

I n h a l t.

	Seite		Seite
A.			
Al, gebratener,	156	Apricosenmuß	399
Al, gebratener mit grüner Sauce	156	Apricosen zu trocknen	423
Al in der Pfanne gebraten	157	Apricosen einzumachen	418
Al blau abgekottet	157	Apricosen in Brantwein	418
Alruppe m. polnischer Sauce	157	Apricosen aufzubewahren	465
Alruppe m. Sauerkraut	158	Aquavit von Krausemünz	427
Aepfel, farschirte	388	Aquavit von Sellerie	428
Aepfel, aufgegangene	388	Aquavit, rother	428
Aepfel anderer Art	388	Aquavit von Wachholder	428
Aepfel, gebackene	390	Aquavit von Anis	428
Aepfel, portugiesische	390	Aquavit von Citronen	428
Aepfel-Knödel	390	Aquavit von Rosmarin	429
Aepfel-Würstel	391	Aquavit, englischer	429
Aepfel, gefaunte	392	Artischocken, farschirte mit Sauce	69
Aepfel, gedünstete	402	Artischocken mit kurzer Sau- ce gekocht	69
Aepfelauflauf	231	Artischocken, gebackene	70
Aepfel und Birnen zu dörren	422	Artischocken frisch zu erhalten	478
Aepfelhütel	382	Ash, gebratener	158
Aepfelkippel	382	Auerhahn, gebratener	148
Aepfelkoch	235	Aufbewahrung der Obstarten	457
Aepfelmuß	386	Aufbewahrung der Bi- tualien	466
Aepfelsaft-Muß	397	Auftern, gebackene	159
Aepfel in rother Gallerte	397	Auftern mit Ruffenleber	159
Aepfel in Schlasrock	382	Auftern	186
Aepfelschnitten mit Pistazien	378		
Aepfelschlange	384	B.	
Aepfelpalten, gebackene	384	Bakereien	354
Aepfelstrauben	385	Bambus, englische	401
Aepfelstrudel	218	Barben, gebratene	160
Aepfelstrudel auf andere Art	218	Barben mit schwarzer Sauce	160
Aniesbregeln	354		
Aniesbrot	355		
Apricosenkäse	397		

	Seite		Seite
Chauveau, kalter m. Aepfeln	276		
Chauveau, gesulzter	285		
Chocolade	433		
Chocoladebrot	364		
Chocoladeguß zu Torten	339		
Chocoladefoch, aufgelaufenes	231		
Chocoladefrapfen m. gesaumter Milch	379		
Chocolade = Marasquinbonbons	367		
Chocoladestrudel	220		
Citronen, eingesalzene	412		
Citronen aufzubewahren	461		
Citronen-Bonbons	365		
Citronenkren	54		
Citronen-Pöfel	399		
Citronensaft aufzubewahren	462		
Citronensaft aufzubewahren	464		
Citronentropfen	417		
Citronenwasser	445		
Compot	292		
Compot, Aepfel-	292		
Compot, gestürztes	292		
Compot, Birnen-	292		
Compot, Birnen-	293		
Compot, Quitten-	293		
Compot, Zwetschken-	293		
Compot, Hollunder-	293		
Compot, Aepfel-	294		
Compot von Hagebutten	294		
Conserven, weiße	369		
Consumé zur Anfeuchtung	312		
Consumé von Brustkräutern	312		
Contentent	436		
Crème	266		
Crème von Limonien	266		
Crème von Chocolate	267		
Crème von Vaniglie	267		
Crème von Caffee	268		
Crème von Carmel	268		
Crème, Mandel-	269		
Crème, Wein-	269		
Crème-Rockerln	269		
Crème, Erdbeeren-	270		
Crème, Weilschen-	271		
Crème, Weintrauben-	272		
Crème von Brot	272		
		D.	
		Damascenerpflaumen aufzubewahren	464
		Dampfnudeln, baierische	221
		detto	222
		Dampfnudeln mit Krebse	223
		Danziger Doppel-Aquavit	426
		Devonshire-Rahm	483
		Dickfiß in Kren	161
		Dressiren des Geflügels	498
		Dufatennudeln	223
		Duckenten	162
		E.	
		Eierspeisen	79
		Eier auf französische Art	80
		Eier, aufgegangene	80
		Eier-Auflauf	80
		Eierbraten	81
		Eier-Bubbet	81
		Eierdotter-Nudeln	82
		Eier, gebratene in Brühe	82
		Eiergebackenes	82
		Eier, gebratene mit Ragout	82
		Eier, gefüllte	83
		Eier, gerührte	83
		Eier, gesezte	83
		Eier, gesezte mit Sardellen	84
		Eier in Essig und saurem Rahm	84
		Eier-Gras	84
		Eierkäse, gebackene	84
		Eierknödel, süße	85
		Eierkuchen mit Frühlingskräutern	85
		Eierkuchen m. gelben Rüben	85
		Eierkuchen mit Semmelbröseln	86
		Eierkuchen mit Espargel	86
		Eierkuchen mit Weichseln	86
		Eier-Mandelkuchen	87
		Eier mit Beschamel	87
		Eierschmalz	87
		Eier, gebackene	87
		Eier, kalte m. Essig u. Oehl	88

