Alphabetisches Sachregister.

A.

Aal auf dem Roste gebraten 309.
— auf ungarische Art 310.
— blaugekocht 308.
— gebraten 308.
— geräuchert 310.
— in Citronensauce 310.
— mariniert 309.
— mit Sauce 308.
Abbrennen 16.
Abfetten 16.
Abflamieren 16.
Abschäumen 17.
Abschöpffett 15.
Abschrecken 17.
Abspülen der Essgeschirre ꝛc. 2.
Abziehen 17.
Ackersalat (Feld- oder Vögerlsalat) 348.
Agras-(Stachelbeeren-)Sauce 593.
Allgemeine Bemerkungen 13.
Amarellen einzumachen 542.
Ananas, Conserve aus 571.
— -Crême 516.
— -Spalten 542.
— -Sulz 508.
Anbau des Gemüses und die wichtigsten Gemüsearten 735.
Anbraten 17.
Angilotten 311.
Anisbretzeln 486.
Anishütchen 483.
Anis-Liqueur 606.
Anlage und Eintheilung des Hausgartens 727.
Anstauben 17.
Anzucht und Pflege der Obstbäume 748.
Äpfel, gefüllte 360.
— gesulzte 360.
— im Schlafrock 419.
— -Koch 420.
— -Kren 150.
— -Kuchen 422.
— -Pasten 503.
— -Saft 584.
— -Salse 575, 576.
— -Schmarn 420.
— -Spalten, gebackene 419.
— -Strudel 420, 421.
— -Suppe 70.
— -Torte, gesulzt 421.
Aprikosen in Brantwein 574.
— -Käse 504.
Aristokratenkoch 402.
Artischocken 100.
— boden, gebackene 100.
— gebraten 100.
— gefüllt 101.
— mit Citronensaft 100.
— mit grünen Erbsen 101.
Arzneiessig mit Kräutern 601.
Asch oder Äsche gebraten 311.
Aspik 17, 158.
— Fasten- 159.
— -Formen 11.
Assietten oder Speisen, welche nach der Suppe gereicht werden (kalte Vorspeisen) 75.
Auerhahn, gebratener 281.
— mit brauner Sauce 281.
— mit Rahm 281.
Aufbewahrung der Nahrungsmittel 649.
Aufläufe 12.
— und Koche 398.
— Puddings und Bäckereien 2.

Auflauf von Butter 399.
— von Gries 404.
— von Himmelthau 404.
— von Kindskoch 404.
— von Kipfeln (Kipfelkoch) 399.
Aufschnitt, gemischter kalter 78.
Aufstoßen 17.
Aufwallen 17.
Aufziehen 17.
Augengläserkräpfchen 452.
Augsburger Würste 669. 676.
Auslassen von Butter 14.
— von Fett 15.
Austern 75.
— faschierte 345.
— gebratene 345.
— geröstete 344.
— in Ragoutsauce 344.
— -Pastetchen 292.
— Wie man — behandelt 344.

B.

Bäckereien, kleine 483.
— mit Backpulver, Hirschhornsalz (Ammoniak) 2c. 10.
— von Butterteig 450.
Backgeschirre für Mehlspeisen 10.
Backpulver 10, 12.
Bain-marie (Wasserbad) 17.
Barbe, gebraten 313.
— in brauner Sauce 312.
— in der Sauce auf andere Art 313.
Bardieren 17.
Barsch zu kochen 311.
Bayrische Dampfnudeln (Germnudeln) 430.
Bauernklöße 396.
Bauernkrapfen 483.
Baumwollnudeln 381.
Bechamel (Beschamel) 17, 72.
Beefsteakpastete 293.
Beerenobst, das — im Hausgarten 760.
Beheizung der Wohnung 621.
Beilagen zum Gemüse 114.
Beizen für Wild und Fleisch 160.
— oder Marinieren 17.
Belegte Brötchen 77.
Beleuchtung der Wohnräume 621, 625.
Benzin, das — 639.
Berliner Sauerbraten 166.
Berschlinge auf holländische Art 312.
Beschamel 17, 72.
Beschamelauflauf mit Himbeerenaufguss 398.
Beuschelsuppe 56.
Biber, gebratener 338.
— in schwarzer Sauce 339.
Biersuppe 60.
Bier, warmes 531.
Bindemittel für Suppen, Saucen, Gemüse, Ragouts 2c. 72.
Birkhuhn, gebratenes 288.
Birnen, kleine 542.
— oder Quittensuppe 70.
— -saft 584.
— -salse 576.
Bischofsbrot 483.
Biscuit 484.
— -bögen 485.
— -koch 405.
— -krapfen als Mehlspeise 444
— -teigmassen 375.
Biscuit- oder Biskotensuppe 39.
— -nudeln mit Germ 432.
— -rollade 485.
— -wandeln 456, 485.
— -zwieback 502.
Biskoten, französische 485.
Blanchieren 17.
Blanc manger 509.
— in Äpfelform 510.
— mit Chocolade 510.
— mit Kaffeegeruch 510.
— mit Marasquino 511.
— mit Milch 511.
Blättertorte 466.
Blauer oder brauner Kohl mit Kastanien 89.
Blumenkohl, blauer 93.
— mit Buttersauce 101.
Blutwürste 668.
Bodenbearbeitung und Düngung 729.
Boeuf à la mode (Gedämpftes Rindfleisch 132, 133.

Boeufsteaks (Rindsschnitten) 176.
— à l'Anglaise 170.
— auf andere Art 176.
— türkische 176.
Böhmische Dalkerln 433.
— Erbsen 93.
— Erdäpfel 85.
— Kolatschen 435.
— Suppe 61.
Bohnen, gedünstete, grüne 94.
— grüne, einzumachen 593.
— Pürée 108.
— (Fisolen-)Suppe 63.
Bordüren 108.
Bouillon, feste — (Suppenglace, Zelten) 32.
— oder gewöhnliche Suppe 30.
Brägen- oder Gehirnwürste 678.
Braise 18.
Brandteignockerln 384.
Braten, englischer 173.
— -Sauce 139.
Bratfische 312.
Brätlinge 110.
— mit grüner Petersilie 110.
— mit Rahm 110.
Bratwürste 668, 681.
— feine englische 682.
— geräucherte 668.
— ohne Därme 117, 222, 676.
— Suppe 47.
Braune Suppe (Jus) 33.
Braunschweiger Cervelatwurst 670.
Breitgekrauster Salat 106.
Brennmaterial, über Ersparnis an — 4.
Brioche und seine Bereitung 440.
Brötchen, belegte — 77.
Bröselknödel 52.
— -teig 374.
— -torte 478.
Brotkrusten 300.
— -suppe 34.
Brunnenkresse 24.
Brustkern, gedünsteter 134.
Bücklinge, gebratene 317.
Bügeln, das — 635.
Butter, Auslassen von — 14.
— Caviar- 163.
Butter, englische, grüne 162.
— -einmach, — -mehl, Mehlschwitze 71.
— -gebäck 10.
— Härings- — 162.
— kalte — zum Garnieren 161.
— Kräuter- — 162.
— Krebs- — 162.
— oder Blätterteig 376.
— Sardellen- 161, 162.
— Senf- 162.
— -Schnitten 452, 487.
— mit Mandeln 452.
— -teigkrapferl mit Fülle 453.
— -teigpastete mit gehackter Farce 293.

C.

Cacao 531.
Candieren 18.
Candierte Früchte 568.
Carbonaden 18.
Cardinal 534.
Cardonen 104.
Carmel 18.
Carré 18.
Caviar 75.
Cavottes, Garnellen, Crevettes 343.
Cedreten- und Orangenschalen, candierte — 569.
Champignons 24, 112, 113.
— einzumachen 600.
— gedünstete — 113.
— gefüllte — 114.
— mit Citronensauce 113.
— -saft 600.
— -suppe 49.
Chartreusen 108.
Chaudeau 511.
Chocoladebäckerei 488.
— -biscuit 486.
— -bögen 488.
— -crême 517.
— -glasur 480.
— -koch 401, 405.
— -krapfen mit Oberschaum 488.
— mit Milch 530.
— mit Wasser 530.

Chocoladeschnitten 487.
— -strudel 412.
— -sulz 511.
— -torte 479.
Cichoriengemüse 104.
Citronatwandeln 490.
— -crême 518.
Citronen, eingesalzene 593.
— einzumachen 543.
— gebackene 489.
— -koch, geschäumtes 427.
— -kräpfchen 489.
— -Liqueur 605.
Citronen oder Orangen, Conserven von — 572.
— -saft 12, 587.
— ohne Zucker 588.
— -salse 577.
— -schalen einzumachen 543.
— -salse 581.
— -schnüre einzumachen 544.
— und Orangenschalen einzumachen 555.
— -sulz 515.
— -suppe 69.
Compot 18, 359.
— Agras-(Stachelbeeren-)— 362.
— Apfel- 360.
— Birnen- 362, 363.
— Erdbeeren- 361.
— gemischtes von Hagebutten und Zwetschken- 363.
— Kirschen- 363.
— Marillen-(Aprikosen-) 364.
— Orangen- 362.
— Rothes Apfel- oder Birnen- 361
— Zwetschken- — frisches 362.
— — Anderes 362.
Confect, feines — von Früchten 503.
Confiturfülle 442.
Conserven 571.
Consommé 18.
Coriandercrême 518.
Cotelettes 18, 80.
— faschierte 115.
— französische 116.
Crêmes 516.
— boûlée 517.
Crêmes des fraises 517.
— -koch 405.
— -nocken in Milch 518.
— — in Wein 518.
— -wandeln mit Mandeln 457.
Crevettes (Krabben) 76.
Croutons 18.
Croquettes von Nudeln (Nudelwürstchen) 458.

