

Alphabetisches Register.

Beim Auffuchen nachziehender Recepte ist folgendes zu beachten: I bedeutet Abtheilung „Suppen“, II „Fleisch“, III „Gemüse“, IV „Mehlspeisen“, V „Küchenarbeiten“. So bedeutet beispielsweise gleich beim ersten Recept „Mal“ die römische Ziffer II, daß das Recept unter der Abtheilung „Fleisch“ und die arabische Ziffer, daß es auf Seite 236 dieser Abtheilung zu finden ist.

Mal, II	236	Ananas-Gef. or. IV	125	Austern a. d. Roß, II	258
— à la Franç., II	237	Ananas-Punsch, IV	148	— gebacken, I	40
— a. d. Spießgebr. II	239	Ananasjatt, IV	171	— Sauce, I	76
— blaugekottet, II	236	Ananas Sulfz. IV	136	— Suppe, I	40
— franz. a. Art, II	238	Anchovis-Mayon., I	80	— — and. Art, I	40
— gebacken II,	237	Anisbrod, IV	82	Bac-Trème, IV	80
— geräuchert, II	253	— als Zwieback, IV	82	— m. Chocolate, IV	81
— in Aspiz, II	237	Anlaufen, V	IV	— mit Kaffee, IV	81
— i. d. Röhrce gebr. II	238	Anpassiren, s. Anlaufen		— m. geröst. Mand.	
Malraupe, II	239	Apfelstrudel IV	13	IV	81
— gebacken II,	240	Apfelwurst Conf., IV	107	— m. Maraschino, IV	81
— heißabgekottet, II	239	Apostelkuchen, IV	35	— mit Vanille, IV	80
Abgespr. Mayon., I	77	Appetitbröddchen, III	97	Bachhühner, II	160
Abhäuteln, V	III	Appetitauce, I	74	Bachteig, s. Schmarnteig	
Abtiegen, V	III	Apritosen, IV	30	Bachwert, IV	81
Abtschrecken, V	III	— IV	155	— v. spanisch. Wind-	
Abtschuppen, II	222	— Charlotte, IV	54	masse, IV	87
Abtengen, V	III	— v. mürb. L., IV	54	Bähen, V	IV
Abtschneiden, V	III	— Gefrorenes, IV	125	Bain-marie, V	IV
Abtrieb, V	IV	— Sulfz,	136	Bandnudeln, I	6
Aepfel-Auslauf, IV	48	Araf-Auslauf, IV	48	Bardiren V	V
Aepfel o. Birnen, IV	168	Araf-Crème, IV	79	Bärenpragen, IV	106
Aepfel Charlotte, IV	53	Arancini (verzuckerte		Barisch, II	234
Aepfelcompot geul. III	88	Pomeranzenschale)		Barcz, I	26
— m. Weißwein, III	88	IV	169	Bäuschel, V	V
— m. Rothwein, III	88	Artischoden, III	101	Beefstea, Flaschenbouil.	
Aepfelsfülle, IV	19	— au naturel, III	101	I	5
Aepfel, ganze gef., III	88	— m. saur. Rahm, III	101	Beefsteak a. d. Roß, II	28
Aepfelgelée, III	88	Aspiz, V	IV	— deutsches, II	28
Aepfelgem. deutsch, III	43	— II	259	— englisches II	27
— österr. Art, III	43	— m. Gallerte oder		— Meraner, II	28
Aepfelkren, I	83	Gelatine, II	360	— m. Hindernisse II	28
— a. geb. Aepfeln, I	83	Assietten, V	IV	— m. Spiegelei II	27
Aepfelkuchen IV	27	— III	89—128	Beignets s. Aepfelspalt.	
Aepfelmarmelade, IV	164	Auerhahn, gebeizt, II	208	Beize, Essigbeize zu	
Aepfelsauce, I	90	— gebratener, II	207	Wild, II	56
— v. gbr. Aepfeln, I	95	— gefüllter, II	208	— v. rot. Wein, II	57
— v. roh. Aepfeln, I	94	— Salmi, II	208	Bereitung eines guten	
Aepfelsulfz, V	137	Aufgelöste Pöckelsalz-		Nudelteigs IV	3
Aepfelspalten, IV	30	mischung, II	127	Berliner Kuchen IV	53
Aepfelwass.-Simonade		Auslauf v. Kibbsbrat. i.		Bextram- o. Estragon-	
IV	149	d. Form serv., II	86	Sauce I	59
Akazienblüthe, IV	30	— — in Papierkäst-		Biebern Kaltschale, I	50
Alliance-Torte, IV	69	chen, II	86	Bier-Kaltschale, I	50
Amarellen, IV	152	Ausnehm. d. Fische, II	222	Bierpunsch, IV	145
Ananas-Gef. or., IV	122	Austern, II	258	Biersuppe, I	48

Bierteig, IV 31	Blutwürste, II 120	Brodsuppe a. Wr. Art I 22
Billige Mayonnaise, III 79	Bocker f. Indian	— Torte, IV 61
Birnhahn, gebeizter, II 209	Böhm. Dalfertn, IV 28	— m. Rothw., IV 61
— gebratener, II 209	— Erbsen, III 18	Brombeeren, IV 155
— gefüllt, II 210	— Knüdel, IV 5	Brombeeren-, Maulb.-
Birnen, IV 153	— Kohl, III 4	Erdbeeren- u. Ki-
— Muskateller IV 157	Bohnen a. franz. Art,	bisefakt IV 170
BirnenGemüse, III 43	III 29	Bröselknödel, I 9
— an Fasttagen, III 44	— a. ungar. Art, III 45	— Teig, IV 26
— a. Veget. Art, III 44	— dünne u. grüne auf	Brunnentressensal, III 85
Birnenmarmel. IV 164	Stettiner Art, III 30	Brüner Suppe, I 19
Bischof, IV 148	— französisch, III 17	Buchteln, IV 20
Bischofsbrod, IV 82	— Gemüse, gem. III 46	Büchlinge geräuch., II 253
Bisfoten f. Bisquits	— grüne auf schwäb.	Burgund.-Spinat, III 15
Bisfotensauce Wr.. I 32	Art, III 28	Buffeln, IV 88
Bisquits, IV 90	— m. gedörrt. Pflaum.,	— dreifährig, IV 88
— anderer Art, IV 90	III 47	Butterblumen, III 96
Bisquitbögen, IV 92	— Pommerische, III 29	Butter, frische als
Bisquit-Erdäpfel, IV 91	— m. Obst gem., III 46	Ananas, III 96
Bisquit-Krapferln, IV 90	Bohnenpür.-Salat, III 79	— gepörrte, III 96
— gefüllt, IV 90	— Salat, III 79	— Milchsuppe, I 48
— mit Crème, IV 91	— Grüner, III 79	— Nudeln, IV 3
— m. Nußschaum, IV 91	— Sauce, I 87	— Teig, rascher III 105
Bisquit-Moulade, IV 92	— Suppe, I 47	— zu Pastet., III 104
— m. Choc. gef., IV 92	— Trockene a. feine	— Past. im Oz., III 108
Bisquit-Torte, IV 55	Art, III 45	— Pastetch. H., III 116
— mit Weichseln, IV 56	— Trockene a. franz.	— Rollen mit Brat-
Bitterpapeln, IV 96	Art, III 44	wurstfülle, III . 126
Blainzen, II 249	Brabanter Torte, IV 68	— m. Hirnfülle,
Blanc-manger, mit	Braise, V VI	III 126
Chocolade, IV 132	Brandteig, V V	Butterspritz-Glas, IV 170
— m. Erd- oder Him-	— Krapferln, I 14	Butterteig-Bögen, IV 93
beeren, IV 132	— IV 31	Butterteig Crème-Torte
— mit Kaffee, IV 131	— a. d. Schmalz	IV 71
— m. Rosengeismad	geb., IV 33	Cabinetspudding, IV 52
IV 132	Braten, farcirter von	Cacao, IV 143
— vierfährig, IV 133	Suppenfleisch, II 37	Caffee-Crème, IV 78
— v. Haselnüssen, IV 133	— v. Fleisch, Bemerk.	Cakes, IV 97
— von Mandeln, IV 131	über das II 55	Camillenthee, IV 144
— von Nüssen, IV 133	Brathühner, gefüllte, II 166	Canapées, III 97
Blanchiren, V V	Bratwurst, II 119	Candirte Früchte, IV 109
Blaubeeren (Heidelb.),	— (sparjam) II 120	— auf Holzspießchen
IV 162	Braunged. Reis III 66	IV 109
Blaubeeren-Kaltschale	Braunged. Testower	— Obst IV 168
I 50	Rübchen, III 8	Capitantis, III 124
Blaubeeren in Töpfen.	Braun- o. Blaukohl, III 30	Caramel-Crème, IV 78
IV 162	— m. Kastanien, III 31	— IV 116
Blau- o. Braunkohl, III 31	Breinfascha, IV 41	— Gescorenes, IV 121
— m. Kastanien, III 31	Bregheln - kleine, IV 83	— Koch, IV 46
Blangehoff. Wels, II 234	— mürbe, IV 84	Carbonaden, V VI
Blind backen, V V	Brioche, IV 35	Carcaffe, V VI
Blumentohl, III 99	— kleine, IV 36	— von d. Gans als
— Salat, III 81	Broccoli (Brockerl), III 3	Suppe, II 154
Blunzen, II 120	Brodtsauce, kalte I 82	Cardi, III 100

