

R e g i s t e r.

Die römischen Ziffern bezeichnen die Seitenzahlen in
der Einleitung.

A.		Seite	Seite
Aal	333	Andouillen in Schweiner-	
— gebratener	334	nen Niegeln	173
— blau gesottener	335	— von Kapannen = Fische	
Alaruthe	336	in Schweinernen Ne-	
Ante	255	geln	229
— in der Braise	—	— Fische von Fasanen	271
— mit Erbsen- oder Linsen-		— von Karpfen	315
Püree	—	— von Lachs	346
— mit Pomeranzen-Sau-		Anrichten	LVI
ce und mit Äpfeln	256	Anwendung des Butter-	
— gedünstete mit kleinen		teigs	615
Zwiebeln	257	Artischoken	439
— mit Austern- oder Mä-		— halbirte	440
scherl- Sauce	—	— gedünstete	441
— heiß abgesottene	—	— gebackene	—
— mit rothem Weine und		— Kern	442
Blut legirt	258	Aspick	6 210
— grillirte mit Sardellen	—	Auerhahn	262
— mit Reis	—	Auflauf von gestoßenem	
— mit Blutreis	259	Reismehl	515 516
Äpfel in eigener Kruste	709	— mit Äpfeln oder andern	
— in Ofen à la Crème	—	Obst	—
— auf portugiesische Art	710	— von Käse	417 518
— mit Reis	—	Aufgelaufene Köcheln	
— Marmelade	711 712	feinerer Art	520
— gesulzte	—	Austern	369
Ailerons	234	— mit Sardellen	—
Amourettes	141	— gebackene	—

B.

	Seite		Seite
Bäckereyen aus spani-		Bohnen holländische	461
schen Winden	665	Braise	LXXV
— größerer, Bereitung	680	Bratekunst	491
Bäckwerke	575	Bredlinge	463
— von Castanien	656	Brekeln und andere Klei-	
— von gestoßenem Mandel-		nigkeiten von Pinzerteig	645
teig	—	Bries von Kalb	140
— von gerösteten Man-		Brioche	640
deln	664	— mit Kroyer = Käse	642
Bäuschel von Kalb	133	Brot Distazien =	638 639
— gebraten oder gebacken	136	— Zimmt =	659
Bavaroise	734	— Ciocolade =	—
Berschling	351	— Castanien =	665
Beschaffenheit der Vic-		— Mandel =	—
tualien	XXXVIII	Bruckfleisch	95
— des Fleisches	XXX XLIII	Brust Kalbs = weiß ordi-	
— der Fische, und ihrer		när eingemacht	99
beygesetzten Thiere	XLI XLI	— ganze in der Braise	101
Beschamel	LXXVI	— abgebraten, und mit	
Biber	LI 199	Müscherln oder Austern	
Birnen mit rothem Wein	713	gefüllt	102
Bischof	732	— à la Crème	—
— Extract	—	— mit Krebs = Fische und	
Biscuiten = Wanneln	651	dessen Sauce	—
— Teig, Backwerk	652	— schweinerne	167
— Bögen oder Schnitten	—	— von Hirschen, auf bür-	
Blanc-Manger von		gerliche Art zugerichtet	180
Kapaunen oder Pou-		— ganze, auf Ziemer Art	
larden	231	zuggerichtet	181
— (siehe Mandelsulz)	690	— vom Hirschkalb	187
— mit Kaffeh	691	— mit Blut legirt	—
— mit Ciocolade	692	— heiß abgesotten	—
Blange	LXXIV	Brüste von Fasanen ge-	
Blanquet von Kapaun		spickte in der Braise	274
oder Poulard	224	Brüstel lammernes, weiß	
Böckelfleisch, Kamm,		oder deutsch eingemacht	150
Zunge	91		151
Boeuf à la mode	75	— gebackenes	152
Bohnen durre	459	— fashirtes	153
— durchgeschlagene	460	— heiß abgesottenes	154
		— braun gedünstetes	155
		— mit Blut auf holländi-	
		sche Art	—