D.

Dalken, gegossene — ohne Germ 433.
Damhirschfilets 433.
Damhirschrücken 249.
Dampfel oder Hebel 18.
Dämpfen 18.
Dessertbäckereien 10.
Diätgemüse 712.
Dirndeln einzumachen 545.
Dirndelsalse 577.
Dotterkoch 405.
Dressieren 18.
Ducatennudeln 431.
Dunstformen 11.
Dunstobst 538.
Durchgetriebene Erbsen (Erbsenpürée) 94.
Durchstreichen 19.
Dürre Fisolen 94.

E.

Eier 10.
— gebackene, Spiegeleier, Ochsenaugen 267.
— gefüllte — (kalte) 367.
— — mit grünen Erbsen 368.
— — mit Ragout 368.
— -gerste 35.
— gesetzte 367.
— gerührte, mit Spargel 366.
— -grog 533.
— hartgesottene 364.
— in Essig und Öl 369.
— in Sauerampfersauce 366.
— in Weinsauce 371.
— kernweiche 364.
— -kuchen 370, 389.

Eier mit Erdäpfeln und Sardellen 366.
— mit Hachée 365.
— mit Pickelhäringen 370.
— mit Ragout 368.
— mit Fisch und Sardellen 367.
— mit Senf 366.
— -omelette auf Karthäuserart 371
— -nudeln 379.
— -punsch 532.
— -ringeln, harte 490.
— Rühr-, aufgegangene 365.
— — mit Krebsschweiferl 365.
— — mit Sardellen 365.
— — mit Schinken 365.
— -schnee in Form 372.
— -speisen 364.
— -speise mit Nudeln 369.
— — Wiener 370.
— -stadl 369.
— verlorene 367.
— -wandel 371.
Eier, warme gefüllte 368.
— weichgesottene 364.
Einbrenn 2, 72.
— -koch 403.
— -suppe 61.
Eingebrannte grüne Fisolen 94.
— Kohlrüben 86.
Eingebranntes süßes Kraut 87.
Eingebrannte weiße Rüben 98.
Eingedickte Säfte, Muse u. Sirupe 706.
Eingeträufelte Suppe 34.
Einkauf, Aufbewahrung und Verfälschung der Nahrungsmittel 649.
Einmachschüsseln 9.
Einsäuerung für Kalbs- und Schweinefleisch 161.
Eisenpfannen 1.
Eiskrapfeln 490.
Eiweißglasur 480.
Emaillierte Reindeln 2.
Endiviensalat, gekochter 107.
— -suppe 62.
Englische Tortelettes 498.
En papillotes 20.
Enten 6, 278.
Entenjung (Entenpfeffer, Entenklein) 279.
Entenjung in schwarzer Sauce 279.
Ente, gebratene 278.
— gefüllte 278.
Entenpasteten nach deutscher Art 293.
Entrées 18.
Erbsen, böhmische 93.
— durchgetriebene (Erbsenpürée) 94.
Erbsen, grüne 93.
— und Nudeln 93.
— -pürée 108.
— -suppe auf französische Art 42.
— — mit gebackenen Erbsen 63.
Erdäpfel 10.
— abgesotten nach rheinischer Art 84.
— böhmische 85.
— geröstete 84.
— gedünstete 84.
— gefüllte 85.
— glasierte 85.
— in Rahmsauce 85.
— in saurer Brühe 83.
— in saurem Rahm 84.
— -knödel 61.
— -koch, aufgelaufenes 407.
— -krapfen 404.
— -kren 150.
— -kuchen 408.
— -mehlspeisen 406.
— mit Majoran 84.
— mit Schinken 406.
— nach russischer Art 83.
— -nocken 37, 384.
— -nudeln 406, 407.
— -pfannenkuchen 406.
— -pudding 407.
— — mit Schinken 407.
— -pürée 85, 108.
— -salat 352.
— -sauce, warme 148.
— -strudel 408.
— -suppe 62, 63.
— -torte 408.
Erdbeeren einzusieden 545, 546.
— -glasur 480.
— in Wein aufzubewahren 564.
— -koch 427.

Erdbeeren oder Himbeerensulz 513.
— =pasten 503.
— =saft 584, 585.
Erdbeerensalse 577.
— =suppe 69.
Erkrankungen. Was hat man bei plötzlichen — bis zur Ankunft des Arztes zu thun? 694.
Escalopes von Ochsenfilets in der Brotkruste 301.
Essigkren 151.
Essig mit Gewürz 601.
— mit Himbeeren 602.
Eßterhazy=Rostbraten 174.
Eßzeug 4.

F.

Färben 639.
Farbigen Atlas= und Seidenbändern wieder Glanz zu geben 644.
Farbige Stickereien. Wie reinigt man — 645.
Farbige wollene Kleider zu waschen 633.
Farce=Strudel 416.
Fasan 6.
— à la Financière 280.
— gebratener 279.
— in Sauerkraut 280.
— =pastete 294.
Faschierte Semmelsuppe 53.
Faschiertes Kraut 88, 92.
Faschingskrapfen 444, 445.
Faschwürste 117, 676.
Fastenragout 122.
— =suppen 56.
— =thiere 306.
Feigen, eingemachte 546.
Feldhühner 290.
— =Cotelettes in der Brotkruste 300.
Fett, auslassen von — 15.
Fettgänse 7.
Feuersgefahr, Verhütung von — 627.
Feuerung in der Küche, die Beheizung und Beleuchtung der Wohnung 621.
Filet 18.
Filet de Boeuf 170, 173.
Filetschnitzchen 81.
Fines herbes 19.
Fische 9, 10.
— Filets von geräucherten — 338
— geräucherte 337.
— Krebse, Frösche und andere Fastenthiere 306.
— warm und kalt, als Vorspeisen 80.
Fischbeschamel 73.
Fischcarbonaden, — =Krapferl, — =Croquettes, — Würstchen, — =Beignets 336.
Fischerlzwieback 502.
Fischfarce 74.
Fischotter, gekochter 338.
— =ragout 129.
— =reiher in Brotsauce 338.
— =salat aus Fischresten 336.
— =sulzen 80.
— =suppe, echt englische 66.
— — gewöhnliche — 68.
— — weiße 67.
Fisolen, dürre 94.
— eingebrannte, grüne 94.
— =essenz 593.
— =suppe 42.
Flanell und weißwollene Gegenstände zu waschen 632.
Fleckenreinigung 639.
Flecksuppe 44.
Fleischbecherl 78.
— =beschamel 72.
— =einbund 39.
— =fricandellen 79.
— =krapfel oder Schnitten 183.
— — =suppe 49.
— =pastete 294.
— =salat 355.
— =saucen 72.
— =strudel mit Schinken 416.
— =sulze 158.
— und Fischsulzen 80.
Forellen, blau gekochte 313.
— gebratene 313, 314.
— in Mayonnaise 315.
— in Tokayerwein 315.
— =sulze 314.

Frankfurtersuppe 41.
Französischer Gugelhupf 436.
Französisches Kraut 92.
Französische Suppe 48.
Fricandellen von Kalbfleisch 198.
Fricassieren 19.
Fridatten- oder Omelettensuppe 39.
Frösche 306.
— eingemachte 347.
— gebackene 347.
Früchte, candierte 568.
— einzukochen, einzulegen und aufzubewahren; Säfte und in Zucker eingesottene Früchte zu bereiten 540.
— Getrocknete — 776.
— in Brantwein auf französische Art 574.
— in Dunst eingesotten 538.
— sauer eingemachte 593.
Fruchtgefrornes 524.
Frühlingsmacedoine 108.
Füllungen für Hefenbackwerk 441.
Fußteppiche zu waschen 646.

G.

Gallenseife 648.
Gallerten 704.
Gänse 6.
Gansbrust 275.
— -fett 15.
— gebratene 274.
— gedämpfte 274.
— -herzchen 10.
— mit Maccaroni und Reis 274.
Gänsebrust, geräucherte 77, 275.
— -klein (Gänsepfeffer) 275, 276.
— -pastete 295.
Gansleber 80.
— en papilottes 277.
— gebackene 276.
— geröstete 277.
— gespickte 276.
— gesulzte 276.
— mit Zwiebel 277.
— Risotto 277.
— -Schnitten in Madeirasaft 277.
— -pastete 76.
Gansrücken oder Ziemer gebraten 244.
Garnieren, das — der Speisen 9, 19.
Gartencultur, Geräthe zur — 732.
Gas, das Kochen mit — 623.
Gedämpftes Fleisch 9.
Geduldbiskoten 486.
Gedünstete Erdäpfel 84.
— gelbe Rüben 96.
— grüne Bohnen oder Fisolen 94.
— Kohlrüben 86.
Gedünsteter Kohl 87.
Gedünstete Melonzani (kl. Kürbisse) 96.
— Suppe 64.
— weiße Rüben 97.
— Weißkohl oder Sauerkraut 90.
Gefärbte Seidenzeuge 634.
Gefährliche Flüssigkeiten 4.
Geflügel 80, 259.
— -farce 74.
— -pastetchen 295.
Gefrornes 523.
Gefüllte Erdäpfel 85.
— Gurken 95.
— — auf steirische Art 96.
— oder faschierte Kohlrüben 86.
Gefüllter faschierter Kohl 87.
— Salat 107.
Gefülltes faschiertes Kraut m. Erbsen 91.
Gehäcksuppe 43.
Gekochter Endiviensalat 107.
Gekochtes Fleisch 8.
Gelbe Rüben, gedünstete 96.
— — mit grünen Erbsen 97.
Gelée, gesulzte Fische, Häringe 2c. 76.
Gemischtes Gemüse von weißen und gelben Rüben 97.
— Suppen 47.
Gemsbrust in Sauce 243.
— mit Kruste 244.
Gemsen-Cotelettes 244.
— -Schlegel 6, 243.
Gemüse 24, 81.
— Macedoinen, Chartreusen oder Bordüren 108.
— -auflagen für den Fastentisch 118.
— -pürées 108.
— -saucen. Warme 148.
Geräucherte Gänsebrust 77.

