

# Alphabetisches Register

über

die in diesem Buche vorkommenden Kochregeln.

A.		Seite			Seite
Al zu mariniren	397	Auflauf von Gries oder Him-			
Alfisch, gebraten	189	— melthau		241	
— mit kalter Senftunke	190	— von Kaffee		242	
Aenten, eingemachte	164	— von Marillen		244	
— gebraten	204	— von Mark		241	
— gedämpfte	162	— von Nudeln		242	
— mit gemischter Grün-		— von Oranschen		—	
speise	163	— von Reiß		240	
— mit Rahm = Soß	164	— von Schokolade		242	
— mit Reiß	163	— von schwarzem Brot		241	
Aepfel, gesulzte	291	— von Semmel		—	
— in einer rothen Sulze	294	— von Thee		243	
Aepfelkoch, aufgelaufenes	243	— von Vanille		—	
Aepfel und Birnen zu kon-		Augsburger Cervelate zu			
serviren	301	machen		397	
Aepfel zu dörren	—	Austern von Zucker		339	
Agras einzusieden	325				
Anießbräzel	338	<b>B.</b>			
Anießscharten	339	Bacwerk, schwedisches		339	
Artischocken aufzubehalten	302	Bänder von Zucker		340	
— faszirt	68	Barberas zu verfertigen		412	
— gebakene	—	Berschlinge, gebacken		192	
— mit Butter = Soß	67	— marinirt		192	
— mit feinem Kräutel	68	Biegel, lämmernes		200	
— zu dörren	302	Bienenkorb von Makronen-			
Aspik, (Fischgallerte)	7	teig		341	
Auerhuhn, gebraten	207	Bilslinge mit Butter		76	
Auflauf, Rindskoch-	240	Bischof zu verfertigen		412	
— von Citronen	243	Biskoten, gegossene		343	
		— geschäumte		—	



	Seite		Seite
<b>D.</b>		Erdäpfelschmarm	73
		— auf andere Art	229
Dalken, böhmische	264	Erdäpfel, überbrühte	72
Dampfknudeln	222	Erdbeeren von Zucker	352
Dick, gebratener	187	Eßig gut zu erhalten	305
— gesottener	—	Eyer am Schmalz	210
Dientel einzusieden	326	Eyerbrot, kleines, zu backen	413
Dufaten = Nudeln	223	Eyer, eingerührte	213
<b>E.</b>		— eingerührte, mit Kalbs-	
		nieren	213
Eingemachtes, schöpfernes	143	— eingerührte, mit Spar-	
Dasselbe mit Erdäpfeln	144	gelerbsen	214
Dasselbe mit weißen Rü-		— eingerührte, mit Speck	213
ben	143	— — mit Schwämmen	—
Eingeschnittenes von Kenten	163	— Fanzel	218
— von Gänsen	161	— gebackene	215
— von Hasen	170	— gefüllte	216
— von Indian	157	— gefetzte	214
— von Kalbfleisch	113	— Krokotten	218
— von Kapaunen	151	— lange aufzubewahren	306
— von Lammfleisch	129	— lockere	217
Eis, durchsichtiges	349	— Schnee	219
— Lebzettel	—	— verlorne	214
— Mandeln	350	— — mit Gehacke	215
— von allerley Farben	348	— — mit gekraus-	
— von Tragant	350	tem Salat	—
Erbsen auf böhmische Art	77	— — mit Sauer-	
Erbsenbrey	78	ampfer	—
Erbsen, grüne	66	<b>F.</b>	
— grüne, aufzubewahren	305	Fasanen, gebraten	207
— grüne, mit Tauben	67	— gedämpfte	169
— Krokotten	78	— in Pasteten	—
— Kuchen mit Kaiserfleisch	—	— mit braunem Ragou	—
— mit verschiedenen Far-		Fasch, Kapaunen-	156
ben von Zucker	351	— Paulaner-	175
Erdäpfel aufzubewahren	305	Faschspeise, gestürzte	156
Erdäpfelbrey	72	Fasch von Hechten	174
Erdäpfel = Krokotten	73	— von Kalbfleisch	173
— Kuchen mit Kaiserfleisch	74	— von Kapaunen	174
— mit Butter = Soß	73	— von Leber	175
— mit Montur	71	— von Wildbret	176
Erdäpfelnudeln (geröstet)	74		

