

**VIKTORINE
SCHILLER**

**NEUESTES
SÜDDEUTSCHES
KOCHBUCH FÜR
ALLE STÄNDE**



Viktorine Schiller

Neuestes Süddeutsches Kochbuch für alle Stände

**Bereicherte Ausgabe. Eine Sammlung von mehr als
achthundert in vierzigjähriger Erfahrung erprobter
Rezepte der feinen und bürgerlichen Kochkunst**

Einführung, Studien und Kommentare von Christoph Wilhelm

EAN 8596547077336

Bearbeitet und veröffentlicht von DigiCat, 2022



Inhaltsverzeichnis

[Neuestes Süddeutsches Kochbuch für alle Stände](#)

[Unvergessliche Zitate](#)

NEUESTES SÜDDEUTSCHES KOCHBUCH FÜR ALLE STÄNDE

Hauptinhaltsverzeichnis

Seite III Vorwort.

Vorkenntnisse.

I. Kenntniß der Kochgeschirre.

II. Von der Reinerhaltung der Küchengeschirre.

III. Von der Kenntniß der Materialien zu den Speisen, der Zeit ihrer Anschaffung und Benützung und von ihrer Güte und Beschaffenheit.

IV. Von Giften, die in der Küche vorkommen.

V. Vom Holz und Wasser.

VI. Von dem Kochen.

VII. Von den Zuthaten und vom Schmälzen.

VIII. Von Gewicht und Maas.

Suppen.

1. Gewöhnliche Fleischbrühe.

2. Bouillon.

3. Consommé.

4. Coulis (sprich Kuli).

5. Baumwollsuppe.

6. Biersuppe auf gewöhnliche Art.

7. Biersuppe auf feine Art.

8. Brennsuppe.

9. Weiße Brodsuppe für Kranke.

10. Blinde Chokoladesuppe.

11. Braune Jussuppe.

12. Französische Jussuppe.

13. Süße Milchsuppe.

14. Milchsuppe mit Mandeln.

15. Suppe à la patrie.

16. Panadesuppe.

- [17. Brodpanadesuppe.](#)
- [18. Reisanadesuppe für Kranke.](#)
- [19. Reisschleim für Kranke.](#)
- [20. Tropfsuppe.](#)
- [21. Verlorene Eiersuppe.](#)
- [22. Ordinäre Wassersuppe.](#)
- [23. Weinsuppe.](#)
- [24. Weinsuppe anderer Art.](#)
- [25. Weinsuppe mit süßem Rahm.](#)
- [26. Endiviensuppe.](#)
- [27. Franzosensuppe.](#)
- [28. Geriebene Gerstensuppe.](#)
- [29. Griessuppe.](#)
- [30. Habergrünzsuppe.](#)
- [31. Kartoffelsuppe.](#)
- [32. Karviolsuppe.](#)
- [33. Körbelsuppe.](#)
- [34. Kräutersuppe.](#)
- [35. Reissuppe.](#)
- [36. Reissuppe anderer Art.](#)
- [38. Reissuppe mit Schinken.](#)
- [37. Sauerampfersuppe.](#)
- [39. Sagosuppe.](#)
- [40. Milchsagosuppe.](#)
- [41. Selleriesuppe.](#)
- [42. Spargelsuppe.](#)
- [43. Weichselsuppe für Kranke.](#)
- [44. Suppe mit Rosolo.](#)
- [45. Brieschensuppe.](#)

