

Alphabetisches Register.

Die Zahlen zeigen die Seite an, auf welcher die hier angegebenen Speisen zu finden sind.

A.

- Aal à la Tartare 253
 - und Karpfen en matelote 253
 - in Aspic 254
 - in Bier gekocht 253
 - im Ofen gebraten 253
 - auf dem Roste gebraten 253
 - gekocht mit Salbei 252
 - geräucherter (Spid-Aal) 254
 - Matonnaise von 253
 - -Pastete 277
 - Roulade von 254
 - und Karpfen auf Matrosenart 253
 - Spid- oder geräuch. Aal 254
 - Suppe, Hamburger 68
 - Suppe auf andere Art 69

Aalraupe, s. Quappe.

Abpassiren 4

Abquirren (Abziehen) der Speisen 21

Abschärfen 4

Abschrecken 4

Abschwizen (Passiren) 12

Apfel-Auflauf 311

- à la crème 319
 - -Beignets 355
 - -Charlotte 320, 321
 - -Compote 295, 296
 - -Crème-Speise (kalte) 348
 - -Eiertuchen 341
 - -Gelee 458
 - in Gelee 364
 - mit Kartoffeln 239
 - -Küße 39
 - - ordinäre 39

Apfel-Mehlspeise, s. Mehlspeise.

Apfelmusch 296

Apfelmusch (eingemachtes) 460

Apfel-Pudding 302

- -Sauce 57

- -Schaum 367

Apfelscheiben mit Corinthen 296

Apfel im Schlafrock 387

- -Schmarren 329

- -Speise, Ringer 320

- -Suppe 89

- -Wasser 471

- -Wein 476

Allerlei (Leipziger) 238

Altdeutscher Rapstuchen 391

Ananas-Cardinal 475

- -Crème à la Bavaroise 370

- -eingemachte 443

- -Gefrorenes von 435

- -Gelee von 363

Anchovis-Essenz, Butter-Sauce mit 47

Angeschlagener Hecht 249

Angeschlagene Kalbssteaks 131

Anistuchen 415

Apfeltuchen 407

Apfelmusch 296

Apfelsinen, Beignets von 356

- -Cardinal 475

- -Compote 296

- -Crème 375

- - à la Bavaroise 371

- -Gefrorenes von 435

- -Gelee von 362

- -Glasur 378

- -Kaltessale 89

- -Mehlspeise 325

- -Torte 408

Apfel-Strudel (Wiener Strudel) 404

- -Cartelettes 412

Apfel-Lorte 381

- - englische 409
- - kleine 384

Aprikosen-Auflauf 311

Aprikosen, Beignets von 356

- - Bröckchen mit Wein-Crème 357
- - Compote 297
- - Crème à la Bavaoise 371
- - eingemachte 442, 446, 451, 453, 463
- - Gefrorenes von 436
- - Gelee von 363
- - Kalteschale 92
- - Marmelade 460
- - Sauce 57
- - Tartelettes 411
- - Lorte 409

Arme Ritter 342

Artischocken 233

- - eingemachte 441

Aspic oder Fleisch-Gelee 30

Attachiren 4

Auerhahn, gebratener 202

- - geschmorter 202

Auflauf von Äpfeln 311

- - Aprikosen 311
- - Chocolate 309
- - Citronen 310
- - Erdbeeren 311
- - Himbeeren 311
- - Käse 332
- - Kirichen 311
- - Makronen 310
- - Mandeln 310
- - Pfirsichen 311
- - Punsch 310
- - Quitten 311
- - Reis mit Vanille 310
- - Vanille 309

Ausbacken 22

Ausbacke-Teig 26

Ausgebakene Petersilie zum Garniren 100

Ausgebakene Plinzen 357

Austern, gebratene 104

- - in Coquillenschalen 105
- - Pastete 276
- - Ragout von 287
- - Sauce 51

B.

Backfett zu klären 22

Backobst als Compote 293

- - mit Klößen oder Pudding 238

Badischer Hecht 249

Bain-marie 4

Bärmilöße 40

Baierischer Spargel 218

Baierisches Kraut 227

Baisers 428

Balomba 434

Band-Lorte 423

Barbe 256

Barden, Bardiren 4

Barbe auf holländische Art 256

- - mit holländischer Sauce 255

- - Raul- 255

- - nackte 255

- - mit Petersilie 255

- - in Wein gekocht 255

Bâtons royaux 387

Baum-Lorte 423

Bavaroise, f. Crème à la Bavaoise

Becassine, gebratene 201

Becassinen, Gratin von 201

Béchamel, Sauce à la 50

- - Kartoffeln à la 209

Beefsteaks 120

Beefsteaks-Pastete 276

Beignets (Erklärung) 4

Beignets von Äpfeln 355

- - à l'Anglaise 356

- - von Apfelsinen 356

- - Aprikosen 356

- - Erdbeeren 356

- - Gries 355

- - Kartoffeln 209, mit Käse 355

- - Kartoffeln (süße) 355

- - Kirichen 356

- - sächs. Mehlspeise 355

- - Mandeln 355

- - Pfirsichen 356

- - Pflaumen 356

- - Reis 354

- - Reis-Mehlspeise 355

Beize 5

Bereifte oder überzogene Johannis-beeren 483

Berg-Suppe 85

- Berlingos 412, 413
 Besinge, Compote von 298
 " eingemachte 450
 Besings-Kalteschale 92
 " -Kuchen 394
 " -Suppe 88
 Bissbeeren, s. Besings- oder Heidel-
 beeren.
 Bier-Kalteschale 89
 Bier-Nal 253
 Bier-Karpfen 251
 Bier-Suppen 86, 87
 Birthahn, gebratener u. geschmorte 202
 Birnen-Compote 295
 " eingemachte 450
 " in Essig 461
 " mit Kloben 237
 Birnen-Suppe 89
 Birnkloben 39, 237
 Bischofswerder Suppe 81
 Biscuit 417, 418
 " -Band-Lorte 424
 " -Butter- 419
 " -Kuchen, feiner 418
 " -Pöffel- 424
 " -Mandel- 420
 " -Mehlspeise à la reine 322
 " -Semmel- 419
 Bittere Matronen 425
 Blätterbrezeln 388
 Blätterkuchen, gedrehte 388
 " gefüllte 388
 Blätter-Mandelskuchen 388
 Blätterteig 271
 " Canapee's von 387
 " Halbmonde von 278
 " Lörtchen von 385
 Blätter-Lorte mit Crème pâtissière
 382
 mit Erdbeeren oder Him-
 beeren 381
 Blanchiren 5, 14
 Blancmanger 365, 366
 " von Chocolate 366
 Blanquette von Kalbsbraten 138
 Blasenkuchen 409
 Blaubeeren, s. Besings- oder Heidel-
 beeren.
 Blaue Pflaumen, einzumachen 454
 Blaugekochte Forellen 258
 Blaugekochter Blei 257
 Schreibler's Kochbuch.
 Blaugekochter Hecht 247
 " Karpfen 250
 Blei in Bier gekocht 257
 " blau gekocht 257
 " gebadener 257
 Blind abbaden 5
 Blindgebadene Pastete 279
 Blinis von Gries 93
 " von Kartoffelmehl 93
 Blumentohl (Carviol) 222
 " mit saurer oder Eier Sauce
 223
 " eingemachter 440
 " gebadener 223
 " -Sauce 44, 223
 " -Suppe 77
 Bofesen von geräuchertem Lachs 102
 Bohnen, eingemachte zu kochen 212
 " einzumachen 440, 463, 467
 " grüne, auf englische Art 212
 " Brech- 211
 " Puff- 215
 " Sau- 215
 " Schneide- 212
 " Schneide- mit Sahne oder
 Milch 212
 " -Salat 292
 " saure weiße 213
 " -Suppe mit Speck 66
 " zu trocknen 468
 " weiße 213
 " Birree von weißen 213
 Bombe à la vanille 434
 Borsdorfer Apfel, Muß von 400
 Bouillon zu kochen 29
 Bouletten von Fleisch 125
 Braise 5
 Braisirte Ente 194
 Braisirte Füllner 177
 Braisirter Kapaun 177
 Braten, Bemerkungen darüber 112
 " aufzuwärmen 146
 " Auerhahn 202
 " Becassine 201
 " Birthahn 202
 " Ente 194
 " Ente, wilde 202
 " Fasan 196
 " Frischling 176
 " Gans 189
 " Gans, wilde 202