	Seite		Seite
Faschwürste	84	Frikando mit Sauerampfer	106
Federvieh lange zu erhalten	398	— mit Spargelerbsen	107
Feigen einzusieden	327	— mit weißem Ragou	108
Fettvögel (Polackel), gebraten	205	Frikassee, gebackenes	149
Fische, gebackene, gut einzumariniren	399	Frische, gebackene	190
Fischen den moderigen Geschmack zu benehmen	—	— mit weißem Ragou	191
Fische zu räuchern	—	B.	
Fischgallerte	9	Gänse einzusalzen	402
Fisolenbey	79	— junge, gebraten	204
Fisolen, dünne, als Zuspeise	78	— mit Makaroni	160
— grüne, als Gemüse	65	— mit Reiß	—
— grüne, auf französische Art	—	Gänsel, junges, eingemacht	161
Fleckel mit Hausen	220	— — mit Blumen-	—
— von Roggen	—	— — mit feinen	—
Fleckerl	247	— — mit Knödeln	162
Fleisch, gedämpftes, à la mode	43	— — mit Spargel	—
Fleischel, gepracktes, oder geklopftes	110	Gans, gebratene, mit Erd-	—
— — mit Kapern	111	äpfeln	160
— — mit Champignon	—	— gedämpfte	159
— — mit Spargelerbsen	—	— mit gemischter Grün-	—
Fleisch vortheilhaft zu wählen	400	speise.	—
— zu beizen	401	Geblätterttes von Indian	158
— zu bewahren	—	Gefrorenes, Butter-	391
Forellen, blau gekochte	188	— Erdbeer-	392
— in Papier	—	— Kitten-	—
— zu mariniren	402	— Limonie-	—
Frikadellen am Roste	176	— Maraschino-	—
— mit Rahmtunke	—	— Papina-	393
Frikando in der Asche	109	— Pfirsich-	—
— in Papier	108	— Pistazien-	—
— mit braunem Ragou	—	— Pomeranzen-	394
— mit Gehacke	—	— Schokolade-	—
— mit grünen Erbsen	107	— Vanille-	—
— mit Rahm-Soß	108	— Weichsel-	—
		— Zucker-	—
		Gehacke (Hachis) mit ver-	—
		lornen Eyern	112
		— von Indian	158
		— von Indian mit ver-	—
		lornen Eyern	—
		— von Kalbfleisch	112

	Seite		Seite
Gehacke von Kapaunen	151	Haschee-Wanneln von Kreb-	
— von Kapaunensfleisch		sen	91
mit verlorren Eiern	153	— von Lachsen	—
— von Lammfleisch	130	— von Lammfleisch	89
— von Lammfleisch mit		— von Rehfleisch	—
verlorren Eiern	130	— von Repphühnern	97
Germbuchtel, Germteig,		— von Schnepfen	—
Hefenteig	257	Hase, eingemachter	169
Germ-Kipfel	264	— gebratener	202
Germ oder Hesen zu probi-		Hausenblase aufzulösen	308
ren	307	Hausen ein ganzes Jahr	
Gerste, gerollte, aufzube-		aufzubehalten	403
wahren	307	— frischgefottener	186
Gerstenschleim	19	— gebratener	—
— Fasten-	—	— gesulzter	187
Griesknödel	225	— mit Senstunke	—
Grieskoch	230	Hecht auf Niederländer Art	183
Griesnocken	226	— fashirter	185
Grieschmarn	228	— frifassirter	184
Grundeln (Gründlinge),		— frisch gefotten	181
gebackene	190	— gebackener	183
Gugelhupf, abgeschlagener	259	— gebratener	182
— abgetriebener	—	— gesulzter	184
— Kaiser-	260	— marinirter	185
Gurken einzumachen	307	— mit Buttertunke	184
— geschnittene, einzuma-		— mit feinem Kräutel	—
chen	321	Herzel mit Zucker	355
— in Salzwasser zu sieden	320	Himbeer- oder Bertram-	
		essig zu machen	413
		Hirnwürste	84
		Hirschkalbrücken, gebratener	203
		Hirschkalbschlägel, gebrate-	
		ner	202
		Hirschziemer	171
		Hobelschaiten	355
		Hohlehippen, Finger-	352
		— gewöhnliche	356
		— mit Milch	—
		— von Milchrahm	357
		Huchen, blau gekochter	185
		— gesulzter	—
		— mit Buttertunke	—
		— mit feinem Kräutel	—