- Cardiau gratin, III . 101
 — ausgebacken, III 100
 — eingemacht, III . 100
 Cardinal, IV . . . 148
 — kalt, IV . . . 149
 Cardonen s. Cardi, III 100
 Carriol, III . . . 99
 — Sauce, I . . . 68
 — Suppe, I . . . 34
 — and. Art, I 34
 Carott. à la financière,
 III . . . 22
 — französisch, III . 21
 — m. grün. Erbs, III 21
 — Salat, III . . 81
 — Suppe, I . . . 34
 Catalanibrod, IV . . 82
 Cereelatwurst, II 124
 Chadeau v. Weißwein,
 IV 77
 — v. Weißwein and.
 Art, IV . . . 77
 Champignons, III . 103
 — gefüllte, III . . 102
 — Sauce, I . . . 64
 — von Champig-
 nonabfällen, I . 65
 — von Champig-
 nonessenz, I . .
 — v. eingelegten
 Champignons, I 65
 — Suppe, I 30 u. 35
 — als Fastenf., I 35
 Charlotte von frischen
 Zwetschen, IV . 54
 — von Obst, IV . 53
 Chateaubriand, III . 28
 — a. d. Rost geb., II 29
 Chaudau-Gefrorenes
 in Gläsern, IV . 128
 Chaudau m. Rum od.
 Liqueur, IV . . 77
 Chocolade, IV . . . 142
 — Brod, IV . . . 82
 — Crème, IV . . . 78
 — IV 116
 — Torten, IV . . 63
 — mit Eidotter, IV 143
 — Gefrorenes, IV 119
 — Glasur, IV . . 75
 — gefocht, IV . 76
 — kalt, IV . . . 76
 — m. Eiweiß, IV 76
 — Koch, IV . . . 45
 Chocolade als Mohr im
 Hemd, IV . . . 45
 — m. Bechamel,
 IV 45
 — Nusstorte, IV . 60
 — Obers- od. Milch-
 Chocolade IV . 143
 — Reis, IV . . . 110
 — Sauce, IV . . . 80
 — Schaum-Sauce
 ohne Obers, IV 78
 — Suppe, I . . . 48
 — Torte, IV . . . 62
 — a. Döblinger A.
 IV 63
 — (geschw. Be-
 reitung) IV . . . 62
 — Wasser-Choc. IV 142
 Cichorie, IV 142
 Citronen-Auslauf, IV 50
 — Eis, IV 126
 — Kren, I 84
 — Saff-Marinade,
 I 57
 — Sauce, I 92
 — Schaum, IV . . 50
 — Sulz IV 137
 Compot, frisches, III 87-88
 — von Borsdorfer
 Äpfel III . . . 87
 Confect v. Quitten od.
 Kürbisch IV . 167
 Conserve-Glasur, IV 74
 Coquillen, III . . . 124
 Crampampuli, IV . 146
 Crèmes, IV 77
 — IV 115
 — Gesulzt m. Obers-
 schaum gem., IV 115
 Crème v. Haselnüssen
 IV 129
 — v. Mandeln, IV 129
 — v. Marmelad., IV 79
 — Sauce, I 75
 — Schnitten, IV . 96
 — v. Wallnüssen, IV 129
 — Zweifarb. Kaffee-
 Crème, IV . . . 116
 Croque en bouche
 IV 111
 — in Kronenf., IV 112
 — mit Brandteig.
 Krappferln, IV . 112
 — von Haseln., IV 112
 Croquettes in Palatsch.
 (Fritatten), III . 123
 — v. Ragout, III . 122
 Cumberlandsauce, I . 94
 — v. zweierlei Mar-
 meladen, I . . . 94
 Cury Mayonnaise, I 81
 Czay, IV 145
 Dalken, IV 28
 — ohne Germ, IV . 9
 Dafferln, böhm. IV . 28
 Dämpfen, V VII
 Dampfnudel, bayr., IV 24
 Dariofen, III . . . 111
 Dattel-Stangerlin, IV 95
 — anderer Art, IV 95
 Delicate Kartoff., III 54
 Delicatessebutter, III 96
 Demel-Tortelefs, IV 95
 Deutsches Beessteak, III 28
 Deutsche Sandwich m.
 Pumpernickl, III 97
 Deutsche Sauce, I . 74
 Dillensauce, I . . . 59
 — and. Art, I . . . 59
 Dobos-Schnitten, IV 97
 — Torte, IV . . . 57
 — and. Art, IV 58
 Dornbacher Koch, IV 50
 Dressiren, V VII
 Drosseln, II 218
 Ducatenbuchteln mit
 Vanillecrème, IV 24
 Ducatennudeln, IV . 5
 Dunstobst, IV . . . 150
 — im Backofen, IV 154
 — mit ungesottenem
 Zucker, IV . . . 153
 Durcheinandergem., III 27
 Dürre u. grüne Bohnen
 a. Stettiner A., III 30
 Eier, ausgebacken, III 92
 — Erdäpfel, III . . 59
 — gefüllte, III . . 91
 — harte, III . . . 90
 — Kuchen à la prin-
 temps, III . . . 92
 — v. gesottenen
 Kartoffeln, III . 93
 — v. rohen Kar-
 toffeln, III . . . 93
 — Punsch, IV . . . 147
 — mit Schinken, III 92
 — m. war. Senff. III 92

Eier od. Schnittlauch-
sauce, I . . . 85
— and. Art, I . . . 86
Eierspeisen, III . . . 90-93
— m. Brat., Schin-
ken- o. Zungen-
resten, II . . . 41
— i. Muscheln, II . . . 41
— m. Sardellen, III . . . 91
Eier, verlorene. I . . . 5
— weiche, III . . . 90
Einbeizen von Fleisch
u. Geflügel, II . . . 56
Einbrennsuppe, I . . . 32
Einbröseln f. Paniken
Einbund, I . . . 11
Einfache Essigmischung
IV . . . 172
Eingetr. f. Kropfsteig, I . . . 6
Einlegen u. Einstecken
v. Gemüse, IV . . . 172
Einmachsuppe, I . . . 33
Einsieden, IV . . . 150
Eisenbahn-Gefrorenes,
IV . . . 128
Eis-Chocolade, IV . . . 127
— Kaffee, IV . . . 127
— anderer Art,
— Bunsch, IV . . . 127
Eiweiß Glasur, IV . . . 74
Eiweiß-Kolatschen, IV . . . 38
Engländer, IV . . . 94
Enten a. Paprikas, II . . . 158
— auf Wildart, II . . . 158
— gebraten, II . . . 158
— gedünstet, II . . . 158
— gepöckelt, II . . . 159
— in Gelée, II . . . 158
— Tranchiren ders.,
II . . . 158
— Zahne II . . . 158
Entrées, III . . . 89-128
Erbse, böhmisch, III . . . 18
— Brühe, I . . . 45
— eingebrannte auf
böhmische Art, III . . . 47
— grüne, III . . . 2
— säuerlich, III . . . 48
— Schotten, III . . . 3
— Suppe, I . . . 45
— Suppe, grüne, I . . . 46
— slowakische, I . . . 46
Erdäpfel a. Carottchen,
III . . . 57

Erdäpfelaufsatz, (flor.)
III . . . 62
— franz. III . . . 61
— Drei mit Erbsen
III . . . 65
— m. w. Bohn., III . . . 65
— Brod, IV . . . 81
— Croquetten, III . . . 123
— Eingebrennte m.
Majoran, III . . . 57
— französisch, III . . . 54
— gebr. geschält, III . . . 52
— gebr. i. Schlaf,
III . . . 52
— Gugelhuff, IV . . . 24
— Haringalat, ein-
sacher, III . . . 78
— feiner, III . . . 88
— im Schlafrock, III . . . 52
— i. Dampf gel., III . . . 53
— italienisch, III . . . 55
— Kipfeler, öster., III . . . 63
— Knödel, I . . . 10
— Knödel, IV . . . 6
— feine, III . . . 74
— Kren, III . . . 84
— fahsig, I . . . 84
— Melée III . . . 58
— mit Kapern, III . . . 59
— mit Kraut III . . . 64
— Nudlige, außgeb.
a. geb. Stroh, III . . . 55
— Pasteten, III . . . 111
— Pogatscherln, III . . . 63
— Püree, III . . . 62
— and. Art, III . . . 62
— Püreesalat, III . . . 80
— Salat, einf., III . . . 77
— Sauce, I . . . 72
— a. Erdäpfelkren,
f. „Erdäpfelkren“.
— Sauce mit Ma-
joran, I . . . 72
— m. Parabeiz, I . . . 73
— passirt, I . . . 73
— sauer eingebr., III . . . 58
— Schmarren, IV . . . 11
— auf böhmische
Art, III . . . 53
— auf Wiener
Art, III . . . 53
— Spalten, III . . . 54
— Speise, engl., III . . . 61
— Sterz, III . . . 63

Erdäpfelsuppe, I . . . 32
— and. Art, . . . 33
— Dheegebäck, IV . . . 85
— Torte, IV . . . 67
Erdbeeren, IV . . . 155
— Crème, IV . . . 130
— Gefrorenes, IV . . . 124
— Kalkschale, einf.,
— Dbers-Gefroren.,
IV . . . 122
— Saft, IV . . . 171
— Sulz, IV . . . 135
— v. Obststäben,
IV . . . 135
Eisigbeize zu Wild, II . . . 56
— Früchte, (Weich,
Birnen, Zwetsch.)
IV . . . 161
— Gurken, IV . . . 176
— Gurkensauce, I . . . 85
— feine, I . . . 84
— Kren I . . . 83
— Mischung Gewürz-
Eisig, IV . . . 172
Eszterhazy = Kostélyos
(Kostbraten), III . . . 122
Extrakt, IV . . . 41
Fadennudeln (f. Nu-
delsteig), I . . . 6
Farce-Brobefoch, III . . . 119
— v. Rindfleisch, III . . . 119
— v. Wildgefl., III . . . 120
— v. Wildpret, III . . . 120
— von zahmen Ge-
flügel, III . . . 119
Fasanenbrüste rasch ab-
gebraten, II . . . 207
— Kraut, III . . . 39
— Pastete, III . . . 113
— Suppe, I . . . 24
— fahschrter, II . . . 207
— gebratener, II . . . 206
— gedünsteter, II . . . 206
— m. Saucen, II . . . 206
— m. Trüffeln, II . . . 207
Fasch v. Rindfl., III . . . 119
Faschelnödel, IV . . . 6
Faschtraut IV . . . 176
Fassten = Erdäpfel mit
Kreben, III . . . 60
— Krebsuppe, I . . . 41
— Dglio, I . . . 37
— Sauerkraut mit
Fischroggen, III . . . 41