	Seite		Seite
Eier, gefüllte, mit saurem Rahm	88	Essig u. Citronen-Molken	445
Eier in Schmalz	88	Essige	453
Eier, gefüllte, in Schmalz	89	Essig von Bier	453
Eierschmalz mit Aepfeln	89	Essig von Kräuter	454
Eier, portugiesische	89	Essig von Rosen	454
Eier mit Pöckelhäringen	89	Essig von Rosmarinblüthen	454
Eier mit Senfbrühe	90	Essig von Beilchen	455
Eier-Ragout	90	Essig von Honig	455
Eier-Ragout auf andere Art	90	Essig, trockener	455
Eierwandeln	90	Essig, verdorbenen, gut zu machen	456
Eier, weiche	91	Euter, gefeshtes	109
Eierwürste	91		
Eierspeis, geschmitzelter	91	F.	
Eier, spanische	363	Fasan, gebratener	149
Eier lange Zeit zu erhalten	478	Fasan auf englische Art	149
Einpöckeln des Rindfleischs	470	Fas ten s u p p e n	22
Eisbeizelten	381	Fingerhohlhippen, feine	376
Eisrahm	306	Fische zu sulzen	162
Endivien, gekochte	67	Fischotter, gebratene	162
Ente, gebratene	135	Fischotter in Zwiebelsauce	163
Enten, gedünstete	135	Fisolen mit Petersilie	68
Enten mit Reis, faszirt	136	Fisolen, grüne	75
Erbsen, grüne	67	Fischspeisen	156
Erbsen, ausgelöste	68	Fleischbecherl	109
Erbsen, böhmische	75	Fleischbereitung nach Liebig	495
Erbsen, grüne, zu trocknen	419	Fleischpfanzel	118
Erdäpfel aufzubewahren	475	Fleischpfanzel auf andere Art	119
Erbsen, grüne, zu bewahren	473	Fleischwandeln	121
Erdäpfel mit Zwiebeln	70	Fleischwandeln auf andere Art	122
Erdäpfel, gedünstete	70	Fleisch = Speisen	93
Erdäpfel mit Käse	71	Forellen, blau gesottene	163
Erdäpfel mit Majoran	71	Forellen in Wein	163
Erdäpfel mit Obers	71	Forellen in Olivenauce	164
Erdäpfel, gespaltene	71	Forellen, faszirte	164
Erdäpfelauflauf	230	Forellen, gebratene	165
Erdäpfelmehl zu bereiten	475	Fridatten, gefüllte	232
Erdäpfelnudeln	224	Frösche, gebackene	165
Erdbeerensaum	286	Frösche, fricassirte	165
Erdbeerensaft	311	Frösche	184
Erdbeerenschnitten	378	Früchte zu candiren	419
Erdbeeren aufzubewahren	462	Früchten zu Torten aufzubewahren	464
Erdbeeren in Wein aufzubewahren	462		
Eselinnen-Milch	443		
Eselinnen-Milch, künstliche	443		
Essenz, bittere	430		

	Seite		Seite
S.			
Gallino-Quark	484	Gelée von Himbeeren	310
Gans, gebratene	136	Gelée von Quitten	311
Gansleber	138	Gelée von Reinetten	311
Gansleber, gebackene	138	Gelée von Weinschirl	311
Gansleber mit Beschamel	139	Gelée von Johannisbeeren	311
Gans, gedämpfte	139	Gemüse	59
Geflügel, zahmes	135	Germ aufzubewahren	452
Geflügel, wildes	147	Germäpfel	389
Gefrornes	296	Gerstensschleim	444
Gefrornes, Ananas-	297	Gerstenzucker	367
Gefrornes, Vaniglie-	297	Getränke	425
Gefrornes, Kaffee-	298	Gewürzbögen	372
Gefrornes, Chocolate-	298	Gewürzstangeln	371
Gefrornes, Butter-	298	Giroflé	436
Gefrornes, Biscuiten-	299	Golafschfleisch	108
Gefrornes, Mandel-	299	Goli, weiße, zum Aufbewahren	50
Gefrornes, Quitten-	299	Graseier	84
Gefrornes, Limonien-	300	Griespfanzel	228
Gefrornes, Pflirsich-	300	Grieschmarren	228
Gefrornes, Pistazien-	300	Grieskoch	232
Gefrornes, Pomranzen-	300	Griesnudeln, ausgedünstete	233
Gefrornes, Erdbeer-	301	Grillaschbögen	372
Gefrornes, Makaronen-	301	Grundeln	166
Gefrornes, Rosen-	301	Gulhasfleisch, ungarisches	108
Gefrornes, Kirschen-	302	Gurken einzusalzen	413
Gefrornes, Marillen-	302	Guß über Kuchen	249
Gefrornes, Apfel-	302	Guß über Kuchen	249
Gefrornes, Quitten-	302		
Gefrornes, Ribisel-	303	S.	
Gefrornes, Zwetschen-	303	Hafer schleim	444
Gefrornes, Hetschepetsch-	303	Hagebutten zu trocknen	422
Gefrornes, Papina-	304	Hammelbrust, gebratene	131
Gefrornes, Pflirsichblätter-	304	Hammelschnitten, gebratene	131
Gefrornes, Weichsel-	305	Hammel-Sotelette	132
Gefrornes, Johannisbeer-	305	Häringe, gebackene	165
Gefrornes, Crème-	305	Harlequin-Bonbons	366
Gelée's	306	Hase, fashirter	153
Gelée von Erdbeeren	308	Hase, gebratener	154
Gelée von Muscateller	308	Haselhühner, gebratene	149
Gelée von Pflirsichen	309	Häuptel od. weißes Kopfkraut	60
Gelée von Blumen	309	Hausen, gedünstete	166
Gelée von Liqueur	309	Hausen, gebratene	166
Gelée von Kaffee	310	Hecht, gebratener	167
Gelée von Punsch	310	Hecht mit Cardellen	167
		Hechte, kleine, gebratene	168