Braten, Sammel- 147—149
 - Haselhuhn 199
 - Hasen- 171
 - Hirsch- 166
 - Huhn- 176
 - Kalbs- 129—132, 146
 - Kapann 176
 - Krammetzsvögel 203
 - Lamm- 154
 - Lerchen 204
 - Puter (Truthahn) 186
 - Rebhuhn 199
 - Reh- 170
 - Rinder- (Roastbeef) 117
 - " geschmorter 117
 - Rinderfilet 118, 119
 - Spanferkel 166
 - Schweine- 156, 157
 - Taube 188
 - Trappe 202
 - Waldschnepe 200
 - Wildschweins- 174
 Braten-Jils 114
 Bratwurst 164
 Bratwurst auf dem Rost zu braten 165
 Braune Coulis 42
 - Kapern-Sauce mit rothem
 Wein 46
 - Mostich-Sauce 46
 - Sardellen-Sauce 44
 - Spiegelglasur 381
 Braunes Ragout von Kalbsbraten 137
 Braunkohl 229, 230
 Braunmehl 15
 Braunmehl trocken zu rösten 25
 Braunschweiger Kuchen 392
 Braunschweiger Mummie-Trant 471
 Brechbohnen 211
 Brechspargel 218
 Brei von Mehl 216
 Brezel, Plunder- 396
 Brezeln, Blätter- 388
 - englische 398
 - Homburger 398
 - Mandel- 427
 - von milchtem Teig 413
 - Ruder- 427
 Brioche 396
 Brisches, kleine 397
 Brisolettes 135
 Brod, Chocoladen- 424

Brod, Gefrorenes mit 431
 - Mehlspeise von 321
 - Pudding 305
 - Speise mit Äpfeln 321
 - Suppe 79
 - " mit Bier 87
 - " mit Buttermilch 84
 - " mit Milch 82
 - " mit Wein 84, 85
 - Torten 421
 Brodwasser 470
 Brunnentresse 232
 - Salat 291
 Buchweizengrütze 216
 - dick ausgequollene 336
 - Flammeri von 346
 - Klöße von 38
 - in Milch 84, 336
 Büdlinge, Rührer mit 103
 - Omelettes mit 104
 Butte 267
 - gebratene 267
 Butter abzuklären 22
 Butter zum Ausbacken 22
 Butter lange aufzubewahren 481
 Butter, ranzige, zu verbessern 481
 Butter-Biscuit 419
 Butterbrode, dänische 481
 Butterbrode m. Kalbsbraten u. Senf 482
 Butterbrode mit gehacktem Geflügel,
 Schinken oder Pöselzunge 482
 Butter, Maître d'hôtel- 26
 Buttermilch-Suppe 84
 - Brodsuppe 84
 Butternodeln, Mehlspeise mit 324
 - meringuirte 324
 Butter, Sardellen- 26
 - Sauce 47
 - mit Anchovis-Essenz 47
 Butterteig 271
 - Pastetchen m. Salpicon 109
 - Pastetchen au naturel 110
 - schwedische 111
 - Saucisses in 111
 Butter zu Schaum zu rühren 15

C.

Cabinet-Pudding 306
 Canape's von Blätterteig 387

- Canapee's von Sardellen 102
 Caramel, Dunst-Crème mit 373
 Caramel-Sauce 315
 Carden oder Cardi 234
 Carcasse 5
 Cardinal von Ananas 475
 " von Apfelsinen 475
 " von Pomeranzen 475
 Cardinale, Suppe 64
 Carré von Schwein, kräftigt 160
 Carrées von Hammel 149
 Carréstück 5
 Carviol, f. Blumentofel.
 Casserole au riz 286
 Caviar 93
 Champagner-Crème 375
 " = Gelee 361
 Champignons als Gemüse 236
 " einzumachen 441, 464
 " Ragout von 287
 " = Sauce 49
 Charlotte von Äpfeln 320, 321
 " " mit Schwarz-
 brod à la paysanne 321
 Charlotte russe 372
 Chartreuse 238
 Chaudeau (Wein-Schaum) 55
 Chocolade, Auflauf von 309
 " Dunst-Crème von 373
 " Gefrorenes von 431
 " Milch- 474
 " Wasser- 474
 Chocoladen-Blancmanger 366
 " = Brod 424
 " = Crème 374
 " " à la Bavaoise 370
 " = Glasur 379, 380
 " = Makronen 425
 " = Pudding 304
 " = Sauce 57
 " = Suppe 83
 Ciber 476
 Citronen, Auflauf von 310
 " = Crème mit Sahne 373
 " " Wein 374
 " Gefrorenes von 435
 " = Glasur 378
 " Kateschale von 90
 " Mehlspeise 311, 312
 " Saft zu klären 361
 Citronen-Lartelettes 411
 " = Zucker 303 (Anmerk.)
 Civet von Hasen 172
 Cochenille-Auflösung zum Färben der
 Speisen 31
 Collatschen, englische 416
 " Karlsbader 416
 " Sand- 416
 " Wiener 416
 Compote von Äpfeln 295, 296
 " = Apfelsinen 296
 " = Aprikosen 297
 " = Backobst 293
 " = Besingen 298
 " = Birnen 295
 " = Erdbeeren 297
 " = Hagebutten und Rosinen
 294
 " = Heidelbeeren 298
 " = Himbeeren 298
 " = Johannisbeeren 298
 " = Kirichen 296
 " = Maulbeeren 299
 " = Melonen 297
 " = Pfirsichen 297
 " = Pflaumen 294
 " = Preiselbeeren 298
 " = Quitten 299
 " = Stachelbeeren 297
 Confect 5
 Coquillenschalen (Erklärung) 5
 " Austern in 105
 " Fisch-Ragout in 95
 " Macaroni in 95
 " Ragout fin in 95
 " Ragout von Krebsen
 in 96
 Corinthen 24
 Cotelettes, Fisch- 250
 Cotelettes, Hammel- 150, 151
 " Hammel- à la Soubise 151
 " Hammel-, sautirte 151
 " Hasen- 172
 " Hühner- 182
 " Kalbs- 135
 " Kalbs-, gehackte 135
 " Kalbs-, gespießte 136
 " Kalbs-, sautirte 136
 " Lamm- 155
 " Reh- 170
 " Rinder- 119