Geräucherte und gekochte Rindzunge 76.
— Würste 678.
Geröstete Erdäpfel (=Schmarn) 84.
— Griessuppe 58.
— Mehlspeisen 35.
Germ 11.
— =kipfeln 432.
— =kuchen, kleine 438.
— =speisen (Hefenbackwerk) 430.
— =teig 373.
— =torte 438.
— =wandeln 432.
Gerstelsuppe 35.
Geschäumte Milch 521.
— — mit Kaffeegeruch 5.
Gespickte Kalbsschulter (Fricandeau) 201.
Gestoßene Hechtensuppe 66.
Gestürzter Kohl 87.
Gesundheitspflege der Thiere 791.
Getränke für Kranke 715.
— kalte 534.
— warme und kalte 526.
Getunktes Obst 573.
Gewürzbögen 491.
— =oblatten 491.
Glacebiskotenbögen 484.
Glanz wieder herzustellen, der durch Vertilgung von Flecken verloren geht 642.
Gläser, Putzen von — 2.
Glasiertes Brot 448.
Glasierte Kartoffeln 85.
Glasiertes Kraut 91.
Glasuren zu Torten und Backwerk 480.
Glühwein 533.
— à la Italienne 533.
Goldreinettensalse 576.
Gollaschfleisch, ungarisches 181.
Gollasch, Jäger= — 181.
— Pester 181.
— Szegediner 182.
Granatäpfelsaft 585.
Griesklöße 397.
— =knödel 36, 37.
— — oder =nocken mit Speck 38.
Griesnocken 37, 385.
Griesschmarn 388.
Griessterz, gerösteter (gelinder) 395.
— =strudel, gebackener 410.
— — gekochter 409.
Grillaschwandeln 491.
Grillieren 19.
Grog 533.
Grüne Erbsen 93.
— — =suppe 42.
— =farce 74.
Grundeln, blau abgekochte 316.
— gebackene 315.
— heißabgesottene 316.
— in der Citronensauce 316.
Guglhupf, französischer 436.
— mit Rahm 436.
— ordinärer 435.
— polnischer 437.
Gurken, gebackene zur Garnierung 95.
— einzulegen 594.
Gurken, Fisolen und Kräutereessige 593
— gebackene, zur Garnierung 95.
— gefüllte 95.
— — auf steirische Art 96
— Gemüse 95.
— kleine 595, 596.

H.

Hachée 20.
— von Rothwild 252.
— =suppe 43.
Hagebutten= oder Hetschepetsch=suppe 69.
Hagelzucker 481.
Hahnenkämme 10.
— fricassierte 265.
Haidensterz 386.
Hammelsnieren 10.
— =rücken 7.
Handschuhe zu putzen 646.
Häringe, frische — 316.
— gebratene, in Papier 317.
— gefüllte 317.
— Salz= herzurichten 316.
Harlequinfleisch 178.
Hasen, Zurichten des — 256.
— am Spieße gebraten 258.

Hasen, gedämpfte, mit Sulz 259.
Hasenbraten 7.
— — naturgebraten 256.
— — auf französische Art 257.
— — pikanter 257.
— =pfeffer 258.
— =schnitten. gespickte 258.
Haselhühner, gebratene 289.
— gebratene mit Rahm 290.
— gesulzte 289.
Haselnüsse 11.
— gebackene, mit Chaudeau 448.
Haselnußbusserln 491, 503.
Häuptelsalat 349.
Hausapotheke 689.
Hausen, frisch gekochter 318.
Hausenblase und Gelatine aufzulösen 508.
Hausgarten 721.
Haushalt, die Führung des — im allgemeinen 611.
Haushaltungskunde 609.
Hausthiere 780.
Hauszwieback 502.
Hecht auf dem Roste gebraten 320.
— blau gekochter 321.
— faschierter 321.
— gebackener 320.
— gebratener 319.
— frisch gekochter 318.
— gedünsteter 320.
— marinierter 321.
— mit Butter und Petersilie 318.
— mit Sardellen u. Citronen 319.
Hechtenknödel 65.
— =strudel 415.
— =suppe 66.
Hefe 11.
Hefen= oder Germteig 373.
Heidelbeersaft 586.
Henne, alte in schwarzer Sauce 266.
Herrenhemden, Kragen und Manschetten zu stärken und bügeln 636.
Hetschepetsch einzusieden 546.
— sauer einzumachen 595.
— =herzeln 504.
— = (Hagebutten=)Salse 577.
Hildesheimer Leberwürste 672.
Hilfeleistung, erste bei plötzlichen Unglücksfällen 696.
Himbeeren, eingekochte 547.
Himbeeren oder Erdbeeren 547.
— Conserve von 572.
— =crême 520.
— =glasur 480.
— =kuchen 426.
— =pasten 504.
— =pastillen 504.
— =saft 585, 586.
— mit Essig 586.
— =salse 578.
Himbeeren=, Weichsel= und Bertramessig zu machen 602.
Hirn, gebackenes 114.
— =einbund 38.
— =knöderlsuppe 37.
— =ragout in Muscheln 125.
— =suppe 42.
— =würstchen 117.
Hirschbrust 251.
— =filets 7.
— =fleisch, braun gedünstetes 250.
— — heiß abgesotten 251.
— — in der Sardellensauce 251.
— =hornsalz 10.
— =kalbschlegel 249.
— =ohren, gedünstete 252.
— =rücken 7, 250.
— — mit spanischer Sauce und Trüffeln 250.
— =schlegel 6, 249.
Hobelspäne 449.
Hohlhippen 491.
Hollersaft 586.
— =salse 578.
Holunder, gedünsteter 364.
Honigfülle 441.
Hopfensprossen 103.
Hospo 99.
Huchen 321.
Hühner, eingemachte 264.
— faschierte junge 262.
— fricassierte 263.
— frisch abgekochte 263.
— — mit Ragout 264.
— gebackene 261.

Hühner, gebratene 261.
— — mit Krebsbutter 265.
— gefüllte 261.
— in Mayonnaise 78.
— junge 6.
— mit Morcheln 262.
— mit Nudeln 264.
— mit Reis 263.
— mit Sardellen 264.
— Paprika- 263.
— -cotelettes 266.
— -filets 266.
— -fütterung 785.
— -ragout 80, 122.
— — nach Klosterart 125.
— -zucht. Zehn Gebote der rationellen 784.
Hummer 76.
— gebackener 340.
— gekochter 341.
— kalt garnierter 340.
— -Mayonnaise in Muscheln 339.
— -reste 340.
— -salat 340.
— -schnitten, grillierte 339.
Hunde, Umgang mit denselben 781.

J.

Indiane 7, 270.
Inhaltsverzeichnis 801.
Irdengeschirr, thönernes 1.
Ischlerschmarn 388.
Italienisches Fleisch (Stufato) 167.
Jägerfleisch 178.
— -suppe 41.
Johannisbeeren (Ribisel), eingekochte 559, 560.
— überzuckerte 363.
Junge Hühner 5.
Jungfernbraten auf steirische Art 219.
Jus 20.
Jussuppe (Grundsuppe) 34.

K.

Kaffee 526.
— brennen 527.
— -crême 518.
Kaffee kochen 528.
— -kuchen 439, 440.
— -strudel 412.
— -sulz 514.
— -wips 514.
Kaiserbirnen, eingesottene 543.
— -biskoten 485.
— -consommé 36.
— -guglhupf 436.
— -kipfel 458.
— -knödel 50.
— -kräpfchen 492.
— -schmarn 387.
— -strudel 411.
Kälbernes, gebackenes 114.
Kälberbries oder Hirn 80.
Kälberfüße, gebackene 115.
Kälberne Carbonaden, auf dem Roste gebraten 200.
— Vögel 197.
Kalbfleisch 188.
— à la minute 196.
— eingemachtes 194.
— eingeschnittenes 197.
— Fricandellen von 198.
— mit Citronensauce 197.
— Eingemachtes mit grünen Erbsen 194.
— -farce 73.
— -würstchen 200.
Kalbs-Beschamel 203.
— -braten 188.
— — gespickt 189.
— — -reste mit Sauce 192.
— -bries und -hirn als Ragout 80.
— — fricassiertes — 205.
— gespicktes 205.
— mit fines herbes 205.
— -ragout 125.
— -brust 6.
— — braun gedünstete 191.
— — gefüllte 193.
— — mit Krebsschweiferln 237.
— — gespickt 194.
— -carrée 8.
— -cotelettes, gebratene 198.
— — gedünstete 199.
— — in Papier 199.