	Seite		Seite
Hecht, gebratener, m. Austern	168	Hühner, gebratene	142
Hecht in Pomeranzen-Sauce	168	Hustenbrant	444
Hecht in Weinbrühe	169		
Hecht, heiß abgesottener, mit Kren	169	J.	
Hecht mit Senf	170	Indian	144
Hecht mit Austern	170	Indian, farschirter	144
Hecht mit Champignons	170	Indian, gebratener	144
Hecht mit Karfiol	171	Ingwer, eingesottener	394
Hecht mit Sardellenbutter	171	Ingwermorsellen	369
Hecht mit Sauerfrant	172	Ingwerwein	447
Hecht mit Fricassée	172	Ingwertropfen	418
Hecht, farschirter	173	Johannisbeeren-Mus	396
Hecht auf portugiesische Art	173	Johannisbeeren-Gallerte	396
Hecht mit englischer Sauce	174	Johannisbeeren-Wein	447
Hecht mit böhmischer Sauce	174	Johannisbeeren aufzubewahren	464
Hecht mit polnischer Sauce	174	Judenbraten	125
Hecht mit Butter	175		
Heidelbeeren, geröstete	424	R.	
Heidelbeeren-saft	314	Raffeebrot	365
Henne auf Wildbretart	137	Raffeesyrup	445
Himbeeren-Mus	396	Raffeesaum	287
Himbeerenkuchen	423	Raffeestrudel	219
Himbeeren-Branntwein	431	Kaiseräpfel	387
Himbeer-Soufflé	238	Kaisertrank	441
Himbeeren-Wein	446	Kalb-fleisch	110
Hirn, gebackenes	125	Kalbskeule, gebratene	110
Hirschziemer, gebratener	153	Kalbschlegel, gebratener	110
Hirschziemer, heiß abgesottener	153	Kalbschlegel in Milch	110
Hirsebrei, gebackener	75	Kalbschlegel mit Sardellen	111
Hobelspäne	364	Kalbschlegel gefüllt	112
Hohlhippen	355	Kalbschlegel mit Zungen ge-	
Hohlhippen, Quitten-	376	spickt	112
Hohlhippen, Zimmt-	377	Kalbschlegel, gefüllt	112
Hohlhippen, Mandel-	377	Kalbsfleisch, Stoffad	112
Holler, gedünsteter	403	Kalbsvorderviertel, gebraten	115
Hollunderwein	448	Kalbscheiben, gebratene	115
Hollunderwein, weißer	449	Kalbsbrust in der Glace	115
Honig-Cyder	446	Kalbsbrust in der Limonien-	
Honigstrudel	219	saucz	116
Hühner in Buttersauce	139	Kalbsbrust gefüllt	116
Hühner mit grünen Erbsen	140	Kalbshirn	117
Hühner, farschirte	140	Kalbs-Fricassée	118
Hühner in Fricassée	141	Kalbsleber, gebackene	118
Hühner, heiß abgesottene	141	Kalbskopf gebacken	119
Hühner mit Paprika	141	Kalbskopf in Fricassée	119
Hühner, gebackene	142		