Cotelettes, Rinder- auf Wiener Art 120
 " Schweins- 160
 " " gehackte 160

Coulis, weiße und braune 5, 42

Crécy-Suppe mit Ente 74

Crèmes (Bereitung derselben) 367

Crème à la Bavaoise von Ananas 370

" " " v. Apfelsinen 371

" " " v. Apritosen 371

" " " v. Chocolate 370

" " " v. Erdbeeren 370

" " " von Haselnüssen 369

" " " von Himbeeren 370

" " " von Kaffee 369

" " " v. Kastanien 370

" " " v. Madeira 371

" " " v. Matronen 369

" " " v. Mandeln 369

" " " von Marasquin 368

" " " von Orangen- 369

" " " blüthen 369

" " " v. Pfirsichen 371

" " " v. Pumpernickel 369

" " " von Punsch 371

" " " von Vanille 368

" " " von Wallnüssen 369

Crème von Apfelsinen 375

Crème brûlée 374

Crème von Champagner, Malaga und Madeira 375

" von Chocolate 374

" von Citronen mit Sahne 373

" von Citronen mit Wein 374

" von Erdbeeren 375

" von Matronen 374

" von Marasquin 374

" à la Nesselrode 376

" von Punsch 374

" von Reis à la Piémontaise 377

" von Reis à la Princesse 376

" von Vanille 373

" von Wein 375

" (Dunst-Crème) mit Caramel 373

" (Dunst-Crème) von Chocolate 373

Crème (Dunst-Crème) von Vanille 372

" Tartelettes mit 410

Crepinettes von Kalbsleber 145

Croquant 5

Croquettes (Bachwerk) 417

" à la mode 96

" von Fisch 96

" von Haschee 97

" von Huhn 97

" von Kalbsmilch 97

" von Kartoffeln 98

" von Reis 97

" von Wildhaschee 97

Croustaden v. Kartoffeln m. Ragout 98

" von Nudeln 99

" von Reis 98

" von Semmel 98

Crontons 5

" glacirte 90

" Mark- 234

Cumberland-Sauce 54

D.

Dämpfen 6

Dänische Butterbrode 482

Dampfnudeln 326

" Krebs- 327

Decoriren 6

Decorirte Zander-Filets 244

Degraissiren 6

Desossiren 6

Dickausgequollene Buchweizengrütze 336

Dicke Hirse mit brauner Butter 216

Dill-Sauce zu Karaschen 257

Dorsch 263

Dreimuß 461

Dressiren 7

Dutatennudeln 328

Dunst-Crème mit Caramel 373

" " von Chocolate 373

" " von Vanille 372

Durchpassiren 7, 12

Durchstoßen 7.

E.

Eier à la Béchamel 339

" farcirte mit Fricassee-Sauce 339

" farcirte, mit Milch-Sauce 339

" zu kochen 338

" lange aufzubewahren 481

- Eier mit holländischer Sauce** 339
 - mit Mostich-Sauce 339
 - Rühr- 103, 104, 338
 - saure 339
 - (Segeier, Spiegeleier) 338
 - verlorne 16, 338
Eiergräupchen-Suppe 62
Eierkäse 342
Eierlöße 32, 62, 92
Eiertuchen (Pfannuchen) 340
 - Apfel- 341
 - Kartoffel- 342
 - Pflaumen- 341
 - Semmel- 341
 - Speck- 341
Eier-Punsch 473
Eier-Wein 473
Einbiegen 7
Einbrennen 15
Einfache Crèmes 367
 - Kartoffel-Suppe 79
 - Linsen-Suppe 67
 - Schnittlauch-Sauce 47
Einfaches Fricassée von Hühnern 179
Eingebrannter Rahmbrei 337
Eingemachte Bohnen zu kochen 212
 - grüne Erbsen zu kochen 214
Eingemachte Früchte und Gemüse in Blechbüchsen 437
Eingemachte Ananas 443
 - Aprikosen 442
 - Artischocken 441
 - Erdbeeren 442
 - Pfirsiche 442
 - Pflaumen (Zwetschen) 442
 - Stachelbeeren 443
 - grüne Bohnen 440
 - Champignons u. 441
 - grüne Erbsen 440
 - Gurken 441
 - Krametsvögel u. Lerchen 443
 - Mohrrüben 441
 - Morcheln 442
 - Rebhühner 443
 - Trüffeln 442
Eingemachter Blumenkohl 440
 - Sauerampfer 440
 - Spargel 440
Eingemachte Früchte (in Zucker) 443
Eingemachte Aprikosen 446
Eingemachte Besinge 450
 - Birnen 450
 - Birnen (rothe) 450
 - Erdbeeren 445
 - Hagebutten 448
 - Heidelbeeren 450
 - Himbeeren 445
 - Johannisbeeren, rothe 445
 - Johannisbeeren, weiße ohne Kerne 445
 - Kirschen 444
 - Melonen 448
 - Pfirsiche 449
 - Preiselbeeren 449
 - Reineclauden 447
 - Stachelbeeren 449
 - Wallnüsse 446
Eingemachte Früchte in Franzbranntwein 451
Eingemachte Aprikosen 451
 - Kirschen 452
 - Mirabellen 452
 - Pfirsiche 451
 - Quitten 452
 - Reineclauden 452
Eingemachte Früchte und Fruchtjäfte (in Glasflaschen vermittelst kochenden Wassers) 452
Eingemachte Aprikosen 453
 - Frucht-Marmelade zu Gefrorenem 454
 - Himbeeren 453
 - Johannisbeeren 453
 - Kirschen 453
 - Pfirsiche 453
 - Pflaumen 454
 - Stachelbeeren 452
Eingemachter Himbeersaft 454
 - Johannisbeersaft 454
 - Kirschsaff 455
Eingemachte (mit Zucker eingelegte) Fruchtjäfte u. Fruchtgelees 455
Apfelgelee 458
Erdbeersaft 456
Himbeergelee 456
Himbeersaft 456
Johannisbeergelee 457
Johannisbeersaft 456
Kermesbeersaft 456
Kirschsaff 455
Mohrrübensaft 455

Preiselbeergelee 457
 Quittengelee 458
Eingemachte Frucht - Marmeladen
 (-Muzje) 458
 Apritosen-Marmelade 460
 Dreimuß 461
 Erdbeer-Marmelade 458
 Fliederbeerenmuß 460
 Himbeer-Marmelade 458
 Johannisbeer-Marmelade 458
 Kirsch-Marmelade 458
 Kirschmuß ohne Zucker 459
 Muß von Borsdorfer Äpfeln 460
 Marmelade von geschälten Pflaumen 459
 Pflaumenmuß 459
 Quittenbrod 461
 Quitten-Marmelade 461
Eingemachte Früchte u. in Essig 461
 Apritosen in Essig und Zucker 463
 Birnen in Essig und Zucker 461
 Bohnen in Essig und Zucker 463
 Champignons in Essig 464
 Gurken, Senf- 463
 = süße 463
 Melonen in Essig und Zucker 462
 Mixed Pickles in Essig und Zucker
 465, 466
 Perlzwiebeln 464
 Pfeffergurken 464
 Pflaumen, geschälte, in Essig u. Zucker
 462
 Pflaumen, ungeschälte, in Essig und
 Zucker 462
 Pflaumen in Essig und Rothwein 462
 Rothe Rüben 467
 Steinpilze 464
 Türkischer Weizen 466
Eingemachte Gemüse (mittelft Salz)
 467
 Eingemachte Bohnen 467
 = grüne Erbsen 467
 = Gurken (saure) 468
 Eingemachter Sauerkohl 468
 Einkochen 7
 Einmachen in Blechbüchsen 437
 Einpassiren 7
 Einrangiren 7
 Einweichen der Semmel oder des Milch-
 brodes 15
 Eisenluchen mit Zimmet 403
 Eispuusch 437