Kalbscotelettes mit Rahm und Sardellen 199.
— — mit Citronensaft 199.
— =farce 203.
— =fricandeau 190.
— =füße, gebacken 115, 212.
— =gekröse mit weißer Sauce oder gebacken 211.
— =gollasch auf ungar. Art 203.
— =herz, gespicktes 212.
— sauer 212.
— =hirn, gebacken 210.
— — geröstet 210.
— — in Muscheln mit Mayonnaise 78.
— =knorpeln (Brustkern), gebacken 210.
— =kopf 8.
— à la tortue 208.
— auf andere Art 209.
— gebacken 209.
— heißabgesotten 208.
— =ragout 123.
— =leber 207.
— — =cotelettes von 116.
— — gebackene 115.
— — gespickte ganze 206.
— — saure 207.
— =milz 207.
— =nieren, geröstete 207.
— — saure 207.
— — =braten 189.
— — =ragout 124.
— =ohren, eingemachte 209.
— — auf andere Art 210.
— — heißabgesottene 209.
— =pörkelt 203.
— =rücken 7.
— =schäuferl 195.
— =schlegel 6, 189.
— — auf französische Art 190.
— — kalter 191.
— — mit Tunke 191.
— =schnitten, fricassierte 204.
— =schnitzel, faschierte 202.
— — gedünstete 201, 203.
— — im Schlafrock 116.
— — mit fines herbes 203.
Kalbsschnitzel (Wiener Schnitzel) 201.
— =schulter, gebratene rollierte 195.
— — gedünstete 195.
— Semmelschnitten mit Farce 200
— =zunge auf andere Art 211.
— — gebratene 79, 115.
— — mit polnischer Sauce 210.
Kalmus, eingesottene 547.
Kalte Vorspeisen 75.
— Platten 9.
Kalter Aufschnitt 78.
Kanarienvögel, Wartung der — 780.
Kaninchen, braisiertes 134.
— gedünstetes anderer Art 134.
Kapaune 6.
Kapaun auf Wildbretart 269.
— gebratener 266.
— gefulzter 268.
— mit Austern 268.
— mit Linsen 267.
— mit Muscheln 268.
— mit Sardellensauce 267.
— wie Fasan 269.
Kapernsauce dunkle und lichte 141, 147.
Kapuzinerklöße 449.
Karfiol, gebackener 102.
— (Blumenkohl) mit Butter 101.
— mit Parmesankäse 102.
— =suppe 46, 47.
Karlsbader Kolatschen 433.
Karpfen auf böhmische Art 323.
— blau gesottener 324.
— frisch gekochter (heißabgesottener) 322.
— gebackener 323.
— gefulzter (Karpfen mit Aspik) 325.
— im Ofen 324.
— in schwarzer Sauce 322.
— marinierter 324.
— nach ungarischer Art 326.
— =milchsuppe 65.
— Paprika auf Zigeunerart 324.
— =suppe 65.
Kartoffelpürée 108.
Kastanienkoch 428.
— =mehlspeise 428.

Kastanienpudding, englisch 429.
— =pürée 108.
— =suppe 46.
Kettenhunde, Behandlung der — 783.
Kinder, Pflege der — 717.
Kindskoch 403.
— mit Rammeln (sogenanntes Schmankerlkoch) 403.
— =nudeln 379.
— =strudel 413.
Kirschen in Essig 596.
— oder Weichseln, Conserven aus — 572.
— und spanische Weichseln in Dunst 539.
— und Weichseln gemischt einzukochen 562.
— — — in Brantwein 574.
— — — =strudel 424.
— Weichsel= oder Mirabellensuppe 70.
— =Confitüre 548.
— =kuchen 424, 425.
— =schmarn 424.
— =saft 587.
— =salse 587.
Kitt für Stubenöfen 620.
Kitz oder Zicklein 240.
Klare Schleien= oder falsche Rindsuppe 64.
Klarificieren 20.
Knackwürste 673.
Knoblauchkren 150.
Kochen mit Gas 623.
Kochgeschirre, Behandlung der — 1, 2.
Kochsalate 106.
Kohl, blauer oder brauner, mit Kastanien 89.
— gedünsteter 87.
— gefüllter 87.
— gestürzter 87.
— eingebrannter 86.
— =rüben, gedünstete 86.
— gefüllte oder faschierte 86.
— =strudel 86, 414.
Kolatschen, böhmische 435.
— deutsche 434.
— Karlsbader 433.
Königinnensuppe 48.
Kraftbrühen 703.
Kraftsuppe für Kranke (beef tea) 33.
Krainer Würste 677.
Krammetsvögel 6.
— gebratene 285, 286.
— geröstete 285.
Krankenpflege 700.
Krankensuppe, Labord'sche 31.
Krapfen 442.
— von Brandteig 442.
Kraut, bayrisches 88.
— eingemachtes süßes 87.
— faschiertes 88.
— — auf Wiener Art 92.
— französisches 92.
— gefülltes, mit Erbsen 91.
— glasiertes 91.
— saures, auf ungarische Art 91.
Kräuteressige 593.
— =essenz 601.
— =suppe 46, 62.
— — mit verlornen Eiern 45.
Krautnudeln 378.
— =salat 88.
— =strudel, ungarischer 415.
Krebse 10, 306, 342.
— gebackene 342.
— in Wein gekocht 342.
— mit Rahm 342.
Krebsbeschamell 73.
— =butter 162.
— =crême 343.
— =farce 75.
— =guglhupf 419.
— =mehlspeisen 417.
— =meridon 417, 418.
— =ragout 130.
— =schmarn mit Milch 418.
— =semmeln 417.
— =strudel 417.
— =suppe 55, 68.
— =würsteln 118.
Kren, grüner 149.
Küche, Einrichtung der — 1.
Kuchen 481.
— französischer 482.
Küchengewürze 21.

Küchenkräuter 23.
— =tücher, Spülfetzen 2.
Kuh=Euter 185.
Kümmelfleisch 204.
Kupfer, Putzen von — 2.
Kupferne Geschirre 1.
Kürbiskraut, Kürbisse (Zuchetti) 89.

L.

Laberdan, gekochter (gesalzener Kabeljau) 334.
Lachs (Salm) 326.
— auf holländische Art 327.
— gekochter 326.
— marinierter 327.
— =mayonnaise 77.
Lamm, gebratenes (Osterlamm) 235.
Lämmernes, gebacken 240.
Lammsbiegerl mit feiner Fülle 237.
— =brust 6.
— — eingemachte, mit Champignons oder frischen Pilzlingen 132, 237.
— gebratene 239.
— gedünstete, gefüllte, in Krebssauce 132.
— gefüllte, eingemacht 132, 237.
— — in Krebssauce 132, 237.
— =fleisch 235.
— gedünstetes 237.
— — mit Spargel 238.
— — mit Kapern 238.
— — mit Sardellen 238.
— — mit Spinat u. Spargel 239.
— =hase, gebratener 239, 240.
— =hirn, =zünge1 oder =beuscherl 239, 240.
— =köpfe, gebackene 241.
— — gebackene 116.
— — gebratene 241.
— =rücken, gebratener 236.
— =schlegel auf Holländer Art 236.
— — mit Gurken 236.
Languste 340.
Leber mit Rahm gebraten 206.
— am Spieße gebraten 206.
— =farce 74.
— =knödel (Klöße) 51, 397.
Leberpfanzel 50.
— =suppe 40.
— =würste 668, 673.
Legieren 17.
Lerchen 6.
— als Kirschen 285.
— gebratene, in Kästchen 284.
Lichte Seidenstoffe 645.
Limonade, kalte 534.
— warme 534.
Limonadesirupessenz 534.
Linsenpürée 108.
— =suppe 64.
Liqueure 605, 607.
Linzertorte 470.
Löwenzahn oder Hundeblumen, Röhnlgemüse 103.
Lungenbraten auf englische Art 171.
— auf Wiener Art 171.
— gedämpft 172.
— faschiert oder falscher Hasenrücken 172.
— ungarisch 170.
— =filets 7.
— =mus (Beuscherl) 211.
— =ragout, einfaches 124.
— =strudel 54, 115.
— =würste 675.

M.

Maccaroninudeln mit Parmesankäse 382.
— mit Schinken 382.
Macedoinen 108.
Magenwürste 680.
Mailänderfuppe 36.
Makronen, bittere 493.
— süße 493.
Mandeln 11.
— candierte 570.
— gebackene 494.
— — mit Butterteig 451.
— grüne 548.
Mandelade 531.
Mandelbögen 495.
— =busserln 496.
— =fülle 441.
— =guglhupf 430.

Mandelhobelspäne 495.
— =käse 514.
— =koch, geschobenes 429.
— =kolatschen 494.
— =kren 150.
— =maultaschen 450, 451.
— =mehlspeise 429.
— =milch 535.
— — =sirupessenz 535.
— =oblatten 494.
— =plätzchen 495.
— stoßen, abziehen ꝛc. 10.
— =strudel 429.
— =suppe 58.
— =torte mit Citronen=geschmack 430.
— =wandeln 494.
— =würstel 455.
— =zwieback 496.
Marasquincrême 520.
Marcipan 496.
Marillen oder Aprikosen einzu=sieden 548, 549.
— oder Pfirsiche, Conserve von frischen 572.
— — — in Dunst 539.
— =biscuit 484.
— =compot 550.
— =käse 550.
— =koch, geschäumtes 426.
— =pasten 505.
— =salse 579.
— =spalten 550.
— =sulz 514.
Marinade für Fleisch 161.
Marinieren 17, 20.
Markknödel 51.
— =koch 400.
— =suppe 40.
Marmelade (Mus) 20.
— =kren 20.
Maschanzkeräpfel, gesulzte 361.
— =saft 583.
Maulbeeren einzusieden 550.
— =saft 588.
— — in Essig 589.
Maurachen (Morcheln) 111.
— gefüllt 111.
Mayonnaisen 154
— Kräuter= 155.
Mayonnaisen, zu kaltem Fleisch 155.
Medicamente 4.
Meerfische, abgesotten 332.
— gebacken 333.
— gebraten 334.
Meerrettig (Kren) 23.
— =spinnen (Granzevoli) 341.
Mehl 11.
— =knödel, kl., für klare Suppe 36.
— =nocken 54.
— =pfanzel (Schöberl) 50.
— =schmarn 387.
— =nocken in Milch 385.
— =speisen 372.
— =speise von Schwarzbrot 455.
— — von Zwieback 455.
— =suppe, feine 58.
Melonen 551.
— in Essig 596.
— =schalen 551.
Melonzani (kleine Kürbisse), gedün=stete 96.
Messingbecken ꝛc. 1.
Messing, Putzen von — 2.
Metrisches Maß und Gewicht 21.
Mettwürste 684, 685.
Milchbecher 521.
— =crême mit Vanille 519.
— =gries 395.
— =suppe 59.
— — auf Wiener Art 60.
— mit Mandelknödelchen 59
— — mit Reisknödel 59.
— =rahmkrapfen 443.
— =reis 391.
Milchsauce 142.
— =suppe 40.
Minestra= oder italien. Reissuppe 45.
Mirabellen einzusieden 552.
— =salse 579.
Mispeln einzumachen 552.
— =salse 579.
Mohnfülle 441.
— =strudel 411.
Mohrrüben (gelbe Rüben) einzu=machen 597.

