

Alphabetisches Register.

	Seite		Seite
A.			
Apfelsüß	45	Ananas-Kaltschale	194
— frischer, abgessotten	349	— Koch	482
— — Abziehen der Haut	48	— Kunz, gefroren (à la romaine)	628
— — gebraten	356	— Saft	651
— — mit Senf-Sauce	357, 363	— Schaum	597
— marinierter zu Fischsalat	371	— — mit Früchten (Budding)	604
— — zu welchem Salat	185	— Sulze	615
— geräucherter als falsche Austern	367	Anchovis	371
— übrige Bereitungsarten s. Fisch.		Angelaufener Gries	105
Abbrühen (blanchieren)	12	Angelaufenes oder Buttergerstel	112
Abendessen (Souper)	710	Anis-Vögen	547
Absetzen	10	— Brezel	524
Abgeschmalzene Erdäpfel	167	— Brot	561
— Fische	350	— Kranz von Hefenteig	512
— Gemüse	152	— Krapsel zu Tee	512
— Hülsenfrüchte	164	— Klob	640
— Wehlspelen	385	— Kringe	525
Abgessottene Fische	347—350	— Stangel	525
Abguß von Obststäben	642	— Striezel	511
Abhäuteln von Schlegel	12	— Würstchen	568
— von Hasen	17	— Zwiebad	561
Abliegen von Fleisch	11	Anlaufen lassen	9
Abschöpf Fett oder Rindsfett	55	Anrichten	700—708
Abhängen (flammieren)	12	Apfel-Auslauf	447, 448
Absprudeln	4	— Bowle	641
Abstechen von Geflügel	13	— Charlotte	463
Abtreiben	4	— gebaden	409
Altermesst	672	— gebünstet	188
Allianz-Torte	560	— gefüllt und gebaden	409
Amisoch	394	— Gelee	649
Alpenbutter-Creme	599	— gesulzt	192
Alte Hühner, s. Hühner.		— Käse	670
Amarellen, s. Weicheln.		— Koch	447
Amerikanerbrod	561	— Kompotte	188
Amerikanische Erdäpfel	168	— Kren	135
Ananas-Bombe	630	— Kolatschen von mürbem Teige	473
— Bowle	641	— Kuchen von mürbem Teige	465
— Creme	65	— — von Butterteig	468
— gesulzt	608	— — von Bröselteig	469
— Gefrorenes	623, 626	— — englischer	473
— — in Gläsern	628	— — kleine	471
— Geschmack	63	— Mandel oder Mus	189
— in Dunst gejotten	653	— Pastillen	670
— eingesotten in Zucker	658	— Pittah	420
		— Poganze	458
		— Saft auszupressen	645

	Seite		Seite
Apfel-Sauce	667	Aufbewahren von Faſtentieren	691
— =Sauce	134	— von Käſe	687
— =Schaum, kalter	459	— von Milch, Obery und Butter	685
— im Schlafröck	474	— von Nahrungsmitteln	644
— =Schlangel	474	— von Schwämmen	676, 678
— =Schmarren	398	Auſſangen von Blut	16
— mit Schnee	455	Auſläufe	421
— =Schnitten	473	Auflöſen von Hauſenblafe	35
— =Strudel	418	Auſwärmen und Warmhalten	11
— =Sulze	616	Augsburger Würſte	279
— — geſchlagene	620	Ausgebüſtete Mehlſpeiſen	393
— =Tommerl	400	— =Nudeln	395
— =Torte	592	Ausgebüſtetes Gerſtel	395
— =Tortelletten	472	Ausgeſtochener Mandelteig	580
— =Würſtchen	409	— =Zuckerteig (Zuckerzettel)	572
Apſelſinen, ſieh Pomeranzen.		Auslegen von Formen mit Früchten	75
Apoſteſſuchen (Brioche)	515	— mit Frittaten	76
Aprikoſen, ſieh Marillen.		— mit Teig	76
Arancini, Pomeranzenzettel	672	Auslöſen der Auſ	19
Arme Ritter	298	Auslöſen von Geflügel zu Galantine	16
Arzal, ſieh Rum.		Auſtern	49, 376
Arrowroot-Mehl-Auflauf	429	— =Genieſzeit	718
— — =Kindsfoch	394	— =ausgelöſt	376
Artiſchocken, abgeſchmalzen	154	— =falſche	367
— =gebüſtet	151	— =Fülle zu Braten	28
— =gefüllt	161	— =Ragout	44, 376
— mit Sauce	161	— =rohe mit Limonen	376
Artiſchockenböben, gebacken	154	— =Sauce	131
— =gebüſtet	151	— =Suppe	100
— zu Ragout	43		
— =Salat	183		
Aſche (Aſch)	45		
— =Bereitungsarten ſieh Fiſche.			
Aſpit (Fleiſch- und Fiſchſulze)	32	B.	
— =ſchnell bereitetes	33	Bad-Kaſſerollen	6
— =als Garnierung	179	Baden im Ofen oder Sparherd	7
— =eingieſen	34	— in Schmalz	6
— =färben	33	— der Semmel	5
— =ſtürzen	35	Bachpulver anſtatt Feſe	81
— =unterlegen	34	Bachteige	68
— =für Kranke	34	Bachwerk	520—595
— =mit Fiſchen	363	— =färben	672
— =mit Fleiſchſpeiſen	326	— =aus Teigen mit Butter	523—545
— =mit Salatfiſchen	372	— von ganzen Eiern oder Dottern	545—569
Aſſietten, ſieh Register.		— aus Eiweiß	569—586
Auerhahn herrichten	15	— mit Honig	593—595
— =falſcher	252	— aus flüſſiger Maſſe	520—522
— =Genieſzeit	720	— =allgemeine Bemerkungen	83
— =gebraten	229	Babiſcher Hecht	354
— =mit kalter Sauce	340	Bähen der Semmel	5
— =mit brauner Sauce	230	Bayriſche Dampfnudeln	486
— =in Paſtete	322	— =Küchlein	494
— =mit Salni	230	Bayriſcher Heſenknoſp	485
Aufbewahren von Eiern	686	Barboni (Meerfiſch)	46
— von großen Fiſchen	363	— =gebacken	361
— von Fleiſch	688	— =gebraten	357
— von Gemüſen und Wurzeln	685	— =übrige Bereitungsarten ſieh Fiſche.	
		Bärſchling (Barſch)	45

	Seite		Seite
Bärschling gebacken	361	Birnen, in Essig	674
— übrige Bereitungsarten <i>siehe</i> Fische.		— gebünstet	189
Barszeo (Polnische Suppe)	94	— gebraten	189
Bajeler Schokolade-Gebäck	574	— gefotten	189
Bauernkrapsen	496, 568	— Rumpott	189
Baumtuchen	550	— Kuchen	467
Baumwoll-Koch	446	— englischer	472
— Nudeln von Hefenteig	485	— Salse	667
Bavaroise (gefüllte Creme)	605	Bischof (Getränk)	638
Béarnaise-Sauce	128	— Brot	562
Béchamel, <i>siehe</i> Beschamel.		Biskuits (Biskotten)	545
Beefsteak-Fleisch	22	Biskuit-Rögen	547
Beefsteaks auf englische Art	206	— Brot	561
— fahirierte	207	— englisches	526
— mit Hinderrüssen	206	— Gughupf	506
— mit Kräuterbutter	206	— Koch	434
— mit Spiegelei	206	— Kripfel	547
— rohe	207	— Krapferl	546
Beef-Tea	32	— Meeletten	402
Beiffen, <i>siehe</i> Ragout.		— Pfanzel (Schöberl)	120
Beimischung von Geruch und Geschmack		— Roulade	563
für süße Speisen	62	— mit Salsenschaum	455
Beinmark als Fett	56	— Schnitten, glasterte	564
— gefotten in Semmelschnitten	177	— mit Punsch-Eis	564
— Knödel (Klößchen)	122	— Torte	547
— Schnitten mit Zucker	435	— gefüllte	548
Beißfohl (Mangold)	142	— als Gughupf	549
Beize	29	— als falsche Melone	551
Belege und Gemüse, <i>siehe</i> Register.		— als Pudding	549
Belegen (bigarer)	13	— Torteleiten	482
Berberitzen (Essigbeeren)-Saft 645, 648,	649	— Wanneln	547
— Sulze	615	— Zwiebad	561
— Zettel (Saft-Zettel)	592	Bitta (türkisches Konfekt)	418
Bergkoch	455	Blanchirer-Koch (Blanomanger)	427
Bertram-(Estragon)-Essig	675	Blanchieren	12
— Hühner	254	Blättchen, gefüllte	316
— Sauce	128	Blätterteig, <i>siehe</i> Butierteig	552
— in Dunst gekocht	684	Blättertorte von Zuderteig	45
Beschamel-Auflauf	432	Blaufelchen	343
— Vereitung	37	— blaugefotten	369
— Koch	432	— geräuchert	353
Beuschl, Beschlinge (Eingeweide)	288	— mit Sardellen	
— Suppe von Fisch	101	— übrige Bereitungsarten <i>siehe</i> Fische.	348
Biber	379	Blaugefottene Fische	147
Bierkäse	346	Blaufohl, gebünstet	497
— Suppe	103	Blech-Krapfen, gefüllte	462
Bierteig	69	— Strauben	184
Binden (Legieren)	10	Bleich-Salat	145
Birnhuhn, Genießzeit	720	— Sellerie in Butter-Sauce	514
— gebraten	231	Bleifuchen	536
— gedämpft <i>siehe</i> Auerhahn.		Blistfuchen	
— kalt mit Sauce	340	Blumentohl <i>siehe</i> Karfiol.	
— mit Salmi <i>siehe</i> Auerhahn.		Blut auffangen	16
Birnen und Apfel von Meisch	277	— Fülle	247
— Charlotte	463	— Sauce zu Lammfleisch	279
— dunstgefotten	653	— Würste	250
— eingefotten in Zucker	658	— geräucherte (Rotwurst)	

	Seite		Seite
Reisbart, eingebrannt	142	Braten, über das	25
Roux à la Mode	198	Bratenreste	243, 245, 248, 271
Rohmische Daffin	400, 401	Bratwürste	278
— von Hefenteig	491, 492	— geräucherte	280
— Erbsen	164	Braunkohl, gedünstet	147
— Karpfen	352	Braune Haselnuß-Torte	576
— Polatischen	490	— Mandeltrapferl	584
— Mehlknödel (=KlöÙe)	122	— Mandeltorte	554
Rohnen, getrocknete, abgeschmalzen	164	— — als Rehrücken	541
— eingebrannt	165	— Sauce, kräftige	86
— eingeschüttete	164	— Suppe	89
— grüne	149	— Wurzel-Sauce	125
— Kürre	165	Brauner Lebkuchen	593
— Salat	182	— Linzerteig	588
— als Macédoine	186	Braungedünstete Gemüse	147, 148
— Sauce, warme	126	— Enten	249
— kalte	135	— Tauben	250
— Suppe	97	Braungedünsteter Reis	110
Rohrschoten, abgeschmalzen	153	Braungedünstetes Kälbernes	243
— in Essig	630	— Lämmernes	247
— eingebrannt	142	— Schöpfernes	244
— in Butter-Sauce	145	— Wildbret	238
— in Zucker	672	Brechbohnen, eingebrannt	142
— gedünstet	146, 150	Brein in Milch	395
— mit KäÙe (Wachsbohnen)	153	— Pogaize	487
— mit Salz eingelegt	681	— mit Schweinefleisch	239
— Salat	183	— Sturz	392
— Sauce, warme	127	— als Suppenpeise	105
— saure	141	Breitlauf des Zuckers	60
Romben, gefrorene	629—631	Brennendes Souffomnee	460
— mit Fondant-Einlage	631	Brenntoch oder Pfannsturz	392
— mit Fruchtfaft	630	Brezeln	513, 524
— gefüllte (en surprise)	631	Brieken (Reinmagen)	357
— verschiedenfarbige	631	— — mariniert zu Salat	369
Roubons (Zucker)	589	— übrige Bereitungsweise steh Fische.	
Rouffessaft	9	Bries (Kalbsmilch, HalsbreiÙe)	23
Rouffieren (=Dämpfen)	8	— eingemacht	294
Rouffindudeln in Schmalz gebacken	407	— fritassiert	294
Rouffinteig-Bereitung	68	— gebaden und gebraten	295
— Kipferl	463	— gedünstet	294
— Krapferl	407	— gepickt	295
— auf dem Bleche (Herzgebrot)	462	— mit Krebsbutter	295
— gefüllte	463	— mit falscher Muschel-Sauce	294
— gebadene (Erbsennodern) in Suppe	119	— Suppe	91
— Grauben (Blechstrauben)	462	Brioche, Teebrot	515
— (Spriz-Strauben)	407	Broccoli, wie Karfiol.	
— Würstchen mit Weinbeerln	462	Brodetto	350
Rouffwein-Kränzchen	525	Brombeeren-Kompott	190
Rouffanzin	46	— eingekottet in Zucker	655
— gebraten	357	— Saft	647, 648
Rouffotten	350	— Salse	666
— mit warmer Sauce	349	BröÙel (geriebeneß Weißbrot)	6
— übrige Bereitungsarten steh Fische.		— Knödel	121
Rouffaten	216	— Koch (falsches Mandelkock)	441
— englischer	199	— Mühle	6
— Fett	56	BröÙelsteig	71, 72
— Fülle	26	— Backwerk	523—545

	Seite		Seite
Bröselteig-Halbmonde	531	Butterschnitten mit marinierten Fischen	345
— Kolaſchen	532	— mit rohem Fleiſche	345
— Mehlſpeſen	468—484	— mit Käſe	345
— Ringe mit Anis	525	— mit Kaviar	344
— Salfenaugen	534	— mit Lachs	345
— Schnitten, gefüllte	531	— (Sandwiches)	344
— Schüſſelchen	533	— mit Schinken	345
— Torteleuten	534	— zu Tee	345
— Torten	535	— mit Topfen	346
Brot (Hausbrot)	692	Butterteige (Blätterteige)	73—75
— aus Weizenmehl mit Milch	516	— Backwerk	523—545
— Koch	441	— Brezeln	524
— Krusten, kleine	299	— Garnierung	175
— Koulade	564	— Halbmonde	480
Brötchen, gefüllte	346	— Krapferl	478, 480
Brot-Suppen	104	— Krusten	77
— ſchwäbiſche	105	— Paſtetchen	316
— Torten	557	— mit ſüßer Fülle	474
Bruchzucker	61	— Paſteten	317, 318
Bruckfleifch	295	— hohl ausgebacken	76
Brühen zu Suppen und Saucen	30	— Schnitten	480
— von Fleiſch	88	— (Faſchſchnitten) mit Trüffel	315
Brunnentreſſe-Salat	184	— Torten	475, 476
Brustbraten	216, 217	— Würſtchen mit Fleiſch	314
Büchſenfleifch (Fleiſch-Konſerven)	694		
Büchlinge	369, 370	C.	
Buffet, kaltes	700	Cafes	526, 527
Bund- oder Schlußſalat, eingebrannt	142	Calamari (Meerfiſch), gebacken	361
Burgunder-Blätter, eingebrannt	142	— gebraten, ſieh gebratene Fiſche	
— Rüben, gedünſtet	149	Canapés mit Schinken	345
— als Salat	181	— mit Sardellenbutter	344
Butter	55	Canellons (Würſtchen von Butterteig)	314
— abtreiben	4	Carfiol, ſieh Karfiol	
— aufbewahren	686	Catalanibrot	561
— wie Manas	179	Caviar, ſieh Kaviar	618
— als Affette	343	Champagner-Sulze	676
— auſſaſſen	687	— Champignons aufzubewahren	677
— Bereitung	686	— Eſſenz	676
— wie Blumen	180	— in Eſſig	677
— Bögen	528	— in Dunſt gefocht	162
— Brezel	524	— gedünſtet	163
— zur Garnierung	179	— gefüllt	166
— Gerſtel	112	— Piree	120
— mit Kaviar	344	— Saucen	
— Krapferl (Paſtetchen) mit Fleiſch	474	— Saft (Soya)	677
— — mit ſüßer Fülle	474	— zu Ragout	468
— — geſtirzte	478	Charlotte (Obſt in Kruste)	463, 464
— Nockerl (leichte Mehlnockerl)	119	— von Apfeln	464
— Nudeln von Hefenteig	486	— mit Bizuiten	610
Butter-Sauce	36	— mit Brotröſeln	608
— à la maître d'hôtel	128	— kalte, von Chaudreau	608
— zu Gemüſe	144	— von Erdbeerſchaum	608
— anſtatt Mahonnaiſe	137	— von Maraschino-Creme	609
— zu Geflügel	251	— von Obſtaſt	465
— zu Lammfleifch	246	— — mit Pirſichen oder Birnen	
Butterschnitten (Canapés)	344		
— falſche	526, 566		

Seite		Seite
345	Charlotte, kalte, von Pistazienschaum	602
345	— von Rum-Creme	608
345	— von Schokolade-Creme	606
344	— von geschlagener Sulze	621
345	— von Vanille-Creme	605
344	— von mürbem Teige	468
345	Parireuse (gestürztes Gemüse)	155
345	— als Salat	186
346	Pauveau (sprich Schodoh)	461
— 76	— Auflauf	451
545	— als Charlotte	610
— 24	— Bereitung	63
175	— englischer	461
480	— gepulzt	609
480	— kalt	461
77	— mit Obersschaum	599
316	— unterlegt	461, 462
474	— Sauce	136
318	Pamejer-Pastetchen	314
76	Panoise-Torte	553
480	Panische-Farbe	672
315	Panais, kräftige leichte Sauce	36
476	Paneme-Auflauf	428
314	— Bereitung	63
	— Dunst-	459
	— Fülle	65
	— gefrorene (Bomben)	629—631
	— gesprudelte	460
527	— gepulzte	605
361	— Krapferl	406
	— Koch	428
345	— mit Schaum (Bergkoch)	455
344	— Krapferl	406
314	— Krappen (Indianer)	546
	— in Kruste	599
561	— Kuchen	481
	— kleine	481
618	— mit Obersschaum	599
676	— russische	599
677	— mit Schneenoden	460
676	— unterlegt	460
677	— gepulverte, warm und kalt	460
162	— Würstchen	406
163	— Croquettes (Krabben)	375
163	— zur Garnierung	175
129	— Croquettes (gebäckene Würstchen)	276
67	— Cornfladen (Reis-Pastetchen)	306
43	— Cornflons	299, 309
463	— Cornberland-Sauce	140
464	— Corn-Pulver	58
464	— Sauce	125
610		
603		
608		
609		
463		

D.