	Seite		Seite
Kalbsleber, gebackene	122	Knospen der Capucinerkresse	
Kalbsbries, gebackenes	122	statt Kapern	413
Kalbschnitzel	123	Kohl mit Reis	62
Kalbschnitzel auf andere Art	123	Kohl, braun gedünsteter	62
Kalbschnitzel, gespickte	123	Kohl, rothen einzumachen	413
Kälberfüße, gebackene	124	Kohlrabi auf gemeine Art	63
Kälberfüße auf andere Art	124	Kohlrabi, braun gedünstete	63
Kalbsohren	125	Kohlrabi, gefüllte	63
Kalbsbriele fricassirt	126	Kohlrabi, junge, mit Schinken	64
Kalbsfüße	126	Kohlrabi aufzubewahren	477
Kalbszunge	126	Krahnnüsse	354
Kalbszunge gebraten	126	Krammetsvögel, gebratene	149
Kalbszunge in polnischer		Krapfeln, Zucker-	236
Sauce	127	Krapfeln von Mandeln	236
Kapaun mit Sardellen	142	Krapfen, Milchrahm-	237
Kapaun mit Schnecken	142	Krapfen, Spritz-	237
Kapaun, gebratener	143	Krapfen = Waffeln	238
Kapaun mit Müschel	143	Krapfen	261
Kapaun in der falschen Mü-		Krapfen, Fasching-	261
scherl.-Sauce	143	Kraut, gedünstetes, weißes	61
Kapseln von Brot-Torten-		Kraut oder Kohl, weißes ge-	
teig	371	fülltes	61
Karfiol, faschirter	72	Kraut, blaues, mit Kastanien	64
Karpfen blau gefotten	175	Krebse mit grünen Erbsen	180
Karpfen in Sauerampfer-		Krebse, faschirte	181
sauce	175	Krebse, gedünstete	182
Karpfen, gedünsteter	176	Krebse	188
Karpfen auf bairische Art	176	Krebse wie Aустern zugerichtet	191
Karpfen auf franz. Art	177	Krebse in Casquin	191
Karpfen in böhmischer Sauce	177	Krebse, gefüllte	191
Karpfen auf italienische Art	177	Krebse, gebackene	191
Karpfen auf polnische Art	178	Krebsbutter	50
Karpfen auf ungarische Art	178	Krebsfarcen	192
Karpfen auf Tiroler Art	179	Krebsnudeln	192
Karpfen mit rother Wein-		Krebsküchen	192
brühe	179	Krebschnitte	192
Karpfen, gesulzter	179	Krebseuter	192
Karpfen, gefüllter	180	Krebskreme	193
Käse zu machen	480	Krebsmuß	193
Käse aufzubewahren	481	Krebspasteten	193
Kindsfod	234	Krebsstrudeln	193
Kipfelfod	233	Krebsstrudel	217
Kirschen zu dörren	421	Krebszulzen	193
Kirschen m. Zucker zu trocknen	423	Krebswürste	193
Kirschen in Brantwein	423	Krebsuppe	194
Kirschen, geröstete	424	Kren, falter	53
Klegenbrot	359	Kuchen, ein trefflicher	250

	Seite		Seite
Mandeln, braun gebackene	356	Mofenbutter	483
Mandeln, gebrannte	369	Monatrettig	76
Mandeloblaten	364	Morcheln zu trocknen	421
Mandelringe	355	Moscowiterbrot	361
Mandelstrudel	220	Muscathüsse, eingemachte	405
Marillen, gebackene	389	Muscazin	370
Marillen, gefüllte	389	Muß von Damasenerpflau-	
Marillensalse	405	men	396
Marillenschnitten	378		
Marillen-Soufflé	239	N.	
Marfstrudel	218	Nockerln, abgeschmalzene	236
Marmelade v. Hagebutten	316	Nudeln, geschnittene	225
Marmelade von Quitten	314	Nudeln, gestuzte	226
Marmelade von Erdbeeren	314	Nudeln, abgeschmalzene	233
Marmelade v. Gold-Reinet-		Nudeln, abgeschmalzene mit	
ten	315	Gries	233
Marmelade von Marillen	315		
Marmelade von Pflirschen	315	O.	
Marmelade von Quitten	315	Obstspeise aufzubewahren	383
Marzipan	358	Ochsengaumen	97
Maschanzker-Aepfel, gedün-		Ochsenchweif	102
siete	402	Omelette mit Eingefottenem	238
Masseduan	278	Omelette mit Soufflé	238
Mastr-Aguavit	427	Omeletten	239
Matten-Rahmkäse	482	Orangeblüthenwasser	425
Maulbeersaft mit Essig	313	Orgad-Essen	436
Maulbeersaft mit Zucker	314		
Maurachen	78	P.	
Maurachen von Aepfeln	386	Pasteten	319
Mehlgerste	228	Pastete von Stockfisch	322
Mehlschmarren	229	Pastete von Garnälen	322
Mehlschmarren	234	Pastete von Hummer	323
Mehlspeisen	214	Pastete von Fisch	323
Mehlstrudel	216	Pastete von Sardellen	323
Mehlstrank	442	Pastete v. Rindfleischschnitten	324
Milchsaum, melirter	287	Pastete von Kalbfleisch	324
Milchsaum mit Chokolade	288	Pastete von Kalbskopf	325
Milchsaum mit Erdbeeren	288	Pastete von Schweinefleisch	325
Milch, gesulzte	270	Pastete, gefüllte	326
Milch, gesulzte	285	Pastete, Hühnerrei-	326
Milch, Hollsteiner	289	Pastete von Gänsen	326
Milchrahmstrudel	221	Pastete von Enten	326
Milch u. Rahm aufzubewah-		Pastete von Gänsegekröse	326
ren	483	Pastete von Tauben	327
Milchtrank	442	Pastete von Rebhühnern	327
Milchtrank, französischer	442	Pastete von Hasen	327
Mirabellen aufzubewahren	465	Pastete, französische	328