Mohrrübensaft 589.
Molkenbereitung 716.
Monate, was die verschiedenen des Jahres der Küche bieten 602.
Morchel in Sauce 111.
Moskowiterbrot 497.
Mostbraten 172.
Mürbe Bögen 486.
— Bretzeln 487.
Mürber Teig 374.
Muscatblüte (Macis) 22.
Muscateller-Birnen in Dunst 540.
— — in Zucker einzulegen 543.
Muscatnuß 22.
— einzumachen 552.
Muscattrauben, Conserve aus 571.
Muskazonen 497.
Muscheln abgesotten 341.
Musterküche 3.

N.

Napoleonfleisch 168.
Nationalkoch 401.
Niederländerschnitzel 201.
Neugewürz (Piment) 22.
Nierenbraten 5.
— mit Guss 190.
Nocken (Spatzen), schwäbische 385.
— abgeschmalzene 384.
Nonnenkräpfchen 497.
Normalwäsche zu waschen 633.
Nudeln, abgeschmalzene 377.
— ausgedünstete 380.
— mit Gries 378.
— mit Mohn 378.
Nudeleierspeise 370.
— -würstchen 380.
Nürnberger Lebzelten 493.
— Würstel 456.
Nüsse, candierte 570.
— große, sauer einzumachen 597.
— grüne, einzumachen 553.
Nusskoch 428.
— -bäckreei 498.
— -bretzen 487.
— -fülle 441.
— -liqueur (Nusswasser) 607.
Nussstrudel 412, 428.
— -sulz 515.
Nuss- und Mandelmehlspeisen 428.

O.

Obersgefrornes 525.
— -pfanzel 50.
Oblattenwürstel 456.
Obst, eingekochtes 540.
— getunktes 573.
— grünes, einzumachen 599.
— lange frisch zu erhalten 769.
— und Fruchtweine. Herstellung derselben 766.
— und Gemüseverwertung 765.
— -mehlspeisen 419.
— -strudel 413.
— -saucen 151.
— -suppen 69.
Ochsenaugen (gebackene Eier) 119.
— -fleisch, Rindfleisch 163.
— -füße 186.
— -hirn, gebackenes 186.
— — mit Austern 186.
— -maul 186.
— -zunge auf dem Roste gebraten 184.
— einzupökeln 187.
— frische 183.
— gefüllte 184.
— — in polnischer Sauce 184.
— — in Sardellensauce 184.
Ofen 4.
Olivsuppe 32.
Ölsaucen, kalte 154.
Omelette 20.
— mit Äpfeln gefüllt 389.
— mit Sardellen 390.
— -soufflée 390.
Omeletten 389.
— -koch 402.
Orangen, einzumachen 555.
Orangenblütenkuchen 505.
— — -salse 580.
— — -wasserglasur 480.
— -glasur 481.
— -koch 427.
— -liqueur 606.

Orangenblütenpunsch 532.
— -saft 589.
— -salse 580.
— -schalensalse 580.
— -schaum 520.
Ortolan 285.
Osterbrotbrioche 441.

P.

Palatschinken 459.
Panade 20, 54, 72.
Panieren 20.
Papillote 20.
Paprikahühner 263.
— -schnitzel 202.
Paradiesäpfel 540.
Parmesanstrudel 413.
Parquettböden zu reinigen 619.
Passieren 20.
Pastete, aufgesetzte 292.
— Beefsteak- 293.
— Butterteig- 293.
— englische Hammel- 297.
— englische Hühner- 297.
— englische Ochsenfilet- 297.
— englische Tauben- 296.
— Enten- 293.
— Fasan- 294.
— Fleisch- 294.
— Gänse- 295.
— Geflügel- 295.
— gestürzte Maccaroni- mit Parmesankäse 299.
— gestürzte Schinken- auf ungar. Art 299.
— kalte Hühner- 304.
— — Krammetsvögel- mit Trüffeln 304.
— — Rebhühner- mit Trüffeln 303.
— — Schnepfen- mit Trüffeln 302.
— — Straßburger Gansleber- 304.
— — von Bekassinen mit Trüffeln 304.
— — von Haselhühnern mit Trüffeln 304.
Pastete, kalte, von jungen Wildenten mit Trüffeln 304.
— Königin Reis- 299.
— Mailänder Nudel- 298.
— Ragout- 296.
— Reis- mit Fasanenragout 300.
— Reis- mit Rebhühnerragout 300.
— Reis- mit Schnepfen 300.
— Reis- mit Schöpsenragout 300.
— Reis- mit weißem Ragout 300.
Pasteten 290.
— Austern- 292.
— gefüllte 295.
— gerührte 295, 296.
— gestürzte Krebs- 298.
— kalte 302.
— warme 81, 292.
— Schüssel- 297,
— Teig- 375.
Pastinake 23.
Paulanerwürstchen 118.
Petersilie 23.
Pfannenkuchen, bayrischer 390.
— französischer 390.
— gewöhnlicher 389.
— mit Schinken 391.
— mit Topfen 391.
Pfanzel mit Kastanien 457.
— mit Kirschen 457.
— von Semmelbröseln 457.
Pfeffer (Poivre) 22.
Pfirsiche 362.
— einzumachen 553.
— in Brantwein 575.
Pfirsichblütensaft 589.
— -pasten 505.
— -salse 581.
Pflaumen auf englische Art eingemacht 567.
— Reineclaudes in Brantwein 574.
Pfennignudeln 379.
Pfundnudeln 379.
Pickelhäringe, gebratene (Bücklinge) 318.
— mit Rum gebraten 318.
Pignolibäckerei 486.
Pilaw von Rindfleisch 189.
Pilze, über das Sammeln und Zubereiten der — 27.

Pistazien 11.
— candierte 571.
Plumpudding, englischer 464.
Pökeln, Räuchern, Wurstbereitung 665.
Pökelzunge 188.
Pogatscherln 459.
Polenta und Polentasterz 386.
Polnischer Bock 192.
Polnische Suppe 74.
Pomeranzen, grüne, einzumachen 554.
Pökelfleisch von Rindfleisch 187.
Porrée oder Lauch 23.
Pörkelt von Rindfleisch 180.
Poulards 6.
Powidel (Zwetschken-) Latwerge 556.
Powidelnudeln 378.
Praktische Winke zur Vorbereitung der Backgeschirre für Mehlspeisen, über Schneeschlagen, Mandel stoßen, Abziehen 2c. 10.
Preiselbeeren einzumachen 556.
— in Essig einzumachen 598.
Presskopf 669.
Prügelkrapfen 445.
Prünellensuppe 71.
Puddings 459.
Pudding, brauner Zucker- 463.
— brennender 461.
— Chokolade- 463.
— gebackener 461.
— Gewürz-Chokolade- 463
— italienischer 464.
— Kaffee- 464.
— Rahm- 462.
— Reis- 461.
— Semmel- 462.
— Tag- und Nacht- 462.
Punsch 531.
— -essenz 532.
— -saftessenz 589.
— -sulz (gestreifte Sulz) 512.
Pürée 20, 108.
— von Wildgeflügel 290.
Putzen von Geschirren 2c. 2, 639, 792.

Q.

Quittenbiskoten 506.
— -busserln 506.
Quittenconfect 506.
— eingekochte 557.
— -hohlhippen 507.
— -käse 557, 558.
— -liqueur 607.
— -saft 590.
— -saftmus 559.
— -salse 581.
— -schnee 506.
— -schnitzeln 559.
— -spalten einzumachen 558.
— -würste 505.

R.

Radieschen (Monatrettige) 77.
Rahmnudeln 378.
Rahmschnee, geschlagener 522.
— — mit Chokolade 522.
— — mit Erdbeeren 523.
— — mit Himbeeren 522.
— — mit Marasquino 52[illegible].
— -strudel 409.
— -suppe 59.
Ragouts 120.
Ragout à la Financier 122.
— à la Jardinière 126.
— braunes 121.
— feines, braunes 127.
— Fisch- 129.
— gemischtes, weißes 196.
— Hirn- 125.
— Hühner- 125.
— Kalbsbries- 125.
— Kalbskopf- 123.
— Kalbsnieren- 124.
— Krebs- 130.
— Lungen- 124.
— in Muscheln 123.
— oder Einmachschüsseln 9.
— -pastete, warme 296.
— Rebhühner- 128, 283.
— Reh- 126.
— Schildkröten- 128.
— Schnepfen- 127, 284.
— Schüssel- von Kalbsbraten 12[illegible].
— Suppe- 47.
— von Austern 127.
— von Bratenresten 123.