## H.

Häringe einzumariniren	403
— zu räuchern	—
Hagebutten einzusieden	327
Haschee oder Gehack-Wan-	
neln	88
Haschee-Wanneln von Fisch-	
milch	90
— von Hasen	89
— von Hausen	91
— von Hechten	90
— von Hirn	—
— von Kapaunen	89

	Seite		Seite
Hühner (Hennel) am Rost gebraten mit Senftunke	155	Kalb fleischmuß	113
— eingemachte	147	Kalbsbraten frisch zu erhalten	404
— fritassirte, mit Blumenkohl	148	Kalbsbrust, eingemachte	103
— fritassirte, mit Nudeln	—	— mit grünen Erbsen	—
— — mit Champignon	147	— mit Champignon	—
— fritassirte, mit Spargelerbsen	148	— mit Spargelerbsen	—
— gebackene	154	— mit weißem Ragou	104
— gebratene	205	— gebraten	198
— heiß gesottene	149	Kalbsgekröse	115
— marinirte	155	Kalbshirn am Roste	118
— mit weißem Ragou	148	— gebackenes	116
<b>J.</b>		— heiß gesottenes	—
Indian, faschirter	158	— mit Butter - Soff	118
— gebraten	206	— mit Paradiesäpfeltunke	119
— in Papier	158	— mit Pfeffer - Tunke	—
— mit Kastanien	159	— mit Rahm - Soff	117
— mit Reiß	157	— mit Robert - Tunke	119
Jungfern - Braten	272	— mit weißem Ragou	118
<b>K.</b>		Kalbskopf, eingemachter	101
Kälberfüße, gebackene	116	— heiß gesottener	—
Käse aufzubewahren	308	— mit Rahm - Soff	—
— Kitten -	338	— mit Spargelerbsen	—
Kaffee zu machen	414	— mit weißem Ragou	—
Kaiserbrot	357	Kalbs - Koteletten oder Karbonadel	104
Kalb fleisch aufzubewahren	405	Kalbsleber mit feinem Kräutzel	114
— eingemachtes	102	Kalbsohren, eingemachte	99
— — mit grünen Erbsen	—	— heiß abgesottene	100
— — mit Champignon	—	— mit Rahm - Soff	—
— — m. Spargelerbsen	—	— mit weißem Ragou	99
— — m. weißem Ragou	103	Kalbsschlägel gebraten	197
— geblättert	111	Kalbschulter gebraten	198
— — mit grünen Erbsen	112	Kalbs - Tendrons, eingemachte	104
— — mit Champignon	—	Kapaune, gebraten	206
— — m. weißem Ragou	—	— in Papier	154
— gutes, zu erkennen	404	— mit Muscheln	150