	Seite
Damenbrett (Mandelsulze)	612
Damen-Caprice	480
— Krapferl	582
Dampfel oder Hefenstück	79
Dämpfen oder dünsten	8
Dampfnudeln, bayrische	486, 487
Dariol-Pastetchen	317
Dattel-Torte	575
Dental (Meerfisch), gejotten	350
Dessert anrichten	705
Dill-Sauce	128
Dobos-Torte	548
Dörr-Döbst, kalifornisches	693
Dorsch, Bereitungsarten s. Fische	
Dotter-Koch	446
— Krapferl	533
— Saucen, warme	132
Dragon, s. Etragon, Bertram.	
Dreßieren von Geflügel	14
Dufaten-Nudeln	486
Dunstbad	11
Dunst-Becher	446
— Creme	459
— Döbst einsieden	651
— — als Kompotte	192
Dunstfieden	8
— von Früchten	651—653
— von Gemüßen	683
— von Säften	650, 651
Dünsten (Dämpfen)	8
Durchtreiben (Passieren)	10
Durchziehen (Spicken)	12
Dürkligen (Dirndlbeeren), s. Kornel- kirchen.	
Düiten (Skarnigen) zum Durchdrücken	84
— — zu Obersschaum	522
— von Schmankerl	67, 522

G.

Gier, Nährwert derselben	708
— aufbewahren	686
— Konsommee	111
— eingerührte	381
— gebäckene (Hefenaugen)	55, 382
— gebratene	55
— gefüllte	176, 383
— — gebäckene	384
— hartgebochte	54
— — zur Garnierung	176
— geschnittene	382
— gefetzte	382
— gestürzte	382
— fernweiche	54
— fochen	54
— Kren	135

	Seite		Seite
Eier-Kuchen	381	Englischer Braten	199
— Pfanzel	383	— kalt	387
— Runsch	638	— angerichtet	701
— im Schlafrock	384	— Früchtenkuchen	472
— in Ragout	384	— Plunkuchen	536
— Saucen, kalte	136	— Pudding	438
— Schaum von gesponnenem Zucker	67	— Rindsbraten (Roastbeef)	199
— schwer	2	Englisches Biskuit	526, 527
— Speise, einfache	380	— Rindfleisch	199
— — französische	383	Enten, braungeblünet	249
— — gestürzte	382	— gebraten	226
— — holländische	383	— gebünet	248
— — mit Käse	381	— als Wildenten	226, 249
— — Krapferl	384	— tranichieren	703
— — in Muscheln	384	— vorrichten	14
— verlorene oder Spiegeleiter	54	— Suppe (Einnachsuppe)	90
— weichgekochte	54	Entre cotes, Rindschnitze auf fran- zösischer Art	205
— Wein	638	Erbsen aufbewahren	685
— Zunte (Fricassée)	10	— Brühe zum Vergießen	80
— zu Garnierung	176	— — frische, grüne abschmalzen	153
Eierteigwaren in Suppe	112	— — in Butter-Sauce	145
Einbeizen von Fleisch	29	— — gebünet	146
Einbrennen	9	— getrocknete grüne	145
Einbrennsuppe	99	— — abgeschmalzen	164
Einbröseln	5	— — eingebrannt	165
Eingebrannte Gemüse	141—144	— fochen	52
Eingebrobste Rindschnitzel	209	— trocknen	684
— Schnitzel	260, 262, 264, 265	— Koch	423
Eingemachtes	243, 246, 248	— Kockel	119
— (Ragout)	42—44	— als Garnierung	173
Eingerührtes	380, 381	— — gebaden	119
Eingetropfes (eingegossene Nudeln)	111	— Pfanzel	121
Eingeweide	22, 288	— Pirée	164
Eingießen von Sulzen	34	— zu Ragout	43
Einnach oder Anlauf	9	— Schoten, abgeschmalzen	153
Einnachsuppe	90	— — in Butter-Sauce	145
Einlagen für Suppen, <i>sieh</i> Register		— — gebünet	146
Einpfeln	690	— Suppe	90
Einzieh Speisen	237—256	Erbsäpfel, <i>sieh</i> Kartoffel	
Einziehen der Früchte	644	Erbsartischoden als falsche Fondi, gebaden	151
— einer Brühe	10	— gebünet	149
Eis (Glazur)	84—87	— gefüllt	161
— Kaffee	627	— Suppe (Topinambur)	96
— Krapferl	582	Erdbeeren-Bowle	641
— Kollen	522	— Charlotte	603
— Zettel	586	— Garten in Zucker	655
Einweiß, Eisklar, Klar	4	— Fülle	67
— Bäckereien	569—586	— Gefrorenes	622
— Glazur oder Eis	87	— Glazur (Früchten-Glazur)	86
Elisabeth-Schnitzchen	258	— Kalkschale	194
Endivie als Gemüse	142	— Kompotte	190
— als Salat	184	— Krapferl	410
Engländer	583	— Kuchen	472
Englische Biskuits	526	— kleine	471
— Rindschnitze (Rumpsteaks)	205	— Pastetchen	475
— Schnitzel (Beaststeaks)	206		
— Sulze (Whips)	610		

	Seite
Erdbeeren-Weis	604
— =Saft	649
— =Schaum, kalter	458
— — als Badwerkfülle	67
— — gefulzter	603
— =Schaumloch	458
— =Schnitten	578
— =Sulze	614
— — geschlagene	620
— =Torte	585
— =Triett	194
Erklärung der Küchenausdrücke	4—11
Espagnole, s. spanische Sauce.	
Essig	674
— =Beeren, s. Berberitzen.	
— =Birnen	674
— =Früchte als Kompott	192
— — einlegen	673
— =Gurken einlegen	678
— — kleine anrichten	141
— =Sauce	127
— =Kren	185
Esterhähz-Keßbraten	210
Stragon-(Vertram-)Essig	675
— =Sauce, warme	128
Butter	294
— zu kochen	23

F.

Fadenmüdel-Suppe	112
falsche Apfel von Mandelsulze	612
— =Nüssen	367
— =Butterschnitten	526, 566
— =Eier von Mandelsulze	612
— =Fondi	151
— =Faselnüsse	591
— =Hirnsuppe (von Fisch)	101
— =Kastanien	581
— =Melone (Torte)	551
— =Nussel-Sauce	131
— =Nehwürste	271
— =Nüsse	581
— =Polenta	174
— =Salami	584
— =Trüffeln	574
— =Schilbkrötensuppe	99
falscher Neh- oder Hasenrücken	212
falsches Kommissbrot	560
— =Mandelkuch	441
— =Schwarzwild	240
— =Wildgesäßel	225, 226
— =Wildbret	198, 212, 219, 240
Färben von Aspiz	33
Farce, s. Fisch.	
Farfjerl-Teig	69

Farfjerl als Suppe	112
— in Milch	395
Fasan, Genießzeit	720
— =falscher	252
— =gebraten	229
— =gedämpft	255
— =gefüllt	229
— =herrichten	15
— =kalt	339
— in Pastete	322
— mit Trüffeln	229
Fasch-(Farce)-Becher	274
— =Vereitigung	38
— =Koteletten	270
— =gefüllt	327
— — zu Garnierung	178
— — als kleine Kuchen	326
— =Knödel (Klößchen)	117
— =Krapferl	117
— — von Schmarrenteig	310
— =Kuchen	323, 326
— =Nocken	117
— =Reis	273, 274
— =Scheiben	117
— =Schnitten mit Trüffeln	315
— =Schnitzchen	212, 270, 340
— — im Kegel	270, 271
— — von Fisch	365
— =Wanneln	274
— =Wurst	212
— kalt mit Aspiz	330, 331
Faschierter Hasenrücken	272
— =Schweinskopf	331
Faschiertes Fleisch	266, 278
— von Fisch	365
— =Gemüse	156
— =Kindsfleisch	212
— =Wildbret als Hasenrücken	272
Fasching-Krapfen	494—496
Fasten-Brühe zum Vergießen	30
— =Mittagstafel	714
— =Ragout als Garnierung	177
— =Risotto	108
— =Suppen, s. Register.	
Fetigen-Kompott	190
— =eingefortene	658
Feine Kräuter	57
Feldbraten	208
Fenchelschnitten	526
Ferkel, vorrichten	17
— =gebraten	222
Fett im allgemeinen	55
— =auslassen	687, 688
Filet (Rückenfleisch)	22
Fisch-Auslauf	365
— =Beschamel	37
— =Blanfetten	351

	Seite
Fisch-Brühe, klare (Consommé maigre)	30
— =Fisch	40
— =Fisch mit Kraut	160
— =Garnierung	175, 176
— =Gulhas	351
— =Knödel	118
— =Leber	367
— =Nocken	119
— =Pastete	320
— =Panzel	118
— =Ragout	44
— — weißes	44
— — in Muscheln	367
— — französisches (Matelote)	351
— =Reis	119
— =Reste zu marinieren	363
— =Salat	371
— =Schnitze	359, 360
— =Stücke	349, 350
— =Sub	348
— =Sulze oder Aspik	34
— =Suppe, braune	101
— — gestoßene	100
— — klare	30, 100
— =Würstchen	365
Fische	44
— ausnehmen	48
— Genießzeit	717
— abgeschmalzen	350
— abgelothen	349, 350
— anrichten	345
— aufbewahren	363
— blaugefotten	348
— eingefalzen	370
— faszirt	365
— gebacken	360, 361
— gebraten	353—359
— gedünstet	350—353
— gefüllt	355
— geräuchert	369
— gepickt	354
— gejulzt	363, 364
— kalt	362—365
— marinirt, s. eingefalzen.	
— mit kalten Saucen	362
— mit Mayonnaise	363
— mit kalten und warmen Saucen	349
— mit Paprika	556
— schuppen	47
— vorrichten	47
— zur Garnierung	180
— zerlegen	704
Fischotter	379
Fischreier	379
Fisolen, s. Bohnen.	
Fisädden, s. Trittaten und Pfannkuchen.	

	Seite
Flammieren (Sengen)	12
Flaum-Biskuit	451
— =Pastete	310
Flaumig abreiben	4
Fleckerl-Suppe	112
Flecksuppe	92
Fleisch, Nährwert desselben	707
Fleisch-Apfel und =Birnen	277
— aufbewahren	688
— =Beschamel	27
— =Essenz (Glace)	31
— =Extrakt, s. h. unter Liebig.	
— gebünstetes und eingemachtes	237, 256
— gepökeltes	281
— geräuchertes	281
— faszirt als Wurst	212, 330
— =Fisch als Garnierung	178
— =Fülle in Muscheln	277
— =Garnierungen	169—180
— im Schlarvock	323—326
— =Käse	326
— — in Aspik	117
— =Knödel	694
— =Konserven	111
— =Konsumee in Dunst	214, 271
— =Krapfert von Fleischresten	116
— =Kuchen in Suppe	272, 273
— — gefüllt	326
— — gejulzt	323—325
— — kalte	326
— — kleine	274
— — von Lammsbeuschel	310—323
— =Pasteten und =Pastetchen	310—323
— =Panzel	41
— =Püree	275
— — in Papierkästchen	213, 214
— =Reste, Verwendung derselben	243, 245, 271.
— =Roulade	210, 268
— =Salat	337
— — italienischer	342
— =Schmarren	398
— =Strudel in Suppe	114
— — als Mehlspeise	47
— =Stücke, Remniz derselben	116
— =Sulze, s. h. Aspik	104
— =Suppe	88
— — klare	
— — gestaubte, s. h. Register.	91
— — gestoßene	92
— — saure	116
— =Wanneln	271
— =Wurst	
— =Würstchen, gebackene (Croquetten)	276, 277
— — mit Wurzelreis	214
— =Fieder, s. h. Holunder.	

Foga
 — abg
 — Ed
 — üb
 Fonda
 Fonda
 Fonda
 — fast
 Fonda
 Forelle
 — Ger
 — bla
 — geb
 — mi
 — mi
 — in
 Forme
 —
 Franzö
 — Kan
 — Ma
 — Sa
 — Su
 Franzö
 Frican
 — von
 Fritasse
 Fritass
 Fritschl
 die
 Tritate
 — No
 — Nu
 — Str
 — Wi
 —
 Frosche
 Frosche
 Froschu
 Frosche
 — Land
 — bunn
 — einm
 — ein
 — geba
 — gefre
 — glasi
 — gem
 —
 — gefu
 — in C
 — in F
 — in F
 — mit
 Fra

	Seite
rogasch	45
— abgeschmalzen	350
— Schnitze mit Rahm und Kapern	376
— übrige Bereitungsarten s. Fisch.	
Rondant Glasur	85
Rondants (Bonbons)	590
Rondi (Kriechhockensböden)	151
— falsche	151
Rondues (Käsekapfeln)	307
Rorellen	45
— Genießzeit	715
— blaugesotten	349
— gebacken	360
— mit Butter	349
— mit Essig und Öl	349
— mit Himbeer-Essig	365
— in Sülze	364
Rormen, kleine, mit Fischfülle	366
— — mit Krebsen und Ragout	366
Ranzsische Eierpeise	383
Raninchen (Lapins)	220, 247
— Mandeltorte	541
— Sauce	132
— Suppe	95
Ranzsischer Lungenbraten	202
Ricandeau von Kalbsnuß	241
— von Schöpfenfleisch	244
Risaffee-Sauce	132
— kalte	136
Risaffieren	10
Rirschling, junges Wildschwein, s. dies.	
Rittaten (dünne Pfannkuchen) backen	68
— Koch	423
— Nudeln	115
— Strudel	115
— Würstchen mit Fleischfülle	311
— — in Suppe	115
— — mit süßer Fülle	408
Rösche, Genießzeit	718
Röschkeulen	379
Röschsuppe	99
Röschte anrichten	705
— kandiert	671
— dunstgesotten	651-653
— einmachen in Zucker	653-661
— einsieden	644-672
— gebacken	409
— gefoxen	629
— glasiert (verzuckert)	706
— gemischte, eingelegt	663
— — als Salse	667
— gesülzte	619
— in Essig	673
— in Kirichgeist oder Skiwowiz	673
— in Rum	673
— mit Senf	664

	Seite
Früchten-Bowle	640
— =Brot (Klezenbrot)	519
— — (Backwerk)	562
— =Glasur	86
— =Käse	669
— =Krapferl	533, 565
— =Kuchen von Bröselteig	470
— — von Butterteig	470
— — englischer	472
— — von Hejenteig	504, 505
— — kleine	467, 471
— =Kuchen mit Mandeln	466
— =Marf	651
— =Omeletten	402
— =Pastillen	671
— =Pudding	437
— =Reis	457
— =Schnitten	467, 473, 565
— =Torte	565
— =Weden	562
Fruchtzucker	642
Frühlingsuppe	89
Fülle für Backwerk	81
— zu Braten	26-28
Füllen von Geflügel und Bruststücken	26
Füße putzen und kochen	24
— gebacken	286
— gefüllt	286

G.