Fastenerdäpfelsuppe m. gerieb. Gerstl, I 37	Fritatt Croquettes, III 123	Gans-Wurst, II . . . 122
Feldhuhn s. Rebhuhn.	— Koch, IV . . . 44	Gans m. Wein geb., II 150
Feldsalat III . . . 82	— Koch, feines, IV 44	— Ragout s. Ganzj.
Filet s. Lungenbraten.	— Nudeln, I . . . 12	— Scheitel geb., II 154
Fines-herbes, I . . . 32	Froschschentel, II . . . 256	— a. Rittcher, II 155
Fischcroquetten, III . 122	— Suppe, I . . . 42	— Tranchir. derj., II 147
Fische, II . . . 221-255	Frucht-Chadeau, IV . 79	— wild zubereit., II 154
— geräucht, kalt, II 253	— =Gefrorenes, IV 123	Ganze Aepf. geulzt III 88
— Räuchern derj., II 253	Fruchtsäfte, IV . . . 169	Garbure, I 18
— Töbden, Abschup.	Fruchtj. z. Fleisch, I 89-95	Garniren, V . . . VIII
— u. Ausn. derj., II 222	Früchtentuchen, IV . 20	Gebäck, Kleines, IV 81
— =Farce, III . . . 120	— m. Aepfeln, IV . 21	— IV 89
— and. Art, III 120	— m. Marillen, IV 21	Geflügel, Einbeizen u.
— =Nockerln I . . . 39	— Reis, IV 43	— Marinir. desj. II 56
— =Pudding, III . 128	— IV 110	— Zahmes II 146-184
— =Salat, pikanter i.	Frühlingsauce, I . . 87	— =Leber, II . . . 170
kl. Formen, III 86	Fülle z. Hefen-Brösel,	— =ausgeb., II 170
— serbischer, II . . . 229	Butter-o. Strudel-	Gefrorenes IV 117—128
— =Sulz, II 259	reig, IV . . . 17-20	— in Formen, IV 117
— =Suppe, I 39	Füll-Crème, IV . . . 96	— in Gläsern, IV 127
— =gestoßene, I 38	Gadener Schmarrn, IV 49	Gelbe Rüben m. Aepfel
— =flare, I 38	Galantine v. Znd., II 180	oder Birnen, III 20
— =legirte, I . . . 38	— gestürzte, II . . . 181	— mit Bohnen, III 19
Fisolen, grüne, III . 28	— v. Znd. kalt, II . 181	— mit Erdäpfel, III 20
— a. schwäb. Art, III 28	— warm, II 181	— mit Reis, III . 20
— englisch III . . . 28	Gans, II 146-158	Gemischte Beeren, IV 163
— =Salat, grün., III 79	— =Braten gef., II . 149	Gemischter Salat, III 78
Fumauer Polenta, III 70	— =Brust facht II 153	Gemsenbraten, II . 194
Flambiren s. Abfengen	— =gebeizt, II . . . 153	Gemüse, eingebr. III 19-41
Flecken s. Kuchen.	— =gedünstete II 152	Genueiser Gebäck, IV 98
Fleckerl I 6	— =geräuch zum	— Schnitten, IV . . 98
Fleisch, Einbeizen u.	Rohausfschneid. II 152	— Torten, IV 57
— Marinir. desj., II 56	— Carcasse, Karren	Germnudeln, IV . . . 4
— gepöckelt, roth., II 7	von der Gans als	— =Teig einfach., IV 15
— =Salat, II 39	Suppe II 154	— =Mehlspeisen, IV 14
— =Schnitt, grat., II 39	— =Suppe m. Reis, I 29	— =Torten, IV . . . 38
Fogas a. ung. Art, II . 245	— =Fettgewinnung, II 157	Gerstel od. Graupen, I 9
Fogosch s. Schill, II . 244	— gebraten, II . . . 148	— geriebenej., I . . . 6
Fondant-Glasur, IV 75	— a. deutsche Art II 149	— in Milch, IV . . . 40
— =Zuckerln, IV . 108	— gedünstet, II . . . 149	— geröst. gerieb., III 68
— mit verschied.	— gepöckelt, II . . . 151	— =Koch, IV 44
Geschmack, IV . . . 108	— geräuchert, II . 151	— =Schleimsuppe, I 9
— m. Kaffee, IV 109	— in Gelée, II . . . 150	u. I 37
— =zweifärbig, IV 109	— Junges, II 155	Gerstlwurst, II . . . 123
Fondus i. Röstchen, III 125	— =Leber à la min. II 156	Gest. kalte Hühner, II 169
Forellen, blauges., II 242	— a. böhm. Art, II 156	— Salat, III 86
Forellen in Aspik, II 243	— ausgebacken, II . 157	Getränke, IV 139
Forellenmayon., II . 243	— Croquettes, II . 157	— Kalte, IV 148
Franz. Bohnen, III . 17	— feine mit Trüffel	Getrock. grüne Bohnen,
— Suppe, I 34	gespickte, II . . . 156	IV 174
Fricasseseauce I . . . 75	— i. Ganz. gebr., II 155	Grüne Bohnen IV 173
— and. Art, I 75	— in Aspik, II . . . 360	— =eingelegt, ge-
Frittat, s. Pfannkuchen.	— =Pastetchen kl., II 157	säuert, IV 173
	— a. and. Art, II 157	— in Dunst, IV 173

- Gewürz-Braten, II . 10
 — =Teig, f. Linzerteig
 — =Torte, IV . 70
 — =Wein, f. Gflühwein
- Glasfiren, V VIII
 Glasuren, IV . . 73—76
 Gflühwein, IV . . . 145
 Goldnockerln, III . . 69
 Granit, IV 128
 Gratiniten, V . . . VIII
 Graupenwurst, II . . 123
- Gries, I 7
 — =Brei, IV 39
 — =gerösteter, I . . . 7
 — =Knödel abget., IV 7
 — =Koch, IV 43
 — als Harlekinpud., IV 43
 — =Kochen, I 7 u. III 68
 — =Kudeln, IV 5 u. III 68
 — =Pflanzel a. Pudd., I 7
 — =zur Suppe, I . . . 7
 — =Schmarrn, IV . . 11
 — =Zweckerl, III . . 68
- Grillage, IV 106
 — =Gefrorenes, IV 121
 — mit Chocolate IV 121
- Grog, IV 145
 Grundeln, II 49
 Grundsauc, braun, III 54
 Grüne Erbsen getr. IV 175
 — a. Art, IV 175
 — in Büchsen, IV 174
 — in Flaschen, IV 174
 — Mandeln, IV . . 159
- Gugelhupf, feiner, IV 23
 — ohne Germ, IV . . 23
 — m. Erdäpfel, IV . . 24
- Gulyás hús, II . . . 31
 — =Kraut III 34
 — m. Erdäpfelw. II 31
 — m. saur Rahm, II 32
 — (Puffta-Guly.), II 32
 — (Salon-Guly.), II 32
 — m. Eßig, II . . . 33
 — m. Wein, II . . . 33
 — =Suppe, I 26
- Gurken, gefüllte, III . 102
 — Einlegen ders., IV 137
 — =Gemüse a. N., III 24
 — a. engl. Art, III . 24
 — a. Wiener Art, III 24
 — =Salat, III 85
- Gurkenjolat mit saur.
 Rahm, III 85
 — =Sauce, I 57
 — — =and. Art, I . . 58
 — — =frische, I . . . 58
- Gusfdalken, einf., IV . 29
- Hacheecroquettes, III 123
 — =Pojesen, I 15
 — =Pudding, I 16
 — v. gebrat. Hammel-
 fleisch, II 113
 — v. Kalbsbrust, II 85
 — v. Suppenfl., II 37
- Hagebutten, IV 154
 — (=Fetschepetsch) IV 159
 — =Marmelade, IV 166
 — =Sauce, f. „Sauce
 v. frischen Hage-
 butten“.
- Hahnenkämme, II . . 169
 Hahnennierchen, II . 169
- Haidenmehlstorte, Graz,
 IV 70
- Halbmonde, IV 98
- Haluschka, Trencsiner,
 III 70
 — ungar. III 68
- Hammel, II 95—113
 — =Fleischhachee, II 113
 — =Ragout, III . . . 113
 — =Fische gebact., II 111
 — gratinirt, II . . . 112
 — m. pik. Sauc., II 112
 — =Zungen a. braun.
 Ragout, II 112
 — =gedünst. siehe
 „Kalbszunge“.
 — =heiß abgefott.
 f. „Kalbszunge“.
- Häring-Capizanti, III 124
 — garnirt, II 254
 — in Papilloten, II 255
 — =Erdäpf a. Wiener
 Art, III 60
 — =Gemüse, III . . 64
 — marinirt, II . . . 254
 — Mayonnaise, I . . 80
 — m. fr. Butter, II 254
 — =Sauce, I 64
 — einfache, I 89
- Harlekinschnitten, III 97
 Harte Eier, III . . . 90
 Hachiren, V IX
 Hahnelhuhn, II . . . 210
- Hahnelnuß-Baisers, IV 101
 — =Bögen, IV 93
 — =Crème 79
 — m. Eier, IV . . . 17
 — =Gefror. Gelb., IV 119
 — =Weißes, IV . . 120
- Hahnelnußfülle, IV . . 17
 — =Koch, IV 47
 — =Torte, einf., IV 61
 — mit Nuß und
 Chocolate, IV . . . 60
- Hase II 199-205
 — =Cotelettes, II . . 202
 — a la maitre
 d'hôtel, II 203
 — =Zunges, II 202
 — =Klein f. Hasenig.
 — =Pfeffer, f. Hasenj.
 — =Ragout, II 204
 — =Rüden a. d. Spieß
 gebraten, II 200
 — =ausgebrat., II 201
 — =gebeizter, II . . 201
 — =gebzt. gedünst., II 201
 — =gebraten, II . . . 199
 — =Salami, II 205
 — =Schnitzel a. falsche
 Cotelettes, II . . . 203
 — =Schmizeln geb., II 203
 — =Tranchir. desj., II 200
- Häuptelhalat, III . . . 83
 — mit Eier, III . . . 84
 — m. saur Rahm, III 84
- Hausen, II 247
 =Hausente f. zahme Ente.
- Haushase, II 145
 Hecht, II 230
 — a. d. Rost gebr., II 232
 — auf Feinschmeder-
 art, II 232
 — =ausgebaden, II . 232
 — =blaugefott, II 231
 — a. Brezenhecht, II 231
 — =gefüllt, II 233
 — =heißabgefott, II 230
 — in Aspiz, II . . . 232
 — i. Marinad gef., II 233
 — i. Del gebraten, II 231
 — mit Sardellen, II 232
- Hesentbutterteig, IV . 16
 — =Knödel, IV 37
 — =Teig, einf., IV . . 16
 — =feiner abgetr., IV 16
 — =kalt gestellter, IV 17