	Seite		Seite
Pastete von Austern	328	Pudding, Reis: mit Obst	243
Pastete von Hummer	328	Pudding von Erdäpfel	243
Pastete von Kalbfleisch	328	Pudding von Rindfleisch	243
Pastete von Puterfleisch	328	Pudding von Nierenfett	244
Pastete, süße von Fleisch	329	Pudding von Eierkäse	244
Pastete von Wildpret	329	Pudding von Macaroni	245
Pastete von Auerhahn	330	Pudding von Aprikosen	245
Pastete, Genueser	330	Pudding von Stachelbeer	245
Pastete, gerührte	331	Pudding von Buttermilch	245
Persico	427	Pudding, Topfen	246
Petersilienwurzeln aufzubehalten	476	Pudding, Walliser-	246
Pfeffer- oder Essiggurken einzumachen	408	Pudding, schnell gemachter	246
Pfefferkuchen, weiße	357	Pudding à la Rodney	246
Pfefferkuchen, französische	357	Pudding mit Kirsch-Sauce	247
Pfefferkuchen-Confect	358	Pudding von Reis	247
Pfeffermünzen-Tropfen	318	Pudding mit Chaudeau	248
Pfeffernüsse	356	Punsch	433
Pflüschchen, gedünstete	404	Punsch	434
Pflanzel, abgetriebenes	225	Punsch, falter	434
Pflanzel aufgetriebenes	225	Punsch mit Citronat	437
Plumpudding	244	Punsch, englischer	450
Pöckel, indische	400	Punsch, Norfolk-	451
Pofösen	117	Punsch, Milch-	451
Pofösen von Hirn	119	Punschkrapfen	380
Polenta	230	Q.	
Pomeranzen, eingemachte	404	Quitten aufzubewahren	463
Pomeranzenaum	289	Quitten-Confect	316
Pomeranzensaft	318	Quitten-Käse	316
Pomeranzensaft-Mus	398	Quitten-Schinken	317
Preißelbeeren-Gallerte	306	Quitten, gedünstete	402
Preißelbeertrank	444	Quitten, gefaumte	393
Puddinge	239	Quittenkispeln	386
Pudding von Mandel	240	Quittensaft	313
Pudding v. Mandel, gebacken	240	Quittensaft-Mus	395
Pudding von Sago	241	R.	
Pudding von Pomeranzen	241	Ragout v. Kalbfleisch u. Pil-	
Pudding von Citronen	241	zen	120
Pudding von Aepfel, gebacken	241	Ragout von Kalbsfleisch	120
Pudding, holländischer	241	Ragout, gemischtes	121
Pudding, holländischer Reis-	241	Ragout, mit Schötteln	121
Pudding, leichter	242	Ragout von Braten	121
Pudding, Eier-	242	Ragout von Rückenmark	123
Pudding, Zitter-	242	Ragout von den Flügeln der	
Pudding, durchsichtiger	243	Indiane	137
Pudding, Reis-	243	Ragout v. einer Gans od. Ente	137

	Seite		Seite
Rahmkäse	482	Rosinenwein	449
Ragout v. einem Reh Rücken	155	Rosenwein mit Cyder	450
Rahmsyrup	484	Rosoglio	426
Ratafia	431	Rostbraten	101
Ratafiatropfen	417	Rostbraten auf andere Art	101
Rebhuhn mit Salmi	150	Rostbraten, gefüllter	101
Rebhühner, gebratene	150	Rostbraten, gefüllter	102
Regenwürmernudeln	227	Rüben, gelbe, gedünstete mit süßem Obers	64
Rehrücken, gebratener	155	Rüben, weiße, mit Zucker ge- dünstet	64
Rehschlegel, gebratener	154	Rüben von Mandeln	392
Rehziemer, gebratener	154	Rüben, rothe einzumachen	410
Reiß, gesulzter	286	Rüben, gelbe aufzubewahren	473
Reiß in Milch	228	Rüben, weiße	474
Reißmehltrank	443		
Reißroletten	235	S.	
Reißstrudel	217		
Reißtrank	442	Sago	443
Ribisel, eingesottene	394	Salat	205
Ribisel, auf andere Art	394	Salat von Brunnenkresse	205
Ribisel, gedünstete	404	Salat von Gartenkresse	206
Rindfleisch	94	Salat von Kapuzen	206
Rindfleisch à la Vingrette	94	Salat Häuptel-	206
Rindfleisch vom Rundstück	95	Salat von Speck	207
Rindfleisch, aufgerolltes	95	Salat Endivien-	207
Rindfleisch-Schnitte	96	Salat Kraut-	207
Rindfleischkuchen	97	Salat Gurken-	208
Rindfleisch, eingemachtes	97	Salat Bohnen-	208
Rindfleisch-Fricassée	98	Salat, ordinärer grüner	208
Rindfleisch, Lendenstück	98	Salat mit Eiern	209
Rindfleisch, eingemachtes	98	Salat von Kräuter	209
Rindfleisch-Oliven	99	Salat von Pomeranzen	209
Rindfleisch, braunes	99	Salat von Wurzeln	210
Rindfleisch, holländisches	99	Salat von Schnecken	210
Rindfleisch auf wälsche Art	100	Salat von Haring	210
Rindfleisch, italienisches	100	Salat von Artischofen	210
Rindfleisch-Schnitzel	102	Salat von Karfiol	210
Rindfleisch, geräuchertes	466	Salat von Spargel	211
Rindszungen, gepöckelte	96	Salat, wälscher	211
Rindszunge auf andere Art	96	Salat, warmer	211
Rohrhühner, gebratene	150	Salat, Kraut-	212
Rohrhühner in einer braunen Sauce	181	Salat, Hopfen-	212
Rohrhühner in anderen Sau- cen	181	Salat, russischer	212
Rollen von Biscuitteig	333	Salat, Sardellen-	213
Rosenäpfel aufzubewahren	459	Salat, Aepfel-, gespritzter	294
Rosenwasser	432	Salat, Aepfel-, gesulzter	295