Ragout von gebratenen Hühnern oder Kapaunen 262.
— von gebratenen Tauben 273.
— von Hühnerleber 124.
— von Kälberfüßen 124.
— von Kalbfleisch mit Pilzen 196.
— von Rindfleisch 183.
— von Stör oder Hausen in Muscheln 130
— von verschiedenem Fleisch 126.
— von Wildbret 126.
— weißes 121.
Räuchern 665.
Rebhühner 6.
— gebratene 282.
— gedämpfte 282.
— gefüllte 287.
— in welscher Sauce 287.
— mit Pomeranzensauce 282.
— mit Salmi 288.
— oder sonstige Suppe von Wildgeflügel 56.
— -ragout 128, 283
— Rehbraten- 244.
— -brust, gefüllte 245.
— -cotelettes auf Jägerart 246.
— — italienische 246.
— — mit Madeira 248.
— — mit Maurachen 246.
— — mit Oliven 248.
— — mit Paradeissauce 247.
— — mit Preiselbeeren 248.
Reh, eingemachtes oder anderes Rothwild 245.
— -filets 7, 247.
— -ragout 126, 247.
— -rücken oder Ziemer 7, 246
— -schlegel 6.
— -schulter 247.
Reineclaudes 362, 568.
— in Brantwein 574.
— -pasten 507.
— -salse 581.
— und Mirabellen in Dunst 539.
Reinhaltung der Wohnung 615.
Reinigung der Bettvorleger 647.
— von Krankheitsstoffen durchdrungener oder schmutziger Wäsche 647.
Reinigung von Parquettböden 620.
— von Polstermöbeln 619.
Reis, dreifärbiger 393.
— -fleisch, serbisches 204.
— gedünsteter 392.
— -gerste, Sago, Haferschleimsuppe 43.
— in brauner Suppe 35.
— italienischer (Risotto) 393.
— -krapfen 394.
— -meridon 393.
— — gebackener 394.
— mit Äpfeln 392.
— mit Farce und Schinken 395.
— mit Paradeisäpfel 394.
— -pastete mit Hasenescalop 299.
— — mit Indian 299.
— -schmarn mit Rosinen 392.
— -speisen 391.
— -strudel 393, 412.
— überzogener 392.
— -würste 679.
Ribiseln in Essig 598.
— (Johannisbeeren), überzogene 507.
— -saft 590.
Rindfleisch 8, 163, 168.
— auf französische Art 167.
— auf italienische Art 168.
— garniertes 164.
— gebeiztes (kalt und warm) 182.
— gedämpftes 165.
— gefülltes 179.
— kaltes 182.
— mit gestürztem Kohl 166.
— mit Maccaroni 165.
— mit Paradeisäpfeln 166.
— mit Sardellen gespickt 165.
— mit spanischer Sauce 165.
— Pilaw von — 181.
— Pörkelt von — 180.
— türkisches 167.
— -farce 73.
Rindsfett 15.
— -filets 7.
— -kutteln (Kuttelfleck) 186
— -würste 186.
— -roulade, gedämpfte 134.

Rindswürste 669.
Rindsuppe 29.
Risollen 183.
Rockkragen zu reinigen 642.
Roggenkraut 89.
— =würsteln 118.
Rohcotelettes auf dem Roste gebraten 247.
Rohrhühner, gebratene 282.
— =krapfen 498.
Röhrlgemüse 103.
Rollen 498.
Rosenäpfel 560.
— =krapfen 446.
— =sulz 512.
Rosmarinfleisch 180.
Rosoglio 606.
Rostboeuf 169.
Rostbraten 173.
— Eßterhazy= 174.
— gebackener 175.
— gedünsteter 174.
— gefüllt oder faschiert 175.
— in Sauce 175.
— italienischer 174.
— schwedischer 175.
— Tiroler 176.
Rost=, Ruß= und Loheflecke. Entfernung derselben aus Weißzeug 641.
Rothe Geflügelfarce 74.
— Rüben einzumachen 598.
Rothkraut 89.
Röthlinge mit grüner Petersilie 110.
Roulade, Rouletten 20.
Rouletten von Rindfleisch 179.
— von Schweinefleisch 219.
Rüben, gelbe 96, 97.
— saure 68.
— Teltower oder Körbel= 98.
— weiße 98.
— weiß und gelb 97.
Rumglasur 481.
— =koch 401.
Rumpsteaks 169.
— deutsche 170.
— englische 170.
Russische Fastensuppe 63.

S.

Sächsischer Kuchen 438.
Säfte 583.
Saft, gemischter 591.
— =braten 169.
Sagosuppe mit Rothwein 60.
Salami 669.
— von Zucker 499.
Salate 348.
Salat, Ananas= 358.
— Artischocken= 353.
— Bohnen=(Fisolen=) 353.
— Brunnenkress= 349.
— Carfiol= 352.
— Endivien= 107, 349.
— Erdäpfel= 352.
— Fleisch= 355.
— Frucht= 358.
— gefüllter 107.
— gekrauster, Cichorien=, Brunnenkresse= 349.
— gemischter 356.
— Georginen= 359.
— geschnittener Fisolen= 354.
— gesulzter welscher (italienischer Salat) 356.
— grüne Fisolen als 354.
— grüner Kürbis=(Zucchetti=)351.
— Gurken= 353.
— Häring= 354.
— Häuptel= 349.
— Hopfen= 350.
— Hummer= 358.
— kalter Kraut= 353.
— Koch= 106.
— Kopf= oder Häuptel= mit Speck 350.
— Kraut= mit Speck 353.
— Kräuter= 349.
— Linsen= 354.
— mit grünen Erbsen 107.
— Pomeranzen= 359.
— Quitten= 359.
— Rettig= 350.
— rother Rüben=(Rahnen) 350.
— Schnecken= 357.
— Schwarzwurzel= 351.

Salat, Sardellen- 354.
— Selleric- 350.
— Spargel- als — (Solospargel) 352.
— Speck- 107.
— Trüffel- 356.
— warmer Kraut- 352.
— welscher 355.
— Wurzel- 351.
— Zwiebel- 351.
Salmi von Rebhühnern 137, 383.
— von Wildenten 136, 287.
— von Wildgeflügel 290.
Salpicons 135.
Salpicon à la tortue 136.
— à la Valenciennes 135.
— italienisches 135.
— Königs- 136.
— Palermoer 136.
— Pariser 135.
— Trüffel- 136.
— von Wildbret 135.
— weißes 136.
Salzburger Nocken, gebackene 385.
Sammtcrême 519.
Sandmasse 375.
— -torte 475, 476.
Salsen oder Marmeladen 575.
Salzbeize, zum Einsalzen des Fleisches 666.
Sardellenbrödchen 75.
— -butter 161, 162.
— — zu weißen Brotschnitten 75.
— -farce 74.
— gebackene 115.
— -sauce 141.
Sardinen in Öl oder andere marinierte Fische 76.
Saucen 137.
— lichte 145.
Sauce à la maître d'hôtel 146.
— Austern- 147.
— Braten- 139.
— braune 139.
— Brot- 139.
— Butter- 145.
— Caviar- 157.
— Champignon- oder Pilzling- 146.
Sauce, Citronen- 145.
— Dill- 149.
— Erdbeeren- 152.
— Fricassée- 145.
— gemischte Senf 157.
— Genfer 142.
— grüne 149.
— Gurken- 146.
— Häring- 147.
— Himbeeren- 152.
— Holländer- 145.
— Hopfen- 149.
— italienische Oliven- 146.
— kalte 154.
— Erdäpfel- 158.
— — grüne 155.
— — Hagebutten- 152.
— — Häring- 157.
— — pikante 156.
— — Sardellen- 157.
— — Senf- 157.
— Kapern- (dunkle) 141.
— — (lichte) 147.
— klare (Consommé-) 145.
— Maraschino- 154.
— Marillen- 153.
— Marschall- 143.
— Matrosen- 141.
— Meerrettig- oder Kren- 149.
— Melonen- 152.
— mit grünen Zwiebeln 148.
— Muschel- 147.
— Obers- 145.
— Obst- 151.
— Orangen- 151.
— Paradiesäpfel- 151.
— Paradiesäpfelmarmelade- 152.
— Pfirsich- 153.
— pikante 140.
— polnische 140.
— Remouladen- 156.
— Ribisel-(Johannisbeeren-)152.
— Robert- 142.
— Rosinen- 153.
— Sago- 153.
— Senf- 156.
— spanische 142.
— Stamm- 138, 139.