- [46. Fischsuppe.](#)
- [47. Glacesuppe von Tauben.](#)
- [48. Glacesuppe von Kalbsfüßen.](#)
- [49. Hirnsuppe.](#)
- [50. Kalbfleischsuppe.](#)
- [51. Königssuppe.](#)
- [52. Lebersuppe.](#)
- [53. Lungensuppe für Schwindsüchtige.](#)
- [54. Schneckensuppe.](#)
- [55. Citronensuppe für Kranke.](#)
- [56. Suppe à la Reine \(sprich Rähn\).](#)
- [57. Welsche Suppe.](#)
- [58. Kraftsuppe für Kranke.](#)
- [59. Kräutersuppe für Kranke.](#)
- [60. Suppe für Genesende.](#)
- [Suppenknöpflein \(Klöße, Knödel\).](#)
- [61. Butterknöpflein.](#)
- [62. Markknöpflein.](#)
- [63. Bechemelle.](#)
- [64. Gebackene Griesknöpflein.](#)
- [65. Gezupfte Knöpflein.](#)
- [66. Bratknöpflein.](#)
- [Ochsenfleisch.](#)
- [67. Ochsenfleisch gut zu sieden.](#)
- [68. Ochsenfleisch auf englische Art.](#)
- [69. Ochsenfleisch auf englische Art.](#)
- [70. Ochsenfleisch auf italienische Art.](#)
- [71. Ochsenfleisch auf böhmische Art.](#)
- [72. Ochsenfleisch auf polnische Art.](#)

- [73. Ochsenfleisch mit feinen Kräutern.](#)
- [74. Ochsenfleisch mit Kräutersauce.](#)
- [75. Ochsenfleisch anderer Art.](#)
- [76. Ochsenfleisch anderer Art.](#)
- [77. Ochsenfleisch anderer Art.](#)
- [78. Gebratenes Ochsenfleisch.](#)
- [79. Ochsenfleisch mit einer Kruste.](#)
- [80. Ochsenfleisch mit Trüffeln.](#)
- [81. Ochsenfleisch mit Sauerampfer.](#)
- [82. Gefülltes Ochsenfleisch.](#)
- [Saucen zum Ochsenfleisch.](#)
- [83. Zwiebelsauce.](#)
- [84. Zwiebelsauce anderer Art.](#)
- [85. Kalte Senfsauce.](#)
- [86. Warme Senfsauce.](#)
- [87. Kalte Kräutersauce.](#)
- [88. Meerrettig.](#)
- [89. Gekochter Meerrettig.](#)
- [90. Meerrettig mit Mandeln.](#)
- [Pastetchen.](#)
- [91. Häringspastetchen.](#)
- [92. Gerührte Rahmpastetchen.](#)
- [93. Fülle zu Pastetchen auf französische Art.](#)
- [Gemüse.](#)
- [94. Bohnen.](#)
- [95. Bohnen auf englische Art.](#)
- [96. Bohnen auf gewöhnliche Art.](#)
- [97. Erbsen.](#)
- [98. Brockelerbsen.](#)

- 99. Brockelerbsen mit Hühnern (für eine Tafel von 40 Personen).
- 100. Linsen mit Fasan.
- 101. Hopfen mit Kalbshirn.
- 102. Kartoffelbrei.
- 103. Gefüllte Kartoffeln.
- 104. Kartoffeln mit Schinken.
- 105. Kartoffeln mit Häring.
- 106. Karviol.
- 107. Karviol anderer Art.
- 108. Kohl oder Wirsing.
- 109. Wirsing anderer Art.
- 110. Wirsing mit geräuchertem Fleisch und Feldhühnern.
- 111. Wirsing mit Schweinsfüßen und Ohren.
- 112. Gefüllter Kohl.
- 113. Rosenkohl.
- 114. Winterkohl.
- 115. Gedämpfte Kohlrabi.
- 116. Gefüllte Kohlrabi.
- 117. Gelbe Bodenkohlrabi.
- 118. Baierisch Kraut.
- 119. Blaues Kraut.
- 120. Weißes Kraut mit saurem Rahm.
- 121. Gedämpftes weißes Kraut.
- 122. Gefülltes weißes Kraut.
- 123. Baierische Rüben.
- 124. Baierische Rüben mit Kastanien.
- 125. Gelbe Rüben.
- 126. Gelbe Rüben anderer Art.
- 127. Weiße Rüben.