Eiweiß zu Schnee zu schlagen 23
 Ellrigen 242
 Emincée von Hammel 153
 = von Hirsch 168
 Endivien 233
 Endiviensalat 291
Englische Apfel-Torte 409
 = Brezeln 398
 = Collatschen 416
 = Mandel-Blätter-Torte 382
 = Pancakes 331
 = Schnitte 352
Ente, braisirte 194
 = farcirte, mit Maronen 194
 = gebratene 194
 = gedämpfte 194
 = geschmorte 195
 = in Gelee 195
 = Pfel- 195
 = Ragout von 195
 = Roulade von 195
 = Salmi von 195
 = Weißsauer von 195
 = wilde 202
Enten in vierzehn Tagen fett zu
 machen 478
Entrecôte von Rindfleisch 119
Entrées 7
Epigramm von Hühnern 182
 = von Kalbsmilch 140
 = von Lamm 155
Erbsen, gelbe 215
 = graue 215
 = sauer und süß 215
 = grüne 213
 = mit Mohrrüben 217
 = Pilree von grünen 214
 = grüne eingemachte 214, 440,
 467
 = -Suppe, gelbe 75
 = -Suppe, grüne 75, 81
 = zu trocknen 467
Erdbeer-Crème 375
 = à la Bavaoise 370
Erdbeerglasur 379
Erdbeer-Marmelade 458
Erdbeersaft 456
Erdbeer-Tartelettes 411
Erdbeeren, Auflauf von 311
 = Beignets von 356
 = Compote von 297

Erdbeeren, eingemachte 442, 445

" Gefrorenes von 436

" Gelee von 363

" -Kalteshale 91

" -Suppe 89

Escaloppes (Erklärung) 7

Escalops von Reh 170

Essig, Estragon- 469

" Gewürz- 469

" Himbeer- 470

" Obst- 469

" Veilchen- 469

" -Schmorbraten 116

Estragon-Essig 469

Estragon-Sauce 47

F.

Fagonniren (Erklärung) 7

Fadenmudeln, Mehlspeise von 316

" Suppe von 60, 62

Falscher Hase, s. Polnischer Hasenbraten.

Fanshonetten (Backwerk) 336

Farce (Erklärung) 7

" zum Farciren 17, 18

" von Kalbfleisch 2c. 17

" von Fisch 20

" von Huhn 19

" von Leber 20

" zu kalten Pasteten 18

" zum Füllen der Puter und
Lanben 20, 21

Farce, verschiedene Arten 7, 17—21

Farce, Fleisch-, zu Klößen 17

Farciren 8

Farcirte Eier mit Fricassee-Sauce 339

" " mit Milch-Sauce 339

" Ente mit Maronen 194

" gebadene Sardellen 102

" Rinderzunge mit Kapern-
Sauce 123

" Roulettes v. Wirsingfohl 225

Farcirter Kapann 185

" Puter 187

" Weikfohl 226

" Zander 245

Fasan, gebratener 196

" gefüllter, mit Trüffeln 196

" Gratin von 198

" Salmi von 196

Fasan, Sauté von 197

Fasantenkeulen zu Gemüsen 197

Fasanen-Pastete, warme 282

" kalte 282

Faschnachtskrapfen 400

Feine Kräuter 8

Feiner Biscuitstücken 418

Figaro-Mehlspeise 322

" -Kartoffeln 210

Filet (Erklärung) 8

Filets von Hirsch 169

" von Reh 170

" von Rind 118, 119

" von Schwein 160

" von Zander 244, 245

Fines-herbes 8

Fische und Krebse, Zubereitung 240

" kleine, zu kochen 242

" zu mariniren 259

Fisch-Cotelettes 250

Fisch, Croquettes von 96

" Farce 20

" gebadener, à la Villeroi 106

" Klöße 37

" mit Sauerkohl 229

" Mehlspeise von 332

" mit Kartoffeln 207

" Pastete von 275

" -Pudding 307

" -Ragout mit Sauerkohl 229

" -Ragout in Coquillenschalen 95

" Ragoutwürste von 108

" Salat 247

" Suppen 69, 70

" Würste 108

Flambiren 8

Flammeri (Erklärung) 8

" von Buchweizengrütze 346

" von Gries 345

" von Hirse 346

" von Kartoffelmehl 344

" von Kartoffelmehl mit Ma-
kronen 345

" von Kirschen 346

" von Reiskreis 345

" von Sago 346

" von Schwaden 346

Fleisch, Königsberger 127

Fleisch, Zubereitung desselben zum
Kochen und Braten 112

" Boulettes von 125

Fleisch, Pain von 164
 Fleischbrüh-Suppen 57—72
 Fleischtracte 58
 Fleisch-Farce zu Klößen 17
 - Gelee oder Aspic 30
 - Füll 28
 - Klotz, großer 41
 - Klöße 36
 - Pudding 308
 Fleurons 8, 278
 Fliederbeeren-Suppe (Hollunderbeeren-Suppe) 88
 Fliedermilch, kalte 92
 Fliederbeeren-Muß 460
 Florentins (Bachwerk) 386
 Fond 8
 Fondüß 94
 Forellen, blaugelochte 258
 - gebadene und gebratene 258
 - kalte, in Aspic 258
 Fränkische Paraden-Suppe 72
 Französische Suppe 59, 65
 Fricandeaux von Hirsch 167
 - von Kalb 130
 Fricandelle (s. auch Croquettes) 41
 Fricassee von Froschkeulen 271
 - von Hühnern u. 179, 180
 - von Kalbsbrust 133, 134
 - von Tauben 188
 - Sauce 52
 Fricot 128
 Frische Heringe zu rösten 260
 - Rinderzunge mit Sauce 123
 Frischer Lachs 262
 Frischling 176
 Frittlre 9
 Froschkeulen, Fricassee von 271
 - gebadene 271
 Frucht-Marmelade zu Gefrorenem einzumachen 454
 Früchte, Auflauf von 311
 - Macedoine von 364
 Filmet 9

G.

