

## 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
Schwarzbrot-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
Kartoffelpurreé. . . . .	32
Kartoffeln à la Figaro. . . . .	33
Pflifferlinge. . . . .	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
Erbsenpurre. . . . .	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 gedörnt, aus dem Salz. . . . .	46
Kalbsfrigateellen. . . . .	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>	55
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 &amp; 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 &amp; Spätzchen</u> . . . . .		76
	Gute Kartoffelklöße. . . . .	76
	Ordinäre Kartoffelklöße. . . . .	76
	Rohe Kartoffelklöße. . . . .	76
	Kartoffel-Spatzen. . . . .	76
	Grieß-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 &amp; 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 Buttermengeig zu Torten. . . . .	85
	Blätterteig zu Pasteten. . . . .	85
	<u>Pudding gesotten &amp; 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 &amp; Koch</u> . . . . .	91
Punschaufauf. . . . .	91
Vanilleaufauf. . . . .	91
Apfelmehlspeise. . . . .	91
Mandelaufauf. . . . .	91
Aufauf von Citronen. . . . .	91
Aufauf von Früchten. . . . .	92
Apfel-Aufauf. . . . .	92
Einfacher Kirschenaufauf. . . . .	92
Chocolade-Aufauf. . . . .	92
Griesaufauf. . . . .	92
Mehl-Aufauf. . . . .	93
Weichselkoch. . . . .	93
Wiener Milchschoberl. . . . .	93
Charlotte von schwarzem Brod. . . . .	93
Apfel im Schlafrock. . . . .	94
Apfel 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
Apfelküchlein. . . . .	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
	Chandea. . . . .	103
	Chocoladesauce. . . . .	103
	Marasquinsauce. . . . .	104
	Rothweinsauce. . . . .	104
	Punschsauce. . . . .	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 &amp; Theekuchen.</u>		110
	Weiß 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
	Weißchmel-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
	Weiße 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
	Gugelhopfen. . . . .	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 Rьben. . . . .	134
Eingemachte Bohnen. . . . .	134
Weiße Rьben. . . . .	135
Schwarzwurzeln. . . . .	135
Lattukensalat. . . . .	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 Gänseleber. . . . .	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
Bisquit-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