	Seite		Seite
Brüstel à la Crème	156	Carbonaden kalt mit	
Brustkern vom Rind-		Aspik gefulzt	114
fleisch mit Beschamel	86	— von Schöpfen mit Schü	143
— von Kalb in deutscher		— gedünstete	144
Sauce	100	— heiß abgekottene	—
— kalt in Fricassée mit		— à la Matelotte	—
Aspik	—	— lammern grillsirte	155
— ganz oder in Stücke		— gebackene faschirte	158
zerschnitten	—	— aux Finsherbes	—
— in der Braise	—	— au gratin	159
Büffet	784	— mit Rüben	—
Butter	IV	— rollirte	160
— gelbe	LXXVII	— in deutscher Sauce	—
— grüne	—	— à la Crème	161
— schwarze	—	— schweinerne	168
— Kräuter-	—	— auf dem Spieß gebra-	
— Krebs-	—	ten	—
— Ohl-	—	— von Hasen	192
— Sardellen-	—	— von Wildfrischling	199
— Senf-	LXXVIII	— von Hühnern	209
Butterkräpfchen	636	— von Poulard oder Ka-	
Butterteig-Ringeln	634	paun	217
— Schnitten	—	— von Gansenen	267
— Mondscheinchen, Ro-		— von Hechten	321
sen, Schiffchen u. dgl.	635	— von Hausen	339
		— von Fröschen	358
		— faschirte	—
C.		Carden	443 444
Carbonaden, oder Co-		Cardinal	735
telets von Kalbsfleisch	107	Carré	105 143
— à la Marechal	108	Carviol	412 413
— in Papier gebraten	—	— gebackener	414
— in Netze	—	Chartreuse von Rüben	404
— faschirte	109	— von verschiedenem Obste	716
— in Netz gebraten	—	Chaud'eau gefulzter und	
— gebackene	110	gesprudelter	687
— glacirte in der Braise	—	— kalter von Erdbeeren	—
— gedünstete	—	und Himbeeren	—
— braune	111	Cedro	738
— braisirte weiße	—	Ciocolade	728
— mit Beschamel im Back-		Conso mmé	5 297
ofen	112	— von Hasenhühnern	286
— en Crouton	—	Compot	707 708
— au Gratin	113		

	Seite		Seite
Compot von Beeren	713	Eyer in Schmalz	475
— von Quitten	714	— gebackene	—
— von Marillen	—	— gebratene	476
— von Kirschen	715	— gestürzte mit Salbigo	477
— von großen spanischen Weichseln	—	— mit Karpfenblut	478
Cotelettes (siehe Carbo-		— mit Beschamel	479
naden)	107	— Croquette	—
Crapampoli	733	— hartgefotten mit Legir-	
Crème	522	tem Sauerampfer	480
— in Schmalz gebacken	523	— verlorene	481
— (gesprudelte Milch)	685	— gebackene	482
Crepinets von Schne-		— ordinär gebackene	483
pfen	295	— hartgefottene kalte	487
Croquette von gebacke-		— en Croute	—
nem Reis	512	— Speise von Omeletten-	
— Reis- gefüllte	513	Flecken	483
Croustaden von Schne-		Echaudée	639
pfen	294 295	Englischer Braten von	
		Rindfleisch	77
		— von Hirschen	184
		Erbsenbrühe	30
		Erbsen grüne	431 432
		— durchgeschlagene	433
		— dünne	456
		— mit gerollter Gerste	457
		— durchgeschlagene	—
		— gebackene als Mehl-	
		speise	508
		Erdäpfel	446
		— mit frischer Butter	—
		— mit warmer „	447
		— durchgeschlagene	448
		— gebackene in Schmalz	449
		— gebraten und grillirte	—
		Erdbirnen	451
		— mit Butter und ver-	
		schiedenen Saucen	—
		Escalop von Lungenbraten	
		à la mode de Paris	181
		— vom Hasen	292
		— vom Fasan	267 268
		— vom Schill	329 330

D.

Dampfel	641
Daviolen	622
Daube à la	LXXV
Dick	343
— heiß abgefottener	—
— gebratener	344
Dragantschüsselchen	656
— Teig	672
— Kitt	673
Dressiren	498
Dreyfuß	735
Droscherln	XVII

E.

Eyer	LVI
— kernweich gefotten	471
— und Schmalz	—
— eingerührte	572
— gefestete	473 474
— fashirte	475
— gefüllte mit Krebsfische	—

	Seite		Seite
Essenz von Kapaun oder		Filets Sautée oder ge-	
Poulard	232	schwungene von Ka-	
— von Fasänen	276	paun oder Poulard	221
— von Schnepfen	298	— en Papillotes	222
— Punsch-	731	— kalt mit Aspik	—
Estonffade, siehe Stof-		— von gebratenem Kapaun	223
fade	126 147		224
Euter von der Kuh	97	— Beschamel von Kapaun	
— von dem Kalbe	140	oder Poulard	227
F.		— von Kapaun im Ofen	—
Fanzel von Kalbsleber	133	— von Gänsen	249
— von Bäuschel	134	— von Gansleber	253
— von Lungenbraten	84	— von jungen Trappen	
— von Hasen	193	Soutées	260
— von Fasänen	269	— von Fasänen	266
— von Hausen	341	— à la Triple	267
— von Hechten	325	— au gratin	273
— von Kohl	406	— eingebeizt und gebraten	274
— von Erdäpfeln	447	— gespickte	275
— von Eiern	476 477	— Hühner	280 281 282
— von abgeschmalzenen		— von Wildbanten	288 289
Nudeln	503	— von Waldschnepfen	294
Fasan	263	— von Kronabitem	302
— junge in der Bräse	—	— von Karpfen	315
— en Bouquette	—	— von Hechten	321
— à la Tartare	264	— von Schill	328 329
— mit Austern	265	— von Hausen	338
— ausgelöste	275	— au gratin mit Austern	
Fasche vom Kalbsfleisch	124	und Trüffeln	539
— vom Hechte	323	— von Lachs	346
Faschirter Hase	194	— von Lachs = Forellen	348
— Wildschweinskopf	196	Fins herbes	LXXVIII
Fenchel	453	Fische inländische	XIX 360
Filet von Lungenbraten	82	— ausländische	xx
— trocken gebratene von		Fischotter	XXI 201
Kalbsnuß	119	Fisolen grüne	435 436
— mit Kräutern	120	— größerer Gattung	437 438
— vom Schöpfenschlegel	148	Flecke eingemachte auf all-	
— vom Hirschkalbe	189	gemeine Weise	95
— von Hasen vom Spieß		— aus dem Schmalze ge-	
mit Kapern = Sauce	192	backen	96
— kalt mit Essig und Öl	194	— auf dem Rost gebraten	—
— vom Wildschweine	198		