- Ofenbutterteig mit
 Backpulv., IV . 16
 Heidelb.-Kalkschale I 50
 Heischepetsch f. Hage-
 butten.
 — Sauce f. „Sauce
 v. frischen Herren-
 pilzen“.
 — Sauce pikant, I 91
 Herenschmaus. IV . 107
 Himbeeren, IV 154 u. 155
 — Crème, IV . 130
 — Gefrorenes, IV 124
 IV 135
 Himbeersaft mit Essig
 distillirt, IV . . 170
 — gegohrener, IV . 170
 — m. Zucker gefot. IV 170
 — IV 171
 — Sulz, IV . . . 135
 — v. Obstjäften.
 Hirn in Muscheln, III 95
 — mit Ei, . . . III 95
 — m. Sardellen, III 95
 Hirnpofesen z. Suppe, I 15
 — Buiding I . 17
 — Suppe, I . . . 20
 — Wurst II . . 124
 Hirsch, II . . . 191-194
 — Braten a. d. Spieß
 gebraten, I . . 192
 — Ragout, II . . 198
 — Reste a. Salmi, II 198
 — Brust gefulzt, II 193
 — Füße gefulzt, II 193
 — Hals gefulzt, II 193
 — Kopf gefulzt, II 193
 — Lungenbrat., II 193
 — Rücken m. Kruste,
 II 193
 — Lungenbraten m.
 Sauce, II . . . 193
 — Rücken oder Keule
 gebeizt gebrat., II 192
 — Schnitzchen, II 198
 Hirse a. Garnirung, III 73
 Hirsebrei f. Dreinfasche.
 Hirsenfleisch f. Gulyas
 hús, II 31
 Hobelpäne, IV . . 98
 — anderer Art, IV 98
 Hohlkippen, IV 101 u. 103
 Hohlhubel, f. Macaroni.
 Hohlpaftetchen, III . 110
 Holland. Sauce, I . . 73
 — Waffeln, IV . 102
 — — and. Art, IV 102
 Hollunderblütthe, IV . 30
 Honig-Kuchen, f. Leb-
 tuchen.
 — Lebkuchen, IV 86
 Hopfenfeimchensal., III 81
 — Sproßengm., III 26
 Hors d'oeuvres, III 89-128
 Hospot, III 27
 — a. feinere Art, III 27
 Kuchen, II 245
 Kühner, II . . . 159-173
 — à l'Estragon, II 164
 — auf dem Spieß
 gebraten, II . . 165
 — ausgebacken auf
 französ. Art, II 161
 — Bruste, II . . 167
 — gespickte, II . 166
 — eingemachte, II . 163
 — — and. Art, II 163
 — säuerlich, II 163
 — Farce-Rocken, I 13
 — Fricasse kalt, II 168
 — gebratene, II . 165
 — gedünstet, II . 161
 — m. Citrone, II 161
 — m. Saucen, II 162
 — gefüllte a. Art, II 166
 — gespickt u. gebr., II 165
 — gestürzte kalte, II 169
 — im Reis- o. Nudel-
 reis, II 162
 — kalt angerichtet m.
 Saucen, II . . 168
 — m. Mayonn., II 167
 — einfacher, II 167
 — Paprikas, II . 164
 — Borkelt, II . . 164
 — Reis = Ragout,
 gestürzt, II . . 170
 — Salat, II . . . 168
 — Suppe, I . . . 5
 Huhn, Tranchiren des-
 selben, II . . . 160
 Hülsenfrüchte, III . 17-18
 — Sieden ders., III 18
 Hummer, II . . . 257
 — Sauce, I . . . 76
 — Suppe, I . . . 41
 Jagdschnitten, III . 97
 Indian, II . . . 176-181
 Indian-Galantine, II 181
 — — kalt, II . . 181
 — — warm, 41 . . 181
 — gebratener, II . 177
 — gespickter, II . 177
 — m. Kastanienessl., II 178
 — — feiner, II . 178
 — m. Rosinenfüll., II 179
 — m. Trüffel u. gef.,
 II 179
 — m. Trüffel u. in der
 Pfanne gebr., II 179
 — Tranch. dess., II 176
 Indianer Krappen, IV 91
 Ingwer, IV 99
 Julienne, I 19
 — feinerer Art, I . 19
 Junge Kartoffel mit
 Topfen, III . . . 16
 Jungernbraten, II . 131
 Kabinetts-Budd., Kalt.,
 IV 111
 Kahliau f. Stockf., II 247
 Kaffe-Bereitung, IV 139
 — Crème, IV . . 116
 — zweifärb., IV 116
 — Extrakt, IV . 141
 — Gefrorenes, IV 119
 — — and. Art, IV 119
 — Gourmet, IV . 140
 — Homöopath., IV 141
 — nach Hausfrauen-
 art, IV 140
 — Koch, IV . . . 46
 — — and. Art, IV 46
 — Sulze, klare, IV 134
 — m. Obers, IV 134
 — Torte, IV . . . 63
 — — and. Art, IV 64
 — Türkischer, IV . 141
 — Zusatz zu, IV . 142
 Kaiserconsommé, I . 12
 Kaiserschnitzl., II . . 75
 Kalb, II 59-94
 (Kalbfleisch) Vorsp. v.
 gebr. Kalbsf., II 85
 Kalbsbr.-Auflauf i. d.
 Form servirt, II 86
 — — in Papierkäst.,
 II 86
 — Buiding, II . . . 7
 — Reste-Ragout, II 87
 — Bries a. Schlüssel-
 Pastete, II . . . 94

Kalbsbries als frittura mista, II . . . 93	Kalbschlagel a. falsch. Thunfisch, II . . . 65	Kapern-Sauce, I . . . 58
— Bries geback., II 92	— am Spieß ge=	Karfiolalat, III . . . 11
— gebünstet, II 94	braten, II . . . 63	— feiner, III . . . 88
— in Papilloten,	— einfach gebr.,	Karlsb. Kolatsch, fl. IV 22
II . . . 94	II . . . 61	Kärntnr. Rindsbrat., II 9
— m. Champign.,	— gefüllter, II 67	Kapern, II . . . 223
II . . . 93	— gepöckelter, II 66	— blaugefotten, II . 225
— in Coquillen,	— geräuchert, II 67	— gebaden, II . . 224
II . . . 80	— gespickt, II . 62	— gebraten, II . . 224
— i. ein. Pastetch.,	— i. Milch gebr.,	— gefüllter, II . . 226
II . . . 93	II . . . 64	— gefottener, II . 225
— Brust ausgeb., II 79	— marinirter, II 63	— gesulzter, II . . 228
— gefüllt, II . . 77	— mit Kruste, II 68	— gratinirter, II . 224
— gerollt, II . . 78	— mit Marf, II 62	— Paprifas, II . . 229
— Gachée, II . . 85	— pikant, II . . 62	— and. Art, III 229
— Koulade, II 84	— Schnitzel a. A., II 77	— schwarzer, II . . 226
— Tendrons f.	— auf dem Rost	— gesulzter, II 228
Tendrons v. Kalbs=	gebraten, II . . 75	— schlesisch, II 227
braten, II . . . 82	— in Wein ge=	Karren a. Ritscher, II 155
— in Reis= oder	dünstet, II . . 76	— von der Gans als
Rudel-Reis, II . . 82	— Steak, II . . 72	Suppe, II . . . 154
— Brust ungar., II 78	— au naturell,	Karten, IV . . . 99
— Carré, II . . . 69	II . . . 73	Kartoffel, III . . . 51-64
— Coteletten, II . 80	— mit Hinder=	— delicate, III . . 54
— au naturell f.	ntzen, II . . . 73	— Zunge m. Topfen,
Lammscoteletten.	— Vögel, II . . . 84	III 16
— ausgebacken, f.	— Zunge geback.,	Kassa, III 72
Lammscoteletten.	II 91	Kastanien-Crème, IV 129
— m. fein. gem.	— heißabgefott,	— Fajchirte, IV . 109
Gemüse, II . . . 81	II 91	— m. Choccol., IV 110
— mit Kräuter=	— m. Saucen, II 91	— Gefrorenes, IV 122
butter, II . . . 81	Kalte Glasur, IV . 73	— Koch, IV . . . 48
— n. ein. Triester	— v. Zucker, IV 74	— Budding, IV . 110
Recept, II . . . 81	-- süße Speisen,	— Torten, IV . . 58
— à la Stuffato,	IV 110-138	— a. and. Art, IV 59
II 81	Kaltichale mit Milch=	Ribitze, III 213
— Fricandeau, II 71	Reis, I 49	Rindsbrat f. Mehlfrei.
— gespicktes, II 71	Raninchen, II . . . 145	Ripfel einfache, IV . . 21
— pikant, II . . 71	— als Paprifas, II 146	— Feine, IV . . . 22
— Rüsse a. f. Art, II 92	— ausgebacken, II 145	— nach Hausfrauen=
— gebaden, II . 82	— heißabgefotten, II 146	art, IV 85
— Herz gedünst, II 84	— mit Parabeiz, II 146	— Erdäpf. a. Vorarl=
— Kopf ausgeb, II 89	— Suppe, I . . . 23	berger Art, III . 63
— gefüllt, II . . 89	Rapaun, II 173	— österreichisch,
— heißabgefott.,	— kalt, II 175	III 63
II 88	— m. echter Muschel=	— gefüllte, IV . . 21
— m. Saucen, II 88	sauce, II 173	Rirbis, IV 157
— Nierenbraten, II 70	— and. Art, II 174	Rirchweiskolatscherln,
— Ohren, II . . . 90	— m. falsch Muschel=	IV 23
— Ragout a. Schild=	sauce, II 174	Rirschen, IV 152
krötenart, II . . 90	— mit Ragout, II 174	— Knödel, IV . . . 8
— Rippenst. gesp., II 69	— wild, II 175	— Kuchen, IV . . . 53
— Rücken, II . . . 68	Kapern-Mayonn., I . 80	— Warmelade, IV 164
		— in Siboviz, IV 160

- Kirschenstrudel, IV . 13
 — u. Weichseln, IV 169
 Kl. Kindsroulad, II 15
 Kl. Vögel a. ital. V. II 219
 Knoblauchsauc, I . 57
 Knödel böhmische, IV 5
 — Kirschen- IV . . . 8
 — Marillen- IV . . . 8
 — mit Erdäpfel. IV 6
 — mit Gries abge-
 trieben, IV . . . 7
 — mit Markt, IV . . . 6
 — m. Mehl süße, IV 7
 — mit Topfen und
 Gries, IV . . . 7
 — Niesen- IV . . . 6
 — Tiroler- IV . . . 7
 — Torte, IV . . . 68
 — von Mehl und
 Semmel, IV . . . 6
 — Zwetschen- IV . . . 8
 — and. Art, IV 8
 Köche, IV . . . 41-52
 Kochsalat a. Wr. V., III 14
 — englischer, III . 15
 — heißabgej. u. ab-
 geschmalzen, III 17
 — m. gr. Erbsen, III 15
 — ungarischer, III 14
 Kohl a. franz. Art, III 5
 — auf Puffenart,
 südungarisch, III 5
 — böhmisch, III . . . 4
 — italien. s. Garnirt.
 Kohl.
 Kohlrüben auf österr.
 Art, III . . . 6
 — bayrisch, III . . . 6
 — gefüllte, III . . . 41
 — and. Art, III 42
 — m. eingem. Fuhn,
 s. „Fühner“.
 — russisch, III . . . 6
 — Salat, III . . . 81
 Kohlsalat, III . . . 82
 Kolatscherln K., IV . 22
 — Karlsbader, IV . 22
 Körbchen, ausgebacken,
 IV 100
 — v. mürbem Teig,
 IV 100
 Krametsvögel, III . 218
 — kalt, III 219
 — gebr. a. Art, III 218
 Krametsvögel m. Salmi
 III 218
 Krapsen s. Wiener Fa-
 schingskrapsen.
 — =Kränzchen, IV . 33
 — =Kumglatur, IV 33
 Kräuterfasensuppe, I 46
 — =Suppe, I 20
 Kraut a. Jägerart, III 35
 — =Dalken, IV . . . 35
 — =Fasakraut, VI 176
 — a. Krautstrudl, IV 35
 — gedünstetes, III . 31
 — a. ungar. Art, III 32
 — in Köpfen gedst.,
 IV 176
 — gesäuert Kraut VI 176
 — =Salat roher, III 83
 — — warmer, III 83
 — — and. Art, III 83
 — süßes a. steirische
 Art, III 35
 — weißgedünst., III 33
 Krebse à la Bordelaise
 II 257
 — =Farce, III . . . 120
 — =Suppe, durchge-
 strichen, I 21
 — =Wandeln, I . . . 15
 Kren a. geb. Nessel, I 83
 — mit Nessel, I . . . 83
 — mit Citrone, I . . 84
 — m. Erdäpf., (falsch)
 I 86
 — — and. Art, I . . . 84
 — mit Essig, I . . . 83
 — mit Drangen, I 83
 — =Sauce fein, I . . 69
 Kronawitten siehe Kra-
 metsvögel.
 Kuchen, IV 20
 Kukuruz-Thee, IV 144
 Kümmelstangerln, IV 86
 Kürbis, III . . . 3 u. 25
 — IV 157
 — =Kraut m. Parad.,
 III 25
 — wie eingesäuert, III 26
 Kuttelflecksuppe, I . . 28
 — einfacher Art, I . 27
 Lachs, II 240
 — =Forelle, II . . . 242
 — geräuchert, II . 253
 — i. Ganz. gesot., II 241
 Lachs (kalt) m. Mayon.,
 II 242
 — m. Saucen (warm)
 II 241
 Lamm, II 138-145
 — =Fleisch als Pa-
 prikas, II 140
 — ausgebackenes, II 142
 — feinerer Art, II 142
 — eingemachtes, II 139
 — gebadenes, II . 140
 — gebraten, II . . . 139
 — heißabgesott., II 139
 — =Braten gesp., II 139
 — =Coteletten, II . 140
 — — gedünstet auf
 pikante Art, II . 141
 — — au naturell,
 II 141
 — — in Papilloten,
 II 140
 — — ausgeback., II 140
 — =Füße, II 144
 — =Geschlinge, II . 143
 — =Hirn, II 144
 — =Köpfe, II 143
 — — eingem., II . 143
 — — heißabgesott.,
 II 143
 — — ausgeback., II 144
 — =Ohren eingem., II 144
 — =Zungen, II . . . 142
 Leberknödel, I 10
 — =Nocken, I 11
 — =Pudding, III . 127
 — =Suppe mit, I . . 16
 — =Reis, I 11 u. III 66
 — =Suppe gestoß., I 31
 — — einfach Art, I 31
 — =Wurst, II 120
 — — a. Hausfrauen-
 art, II 122
 — =feine, II 121
 Lebkuchen, IV 103
 — =Gefüllter, IV . 105
 — =Geschwinder, IV 103
 — =Torte, IV 103
 — =Weißer, IV . . . 86
 Lebzelt, IV 104
 Ledtwar, IV 19
 Legiren, V IX
 Lerchen, II 218
 Limonade, Heiße, IV 147
 — Kalt, 149