Gänsebraten 189
 Gänsebrust, pommersche 193
 Gänselein 190
 - mit Äpfeln 191
 - mit Bohnen 190

Gänselein mit weißen Mössen 190
 Gänselein, Schwarzsauer von 191
 Gänseleber, gebraten 193
 - fantirt 194
 - Pastete 285
 Gänsefchmalz 189
 Galantine von Huhn 185
 - von Kapau 185
 - von Puter 188
 Gallertstoffe, Bemerkungen über dieselben 358
 Gans, gebratene 189
 - in Gelee 192
 - Pötel- 193
 - Ragout von 193
 - Roulade von 192
 - Spick- 193
 - Weissauer von 191
 - wilde 202
 Ganze gebadene Kartoffeln 209
 Ganzer Bander 242, 243
 - farcirt 245
 Garniren, Garnitur 9
 Gartentresse, Salat 291
 Gateau fourré 389
 Gateaux pralinés 388
 Gateaux renversés 388
 Gebadene farcirte Sardellen 102
 - Forellen 258
 - Froschkeulen 271
 - Griessklöße zur Suppe 38
 - Heringe 101, 260
 - Hollunderblüthen 358
 - Hühner 105
 - à la Horly 106
 - auf Wiener Art 106
 - à la Villeroi 106
 - Kalbsklöße 107
 - Kalbsgehirne 108
 - Kartoffeln 208, 209
 - Kartoffelklöße 34
 - Mehlerbsen zur Suppe 67
 - Muränen 258
 - Nudeln mit Vanille-Crème 315
 - Reisschnitte 313
 - Sardellen 102
 - Seezungen 268
 - Stinte 260
 - Bander-Filets 245
 Gebadener Blei 257

- Gebäckener Blumenkohl 223
 - Dorich 263
 - Fisch à la Villeroi 106
 - Karpfen 250
 - Schellfisch 263
 - Schinken 158
 - Zander 246
 Gebrannte Mehlsuppe 82
 Gebratene Austern 104
 - Becassinen 201
 - Butte 267
 - Ente 194
 - Forellen 258
 - Gans 189
 - Gänseleber 193
 - Hammelbrust 152
 - Heringe 260, 261
 - Kalbsleber 143
 - Kalbsleberschnitten 143
 - Kartoffeln 207
 - Krammetsvögel 203
 - (Leipziger) Lerchen 204
 - Murränen 258
 - Rebhühner 199
 - Taube 188
 - Waldschnepfe 200
 - wilde Ente, Salmi &c. davon 202
 - wilde Gans, Ragout &c. davon 202
 - oder gebackene frische Heringe 260
 Gebratener Aal 253
 - Birkhahn 202
 - Fasan 196
 - Hecht 248
 - Kapaun 176
 - Puter 186
 - Trappe 202
 - Zander 246
 Gebratenes Huhn 176
 - Rebhuhn u. Haselhuhn 199
 - auf and. Art 201
 - Rinderfilet oder Würstchen 118
 - Spanferkel 166
 Gebührter Wasserteig zu kalten Pasteten 273, 279
 Gebundene Suppen von Fleischbrühe 60—72
 Gedämpfte Ente 194
 Gedämpftes Hammelcarré 149
 - Hammelfleisch 151
 - Kalbfleisch 130
 - Rinderfilet mit Madeira 118
 Gedörrter Kabeljau 265
 Gedrehte Blättertuchen 338
 Geflügel, Vorbereitung des zahmen 1
 - Suppe mit Püree von 76, 77
 Gefrorener Kaffee 475
 - Pudding à la Nesselrode 433
 - Punsch (Eispunsch) 437
 - a la Romaine 437
 - westphälischer Pudding 432
 Gefrorenes (Vereitigung) 429
 - von Ananas 435
 - von Apfelsinen 435
 - von Aprisosen 436
 - (Bombe à la Vanille oder Balomba) 434
 - mit Brod 431
 - von Chocolate 431
 - von Citronen 435
 - von Erdbeeren 436
 - von Haselnüssen 432
 - von Himbeeren 436
 - von Kaffee 432
 - von Kirichen 436
 - von Makronen 431
 - von Mandeln 432
 - von Marasquin 431, 435
 - von Orangenblüthen 431
 - von Pflirsichen 436
 - von Punsch 435
 - von Vanille 430
 - von geschlagener Sahne à la Pücker od. l'Arlequin 434
 - von geschlagener Sahne mit Chocolate 434
 - von geschlagener Sahne mit Erdbeeren 434
 - von geschlagener Sahne mit Himbeeren 434
 - von geschlagener Sahne mit Marasquin 433
 - von geschlagener Sahne mit Vanille 433
 Gefüllte Gurken 236
 - Hammelschulter mit Gurken 152

- Gefüllte Kalbsbrust 132
 - Lammbrüste 155
 - Zwiebeln 235
 Gefüllter Fasan 196
 - Kohlrabi 221
 - Kopfsalat 233
 - Schweinstopf 161
 - Sellerie 222
 - Wirsingkohl 225
 Gefülltes Rebhuhn mit Trüffeln 200
 Gehackte Kalbs-Cotelettes 135
 - Schweins-Cotelettes 160
 Gehackter Grünkohl 230
 - Weißkohl mit Sahne 228
 Gehirn von Kalb 142
 Gekochte Chocoladenglasur 380
 - Hühner 177
 - Kaplane 177
 - Muränen 258
 Gekochter Aal mit Salbei 252
 - geräucherter Schinken 157
 Gekochtes Rindfleisch zu braten oder
 zu rösten 128
 Gelatine 9, als Stand 360
 Gelbe Erbsen 215
 Gelbe Erbsen-Suppe 75
 Gelee (Erklärung) 9, Zubereitung 358
 Gelee, Apfel in 364
 - von Ananas 363
 - von Aprikosen 363
 - von Apfelsinen 362
 - von Champagner 361
 - von Erdbeeren 363
 - Fleisch- oder Aspic 30
 - von Himbeeren 363
 - von Kalbsfüßen 365
 - (Macédoine von Früchten) 364
 - von Marasquin 365
 - von Pfirsichen 364
 - von Rheinwein 360
 - russe 365
 - Speck- 366
 - von Vanille 364
 - Veilchen- 362
 Gemischter Salat 292
 Gemischtes Gemüse (Chartreuse) 238
 - Gewürz 9
 Gemüse, Zubereitung 205
 - aufzubewahren 477
 - gemischtes 238
 Génoise 414
 Gepflückter Karpfen 252
 Geräucherte pommerische Gänsebrust 198
 - Zunge abzutochen 124
 Geräucherter Aal 254
 Geriebene Kartoffeln 208
 Geröstete frische Heringe 260
 - - - zu marinieren 261
 - Hammelbrust 152
 - Kartoffeln 207
 - Lammbrüste 154
 - Neunaugen 261
 Gerösteter Aal 253
 - Karpfen 250
 Gerstenwasser (Lijane) 470
 Gerührte Röhre 36
 Gerührter Rapstuchen 391
 - weißer Käse 343
 Gesalzene Heringe zum Garniren der
 Gemüse zu braten 261
 Gesalzene und getrocknete Heringe zu
 braten 260
 Geschälte Pflaumen in Essig 462
 Geschlagene Sahne 367
 - m. Erdbeeren 367
 - m. Himbeeren 367
 - mit Pumpernickel 367
 - mit Vanille 367
 - saure Sahne 368
 - Sahne, Gefrorenes von 433
 434
 Geschlinge, Kalbs- 140
 - Lamm- 155
 Geschmorte Ente 195
 - Gurken 235
 - Hammelfeule 147
 - Hirscheule 167
 - Kalbsbrust 132
 - Kalbsleber 143, 145
 - Recheule 170
 - Trappenbrüste 202
 - wilde Ente u. 202
 - Wildschweinsfeule 174
 - Zwiebeln 235
 Geschmorter Auerhahn 202
 - Birkhahn 202
 - Lachs 262
 - Rinderbraten 117
 Geschnittene Leber geschmort 145
 Geschwungene (sautirte) Kalbsnieren 146