	Seite		Seite
Kapaune mit Paradiesäpfel-		Karpfen, sauer gekochter,	
Sofß	153	mit Kreen	178
— mit Reiß	151	Karten von Zucker	357
— mit Robert-Sofß	153	Kastanien von Mandeln	—
Kapaunenfleisch, geblät-		Kindskoch mit Rameln	230
tes	152	Kirschen in Essig einzuma-	
— — mit Scham-		chen	309
pignon	—	Kitten aufzubehalten	—
— — mit Spar-		— einzusieden	328
gelerbsen	—	Kittenkoch, aufgelaufenes	244
— — mit weißem		Kitten-Schnee	358
Ragou	153	Klehenbrot	359
Kapannenwürstel	84	— feines	360
Karbonadel, braune	119	Kohl (gemeinhin Kelch)	59
— braune Lämmerne	127	— faszirter	60
— faszirte	120	— gedämpfter	—
— — Lämmerne	128	Kohlrabi zu erhalten	310
— gespickte	121	Kohlrüben als Gemüse	70
— Kälberne, in Papier	120	— gefüllte	—
— Lämmerne, in Papier	128	Kohl und Kraut aufzube-	
— — am Roste	126	wahren	309
— — mit Rahm-Sofß	128	Kolatschen	263
— mit Rahmtunke	120	— Mandel-	365
— schöpferne am Rost	144	— Postelberger-	264
— — mit Paradies-		— Zucker-	384
äpfeln	—	Konfekt	360
— — mit Robert-		Krametsvögel (Kronawit-	
tunke	—	ten) als Braten	208
— schweinerne am Rost	134	— von Zucker	361
— — gebraten	135	Kranzel, süße	360
— — mit Kreen	—	Krapfel, Butter-	267
— — mit Kümmel	134	— Limonien-	361
— — mit Robert-Sofß	—	— Mandel- gestiftelte	366
— von Rohrhühnern	195	Krapfen, Anieß-	338
Karpfen auf böhmische Art	177	— Bauern-	341
— blau gekochter	178	— Bauern- gestiftelte	340
— faszirter	180	— Bissen-	344
— gesulzter	179	— Eis-	349
— gebackener	181	— Fasching-	261
— heiß gesottener	179	— Marillen-	369
— marinirter	181	— Muskatnuß-	372
— mit saurem Rahm	179	— Nonnen-	373
— sauer gekochter	178	— Oblaten-	374



	Seite		Seite
Linſenbrey	80	Mehlschmarn	228
Linſenkuchen mit Kaiſer- fleisch u. Kepphühnern	—	Melonen in Eſſig einzuma- chen	313
Linſen mit Kepphühnern	79	Milchbrot zu backen	416
— mit Schnecken	—	Milch, das Gerinnen zu verhüten	313
— ob ſie gut ſind, zu er- kennen	312	Milch zum Waſſer abgießen zu machen	416
Lungenbraten	203	Milchreiß	226
— am Spieße	45	Moosſchnepfen gebraten	208
— gebeizter	46	Morcheln (Maurachen) mit Butter	76
— in Paſteten	250	Muſchel, Mandel-	367
— mit gemiſchter Grün- ſpeiſe	45	Muſcheln	372
— mit italieniſcher Soß.	—	Muskatellerbirnen einzuma- chen	329
— mit Rahm-Soß	—	Muſketierbrot	372
— — —	203	Muskazoni	—
Lungenwürſte	84		
<b>M.</b>		<b>N.</b>	
Magenſtrigel	363	Nierenbraten, kälberner	199
Mandelberg	—	Nockerln, abgeſchmalzen	224
Mandelgebäck	—	— in der Milch	—
Mandel-Maultaſchen	269	— mit Käſe	—
Mandelmilch, warme	416	Nudel-Fanzel	221
— zu machen	415	Nudeln, abgeſchmalzen	—
Mandeln aufzubewahren	312	— Dampf-	261
— gebackene	365	— Dukaten-	—
— geröſtete	345	— geſchnittene	247
— —	366	— in der Milch	222
— im Schlafrock	367	— mit Gries	221
— überzogene	369	— mit Schinken	—
Mandelschnitten	368	— Spagat-	247
Marillen einzusieden	328	Nudelschmarn	229
Marinade von Kalbshirn	117	Nüſſe, grüne, einzumachen	329
Marschellen	370	— ven Zucker	374
Martini-Gans gebraten	204	— wälsche, friſch zu er- halten	313
Maſſſſchweine zu ſchlachten	406		
Maultaſchen	269	<b>D.</b>	
Maurachen	371	Oblaten	374
Marzipan	370	Obſt, grünes, ſauber ein- zumachen	314
Maserinen	371		
Mehl aufzubewahren	312		
Mehlfränzſel	371		