- Limonade mit Aepfel-
 wasser, IV . . . 149
 Limonien-Eis, IV . . . 126
 — =Sulz, IV . . . 137
 Lindenblüth.-Thee, IV 144
 Linsen, III . . . 18
 — à l'italienne, III 51
 — a. niederl. Art, III 48
 — a. ungar. Art, III 50
 — a. Wiener A., III 50
 — mit gedörrten
 Zwetschen, III . . . 49
 — m. Mehl-suppe III 49
 — =Püree-salat, III . . . 80
 — =Salat, III . . . 79
 — =Sauce, I . . . 87
 — =Suppe, I . . . 30
 — — feine, I . . . 30
 — — mit Rind-
 suppe, I . . . 45
 Linzer Brezeln, IV . . . 84
 — Kranzeln, IV . . . 84
 — Teig, IV . . . 26
 — — Brauner, IV 66
 — — m. Chocof, IV 27
 — — m. Hartgejott.
 Eidottern, IV . . . 27
 — Torte, IV . . . 66
 Liqueur-Crème, IV 79 u.
 131
 — =Gefrorenes, IV 122
 — =Sulz, IV . . . 138
 Lungenbäufch-suppe, I 20
 — =Braten a. Engl.-
 braten, II . . . 23
 — à la Wellington,
 II . . . 24
 — a. ung. Spießbr., II, 26
 — marin. a. falscher
 Hase, II . . . 25
 — m. Leberfarce, II 23
 — (Parad.-Lungen-
 braten), II . . . 25
 — =Schnitten geb., II 24
 — =Strudel-suppe, I 17
 — =Wurst, II . . . 122
 Macaroni auf pikante
 Art, III . . . 73
 — =Capisanti, III . . . 124
 — m. Parmesan, III 72
 — m. Saucen, III . . . 73
 — =Nudeln, III . . . 72
 — =Pastetchen, III . . . 111
 Magronen, IV . . . 96
 Maizena, IV . . . 87
 Majoran = Erdäpfel-
 sauce, I . . . 72
 — =Sauce, I . . . 60
 — — and. Art, I . . . 61
 Malaga-Torte, IV . . . 69
 Mandel-Bäckerei, IV 94
 — =Bögen, IV . . . 93
 — =Brezeln, IV . . . 83
 — =Brod, IV . . . 83
 — =Butterln, IV . . . 88
 — =Crème, IV . . . 79
 — =Gefrorenes, IV 120
 — — weiß, IV . . . 120
 — =Grüne, IV . . . 159
 — =Fülle, IV 18 u. 100
 — — feine, IV . . . 18
 — =Koch a. Gewürz-
 o. Kleientoch, IV 47
 — — feiner, IV . . . 47
 — =Krapferln, IV . . . 94
 — =Kren, III . . . 70
 — — and. Art, III 70
 — =Milch, IV . . . 149
 — =Strudel, IV . . . 14
 — =Torte, IV . . . 59
 — — v. ungejält.
 Mandeln, IV . . . 59
 — — zweifärb., IV 59
 — u. Rosinenfülle IV 18
 — — and. Art, IV . . . 18
 — =Verzuckerte, IV 108
 Maraschino-Torte, IV 71
 Marillen, IV 152 u. 155
 — =Charlotte, IV . . . 54
 — — von mürbem
 Teig, IV . . . 54
 — =Necten s. Frucht-
 fuchen.
 — =Gefrorenes, IV 125
 — =Knödel, IV . . . 8
 — =Sulz, IV . . . 136
 Marillen o. Aprikosen-
 Marmelade, IV . . . 165
 Marmel. von Trauben
 IV . . . 166
 Marinade für Fleisch
 v. Hausthieren u.
 für Fische, II . . . 57
 — =Rindbraten, II 6
 — v. Citronensaft, II 57
 — v. Milch, II . . . 57
 — v. Del, II . . . 57
 — v. weiß. Wein, II 57
 Marinade v. Fleisch u.
 Geflügel, II . . . 56
 Marfknödel, IV . . . 6
 — v. gefäl. Zwetsch-
 ken IV . . . 165
 — v. ung. Zwetsch-
 ken IV . . . 166
 Martinitipfel, IV . . . 36
 Marzipan, IV . . . 105
 — als klein. Confect,
 IV . . . 106
 — anderer Art, IV 105
 Masch.-Kostbraten, II 21
 Matrosenbraten, II . . . 15
 — =Suppe, I . . . 26
 Maulbeeren, IV . . . 155
 Maultaschen, IV . . . 100
 Mayonnaise, I . . . 78
 — Bemerk. dazu, I 81
 — abgejprudelte, I 77
 — v. Anchovis, I . . . 80
 — — and. Art, 177-78
 — billige, I . . . 79
 — v. Butter-sauce, III 79
 — =Curry, I . . . 81
 — echte, I . . . 77
 — einf. and. Art, I 80
 — v. Forellen, II . . . 243
 — gemischte, I . . . 78
 — v. Heringen, I . . . 80
 — v. Hartgejotteten
 Eiern, I . . . 78
 — v. Kapern, I . . . 80
 — v. Sardellen, I . . . 80
 — v. weich. Eiern, I 78
 Mehlsbrei, IV . . . 39
 — =Knödel, IV . . . 6
 — — süße, IV . . . 7
 — =Nockerl, I . . . 13
 — =Schmarrn, IV . . . 10
 Melonen, IV . . . 156
 — =Sauce, I . . . 93
 — — von eingejott.
 Melonen o. Me-
 lonenschalen, I . . . 93
 — =Schalen, IV . . . 157
 Meraner Beefsteak, III 28
 Metternich-Schnitten,
 IV . . . 97
 Milch-Chocolade, IV 143
 — =Ferkel s. Spanferkel.
 — =Malkschale, I . . . 49
 — =Marinade, II . . . 57
 — =Nockerl, IV . . . 40

- Milchmudeln, IV . . . 4
 — Reiz, IV . . . 39
 — Speisen, IV . . . 39
 — Suppe, I . . . 47
 — mit Gries, I 47
 Mineftra, I . . . 21
 Mirabellen, IV . . . 153
 Mohnfülle, IV . . . 18
 — and. Art, IV . . . 19
 — Mudefn, IV . . . 5
 — Torte, IV . . . 64
 — and. Art, IV 64
 Mährensalat, III . . . 81
 Morcheln, III . . . 103
 — gefüllte, III . . . 103
 — Sauce, I . . . 67
 — v. get. Morch, I . . . 66
 Morstfeiren s. Nblig.
 Mürber Teig, IV . . . 26-27
 — zu Pasteten, III . . . 106
 Muschelsauce, I . . . 76
 — falsche, I . . . 76
 Naturzchnitzel, II . . . 73
 Negus, siehe Glühwein.
 Neunauge, II . . . 240
 Nockerln, III . . . 68
 Nougat, IV . . . 106
 Nudel-Ranzel, IV . . . 5
 — Färmchen, III . . . 122
 — Koch, IV 44 u. I 6
 — Dufatennud, IV 5
 — in Milch gedünstet IV . . . 39
 — — gesotten, IV 40
 — mit Butter, IV . . . 3
 — mit Gries, IV . . . 5
 — mit Milch, IV . . . 4
 — mit Mohn, IV . . . 5
 — mit Ruß, IV . . . 5
 — mit Schinken, IV 4
 — mit Topfen gebacken, IV . . . 4
 — z. Garniren, III 70
 — Pastetch fl. III 109
 — Reiz, III . . . 122
 — Teig, I 6 u. IV 3
 Ruß-Brod, IV . . . 83
 — Butterln, IV . . . 89
 Rüsse, IV . . . 158
 — Weiße, IV . . . 158
 Ruß-Fülle, IV . . . 17
 — and. Art, IV 17
 — Gefrorenes, IV 120
 Rußgefrorenes von geschält. Nüssen, IV 120
 — oder Mandel Gefrorenes IV . . . 120
 — weiß, . . . 120
 — Rüsferln, IV . . . 22
 — Koch, IV . . . 47
 — Nougat, IV . . . 107
 — Mudefn, IV . . . 5
 — od. Pfefferfisch, II 230
 — Strudel, IV . . . 14
 — Torte IV . . . 60
 — m. Chocol., IV 60
 Oberz-Chocolade, IV 143
 — Sauce, I . . . 75
 — Schaum, IV . . . 112
 — v. Ananas, IV 114
 — m. Choc., IV 112
 — m. Erbb., IV 113
 — Gefroren., IV 114
 — v. Himb., IV 113
 — v. Kaffee, IV 1 3
 — v. Kastan., IV 114
 — von Marillen- oder Stachelbeer-Marmelade, IV 114
 — von Ruß oder Haselnuß IV . . . 114
 — von Rum oder Liqueur, IV . . . 113
 — von Saft, IV 113
 Oblatten, IV . . . 101
 — einfach IV . . . 101
 — gefüllt IV . . . 102
 Obst ausgebackenes, IV 30
 — Charlotten, IV . . . 53
 — Kuchen fl., IV . . . 29
 — von mirben Teig, IV . . . 27
 — Säfte in Dunst gesotten, IV . . . 171
 Ochsenaugen, III . . . 90
 — Gaumen, II . . . 50
 — ausgeback., II 51
 — fricassirte, II 51
 — gratinirte, II 52
 — in Backteig, II 52
 — i. Reizreis, II 52
 — mit Maccar., II . . . 52
 — Schweissuppe, I 23
 Delmarinade, II . . . 57
 Ostiven, III . . . 104
 Omelette, III . . . 94
 Omelette s. Br. Pfannkuchen.
 — aux fines herbes, III . . . 94
 — m. Parmesan, III 94
 — Mudefn, IV . . . 4
 — Pariser, IV . . . 10
 Orangeade, IV . . . 148
 Drangenblüth. Crème, IV . . . 130
 — Gefrorenes, IV 123
 Drangen-Crème, IV 130
 — a. Parfait IV 130
 — Gefrorenes, IV 126
 — Koch, IV . . . 50
 — Kren, I . . . 83
 — Sauce, I . . . 82
 — and. Art, III 92
 — Schnitten, IV . . . 31
 — Sulz IV . . . 137
 Palatschinken s. Pfannkuchen.
 — Croquettes, III 123
 Panade, I . . . 11
 — Suppe, I . . . 47
 Paniren V . . . X
 Paprikas ungar., II . . . 74
 Paprikas v. Karpfen, II 229
 — and. Art, . . . 229
 Paradeisäpfelsalat, III 85
 — Erdöpfel, I . . . 73
 — passirte, I . . . 73
 — Kraut, III 33 u. 40
 — Lungenbrat, II 25
 — Sauce a. Art, I 71
 — v. im Ganzen eingelegten Paradeisäpfeln, I . . . 71
 — von Paradeismarmelade, I . . . 72
 — Suppe, I . . . 42
 Pariser Omelette, IV 10
 — Stangerln, IV . . . 93
 Parmesanbrandmudel, III . . . 74
 — Dalken, III . . . 74
 — Omelette, III . . . 94
 — Zungenschnitt, II 55
 Passiren, V . . . X
 Pasteten gestürzte, III 115
 — v. Wildgefl., III 112
 — and. Art, III 113
 — warme v. Haf., III 112
 — v. Kapuun, III . . . 113