Sauce, Sauerampfer- 149.
— süße 153.
— Trüffel- 141.
— warme Gemüse- 148.
— warme Hagebutten- zum Wildgeflügel 151.
— Wildbret- 143.
— Wurzel- 148.
— Zwieback- 154.
— Zwiebel- 148.
— Zwetschken- 153.
— zum Spargel 146.
Saucischenwürste 683.
Sauerkraut, gedünstetes 90.
— mit saurem Rahm 90.
— mit Schinken 90.
Schafwollstoffe zu reinigen 643.
Schaiden, gebratene 327.
Schaumsuppe 61.
Scheiterhaufen 456.
Schellfisch (Kabeljau) 331.
Scherrüben 98.
— -suppe 53.
Schildkrötenbereitung 345.
Schildkröteneier 346.
— gebackene 347.
— in welscher Sauce 346.
— mit grünen Erbsen 346.
— -ragout 128, 347.
— -salat (marinierter) 347.
— -suppe 66.
Schill, frisch abgekochter 328.
— gebackener 328.
— gebratener, mit Sardellen 328.
— in der Brotkruste 301.
— -schnitten, geschwungene 328.
Schinken 9, 76, 225.
— auf französische Art 225.
— -fleckchen 383.
— gekochter und garnierter 223.
— in Brotteig gebacken 224.
— -knödel 52.
— -nudeln 378.
— -strudel 416.
— -wandeln 383.
Schleihen in Essig 599.
Schleime, Crêmen, Sulzen 705.
Schleimsuppe 65.
Schlickkrapfen 52.
Schlickkrapfen mit Mandeln 458.
Schlüsselkräpfchen 443.
Schmalthierrücken 7.
Schmalzbäckereien und Mehlspeisen 442.
Schneeballen 448.
Schneeschlagen 10, 11.
Schnepfen 6.
— gebratene, mit Schnitten 283.
Schnecken, gefüllte 344.
— -ragout 127.
— -suppe 49, 67.
— zu kochen 343
Schnepfenbrüste in Sulz 283.
— -koth auf Jägerart 283.
— -ragout 284.
Schnitzel von Rindfleisch mit Erdäpfeln 177.
Schnürkrapfen 446, 447.
Schnittlauch 24.
Schöpsenbrust, gedünstete 131.
— gefüllte 232.
— in Paradiesäpfelsauce, gedämpft 131.
— in Wein gedämpft 131.
— -cotelettes auf dem Roste gebraten 233.
— — gedünstete 234.
— — gespickte, in Spinatreifen 233.
— — in Rahmsauce 234.
— — mit Rüben 234.
— -fleisch, eingeschnittenes 235.
— — mit Majoransauce 232.
— — mit Sardellensauce 232.
— -nieren, gedünstete 235.
— oder Hammelbraten 227.
— — auf Wildbretart 235.
— -pilaw, türkisches 231.
— -ragout 231.
— -rouladen (gerollte Schnitzel) 234.
— -rücken auf Rehziemerart gebraten 230.
— — — — mit Sauce 231.
— -schlegel auf englische Art 228.
— — auf polnische Art 230.
— — auf portugiesische Art 230.

Schöpsenschlegel gebratener, Keule, Hammelschlegel 228.
— — gedämpfter 228.
— — gedünsteter mit Schalotten 229.
— — mit fines herbes 229.
— — mit Paradiesäpfelsauce 231.
Schwäbisches Fleisch 177.
Schwämme 109.
Schwammerlstrudel 415.
— -suppe 61.
Schwarzbeerensuppe 70.
Schwarze Schleier 643.
Schwarzen Seidenstoffen und Spitzen wieder Glanz und Festigkeit zu verleihen 644.
Schwarzwild, gesulztes 256.
Schwarzwurzeln 99.
Schwedenklöße 395.
Schwedisches Brot 499.
Schweinfett 15.
Schweinefleisch 213.
— als falsches Schwarzwild 215.
— auf französische Art 216.
— gedämpftes 217.
— mit Meerrettig 215.
— mit Paprika 215.
— mit Paradiesäpfel u. Reis 215.
— mit Sardellen 217.
Schweins-Bierschinken 214.
— -braten mit Häring 213.
— -carré 8.
— -cotelettes am Rost gebrat. 219.
— in Butterhülle 218.
— — naturell 218.
— — garniert 218.
Schweinsfarce 74.
— -filet oder Jungfernbraten 218.
— -füße, gebacken 223.
— — gebraten 217.
— -kopf 8.
— — gefüllter 221.
— — heißabgesottener 220.
— — mit Gemüsegarnitur 221.
— -leber 220.
— — -käse 222.
— — -würste 670.
Schweinslunge (Beuschel) 223.
— -milz 223.
— -nieren, geröstete 220.
— — mit Sauce 219.
— -ohren 223.
— -rücken, gebratener 214.
— — gespickter à la Florenze 216.
— -schlegel 6.
— — mit Schwarte 213.
— -schnitzchen 218.
— -schulter in Bröselkruste 217.
— -sulze 222.
— -zünglein 220.
Schweizer Suppe 45.
Schüsselragout von Kalbsbraten 128.
Seefische 77.
— Allgemeine Anleitung zur Zubereitung derselben 329.
Seezungen, gebacken 332.
— gebraten 331.
Seidene Bänder 645.
Seife für Seidenzeuge 635.
Seifenwurzelwasser, Bereitung des 648.
— zu grünen oder grüngestreiften seidenen Kleidern 648.
Selleriesuppe 44, 57.
Semmelbeschamel 72.
— -einbund 38.
— -klöße 396.
— -knödel 52.
— -koch 401.
Semmeln, aufgegangene 453, 454.
Semmelmehlspeise 454.
— -nudeln 379.
— -pfanzel 50.
— -schmarn 387.
— -schnitten, gebackene 119.
— — auf englische Art 454.
— aufgegangene 453, 454.
Senfsauce, warme 140.
— — anderer Art 140.
— zu machen 601.
Serbisches Reisfleisch 204.
Serviettenkloß 396.
Silber, Putzen von — 2.
Sommermacedoine 108.
Spanferkel 8.
— auf Wildschweinart 227.

Spanferkel, gebratenes 225.
Spanische Äpfel 419.
— Brotsuppe 57.
Spanischer Pfeffer 22.
Spanische Winde 499.
Spargel 352.
— -erbsen 103.
— mit Butter 102.
— mit Buttersauce 103.
— -spitzen 103.
— -suppe 47.
Speckknödel 398.
— -salat 407.
Speisekammer, die 664.
Speisen und Getränke für Kranke 702.
Spinat 105.
— gefüllt 105.
— -koch 106.
— -krapferln 106.
— mit Sauerampfer 104.
— -strudel 413, 414.
— -würstchen 105.
Spiegelflecke aus Sammt wegzuschaffen 642.
Spitzen, schwarze, wieder aufzufrischen 643.
Spritzkrapfen 447.
— mit Milch 447.
Sprossenkohl 93.
Stachelbeeren (Agras), eingekochte 540.
— -mus 541.
Stachys oder Knollenzießt 104.
Stammsauce, braune 139.
— weiße 138.
Stärkewäsche, färbige, Kleider, Schürzen 639.
Steinbutte mit Kren 332.
— (Turbot) in Holländersauce 332.
Stein- oder Herrenpilze mit grüner Petersilie 110.
Stockfisch (gesalzener und getrockneter Kabeljau) 333.
— mit Häring 335.
— mit Senf 336.
— zu wässern und zuzurichten 335.
Stollen, sächsischer 439.
Straußfedern 646.
Strudel 409.
— -teig 375.
Sulz- und Aspikformen 11.
Sulzen, süße 508.
— -mehlspeise 402.
Suppen 29.
— Beuschel- 56.
— Bier- 60.
— Biscuit- oder Biskoten- 39.
— böhmische 61.
— Bohnen- (Fisolen-) 63.
— Bratwurstsuppe 47.
— braune (Jus-) 33.
— Brot- 34.
— Brösel- 52.
— Champignon- 49.
— Chokolade- 58.
— falsche 59.
— Eiergerste- 35.
— Einbrenn- 61.
— eingeträufelte 34.
— Endivien- 62.
— Erbsen-, auf französische Art 42
— — mit gebackenen Erbsen 63.
— Erdäpfel- (Kartoffel-) 62.
— — knödel- 61.
— — nocken- 37.
— faschierte Semmel- 53.
— Fasten- 56.
— Fisolen- 42.
— Fleck- 44.
— Fleischeinbund- 39.
— Fleischkrapferl- 49.
— Frankfurter- 41.
— französische 48.
— Fridatten- oder Omelette- 39.
— gedünstete 64.
— Gehäck- 43.
— gemischte 47.
— geröstete Gries- 58.
— — Mehlspeisen- 35.
— Gerstel- 35.
— Griesknödel- 36.
— — abgebrannte 37.
— — oder Nocken- mit Speck 38.
— — nocken- 37.
— grüne Erbsen- 42.
— Haché- 43.

Suppen, Hirneinbund- 38.
— Hirnknödel- 37.
— Hirn- 42.
— Jäger- 41.
— Jus- (Grund-) 34.
— Kaiserconsomém- 36.
— Kaiserknödel- 50.
— Karfiol- (Blumenkohl-) 46, 47.
— Kastanien-- 46.
— klare Schleien- oder falsche Rind- 64.
— Königinnen- 48.
— Kraft- für Kranke (beef tea) 33.
— Kräuter- 46, 62.
— — mit verlornen Eiern 45.
— Krebs- 55.
— Leberknödel- 51.
— — pfanzel- 50.
— — suppe 40.
— Linsen- 64.
— Lungenstrudel- 54.
— Mailänder- 36.
— Mandel- 58.
— Markknödel- 51.
— Mark- 40.
— Mehlknödel, kleine, für klare Suppe 36.
— Mehlnocken- 54.
— Mehlpfanzel- (Schöberl-) 50.
— Mehl- 58.
— Milch- 59.
— — auf Wiener Art 60.
— — mit Mandelknödelchen 59
— — mit Reisknödel 59.
— Milz- 40.
— Minestra- oder italienische Reis- 45.
— mit Fröschen 68.
— mit gefüllten Semmeln 53.
— mit Himmelthau 39.
— mit Jungem von Geflügel 43.
— mit Schwämmen 57.
— Oberspfanzel- 50.
— Panade- 54.
— Polnische 44.
— Pudding- 48.
— Ragout- 47.
— Rahm- 59.
Suppen, Rebhühner-, oder sonstige vom Wildgeflügel 56.
— Reis-, Gerste-, Sago-, Haferschleim- 43.
— Reis in brauner 35.
— Russische Fasten- 63.
— Saft- für Fasttage 64.
— Sago- mit Rothwein 61.
— Schwammerl- 61.
— Schaum- 61.
— Schweizer- 45.
— Scherrüben 53.
— Schinkenknödel- 52.
— Schlickkrapfen- 52.
— Schnecken- 49
— Sellerie- 44, 57.
— Semmeleinbund- 38.
— Semmelknödel- 52.
— Semmelpfanzel- 50.
— Spanische Brot- 57.
— Spargel- 47.
— Tirolerknödel- 38.
— Ungarische 41.
— Wein- 60.
— Weißgestoßene 55.
— Wurzel- (Brühe) 33, 57.
— Wurzelpürée 55.
Süßwasser- und Seefische 77.