	Seite		Seite
Dchsenaugen	216	Pastete, Butter-, mit Ragou	255
Dchenschweif in Pasteten	250	— — mit Salmi	256
Omelette	210	— — mit Stockfisch	257
— mit Fleischgehacke	211	— Fasanen-	252
— mit gemischter Grün- speise	212	— Gansleber-	—
— mit gezupftem Fische	211	— Hasen-	251
— mit Sauerampfer	212	— Hausen-	253
— mit Champignon	211	— Hechten-	—
— mit Schinken	212	— mürbe, mit Tauben	249
— mit Schneidspargel	210	Pasteten, Augengläser-	268
— mit Speck	212	— Kasserole-	254
— mit Trüffeln	—	Pastete, Repphühner-	252
— mit Zwiebeln	—	— Rohrhühner-	254
Osterflecken zu backen	417	— Wildbret-	251
		Paulanerwürstel	85
<b>P.</b>		Penatzucker	375
Pafesen	86	Pfirschen einzusieden	330
— von Fischmilch	87	Pfirsichkoch, aufgelaufenes	244
— von Gehäck	—	Pfirsich - Oblate	375
— von Hirn	86	Pistazien = Bräzeln	376
— von Kapaunensasch	88	Plunzen	83
— von Leber	87	Pomeranzen einzumachen	330
— von Sardellen	—	Pudding mit Mark	236
Panadel, Fasten-	35	— mit Schodoh	235
— französisches	—	— von Himmelthau	237
— Frösch-	292	— von Hirse	236
Pastetchen, Butter-	268	— von Mandeln	237
Pastete, Butter-	255	— von Reis	236
— — mit eingemach- ten Hühnern (Henneln)	—	Punsch zu machen	417
— — mit Frösch-Ra- gou	256		
— — mit Gehacke	—	<b>R.</b>	
— — mit gepracktem Fleischel	—	Ragou, braunes	98
— — mit Hechten- Ragou	257	— Fasten-	—
— — mit Krebs-Ra- gou	—	— Trüffel-	99
— — mit Kuttelfle- cken	255	— weißes	96
		Rehraten	201
		Rehrücken, gebratener	202
		Reiß, guten, zu erkennen	315
		Reißkoch	227
		Reiß - Krofetten (Nudeln)	226
		Reiß - Meridon	95
		— — aufeine andere Art	227
		Reiß mit Schinken	—

	Seite		Seite
Reißschleim	19	Saft, Aepfel-	332
— zu machen	315	— Alfermes-	—
Repphühner gebraten	207	— Bockshörn-	—
— in Pasteten	168	— Himbeer-	333
— mit braunem Ragou	—	— Kirschen-	—
— mit feinem Kräutel	—	— Kornblumen-	—
— mit Linsen	167	— — auf andere Art	334
Ribisel einzusieden	331	— Limonade-	—
Rindsfleisch einzupökeln	407	— Mandelmilch-	—
— gesottenes	42	— Pfirschenblüthe-	—
— und Schweinsfleisch zu räuchern	408	— Pomeranzen-	335
Rindsbraten (englischen Braten)	44	— Punsch-	—
Rindschnitten	46	— Ribisel-, zum Wasser abgießen	—
Rissoles, Fasten-	95	— Rosen-	336
— von Hirn	93	— Rüben-	—
— von Kapaun	95	— Weilschen-	—
— von Lungenmuß	94	— Weichsel-	—
Ritscher	80	— Zucker	337
Roggen-Würste	86	Salami-Würste von Zucker	377
Rohrhühner schwarz eingemacht	195	Salat, Artischocken-	295
Rombo	197	— Birnen-	—
Rosnbraten	46	— Bohnen-	296
— gedämpfter	48	— Brunnkreß-	—
— — auf deutsche Art	49	— Cichorien-	—
— mit Erdäpfeln	48	— Fisol-	79
— mit Knoblauch	47	— gefüllter	58
— mit Kokambole	—	— gekrauster, als Zuspeise	59
— mit Sardellen	48	— gemischter	296
— mit saurem Rahm	—	— — auf eine andere Art	297
— von Hirschen	172	— italienischer	—
Rüben aufzubewahren	315	— Kauli-	—
— einzumachen	316	— Kitten-	—
— gelbe, als Zugemüse	69	— Kräuter-	298
— saure, als Gemüse	71	— Kraut-	—
— weiße	—	— Kapunzel-	—
		— Kettig-	299
		— Sellerie-	300
		— Spargel-	299
		— Umurken- (Gurken)	—
		— Wälscher	—

S.