- [128. Weiße Rüben anderer Art.](#)
- [129. Weiße Rüben auf polnische Art.](#)
- [130. Sauerkraut mit saurem Rahm.](#)
- [131. Sauerkraut mit Hecht.](#)
- [132. Sauerkraut mit Lerchen.](#)
- [133. Sauerkraut mit Feldhühnern.](#)
- [134. Schwarzwurzeln.](#)
- [135. Schwarzwurzeln anderer Art.](#)
- [136. Gebackene Schwarzwurzeln.](#)
- [137. Spargeln.](#)
- [138. Spinat.](#)
- [139. Fischpudding.](#)
- [140. Kartoffelknopf mit Schinken.](#)
- [141. Krebspudding.](#)
- [142. Italienischer Makaronipudding mit Schinken.](#)
- [143. Nudelpudding mit Morcheln.](#)
- [144. Speckknopf.](#)
- [145. Spinatknopf.](#)
- [146. Arakpudding.](#)
- [147. Schwarzbrotpudding.](#)
- [148. Chokoladepudding.](#)
- [149. Chokoladepudding auf feine Art.](#)
- [150. Citronenpudding.](#)
- [151. Citronenpudding in Aprikosensauce.](#)
- [152. Englischer Pudding.](#)
- [153. Englischer Pudding anderer Art.](#)
- [154. Englischer Pudding anderer Art.](#)
- [155. Pudding von geriebener Gerste.](#)
- [156. Hamburger Pudding.](#)

- [157. Kaiserpudding.](#)
- [158. Kirschenpudding.](#)
- [159. Mutschelpudding.](#)
- [160. Neunlothpudding.](#)
- [161. Pudding von süßen Nudeln.](#)
- [162. Plumpudding.](#)
- [163. Reispudding.](#)
- [164. Gefüllter Reispudding.](#)
- [165. Russischer Pudding.](#)
- [166. Aepfelaufwurf.](#)
- [167. Aepfelaufwurf anderer Art.](#)
- [168. Aepfelscharlott.](#)
- [169. Aepfelkugeln.](#)
- [170. Aprikosenaufwurf.](#)
- [171. Breiaufwurf.](#)
- [172. Schwarzbrodaufwurf.](#)
- [173. Butteraufwurf.](#)
- [174. Chokoladeaufwurf.](#)
- [175. Gerührter Chokoladeaufwurf.](#)
- [176. Chokoladeaufwurf mit Brod.](#)
- [177. Gerührter Citronenaufwurf.](#)
- [178. Citronenaufwurf anderer Art.](#)
- [179. Crêmeaufwurf.](#)
- [180. Aufwurf von geriebener Gerste.](#)
- [181. Süßer Kartoffelaufwurf.](#)
- [182. Kapuzineraufwurf.](#)
- [183. Mandelaufwurf.](#)
- [184. Nudelaufwurf.](#)
- [185. Nudelaufwurf anderer Art.](#)

- 186. Pomeranzenauflauf.
- 187. Pomeranzenauflauf anderer Art.
- 188. Gefüllter Reisaufwurf.
- 189. Reisaufwurf anderer Art.
- 190. Weichselauflauf.
- 191. Im Dampf Aufgezogenes.
- 192. Götterspeise.
- 193. Citronenbrei.
- 194. Citronenbrei anderer Art.
- 195. Eierbrei.
- 196. Aufgezogener Eierbrei.
- 197. Aufgezogener Mandelbrei.
- 198. Milchbrei.
- 199. Schneckenbrei.
- 200. Vanillebrei.
- 201. Eierkuchen.
- 202. Eierkuchen mit Äpfeln.
- 203. Gerührte Eier mit Sardellen.
- 204. Gefüllte Flädlein mit saurem Rahm und Rosinen.
- 205. Gefüllte Flädlein in Vanillecrème.
- 206. Hosenbündel.
- 207. Abgetrocknete Knöpflein (Klöße, Knödel).
- 208. Frankfurter Brodknöpflein.
- 209. Leberknöpflein.
- 210. Tyrolerknöpflein.
- 211. Krapfen von Lebkuchen.
- 212. Krautwürste.
- 213. Lumsen oder Ulmerspeise.
- 214. Gebackene Milch.