Gabelfrühstück	698, 714
Galantine, kalt	328
— warm	272
Gallerte (Hausenblase) auflösen	35
— von Schweinswarzen	36
Gänse abstechen	15
— Fett	56
— anlassen	687
— =Brüste, geräuchert	343
— gedünstet	248
— gesulzt	335
— gebraten	226
— =Braten-Reste	248
Gänseklein, s. Ganserl.	
Ganserlsuppe	90
Gansleber mit Blut	292
— mit Bröseln	293
— mit Champignons	292
— =Faschreis	274
— geröstet	291
— gepickt	292
— gesulzt	327
— =Kuchen	325
— — eingelegte, kleine	326
— passiert	327

Prato, Süddeutsche Küche

	Seite		Seite
Gansleber-Pastete	321	Geflügel, gebacken	256
— Büree in Papierkästchen	275	— gebraten	223—232
— mit Trüffeln	292	— gedünstet	243—256
— =Manneln	275	— =Hachsee	41
— =Würste	330	— kalt	339—342
— — gebackene, kleine	276	— Leber-CROUTONS	299
Garnierungen zu Fleisch und Fischen		— Macédoine	328
169—180		— Pasteten	319, 320, 321
— s. auch das Register.		— Büree in Papierkästchen	275
Gâteau (Fleisch Kuchen)	323—326	— in Muscheln	277
Gartenmelde als Gemüse	142	— =Ragout	43, 44, 177, 296
Gebackene Creme	428	— =Reis	307
— Eier	55	— =Schnitzen	264
— Erbsenmoderl	119	— =Suppe, gestoßene	91
— Fische	360	— tranchieren	702, 703
— Füße	286	— =Wurst (Galantine), warm	272
— Gemüse	154	— kalt	323
— Hühner	256	Gefrorene Creme oder Bomben	629—631
— Leber	293	Gefrorener Obersschaum	600
— Mäuse (Mehlspeise)	493	Gefrorenes Obst	629
— Roulade	257	— Bereitung	621
— Tauben	256	— anrichten	705
— Pilze	164	— gestürzt	626
— Würstchen	276	— in Gläsern	627
— süße	411	— von eingetottem Obst	622
Gebadener Polunder	410	— von frischem Obst	622, 623
— Koftbraten	209	Gefüllte Äpfel	409
Gebackenes Bries	265	— Bisquit-Torte (mit Obersschaum)	598
— Butter	294	— Bomben (en surprise)	631
— Fleisch	256—258	— Brötchen	346
— Geflügel	288	— Eier	176, 333, 334
— Hirn	287	— Fische	355
— Kälbernes	257	— Fleisch Kuchen	272
— Kaninchen	256	— Gemüse	156—162
— Lämmernes	257	— Gemisflecken	405
— Lückenmaak	288	— Gernitriezel	498
— Obst	409	— Gerichte	370
Gebraunte Mehlsuppe, s. Einbrenn-		— Hühner	225
suppe		— Kalsbrust	216, 242
Gebannter Zucker	59	— Kalsfüße	236
Gebrauntes Zuckerkoch	430	— Kalsöhren	255
Gebratene Fische	353	— Koteletten	266
— Würste	278	— Krappferl von Hefenteig	311
— Eier	55	— Krebschalen	175
Gebatenes Rindfleisch	199, 200	— Lammsbrust	220, 247
Gedämpftes Rindfleisch	196	— Leber	293
— Wildgeflügel	255	— Mandel-Stangerl	580
Geduld-Biskuiten	572	— Paantuchen	311
Gedünstete Gemüse	146—152	— Rehbrust	284
Gedünstetes Fleisch	235—256	— Rostbraten	212
— Rindfleisch auf englische Art	199	— Schnecken	377
— — auf italienische Art	197	— Schnitt (Pafesen)	298
Geflügel abstechen und herrichten	13—16	— süße	531, 564
— auflösen zu Galantine	16	— Schnittel	210, 266
— =Creme	276	— spanische Winde	571
— =Fisch	39	— Schwämme	163
— =Fülle	26—28	— Tauben	226

	Seite		Seite
Gefüllte Zunge	284	Germ-Flecken mit Krautfülle	492
Gefüllter Fasan	229	— Nippel	498, 499
— Indian	223, 224	— Nübel	485
— Kalbskopf	285	— mit Zwetschen	493
— Kapau	224	— Kolatschen	490, 491
— Salat	157	— Krappen	494—496
Gefülltes Ferkel	223	— Nudeln	484, 485
— Kuh-Guter	294	— in Dunst	484
Gehacktes Fleisch (Hachsee)	312	— von Weidenmehl	485
— und fasciertes Fleisch	268—278	— mit Topfen	488
Gehäcksuppe	92	— Omeletten oder Plinjen	493
Getröße zu reinigen	28	— Pittah zu Kaffee	515
— zu bereiten	288	— Potzen	499, 500, 501
Gelatine auflösen	35	— Stangerl	512, 513
Gelbe Rüben, <i>siehe</i> Möhren.		— Striezel, geflochten	511
Gelber Bunning	439	— gefüllt	498
Gelées (gejülzte Säfte)	649	— Strudel mit Topfenfülle	489
Gemsen, Gericzeit	721	— Speifen	484—519
Gemsenfleisch, gebraten	235	— Teig, mürber	80
— gedünstet	237	— Torten	503
— mit brauner Sauce	238	— Waffeln	520
Gemüse	141—169	— Wammeln	508, 509
— abgeseimalzene	152—154	Gerollte Gerste	106
— auf Gärtnerinart (à la jardinière)	155	— Krappferl	497
— aufbewahren	685	Gerollter Kalbsbraten	216, 217
— in Butter-Sauce	144—146	— Lungenbraten	211
— in Essig	680	— Schöpfenbraten	220
— dunstgejottene	683	Geröstete Haselnüsse	62
— eingebrannte	141—144	— Mandeln	62
— fascierte, <i>siehe</i> gefüllte.		— Semmel	5
— gebadene	154	— Semmelschnitten	5
— gedünstete	146—150	Gerste	106
— ohne Stauben	150—152	— als Ritscher	106
— gefüllte	156—162	Gerstel-Teig	69
— gemischte	155	— ausgedünstet	395
— gestürzte	155, 156	— angelauenes (Buttergerstel)	112
— getrocknete	684	— geriebene, in Suppe	112
— Konserven	156	Gersten-Schleim	106
— sauer eingemachte	141	— Suppen	106
— einmachen (Mixed pickles)	681	Geruch beizumischen	62
— durch Gärung gesäuerte	682	Geruch-Zuder	59
— vorbereiten und sieden	52	Geschaumtes Obers	596
Gemeiner Halbmonde	529	Geschlagene Sulzen	620, 621
— Lorte	529	Geschmortes (<i>siehe</i> Gedünstetes und Ge- röstetes).	
— Schnitt	529	Geschnittene Nudeln	112
Gepöfelte Zunge	281	Gestottene Brezeln	514
Gepöfeltes Fleisch	281	— Germnübel	485
Gepöfelter Schweinskopf	332	Gestottenes Rindfleisch	193
Geräucherte Fische	369	Gestiftelt schneiden	61
— Würste	280	Gestohene Suppe von Fisch	100
Geräuchertes Fleisch	281	— von Fleisch	91
Geriebenez Gerstel	112	— von Leber	92
Germ- oder Hefenteig	79—81	— von Milz	92
— Brezeln	513, 514	— von Reis	107
— Butterteig	80	Gesülzte Creme	605—608
— zu Fleischgarnierung	80	— Faich	327
— Flecken	405		

	Seite		Seite
Haser-Creme, gefulzt	605	Hasen-Pasteten, s. Pasteten von Wild-	
— Grütze mit Milch	394	bret	321
— — Koch	424	— Pie	278
— Wurzeln	146, 153	— Pudding mit Sauce	41
— — Salat	181	— Pirée	297
Hasgebutten-Kompott	191	— Ragout	212, 272
— eingedottene in Zucker	657	— Rücken, falscher	327
— — Sauce	668	— Salmi, kaltes	300
— — Sauce	133	— — in Semmelkruste	265
Hage- oder Streuzucker	59	— Schnitzchen	701
Hahnenkämme zu Ragout	42	— tranchieren	17
Halbmonde von Butterteig	480	— vorrichten	412
— von Bröselteig	531	Hasenohrl	413
— von Genußteig	529	— mit Kartoffeln	692
Haluschka	392	Hausbrot	35
Hammel, s. Schöps.		Hausenblase	
Harlekin-Fleisch	200	Hausen, gedünstet und gebraten, s. s.	
Haschee (Hachis)	41	gedünstete und gebratene Fische	566
— garniert	298	Hausfreund	720
— — Krapferl	116	Hausgeflügel, Genießzeit	341, 342
— — von Lunge	280	— kalt	248—255
— — Pastetchen von Butterteig	316	— gedünstet mit Saucen	43
— — Pastete	313	— Ragout	45
— — Pudding	273	Hecht	354
— — Schnitten	298	— bairischer	349
Hasel, ungarischer	201	— blauegejotten	354
Haselhühner, gebraten	229	— gebraten mit Sardellen und Rahm	355
— gebämpft	255	— — gepickt	354
Haselnüsse abziehen	62	— — mit Kren	485
— falsche	591	— Schnitze, s. Fisch-Schnitze	365
Haselnuß-Auslauf	444	— Würste	79
— Bombe	630	Hefen-Knopf, bairischer	79
— — Brot	563	Hefenstück oder Dampfel	79
— — Busslerl	576	Hefenteig, s. Germteig	79
— — Creme	65	— Speisen, s. Germspeisen	79
— — gefulzt	605	Heidelbeeren, rote, s. Preiselbeeren	79
— — Fülle	82	— schwarze, s. Schwarzbeeren	79
— — Gefrorenes	625	Heiden-Brein oder Graupen	105
— — Geschmack	63	— — Knödel	123
— — Koch	443	— — Nudeln mit Topfsenfülle	388
— — Kuchen	477	— — Schmarren	400
— — mit Hefe (Germ)	500	— — Sterz	123, 392
— — Makronen	580	— — Strudel	415, 416
— — Schamm	597	— — Tommerl	400
— — als Backwerkfülle	67	— — Torte	529
— — gefulzt	602	Heidenmehl-Torte	545
— — Schnitten	566	Heringe, frische, gebraten	370
— — Stangerl	523, 577	— eingekaltene, gebacken	370
— — Torten	542, 543	— — gebraten	370
— — mit Butter	542, 543	— — — in Papier	370
— — Würfel	564	— — gefüllt	370
Hasen-Genießzeit	721	— kalt, mit Butter oder Aspik	371
— gebraten	232, 233	— zur Garnierung	180
— gedünstet (Hasenjunges)	238	— mit Kartoffeln und Eiern	371
— — fashiert (als Hasenrücken)	272	Hering-Salat	185, 371
— — kalt	335	— — polnischer	185
— — Käse oder — Kuchen	323, 324		

	Seite		Seite
Hering-Sauce, warm	131	Hirsch, Genießzeit	721
— — kalt	141	— =Kopf mit Aspik	335
Herrichten von Geflügel	13	— =Schnitz	266
Herz, gebraten	290	— =Ziemer mit Kruste	233
— gepickt und gebrünet	290	Hirsebrei (Graupen) als Fastensuppe	105
— mit Rahm und Paprika	290	— in Milch	395
Herzobrot	462	— =Koganze	487
Hetschen, s. Hagebutten.		— =Sterz	392
Himbeer-Abguss	642	— mit Schweinesfleisch	239
— =Begruss über Mehlspeisen	66	Hobelspäne (Schmalzgebäckenes)	413
— =Bomle	641	— auf dem Bleche gebacken	522
— =Chaubean	461	Hohlausbaden von Krusten	76, 77
— =Eingesottenes (in Zucker)	655	— von Pasteten	78
— =Eßig	675	Hohlhippen	521
— =Gefrorenes	622	— auf dem Bleche gebacken	521, 522
— =Gelee	649	— =Karlsbader	521
— =Kampott	190	Holländer-Braten	202
— =Kuchen	470, 471	Holländische Sauce	131
— =Mack für Gefrorenes	651	— =Eierpeise	383
— mit Oberschaum	597	Holunder, gebacken	410
— =Saft auspressen	644	— =gebrünet	191
— =gegorener	646	Holznecht-Stocken	390
— — mit Essig	647	Hombopathischer Kaffee	635
— — mit Zucker gefocht	648	Honig, Behandlung	685
— — roher, mit Weinstein-säure	645	— =Bäckereien	593—595
— =Salse, s. Salsen.		— =Brot	594
— =Schaum mit Eisklar	458	— oder Lebzelt-Buissel	594
— =Roch	453	— =Fülle (mit Mohn oder Nüssen)	82
— =Sulze	614	— =Kuchen	594
— =geschlagene	621	— =Potizen (Mohn- u. Nuß-Potizen)	499, 500
— =Triett	194	— =Schiffeln	594
Hirn, abgedünstet	22	Hopsenprossen	183
— in Aspik	328	Hoppelhoppel, russischer Punsch	643
— blanchieren, vorbereiten	22	Huchen	45
— eingemacht	287	— =blangesotten	349
— gebacken	287	— =gebraten mit Kräuter-Sauce	353
— gebraten	286	— =gesotten mit warmer Sauce	349
— geröstet	286	— =mit Aspik	363
— =Knödel	121	— — und Mayonnaise	364
— =Koch zu Suppe	121	— =übrige Bereitungsarten, s. Fische.	
— =Konsomme	111	Hühnerbrüste auslösen	16
— =Koteletten	287	Hühner, eingemacht	254
— =Krapferl	287	— =entbeint gebraten	226
— — zu Suppe	124	— =gebacken	256
— in Muscheln	287	— =gebraten	225
— — kalt in Aspik	328	— — gefüllt	225
— =Pafesen	298	— — gepickt	225
— oder Semmel-Pastetchen zu Suppe	115	— — wie Haselhühner	225
— zu Ragout	42	— — wie Rebhühner	225
— mit Sardellen und Eiern	287	— =gebrünet	251, 252
— =Schnitten	177	— — auf türkische Art	252
— =Suppe	93	— — als falscher Auerhahn	252
— =Würstchen	287	— — als falscher Fasan	253
Hirschfleisch, gebraten	234, 235	— — à la Marengo	253
— — wie Roastbeef	235	— — garniert	251, 252
— =gedünstet mit Saucen	237, 238	— — mit Frikassée	255
— =kalt mit Aspik	336	— — mit Linjen	252

Hühn
— he
— m
— fa
— C
—
—
— vo
Hüfner
— ab
— ein
— m
— zu
— P
Humm
— R
— m
— in
— C
Hühner
— R
— Jäger
— P
India
— C
— ge
— ge
— ge
— fa
India
—
Jugw
Jüster
Johan
Johan
Jalke
— R
— W
Juber
— vo
Jung
Jungl
Jus (

Rabel
— ge

	Seite		Seite
Hühner, gedünstet mit Sauce	251, 253,	Kabeljau, geräuchert, s. Stockfisch.	
	254, 255	— übrige Bereitungsarten s. Fische.	
— heißabgekottet	252, 254	Kabinetts-Budding	439
— mit Paprika	258	— kalt	607
— kalt	341	Kaffee	633, 634
— =Salat	342	— =Auslauf	430
— =Suppe	89	— =Bombe	629
— — gestoßene	91	— =Creme	64
— vorrichten	13	— — in Dunst	459
Hülsenfrüchte, Nährwert derselben	708	— — gesulzt	605
— abgeschmalzen	164	— =Essenz	635
— eingebrannt	165	— =Gefrorenes	626
— mit Essig und Öl	182	— =Geruch beizumischen	62
— zu kochen	53	— =Glasure	86
— =Püree	165	— homöopathischer	635
Hummer (Meercrebse)	373	— =Koch	430
— =Koteletten	375	— =Krapferl	582
— mit Aspik und Mayonnaise	374, 375	— =Likör	639
— in Muscheln	375	— =Nudeln	422
— mit Sauce	374	— =Schaum	596
— =Sauce	140	— — in Gläsern	599
Husaren-Braten	211	— — gesulzt	601
— =Krapferl	532	— =Sulze, Klare	613
		— mit Obery	613
		— =Torten	542, 555
		— türkischer	634
		Kaiser-Brot	562
		— =Gugelhupf	507
		— =Kuchen	478
		— =Kodler	111
		— =Budding	439
		— =Küben von Kürbis	149
		— =Schmaren	397
		— =Schnitzel	258
		Kakao (Getränk)	632
		— entölt	632
		— =Creme	64
		Kälberne Bögler	268
		Kalbsteisch	17
		— braungedünstet	243
		— eingemacht	243
		— =Fülle	27
		— gebaden	257
		— gebraten	216
		— gedünstet	240, 241, 242
		— gespickt	240
		— kalt	337—339
		— heißabgekottet	243, 244
		— mit Paprika (Gulhas)	242
		— =Mogout	44
		— =Suppe (Einnachsuppe)	90
		— — gestoßene	91
		Kalbs-Braten	216
		— — gespickt	217
		— — mariniert	217
		— — =Neste mit Sauce	243
		— =Bries, s. Bries.	