Pastinaken a. englische	Polentatorte IV . . . 72	Ragouts, II 121
Art, III 22	Polnische Sauce, I . . 61	— a. Kalbsbr.-Resten
— Gemüse, III . . . 22	— m. Wein ber, I 61	— and Art, II . . . 87
— Salat, III 81	Pomeranzen Sulz IV 137	— Chipolata, III . 121
Patience Béquits, IV 89	— i. Körbch, IV 137	— Croquettes, III . 122
— als kleines Ge-	Pommerische Bohnen,	— feines, III . . . 121
bäck IV 89	III 29	— Suppe, I 23
— m. Chocol, IV 89	— mit Obst gem., III 46	— and. Art, I 23
Petersilienbrühe, I . 44	Ponche à la romaine,	— v. gebr. Hammel-
— Kartoffeln, III . 4	IV 127	fleisch, II . . . 113
— Sauce, I 59	Portulak, ital., III . . 13	— v. Hasen, II . . 204
Pfannkuchen, IV . . . 9	Poulard, II 170	— v. gebr. Hasen, II 204
— Wiener, IV, . . . 9	— am Sieß gebr., II 171	— v. Kalbsbr.-Rest,
Pfanzel, feines, I . . 12	— heiß abgekottet	II 87
Pfeffer-Fische, II . . 230	(französisch), II . 172	— v. Rebh.-Rest, II 212
— Kuchen, s. Lebkuchen	— heißgekottet (Dr.	— v. Reb- od. Hirsch-
— IV 104	Art), 182	bratenresten, II . 198
— Gebäck IV 104	— pikant gebr., II . 172	Rahm-Eier, III . . . 90
— Sauce, I 57	— Trüffelgarnitur	— — Kuchen kl., III 94
Pfirsich, IV 30	dazu, II 171	— Kren, sauer, I 70
— IV 152 u. 156	Powidel s. Leckwar.	— Mochen, I . . . 70
— Gefrorenes, IV 125	— Strudel, IV . . . 14	— Sauce saure, I 86
— Käse, IV 167	Prager Schinken, II 128	— and. Art, I . . 86
— Marmelade, IV 165	Preißelbeer-sauce, I . 93	— Süße, IV . . . 78
— Sulz IV 136	— von eingemachten	— Strudel, IV . . . 13
Pflaumen, IV 153	Preißelbeeren, I 93	— Suppe mit Erd-
Pignolen Torte, IV . 71	— IV 162	äpfeln, I 47
Pignoli Krappferln, IV 95	— ohne Zucker IV . 162	Ramsteak siehe Stumpf-
Pilaw als Gericht, III 66	Preßwurst Gebr., II . 123	steak, II 29
Pilzling mit Ei, III 91	— weiße, II . . . 123	Rapünzchen, III . . 82
— and. Art, III 91	Probekochen b. Farren,	Räuchern d. Fische, II 253
Pirogen, III 127	III 119	— v. Schinken, II . 125
Pischinger-Torte, IV 72	Puddings, III 115 u. IV	Rauchfleisch gefott., II 127
Pistazien-Torte, IV . 71	41-52	Rebhuhn, II 210
Plumpudding engl, IV 52	— v. Kalbsbrat., II 87	— and. Art, II . . 212
Plunderbrezeln, IV . 37	Punsch, IV 146	— a. Spieß gebr., II 211
— Teig, IV 36	— Bowle, IV . . . 146	— and. Art, II . . 211
Pofesen, III 74 u. IV 29	— Chaudeau, IV . 77	— Brüste m. Salmi,
— feine, IV 29	— Kaler, IV . . . 148	II 211
— pikante, I 16	— mit Caramel, IV 146	— gebratene, II . . 210
Pökelst., gedünst., II . 127	— Polnischer, IV . 147	— gedünstete, II . 212
— getochtes, II . . 127	— Torte, IV . . . 67	— mit Saucen, II . 212
— Lefe, gekochte, II 126	— v. Punschessig, IV 147	— Ragout, II . . . 212
— zu Zungen, II 43	Puszta - Gulyás - hús,	— Salmi, II . . . 213
— Salzmissch., II . 126	II 32	Reh, II 195-198
— aufgelöste, II 127	Reuftenkraut, III . . 39	— Braten-Rag., II 198
— Zunge, II 42	Buter siehe Indian.	— — Reste a. Salmi,
— kalte, II 43	Quitten-Aepfel, IV . 157	II 198
Pökeln v. Schinken II 124	— Gefror., IV 126	— Brust gefüllt, II 198
Polenta, falsche in der	— Käse IV 166	— Cotelette's, II . 197
Form, III 72	— Marmelade, IV 166	— — auf dem Rost
— Fiumaner, III . 70	— Sauce, I 90	gebraten, II . . 197
— in Scheiben, III . 71	— — Sulz, IV . . 138	— Rücken, II . . 196
— Kroatische, III . 71	Radieschensalat, III . 84	— — gebeizter, II 196

- Reh = Schlägel geb., II 196
 — Schnitzchen, II 198
 — Schulter, II 198
 Reineclauden, IV 153
 Reinigen d. Schweins-
 darme, II 117
 Reis, I 8
 — a. türk. Pilaw, III 66
 — Becher, III 109
 — braungedünst, III 66
 — Croquetten, III 67
 — IV 29
 — ohne Früchte,
 IV 30
 — Suppe mit,
 I 9
 — gedünsteter, III 65
 — Knödeln, Suppe
 mit, I 8
 — Koch, IV 42
 — im Dunst, IV 42
 — i zwei Farben, IV 42
 — mit Früchten, IV 43
 — mit Schwämmen,
 III 67
 — als Gericht für
 sich, III 67
 — Buddingsuppe, I 17
 — Reis z. Ragout,
 III 122
 — Schleimsuppe, I 8 u.
 36
 — Schmarren, IV 11
 — Suppe a. Fasten-
 suppe, I 36
 — italienische f.
 Minestra.
 — m. Paradies-
 marmelade, I 38
 — Timbale, III 110
 — a. einf. Art,
 III 110
 — Mandeln Suppe,
 I 14
 Remoulade einfach, I 88
 — Sauce, I 88
 Reste v. fischigten Brat.,
 II 40
 — mit Schinken ober
 Bülzunge, II 40
 — v. gelottten. Zunge
 beigedünstet, II 42
 Rettige, III 23
 — mit Butter, III 95
 Rettigsalat schwarzer
 III 84
 — Sauce, I 69
 — Wiener, I 86
 Ribisel, IV 155
 — Crème, IV 130
 — Gefrorenes, IV 124
 — v. roh. Zucker:
 IV 124
 — Saft, IV 172
 — Syrup, IV 124
 — Sauce, I 92 u. 95
 Riesenkübel, IV 6
 Rind, I 1
 — Fleisch, II 1 u. 3
 — à la Napoli-
 taine II 7
 — à la Venier, II 7
 — aus Sachée f.
 Suppen = Fleisch-
 Sachée, II 40
 — en miraton,
 II 38
 — en vinaigrette,
 II 38
 — gebackenes, II 33
 — gedünstet, II 8
 — gepökeltes, II 33
 — gelottten, II 34
 — kalt aufgeschn.,
 II 34
 — geräuch., II 35
 — kalt, II 35
 — Rouladen, II 8
 Rinds-Braten, II 5
 — à la jardinière, II 14
 — à la Nelson, II 6
 — auf Hühren-
 art, II 12
 — auf Wildpret-
 art, II 7
 — Kärnthner, II 9
 — m. Sellerie, II 13
 — Ragout (br.),
 II 35
 — and. Art, II 36
 — Br gewickelt,
 II 10
 — Brust als Rinds-
 braten, II 17
 — mit Kruste, II 18
 — and. Art, II 19
 — mit Sauce, II 18
 — zugedünstete, II 17
 Rindsgaumen f. Dschen-
 gaumen, II 50
 — Polsette, II 16
 — Roulade a. Aufst.
 z. Gemüse, II 16
 — kleine, II 15
 — Schnitt. i. Nessel-
 gemüse, II 14
 — Suppe, I 4
 Ringlotten, IV 153
 Risotto, I 8
 Risolen, III 127
 Ritscher, I 9
 Roastbeef, II 30
 Robert-Sauce, I 55
 — and. Art, I 55
 Rohschreiben falsche, III 55
 — Wiener, III 56
 Rollen mit Bratwurst-
 füße, III 126
 Rosen, IV 31
 — a. einf. Flecken, IV 32
 — o. Sprossenf., III 3
 — Sulze IV 135
 Rosinenfülle, IV 18
 — o. poln. Sauce, I 61
 Rosmarinbraten, II 11
 Roskbraten, II 19
 — fischirt gewick., II 21
 — gebackener, II 22
 — gedünsteter, II 20
 — gepickter, II 21
 — m. Knoblauch, II 20
 — m. Sardellen, II 20
 — m. Zwiebeln, II 20
 — schwedischer, II 21
 Rothkraut, III 36
 — im Kessel, III 37
 — mit Nepseln, III 36
 Rothwein Sauce, IV 79
 Rüben gelbe, III 8
 — auf böhmische
 Art, III 9
 — englisch, III 10
 — mit Nepseln o.
 Birnen, III 20
 — m. Bohn., III 19
 — m. Erdäpf., III 20
 — mit Reis, III 20
 — sächsisch, III 9
 — rotte, III 86
 — Sauce gelbe, I 68
 — saure, III 23
 — Sauerkraut, III 23