[215. Milchcrème mit einem Schneeberg.](#)
[216. Kachelmuß.](#)
[217. Kachelmuß anderer Art.](#)
[218. Karlsruher Muß.](#)
[219. Muß von Eierweiß.](#)
[220. Kräftiges Muß für Schwache.](#)
[221. Maienmuß.](#)
[222. Rahmmuß.](#)
[223. Gefüllte Omelette.](#)
[224. Pfannenkuchen mit Gänseleber.](#)
[225. Aufgezogene Nudeln mit Krebsragout.](#)
[226. Baierische Dampfnudeln.](#)
[227. Krebsdampfnudeln.](#)
[228. Dukatennudeln.](#)
[229. Baierische Käsnudeln.](#)
[230. Saure Rahmnudeln.](#)
[231. Schneckennudeln mit Mandeln.](#)
[232. Tyrolernudeln.](#)
[233. Rahmstrauben.](#)
[234. Saure Rahmstrudeln.](#)
[235. Gewöhnliche Spätzlein.](#)
[236. Leberspätzlein.](#)
[237. Milchspätzlein.](#)
[238. Aufgezogene Milchspätzlein.](#)
[239. Spinatkuchen.](#)
[240. Spinatkuchen anderer Art.](#)
[241. Gebackene Vanillecrème.](#)
[242. Bienennester.](#)
[243. Gefüllte Eier mit Hirn.](#)

244. Gefüllte Eier mit Spinat.
245. Gefüllte Eier anderer Art.
246. Farcirte Eier.
247. Gerührte Eier auf Pariser Art.
248. Verdeckte Eier.
249. Sardellen mit verlornen Eiern (nach der Suppe zu serviren).
250. Verlorene Eier mit Jus.
251. Kaiserkuchen.
252. Regenwürmer.
253. Regenwürmer mit Brandteig.
254. Gefülltes Reis.
255. Brodschnitten.
256. Gebackene Griesschnitten.
257. Schalotteis mit Schlagrahm.
258. Frankfurter Speise.
259. Schweizer Speise.
260. Stuttgarter Speise.
261. Wiener Speise.
262. Timbal von Makaroni.
263. Schlacht bei Austerlitz.
264. Königin von Brasilien.
265. Prinzessin Louis.
266. Ein altes Weib.
Pasteten.
267 . Buttermteig zu machen.
268. Buttermteig zu Pasteten.
269. Aufgezogene Pastete.
270. Gerührte Brieschenpastete.
271. Casserollepastete auf deutsche Art.

272. Casserollepastete auf genuesische Art.
273. Pastete mit weißer Farce.
274. Feldhühnerpastete.
275. Hachispastete.
276. Kalbshirnpastete.
277. Gerührte Krebspastete.
278. Gerührte Krebspastete anderer Art.
279. Pastete auf englische Art.
280. Pastete auf italienische Art.
281. Pastete von Makaroni.
282. Schnepfenpastete auf Wiener Art.
283. Schnepfenpastete auf französische Art.
284. Schüsselpastete.
285. Sommerpastete.
286. Stockfischpastete.
287. Stockfischpastete anderer Art.
288. Stockfischpastete auf böhmische Art.
289. Salmigondis zu Fastenpasteten.
290. Augsburger Gansleberpastete.
291. Stuttgarter Gansleberpastete.
292. Straßburger Gansleberpastete.
293. Frankfurter Wildbretpastete.
Fische.
294. Gebratener Aal.
295. Aal auf französische Art.
296. Gedämpfte Felchen.
297. Felchen auf dem Rost gebraten.
298. Fischotter.
299. Forellen, blau gesotten.

300. Seeforellen.
301. Geschmälzter Hecht.
302. Hecht à la tourne .
303. Farcirter Hecht.
304. Hecht am Spieß gebraten.
305. Hecht auf dem Rost gebraten.
306. Meerspinne oder Hummer auf italienische Art.
307. Aechte Meerspinne.
308. Karpfen in eigener Sauce.
309. Karpfen in brauner Sauce.
310. Geschmälzter Karpfen.
311. Aechter Rheinlingen.
312. Marinirte Fische.
Ragouts.
313. Boeuf à la Mode.
314. Uebrig gebliebener Braten mit Bechemelle.
315. Brieschen in Trüffelsauce.
316. Kalbsbrieschen mit Spargeln.
317. Ragout von hartgesottenen Eiern.
318. Verlorene Eier in einer Sauce.
319. Eier in brauner Sauce.
320. Feldhühner in Salmisauce.
321. Filets von jungen Hühnern mit süßem Rahm.
322. Geschlungene Filets von Kalbfleisch.
323. Fricandeau von Kalbfleisch.
324. Froschschenkel in Citronensauce.
325. Gansleber mit Citronensauce.
326. Gansleber mit Sardellen.
327. Hirn.