S.

Jäger-Fleisch	208
— =Punsch oder Krambamboli	638
— =Suppe	93
Indian (Truthahn) abstechen	15
— =Galantine	272
— — kalte	323
— gebraten	223
— gedünstet	250
— gefüllt	223, 224
— kalt mit Aspik und Mayonnaise	341
Indianer-Krapfen von Biskuit	546
— — von Windmasse	571
Ingwer-Krapferl	568
Juster, Gefröße	288
Johannisbeeren, s. Ribisel.	
Johannisbrot-Torte	557
Italienischer Fleisch-Salat	342
— =Reiz (Minestra)	108
— (Welscher) Salat	185
Judenbraten oder Fleischwurst	271
— von Fisch	366
Junger Hase	238
Jungferns- oder Neßbraten	222
Jus (braune Suppe)	31

K.

Kabeljau	46
— gekottet	350

	Seite
Kalbs-Brust, fasciirt	270
— füllen	26
— gedünstet, gefüllt	242
— gebraten, gefüllt	216
— gepickt	242
— Koteletten	260 262
— auf dem Rost (Carbonaden)	260
— eingebrösel't	260
— fasciirt	260
— gefüllt	266
— kalt	339
— in Papilloten	267
— Guter	42, 294
— Fasci	39
— Fricandeau	240, 241
— Füße	256
— Gefröse (Reifel) gebacken	288
— Gulhas	242
— Haschee	41, 42, 298
— Hirn, s. Hirn.	
— Kopf	284
— gefüllter	285
— als Ragout	285
— mit Saucen	284, 285
— Suppe (als Ragout- und Ein-	
machsuppe)	90, 94
— Leber	291
— Milch, s. Bries.	
— Nies	23
— Niere für Ragout	42
— Nuß auslösen	19
— gebraten, s. Kalbsbraten.	
— gedünstet (Fricandeau)	240
— kalt	339
— Ohren	284, 285
— gefüllte, gebackene	285
— mit Ragout	285
— Pilaw	242
— Roulade	263
— Schlegel, gebraten	217, 218
— ausgeblät, gerollt	217
— gebeizt, gepickt	218
— mariniert, gepickt	217
— gedünstet, gepickt	241
— mit Saucen	241
— geräuchert	343
— als falscher Lachs	338
— als falscher Thunfisch	338
— kalt	337, 338
— mariniert, gebraten	217
— paniert	257
— Schnitzchen	258 260
— eingebrösel't	260
— fasciirt	270
— im Reife	270
— gehackt	269
— gefüllt	266

Kalbs-Schulter als Galantine	329
— Teile, Benennung derselben	17, 18
— Zungen auf Nüssen-Art	284
Kalbsteaks	258
Kalbsdaunen oder Kutieflecke kochen	23
— Bereitung	288, 289
Kalifornisches Dörrobst	188
Kaltschalen	194
Kammfleisch	22
Kandierte Früchte	671
Kaninchen töten	17
— Koteletten	264
— eingemacht	248
— gebacken	256
— gebraten	220
— gebickt	221
— gedünstet	247
— heißabgekottet	243
— kalt auf Thunfisch-Art	339
— mit Paprika	247, 248
— mit Rahm	248
— Ragout	297
Kapaun mit Apik	341
— Fett	56
— als Galantine, warm	272
— kalt	328
— garniert	250
— gebraten	224
— gedünstet	250
— gefüllt	224
— gepickt	224
— kalt	341, 342
— mit Saucen	341, 342
— mit Trüffeln	250
— mit warmen Saucen	224, 250
— wie Wildgeflügel	225
Kapern-Sauce	126
— kalte	139
Kapseln (Papiertäschchen) mit Fleischfülle	275
— mit Fischfülle	366
— mit Käsefülle	307
Kapuziner-Kuchen	463
— Strudel	502
Karamel (gebrannter Zucker)	59
— Auslauf	430
— Beugß	65
— Beimischung	62
— Creme	64
— als Rabinetts-Pudding	606
— gesulzte	606
— Gefrorenes	626
— Koch	430
— Konfommee	459
Carbonaden, s. Koteletten.	
Cardinal (Gerrant)	639
Carby, abgeschmalzen	153
— gedünstet	150

Cardy
 — C
 Carpio
 — au
 — in
 — in
 — in
 — fa
 — ge
 — zu
 — mi
 — C
 — C
 Carls
 — D
 — R
 Carme
 Carnt
 Carot
 Carpf
 — ab
 — ge
 — gel
 — in
 — mi
 — mi
 — geb
 Carter
 Cartoff
 — abg
 — auf
 — auf
 — bra
 — mit
 — in
 — ein
 — geb
 — geb
 — gef
 — ger
 — mit
 — mit
 — als
 — als
 Cartoff
 — Br
 — Bu
 — Bü
 — Gu
 — Rip
 — Rn
 — i

	Seite		Seite
Rardy-Püree	166	— =Koch	423, 421
— =Salat	183	— — unterlegtes	302
Rarfiol, abgeseimalzen	152	— =Krapferl, eingebrösel	300
— aufzubewahren	685	— — gebaden in Schmalz	169
— in Butter-Sauce	144	— — mit Hefe (Germ)	302
— in Dunst gekocht	684	— — mit Butter, süße	523
— in Essig	681	— — — gesalzene	523
— fajchiert	160	— =Krusten	168
— gebaden	154	— =Mehl-Kuchen	449
— zu Ragout	43	— =Laibchen	169
— mit Schinken	160	— — im Nege	301
— =Salat	183	— =Noden	391, 392
— =Suppe	96	— — mit Grieß und mit Käse	171
Karlsbader Brezeln	514	— =Nudeln	170
— Oblaten	521	— — gebadene	391
— Kolatschen	491	— =Paffetchen	301
Karmeliter Torte	553	— =Panzel	121
Kärntner Nudeln	387, 388	— =Prejler	11
Karotten, s. d. Möhren.		— =Püree	165
Karpfen	45	— — kaltes	165
— abgekottet mit Kren	350	— =Salat	182
— gebaden	361	— =Scheiben, unterlegte	301, 302
— gebraten mit Schwämmen	355	— =Sauce, kalte	135
— — und gefüllt	355	— — warm	127
— in brauner Sauce	351	— =Speisen 169—171, 300—302, 390, 391	391
— mit Paprika auf Fischerart	356	— =Stangerl	523
— mit Zwiebel	356	— — mit Salz und Kümmel	523
— gedünstet in Blut-Sauce	352	— =Sturz	171
— — in schwarzer Sauce (böhmischer)	352	— =Strudel	170, 416
Kartoffeln	528	— =Suppe	97
Kartoffeln, Nährwert	708	— =Grieß-Suppe	105
— abgeseimalzen	167	— =Wanneln	301, 423, 424
— auf amerikanische Art	168	Käse aufbewahren	687
— auf englische Art	167	— servieren	705
— auf französische Art	167	— =Auslauf	309
— braten und sieden	52	— =Beschamel	308
— mit Butter	167	— =Croutons	301
— — anrichten	704	— — zu Suppe	310
— in Butter-Sauce	168	— =Gerstel	112
— eingebrannt	169	— =Kapseln (Fondues)	307
— gebraten oder geschmort	163	— =Krapfen	308
— gedünstet	167	— =Quark, s. d. Topfen	
— gefüllt	169	— =Semmeln	303
— geröstet	167	— =Stangerl	309
— mit Kümmel	168	— =Suppe	104
— mit Paprika	168	— =Torte	308
— mit Sardellen	167	Kastanien-Auslauf	442
— als Rohscheiben	168	— =Berg	455
— als Nudeln	169	— =Fülle	28
Kartoffel-Bögen	169	— =glasiert	152
— =Brot	516	— =Gefrorenes	624
— =Butterteig	175	— mit Blautohl	147
— =Fülle	28	— =Koch	442
— =Guglhupf	508	— =Kompott	191
— =Kipfel	169	— =Kugeln	589
— =Knödel	170, 390	— =kochen und braten	53
— in Suppe	120		

	Seite		Seite
Kastanien-Kuchen	476	Knödel in Suppe	120—123
— Buding	436, 437	— mit Zwetschen	389
— kalt	603	— Torten	557
— Püree	166	Knorr's Leguminosen-Mehl	694
— Schaum	597	— Püree	166
— Stangerl	523	— Teigwaren in Suppe	112
— Suppe mit Wildgeflügel	92	Kochsalat	142
— Torten	542, 558, 574	Kohl, blauer	147
— Würstchen	589	— brauner	147
Kaviar (Caviar) mit Butter u. Limonen	344	— eingebrannt	143
— Sauce, kalt	140	— gebünstet	147, 150
— warm	130	— gefüllt und gestürzt	157
Kerbetrübchen	146, 149, 154	— Buding	157
Keule, s. Schlegel.		— Salat	183
Kieler Sprotten	369	— Strudel	158
Kindschok	393	— Suppe	96
— von Arrow-Root-Mehl	394	— Würstchen	147, 158
— Aufslauf	429	Kohltrabi (Kohlrüben), braungebünstet	148
— Bereitung	67	— eingebrannt	143
— auf dem Bleche gebacken	429	— gebünstet	148
Kipfelschok	434, 435	— gefüllt	161
Kirschen-Kompott	190	— Püree	166
— in Dunst gesotten	652	— zu Ragout	43
— Flecken	467	— Salat	133
Kirschen in Zucker	656	Kohlsprossen, s. Rosen- oder Sprossen-	
— gedörnte, als Kompott	187	kohl.	
— Knödel	493	Kolatschen von Germteig (böhm-)	
— Kuchen mit Bröseln	464	mische)	490, 491
— von Germteig	504	— von Bröselteig	532
— mit Mandeln	466	— von mürbem Teige	473
— mit Mehl	466	— mit Topfenfülle	489
— saftiger	465	— kleine zu Tee	523
— Salze	666	Kommißbrot, falsches	560
— Schmarren	397	Kompotte	187—193
— Strudel	417	— von kalifornischem Dörrobst	188
Kitze vorrichten	17	— von Dunstobst	192
Klachel- oder Jäger-Suppe	93	— von Essigfrüchten	192
Klar, Eiklar, Eiweiß	4	— von frischen Früchten	188—191
Klären der Fleisch- und Fischsulze	33	— von getrockneten Früchten	187, 188
— der süßen Sulzen	601	— gemischte	192
— des Zuckers	60	— von Goldbrühen	191
Klare Brühen	30	— gesulzte	192
— Sulzen	613	— von Kastanien	191
— Suppe	88	— von Komexenzen	187
— Fastenbrühe (Fischbrühe)	30	— von Nhabarber	192
Klein-Koch	445	— von Rum- u. Skiwowitz-Früchten	192
— Torten	553	— von Senffrüchten	192
Klezenbrot (Früchtendrot)	518	Konfekte ohne Ei	586—593
KlöÙe, s. Knödel.		Knödel ohne Ei	460
Klopsen von Fleisch	11	Knödel-Eier	538
Knickbein	638	— Kuchen	504
Knoblauch aufzubewahren	685	— von Gefenteig	637
— Butter	56	— Punsch	554
— Kren	134	— Torten	693—695
— Sauce	124	Konserven	459
Knochenbrühe mit Fleisch-Extrakt	34	Konfommee (Dunst-Creme)	460
Knödel, abgeschmalzen	107	— brennendes	459
		— in Kaffeebchern	459

	Seite
Ronjommee, Eier-	111
— Fleisch-	111
— Hirn-	111
— als Kraftbrühe	31
— Leber-	111
— maigre (Fischbrühe)	30
Röpfe vorrichten	24
Ropf- oder Preßwurst	333, 334
Rorinthen (Weinbeerl)	62
Rorneliusfirichen in Zucker	657
Roteletten, gebraten und gedünstet	258—266
— fächiert	270
— gefüllt	266, 267
— von Geflügel	264
— mit Mayonnaise	339
— im Schlafrocke	257
— in Papilloten	267
— vorrichten	19
Rrabben (Crevettes)	375
Rrainer-Würste zu kochen	290
Rraich-Lortie (Mandel-Grillage)	587
Rraich-Aspiz für Kranke	34
Rraichbrühe, Fleisch-Essenz (Ronjommee)	31
Rraich-Suppe (Krankenbrühe)	89
Rraichstige Sauce, lichte und braune	36
Rraimbamboli oder Jägerpunsch	638
Rraimmetsbügel, Genießzeit	721
— gebraten	227
— grilliert	256
— im Neste	316
— Pastete	319
— Püree	228
— Salmi	227
Rraichensuppen	89
Rraichze von Buttermteig als Pasteten	78
Rraichperl von Buttermteig	478, 480
— als Garnierung	175
— von Defenteig, gefüllte	301
— gerollte	497
— von mürbem Teig als Garnierung	175
— von Winterteig	534
Rraichpfen Blech-	497
— Fajving-	494—496
— Indianer-	546, 571
Rraichperloch	429
Rraich, braungebüstet	147
— eingebrannt	143
— fächiertes, gestürzt	158
— Flecken	492
— gedünstet	147, 150
— gefüllt	158
— neu versäuert	143
— Reis	108
— rotes und blaues	143, 150
— Salat	181, 184
— saures	143, 147, 148, 159, 160

	Seite
Rraich-Strudel	159
— Würstchen	159
Rraich- und Gewürze	57
— Butter	56
— Schnitten	345
— feine	57
— Sauce, warme	128
— kalte	138
— Strudel	414
— Suppe	95
— zu Sauce	57
Rraichse, Genießzeit	718
— zu kochen	49
— zur Garnierung von Fischen	175
— geschmiert	373
— gesotten	373
— mit Rahm	373
— lebend zu erhalten	691
Rraichs-Becher	304
— Beschamel	37
— Butter	56
— Fleisch	41
— Fleisch in Muscheln	375
— Fülle zu Braten	28
— Haschee	42
— in Schalen	175
— Kapseln	304
— Koch	423
— Knödel	118
— Meridon	118, 305
— in Buttermteig	305
— Metzchen	305
— Nudeln	487
— Pastete	320
— Pastetchen	304
— Reis	175
— Reis	171
— Ragout	44
— Sauce	130
— Schmarren	398
— Schweisfchen	175
— Strudel zur Garnierung	176
— als Mehlspeise	416
— in Suppe (Frittatenstrudel)	115
— Suppe	100
— Wannekn	487
— Wachteln	487
— Würstchen	175
— eingebröfelte	304
Rraichknödel	533
Rraichhauptmann-Schnitzchen	270
Rraichfleisch	239
Rraich (Meerrettich) als Garnierung	180
— aufbewahren	685
— Sauce (Semmelkren)	134
— (zu Fischen)	134
— kalt	135