- Gespizte Cotelettes 136
 Gespizter Hecht 250
 - Karpfen 251
 - Zander 252
 Gestovte Kartoffeln mit Zwiebeln 211
 - Scheibenkartoffeln 211
 Gestovter Kopfsalat (Lattich) 233
 Gestirzte Blättertuchen 388
 Gestirzter Wurzel-Salat 293
 Getränk bei Diarrhöe und krampf-
 haften Beschwerden 471
 Getränk, kühlendes, für Kranke 470
 Getrocknete grüne Erbsen 214
 - u. gesalz. Serringe zu bra-
 ten 260
 Gewürz 9
 - Essig 469
 - gemischtes 9
 Glace 9
 Glace fondante 379
 Glace royale 377
 Glaciren 9
 Glacirte Troutons 90
 - Hammel-Carrées 149
 Glacirter Kalbsrücken m. Macaroni 129
 - Nappstuchen 390
 - Zwiebad 399
 Glasur, Apfelsinen- 378
 - Chocoladen- 379, 380
 - Citronen- 378
 - Erdbeer- 379
 - Himbeer- 379
 - Kaffee- 379
 - Punsch- 378
 - schmelzende 379
 - Schnee- 380
 - Spiegel- 381
 - Sprig- 377
 - Wasser- 378
 - Zucker-, weiße 377
 Glühwein 472
 Granate von Glühnern 183
 - von Kalbfisch 138
 - von Wild 168
 Gratin von Decassinen 201
 - von Fasan 198
 - von Hammelzungen 154
 - von Hecht 248
 - von Kalbsmilch 141
 - von Krammetsvögeln 204
 - von Lachs 263
 Gratin von Perchen 205
 - von Rebbilhnern 200
 - von Zander 246
 Gratiniren (Erklärung) 9
 Gratinirter Kabeljau 264
 Graue Erbsen 215
 - sauer u. süß 215
 Graupensieim (Getränk) 471
 - Suppe von 68
 Graupensuppe (Fleischbrüh-) 61,
 - (Wasser-) 79
 - mit Milch 82
 - mit Wein 85
 Gries, Beignets von 355
 - Blinis von 93
 - Flammeri von 345
 - Klöße 38, mit Petersilie 231
 - Mehlspeise von 314
 - Mehlspeise mit Confitures 321
 - Mehlspeise mit Käse 333
 - Pudding 302
 - Schmitte 62, 344
 - Suppe (Fleischbrüh-) 62
 - (Wasser-) 80
 - (Milch-) 83
 - (Bier-) 86
 Grillade 9
 Grilliren 9
 Grobzucker (Fagelzucker) 381
 Grog 472
 Große Mehlsklöße 35
 - Zander-Filets, decorirte 244
 - gebackene 245
 Großer Fleischkloß (Fricandelle) 41
 Grüne Bohnen auf englische Art 212
 - einzumachen 440, 463,
 467
 - zu trocknen 468
 Grüne Erbsen 213
 - eingemachte zu kochen 214
 - einzumachen 440, 467
 - zu trocknen 467
 - und Mohrrüben 217
 - Püree von 214
 - Suppe 75, 81
 - Saft-Suppe 67
 Grünkohl (Kraus- oder Braunkohl) 229
 - Suppe 72
 Grüte, Buchweizen- 216
 - rothe 346
 Grütkloß mit Milchsuppe 84

- Grund-Sauce 42
 Gulaschfleisch, ungarisches 122
 Gummern, f. Gurken.
 Gurken, einzumachen 441, 463, 468
 - gefüllte 236
 - Pfeffer- 464
 - geschmorte 235
 - Ragout von 287
 - Salat 291
 - Sauce 47

H.

- Hachee (Erklärung) 10
 - von Kalbsbraten 138
 - Sauce 48
 Hasergrütshein (Getränk) 471
 Hasergrüt-Suppe 80, 82
 Hagebutten-Compote 294
 - eingemachte 448
 - Sauce 56
 - Suppe 87
 Hagelzuder 381
 Halbe Aprikosen einzumachen 446
 Halbmonde von Blätterteig oder Fleurons 278
 Hamburger Kal-Suppe 68
 - Pfostfinken 126
 - Rauchfleisch 126
 Hammel- (Schöpfen-) Braten 147
 - Ragout von 153
 Hammelbrust, gebratenen u. geröstete 152
 Hammelcarre, gedämpft 149
 - auf d. Roste gebraten 149
 - glacirt 149
 Hammel-Cotelettes 150, 151
 - à la Soubise 151
 - fantirt 151
 Hammel, Emincée von 153
 Hammelfleisch mit Zwiebeln u. Rüm-
 mel 152
 - gedämpftes mit Roth-
 wein 151
 - Suppen 64
 Hammel, Haschee von 153
 - Kalbannen 154
 - Keule à la Daube 148
 - geschmorte 147
 - marinirt mit farcir-
 ten Gurken 148
 Hammelschulter, gefüllte 152
 Hammelsteaks 151
 Hammelzungen 154
 - Gratin von 154
 Haschee, Croquettes von 97
 - von Hammelbraten 153
 - von Kalbsbraten 138
 - Sauce 48
 Haschiren 10
 Haschis 10
 Haselhuhn, gebratenes 199
 Haselnuß-Crème à la Bavaroise 369
 Haselnuß-Gefrornnes 432
 Hasenbraten 171
 - poln. (Falscher Hase) 174
 Hasen-Cotelettes 172
 Hase en civet 172
 Hase, falscher 174
 Hasenflein 173
 Hasen, Klops von 172
 Hasenfuchen 173
 Hasen-Pastete, kalte 284
 Hasen, Pastete (warmer) von 281
 Haufenblase als Stand 358
 Hecht à la Béchamel 248
 - angeschlagener 249
 - auf bürgerliche Art gekocht 248
 - badischer 249
 - blangekochter 247
 - mit brauner Butter u. 243
 - gebratener 248
 - gespickter 250
 - Gratin von 248
 - mit weißen Rüben 219
 - mit Petersilie u. Rößchen 243
 - Schüssel- 249
 Heftenlöse 40
 Heftenplinsen 331
 Hefenteig 389
 Hefenwaffeln 401
 Heidelbeer-Compote 298
 Heidelbeeren, eingemachte 450
 Heidelbeer-Kalteschale 92
 Heidelbeer-Ruchen 394
 Heidelbeer-Suppe 88
 Heinrich, stolzer 109
 Heringe, frische gebadene 260
 - gebratene 260
 - geröstete 260, 261
 - zu mariniren 261
 - gebadene 101, 260
 - gesalzene u. getrocknete 260