328. Hirn in Kapernsauce.
329. Glacirte Kalbsbrust.
330. Gewickeltes Kalbfleisch in Sauce.
331. Kalbsgekröse in Meerrettigsauce.
332. Kalbskopf mit der Haut oder Kalbskopf in
Madeirasauce.
333. Kalbskopf mit der Haut, à la Damenbrett.
334. Gespickte Kalbsleber.
335. Gefülltes Kalbsnetz.
336. Kalbsvögel.
337. Kapaunenspargeln.
338. Königsragout.
339. Leberpfauzel.
340. Gedämpfte Nieren.
341. Gefüllte Ochsenzunge.
342. Plisson von einem Hasen.
343. Plisson von Hirn.
344. Ragout von einem Fisch.
345. Melirtes Ragout von Hecht.
346. Ragout von einer Schildkröte.
347. Reispfauzen mit Ragout.
348. Schnecken in Sardellensauce.
349. Tauben in Salmisauce.
350. Wachteln in Sauce.
Saucen.
351. Citronensauce zum Wildbret.
352. Gurkensauce.
353. Kalte Häringsauce.
354. Kräutersauce.
355. Petersiliensauce.

356. Remoladesauce.
357. Selleriesauce.
Beilagen zu Gemüsen.
358. Schweinsbratwürste.
359. Mailänder Bratwürste.
360. Stuttgarter Blutwürste.
361. Blutwürste auf deutsche Art.
362. Cervelas- (sprich Serwela-) Würste.
363. Croquette.
364. Fischwürste.
365. Gansleberwürste.
366. Würste von weißem Geflügel mit Rahm.
367. Gefüllter Hammelmagen.
368 . Würste von Hasen.
369. Krebswürste.
370. Leberwürste.
371. Würste von Schafffleisch.
372. Schwartenmagen.
373. Schwarze Würste.
374. Schweinsohren zu Erbsengemüse.
375. Speckwürste.
376. Würste von einem wilden Schwein.
377. Würste auf bürgerliche Art.
378. Würste auf italienische Art.
379. Große italienische Würste.
380. Beefsteak (spr. Bifstek) .
381. Beefsteak auf englische Art.
382. Gebackene Kalbsfüße.
383. Gewickelttes Kalbsgekrös.

- [384. Gebackenes Kalbshirn.](#)
- [385. Grillirter Kalbskopf.](#)
- [386. Kalbszunge auf dem Rost gebraten.](#)
- [387. Leberspickel.](#)
- [388. Gebratene Ochsenzunge.](#)
- [389. Rissolen.](#)
- [390. Brieschen.](#)
- [391. Gebratene Brieschen.](#)
- [392. Kalbscarbonade auf Brabanter Art.](#)
- [393. Gebackene Bratwürste.](#)
- [394. Italienische Cotelettes.](#)
- [395. Cotelettes papillotées.](#)
- [396 . Fisch-Cotelettes.](#)
- [397. Hammels-Cotelettes.](#)
- [398. Schweins-Cotelettes.](#)
- [399. Gewöhnlicher Eierhaber.](#)
- [400. Gebrühter Eierhaber.](#)
- [401 . Hasenöhrchen.](#)
- [402. Hirnschnitten.](#)
- [403. Kalbshirn.](#)
- [404. Gebackene Kartoffeln.](#)
- [405. Gebackene Kartoffeln anderer Art.](#)
- [406. Krebsküchlein.](#)
- [407. Gebackenes Lammfleisch.](#)
- [408. Gansleber in Hammelsnetz auf dem Rost gebraten.](#)
- [409. Gebackene Kalbsleber.](#)
- [410. Geröstete Kalbsleber.](#)
- [411. Milchküchlein.](#)
- [412. Ochsenmarkküchlein.](#)