Safran, was ben demselben zu beobachten ist 316

	Seite		Seite
Salat, Weichsel-	300	Schlägel, schöpsener, mit	
— Zwetschken-	—	Rahm-Soff	146
Salmi von Fasanen	169	— — mit Zwiebel-	
— von Kapphühnern	167	Soff	147
Salse, Aepfel-	388	Schmalz auszulassen	317
— Agraß-	—	Schnecken, eingemachte	197
— Dientel-	389	— einzumachen, daß sie	
— Hagebutten-	—	lange bleiben	409
— Holler-	—	— gefüllte	196
— Kitten-	—	— von Zucker	378
— Marillen-	—	Schneeballen	266
— Nuß-	390	Schnitzel, fälberne	109
— Pomeranzen-	—	— — mit Kapern	110
— Weichsel-	—	— — mit Rahm-Soff	—
— Weinbeer-	391	— — mit Kokambole	
— Zwetschken-	—	oder Knoblauch	—
Salz aufzubewahren	317	Schodoh (Chaudeau)	37
Sauerkraut mit Knödeln		— zu machen	417
und Selschfleisch	63	Schöpfensfleisch zu erkennen,	
— mit Rahm	64	ob es gut sey	409
— mit Kapphühnern	63	Schöpfenslenden, gebratene	200
— mit Rogen	64	Schöpfenschlägel, gebratene-	
Sauerampfer einzumachen	317	ner	199
Schampignon, faschirt	75	Schöpfenschulter, gebratene	200
— mit Butter	—	Schokolade zu verfertigen	418
Scheerrüben als Gemüse	71	Schwämme zu erhalten	318
Scheiten, Limonien-	361	Schwarzwild mit Hetsche-	
— Mandel-	367	beer-Soff	172
Schiffel, Limonien-	362	Schweinebraten	201
— Mandel-	368	Schweinsfleisch einzupökeln	410
Schildkröten, eingemachte	193	— heiß gesottenes	134
Schill am Rost	186	Schweinsfüße, gesulzte	136
— mit Buttertunke	185	Schweinskopf, faschirter	131
Schinkenfleckel	219	— heiß gesottener	—
Schinken zu erhalten	409	Schweinsleber am Roste	135
Schlägel, schöpsener, auf		— gebackene	136
portugiesische Art	145	— gedämpfte	—
— — auf walsche		— mit feinem Kräutel	135
Art	146	Schweinsohren	138
— — gedämpft	145	Semmelknödel	225
— — mit Paradies-		Semmelschmarn	228
äpfeln	146	Seuf zu machen	318