	Seite		Seite
Fogusch	332	Gateau von durren Erb-	
Forelle	350	sen	458
Fricandeau von Kalbs-		Geflügel XVIII 202	260
fleisch	117	Gekrös vom Kalbe	136
— kalt mit Aspick	118	— gebackenes	—
— von Hühnern	209	Gemischte Speise von	
— von Kapaun oder Pou-		Kalbsohren	131
lard	218	— vom Lämmern	151
— von Indian	237	Gepacktes Fleisch von	
Fricadell von Omelett-		Lungenbraten auf ita-	
Fleckchen	484	lienische Art	81
Fricassée kaltes von Hüh-		Germteig	536
nern	211	— Wanneln	537 538
Früschling von Wild-		— Ripseln	538 540
schwein	198	— mit Milchrahm	540 541
Frösche XXI	356	Gerstel geriebenes	508
— heiß abgefottene	357	Geschirr XXXIII	
— gebackene	359	Gestürzte grüne Speise	
Früße schweinerne gesulzte	174	von gelben Rüben	422

G.

Gans	247	Granadel von Kalbsnuss	119
— in der Braise	—	— ungespickte	—
— gefüllte mit Reis	248	— vom Hirschkalbschlegel	188
— mit Castanien-Coulis	249	— von Hühnern	208
— gedünstete mit Macca-		— von Kapaun oder Pou-	
roni	251	lard	219
— Leber	251 252	— von Kapaunenfasche in	
— mit Beschamel à la Crê-		schweinerne Nekteln	229
me	253		230
— gebackene	—	— von Indian	237
— mit Austern und Trüf-		— von Karpfen	316
feln	254	— von Kohl	408
Gateau von Lungenbra-		Grillage von Karpfen	316
ten	84	— von Mandeln	663
— von Spanferkel	178	Gugelhupf abgetriebe-	
— von Hasen	193	ner	535
— von Wildschweinschlegel	197	— allgemein gebräuchlicher	536
— von Fasanen	269	Gurken	444
— von Repphühnern	282	— zur Garnirung	—
— von Hasen	341	— gefüllte	445
— von Kohl	406	— eingemachte	—

	Seite
H a s c h e e von Lungenbraten	84
— von Kalbfleisch	123
— von Kalbsbäuschel	135
— von Hasen	194
— gebackenes von Kapaun	225
— oder Poulard	227
— von Hasanen	280
— von Nepphühnern	322
— von Hechten	340
— von Hausen	354
— mit Reiß	355
— gebacken	361
— von Krebsen	462
— von Champignons	481
— von harten Eiern	233
H a h n e n k ä m m e	XVI 286
H a s e l h ü h n e r	XIV 191
H a s e	336
H a u s e n	337
— in der Braise	—
— auf dem Roß oder auf dem Spieß gebraten	363
— geräucherter	XXXII 318
H e r d, Feuer, Spar=	L 319
H e c h t	—
— gedünsteter	320
— in Wein= Sauce	321
— mit Erdäpfel und andern Garnirungen	327
— grillirter	—
— gebratener	678
— gebackener	137
H e t s c h e p e t s c h = Z e l t e n	—
H i r n von Kalb	138
— gebacken	—
— Pofesen	—
— in Oblaten	139
— in Kapseln	—
— à la Crème	—
— Koch	—
— in Dunst	—

H i r s c h	XIII 180
H i r s c h k a l b	187
H o d i s p e i s e mit Gans	250
H o h l h i p p e n D r a n g e n =	251
blütte=	661
— Marillen=	—
— Hetschepetsch=	—
— Pomeranzen=	—
— Ciocolade=	—
— Vanille=	—
H o p f e n s p r o s s e n	438
— in der Sauce	—
H o r t o l a n i	XVIII 332
H u c h e n	363
H ü h n e r N e s t =	202
— deutsch oder weiß ein= gemacht	—
— braune gedünstete	203
H ü h n e r i n s c h w a r z e r S a u =	—
ce mit Blut	204
— heiß abgefottene	—
— in Fricassée	205
— fette in der Braise	206
— gefüllte	—
— Krebs= gefüllte	207
— braune fette	—
— ausgelöste fashirte	208
— à la Tartare	209
— gebackene	210
— fricassirte kalt mit Aspik= Sulz	—
— in Packet gebraten	—
— au gratin	212
— gedünstete im Ganzen	213
— mit Ragout= Sauce	214
H ü l s e n f r ü c h t e	456
H y p o c r a s	734

I.