413. Rahmwürste.
414. Geräucherter Aal.
415. Geräucherte Gans.
416. Geräucherter Hecht.
417. Gebackene Froschschenkel.
418. Schnecken mit Eiern.
419 . Gefüllte Schnecken.
420. Grüne Würste.
421 . Weiße Würste.
422. Würste von Kalbshirn.
423. Würste auf italienische Art.
Braten und gedämpftes Fleisch.
424. Gebratener Auerhahn.
425. Englischer Braten.
426. Wilde Enten.
427. Gebratener Fasan .
428. Gedämpfter Fasan.
429. Fasan in Butter.
430. Fasan mit Trüffeln.
431. Feldhühner.
432. Feldhühner auf englische Art.
433. Farcirte Feldhühner.
434. Gefüllte Gans.
435. Gebratener welscher Hahn .
436. Gefüllter welscher Hahn auf italienische Art.
437. Gebratenes Haselhuhn.
438. Junge Hühner.
439. Hammelsschlägel mit einer Sauce von Weintrauben.
440. Hammelsschlägel in Gurkensauce.

441. Gefüllter Hammelsbug in Form einer Gans.
442. Hasenbraten.
443. Hochwildbret mit englischer Sauce.
444. Hirschwildbret mit Sauerkraut.
445. Hirschziemer.
446. Rothwildbret.
447. Gefüllte Kalbsbrust auf Schweizer Art.
448. Kalbfleisch mit Trüffeln.
449. Gefüllte Kalbsmilz.
450. Kalbsroulade.
451. Kalbsschlägel mit saurem Rahm.
452. Kalbsschlägel mit Bechemelle.
453. Gefüllter Kalbsschlägel.
454. Kalbsschlägel auf englische Art.
455. Gebratener Kapaun.
456. Farcirter (gefüllter) Kapaun auf russische Art.
457. Kapaun im Reis.
458. Lammbraten.
459. Lammviertel am Spieß gebraten.
460. Lendenbraten.
461. Lendenbraten à la Robert.
462. Nierenbraten.
463. Nierenbraten auf englische Art.
464. Rehschlägel in Rahmsauce.
465. Rostbraten.
466. Geräucherter Schinken am Spieß gebraten mit Champagnerwein.
467. Schneegans.
468. Gebratene Schnepfe.
469. Spanferkel.

470. Spanferkel auf italienische Art.
471. Braten von Schwarzwildbret.
472. Schwarzwildbret.
473. Gefüllter Wildschweinskopf.
Sulzen.
474. Gesulzte Feldhühner.
475. Forellen mit saurer Sulz.
476. Lachsforelle in Majonessauce.
477. Gesulzte Lachsforelle mit Schuppen.
478. Gesulzter welscher Hahn.
479. Gesulztes Kalbsnetz.
480. Gesulzter Karpfen.
481. Gesulzte Pomeranzen.
482. Sulz mit Brustkräutern.
483. Sulz von Habergrütze.
484. Sulz von geraspelttem Hirschhorn.
485. Sulz von Krebsen und Schnecken für Kranke.
486. Sulz von isländischem Moos.
487. Sulz für Kranke.
Gelées, Compotes und Crêmes.
488. Aepfel-Compote.
489. Farcirte Aepfel.
490. Birnencompote.
491. Quittencompote.
492. Melirtes Compote.
493. Aepfelcrême.
494. Aepfelcrême anderer Art.
495. Aepfelschaum.
496. Backmeistercrême.

497. Gestürzte Caffeecrême.
498. Gestürzte Chokoladecrême.
499. Gebackene Chokoladecrême.
500. Citronencrême.
501. Crême à la coquin.
502. Crême mit Eis.
503. Gestürzte Erdbeerencrême.
504. Hagenbuttencrême.
505. Himbeer- oder Hohlbeerschaum.
506. Jungferncrême.
507. Königschrême.
508. Crême für Kranke.
509. Mandelcrême.
510. Gestürzte Marasquinocrême.
511. Pomeranzencrême.
512. Gestürzte Pomeranzencrême.
513. Crême von saurem Rahm.
514. Crême von süßem Rahm.
515. Crême von Reis.
516. Reisflomeriewein.
517. Crême von Roiaille.
518. Russische Crême.
519. Russische Crême anderer Art.
520. Crême von Schaum.
521. Schnee anderer Art.
522. Crême à la Sultan.
523. Gestürzte Crême von Thee.
524. Crême von Vanille.
525. Gebackene Weincrême.