	Seite		Seite
Salat, Rüben-, gesulzter	295	Sauce, Kapern	51
Salat, Pomeranzen-, gesulzter	295	Sauce, Eierdotter-	52
Saley	442	Sauce, Sauerampfer-	52
Salmi	49	Sauce, Paradiesäpfel-	52
Salmi von Champignons	49	Sauce, Gurken-	53
Sardellen, gebackene	182	Sauce, Ribisel-	53
Sardellen zu erhalten	479	Sauce, Hetschepetschen-	53
Sardinien	479	Sauce, Pilzen-	54
Sauce n	40	Sauce, Schalotten-	54
Saucen, klare	40	Sauce, grüne	54
Sauce, starke	41	Sauce, rothe Rüben-	55
Sauce, weiße	41	Sauce, klare	55
Sauce, gewürzte Bier-	41	Sauce, kalte grüne	55
Sauce, weiße, zu Fricassée		Sauce, schwarze Brot-	56
von Hühnern, Kaninchen,		Sauce, braune Zwiebel-	56
Fischen oder Gemüse	42	Sauce zu jungen Hühnern	56
Sauce, starke Fisch-	42	Sauce auf spanische Art	57
Sauce, braune	42	Sauce, königliche	57
Sauce f. jedes Geflügel taug-		Sauce auf englische Art	57
lich	43	Sauce auf holländische Art	57
Sauce, Karpfen-	43	Sauce, Hopfen-	56
Sauce zu kaltem Geflügel	43	Sauce, Sardellen-	58
Sauce zum wilden Geflügel	43	Sauce, kalte Sardellen-	58
Sauce, weiße Citronen-	44	Sauce, pikante	58
Sauce, Zwiebel	44	Sauce, Butter-	59
Sauce, Pilz-	44	Sauce, weiße	59
Sauce, Leber-	44	Sauerfohl einzumachen	407
Sauce, Eier-	44	Sauerkraut einzumachen	407
Sauce, grüne	45	Sauerkraut, gedünstetes	72
Sauce, Robert-	45	Sauerkraut, gefülltes, unga-	
Sauce, Petersilien-	45	risches	73
Sauce, Brot-	45	Schill, gebackener	183
Sauce, Johannisbeer-	46	Schill zu kochen	183
Sauce mit Fischpasteten	46	Schinkensteckerl	230
Sauce, Schinken-	46	Schinken, frischer, gebratener	134
Sauce, Berton-	46	Schinken, gepöckelte	135
Sauce, Apffel-	46	Schlüsselblumen-Wein	440
Sauce, Fisch-, à la Craster	47	Schlüsselblumen-Wein	448
Sauce, Fisch- ohne Butter	47	Schmankerlkoch	231
Sauce, Fisch-	47	Schnecken	186
Sauce, Austern-	48	Schneeballen	260
Sauce, Sardellen-	48	Schneeballen auf andere Art	260
Sauce, Essig-	48	Schnepfen, gebratene	151
Sauce, Hummer-	48	Schöpfenfleisch	130
Sauce, Braten-	48	Schöpfenbrust	131
Sauce, Champignon-	51	Schöpfenfleisch, geräuchertes	467
Sauce, italienische	51	Schöpfenfleisch, eingemachtes	130

	Seite		Seite
Schöpfenschlegel, gebratener	130	Stärkungsmittel	441
Schöpfenschneigel	132	Steckrüben aufzubewahren	475
Schwämme einzupöckeln	414	Stoekfisch	183
Schwämme zu trocknen	415	Stoekfisch, gebackener	184
Schwammpulver	415	Stuffato	100
Schwammgeist	414	Sulz e n	272
Schwammgewächse	77	Sulz von Ananas	272
Schwarzwildpret	152	Sulz von Chokolade	273
Schwarzwurzeln	76	Sulz, Bänder-	273
Schweinefleisch	132	Sulz von Erdbeeren	275
Schwein-Cotelette	134	Sulz von Himbeeren	276
Schweinefleisch, geräuchertes	468	Sulz von Caffee	276
Schweinerücken, gebratener	133	Sulz von Limonien	277
Schwein-gebraten	134	Sulz von Mandel	277
Schweinschlegel gebraten	134	Sulz ohne Mandel	278
Schweizerndel	215	Sulz von Marillen	278
Sect-Meth	450	Sulz von Pomeranzen	279
Sellerie mit Erdäpfeln	68	Sulz v. gestreiften Pomeran-	
Sellerie mit Käse	69	zen	279
Selleriewurzeln aufzubewah-		Sulz von Punsch	280
ren	476	Sulz von Ribisel	280
Semmelauslauf	230	Sulz von Rosen	281
Semmelkren	54	Sulz von schwarzem Caffee	281
Semmelndeln	226	Sulz von rohem Caffee	281
Semmelshmarren	229	Sulz von Muscatwein	282
Semmeln mit Weichseln ge-		Sulz von Muscattrauben	282
füllt	392	Sulz vom Tokayer	283
Senf anzumachen	411	Sulz von Vaniglie	283
Senf, Dijoner	411	Sulz von Vaniglie mit Hohl-	
Senf, Venetianischer	411	hippen	284
Skrub von weißen Johannis-		Sulz von Weilschen	284
beeren	432	Sulz von Weichsel	285
Spanferkel, abgefottenes	133	Sulz von Weinschierl	285
Spanferkel, gebratenes	132	Sulz v. eingesottenen Säften	290
Spanischer Wind	362	Sulz von Hollunder	290
Spargel aufzubewahren	472	Sulz von Hollerbeeren	290
Spargel mit Butter	66	Sulz von Nessel	291
Spargel mit Buttersauce	65	Su p p e n	1
Speckknödel	232	Su p p e n für Kranke	38
Spinat, farschirter	66	Suppe, Fleischbrühe-	2
Spinat mit Fleischbrühe	66	Suppe, gute Schü- oder brau-	
Spinat, gekochter in Milch	66	ne Säft-	2
Spinatstrudel	220	Suppe, braune mit Reif	4
Sprizgebackenes	258	Suppe, weiße fricassirte Reif-	4
Sproßenkohl	76	Suppe, Leber-	4
Stachelbeeren aufzubewahren	463	Suppe, weiße Schü-	5
Stachelbeer-Muß zu Torten	395	Suppe, Kräuter-	5