T.

Tafeldecken 686.
Tauben 6.
— als Wildtauben 273.
— an den Schlag zu gewöhnen 790.
— Braun gedünstete in Butter- oder mürbem Teig 272.
— -cotelettes 78.
— gebratene 271.
— gedämpfte 271.
— in einer Speckjauce 273.
— mit Blut 272.
— mit Linsen 273.
Tauchente (Duckente), gebratene 279.
Teigschüsseln 1.
— -sorten, verschiedene 374.
Teltower- oder Körberlrübchen 98.
Thee 529.

Theebiscuit, englisches 375.
— =crême 519.
— =guglhupf 438.
— reformierter 530.
Thönernes Irdengeschirr 1.
Tintenflecke 641.
Tirolerknödel 38.
— =kräpfchen 500.
— =strudel 411.
— von Butterteig 451.
Tokayersulz 512.
Topfenfülle 441.
— =haluschka 386.
— =koch 400.
— =nocken 386.
— =nudeln 378, 380.
— — aufgegangene 431.
— (Quark=)Kuchen 481.
— =schmarn 388.
— =strudel 410.
Tortelettes 500.
Torten 465.
Torte, abgetriebene Schmalz= oder sogenannte Sandtorte Nr. 1 475.
— Biscuit= 477.
— Brösel= 478.
— Brot= 477.
— Butter= 478.
— Carmeliter= 479.
— à la Chantilly 479.
— Chokolade= 479.
— französische 477.
— geschobene 466.
— Gewürz= 467.
— Grillasch= 467.
— Haselnuss= 468.
— Holländer 468.
— Kaffee= 468.
— Kaiser= 469.
— Kastanien= 469.
— Linzer 470.
— Magdalenen= 471.
— Mandel= 471.
— Marcipan= 472.
— mürbe 473.
Tortenformen 11.
Torte, Nuss= 473.
— Orangen= 473.
Torte, Punsch= 474.
— Pyramiden= 474.
— Ribisel= 474.
— Spanische Wind= 476.
Tranchieren 5.
Trockenteig 500.
Trüffel 24.
Trüffeln in Sauce 112.
— zu bereiten 112.
— =sauce 141.
Truthühner 7.
Türkische Knödel 397.

Ü, U.

Überbleibsel, eingemachte, von Rebhühnern 288.
Ungarische Suppe 41.
Ungarisches Brot 500.
— Hühnerragout 125.
— Rebhuhn (Sulze) 222.
Unglücksfälle, erste Hilfeleistung bei plötzlichen 696.

V.

Vanille 22.
— =crême 520.
— =glasur 481.
— =liqueur 606.
Veilchensaft 591.
— =sulz 512.
Verfälschung der Nahrungsmittel 649.
Vermischte Krankenspeisen 707.
Verschossene schwarze Zeuge wieder ansehnlich herzustellen 644.
Vertilgung der Raupennester auf Obstbäumen 768.
Vögel, kleine, zum Braten 284.
Vorbereitungen für die Mahlzeiten und das Tafeldecken 686.
Vorsicht bei Anwendung flüssiger Fleckmittel 648.
Vorspeisen, kalte 75.
— warme 78.

W.

Wachteln 6.
— gebratene 286.
— nach Jägerart 286.

Waffelkrapfen (Waffeln) 443, 447.
Walnüsse, weiße 561.
Wärme des Wohnzimmers 622.
Warme Vorspeisen 78.
Wäsche, die vergilbt ist, wieder weiß zu waschen 632.
Wäsche und das Waschen, die — 628.
Wasserschnitten 458.
Weichselkuchen, gerührter 425.
— — Linzer 426.
— — Mährischer 425.
Weichseln, eingekochte — in verschiedenen Arten, 561, 564.
— gebackene 449.
Weichselsaft 591.
— — mit Essig 592.
— -salse 581.
— -sulz 513.
— -torte 425.
Weinbeeren, Himbeeren und Erdbeeren, Ribisel und Weinscharln 540.
Weinbeerensaft 592.
Weinbeerstrudel 411.
Wein-, Essigflecke 2c. aus Tuch- und Seidenbändern zu vertilgen 641.
Weinkoch 400.
Weinmehlspeise 454.
Weinpunsch 532.
Weinscharln (Berberisbeeren) einzumachen 564, 565, 582.
Weinscharlsaft 592.
Weinsulz 515.
— mit Rum 515.
Weinsuppe 60.
Weinteig 377.
Weintrauben, candierte 571.
— einzusieden 565.
— -salse, blaue 582.
— überzogene 507.
Weißgestoßene Suppe (Krankensuppe) 55.
Weiße Glasur 481.
— Rüben mit Schöpsenfleisch gedünstet 98.
— Seidenbänder und Stoff zu waschen 633.
— seidene Zeuge zu waschen 634.
Weiße Spitzen und Schleier zu waschen 633.
Weißkohl, gedünstet 90.
Welsche Broccoli oder blauer Blumenkohl 93.
Welscher Salat 355.
Wels, gebraten 329.
— mariniert 329.
Wespennest 431.
Wildbret, das 241.
— die Zubereitung des — im allgemeinen 242.
— -leber auf Jägerart 252.
— - oder Hasenwurst 677.
— -sauce mit Kapern 144.
Wildbretsaucen, verschiedene 143.
— — schwarze 144.
Wildenten 286.
— Salmi von 136.
Wildgänse 7, 287.
Wildgeflügelfarce 74.
Wildgeflügel, Pürée von 290.
— — Salmi von 290.
Wildschweinsbraten 253.
— -fleisch mit Wacholdersauce 253.
— -cotelettes 254.
— — (Schwarzwild) auf bürgerliche Art 254.
— -fleisch zu kochen 253.
— -kopf zuzurichten 254, 255.
— -schlegel, gedünsteter 253.
Wintermacedoine 108.
Wohnung, Beheizung der 621.
— Beleuchtung der 621, 625.
— Reinhaltung der 615.
Wollene Shawls 642.
— Unterleibchen 632.
Wollenmusselin u. Halbwollenstoffe 645.
Wurstbereitung 10, 667.
Wurzelpüréesuppe 55.
Wurzelsuppe 33, 57.

Z.

Zeller (Sellerie) 23.
Zimmerböden mit brauner Farbe einzulassen 620.
Zimmt (Canelle) 22.
— -brot 500.

Zimmtkarten 501.
Zunge (polnisches Fleisch) 178.
Zucker 11.
— =brot, feines 492.
— =erbsen 93.
— Klären des 540.
— Kochen desselben 536.
— =kränzchen 501.
— =strauben 450.
— =teig 501.
— =ware 10.
— =werk, feines 501.
Zweckerln, abgeschmalzene 381.
— mit Gries 381.
— mit Rahm 381, 382.
— mit Topfen oder Schafkäse 382.
Zwetschken, abgezogene 566.
Zwetschken, Confitüre, eingekochte 568
— einzusieden 566.
— gebackene 449.
— grüne, einzumachen 565.
— in Dunst 538.
— =knödel 422.
— =kuchen 423.
— (Röster), eingemachter 567.
— =salse 582, 583.
— =strudel 422.
Zwieback 502.
Zwiebelfleisch 181.
— Knoblauch, Schalotte und Rocambole 23.
— =pürée 108.
— =sauce 148.
— — braune für Wild 144.

Inserate . . . . Seite I—XXVIII.

Die Erklärung der dem Buche beigegebenen 10 Chromo=Vollbildern befindet sich anschließend an das Vorwort.

Berichtigungen.

Seite 19 Absatz 5: statt Frace = Fasch: Farce, Fasch.
„ 19 „ 8: „ Glacé: Glace.
„ 58 3. Überschrift statt Chocolate: Chocolade.
„ 59 1. „ „ „ „
„ 73 statt: Fracen oder Füllen u. s. w.: Farcen oder Füllen u. s. w.
„ 79 2. Überschrift: statt Hirnpofesen: Hirnpafesen.
„ 81 1. „ „ Val-au-vents: Vol-au-vents.
„ 110 letzte „ „ Pilslinge: Pilzlinge.
„ 119 3. und 4. Überschrift } statt Posesen: Pafesen.
„ 120 1. Überschrift }
„ 120 2. „ statt gedämpfte u. gedänstete Fleischspeisen: Gedämpfte u. gedünstete Fleischspeisen
„ 162 2. „ „ Du Beüf: Du Boeuf.
„ 170 3. „ „ Filets saute's: Filets sautés.
„ 283 2. „ „ Salami: Salmi.
„ 293 2. „ „ mit gehackter Frace: mit gehackter Farce.