526. Blanc Manger (wie man es an Höfen macht).

527. Blanc Manger auf grüne Art.

528. Himbeergelée .

529. Gesulzte Himbeeren.

530. Johannisbeergelée.

531. Gesulzte Kirschen.

532. Gelée für Kranke.

533. Pomeranzengelée.

Salat.

534. Häringsalat.

535. Vermischter Salat.

536. Endiviensalat mit rothen Rüben gefärbt.

537. Salat à la patrie .

538. Eingesezter Salat.

539. Italienischer Salat.

Torten.

540. Biscuittorte.

541. Schwarzbrodrtorte.

542. Citrontorte.

543. Aufgelaufene Citrontorte.

544. Chokoladetorte.

545. Geläuterte Chokoladetorte.

546. Heilbronner Chokoladetorte.

547. Chokolademandeltorte.

548. Crêmetorte.

549. Eiercrêmetorte.

550. Torte auf englische Art.

551. Erolzheimer Torte.

552. Guirlandentorte.

[553. Karmeliterorte.](#)
[554. Kartoffelorte.](#)
[555. Krachorte.](#)
[556. Linzer Torte.](#)
[557. Gewöhnliche Mandelorte .](#)
[558. Mandelorte anderer Art.](#)
[559. Geschnittene weiße Mandelorte.](#)
[560. Meringuentorte.](#)
[561. Nudelnte.](#)
[562. Pistaziente.](#)
[563. Punschte.](#)
[564. Blinde Punschte.](#)
[565. Sandorte.](#)
[566 . Sauerkrautorte.](#)
[567. Schweizer Torte.](#)
[568. Spanische Torte.](#)
[Kuchen.](#)
[569. Aepfelkuchen.](#)
[570. Aepfelkuchen anderer Art.](#)
[571. Aepfelkuchen mit einem Gitter.](#)
[572. Aepfelkuchen mit einer Kruste.](#)
[573. Blitzkuchen.](#)
[574. Brodkuchen auf englische Art.](#)
[575. Butterkuchen auf besondere Art.](#)
[576. Citronenkuchen auf besondere Art.](#)
[577. Citronenkuchen auf englische Art.](#)
[578. Eierkuchen mit Ochsenmark.](#)
[579. Hochzeitkuchen.](#)
[580. Käskuchen.](#)

[581. Kirschenkuchen.](#)
[582. Kirschenkuchen anderer Art.](#)
[583. Kirschenkuchen mit Hellenenmasse.](#)
[584. Kirschenkuchen mit Schwarzbrot.](#)
[585. Magdalenenkuchen.](#)
[586. Mailänder Kuchen.](#)
[587. Mandelkuchen.](#)
[588. Punsch Kuchen.](#)
[589. Rahmkuchen.](#)
[590. Speckkuchen.](#)
[591. Blinder Speckkuchen.](#)
[592. Stachelbeerkuchen.](#)
[593. Theekuchen.](#)
[594. Traubenkuchen.](#)
[595. Weichselkuchen.](#)
[596. Weinbeerkuchen.](#)
[597. Wiener Kuchen.](#)
[598. Züricher Kuchen.](#)
[599. Zwetschkuchen.](#)
[600. Zwetschkuchen mit Hefenteig.](#)
[Hefenbackwerk.](#)
[601. Bauernhefenküchlein.](#)
[602. Caffeebrot.](#)
[603. Citronenbrot mit Hefe.](#)
[604. Augsburger Kugelhopf.](#)
[605. Biscuitkugelhopf.](#)
[606. Frankfurter Kugelhopf.](#)
[607. Münchner Kugelhopf.](#)
[608. Pariser Kugelhopf.](#)