	Seite		Seite
Aren, kalt mit Äpfeln	135		
— — mit Eiern	135		
— — mit Pomeranzensaft	135		
Kresse als Salat	184		
Kronbeeren, <i>siehe</i> Preiselbeeren.			
Krusten von Butterteig	77		
— von mürben und Bröselteigen	77		
Küchen-Ausdrücke	4		
Kuchen anrichten	705		
— mit Früchten	464—467		
— von Germteig	504		
— von mürbem und Butterteig	468—472, 473, 474		
— von Fleisch	323—325		
— — marmorierter	325		
— — russischer	325		
— von Bolentamehl	468		
— mit Rosinensfülle	478		
— von Schrotmehl	468		
— warme und kalte	464—468		
— von Wildbret	323, 324		
— von Wildgeflügel, <i>kleine</i>	326		
Kuheuter, gebacken	294		
— gebraten	294		
— gefüllt	294		
— mit Sauce	294		
— vorrichten	23		
Kukuruz (Mais, türk. Weizen) in Eßig	681		
— gefotten zu Garnierung	154		
— — mit Butter	154		
— Koch	423		
— Bolenta	393		
— Eierz (türkischer)	392		
— Tee	636		
— Tommerl	400		
Kümmel-Geist	640		
— Krapsler und Stangerl von Germteig	512		
— — von Kartoffelteig	523		
— Suppe	99		
Kunstbutter	695		
Kürbisse, abgeschmalzen	153		
— eingebrannt	144		
— gedünstet	149		
— — auf ungarische Art	152		
— gefüllt	161		
— Salat	183		
Kürbispaten mit Zucker eingedocht	661		
Kurz einfieden einer Sauce	10		
Kuttelstef, gebacken	289		
— gedünstet	288		
— kochen	23		
— mit Kapern oder Paradiesäpfeln	289		
— unterlegt	289		
— aufgegangen	289		
— als Speckstef	289		
— Suppe	92		
		L.	
Lachs			45
— Blaugesotten			349
— mit warmen Saucen			349
— geräuchert			370
— — mit Zitronensaft			350
— — zu Butterschnitten			345
— — zu Fischsalat			371
— Fülle für kleine Formen			366
— Schnitten			345
— übrige Bereitungsarten <i>siehe</i> Fische.			
Lachsforelle, <i>siehe</i> Forelle.			
— Bereitung, <i>siehe</i> Fische.			
Lamm, junges, vorrichten			17
Lammfleisch mit Blut-Sauce			247
— braungedünstet			247
— mit Butter-Sauce			246
— Champignons-Sauce			246
— mit Erbsen			246
— eingemacht			246
— gebraten			257
— gebraten			220
— — mit Bröseln			220
— — gepickt			220
— gedünstet			246
— heißabgesotten			246
— mit Paprika			246
— mit Rahm			246
Lammis-Wechsel-Fleischstücken			274
— Brust			274
— Füße, gebacken und gefüllt			286
— Kopf mit Bröseln			285
— Koteletten			262
— — eingebrösel			262
— — gefüllt			266
— — im Netz			267
— — im Schlafrock			257
— Lungenhaschee			42
— Moulade			269
— — gebacken			257
— — Schnitzchen			282
— — Schnitzchen			269
Landeshauptmann-Schnitzchen			
Lapin, <i>siehe</i> Kaninchen.			
Lattich, <i>siehe</i> Salat.			
Leber vorbereiten			23, 24
— Erbsemockerl			118
— Fajsch			39
— — gefulzt			178
— — Filets oder Schnitzchen			291
— Fülle zu Braten			27
— gebacken			293
— gefüllt im Netz			293
— geröstet			291
— gepickt			292
— — mit Sardellen			293
— gepickt mit Saucen			292, 293

	Seite
Leber-Käse oder Kuchen	324, 325
— Knödel	118
— Konjommee	111
— Pfanzel	117
— Reis	118
— Suppe	1
— gestoßene	92
— Bögerl	293
— Wannekn	275
— Würste	279
Lebfuchen (Lebzelteln) brauner	593
Legieren (Beimischen)	10
Lendenbraten, s. Nierenbraten.	
Lendenbraten, s. Lungenbraten.	
Leichte Sauce, kräftige	36
Lebigs Fleisch-Extrakt	31, 32, 694
Liför-Chaudeau	64
— gesulzt	609
— Creme	65
— in Kruste	599
— gesulzt	608
— Eis oder Glasur	86
— Gefrorenes	624
— in Gläsern	628
— Schaum	596
— gesulzt	601
— Sülze	617
— geschlagene	621
Liföre, leicht zu bereitende	639, 640
Limonade	642
Limonen-Auslauf	450, 451
— Chaudeau	461
— zu Garnierung	180
— Gefrorenes	623
— Geruch	63
— Glasur	86
— Koch	451
— weißes	458
— Kuchen	482
— Sauce	132
— Schalen	57
— Schifteln	527
— Sülze	616
— geschlagene (als Charlotte)	621
— Zucker	59
Linien, abgeschmalzen	165
— eingebrannt	165
— Nüree	165
— Salat	182
— pitayter	182
— Sauce	126
— kalte	136
— sieden	53
— Suppe	97
Linger-Teige	537, 538
— Torten	537, 538
— Tortelotten	538

Liptauer, garniert	346
Liqueur, s. Liför.	
Liwanzeln	493
Löffelfleisch	214
Lunge kochen	23
— eingemacht	291
— gedünstet mit Polenta	290
— sauer eingemacht	291
Lungen-Braten oder -Filet	200
— — mit Beize	201
— — eingebröselt	209
— — französischer (mit Sardellen)	202
— — gebraten	200
— — gerollt	211
— — gespickt	200
— — kalt	337
— — Kuchen	324
— — mariniert	201
— — Schnitzchen	25, 207
— — Haschee	42
— — Pfanzel	116
— — Strudel	114
Lyoner Kaffee	601

M.

Maffaroni mit Butter	172
— mit Bratenresten	172
— mit Käse	172
— mit Fleisch	386
— mit Paradiesäpfeln	387
— mit Saft (al sugo)	112
— mit Sardellenbutter	173
— mit Schinken	173
— mit Schwämmen	386
— Pasteten (Timbale)	312, 313
— Pastetchen	312
— Suppe	90
— — mit Käse	104
Macédoine (gemischtes Gemüse)	155
— als Salat	186
Madeira-Schaum	461
Magdalenen-Schnitten	530
— Torten	530
Mahlzeiten	696
Matländer Reis	109
— Schnitten	530
Mais, s. Kukuruz.	
Maitrank (Maibowle)	640
Maizena	694
Makrelen oder Skombri	46
— gebraten	357
— übrige Bereitungsarten s. Meerfische.	
Matronen	580
Matrattierter Schlegel	338
Mamaliga	393

	Seite		Seite
Mandeln abziehen, reiben, rösten, schneiden und stoßen	61, 62	Mandel-Teig, ausgebacken	580
— einfüden	660	— Torten	552—554
— verzuckern	588	— — mit Butter	541
Mandel-Auslauf	445	— — von gerösteten Mandeln	584, 585
— Bäckerei	567	— — von Mandel-Grillage	587
— — ausgebackene	580	— — weiße	573
— — in Papierkapseln	584	Mandoletti	578
— Bauernkrappen	568	Mandolini	584
— Bögen	566, 582, 583	Mangold als Gemüse	142
— — gefüllte	588	— als Salat	181
— Bombe	630	Maraschino-Auslauf	492
— Brezeln	524	— Chaudeau	64
— Brot	561	— Creme	65
— Busslerl	582	— — gesulzt	608
— Creme	65	— Gefrorenes	624
— Croquotten	567	— Schaum	596
— Fülle	81	— — gesulzt	601
— Gefrorenes	625	— — Sulze	617
— Geschmack	63	— geschlagene	621
— Grillage	587	Margarine, Kunstbutter	695
— Gugelbupf	508	— in Brantwein	673
— Karten	565	— Charlotte	463
— Kipferl	568	— dunstgelotten	658
— Koch	444, 445	— eingesotten in Zucker	657
— falsches	441	— gebaden	409
— — mit Salsenschaum	454	— Gefrorenes	623
— Krappferl, braune	584	— Glasur (Früchten-Glasur)	86
— Kren	135	— Kaltschale	194
— Kuchen, kleine	478	— Knödel	388, 389
— Makronen	580	— Koch	448
— Milch	643	— Kompott	190
— Pittah	420	— Kuchen mit Mandeln	466
— Potize	501	— — englischer	472
— Pudding	436	— — von Bröselteig und Butter	470, 471
— Ringe	584	— teig	474
— Sauce, kalte	186	— Pastetchen	670
— Schaum	597	— Pastillen	604
— — gesulzt	602	— Reis	645, 651
— Schmarren	398	— Säfte	666
— Schnitten von Bröselteig	526	— Salse	453
— — von Butterteig	480	— Salsenfoch	579
— Stangerl	566	— Schaum	458
— — gefüllte	580	— — mit Eiweiß	603, 610
— — mit Quittentase	581	— — gesulzter	471
— Stolle	511	— — in Butterteigkruste	453
— Striezel	479	— — Koch	615
— — ohne Ei	524	— im Schlafrode	474
— — von mürbem Teig	581	— Sulze	620
— Strudel	419	— — geschlagene	586
— — von Germteig	501	— Zetiel	29
— Suppe	103	Marinade oder marinieren	370
— Sulze (Blanc manger)	610, 611	Marinierte Fische	201
— — als Apfel	612	Marinierter Zungenbraten	288
— — als Damenbrett	612	Mark, gebaden	128
— — als Eier im Vogelneft	612	— Klößchen	177
— — mehrfarbige	612	— Schnitten	177

Seite	Seite	Seite		
80	Mark-Schnitten, süße	435	Merlan (Bereitung s. h. Meerfische)	46
54	Marmeladen (Salsen)	664	Merluzzo (Bereitung s. h. Meerfische)	46
41	Marmor-Eis	87	Metternichschnitten	531
85	Marmorirter Kuchen	325	Milch als Nahrungsmittel	708
87	— Schaum	602	— aufbewahren	685, 686
78	Maroni, s. h. Kastanien.		— Becher	459
78	Marzipan	586	— Braten	216
84	— italienischer	593	— Brein	395
42	Maschin-Rostbraten	204	— Brot	515
81	Maß und Gewicht	1	— Farfcl	395
32	Matelote (französisches Fischragout)	351	— Grieß	394
64	Matrosenpunsch (Brog)	637	— — als Fastensuppe	102
65	Maulbeersaft	647	— Koch (Kindskoch)	393
08	Maulkörbe (Schneeballen)	412	— Nockerl	396
24	Mäuse, gebackene (Mehlspeise)	493	— Nudeln	395
96	Mayonnaise (Di-Saucen)	137	— Reis	394
01	— mit Hummer-Eiern	375	— — in Buttermteig	482
17	— zu Fischen (Eier-Sauce)	362	— — mit Schaum	456, 457
21	Mazarins (kleine Kuchen)	533	— Speisen	393—397
95	MeerbatteIn	377	— Suppe	102
36	Meerfische	46, 47	— — saure	102
78	— abgessotten	350	Milchsfertel, gebraten	222
33	— gebacken	361	— gefüllt	223
58	— gebraten	357	— gesulzt	334
57	— — auf dem Rost	359	— trandieren	704
99	— gedünstet als Brodetto	350	— vorrichten	17
23	— geräucherte	369	Milchneruppe (falsche Hirnsuppe)	101
36	— marinierte	370	Milz austreiben	23
94	Meerkrebs (Hummer)	373—375	— Sauce	126
39	Meerrettich, s. h. Kren.		— Scheiben	117
48	Meerzalg	59	— Schnitten	177
90	Meerspinnen (Crancevoli)	375	— Suppe	92
36	Mehl aufbewahren	691	Minestra	108
72	— Klöße als Garnierung	175	Minuten-Gefrorenes	622
1	— — böhmische	122	Mirabellen, dünstgeessotten	652
74	— Nockerl als Mehlspeise	392	— eingeloffen	658
70	— — in Milch	396	— Salse	666
04	— — in Suppe	119	Milchgericht, s. h. Ragout.	
61	— Pfanzel (Schöberl)	120	Mispeln in Zucker einssieden	657
36	— Schwarzen	397	Mixed pickles (sprich Mixd pickles)	681
93	Mehlspeisen	385—519	Mohn-Beugel	499
9	— als Garnierung	172—175	— Buchkeln (Buchkeln)	497
0	— einfache	385—393	— Fülle	82
8	— backen	6	— Koch	441
1	— in Dunst sieden	8	— Kuchen, kleine	477
4	— kochen	55	— Nudeln	498
3	— in Schmalz gebackene	405—413	— Potize	499
5	Melierte Gemüse in Essig	681	— Torte	542
0	Melone, falsche	551	— Torteletten	542
6	Melonen servieren	706	Möhren oder Goldrüben als Kompott	202
9	— Salse	667	— gedünstet	148
0	— Spalten einssieden	661	— eingebrannt	143
1	Melonzanti, gedünstet	152	— Büree	166
8	Meridon von Reis	305	— Salat	181
8	— — in Buttermteig	306	— Sauce	133
7	— — zu Suppe	110	— zu Ragout	43
	— zu Fastensuppe (Krebs)	118	Mohrräben, s. h. Möhren.	

	Seite		Seite
Molken	686	Nieren mit Sauce	290
Mollbraten, <i>siehe</i> Lungenbraten.		— mit Paprika	290
Monarettiche als Gemüse	143	— Schnitten	299
— in Butter-Sauce	146	Nockerl	392
— zu Garnierung	180	— in Milch	396
Morcheln, <i>siehe</i> Schwämme.		— von saurem Rahm	173
Mosibraten	198	— oder Späzen	173
Mürbebraten, <i>siehe</i> Lungenbraten.		— in Suppe	119
Mürbe Teige zu Fleischgarnierung	175	Nonnentrapse	594
— zu Schmalzbäckerien	72	Nordbahn-Krapfen	529
— zu Kuchen und Pasteten	71	Nougat	595
Mürber Hefenteig	80	Nudel-Koch	422
Müs von Äpfeln (Äpfelmandel)	189	— Kranz	172
— von Weicheln (Weichelpfeffer)	188	— Krapserl	406
— von Zwetschen (Zwetschenpfeffer)	188	— Pastetchen	312
Müse, Marmeladen, Salsen	664	— Pastete	312
Muskatblüte und Muskatnuß	57	— Scheiben	113, 386
Muskatinerl	567	— mit Haschee	114
Muskazin-Koch	446	— Schnitten	396
— Torten	554	— Suppe	112
— weisse	573	— Teig	69
Muskazonen, harte	567	— Wanneln	113
— weiche	526	— Würstchen	406
— Torten	554	Nudeln, abgeschmalzen	385
Muscheln zu behandeln	50	— ausgedünstet	395
— mit Mustern-Magout	376	— eingegossen	111
— mit Eierpeise	384	— mit Fleisch	385
— mit Fischfülle	367	— von Fruttaten	115
— mit warmer Fleischfülle	277, 278	— zu Garnierung	172
— mit kalter Fülle (Hirnfülle)	328	— geschnittene	112
— mit Krebsfülle	375	— von Hefenteig	454, 485
— mit Sardellenfülle	372	— mit Krebsbutter	395
— kalt	373	— mit Schaum	456
Muschel-Sauce	131	— in Milch	395
— falsche	181	— mit Mohn	395
— Suppe	100	— mit Nüssen	395
— Tiere	377	Nürnbergger Pfefferkuchen	567
		— Lebkuchen, weisser	578
		Nüsse anrichten	705
		— einsieden	660
		— falsche	581
		— vorrichten	62
		Nuß-Beugel	499
		— Brot	563
		— Creme, gesulzt	605
		— Fülle	82
		— Gefrorenes	625
		— Koch	442, 443
		— Krapserl	563
		— von Bröselteig	540
		— von Einweiß	577
		— Kuchen	540
		— von Bröselteig	477
		— von Germteig	500
		— Rügeln	577
		— Mandel-Torten	558
		— Pittah	420

N.

Napffuchen	505
Napoleon-Schnitten	565
— Torten	543
Natron statt Hefe	81
Natronfuchen	503
Naturschnitzel	258
Nelson-Koteletten	263
Nezbraten (Zungfernbraten)	222
Nezel	23
Nezwürstchen	279
— falsche	271
Neunaugen, <i>siehe</i> Bricken.	
Niederländer Schlegel	218
Nierenbraten	216
Nieren, geröstet	290
— saure	290

	Seite
Ruß-Botize	500
— Schaum	597
— als Backwerkfülle	67
— — gefulzt	602
— Schiffteln	540
— Stangerl	523, 563
— Strudel	419
— von Germteig	500
— Torten	557, 558
— — mit Butter	540, 541

D.