- Heringe, gefalzene gebratene 260, 261
 " " zum Garniren 261
 " zu mariniren 261
 " en papillotes 101
 Herings-Pastete 277
 Heringspfännchen 111
 Heringsalat 289
 Herings-Sauce 45
 Himbeeren, Auslauf von 311
 " Compote von 298
 Himbeer-Crème à la Bavaoise 370
 Himbeeren, eingemachte 445, 453
 Himbeer-Essig 470
 Himbeeren, Gefrorenes von 436
 " Gelee von 363, 456
 " Glasur 379
 Himbeer-Kaltschale 91
 Himbeer-Marmelade 458
 Himbeersaft 454, 456
 Himbeer-Sauce 56
 Himbeeren-Suppe 89
 Himbeer-Tartelettes 411
 Hirschblatt 168
 Hirschbraten 166
 Hirsch, Emincée von 168
 " Filets od. Würstchenbraten von 169
 " Fricandeaux von 167
 " Granate von 168
 " Pain von 168
 " kalte Pastete von 284
 " Schmorfleisch von 169
 Hirschfleisch, Klops von 168
 " Ragout von 169
 Hirschhorn als Stand 359
 Hirschleule, geschmorte 167
 Hirschrücken, trusirt 167
 Hirsje, dicke, mit brauner Butter 216
 " Glammeri von 346
 " Mehlspeise von 329
 " Milch- 335
 " Pudding von 304
 " mit Schweinefleisch 161
 Hirschen-Suppe mit Milch 83
 Hohlkippen 417
 Holländische Saucen 43, 44
 " Pancakes 331
 " Sauce mit Meerrettig 44
 Hollunderbeer- (Fliederbeer-) Suppe 88
 Hollunderblüthen, gebadene 358
 Hollunderblüthen- (Flieder-) Milch 92
 Homburger Brezeln 398
 Homburger Kuchen 397
 Hors d'oeuvres, Zubereitung der 93
 Hühner auf dem Roste 183
 " gebadene 105, 106
 " à la Horly 106
 " à la Villeroi 106
 " auf Wiener Art 106
 " Cotelettes 182
 " Epigramm von 182
 " Farce 19
 " Fricassée von 179, 180
 " Granate von 183
 " Keulen mit Plinzen 183
 " Klöße 37
 " Mayonnaise von 184
 " Pastete (kalte) 282
 " (warme) 274
 " Ragout à la Toulouse 287
 " Salat 185
 " Sauté von 181
 " Suppe 65
 " Suprême von 181
 " junge, mit Blumenkohl 179
 " mit Estragon 178
 " mit gefülltem Kopf-
 " salat 179
 " mit Stachelbeeren 178
 Huhn, braisirtes 177
 " gebratenes 176
 " gefochtes 177
 " Croquettes von 97
 " Galantine von 185
 " mit Reis 178
 " verlorues 41
 " Paprika- 483
 Hummer zu kochen 269
 " Ragout 288
 " Salat 269
 " Sauce 52

J.

- Jacobins (Klöße) 32
 Johannisbeeren, bereifte oder über-
 " zogene 483
 " Compote von 298
 " eingemachte 445, 453
 Johannisbeeren-Sauce 56
 Johannisbeer-Gelee 457
 " Kuchen 413
 " Marmelade 458

- Johannisbeer-Saft 456
 " =Wein 475
 Jäländisches Moos 471
 Italienischer Salat 290
 Julienne, Suppe 58
 Jüs 10, 28
 " Braten= 28, 114, Zucker= 29
 " Omelettes mit 104
 Junge Hühner mit Estragon 178
 " " mit Stachelbeeren 178
 " " mit gefülltem Kopf-
 salat 179
 " " mit Blumenkohl 179

K.

- Kabeljau 263
 " gedörrter (Stockfisch) 265
 " gratinirter 264
 Kälberlungen-Suppe 65
 Käse, Auflauf von 332
 " gerührter weißer 343
 Käsefäulchen 358
 Käseklöße 40
 Käsefuchen 395
 Käse, Eier- 342
 " Sieb= 342
 " von Nebhühnern 200
 " Mehlspeise von weißem 328, 32
 Kaffee 492—496
 " gefroren 475
 " =Crème à la Bavaoise 369
 " Gefrorenes von 432
 " Glasur 379
 " Kuchen 393
 Kalbsfleisch, gedämpftes 130
 " Farce von 17
 " Granate von 138
 " mit Kapern-Sauce 134
 " Klops von 135
 " Klöße von 36
 " mit Majoran zc. 134
 " Pastete von 275
 " mit Reis 134
 " =Schnitte 131
 " =Suppen 64, 77
 " Wurst von 137
 Kalb, Fricandeaux von 130
 " Roulettes von 136
 Kalbsbraten 129—131
 " Blanquette von 138
 Kalbsbraten, Faschee von 138
 " Ragout, von braun, 137,
 weiß 138
 " mit Sahne 146
 Kalbsbrust, Fricassee von 133, 134
 " gefüllte 132
 " geschmorte 132
 Kalbs-Cotelettes 135
 " = = gehackte 135
 " = = gespidte 136
 " = = fantirte 136
 Kalbsfüße, saure 142
 " gebackene 107
 " Gelee von 365
 " als Stand 360
 Kalbsgehirne 142
 " gebackene 108
 " Mayonnaise von 142
 Kalbsgeschlinge 140
 Kalbskeule à la Béchamel 129
 " angeschlagene 131
 " (sauer) 131
 Kalbskopf 141
 Kalbsleber, gebratene 143
 " geschmorte 143
 " geschnitten u. geschmort 145
 " Crepinettes von 145
 " =Kuchen 144
 " Pudding von 307
 Kalbsleberschnitten, gebratene 143
 " fantirte 144
 Kalbslungen-Suppe 65
 Kalbsmilch 140
 " à la Villeroi 107
 " Croquettes von 97
 " Epigramm von 140
 " Gratin von 140
 Kalbsnieren 145
 " fantirte 146
 " Omelettes mit 104
 Kalbs-Roulettes 136
 Kalbsrücken mit Macaroni 129
 Kalbsschnitzel 136
 Kalbs-Tendrons à la Villeroi 107
 Kalbszungen 139
 " à la Tartare 139
 Kalbbaunen, Hammel= 154
 " Rinder= 127
 " mit weißen Rüben 220
 Kalte Apfel-Crème-Speise 348
 " Forellen in Aspice 258

- Kalte Flieder - (Hollunderblüthen-) Milch** 92
 - Frucht-Sauce 377
 - Matronen-Grème-Speise 348
 - Mandelmilch m. Schneeflößen 92
 - Mehlspeise à la portugaise 351
 - Milch mit Reis 72
 - " mit Eierflößen 92
 - " mit Erdbeeren 92
 - Mohnspeise 347
 - Pasteten 282—285
 - Sauce à la ravigote 54
Kalteschalen, verschiedene 89—92
Kalte süße Speisen 344—352
Kalter Milchreis 347
Kaltes Schmorfleisch (à la Daube) 116
Kapaun, braisirter 177
 - farcirter 185
 - gebratener 176
 - gefochter 177
 - mit gefülltem Kopfsalat 179
 - mit Reis 178
 - Galantine von 185
Kapaunen in vierzehn Tagen fett zu machen 478
Kapaunen, kalte Pastete von 282
Kapern-Sauce 46
 - mit farcirter Rinderzunge 123
 - mit Kalbfleisch 134
Kappus (Weißkrait) 226
Karaischen mit Butter-Sauce 257
 - mit Dill 257
Karlsbader Collatschen 416
Karpfen, Bier- 251
 - blaugefochter 250
 - en matelote 253
 - gebadener 250
 - gepflüchter 252
 - gerösteter 250
 - gespickter 251
 - auf polnische Art 251
 - mit rothem Wein 251
 - u. Kal auf Matrosenart 253
 - Paprika- 483
KartoffelmöÙe 33, 34
 - gebadene 34
 - ohne Eier bereitet 35
 - zu Suppen 35
 - von rohen Kartoffeln 34
Kartoffelmehl, Blinis von 93
Kartoffelmehl, Flammeri von 44, 345
 - Pudding von 300
Kartoffel-Mehlspeise mit Käse 333
Kartoffelmudeln 239
Kartoffeln, Mehlspeise von 325
 - mit Äpfeln 239
 - à la Béchamel 209
 - Beignets von, mit Käse 209, 355
 - Beignets von (süÙe) 355
 - Croquettes von 98
 - Croustaden von 98
 - Eierfuchen von 341
 - à la Figaro 210
 - zu Fischen 207
 - ganze gebadene 209
 - gebadene 208, 209
 - gebratene 207
 - geriebene, Püree von 208
 - geröstete 207
 - mit Hering 210
 - Spaten von 36
 - mit Mostich-Sauce 207
 - Petersilien- 206, 207
 - Pudding von 304
 - Reibefuchen von 239
 - saure 207
 - in der Schale 206
 - mit Zwiebeln gestovt 211
 - Scheiben-, gestovt 211
 - Straßburger 209
Kartoffelsalat 289
Kartoffel-Spaten 36
Kartoffel-Suppen 66, 79
Kascha 337
Kastanien (Maronen) 230
 - mit Äpfeln 230
 - weißen NüÙen 220
 - zu braten 28
Kastanien-Grème à la Bavaoise 370
Kastanien, Mehlspeise von 328
 - Pudding von 306
 - Püree von 230
Kaul-Barse 255
Kerbel-Suppe 68, 79
KermesbeerfaÙ 456
Kib - Eier 103, 104
Kieer Sprossen, NüÙreier mit 103
 - Omelettes mit 104
Kirschen-Auslauf 311
 - Beignets von 356