	Seite		Seite
Soff, Vertram:	53	Spinat auf deutsche Art	57
— braune	50	— auf englische Art	58
— Butter:	56	— auf französische Art	—
— — mit Kapern	—	Sprossenfohl	61
— — mit Petersilie	57	Stängelbrot	378
— Citronen:	53	Stockfisch in Butter-Pastete	191
— Gurken:	51	— mit Semmelbröseln	—
— Hetschebeer: oder Ha-		— zu wässern	319
gebuttert:	56	Stör, abgefottener	194
— italiemische oder gehä-		— gebackener	—
ckelte	52	— gesulzter	—
— kalte Schnittlauch:	55	— mit Senstunke	—
— — Senf:	—	Streichkäse zu machen	319
— Kapern:	51	Strudel, Aepfel:	234
— Paradiesäpfel:	53	— Eyer-, mit gezupftem	
— Pfeffer:	51	Hechte	217
— Ribisel: oder Johan-		— Eyer-, mit Krebs-Ka-	
nisbeer:	56	gou	—
— Sardellen:	51	— Eyer-, mit Roggen	216
— saure	52	— Gries:	231
— — Rahm:	53	— Kirschen:	234
— Schampignon: oder		— Krebs:	233
Schwammen:	52	— Lungen:	232
— warme Senf: oder Ro-		— Mohn:	234
bert:	—	— —	258
— weiße	49	— Rahm:	231
— Zwiebel:	52	— Reiß:	232
Spanferkel als Blutwurst	142	— Roggen:	233
— als Kreenfleisch	139	— Semmel:	232
— faschirt	142	— Topfen:	—
— gebratene	138	— Syroler	233
— gesulzt	139	— Zwetschken:	259
— mit Makaroni	142	Sulze, Brunnkress:	289
— mit Reiß	141	— Erdbeer:	290
— sauer gekocht	139	— Himbeer:	—
— zu mariniren	410	— Limonien:	291
Spargel mit Butter: Soff	65	— Mandel:	288
— mit Essig einzumachen	318	— — mit Maraschino	289
— mit Semmelbröseln	66	— Marillen:	288
Speck aufzubewahren	319	— Milch:	292
Speckknödel	225	— — mit Kaffee	—
Speise, gemischte grüne	69	— — mit Schokolade	—
Spinat als Zuspeise	58	— — mit Thee	—

	Seite		Seite
Sulze, Pfirsich-	292	Suppe, gestoßene Hechten-,	
— Pomeranzen-	—	oder Fasten- à la Reine	29
— Ribisel-	—	— gestoßene Hühner-,	
— Rumel-	—	Hühner- Kuli	21
— Schokolade-	289	— Graupen-	19
— Weilchen-	293	— Gries-	20
— Weichsel-	—	— grüne Erbsen-	33
— Wein-	—	— Hafernudel-	11
— Zimmet-	294	— Haschee-	23
Suppe, Bäuschel-	31	— — von Kalbfleisch	24
— Bier-	36	— — von Kalbsleber	—
— Bräzel-	41	— — von Repphühnern	—
— Brot-	16	— — von Rindfleisch	—
— — mit gebacknem		— italienische Reiß-	18
Fische	35	— Kräuter-	17
— — mit Roggen	—	— Kraft-	24
— Einbrenn-	31	— Krebs-	29
— Erbsen-	33	— Makaroni-	11
— Erdäpfel-	32	— Milch-	36
— Eier- Gerstel-, mit		— mit Eingetränktem	11
Schampignon	40	— mit Griesfanzel	15
— Fasten- Brot-	34	— mit Griesnockern	12
— Fasten- Gries-	20	— mit Kohlfanzel	15
— Fasten- Haschee-	30	— mit Leberfanzel	—
— Fasten- Kohl-	34	— mit Leberknödeln	14
— Fasten- Kräuter-	—	— mit Lungenstrudel	25
— Fasten-, mit Hechten-		— mit Markknödeln	13
euter	39	— mit Mehlfanzel	14
— Fasten-, mit Krebs-		— mit Nockern	12
euter	—	— mit Schlickkrapseln	25
— Fasten-, mit Krebs-		— mit Semmelknödeln	12
fanzel	—	— Niederländer-	33
— Fasten- Salat-	34	— Nudel-	10
— Fleckerl-	10	— Olio-	26
— Foaserdel in der	40	— Rahm-	38
— französische oder Ge-		— Reiß-	18
sundheits-	17	— Sago-	20
— gebackene Erbsen in		— Sauerkraut-	41
Fasten-	40	— Scheerrüben-, oder	
— geriebene Gerstel-	38	Kuli	23
— — — mit		— Schildkröten-	28
Schampignon	—	— Schnecken-	38
— geriebenes Gerstel in der,	11	— Schneckel-	11