I n d i a n	235
— in der Braise	—
— à la Perigorde	—

	Seite		Seite
Indian à la Daube ge-		Karpfe kalter gesulzter	313
dämpft	236	— gebackener	314
— à l'Aspic	237	— marionirter	317
— mit süßer Fülle	238	— gespickter für Fleischtage	—
Infusion	521	— in der Braise	318
Ius, siehe Suppe	4	Räse	LV
K.		Rauli	413
Kaffeh	727	Kernfett	98
Kalbfleisch	99	Kerndel lammernes	175
— weiß gepracktes	121	— glacirt	—
— braun	—	Kipfeln von Butterteig	634
Kalbskopf	128	Knödel Kapaunen- in Be-	—
— heiß abgesotten	—	schamel = Sauce	228
— mit Kren auf andere	—	— von Erbsen	449
Art	129	— von geräucherten Hau-	—
— grillirt, oder gebacken	—	sen, Scharn oder Hu-	—
oder gebraten	—	chen	363
Kalbsfüße	131	Koch von Kapaun	227
— Leber	—	— von Ciocolade	522
— gesprengte geröstete	—	— von Kipfeln	523 524
— auf andere Art	—	Kohl auf gewöhnliche Art	405
— saure	132	— braisirter	406
— auf dem Spieß gebraten	—	— fashirter	707
Kapaun in der Braise	214	— mit Reis im Ofen	408
— mit Nudeln oder Mac-	—	— gebackener	409
aroni	215	— blauer	—
— mit englischem Reis	216	— Broccoli-	410
— am Spieß Papillote	—	— Sprossen-	411
— à la Tartare	217	— Blumen-	412
— ausgelöster mit Fische	—	Kohl rüben	415
und Trüffeln	218	— braun gedünstete	416
— eingeschnittener	224	— braisirte	—
— gesulzter	232	— ausgelegte gestürzte	417
Kapaunen-Flügel	234	— fashirte	418 419
Karpfe	L 310	Köpfe lammernes	157
— blau abgesotten	—	— ordinär abgezogenes	—
— ordinär heiß abgesotten	311	Kraut süßes	393 401
— in pikanter brauner	—	— rothes	394
Sauce	—	— weißes fashirtes	395
— mit rothem Wein und	—	— gebackenes süßes	396 397
Blut legirt	312	— Salat warmer	—
		— saures	—
		— auf allgemeine Art	398

	Seite
Kraut ungarisches	398
— gedünstetes	399
— im Ofen gebacken	400
— in Schmalz	—
— an Fasttagen	401
Krapfen Prügel-	532 614
— Faschings-	633
— Waffel-	657
— abgetriebene Faschings-	534
Krapfeln von Buttermteig	535
Kleine überschlagene	629
— Gewürz-	660
— Ciocolade-	—
— Pistazien-Eis-	668
— Mandel-Eis-	—
— von Ciocolade-Eis	669
— von Zimmt-Eis	—
— von Limonien-Eis	—
— von Orangenblüthe, Wa-	—
nille u. dgl.	670
Kren	453
Kren Knoblauch-	45
— allgemeiner Suppen-	—
oder Butter-	46
— Mandel-	—
— Milchrahm-	—
Krebse	LI 359
— mit Milchrahm	—
— zu jeder Verwendung	360
— Meer-	362
Krock	731
Kronabiter mit Reiß	XVI 301
— auf Schweizer Art	303
— ausgelöste mit Trüffeln	304
Kruste als Auflauf	569
— von Äpfeln und anderm	—
Obst	—
— mit Cremon oder feinen	—
Köcheln	570
— von Milchbrot	593

	Seite
Kullaschfleisch echtes	—
natürliches	90
— auf andere Art	—
Kuchen von Kirschen oder	—
Weichseln	523
— englischer	527
— Schweizer-	637 658
— Mandel-	660

L.

Lachs	345
— ordinär heißgefottener	—
— auf dem Roste gebraten	347
— geräucherter	364
Lachs- Forellen	—
— blau zu kochen	—
— auf dem Rost gebraten	349
Lammfleisch	150
Lammerne Füße	17 165
Lecker	187
Leichen	XVII
Liaison	LXXVIII
Limonade	737
— Syrop	—
— Pulver	—
Linsen	459
Lungen oder Lendbra-	—
ten auf dem Spieß	—
gebraten	77
— mit Kräutern	78
— auf andere Art	79
— mit Sardellenbutter	—
— auf andere Art	80
— fashirter	82
— auf andere Art	83

M.