Rührei, III 90
 — mit Herrenpilzen,
 IV 91
 Rumpforder Suppe, I. . . 22
 Rum-Obst, IV 160
 — von gekochtem
 Obst, IV 160
 — v. rohem Obst,
 IV 160
 — Torten, IV 73
 Rumpffteak, II 29
 — and. Art, II 29
 — m. Saucen, II . . . 30
 Rumpfteak f. Rumpffst.,
 II 29
 Russische Suppe, I. . . . 25
 — Torten, f. Rumpffortte.
 Rutte f. Kaltraupe.
 Sagerfortte (Orig.), IV 62
 Saftbraten, II 14
 Sago, I 9
 — Koch, IV 43
 — Sauce, IV 80
 Saiblinge, II 243
 Salate, III 77-88
 — (Fleischsalat), II 39
 — gemischter, III . . 78
 — gestürzter, III . . 86
 — v. Hopfenkeimchen
 o. Sprossen, III . . 81
 — v. Kohl, III 82
 — v. Schwarzwurz.,
 III 80
 Salm f. Lachs.
 Salmisauce, I 63
 — v. Auerhahn, II 208
 — v. Hasen, II 205
 — v. Rebhühnerrest.,
 II 213
 — v. Reh- od. Hirsch-
 bratenresten, II . . 198
 — v. Wild, II 209
 Salon-Bonbons, IV 108
 — Gultzás, II 32
 — mit Eßig, II 33
 — mit Wein, II 33
 Salsen (Marmeladen),
 IV 168
 Salz-Gebäck, IV 86
 Salzgurken, IV 175
 — Kartoffel, III . . . 51
 Sandtorte, IV 56
 — a. and. Art, IV . . 56
 Sandwich, III 97

Sandwich deutsche m.
 Pumpernickel, III 97
 Sardellenbutter, III . . 96
 — Erdäpfel a. Kiz-
 zaer Art, III 64
 — gebacken, II 255
 — grüne ausgeb., II 255
 — Mayonnaise, I. . . 80
 — Pastetchen, III . 108
 — Sauce a. Art I 85
 — braune, I 63
 — kalte, I 85
 — weiße, IV 64
 — Suppe, I 39
 Sardinien, II 255
 Sauce feine gem., I. . 58
 — grüne, I 60
 — hollandaise, I. . . 73
 — feiner Art, I 74
 — m. saur. Rahm,
 I 74
 — kalte pikante, II . 66
 — Navigote, I 89
 — säuerl. v. getrock.
 Herrenpilzen, I. . . 67
 — Tartare, I 81
 — v. eingem. Preisel-
 beeren, I 93
 — v. eingeseit. Melon.
 o. Melonenschale
 I 93
 — v. frisch. Hagebut.
 (Hetschepetsch), I 91
 — v. frischen Herren-
 pilzen I 64
 — v. Paradeisäpf., I 71
 — v. Preiselbeeren, I 93
 — v. gebr. Äpfeln, I 95
 — v. gedörrt. Obst, I 94
 — v. getrock. Hageb., I 91
 — v. Herrenpilzen, I 67
 — von Hetschepetsch-
 marmelade, I . . . 91
 — v. rohen Äpfeln, I 94
 — weiße, I 53
 Sauerampfer mähr. III 12
 — Purée auf franz.,
 Art, III 13
 — Sauce, I 61
 — Suppe, I 43
 — ungarisch, III . . 12
 Sauerbraten, II 6
 — Kraut braungeb.,
 III 40

Sauerkraut o. Stauben
 III 40
 — mit Äpfeln, III 38
 — m. Weißwein, III 38
 — (schwäbisch), III . 37
 — süddeutsch, III . 37
 — (Suppe ung.), I. . 43
 Schaiden gebraten, II 246
 — gefocht, II 246
 — panirter, II 246
 Schalottenjus, I . . . 57
 Schaumocken, IV . . . 88
 Schaumtisch, IV . . . 51
 — and. Art, IV . . . 51
 — v. Chocolate, IV 52
 — v. frisch. Obst, IV 51
 — v. Marillen- oder
 Pfirsichmark, IV 52
 Scheiden f. Wels, II . 234
 Scherriben, III 23
 Schildekrötenjus, falsch, I 27
 Schill, II 244
 — Heißabgesotten, II 244
 — mit Butter, II . . 245
 — m. Mayonnaise, II 244
 Schinkenerdäpfel, III 59
 — m. Brodteig, II . . 129
 — and. Art, II 129
 — in Marzipan IV 107
 — in Wein gesot., II 129
 — kochen, II 128
 — Nudeln, IV 4
 — (Pökeln u. Räuch.)
 II 125
 — Prager, II 128
 — Reis, III 65
 — z. Kaltauffschn., II 128
 Schlofferbuben siehe
 Gebäck. Zwetschen
 Schmanke!-Gefroren.
 IV 123
 Schmarzn, IV 10
 — Gadener, IV . . . 49
 — Schmelz. Glasur, IV 75
 Schmettentren, I . . . 69
 — falscher, I 69
 Schnecken, II 257
 — gefüllt, II 258
 — m. Sardellen, II 258
 Schneehühner, II . . . 210
 — Glasur, IV 74
 — Nocken, IV 40
 — Omelette, IV . . . 10
 — schlagen, V X

- Schnepfen, II . . . 215
 — gebratene, II . . . 217
 — Roth, II . . . 217
 — mit Salmi, II . . . 217
 Schnitzlauch- od. Eier-
 Sauce, I . . . 85
 — and. Art, I . . . 86
 Schnittlingssauce, I . . . 59
 Schnitzel eingebundene
 (bardirte), II . . . 76
 — panierte Wiener, II . . . 74
 — and. Art, II . . . 74
 — pikante, II . . . 75
 Schöberl, I . . . 17
 Schöps, II . . . 95-113
 — Brust, II . . . 106
 — Brust als Fen-
 drons, II . . . 108
 — gedünstet, II . . . 107
 — m. Kruste, II . . . 107
 — Carrée aux
 fines herbes, II . . . 106
 — Cotelettes, II . . . 105
 — à la minute,
 II . . . 109
 — ausgebackt, II . . . 109
 — auf Matrosen-
 art, II . . . 110
 — ausgebackt, II . . . 105
 — gespickt, wild
 zubereitet, II . . . 110
 — in Papilloten,
 II . . . 106 u. 110
 — mit Zwiebel-
 puree, II . . . 111
 — Fleisch a. Art, II . . . 98
 — heißabgesott,
 II . . . 96
 — and. Art, II . . . 96
 — m. Majoran-
 kartoffeln, II . . . 96
 — ungarisch, II . . . 109
 — Rücken a. falscher
 Rehbrücken, II . . . 104
 — auf Wildpret-
 art siehe Schöpsen-
 schlägel.
 — Rücken gebr., II . . . 103
 — gedünstet, II . . . 104
 — m. Kruste, II . . . 104
 — Schlägel, II . . . 97
 — als falsch. Reh,
 II . . . 99
 Schöps-Schlägel auf
 Wildpretart, II . . . 98
 — — gespickt, II . . . 100
 — — mit Oliven, II . . . 101
 — — mit Sardell,
 II . . . 100
 — — mit Zwiebel-
 puree, II . . . 101
 — — pikant, II . . . 98
 — — Schnitzel, II . . . 108
 — — mit Rahm, II . . . 108
 Schotenjuppe, I . . . 46
 Schlüsselborden oder
 Ränder, III . . . 117
 — Pasteten, III . . . 115
 — v. Hasen, III . . . 116
 — v. Hecht, III . . . 116
 — v. Kalbsrag.,
 III . . . 118
 — v. Krebsen, III . . . 118
 Schwanenmagen siehe
 Preßwurst
 — Wurst s. Preßw.
 Schwarze Kaffeesulze,
 IV . . . 134
 — oder Spartanische
 Suppe, I . . . 28
 Schwarzwurzeln, III . . . 2
 — mit Butterjauce,
 III . . . 100
 — Salat, III . . . 80
 Schwedischer Kostbrat.,
 II . . . 22
 Schwein, II . . . 114-138
 — Reinigen od. Zer-
 legen, II . . . 115
 — Fleisch à la to-
 mata, II . . . 137
 — a. Schwarzwild, II . . . 132
 — a. Wildbraten, II . . . 136
 — — Farce, III . . . 119
 — — gebraten, II . . . 130
 — — gedünstet, II . . . 135
 — — a. Gewürzbr.,
 II . . . 136
 — — gedünstetes
 (südfranzösisch), II . . . 137
 — Schlachten, II . . . 114
 — Coteletts, II . . . 134
 — Därme Reinigen,
 II . . . 117
 — Zungenbrat., II . . . 131
 Scorzonen mit But-
 terjauce, III . . . 100
 Seezunge, II . . . 251
 — gesotten, II . . . 252
 — gratinirt, II . . . 253
 — m. Saucen, II . . . 253
 Sellerie, III . . . 16
 — Bräthe, I . . . 44
 — Salat, III . . . 80
 — and. Art, III . . . 80
 — Sauce, I . . . 67
 Semmelfülle, II . . . 78
 — Knödel, I 10 u. IV 6
 — Roth, IV . . . 45
 — im Dunst, IV . . . 45
 — Kren, I . . . 70
 — Schmarrn, IV . . . 10
 Senf Früchte, IV . . . 161
 Senf-Mayonnaise ge-
 sprudelt, I . . . 77
 Serbischer Fisch, II . . . 229
 Serbittknödel, IV . . . 37
 Serviren, V . . . X
 Sieden d. Hülsenfr., III . . . 18
 Scharfzigen, IV . . . 99
 Sole s. Seezunge, II . . . 251
 Soufflé, I . . . 43
 Soufflés, IV . . . 41-52
 Spanferkel, II . . . 132
 — a. Paprikas, II . . . 134
 — a. d. Spieß gebr., II . . . 113
 — gebratenes, II . . . 132
 — gefüllt, II . . . 133
 Spanische Windtorte,
 IV . . . 72
 Spargel, III . . . 88
 — Fischen, III . . . 1
 — m. Parmesan-
 käse, III . . . 2
 — gratinirt, III . . . 98
 — i. Butterjauce, III . . . 98
 — m. Parmesan, III . . . 99
 — Salat, III . . . 81
 — Sauce, I . . . 68
 — and. Art, I . . . 68
 — Suppe, I . . . 34
 Speckartoffel feiv., III . . . 57
 — Knödel, I . . . 10
 — Salat, III . . . 82
 Spicken, V . . . XI
 Spiegeleier, III . . . 90
 Spinat, III . . . 10
 — a. englisch, Art, III . . . 11
 — französisch, III . . . 11
 — von Zuckerrüben-
 blättern, III . . . 15