Dergaumen für Ragout	42
Diers (Rahm, Sahne, Schmetten)	685
— Gefrorenes	626
— Koch	27
— Schaum mit verschiedenem Ge- schmack	596, 597
— — mit Creme	599
— — mit Chaudeau	599
— — gefulzt mit verschiedenem Ge- schmack	601, 602
— — — mehrfarbig	602
— — garniert	597, 598
— — gefroren	600
— — in Kaffeebechern	598
— — in Gläsern	599
— — im Kastanienkranz	598
— — in Kruste	598
— — in Torte	598
Dblattkrapsel	408
Obst einfieden	641—672
— gebakenes	409
— gedörrtes (kalifornisches)	693
— gefrorenes	629
— in Dunst gesottenes	651—653
— getrocknetes, als Kompott	187
— jerbieren	705
— Charlotte (in Kruste)	463, 464
— Konserven	693
— Gefrorenes	622, 623
— von Früchtenmark oder Obstsaft	622
— — mit Wein in Gläsern	623
— Saft-Gefrorenes mit Schaum	624
— Käse	669—671
Kuchen, s. Fruchtkuchen.	
— sächsischer	471
— — von Hefenteig	504
— Mufe, Marmeladen	664—669
— Säße	645—651
— — in Dunst	650
— Pastillen, kleine	671
— Saft als Peguß	66
— als Getränk	641, 642
— gegorener, als Getränk	646—648

Obst-Schaum über Mehlspeisen	66
— — falter	458, 459
— — Saucen	133, 134
— — über Mehlspeisen	66
— — Sulzen	618, 619
Obhen-Augen	55, 382
— Fleisch	19, 195
— Fische	22
— Gaumen (Vormaul) herrichten	24
— — gedünstet	284
— — mit Saucen	284
— — gefulzt	334
— — Kopf	24
— — Schlepp	208
— — Zunge	282, 283
— — gefüllte	284
— — zu kochen	24
Odentater (Tommerl)	400
Oelklopp	89
Ohren	24, 284, 285
Ol-Sauce	137
Oliven	43, 50
— Sauce	126
Olla Potrida	93
Omeletten backen	68
— — als Eierspeise	381, 382
— — als Mehlspeise	402
— — von Hefenteig (Pinsen)	493
— — Nudeln	403
Omelette soufflée	403
Orade	46
— gebraten	357
Orangeade	642
Orangen, s. Pomoranzen.	
Ortolane, gebraten mit Bröseln	256

P.

Pafesen mit Fischfülle	298
— — mit Hirn oder Haschee	298
— — mit süßer Fülle	410
— — ungefüllte (arme Ritter)	298
Panabel (verfochte Weißbrotsuppe)	103
Panade (Semmelbrod zu Fajch)	57
Panieren	5
Panierter Schlegel	257
Papinianischer Topf	8
Paprika-Fisch	356
— Fleisch (Gulhas)	202, 240, 242, 245, 246, 247
— — Hühner	253
— — fürstliche	252
— — Schnitzel	259, 262, 264
Paradiesäpfel (Tomate) eingelegt	675
— — eingelegt mit Zucker	662
— — getrocknet	676

	Seite		Seite
Paradiesäpfel, gefüllt	162	Pasteten in Reissform	319
— mit Fleisch (Stufato)	197	— in Schüsseln (Pie)	321
— mit Maffaroni	387	— in Terrinen	321
— in Reissuppe	107	— =Teige	71
— =Saucen	193	Pastillen	671
— als Salat	183	Pastinak als Salat	181
Pariser Schnitzchen	259	Perlhuhn als falscher Fasan	252
— =Stangerl	579	Perlwiebel in Essig	681
Pastieren, durchtreiben	11	Perlsfaden	671
Pastatorte	585	Petersilie aufbewahren	685
Pastetchen hohlausbaden	77	Petersilien-Brühe zum Bergießen	30
— von Buttermteig	316	— =Sauce zu Koteletten	127
— Chineser	314	— =Suppe	98
— Dariole	317	Peuschel, (sieh Beuschel)	
— mit Fleischfülle (gefüllte Wättchen)	316	Pfannfuchen oder Omeletten	311, 402—405
— Haschee	316	— zu baden	68
— Kartoffel	301	— mit Fleisch	404, 405
— Krebs	304	— mit süßer Fülle	402, 408
— Maffaroni	312	— mit Hirn und Bries	311
— Nudel	312	— im Möbel eingelegt	403, 404
— Reis	306	— als Nudeln mit Creme	408
— Schinken	303	— als Schinkenfederl	405
— Semmel zu Suppe	115	— als Würstchen mit Krebsfülle	175
— von Schmarrenteig	311	— mit Ragout, Hirn oder	
— mit süßer Fülle	474, 475	Hascheefülle	311
— Trüffel	317	Pfannsturz	123, 392
— vergiftete	317	Pfanzel, Bisquit-(Schöberl)	120
— Vol-au-vent	316	— Erbsen	121
— als Vögel im Neste	315, 316	— Fisch	118
Pastete mit braungedünstem Fleisch	310	— Fleisch	116
(Klaumpastete)	310	— Grieß	120
— mit Fischfülle	320	— Kartoffel	121
— mit Gänseleber	321	— Leber	117
— mit Geflügel	319, 320, 321	— Lungen	116
— mit Hasenfleisch (Hasen-Pie)	321	— Ragout	116
— mit Haschee	313	— Semmel	121
— mit Krebsfülle	320	Pfeffer	37
— mit Maffaroni (Timbale)	312	— Gurken	678
— — Fasch und Ragout	313	— =Ruchen von Honig (Lebkuchen)	593
— — Trittaten und Bratenresten	313	— — Nürnberger	567
— mit Nudeln	312	— — weißer	578
— als Rahmpastete	484	— =Nüsse, (sieh Gewürznelken)	124
— als Schöberlpastete	310	— =Sauce	215
— mit Schöpfenfleisch (türkische Klaumpastete)	310	Pferdefleisch auf verschiedene Art	671
— von Tauben	320	Pfirfiche, kandiert	658
— von Trüffeln	320, 321	— dunstigejotten	657
— von Wildbret	318, 320, 321, 322	— eingejotten in Zucker	409
— — in Semmelkruste	300	— gebaden	622
— von Wildgeflügel	319, 322	— gefroren	677
— Vol-au-vent	318	— in Rum, Sliwowitz oder Kirchgelt	474
Pasteten anrichten		— im Schlafrode	641
— von Buttermteig	317, 318	Pfirich-Bowle	463
— — mit Gitter	318	— =Charlotte	622
— — verzierte, mit Wildbret	318	— =Gefrorenes	671
— gestürzte (Timbale)	312, 313	— =Käse	190
— hohlausgebundene	318	— =Kompott	58
		— =Konjett	58

Seite

319	Pfirsich-Kuchen von Bröselteig	474
321	— — englischer	472
321	— — Kuchen mit Mandeln	466
71	— — Poganzan	483
671	— — =Salze	667
181	— — =Sauce zu Pudding	66
262	— — im Schlafrock	474
681	— — =Schaum, kalter	453
671	— — =Schaumfoch	453
685	— — =Salze	615
30	— — geschlagene	620
127	Pflaumen, s. h. Zwetschen.	
98	Pflückerbjen in Butter-Sauce	145
405	Pignoli	62
68	— — =Krapferl	576
405	— — =Pudding	437
403	— — =Schnitten	576
311	— — =Torten	575
404	Pilaw als Suppenspeise	109
403	— — mit Geflügel	307
405	— — mit Kalbfleisch	242
176	— — mit Lammfleisch	307
	— — mit Rindfleisch	213
311	— — mit Schweinefleisch	239
392	— — von Schöpfensfleisch in Weinblättern	271
121	Pilze, s. h. Schwämme.	
121	Pikante Sauce	125
118	Pizza (Oster- und Teegebäck)	514
116	Pischinger-Torte	549
120	Pistazien	62
121	— — =Schaum als Charlotte	602
117	— — =Torte	556
116	— — =Tortelcten	539
116	Pittah, ungarischer Strudel	419, 420
121	— — mit Heise zu Kaffee	515
57	Plattfische (Sfogle)	46
678	— — Bereitungsarten, s. h. Meerfische.	
593	Plätzchen, s. h. Krapferl und Tortelcten.	
567	Plinzen, s. h. Pfannkuchen und Omeletten.	
578	Plunkuchen, englischer	536
124	Pumpudding (englischer Pudding)	438
215	Poganze von Hefenteig (mit Drein)	487
671	— — von mürbem Teige	483
653	— — von Strudelteig (windische)	415
657	Pogatscherl	488
409	Pökel-Fleisch	281
623	— — =Zunge	281
673	Polenta	174
474	— — mit Eierpeise	393
641	— — mit Kartoffeln	174
463	— — mit Käse (Mamaliga)	393
623	— — mit Sardellenbutter	393
671	— — mit Zucker und Zimt	393
191	— — =Torte	559
563	Polentamehl-Kuchen	468
	Polnische Sauce	134
	— — Suppe (Barszez)	94

Seite

	Polnischer Kuchen	539
	— — Salat	185, 372
	Polsterzibfel	410
	Pomadst-Torte	587
	Pomeranzen-Auslauf	449
	— — =Beguß	65
	— — =Bowle	641
	— — =Brot	563
	— — =Bussel	582
	— — =Chaudbeau	64
	— — =Creme	65
	— — =geulzt	608
	— — =eingesotten in Zucker (afrikanische)	659
	— — =Gefrorenes	623
	— — =in Gläsern	627
	— — =mit Champagner	623
	— — =Gelee	650
	— — =Geruch	63
	— — =geulzt	617
	— — =Glaxur	86
	— — =Koch	450
	— — =Kompott	187
	— — =Kren	135
	— — =Salze	668
	— — =Sauce	132
	— — =Schalen zum Bierem	672
	— — =sandiect	672
	— — =in Zucker eingekochte, halbe	659
	— — =Schaum	597
	— — =Schifteln	565
	— — =Schnitten	530
	— — =Spalten und Scheiben in Zucker	659
	— — =Strizel	479
	— — =Salze	616
	— — =geschlagene	521
	— — =Torte	556
	— — =mit Butter	536
	— — =Zettel	62
	— — =Zucker	59
	Pörfält	203
	Portugieser Krapferl	411
	— — Kuchen	544
	Portulak als Gemüse	142
	Potize mit Mandelfülle	501
	— — mit Mohnfülle	499
	— — mit Nufffülle	500
	— — mit Rosinenfülle	501
	— — mit Speck	488
	Poularde, s. h. Kapau und Hühner.	
	Powidel (Zwetschenmus)	669
	— — =Fülle	83
	Pralines	591
	Preißelbeeren-Kompotte	190
	— — =einsieden in Zucker	656
	— — =Gelee	649
	— — =Saft	646
	— — =Sauce	134

	Seite		Seite
Bresburger Zwiebad	518	Püree von Trüffeln	166
Breschwurst	281, 331	— von Wildbret	41
Propheetenfuchen	536	— von Wildgeflügel	41
Bröpfklinge einzufieden in Zucker	655	— von Zwiebeln	165
— als Gasse	667	Butter, <i>siehe</i> Indian.	
Brügelstrapsen	550		
Budding, Kabinetts-	607	D.	
— — falt	607	Quaker-Dats	695
— englischer (Plumpudding)	438	Quark, <i>siehe</i> Topfen.	
— Früchten-	437	Quirlen	4
— gelber	439	Quitten-Kompott	190
— Haschee-	273	— — gefulzt	193
— Hasen-, mit Sauce	273	— Creme, gefulzt	608
— Kaiser-	439	— eingesotten in Zucker	658
— Karamel-, falter	606	— Gefrorenes	623
— Kastanien-	436, 437	— Gelee	649
— — falt	603	— Käse	669, 670
— Mandel-	436	— Koch	448
— Nignoli-	437	— Pastillen	670
— Rahm-	174, 309	— Saft	645
— Reis-	436	— Salse	667
— — falt	604	— Schnee-Torte	586
— Rum-	440	— Stangerl	593
— russischer, falt	608	— Sulze	615
— schwarzer	440	— — geschlagene	620
— Weichsel-	439, 440	— Torte	592
Buddings anrichten	705	— Würstchen	409
Buffbohnen	150, 153		
Butter-Torte	537	H.	
Bunsch	636	Hadekly-Reis	457
— à la glace	628	Ragout	42, 295
— à la romaine	628	— in Dunst gefocht	297
— Chaudeau	64	— zu Garnierung	176
— Essenz	637	— Fülle	27, 43
— Eis (Glazur)	86	— garniert	295
— Gefrorenes	624	— Godard	296
— Käse (Sulze)	610	— von Geflügel	296
— Königs-, falter	637	— von Hasen, französisches (Civet)	297
— Sauce zu Budding	66	— von Kalbfleisch	296
— Nonjonmee	459	— von Kaninchen	297
— Schaum, gefulzt	601	— in Krusten von Butterteig	317
— Sulze	617	— macédoine	155
— Torten	537, 559	— Monglas (von Wildgeflügel)	296
— Würfel	564	— in Muscheln	277
Püree von Bohnen	165	— Pfanzel	116
— von Erbsen	165	— Sauce	130
— von gelben Rüben	166	— Suppe	94
— von Hülsenfrüchten	165	— — für Fasttage	94
— von Karby	166	— vollständiges	43
— von Kartoffeln	165	— Wanneln	116
— von Kastanien	166	— weißes	43
— von Knorrs Mehl	166	— — legiertes	296
— von Kohlrabi	166	— von Wildbret	297
— von Linsen	165		
— von Nohnen	166		
— von Sauerampfer	166		
— von Schwämmen	166		

	Seite		Seite
Ragout-Würstchen	116, 315	Reinling	508
— =Würze	58	Reis-Auflauf	426
Rahm-Auflauf	427	— braungedünstet	110
— =Koch	427	— =Croustaden	306
— — (Beschamel)	37	— mit Fleischresten	109
— =Moclerl	173	— =Fülle zum Braten	28
— =Pastete	489	— gedünstet zur Garnierung	171
— =Pudding (falsche Polenta)	174	— gestürzt	110, 306, 307
— — mit Käse	309	— gesulzt	603
— =Saucen	132	— kalt	457, 458
— oder Obersschaum	596	— =Knödel	110
— =Strudel	417	— =Koch	425, 426
— =Suppe	102	— — mit Saffenschaum	454
Rahm, süßer, s. Oberz.		— =Krapferl	405
— =Tommerl	400	— =Kuchen, große und kleine	482
Rapontifawurzeln als Salat	181	— in Milch	394
Rapunzel-Salat	184	— — mit Schaum	456
Rauberbraten	201	— =Meridon	110, 305
Rebhuhn, ungarisches	334	— — in Butterteig	306
Rebhühner, gebraten	228	— in Milchsuppe	102
— gedämpft	255	— =Pastetchen	306
— — mit Kastanien	255	— =Pudding	436
— kalt	339	— — kalt	604
— in Pasteten	319	— =Punsch	637
— mit Salmi	228	— =Reis mit Fleisch	172
Regenwürger (Wehlspitze)	396	— — mit Ragout oder Haschee	307
Reh, Genießzeit	721	— =Schleim	107
— braungedünstet	238	— =Schmarren	399
— =Brust, gefüllt	234	— =Schnitten	396
— einbeizen	29	— =Schnitzchen	213
— gebraten	233	— =Strudel	413
— gedünstet und garniert	238	— =Suppe	107
— — mit Saucen	238	— — mit Erben	108
— gesulzt	336	— — gestoßene	107
— kalt	335	— — mit Kraut	108
— — auf welsche Art	335	— — mit Paradiesäpfeln	110
— =Hirn, geröstet	286	— türkscher (Pilaw)	307
— =Koteletten	265, 266	— — zu Suppe	109
— =Kuchen oder =Käse	324	— =Wanneln	110
— =Leber	291	— welscher	108
— marinieren	29	— =Würstchen in Suppe	110
— =Pastete	318, 322, 323	— — süße	405
— =Rücken	233	Reismehl-Auflauf	426
— =Schlegel, gebeizt	234	— =Kuchen	539
— — geräuchert	343	Reisiel, Gefröse	238
— =Schulter	238	Rémolade indienne und verte	139
— — ausgelöste, gebratene	234	Reitiche in Butter-Sauce	146
— =Wurst	330	— eingebrannt	143
Rehrücken (braune Mandeltorte)	541	— zur Garnierung	180
Reichenauer Zwieback	561	— schwarze	181
Reinanfen, s. Blauselchen.		Rhabarber, abgescmalzen	153
— geräucherte	369	— als Spinat	142
Reineclauden in Dunst	652	— =Kompott	192
— eingefotten in Zucker	658	— =Kuchen	474
— unreihe	660	— =Salat	183
— =Käse	671	Ribijel (Johannisbeeren) auspressen	645
— =Salz	666	— als Dessert	706