- Wiener Speise, [74](#)
- Wildbretpastete, Frankfurter, [85](#)
- Wildbret, rothes, [126](#)
- Hirschwildbret mit Sauerkraut, [125](#)
- Hirschziemer, [125](#)
- Hochwildbret mit engl. Sauce, [124](#)
- Wildbret, schwarzes, [134](#)
- Schwarzwildbret anderer Art, [134](#)
- Schwarzwildbret aufzubewahren, [217](#)
- Wildschweinskopf, gefüllter, [135](#)
- Winterkohl, [38](#)
- Wips, [215](#)
- Wirsing mit geräuchertem Fleisch und Feldhühnern, [37](#)
- Wirsing mit Schweinsfüßen und Ohren, [37](#)
- Wirsing anderer Art, [37](#)
- Würste auf bürgerliche Art, [109](#)
- Würste von weißem Geflügel mit Rahm, [107](#)
- Würste, grüne, [118](#)
- Würste von Hasen, [107](#)
- Würste auf italienische Art, [109](#)
- Würste auf italienische Art, [118](#)
- Würste, große italienische, [110](#)
- Würste von Kalbshirn, [118](#)
- Würste von Schafffleisch, [108](#)
- Würste, schwarze, [109](#)
- Würste, weiße, [118](#)
- Würste von Wildschwein, [109](#)
- Z.

- Zimmteis, [185](#)
- Zimmtküchlein, [198](#)
- Zimmtschnitten, [174](#)
- Zimmtstern, [198](#)
- Zimmtwaffeln, [197](#)
- Zwetschgen in Essig, [206](#)
- Zwetschgenkuchen, [170](#)
- Zwetschgenkuchen mit Hefenteig, [170](#)
- Zwetschgenlatwerge, [208](#)
- Zwetschgen, geschälte in Zucker, [206](#)
- *Zuckerbackwerk*, [180](#)
- Zuckerbretzeln, [199](#)
- Zuckerbrod, ächtes, [198](#)
- Zuckertrauben, [179](#)
- Zucker zu läutern, [219](#)
- Zucker zu Faden gesponnen, [219](#)
- Zucker wird zur Blase, [219](#)
- Zwieback, Karlsruher, [174](#)
- Zwieback, Holländer, [175](#)
- Zwiebelsauce, [31](#)
- Zwiebelsauce anderer Art, [32](#)

Fußnote:

[Inhaltsverzeichnis](#)

A Wollten sich einige meiner Leser und Leserinnen über die sonderbaren Zusammensetzungen mancher Gerichte wundern, und in diesem Buche Dinge finden, die nach ihrer Ansicht wohl hätten wegbleiben können, so mögen sie bedenken, daß dieses Buch auch für solche geschrieben ist, die an Höfen und in großen Häusern die Küche zu besorgen haben, daß diesen mit Manchfaltigkeiten sehr gedient, und daß der Geschmack verschieden ist. Sollte aber hier und da noch etwas mangeln, so bitte ich, Kleinigkeiten nach eigenem Gutdünken ab- und zugeben zu wollen.

Unvergessliche Zitate

[Inhaltsverzeichnis](#)

1q "Alles, was ich hier beschrieben habe, ist hundert Mal durch mich selbst erprobt worden;"

2q "stets habe ich darauf Rücksicht genommen, daß meine Speisen nichts der Gesundheit Nachtheiliges enthalten."

3q "ein Stück Butter wie ein Hühnerei"

4q "schlägt vier Eiergelb in die Suppenterrine"

5q "bestreicht eine blecherne Kapsel sammt Deckel mit Butter"

6q "den Schnee von den Eierweiß dazu"

7q "macht es mit Milch zu einem Spatzenteig"

8q "läßt sie in einem mit Butter bestrichenen und mit Zucker bestreuten Geschirre schön gelb backen"

9q "mit Salz und Pfeffer eingerieben"

10q "den Saft von einer halben Citrone"

11q "legt sie in die Casserolle"

12q "reibt man sie mit Salz und Pfeffer ein"

13q "Sulzen."