	Seite		Seite
Suppe, Kräuter=	5	Suppe, russische	20
Suppe, Hirn=	5	Suppe mit asgetriebenen	
Suppe, grüne Schü=	6	Griesknödeln	20
Suppe, weiße gestofene	6	Suppe mit Schwemmknödeln	21
Suppe, Milz=	6	Suppenzelteln	21
Suppe, Sago=	7	Suppe, Schnepfen=	21
Suppe, Wurzel=	7	Suppe, braune Fisch = mit	
Suppe, Mark=	7	Mischnerwandeln	22
Suppe, Hader=	8	Suppe, Fasten=	22
Suppe, Erdäpfel=	8	Suppe, Einbrenn= mit Eiern	23
Suppe, gemischte	8	Suppe, braune m. Fischknödel	23
Suppe von Schweizer Käse	9	Suppe, Benedictiner=	23
Suppe, Jäger=	9	Suppe, Fischbäufchel=	24
Suppe, Krebs=	10	Suppe, Erbsen= mit Schlic=	
Suppe mit Kuttelfleck	10	krapsen von Karpfenmilch	24
Suppe mit dem Jungen vom		Suppe, falsche Chocolate=	24
Geflügel	11	Suppe, Schleien=	25
Suppe, Erbsen= m. Schweins=		Suppe, Frosch=	25
ohren	11	Suppe, gemischte von Kogen,	
Suppe, braune v. Steckrüben	11	Krebsen und Schnecken	26
Suppe, Spargel= od. Karfiol=	12	Suppe, Hecht=	26
Suppe mit Griesnockerl	12	Suppe, Gerstel= mit gedörr=	
Suppe von Himmelthau	12	ten Schwämmen	26
Suppe von Endivienkohl oder		Suppe, Kräuter=	27
Sauerampfer	12	Suppe, Karthäuser=	27
Suppe mit Hirnknödeln	13	Suppe, Körbel	27
Suppe mit Leberknödeln	13	Suppe, italienische Wasser=	28
Suppe mit Erdäpfelknödeln	13	Suppe, Milch m. einem Ran=	
Suppe mit abgetriebenen		de von Eierschnee	28
Speckknödeln	14	Suppe, Linsen=	28
Suppe, türkische	14	Suppe, Kogen=	29
Suppe mit Markknödeln	14	Suppe, Schildkröt=	29
Suppe, Nio=	15	Suppe, Sellerie	29
Suppe, Kräuter= mit Cham=		Suppe, Fastenpanadel=	29
vignons	15	Suppe mit Eingebundenem	30
Suppe mit Consumé	16	Suppe, Wein=	30
Suppe, Hachis=	16	Suppe, westphälische Bier=	30
Suppe, Baumwollen=	16	Suppe, Zwiebel=	31
Suppe mit Grieschwermel	17	Suppe, schwarze Brot=	31
Suppe m. goldenen Schnitten	17	Suppe, abgegoßene mit Ge=	
Suppe m. Beschamelnockerln	17	häckel	31
Suppe, Kaiser=	18	Suppe, grüne Erbsen= mit	
Suppe, Panadel=	18	Krebsnüterl	31
Suppe mit Lungenstrudel	18	Suppe, Hasché=	32
Suppe, gelbe Rüben=	19	Suppe, wälsche Fisch=	32
Suppe mit einem Pudding v.		Suppe, schwäbische Kräuter=	33
mehreren Farben	19	Suppe, Erbsenwasser=	33