	Seite		Seite
Ribisel, eingesotten in Zucker	655	Roggenbrot	693
— =Gefrottenes	623	Rohatikum	593
— =Kumpott	191	Rohnen (rote Rüben, Beeten)	181
— =Rüchen	466, 473	— in Essig	680
— =Saft (Abguß)	648	— =Püree	166
— — roher	645	— =Salat	181
— — gegorener	647	— =Sauce	193
— =Salse	665	— =Suppe, polnische (Barszez)	94
— =Sauce	133	Rohrühner, gebraten	231
— =Sulze	614	— =Suppe	101
— — geschlagene	620	Röhr-Salat	184
— =Torte	585	— — eingebrannt	142
— =Wein	647	Rombo	46
Ribon	46	— geöstet	350
— =Bereitung, s. Meerfische.		— übrige Bereitungsarten, s. Meer-	
Rindfleisch	19	— fische.	
— aufzubewahren	688	Rosen (Krapferl)	412
— =englisches	199	— =Eis	86
— =sajchirt	212	— =Salse	669
— =gebraten	200	— =Sulze	613
— =gedünstet (gedämpft)	196, 197	— =Zucker	59
— — auf italienische Art	197	Rosen- oder Sprossentohl	145, 150
— =geöstet	195	Rosinenfülle zu Backwerk	83
— — auf französische Art	195	— — zu Indian	27
— — auf italienische Art	196	— =Rüchen	478
— =gespickt	200	— =Potzje	501
— =kalt	337	— =Stolle	510
— =auf ungarische Art	202	— =vorrichten	62
— =auf Wildbretart	198	Rosmarinfleisch	198
— =im Schlafrocke	214	Rostbraten	203—205
— =Rüchen	324	— mit brauner Sauce	204
— =Reste-Verwendung	213, 214	— =Esterhazy	210
— =überocht und gedünstet	196	— =gebacken	209
Rindschmalz (Schmelzbutter)	55	— =gebraten	203
— =Bereitung	687	— =gedünstet	203
Rindsuppe	88	— =gefüllt	210
Rindsbraten, englischer	199	— =heißabgeöstet	205
Rinds-Fasch	38	— =Maschin-	204
— =Fett	55	— =mit Paprika	204
— =Mart, s. Weinmart.		— =Roulade	210
— =Roulade	211	— =russischer	207
— =Schnitze	205	— =schwedischer	204
— =Schnitzchen	207	— =vorrichten	21
— — =eingebroselt	209	— =von Hirschrippen mit Knoblauch	266
— — =gefüllt	210	Rösten der Semmel	5
— — =gehact	212	Rote Sulze (Mandelsulze)	611
— =Zungen, s. Zungen.		Roter Schaum (Kastantenschäum)	597
Ringlotten, s. Reineclauden.		Rotes Kraut	150
Rippenstückchen, s. Koteletten.		— — als Salat	184
Risi-bisi	108	Rotwurst	280
Risolen	314	Rouladen (Backwerk)	563, 564
Risotto	108	— =gebackene, von Kalb- oder Lamm-	
Risicher	110	— =fleisch	257
Rostbeef	21, 199	— =von Rindfleisch	210, 211
Robert-Sauce	125	— =von Schnitzchen	268
Rogen-Kraut	160	Rüben, braungedünstet	148
— =Suppe	101	— =eingebrannt	144

	Seite		Seite
Rüben, gedünstet	148, 151	Saft-Zettel	592
— gemischte	149	Säfte auszupressen und zu seihen	645, 646
— gesäuert	144	— in Dunst gekochte, für Übergüsse	650, 651
— saure	144	— gegorene, für Getränke	646—648
— mit Schöpfensfleisch	148	— gepulzte (Gelees), zu Backwerk	649, 650
— gelbe, s. d. Möhren.		— rohe	645, 646
— rote, s. d. Nohren.		— mit Zucker gekochte	648, 649
— Riree	166	— zum Färben	672
Rübenriebe-Salat	185	Sago-Koch	427
Rückenmark, gebacken	288	— =Suppe	105
— zu Ragout	42	Sahne, s. d. Oberz.	
Rühr-Ei, s. d. Eier und Schmalz.		Salami	281
Röhren	4	— falsche (Backwerk)	584
Rum-Auslauf	482, 451	Salate	180—187
— Bogen	547	Salat, abgeschmacken	152
— Chaudeau	64	— braungedünstet	148
— Creme	65	— eingebrannt	142
— als Charlotte	608	— frischer grüner	184
— — gefulzt	608	— gedünstet	147, 150
— Früchte als Kompott	204	— gefüllt als Würstchen	157
— Glazur	86	— gemischter	185
— Gugelhupf	507	— polnischer	185
— Kuchen	478	— saurer	180—187
— Pudding	440	— Speck	180
— Schaum	597	— =Suppe	95
— — gefulzter	601	— süßer oder Kompott	187—194
— =Schnitten	565	— welscher	185
— — mit Butter	530	— Fisch-	371
— =Sülze	617	— — in Aspik	372
— Torten	537	— =Würstchen zur Suppe	111
Rumforder-Suppe	106	Salblinge	45
Rumpsteaks (Rindschnitz)	205	— blaugesotten	349
Russische Creme	65, 599	— in Sülze	364
— Gurken	679	— geräuchert	369
— Suppe	98	— übrige Bereitungsarten s. d. Fische.	
Russischer Kuchen	325	Salzylsäure-Verwendung	12, 651, 688
— Pudding, kalt	608	Sahni-Bereitung	41
— Punsch (Hoppelpoppel)	643	— in Dunst gekocht	273
— Tee	635	— von Hagen, kaltes	327
Rutten	45	— =Sauce	126
— blaugesotten	349	— =Schnitten	178
— gebaden	361	— mit Wildgeflügel	227, 228, 230
— übrige Bereitungsarten s. d. Fische.		Salonzuckerl	590
		Salpicon oder Klein-Ragout	296
		— chasseur	297
		— à la reine	296
		— royal	296
		— au suprême	296
		— zum Füllen	43
		Salzen	664—669
		— Augen	534
		— Bequß zu Mehlspeisen	66
		— Bogen	569
		— Brezeln	592
		— Brot	563
		— Koch	449
		— Kuchen, kleine	478
Saccharin	695		
Sacher-Torte	543		
Sächsischer Obstkuchen	471		
— — von Germteig	504		
— Weihnachtswecken (Stolle)	510, 511		
Saffran	57		
Saffbraten	196		
Saft-Chaudeau	64		
— =Gefrorenes	624		

	Seite		Seite
Salzen-Schnitten	410	Schalotten in Essig	681
— — mit Chaudreau	462	— gebünstet	150
Salzenschaum mit Biskuit	455	— =Sauce	125
— =Roch	453	— zu Ragout	43
— über Mehlspeisen	66	— aufbewahren	685
— =Torte	585	Schampionion, s. Champignon.	
Salzenwammeln von Germteig	509	Scharlotte (Mehlspeise), s. Charlotte.	
Salz	58	Schaum als Backwerkfülle	67
— =Stangerl mit Kümmel	513	— in Gläsern	599
Salzburger Rackerl	397	— =Roch in Dunst	453
Salzgurken	682	— — mit Creme	454
— als Salat	184	— — von Erdbeeren, kaltes	458
Salz-Heringe, gebraten	370	— — von Obst	453
— — gebaden	370	— — von Salse	453
Sand-Kuchen, kleine	533	— — von Schokolade	452
— =Torte	545	— =Rollen	479
Sandwiches, sprich Sändwisch (Butter-		— =Speisen	454
schnitten)	344, 345	— =Torten	585
Sardellen	47	Scheiterhaufen	435
— frische, gebaden	362	— spanischer	455
— — gebraten	359	Schildbahn	231
— — als Schnitzchen	362	Schildkröten, Genießzeit	718
— =Fülle in Muscheln	372, 373	— =Eingemachtes	378
— marinierte	371	— Haschee	378
— als Garnierung	180	— Ragout	378
— — zu Fischsalat	371	— mit Saucen	378
— =Kren	135	— =Suppe	99
— =Mayonnaise	137	— — falsche	99
— =Saucen	131	— — zu löten	49
— — kalte	140	Schill oder Zander, abgesotten mit	
Sardellenbutter	56	warmer Sauce	349
— mit Rettich	343	— gebünstet mit brauner Sauce	351
Sardinen als Garnierung	180	— =Schnitz mit Trüffeln	360
— mit Limonen und Butter	371	— übrige Bereitungsarten s. Fische.	
Saucen (Grund-Tunken), Bereitung	36	Schinken, kalt	343
— kalte	135—141	— warm	281
— warme	124—135	— =Fülle	27
— zu Mehlspeisen	65—67	— =Fleckerl	303, 386, 405
Saucischnen	279	— =Kipferl	304
Sauerampfer-Marmelade	668	— =Kochen und backen	24
— =Büree	166	— =Krapferl	304
— =Sauce	127	— =Omeletten	382
Sauertirschen, s. Weichseln.		— =Pastetchen	304
Sauerkraut, braungedünstet	143	— schneiden und auflegen	702
— eingebrannt	143	— =Strudel	416
— gebünstet	147	— =Wanneln	303
— gestürzt mit Wildbret	159	Schlagrahm als Schaum	596
— — mit geräuchertem Fleisch	160	Schlampete Nudeln, s. Milchnudeln.	
— — mit Fischsach oder Roggen	160	Schlegelbraten	217, 218
— auf ungarische Art	147	Schleihen wie Karpfen	
Saure Fleischsuppe	92	Schlid-Krapferl von Fischen	113
— Gemüse	141	— — von Fleisch	113
— — gemischte (Mixed pickles)	681	Schlosserbuben	409
— Gurken (Essig-Gurken)	678—680	Schlüsselkrapferl (Brandteigkrapferl)	407
— Rahmsuppe	102	Schmalz-Bereitigung	687, 688
— Rüben	144, 683	— =Verwendung	55
Schaiden, s. Waller (Wels).		— =Nudeln	493

	Seite
Schmalzgebäckene Mehl- und Obstspeisen	405—413
Schmaukerl	67
— Koch	429
Schmarren	397—400
— Teig (Backteig)	68
Schmetten, <i>siehe</i> Übers.	
Schmierer von Formen und Blech	5
Schnecken, Genießzeit	718
— gefüllt	377
— im Gehäuse	377
— Hascheeschnitten	377
— im Reindl	377
— Salat	378
— Suppe	94
— aufbewahren	691
Schneeballen oder Maulkörbe	412
Schnee-Glasur	87
— Hühner, gebraten	229
— Kockerl mit Creme	460
Schneeflagen von Eiweiß	4
Schneypfen, Genießzeit	721
— gebraten	228
— Brüste in gesulzter Fäsch	340
— Rot	177
— falscher	177
— mit Salmi	228
Schnitten, süße, <i>siehe</i> Register von Backwerk.	
— gebäckene (Pafesen)	298
— geröstet zur Garnierung	177
Schnittlauch-Sauce	127
— kalte (Eier-Sauce)	136
Schnitzchen und Koteletten	258—266
— braten	25
— eingebröstelt	209, 260, 262, 264, 265, 267
— von Fischen	395
— von Fischfäsch	365
— von Geflügelbrüstchen	264
— gefüllt	210, 266
— von gehacktem Fleisch	112, 269
— von Kalbfleisch	258—260
— von Kaninchen	264
— von Lammfleisch	262
— von Lungenbraten	207
— von Rindfleisch	205
— als Kouladen	268
— von Schöpfenfleisch	262
— von Schweinefleisch	264
— vorrichten	19
— von Wildbret	265
— fäshierte	270, 271
Schnür- oder Spagatkrayfen	411
Schöberl (Wiskuitpflanzel)	120
— Pastete	310
Schokolade als Geschmack	62
— Getränk	632

	Seite
Schokolade-Auflauf	430
— Blamatschee (Blancmanger)	611
— Bombe	630
— Brezeln	525
— Brot	560
— Butterl	573, 574
— Creme	64
— in Gläsern	599
— gesulzt	606
— Eis oder Glasur	86
— Gebäck, Baseler	474
— Gefrorenes	626
— in Gläsern	628
— Kipfel	528
— Koch	431
— kaltes	458
— Konjomnee	459
— Krapsel	560
— ausgefodhene	574
— Kuchen	500
— Reis, kalt	458
— Roulade	564
— Schaum	596
— in Gläsern	599
— gesulzt	601
— Schaumloch	452
— Schiffeln	528
— Schnitten	529
— Strubel	420, 421
— von Defenteig	503
— Sulze	612
— Suppe	103
— Torten mit Butter	543
— mit Mandeln	560
— mit Windmasse	574
— ohne Ei	592
— Uberguß, schwarzer	65
— Würfel	544
— Würstchen	406
Schöpfen-Koteletten	262—264
— à la Nelson	263
— eingebröstelt	262
— gepickt	263
— mit Paprika	264
— Fleisch, gebraten	218
— gebeizt	244
— gebünstet	244
— heißabgesotten	245
— kalt	337
— mit Kapern-Sauce	244
— mit Kraut	245
— mit Kräutern	245
— mit Paprika	245
— mit Paradiesäpfeln	245
— mit Rüben	148
— mit Sardellen	245
— mit Pfeffer-Sauce	245

	Seite		Seite
Schöpfen-Fricandeau	244	Schweinefleisch gesotten	281
— Lunge vorbereiten	23	— geräuchert	281
— Pilaw in Weinblättern	271	— gesotten mit Kren	289
— Rükden, gebraten	218	— kalt	336
— gerollter	220	Schweineschmalz	55
— Schlegel, gebraten	219	— Bereitung	688
— kalt	337	Schweins-Braten mit Kruste	221
— — auf Wildbret-Art	219	— Koteletten	264
Schott-Säuerling-Mocken	489	— eingebröfelt	264
Schotten-Suppe	102	— mit Paprika	264
Schrotbrot	693	— Fleisch	39
— Koch	441	— Fett, s. Schweineschmalz.	
— — (falsches Mandelkoch).	441	— Filet, kalt	336
Schrotmehl-Kuchen	468	— Fisch	336
— Roulade	564	— Gulhas	240
— Torten	559	— Kopf vorrichten	24
Schübuppe (Jus)	31	— — warm	286
Schüßelchen zu Oberschaum	533	— — kalt, fahiert	331
Schüffel-Pastete auf englische Art (Pie)	321	— — geböfelt (falscher Wildschweins-	
Schwäbische Brot-Suppe	105	kopf)	332
Schwäbisches Fleisch	208	— — gesulzt	332, 333
Schwämme	50	— — als Wurst	333, 334
— aufzubewahren, getrocknet	676	— Neg	23
— in Gläsern eingelegt	676, 677	— Pilaw	239
— als Saft oder Essenz	677	— Roulade	269
— gebaden	164	— Rükden mit Schwarte	221
— gedünstet	162	— Schnitzel	264
— gefüllt	163	— — fahiert	269, 270
— in der Montur (Trüffel)	164	— Schwarzen-Gallerte	36
— von Windmasse	571	Schweizer Kuchen	544
— zu Ragout	43	— Milch	609
— zu reinigen	51	Scombri	46
Schwamm-Pastete	163	— gebaden	362
— Klößchen (Nockerl)	119	— gebraten	357
— Laibchen	163	Scorzonera, s. Schwarzwurzel.	
— Püree	166	Scotch marmalade	668
— Saucen	129	Seeische, s. Meerische.	
— Suppen	98	Seeohrl	142, 153
Schwammerl mit Chaudeau	408	Seekrabben (Crevettes)	375
Schwartenwürste	280	— als Garnierung	175
Schwarzbeeren, eingelegt in Zucker	656	Seezunge (Meerfisch)	47
— gedünstet	191	— gebaden	361
— Saft	648	— gebraten	357
Schwarzbrot, s. Brot.		— — mit Kruste	358
Schwarzer Pudding	440	See-Schildkröten	878
— Rettich	181	Seihen	10
— Schokoladebeguß	65	Selchfleisch (geräuchertes Fleisch)	281
— Weichselkuchen	466	Selchwürste	280
Schwarzwurzeln, abgeschmalzen	153	Sellerie, gedünstet	151
— in Butter-Sauce	146	— gefüllt	162
— gebaden	154	— Salat	181
Schwarzwurzel-Salat	181	Semmel baden	5
Schwedischer Rostbraten	204	— bähnen	5
Schweinefleisch als Schwarzwild	240	— Beschamel	37
— gebraten	221	— — Koch	432, 433
— gedünstet	239	— Fülle	26
— gepöfelt	690	— Knödel	174