Maccaroni mit Parma-	—
san- Käse	504 505
Magazinel	197
Mandelberge	675

	Seite
Mandel-Kränze	675
— Bögen von hartem Ciocolade-Deig	654
— candirte	677
Mandelmilch	730
Marbré von Hirschkalbskopf	
und Füßen	190
— von Kapaunen	220
— von Tasanen	269
Mark vom Rind	98
— von Kalbsrücken	141
— grillirt	—
Marillen-Zelten	678
Marmelade von Quitten	714
Maurachen	464
— auf Spießchen grillirt	465
— gebacken	466
Melé von verschiedenen Früchten	720
Meerfische	367
Meridon von Kalbfleisch	125
— von Kapaun oder Pou-larden	347 558
— Gansleber- mit Trüf-feln	—
— von Fischen	559 560
Meerkrebse	362
Meerspinne	—
Milch	Lv
— gesprudelte mit verschiedenen Gerüchen	685
— Mandel- gesprudelte	—
— Ciocolade-	686
— gesprudelte mit Erbbeere oder Himbeeren	688
— mit Marillenmarmelade	—
— Gerichte in Dunst gesotten	689
— Häutel-	692
— Topfen-	693
— Reiß- kalte	—
— Schnee-	693 694

	Seite
Milch gesäumte	695 696
Milz	94
Mosbraten	80
Muscazonen kleine	659
Müscherln	370

N.

Nägelschwämmchen	464
Nickus	733
Nierndel oder Lembra-	
ten	94
Niernbraten	115
Nudeln abgeschmalzene mit	
Parmasan-Käse	503
— gekochte in Obers	505
— ausgedünstete	506
— Obers- in Ofen gebacken	—
	507
— ausgebacken in Schmalz	—
— grüne	—
— Krebs-	508
Nuß, von Rindfleisch	74
— oder Schale à la Daube	—

O.

Obers	Lv
Obergäum	96
— fashirt	—
Obst	LIV
Ochsenfleisch	91
Ochsenfuß	97
Ohren kälberne in Schwein-	
nernen Regeln	130
— auf andere Art	—
— lämmerne	165
— mit Ragout au gratin	164
Omelette	472
— Fleckchen-gefüllt und ge-	
backen	488
— Souffee	486
— Orgeade (siehe Mandelmilch)	—

P.

	Seite
Panadel von Schnepfen	
au gratin	296
Pasteten	582 583 584 585
586 588 589 591 592 594	
— dressirte	596 598 599
— Fisch-	600
— kalte	603 607 608 609
— Teig-(Bereitung)	603
— kleinerer Gattung	610
— überschlagene	615 618
— Butter- hohl ausgeba-	619
cken	616 617
— Ringel-	621
— vom spanischen Zeige	623
— Krebs-	623 624
— Spinat-	625
— Krusten-	625 626
— Reis-	—
— vom Schmarrenteig	627
— vom Brandteig	—
Pot d'orgeade	736
Petersilie	453
Pflanzen	LII
Pilslinge	463
Platteiseln	351
Pöckeln des Fleisches	721
Polenta	518 519 520
Poularde in der Bräse	214
— mit Nudeln oder Mac-	
caroni	215
— mit englischem Reis	216
— am Spieß en Papillote	—
— à la Tartare	217
— ausgelöstes mit Fische	
und Trüffeln	218
— eingeschnittenes	224
— gefülltes	232
— Flügeln	234

Profiteroles mit rothem	
Wein	564 565
Pudding von Fasanen	276
— mit Chaud'eau	551
— Reis-	552
Pudding Krebs-	353
— englischer	554 555
— Apfel-	—
— von anderem Obste	556
— Schinken-	—
— Schnitten gebacken	557
Punsch gewöhnlicher	729
— englischer	730
— Königs-	—
— Eyer-	—

Q.

Quitten (siehe Compot).

R.

Ragout von Kalbfleisch	129
— von Hechten	324
— gebackenes	325
— gemischtes	326
— von Schildkröten	553
— von Froschen	336
Rammeln	LXXVIII
Rapunzel	452
Räucherung	721
Reis in der Milch	511 512
— mit Parmasan-Käse	514
Reis Koch aufgelaufenes	—
Repphühner	XVI 227
— in der Bräse	—
— fassirte	278
— en Papillotes	—
— à la Crapaudine	279
— junge mit Turiner-	
Trüffeln in Essig und	
Öhl	282
Reittige junge	405

	Seite		Seite
Nettig Bastard=	405	Rüben Steck=	419
— schwarze Winter=	453	— Scher=	420
Rindfleisch	IX 71	— gelbe	—
— braisirtes	73	— braisirte	421
— mit Kruste	—	Rücken oder Carré vom	
— auf portugisische Art	75	Kalb	105
Rindsbrust grillirte	85	— auf dem Spieß gebra-	
Rinds- oder Kernfett	98	ten	106
Ringeln von Ciocolade=		— fascirt mit Hahnen-	
Zeig	655	kämmen	107
Rissolen	612	— à la Crème	—
— Hirn=	613	— von Schöpfen	143
— süße	—	Rüchel ganzes Schweiner-	
Ritscher	457	nes	—
Rolaten von Kalbsfleisch		— gebraten mit Milch-	
fascirte	121	rahm	196
— braune	122		
— von Lämmern Brü-			
steln	156		
— von Spanferkel	176		
— von Hühnern	208		
— von Kapauern oder			
Poularden	220		
— von Gänsen	248		
— von Anten	259		
— von Fasänen	273		
— von Hechten	324		
— von Häusen	342		
— von weißem süßen Kraut	395		
— von Biscuiten=Zeig	651		
Rostbraten	86		
— gebackener	87		
— auf bürgerliche Art	—		
— fascirter	88		
— gedünsteter	89		
— mit Milchrahm	—		
— in eigenem Saft	—		
Rum brûlée	733		
Rüben weiße, saure	402		
— gedünstete	403		
— süße	—		
— rothe	419		

S.