	Seite		Seite
Suppe, dünne Erbsen	33	Torte von Biscuit	332
Suppe, gefaumte Mandel-	34	Torte, Blätter-	333
Suppe, Fasten- von Wurzel-	34	Torte, Blätter-, französische	334
merf	34	Torte, Brösel-	336
Suppe, Erdäpfel-	34	Torte, Brot-	336
Suppe, Wurst- für Fasttage	35	Torte, Butter- in Blättern	337
Suppe, Kohrhühner-	35	Torte, Butter- m. Pflirschen	337
Suppe, Maurachen-	35	Torte von Chocolate	338
Suppe, Spargel-	36	Torte v. Chocolate auf ande-	
Suppe, gestoßene	36	re Art	338
Suppe, Erdbeer-	36	Torte von Erdäpfeln	339
Suppe, böhmische	36	Torte, gesottene	340
Suppe, Paradiesäpfel-	37	Torte, gesulzte	340
Suppe, Rahm-	37	Torte von Gewürz	341
Suppe, Obers-	37	Torte, grillirte	341
Suppe, Fleischbrüh-	38	Torte, Castanien-	342
Suppe, Kräuter-	38	Torte, Kaiser-	342
Suppe, Brot-	38	Torte, Kleyen-	342
Suppe, stärkende	39	Torte, Linger-	343
Suppe von Habergriße mit		Torte, Linger-, gerührte	343
Fleischbrühe	39	Torte, Mandel-, gerührte	344
Suppe, Kraft-	39	Torte, Mandel-, gestiefelte	345
Suppe, Krebsbrühe-	39	Torte, Mandel-, gestiefelte in	
Suppe, erweichende und küh-		Streifen	345
lende Brühe-	40	Torte, Mandel-, getrocknete	346
Suppe, krampfstillende Decoct-	40	Torte, Pomeranzen-	346
		Torte, Quitten-	347
T.		Torte, Wind-, spanische	347
Tauben, faszirte	145	Torte v. geläutertem Zucker	348
Tauben, gebratene	145	Torte von Zucker	349
Tauben, gebackene	147	Torte, Carmeliter-	349
Tauben, gedünstete	146	Torte, Crocante	350
Tauben, gefüllte	147	Torte, Kraft-	350
Thee von Erdbeerkraut	438	Torte, Baum-	351
Thee von Kirschentstielen	439	Torte, Wiener-	350
Tirolerstrudel	229	Torte, Wiener-, auf and. Art	331
T i s a n e n	439	Torte, Zwetschken-	352
Tisane, verdünnende	439	Torte, Rahm-	352
Tisane, eröffnende	440	Torte, Mandel-, schwarze	352
Tisane, eröffnende	440	Torte, Leipziger-	353
Tisane, stark eröffnende	440	Torte, Eier-	353
Topfensoch	235	Torte, Erdbeeren-	353
Topfennudeln	224	Tortelets	362
Topfenstrudel	219	T r a n s c h i r k u n s t	485
T o r t e n	331	Tropfnudeln	226
Torte von Aepfel	331	Trüffeln auf italienische Art	77
Torte von Biscuit	332	Trüffeln in Wein gesotten	77

	Seite		Seite
W.		Würste v. Kalbfleisch	200
Wachteln, gebratene	151	Würste v. gebratenen Kapau- nen	200
Wallnüsse einzusalzen	416	Würsteln v. Kalbs- u. Gänse- leber	201
Wallnußgeist	416	Würste, Reh-	201
Wandeln von Weichsel	264	Würste, Oblat-	202
Wandeln von Citronat	264	Würste, Ragout-	202
Wandeln von Erdäpfel	264	Würste, Ragout-	203
Wandeln von Crème	264	Würste, gefüllte	203
Wandeln von Mandeln	265	Würste, Krebs-	203
Wasser, ungarisches	432	Würste, gebackene v. Fleisch	204
Wassergurken einzumachen	409		
Wasserkipfel	262	3.	
Weichseln, gebackene	385	Zimtmessen;	427
Weichseln, geröstete, gedörte	393	Zimtwasser	425
Weichseln, gedünstete	403	Zuckerbrezeln	356
Weichseln, spanische	406	Zuckererbsen mit Obers	67
Weichselnsaft	313	Zuckererbsen-Schoten zu trock-	420
Weichselnsaft mit Essig	313	nen	
Weichselstrauben	389	Zucker-Schminke oder Säbel-	420
Weine, künstliche	446	Bohnen zu trocknen	259
Weißkraut, gefülltes und ge-		Zuckerstrauben	484
stürztes	61	Zucker-Zwieback	360
Weißweinsmolken	445	Zweckerl mit Rahm	236
Wildente, gebratene	148	Zwetschken, dünne, gefochte	393
Wildpret	152	Zwetschken, gedünstete	403
Wildpret von Stoffad	155	Zwetschken, gebackene	387
Wildschweinkopf	152	Zwetschken, gedörte gebackene	388
Wildtauben, gebratene	151	Zwetschkenmuß	387
Windbeutel	363	Zwetschkenmuß	398
Winter-Endivien aufzubewah-		Zwetschken zu dörren	421
ren	478	Zwieback, holländisches	360
Würste	196	Zwiebeln, eingesalzene	412
Würste von Rindfleisch	197	Zwiebelkuchen, schwäbischer	249
Würste von Schöpfsenfleisch	198		
Würste, Gehirn-	199		
Würste, französische	199		