Semm

— R

— R

— R

— P

— P

— P

— P

— r

— C

— C

— R

— R

— R

— R

— R

— R

— R

— R

— R

— R

— R

— R

— R

— R

— R

— R

— R

— R

— R

— R

— R

— R

— R

— R

— R

— R

— R

— R

— R

	Seite		Seite
Semmel-Knödel kochen	55	Sieden von Bkel- und Rauchfleisch	281
— in Suppe	122	— von Rindfleisch	88, 195
— Koch (Parade)	37	— von Schinken	21
— Krapiert in Suppe	115	— von Zucker	59
— Kren	134	— von Zungen	24
— Kruste mit Wildbret	300	Silbermangold	153
— mit Obst (Charlotte)	463	Silbernudeln	485
— Pastetchen	115, 116	Sillabub	643
— mit Ragout	299	Skarnizen, s. d. Ditten.	
— in Suppe	115	Sommersuppe (Potage à la Julienne)	89
— Pfanzel	121	Sorbet	641
— rsten	5	Soya (Champignonsaft)	677
— Schmarren	397	Spagattkapsen	411
— Schnitten, gebackene (Bafesen)	298	Spanferkel, s. d. Milchferkel.	
— mit Hirn, Haschee- od. Fischfülle	299	Spanische Sauce	124
— (Croutons) mit Fischsach und		— Semmeln	455
Krebsragout	299	— Suppe (Olla potrida)	93
— mit Geflügelleber	299	— Winde	570, 571
— mit Käse	309, 310	— Windtorte	570
— mit Nieren	299	Spanischer Reis	457
— mit Reis und Haschee	299	— Scheiterhaufen	455
— mit Wildgefgel	299	Spargel, abgeschmalzen	152
— gefüllte, sähe	410	— — mit Krebsbutter	152
— geröstete mit Weinmark	177	— Abfälle, trocken	684
— mit Fischsach	178	— aufbewahren	685
— mit Hirn	177	— in Butter-Sauce	144
— mit Milch	177	— in Dunst gekocht	683
— mit Kehleber	178	— in Eissig eingelegt	681
— mit Salmi	178	— als Salat	183
— mit Schnepfentot	177	— für Ragout	43
— zu Suppen	5	— Suppe	96
— glasierte	5	— Salat, abgeschmalzen	152
— Suppe	104	Spavgel	493
Senf	139	Spaen	173
— Früchte (Mostarda)	664	Sped	56
— als Kompott	192	— Braten	200
— Gurken	679	— Fleck	289
— Saucen, kalte	139, 140	— Gurken	142
— warme (Robert-)	124	— Knödel	122
Sepia	46	— Kraut	143
— gebacken und gebraten, s. d. Meer-		— Kuchen	488
fische.		— Nudeln	388
Serowiec (polnischer Kuchen)	484	— Potize	488
Serbieren	696	— Salat	180
Segeier, s. d. verlorene oder Spiegeleier.		— Strudel	114
Spaglie, s. d. Seezunge.		Speie-Ordnung und -Wahl	706—710
Siebenbürger Zwieback	518	Speien-Folgen	711—716
Sieben von Apfl	32	Spiden und Durchziehen	12
— von Eiern	54	Spiegel-Glasur	87
— von Fleisch	88	Spielhahn, gebraten	231
— von Gemüsen	52	— gebünstet, wie Auerhahn.	
— von Hlfsenfrchten	53	Spnat, eingebrannt	142
— von Kartoffeln	52	— Budding	156
— von Kastanien	53	— Topfen	673
— von Köpfen und Füßen	24	— Wrschen	156
— von Krebsen	49	Spötter-Kuchen	481
— von Mehlspeisen	55	Spritz-Eis	87

	Seite
Thunfisch gebraten	357
— mariniert	371
— übrige Bereitungsarten <i>sieh Meer-</i> <i>fische</i>	
Timbale	312
Tintenfisch	46
— -Bereitung <i>sieh Meerfische.</i>	
Tiroler Knödel	122
— Strudel	418, 476
— — von Butterteig	502
— — von Germteig	502
Tomaten, <i>sieh Paradiesäpfel.</i>	
Tommerl oder Ofentater	400
Topfen-Bereitung	686
— Fülle	83
— Kolatschen	489
— Koch	428
— Knödel	389
— Kockerl	389
— Nudeln	386
— — von Hefenteig	488
— Poganze	483
— — windische	415
— Schmarren	420
— Striezel mit Salse	479
— Strudel	415
— von Germteig	489
— Tascherl (Kärntner Nudeln)	387
Topinambur, <i>sieh Erdartischocken.</i>	
— Suppe mit Froschkeulen	96
Torteletten mit Biskuit à la Creme	482
— von Bröselteig	534
— von Linzerteig	537
Torten, <i>sieh Sachregister.</i>	
— anrichten	705
— baden	84
Tranchieren und Anrichten von Fleisch und Fischen	700—704
Trauben, <i>sieh Weinbeeren.</i>	
Triett von Wein	193
— von Erdbeeren	194
— von Himbeeren	194
Trüffel-Fülle	27
— Pastete	320, 321
— Pastetchen	317
— Püree	166
— Saucen	130
— Schnitten	315
Trüffeln	163, 164
— aufbewahren	678
— falsche (Bachwert)	574
— geblinstet	163
— gefüllt	164
— in der Montur	164
— zu reinigen	52
— zum Spicken	13
Truthahn, <i>sieh Indian.</i>	

Tschai (Tee mit Rum)	636
Tunken oder Saucen	36, 124—135
— kalte	135—141
Türken-Steiz	392
— Tommerl	400
Türkisch-Weizen (Mais), <i>sieh Kukuruz.</i>	
Türkisches Konfekt (Bitta)	413
Tutti-Frutti als Kompott	192
— — Gefrorenes	624
— — eingesotten	663
— — mit Rum	663
— — mit Senf (Mostarda)	664

U.

Übergüsse für Mehlspeisen	65—67
Ulmer Gerste	106
Ungarischer Hase	201
— Strudel (Pittah)	419
Ungarisches Rebhuhn	334
Untergreifen und Füllen	26
Unterlegen von Sulzen	34
Unterlegte Creme	460
— Sulze	618
Unterlegter Chaudeau	461
Undurchsichtiges Eis (Eisweiz-Glasur)	87
Ursuliner-Brezeln von Germteig	514
— — von Bröselteig	525

V.

Vanille-Auflauf	427
— Bombe	630
— — als Biskuit-Schnitten	630
— Brezeln	524
— Brot	561
— Busslerl	568
— Creme	64
— — gefrorene, <i>sieh Bombe.</i>	
— — gefulzt (à la Bavaroise)	605
— — in Dunst	459
— Gefrorenes	625
— — als Minuten-Gefrorenes	626
— Geruch	62
— Kipferl ohne Ei	532
— Koch	441
— Kikör	639
— Reis	426
— Schaum	596
— — gefulzter	601
— — weißer	66
— — — als Bachwertfülle	67
— Schifeln	527
— Späne	522
— Sulze	613

	Seite		Seite
Vanille-Torteletten	527	Weichsel-Kuchen, leichter	465
— Torte ohne Ei	535	— — mit Mandeln	466
— Zettel (Eis-Zettel)	586	— — mit Mehl	466
— Zucker	59	— — saftiger	465
— Zwiebad	517	— — schwarzer	466
Vanillin	695	— Löffel	640
Weilchen-Sulze	613	— Pfeffer	188
Vergießen	9	— Pudding	439, 440
Verschiedenfarbige Sulze	618	— Saft (=Geist)	647
Verzuckerte Früchte	588	— — auspressen	645
— Mandeln	588	— Salse	666
Vögel mit Bröseln	256	— Sauce	133
— im Neste	315	— — über Mehlspeisen	66
Vogelnest mit Eiern von Mandel- sulze	612	— Schnitten	467
Vögel, kälberne	268	— Strudel	417
— von Leber	293	— Sulze	614
Vol-au-vent-Pasteten	77, 318	— Torten	536, 560
— Pastetchen	78, 316	— Würstchen	409
Vorgeben	1	Weichseln, gebackene	409
Vorkenntnisse	1	— gedörrte, als Kompott	187
Vormaul (Obergaumen), <i>siehe auch</i> Ohren- gaumen	24, 284	— in Dunst gesotten	652
Vorrichten von Fleisch	11	— in Essig	673
— von Geflügel	13	— in Rum, Sliwowiz oder Kirchen- geist	673
— von Hagen	16	— in Zucker eingesotten	656
— von Milchsefeln	17	Weihnachtswecken (Stollen)	510, 511
— von Süßfrüchten	61	Weinbeer-Kompott	191
		— Sauce	134
		— — zu Mehlspeisen	66
		— Strudel	418
		Weinbeeren oder Korinthen (Schwarze kleine Rosinen)	62
		Wein-Chaudeau oder Weinschaum	63, 461
		— — gesulzter	609
		— à la glace	628
		— Essig	674
		— Koch	440, 441
		— Runsch	637
		— Sauce	132
		— — über Mehlspeisen	66
		— Sulze	618
		— Suppe	108
		— Teig	68
		— Triett	193
		Weinberg-Schnecken	377
		Weinscharn, <i>siehe</i> Verberitzen	
		Weinschaum, <i>siehe</i> Wein-Chaudeau	
		Weinstein statt Hefe	31
		Weintrauben, eingesotten in Zucker	656
		— Gefrorenes	623
		— Salse	667
		— in Sliwowiz oder Rum	673
		— Sulze	616
		— Torte	544
		Weißbrot, <i>siehe</i> Semmeln	
		Weißer Pinzer Torte ohne Ei	538
		— Mandel-Torte	573

W.

Wacholderdrossel, *siehe* Kramnetsbügel.

Wacholder-Sauce	146
Wachsbohnen, abgeschmalzen	153
— mit Essig und Öl	183
Wachteln, gebraten	227
— — mit Bröseln	256
— in Pasteten	316
— mit Weinlaub und Semmelschnitten	227
Waffeln oder Eisentuchen	520
— von Hefenteig	520
Waldbmeister (Mat-)Trant	640
Waller, <i>siehe</i> Wels.	
Wälisch, <i>siehe</i> Welsch.	
Warne Glasur	85
— Saucen	124—135
Warmhalten von Speisen	1
Waschen von Fleisch	12
Wasser-Glasur	85
— Spaken	173, 392
— Sulze	618
Werten, kleine, von Hefenteig	509
Weichsel-Kompott	190
— Gefrorenes	623
— Knödel	389
— Kuchen mit Bröseln	464
— — englischer	472

Seite		Seite
465	Weißer Zucker- oder Eiweiß-Glazur	87
466	Weißer Vanille-Schaum	66
466	Weißes Limonensoch	458
465	Weißkohl, <i>siehe</i> Kraut.	
466	Weißwurz	146
340	Weizen-Tommerl	400
188	Wels	47
440	— gekottet mit warmer Sauce	349
347	— gebraten und gespickt	355
345	— übrige Bereitungsarten <i>siehe</i> Fische.	
366	Welsche Nüsse (Walnüsse), <i>siehe</i> Nüsse.	
193	Welscher Reis (Risotto)	108
66	Weidenest	498
467	Whips	610
417	Wiener Braten	201
314	— Gugelhupf	507
350	— Koch	429
409	— Torte	539
409	Wildbret aufbewahren	689
187	— Beize	29
352	— falsches	198, 212, 219, 240
373	— Fleisch	41, 178, 270, 271, 278
	— fasciert	272, 330
	— gebraten	232—236
	— gedünstet	237, 238
	— gesulzt	335
	— Haschee	42, 298
	— kalt	335
	— Käse	323, 324
	— Koteletten	265, 266
	— Marinade	29
	— Pasteten	318, 320, 321, 322
	— Pirée	41, 275
	— Ragout	44, 297
	— Salmi	41, 233, 327
	— in Dunst gekocht	273
	— Sauce	125
	— Sauce, kalte	138
	— Schnitzchen	265, 266
	— fascierte	269, 270, 271
	— in Semmelkruste	300
	Wildenten, falsche	249
	— gebraten	281
	— und gespickt	231
	— gedünstet	256
	— mit Salmi	231
	Wildgänse, gebraten	231, 232
	— gedünstet	256
	Wildgeflügel aufbewahren	689
	— falsches	225, 226, 249, 252
	— als Galantine	272, 328
	— gebraten	227—232
	— gedämpft	255, 256
	— gesulzt	340
	— grilliert	256
	— herrichten	15
	— kalt	339, 340

Wildgeflügel-Fasch	274
— =Faschschnitzchen oder Koteletten	340
— =Haschee	42, 298
— in Pasteten	319, 320, 322
— =Pirée	41, 275
— =Ragout	44, 296
— =Salmi	227, 228, 230, 231
— =Sauce, kalte	138
— =Suppe	91
Wildschwein, Genießzeit	721
Wildschweinfleisch, gebraten	236
— gekocht	237
— kalt	336
— mit Kruste	237
— mit Sauce	237
— mit Sauerkraut	237
— falsches	240
Wildschwein-Koteletten	266
— =Kopf	334
— — vorrichten	24
— — falscher	332
Wildtauben, Genießzeit	721
— gebraten	231
Wind-Bäckereien, spanische	569
— =Busserl	570
— =Kipferl	571
— =Krapferl, spanische	570
— — gefüllte	571
— =Nuchen mit gerösteten Mandeln	477
— =Masse von gesponnenem Zucker	569
— =Ringe	571
— =Torte, spanische	570
Winter- oder Bleich-Salat	184
Winterteig-Krapferl ohne Ei	534
Wirring, <i>siehe</i> Kohl.	
Wirtschafts-Kipferl	532
— =Torte	532
Wuchteln (Wuchteln)	497
Wirstchen von Brandteig	462
— von Butterteig	314, 315
— mit süßer Fülle	411
— von Creme	406
— ohne Darm	279
— kleine, von gehacktem Fleisch (Caucischen)	279
— von Frittaten	408
— zu Suppe	115
— im Netz	279
— gebadene (Croquetten)	276, 277
— von Fischfasch	365
— von Hefenteig (Cannelons)	312
— von Krebsen	304
— von Nudeln	406
— vor Obst	409
— =Ragout, zu Suppe	116
— von Reis in Suppe	110
Würste, frische	278—280

	Seite		Seite
Würste, geräucherte	280, 343	Zuckererbsen, gedünstet	146
Würst-Fülle	27	— grüne, getrocknete	145
— Suppe	93	Zuckerglanz, s. Glasur.	
Würst-Brühe	30	Zuckerl (Bonbons)	589, 590, 591
— mit Fleisch-Extrakt	30	Zuckermurzeln, abgeschmalzen	153
— Salat	181	— mit Butter-Sauce	146
— Sauce, braune	125	— gedünstet	150
— Suppe	95	Zungen, frische	282
Wurzeln zur Garnierung	180	— — mit Bröseln	283
— aufbewahren	685	— — gespickt	283
Würzfleisch, s. Ragout.		— — mit Saucen	282, 283
		— gepöfelte	281
3.		— geräucherte	281
Zahntocher	578	— zu kochen	24
Zaja	315	— pöfeln	690
Zander, Schill oder Hechtbärchling, s. Schill.		— =Schnitz	283
Zebra-Torte	550	— — gefüllte	284
Zedernspalten	62	— =Würste	281
Zerriffene Germudeln	484	Zwederl	385
Zerelatwürste	280	— zu Tee (Backwerk)	525
Zibeben, s. Rosinen.		Zweischken-Kompott	190
Zigarren	567	— dunstgeotten	652
Zimt	62	— eingesotten in Zucker	658
— =Brezeln	513	— in Limowitz oder Kirschgeist	673
— =Krapferl	497	— in Essig	673
— =Kuchen	505	— =Fülle	83
— =Stangerl	579	— gebaden (Schlosserbuben)	409
— =Zwiebad	517	— Polatschen	490
Zitronat	62	— =Käse (Pomidel)	669
— =Koch	436	— =Knöbel	388, 389
— =Kuchen	539	— — von Gesenteig	493
— =Strudel	418	— =Koch	448
— =Torte	556	— =Kuchen, s. Obst- oder Früchte-Kuchen.	
Zitronen als Beigabe und Garnierung	180	— =Kuchen (Mus)	188
— =Spalten einzusieden	659	— =Poganzn	483
— (Limonen)-Schalen	57	— in Rum	673
Zrage (Schnitzel)	208	— =Salse	666
Zuchi, Zucchetti, s. Kürbisse.		— =Strudel	417, 418
Zucker	59	— =Tischerl (Kärntner-Nudeln)	387
— brennen (Karamel)	59	— =Tommerl	400
— =Brezeln (Karamel)	568	— =Würstchen	409
— färben	59	Zwiebad, feiner	517
— =Glasur oder Eis	84—87	— Grazer	517
— =Krapferl	572	— =Koch	494
— kochen	59—61	— =Preßburger	518
— =Koch von Karamel	430	— =Siebenbürger	515
— =Krapferl	408	— ungequarteter	517
— läutern	60	Zwiebel-Farferl	112
— =Strauben	407	— =Püree	165
— =Zettel	572	— =Sauce	124
Zuckererbsen, abgeschmalzen	153	— =Scheiben oder =Ringe	157
— mit Butter-Sauce	145	Zwiebeln aufbewahren	685
		— gedünstet (kleine)	157
		— gefüllt	162