Salat von Hasenhühnern	285
— von Krebsen	361
— von Carviol	414
— von Scorzonera	423
— von Pflanzen	427
— gefüllter Endivien=	428
— Speck= oder Butter=	429
— Häuptel= oder Kopf=	—
— Cichorien=	—
— gebackener	430
— Spargel=	434
— Zisolen=	437
— Hopfen=	439
— Artischocken = Kern=	442
— Erdäpfel=	450
— Zeller=	452
— Trüffel=	456
— Allgemeiner	499
— Pomeranzen=	716
— Cedrate=	717
— Marillen=	718
— Pirsich=	—
— Birn=	—
— Weichsel= oder Kirschen=	—

	Seite		Seite
Salat Melonen-	719	Sauce auf andere Art	49
— Ananas-	—	— Champignons-	—
Salbling	350	— ordinäre	50
Salmi von Gasanen	—	— gelbe Rüben-	—
— von Repphühnern	283	— Ragout-	—
— en Filets	283	— Krebs-	51
— von Wild = Anten	290	— grüne Erbsen-	—
— von Wald = Schnepfen	293	— Austern-	—
— von Kronabitern	301	— auf holländische Art	—
Salpicon	LXXIX	— weiße Mätscherl-	53
Sauce warme	39	— braune	—
— weiße oder deutsche	—	— Mätscherl- noch auf an-	—
— braune allgemeine	40	— dere Art	—
— braune spanische	—	— aufgezugene	—
— weiße italienische	—	— Trüffel-	54
— weiße spanische	41	— auf andere Art	—
— braune italienische	—	— Orangen-	55
— englische	42	— klare	—
— holländische	—	— grüne	—
— auf andere Art	—	— auf andere Art	56
— Kapern-	—	— süße Marmelade-	—
— auf andere Art	43	— Orangen = Kren-	57
— auf französische Art	—	— halbklares scharf pikante	—
— eigene en Fumée	—	— Pfirsich-	—
— Cardellen-	44	— von heurigem Weine	58
— auf französische Art	—	— Cichorien-	—
— gedünstete Zwiebel-	—	— au Patriarche	59
— allgemeine gebräuchliche	—	— flammändische	—
— Schnittlauch-	45	— polnische	60
— auf andere Art	—	— auf ordinär allgemeine	—
— Schalotten-	—	— Art	—
— Knoblauch-	—	— Obers-	61
— Senf-	46	— auf ordinäre Art	—
— braune von frischen Gur-	—	— aufgezugene	—
— ken	47	— weiße Butter-	—
— weiße	—	— braune Butter-	62
— von marinirten oder ge-	—	— klare Butter-	—
— säuerten Gurken	—	— auf holländische Art	—
— von durchgetriebenen	—	— braune klare Butter-	—
— Gurken	48	— Blut-	—
— Sauerampfer-	—	— aufgezugene legirte	—
— auf andere Art	—	— Cardellen-	63
— Paradeisäpfel-	49	— kalte	—

	Seite		Seite
Sauce grüne kalte Visquit=	63	Schinkenfleckerln	527 528
— kalte Öl=	—		529
— kalte Kren=	64	Schlägel Kalbs=	115
— kalte Gurken=	—	— gedünstet	—
— kalte Senf=	—	— kalt	116
— kalte Ramulat=	65	— ordinär braun gedünstet	—
— kalte Schnittling=	—	— auf andere Art	—
— Rettig=	—	— in der Braise	—
— kalte französische Senf=	—	— Schöpfen=	145
— kalte in eigenem Saft=	66	— gedünstet	146
— allgemeine weiße Fa=	—	— in eigenem Saft=	—
sten=	67	— gebraten	147
— braune Fasten=	—	— schweinerne	—
— aus dem Fleischteig= zur	—	— am Spieß gebraten	171
Fasten= übertragene	—	Schmalz	LVI
Sauerrampfer	430 431	Schmankerl Koch	510 511
Schale oder Ruß vom	—	Schmarrn von Mehl	509 510
Rindfleisch	74	— von Reis	610
Champignons mit But=	—	Schneeballen	531
ter	461	Schnecken	LII —
— mit Milchrahm	—	Schnepfen auf dem Rost	—
— mit Beschamel	462	— gebraten	299
— in Sauce	—	Schnepfen wie Carbona=	—
— durchgeschlagene	463	den	294
Scharn heißabgesottener	343	— ausgelöste in der Braise	—
— gebratener	—	— Fasche in Netz gebraten	295
— geräucherter	363	Schnitzel Kalbs= braun	—
Schilderl lammernes	161	— gedünstet	126
— ausgelöstes	—	— auf dem Rost gebraten	127
— mit Trüffeln	162	— fashirtes	—
— à la Matellote in Fins=	—	— gespißtes	—
herbes	163	— in der Braise	—
Schilderböte	LI	— Schöpfen= auf dem Rost	—
— in Fricassée	353	— gebraten	148
— mit Auster= und Mü=	—	— von Hausen	339
schel= Sauce	354	Schragen	351
— gebackene	—	Schulter Kalbs=	114
— mit Sardellen und	—	— von Schöpfen	143
Milchrahm	355	— schweinerne	167
Schill, gedünsteter	528 330	— Hirsch=	182
— in Wein= Sauce	331	— in eigenem Saft=	—
Schinken in der Braise	170	Schwämme	461
— in Brot= Teig gebacken	—	Schwarzreiterln	350

