen.	148
Spanferkel zu braten.	149
Hasenbraten.	149
Hasenpfeffer.	149
Eine Gans zu braten.	150
Gänsepfeffer.	150
Gedämpfte Gansleber.	151
Enten zu braten.	151
Junge Hühner zu braten.	151
Junge gefüllte Tauben.	152
Junge Tauben gedämpft.	152
Gebackener Hecht.	152
Hecht blau gesotten.	152
Gebratener Karpfen.	153
Karpfen blau gesotten.	153
Gebackene Fische.	153
Schwamm-Pudding.	154
Englischer Pudding.	154
Nudel-Pudding.	154
Bisquitt-Pudding.	155
Kartoffel-Pudding.	155
Gries-Pudding.	155
Mandel-Pudding.	156
Mehl-Pudding mit Hefe.	156
Mehl-Pudding.	156
Weißbrod-Pudding.	156
Schwarzbrod-Pudding.	157
Schaumauflauf mit Aepfeln.	157
Breiauflauf mit Kirschencompôt.	158
Schwarzbrod-Auflauf.	158
Grieß-Auflauf.	158
Schnecken-Nudeln.	159
Dampfnudeln.	159
Grieß-Klöße.	160
Gries-Spätzchen.	160
WeißBrod-Klöße.	161
WeißBrod-Leber-Klöße.	161
Leber-Klöße.	161
Mehl-Spatzen.	161
Milch-Spatzen.	162
Weckschnitten.	162

Goldschnitten.	162
Omelette.	162
Gewöhnlicher Pfannkuchen.	165
Aepfel-Pfannkuchen.	165
Pfannkuchen.	165
Eierkuchen.	166
Gries-Schmarrn.	166
Kartoffel-Schmarrn.	166
Reis zu Ragout.	169
Kraut-Salat.	169
Selleri-Salat.	169
Gurken-Salat.	169
Bohnen-Salat.	169
Spargel-Salat.	170
Hopfen-Salat.	170
Kartoffel-Salat.	170
Kirschen.	170
Aepfel.	170
Birnen.	170
Sand-Torte.	171
Bisquit-Torte.	171
Schmalz-Torte.	171
Kartoffel-Torte.	172
Bisquit.	172
Bisquit-Spähne.	172
Anisplätzchen.	172
Hobel-Spähne.	173
Schneeballen.	173
Gugelhopfen.	173
Mandel-Gugelhopfen.	174
Süße-Gugelhöpfchen.	174
Ulmer Brod.	174
Weichseln in Eßig.	175
Preißelbeeren.	175
Getränk bei Diarrhöe.	175
Reformierter Thee.	176
Eier-Punsch.	176
Glühwein.	176
Berliner Pretzl.	176