Spritzkrappen, IV . . . 34	Suppe m. Schweizer-	Zeltower Rüsch, braun
Sprossen- oder Rosen-	käse, I . . . 32	gebünstet, III . . . 8
fisch, III . . . 3	— m. verlor. Huhn, I 15	— weiße, III . . . 8
— Salat, III . . . 81	— Fleisch III . . . 3	Tendrons von Kalbs-
Sprüdeln, V . . . XI	— als Paprikas,	brust, II . . . 82
Stachelbeeren, IV . . . 155	II . . . 4	— als Ragout, II 83
— Marmelade roth,	— a. franz. Art,	— ausgebacken, II . 83
IV . . . 165	II . . . 3	— i. versch. Saucen, II 82
— grün, IV . . . 165	— — aufgewärmtes	— i. Reis- o. Nudel-
— Sauce, I . . . 89	in pikanter Sauce,	reif, II . . . 82
— Suppe, I . . . 48	II . . . 37	— m. Spargelspitzen,
— a. falsche Suppe.	— — ausgeback., II 38	II . . . 83
I . . . 49	— — gebünstet, II 4	Thee, IV . . . 143
— Torten, IV . . . 65	— — Hachée, II . 37	— Bemerkung zum
Steinbutte, II . . . 249	— — m. Macaroni,	Thee, IV . . . 144
Steinbutte a. Salat, II 251	II . . . 5	— Eier IV . . . 143
— heißabgekottet, II 250	— m. Reis, II . . . 5	— Extract, IV . . . 144
— kalte, II . . . 251	— v. Gansjungen, I 28	— Gebäck s. Cakes.
— mit Ragout, II . 250	— v. frischen Herren-	— Kalter, IV . . . 148
Steinpilze III . . . 104	pilzen, I . . . 35	Thüring. Weihnachts-
Sterlet f. Stiel.	— v. getrock. Herren-	stollen IV . . . 25
Stiel, II . . . 245	pilzen, I . . . 35	Töbten der Fische, II . 222
— gebratener, II . 246	— v. Hasergrütze, I . 47	Toppensfülle IV . . . 19
Stodfisch, II . . . 247	— v. purirt. Gemüse,	— feine, IV . . . 19
— a. Wiener Art, II 248	I . . . 31	— Koch feiner, IV . 51
— gratinirt, II . . 248	— Kren, einf. A., I 69	— Knödel m. Gries,
— m. heiß. Butter, II 247	Süßes Gebäck, IV . 86	IV . . . 7
— m. warm. Saucen,	Sylvester-Punschbowle,	— Nudeln, IV . . . 4
II . . . 247	IV . . . 146	— gebackene, IV . 4
Stör, II . . . 247	Tarhonya, III . . . 73	— Schmarrn, IV . . 11
Storlet, II . . . 247	Tartaresauce, I . . 89	— Strudel, IV . . . 13
Sträußelkuchen, IV . 21	— m. Marmel. I . 89	— Torten, IV 64 u. 65
Strohgefrorenes, IV 1.4	— zu kaltem Wildp.,	— and. Art, IV 65
Strudel, IV . . . 12	I . . . 88	Torten, IV . . . 55
Stuffed, II . . . 30	Tascherl (Tascherl), I 6	Torte à la bonne mena-
— and. Art, II . . 31	Tauben, II . . . 181-184	gère, IV . . . 69
Sulzen, II . . . 259	— a. Paprikas, II . 183	— von Bockshörnbel,
— v. Chocolate, IV 133	— a. Wildtauben, II 183	IV . . . 70
— a. Wasserjulz,	— ausgebackene, II 182	Tranchiren d. Ente, II 158
IV . . . 134	— gebrat. u. gefüllte,	— d. Gans, II . . 147
— mit Obers ohne	II . . . 182	— eines gebr. Hasen,
Schaum, IV . . . 133	— gedünstete, II . 182	II . . . 200
— v. Fischen, II . . 259	— gepö. gebraten, II 183	— des Hühnes, II . 160
— v. Ochsenkopf, II 360	— in Saucen, II . 184	— des Indian, II . 176
— v. Schweinskopf u.	— Pasteten, III . 114	Trapphans, II . . . 215
Kalbsfüßen, II . . 259	— pikant gebünst., II 183	Traubentorte, IV . . . 66
— v. Wild, II . . . 360	— Ragout, II . . 184	Tremsiner Haluschka,
Sumpfschnepfe, II . . 216	— von wilden	III . . . 70
Suppe braune, I . . . 4	Tauben, II . . . 184	Tropfteig, I . . . 6
— geschwinde, I . . 5	Teigfülle, IV . . . 17-20	Trüffelpastetchen, III 108
— gestohene v. gebr.	— Gerstel ung., III 73	— Puree, III . . . 128
Kalbsfleisch, I . . 25	— leichter mürb., IV 26	— Sauce a. Art, I 66
— von zahmen	— m. Bier, IV . . 31	— Garnir. für Pon-
Geflügel, I . . . 24	— mürber, IV . . 26	lards, II . . . 171

- Trüffelauce v. eingelegten Trüffeln, I 66
 Truthahn s. Indian.
 Tutti-Frutti, IV . . . 123
 Uebergüße, IV . . . 77
 Ungar. Kalbsbrust, II 78
 — Kochsalat, III . 14
 — Paprika schnitzel, II 74
 Vanille-Brezeln, IV 84
 — — and. Art, IV 84
 — Crème, IV . 78
 — Gefrorenes, IV 118
 — — IV . . . 126
 — — weiß, IV . 119
 — Rippel, IV . . 85
 — Koch, IV . . . 49
 — Sulz, klare, IV 134
 — Waffeln einf. IV 102
 Vegetarier-Brodsuppe, I 33
 Verwendung v. Fleischresten, II . . . 35-55
 Vögel kleine a. italen. Art, II 219
 Vögersalat, III . . . 82
 Vormaul s. Ohjemaug., II 150
 Von eingesotten. Obst IV 168
 Von gekocht. Obst IV 160
 Von rohem Obst IV . 160
 Vorraths-Kaffee, IV 141
 Vorreissen, III . . . 89-128
 — in Muscheln, III 124
 — i. Papierkäst., III 125
 — v. gebr. Kalbsf., II 85
 Wachholderdrossel siehe Krammetsvögel.
 Wachteln, II 218
 Waffeln, IV 101 u. 102
 Waldschneise, II . . . 216
 Waller s. Wels, II . . 234
 Wandeln v. Erdäpf., I 14
 Warmbier, IV 145
 — mit Rum oder Arak, IV 146
 Warme Pastete v. Haf., III 112
 — v. Kapauu, III . 113
 Warmer Kraut s., III . 83
 — and. Art: III . . 83
 Wasser-Chocolade, IV 143
 — Glasur, IV . . . 73
 — Melonen, IV . . 157
 Wasserriib. eingesäuert, III 23
 — — südslavisch, III 7
 Wasserpapagen, III . . 69
 — m. Gries, III . . 68
 — m. Semmelbr. III 69
 — Teig z. Pastet. III 106
 Weiche Eier, III . . . 90
 Weichsel-Fleisch, IV . 164
 — Kaltschale, I . . 50
 — Gefroren., IV . 125
 — Cast, IV 171
 — Sauce, I 93 u. IV 80
 Weichseln, IV 152 u. 154
 Weihnachtsstollen thüringische, IV . . . 25
 — Striezel IV . . . 25
 Wein-Kaltschale, mit Aprikosen, I . . . 49
 — Kraut, III 32
 — Mostbrat. österr. H 12
 — Sauce, I 73
 — Sulz, weiß, IV 138
 — Suppe I 48
 — Teig, IV 31
 Weintraub.=Sulz, IV 136
 Weißfische, II 249
 Weiße Nüsse, IV . . . 168
 Weißwein-Sauce, IV 80
 Wels, II 234
 — gebraten, II . . 235
 — Pörkelt, II . . . 235
 Welsch, s. Indian, II 176
 Wespennester, IV . . . 34
 Wien. Biskotensauce, I 82
 Wien. Faschingskrapp., IV 32
 — Rippel, IV 85
 — gewickelter Rindbraten, II 10
 — Pfannkuchen, IV 9
 — Rettigauce, I . . . 86
 — Rohscheiben, III 56
 — Schnitzel II . . . 74
 — — panirt II . . . 74
 — Torte, IV 68
 Wild, II 187-219
 — Braten m. Salmi, II 215
 — Consommé, I . . 12
 — Croquetten, III 123
 — Enten, II 215
 — — gebeizte, II . 215
 Wild-Farce, III . . . 120
 — Gansbraten mit sauer. Rahm, II . 214
 — Gans, gebeizte, II 214
 — gebraten, II . . . 213
 — Geflügel, II 205-219
 — Herz, II 195
 — Hirn, II 195
 — Leber gebraten 194
 — Pastete, III . . . 112
 Wildpret-Farce, III . 120
 Wild-Salmi, II . . . 209
 — Sauce, I 61
 — — and. Art, I . 62
 — — feiner Art, I 63
 — — m. Hagebutt, I 62
 — — m. Paradeis, I 62
 — — Schwein, II . . 187
 — — Fleisch gedst., II 188
 — — gepicktes, II 189
 — — kalt servirt, II 189
 — — Rücken gebrt., II 188
 — — Cotelettes gebacken, II 189
 — — gedünstete, II 190
 — — Kopf, II . . . 190
 — — Schnitzchen, jung., II 198
 Wild zuber. Gans, II . 154
 Windmasse, Färben d., IV 88
 — v. Staubzucker, IV 87
 — von gesponnenem Zucker, IV 87
 — anderer Art, IV 87
 Wuchteln s. Buchteln.
 Wurstmachen, II . . . 118
 Wurzelbrühe braun, I 44
 — helle, I 44
 — Suppe französisch. (Julienne), I . 19
 Zahme Ente, II . . . 158
 — Geflügel II 146-184
 Zander s. Schill.
 Zebra-Torte, IV . . . 57
 10 Minuten = Gefror., IV 128
 Zickelbeuschel, II . . 145
 — Braten, II 144
 — Brust, II 145

Zickelfleisch, heißabge-
 sottenes, II . . . 145
 Ziege junge, II . . . 144
 Ziemer s. Hirschrücken.
 Zucker-Grade, IV . . . 151
 — Obst, IV . . . 154
 — Rüben, III . . . 23
 Zugedünst Hindsbrust,
 II 17
 Zunge auf dem Rost
 gebraten, II . . . 47
 — — ohne Papil-
 lotten, II 48
 — frische ausgeb., II 45
 — — gedünstet, II 44
 — — heiß abgefott.,
 II 43
 — gebratene auf pi-
 kante Art, II . . . 49
 — (pikant)a. and.
 Art, II 49
 — gepöfelte, II . . . 130

Zunge geböck. a. d. Rost
 gebraten, II . . . 48
 — geräucherte, II . 130
 — in poln. Sauce, II 46
 — — and. Art, II 47
 — i. Ganzen ged., II 50
 — in Schnitten übrig
 geliebene, II . . 53
 — im Reis- oder Nu-
 delreis II 53
 — Ragout, II . . . 54
 — Reste a. Schüssel-
 Pastete, II . . . 54
 — a. d. Rost ge-
 braten, II 53
 — in polnischer
 Sauce II 53
 — gratinirte, II . . 53
 — in Papilloten,
 II 55
 — m. Buttertieg
 II 54

Zungenschnitten gefüllt,
 — gebraten, II . . 45
 — — gespickte, II . 46
 — — m. Parmesan,
 II 55
 — pikante, II . . . 45
 Zwetschen, IV . . . 153
 — IV 168
 — Charlotte v. frisch.
 Zwetschen, IV . . 54
 — Flecken s. Fruch-
 tentuchen.
 — gebacken, IV . . 30
 — Knüdel, IV . . . 5
 — — and. Art, II . . 8
 — Muß s. Lekwar.
 — Röstler, IV . . . 166
 — Strudel, IV . . . 13
 — in Slibowitz, IV 160
 Zwiebacksmarrn IV 11
 Zwiebelsauce br., I . 56
 — weiße, I 59