	Seite
Schweifel Lämmerne ge-	
gebäckene, grillirte	166
Schweif Viber-	201
Schwein fleisch	167
Scorzonera	423
— gebacken	424
Semmel scheiben ordi-	
när gebäckene	562
— Schnitten als Triet	562
— mit rothem Weine	563
Sepice	LXXX
Sivet von Hasen	191
Spalten Apfel- geba-	
ckene	566
— Marillen-, Pfirsich-, Mi-	
rabellen-	—
— Pomeranzen- gebäckene	567
Spanferkel gefüllt mit	
Reiß u. dgl.	175
— gesulztes	176
— gebratenes mit engli-	
schem Reiß	178
— heiß abgesottenes	179
Spargel, auf allgemeine	
Art	433
— Schneide-	434
— Erbsen-	435
Speis zettel n	793
Spicken	496
Spinat mit Obers	424 425
— gebäckener	—
— grillirter	426
— Fleisch-	—
Spinat topfen	LXXIX
Sprenzling	351
Stoekfisch ordinär abge-	
sotten	364 365
— gebacken	366
Stoffade von Kalbfleisch	126
— von Schöpfen	147
Strudel Mark-	546
— Milchrahm-	547
— Reiß-	548

	Seite
Strudel Ciocolade-	548
— Schinken-	549
— Kraut-	—
— Krebs-	550
— Apfel-	—
— Mandel-	637
Sulz Pistazien- oder Ha-	
selnuß-	692
— klare	697
— Erdbeer-	698
— Himbeer-	699
— blaue Weilschen-	—
— braune	—
— Nessen-	700
— Ribisel-, Kirschen- oder	
Weichsel-	—
— Marillen-	701
— Orangenblütthe-	—
— Orangen-	702
— Limonie-	703
— Brunnenkress-	704
— Wein-	—
— mit verschiedenen Li-	
queurs	—
— Punsch-	705
— Weinscharl-	—
— salamanckische Wein-	
trauben-	—
— Kaffeh-	706
— von Kälberfüßen	—
Suppe	3
— ordinäre Rind-	—
— Schü- (Zus) braune	4
— Consommé-	5
— Glace-	6
— Aspick-	—
— Olio-	7
— Semmel-	8
— Brot-	—
— Schwäbische	—
— Sago- Schü-	9
— Kohl-	—
— angelegte Kohl-	10

	Seite		Seite
Suppe Profiterollen=	10	Suppe Eingetropftes zur	21
— französische Wurzel=	—	— Parmasankäse=	—
— gebackene Haschee oder	—	— Reiß= mit Parmasankäse	22
Krapfen=	11	— gestoßene Reiß=	—
— Pofesen=	—	— gestoßene Kapaunen=	—
— gebackene Erbsen=	—	mit Reiß	—
— fashirte Häupfel= oder	—	— Kapaun= oder Pou=	—
Endivien= u. dgl.	12	lard=Panade=	23
— mit fashirten Gurken	—	— abgegossene	—
— Kräuter=	—	— grüne Erbsen=	—
— Zunge Gans=	13	— gestoßene Kapaunen=	24
— abgegossene Kräuter=	—	— Sauerampfer=	—
— Erdäpfel=	14	— durchgeschlagene Wur=	—
— Markknödel zur	—	zel=	25
— Lungen= oder Bäuschel=	—	— durchgetriebene Cher=	—
Knödel zur	—	rüben=	—
— Leberknödel zur	15	— gestoßene Fasanen=	—
— Fleischknödel zur	—	— Reißschleim=	26
— abgebrannte Griesknö=	—	— Angelegte Croute=	—
del zur	—	— Kohl=	27
— abgetriebene zur	16	— von Linsen=Coulis mit	—
— Reißknödel zur	—	zerstoßenen Repphüh=	—
— Speckknödel zur	—	nern	—
— einfache Semmelknö=	—	— gestoßene Leber=	—
del zur	—	— Fleck=	28
— abgetriebene Semmel=	—	— Hirn=	—
Knödel zur	17	— mit Pudding	—
— mit Ragout=Knödeln	—	— mit grünen Erbsen und	—
— Kapaunenknödel zur	—	jungen Hühnern	29
— Bäuschelstrudel zur	18	— Vermichell=	—
— Bäuschel=Schlickkrapfel	—	— Fasten=	30
zur	—	— weiße klare Fisch=	—
— Kohl=Strudel zur	19	— Erbsenbrüh=	—
— Speck=Strudel zur	—	— Fasten=Schü=	—
— abgetriebene Mehlnö=	—	— durchgetriebene dünne	—
ckerl zur	—	Erbsen=	31
— gebackenes Mehlschöberl	—	— gestoßene Karpfen= oder	—
zur	20	Hechten=	—
— verlorenes Hendl zur	—	— Krebs=	32
— Leberschöberl zur	—	— Schildkröten=	—
— Semmelschöberl zur	—	— Rogen=	33
— Kaisergerstel zur	21	— Fischbäuschel=	—
— Kräutergerstel zur	—	— Schwammerl=	—