	Seite		Seite
Suppe, Schokolade=	36	Zorte, Linger	280
— Schwamm=	32	— Mandel=	—
— Sellerie=	—	— — gerührte	281
— Semmel=	15	— — geschobene	—
— Semmel = Panadel=	16	— — gestiftelte	282
— — verkochte	—	— Marzipan=	—
— Wein=	37	— Muskatoner=	—
		— Pomeranzen=	283
		— Rahm=	—
		— Ringel=	284
		— Schokolade=	276
		— Semmelbrösel=	284
		— Sprig=	285
		— Stängel=	—
		— Weichsel=	—
		— Zimmt=	286
		— Zucker=	—
		— Zwieback=	287
		Zortoletten	379
		Zrüffeln	75
		II.	
		Ueber die Sosen im Allge-	—
		meinen	49
		Umurken (Surken) in Essig	—
		einzumachen	319
		Ungarisches Kepphuhn	137
		B.	
		Vanille = Becherln	290
		Vögel zu bewahren	411
		W.	
		Wachteln als Braten	209
		Waldschneppen gebraten	208
		Wanneln, Aepfel=	237
		— Citronen=	240
		— Fasch=, mit weißem	—
		Ragou	156
		— Germ=	261

I.

Lauben als gebackenes Fri-	
— kassée	166
— in Papier	—
— mit Blut	164
— mit braunem Ragou	165
— mit feinem Kräutel	—
— mit grünen Erbsen	—
Teig, Brand=	248
— Butter=	245
— Eyer=	246
— Mandel=	369
— Pasteten=	245
— Pistazien=	376
— Pomeranzen=	377
— Schokolade=	348
— Tragant=	379
Zorte, Berg=	273
— Biskoten=	—
— Blätter=	274
— Bogen=	—
— Brösel=	276
— Brot=	275
— Eyer=	276
— gebröselte Linger	280
— Germ=	277
— geschobene	—
— gesulzte	—
— Glanz=	354
— Holländer=	278
— Kaiser=	—
— Kastanien=	—
— Kitten=	279
— Kleyen=	—

	Seite		Seite
Wanneln, Himmelthau-	239		
— Kaffee-	—	3.	
— Krem-	238	Zeltel, Braune	381
— Nudeln-	—	— Genueser	353
— Oranschen-	240	— Gewürz-	—
— Reiß-	238	— Hagebutten-	355
— Schokolade-	239	— Kitten-	359
— Thee-	—	— Limonien-	362
— von Beschamele	92	— Marillen-	370
— von Fasten - Ragou	—	— Pomeranzen-	377
— von Ragou	91	Zimmt - Brot	382
— von Roggen	93	— Karten	—
Weichseln einzumachen	331	— Kranzel	—
— einzusieden	—	— Lebzeltel	383
Weintrauben zu erhalten	321	— Mandeln	—
Weizen türkischen einzuma-	—	— Rinden	—
chen	—	Zimmt, was dabey zu be-	—
Wespennest	272	— obachten	322
— mit Mandeln	273	Zucker - Bräzeln	384
Wiegenbrot	381	— Brot	—
Wildbret, eingemachtes	170	— Ripfel	385
— eingemachtes, mit Erd-	—	— Schnee	—
äpfeln	171	— Waffeln	—
— eingemachtes, mit Gur-	—	Zuckerwerk	386
ken	—	Zucker zum Gefrorenen zu	—
— lange zu erhalten	411	— läutern und alles her-	—
Wildgänse, gedämpfte	162	— zurichten	395
— mit Rahm - Soß	—	Zweckerln mit Käse	221
Wildschwein - Karbonadel	—	— mit Semmelbröseln	220
mit Robert - Lunke	173	Zwetschken frisch zu erhalten	322
Wildschweinskopf, faschirter	—	— in Essig einzumachen	323
Wildschweinsleber am Roste	—	— zu dörren	322
Wildtauben, gedämpfte	166	Zwieback - Brot, kleines	386
Wind, spanischer	381	— — weiches	387
Würstel, gefelchte	82	— französisches	—
Würste, westphälische, zu	—	— von Schokolade	—
machen	411	Zwiebeln aufzubehalten	324