Suppe saure Milchrahm=	Seite 24
— Einbrenn=	—
— Milch=	35
— Wein=	—
— Bier=	—
— abgegossene	—
Syrop d'Orgeade	736

T.

Tauben	XVIII 239
— Nest= nach deutscher Art	—
— braun gedünstete	240
— mit Blut legirt	241
— heiß abgefottene	242
— in der Braise	—
— à la Crapaudine	—
— ordinär gefüllte	243
— gedünstete à la Bourgeois	—
— Krebs= gefüllte	244
— in der Pastete	—
— gebackene	—
Teig Brand=	544 545 546
— Nudel=	576
— Butter=	578 579
— englischer	—
— Strudel=	—
— spanischer	580
— mürrer	581
— Nissolen= in Schmalz ge=	—
backen	582
— Zucker= harter	671
— Dragant=	672
— Marzipan=	674
— Maccaroni=	676

Tendron (siehe Brust= kern)	100
-----------------------------	-----

Thielenkraut	298
--------------	-----

Timbal von Rüben	403
— von Erdäpfeln	447
— von Erbsen	458

Timbal von Omelette=	—
Flecken	484 529

Timbal von Äpfeln	Seite 568
— von anderem Obst	—
— von Äpfeln als Milch=	—
speise	570
— von Obst, als kalte	—
Speise	571

Torte Butter= allgemeine	—
überschlagene	628 629
— Butter= geflochtene	—
— Blätter= oder französische	—
630 631 632	644

— Finger=	642 646
-----------	---------

— Mandel=	647
-----------	-----

— Brot=	—
---------	---

— Ciocolade=	649
--------------	-----

— Biscuit=	—
------------	---

— spanische Wind=	666
-------------------	-----

Torteletten	643
-------------	-----

— kleine gebblätterte	645
-----------------------	-----

Transchiren	LVIII
-------------	-------

Trappe	260
--------	-----

— à la Daube	261
--------------	-----

Triet	562
-------	-----

Trüffeln	466
----------	-----

— in rothem Weine ge=	—
-----------------------	---

sotten	—
--------	---

— gedünstet à la minute	467
-------------------------	-----

— gebacken	—
------------	---

— Turiner=	468
------------	-----

Turteltauben	305
--------------	-----

— à la Crapaudine	306
-------------------	-----

U.

Ungarisches Repphuhn	97
----------------------	----

V.

Vanille= Bögen	677
----------------	-----

Victualien	xxxvii
------------	--------

Vin brûlé	733
-----------	-----

Vol-au-vent	616
-------------	-----

	Seite		Seite
Wögel in weiße Kälberne	121	Würste von Schnepfen	385
— braune	122	— von Kronabiten	—
W.		— Brat- von Karpfen	386
Wachteln	XVIII 301	— von Hechten	—
Waldschnepfe	XVII 292	— von Schill oder frischem	—
Wild- Ante in der Braise	288	— Hausen	388
— gebraten und gespickt	292	— Krebs-	389
Wildgans	287	Wuchtel Krebs-	542 543
— in schwarzer Sauce mit	—	— Dampf-	—
Blut legirt	—	— Topfen- gebackene	544
Wildpret	180	3.	
Wildschwein	193	Zeller	452
Wildtauben	305	— glacirter	—
Wörterbuch	IXV	Zergliederung der Spei-	—
Würste	373	— sen	LVIII
— von Kapaunenfasche in	—	Ziemer vom Hirsche	185
schweinernen Niegeln	229	Zuckerstrauen	530
— von Rindfleisch	274	Zucker- Eis gesäumtes	665
— von Kalbfleisch	—	— weißes	667
— von Kalbsgekröse	376	Zuckers gesponnenen Be-	—
— von Kalbshirn	—	reitung	679
— von Schweinefleisch	377	Zunge von Rindfleisch mit	—
— Brat- nach Augsburger	—	Kren	82
Art	378	— in der Braise	—
— Leber-	—	— auf andere Art	93
— Blut-	379	— grillirte	—
— Reiß-	380	— auf kleinen Spießchen	—
— geräucherte	—	gebraten	94
— Press-	—	— von Kalb	140
— von Hasenfleisch	381	— Lämmerne	165
— von Kapaun oder Pou-	—	Zwiebel	454
larden	383	— spanische glacirte	—
— Press- von Kapaunen	—	— durchgeschlagene	—
oder Poularden	385	— wie Kirschen kleine	455