- Kirichen-Compote 296
 - eingemachte 444, 452, 453
 - Flammeri von 346
 - Gefrorenes von 436
 - Kälteschale 91
 - Speise 323
 Kirschblöße 39
 Kirschkuchen von Hefenteig 394
 - mit Guß 405
 Kirsch-Marmelade 458
 Kirschmuß 459
 Kirschpudding 302
 Kirschsaft 455
 Kirchsauce 56
 Kirsch-Suppe 88
 Kirsch-Tartelettes 411
 Kirsch-Torte 409
 Klare Suppen von Fleischbrühe 57—60
 Klare zum Ausbacken 26
 Klare Gelée von Apfelsinen 362
 Klartochen 10
 Klarmehl 10
 Klären des Apfelsinensaftes 362
 - des Zitronensaftes 361
 Klärungen; Klärungsmittel 23
 Kleine Apfel-Torten 384
 Kleine Brioche's 397
 Kleine Croustaden von Kartoffeln 98
 Kleine Croustaden von Reis 98
 Kleine Croustaden von Nudeln 99
 Kleine gebackene Filets von Zander 245
 Kleine Fische zu kochen 242
 Kleine Fricandeaux von Kalb 130
 Kleine Johannisbeerkuchen 413
 Kleine Mehlsöße 36
 Kleine Semmel-Croustaden u. 98
 Klippfisch 264
 Klöße, Fleischfarce zu solchen 17, 18
 - Apfel- 39
 - Barm- 40
 - Birnen- 39, 237
 - von Buchweizengrütze 38, 84
 - Eier- (Jacobins oder Royals) 32
 - Fisch- 37
 - Fleisch- 36, 41
 - gebackene Gries- 38
 - gebackene Kartoffel- 34
 - gerührte oder Rosteln 36
 - gewöhnliche 33
 - Mehl-, große 35
 - von Gries 38
 Klöße, Hefen- 40
 - Hühner- 37
 - Kalbfleisch- 36
 - Kartoffel- 33—35
 - von weißem Käse 40
 - Kirsch- 39
 - von grünen Kräutern 41
 - Krebs- 36
 - Leber- 41
 - Mandel- 40
 - große Mehl- 35
 - Mehl-, kleine, oder Spatzen 36
 - mit Backobst 238
 - Mohr- 347
 - zu Obst 32
 - Reis- 37
 - Reiszries- 37
 - Sago- 39
 - Sahnen- mit Parmesankäse 334
 - saure 33
 - Schnee- 83, 92
 - Semmel- 32
 - Schwemm- 31
 - Thüringer od. Voigtländische 34
 - mit Thymian 33
 Klops von Hasen 172
 - von Hirschfleisch 168
 - von Kalbfleisch 135
 - von Reh 170
 - von Rindfleisch 124
 - von Schweinefleisch 160
 Klotz, großer Fleisch- 41
 Kneß oder Quenelles 10
 Kochgeschirre 3
 Königsberger Fleck 127
 Königsfuchen 422
 Kothrabi 220
 - gefüllter 221
 Kohlribben (Bruten) 221
 Kohlsalat 292
 Kopfsalat 290, 291
 - gefüllter 233
 - gestopft 233
 Kräuterklöße 41
 Kräuter-Sauce 49
 Kräuter-Suppen 58, 63
 Kraftmehl, Pudding von 300
 Krammetsvögel einzumachen 443
 Krammetsvögel, gebratene 203
 - Gratin von 204
 - Salmi von 204

Krammetzbugel, Suppe von 77
 Krausgebäckenes 354
 Kraustohl 229, 230
 Kraut, bairisches 227
 Krautsalat, warmer 227
 Krebse zu kochen 269
 Krebs-Butter 17
 - Dampfpuddeln 327
 - Klöße 36
 - Matte 270
 - Mehlspeise 318
 - mit Käse 333
 - Pudding 303
 - Ragout 96, 287
 - Sauce 52
 - Schwänze mittelf. Salz anzubewahren 481
 - Suppe 63
 - Wucheln 327
 Kresse, Brunnen- 232
 - Salat 291
 Kringel, Sand- 413
 Kronsbeeren (Preiselbeeren), f. diese.
 Krustirter Hirschrücken 167
 Krustirter Schinken 158, 159
 Krustirter Wildschweinsrücken 175
 Krustirtes Schweinscarré 160
 Kuchen, Anis- 415
 - Apfel 407
 - Befings- 394
 - Biscuit- 418
 - Blasen- 409
 - Braunschweiger 392
 - Eier- 341, 342
 - Eisen- mit Zimmt 403
 - Hasen- 173
 - Heidelbeer- 394
 - Homburger 397
 - Johannisbeer- 413
 - Kaffee- 393
 - Käse- 395
 - von Kalbsleber 144
 - Kirsch- 394, 405
 - Königs- 422
 - Kümme- 399
 - Magdalenen- 414
 - Mohn- 395
 - Napf- 390, 391
 - Nudel- 343
 - Ostfriesländer 412
 - Pfann- 400
 Scheibler's Kochbuch.

Kuchen, Pflaumen- 394, 406
 - Portugieser 414
 - Propheten- 396
 - Schlüssel- 354
 - Semmel- 343
 - Sped- 400
 - Spritz- 354
 - Streusel- 393
 - Tausendjahr- 415
 - Thee- 410
 - Vanille- 415
 - Weinbeer- 395
 - Zwetschen- 394, 406
 - Zwiebel- 400
 Kühlendes Getränk für Kranke 470
 Kümme-Kuchen 399
 - Sauce zu Stinten 45
 - Suppe 80
 Kürbis-Suppe mit Milch 83
 Kuhent 127
 Kulebat 100
 Kurzlochen 10

L.

Laberdan 264
 Lachs, Dosen von 102
 - frisch 262
 - geschmort 262
 - Gratin von 263
 - Mayonnaise von 263
 - Pastete von 277
 - Rühreier mit 103
 - Sauté von 263
 - auf Schweizer Art 262
 Lammbraten 154
 Lammbrüste, gefüllte 155
 - geröstet 154
 Lamm-Cotelette 155
 Lamm, Epigramm von 155
 Lammgeschlinge 155
 Lammköpfe 155
 Lammleber 156
 Lamm-Ragout mit Sauerkraut 155
 Lamm-Tendrons à la Villeroi 107
 Langer Grünkohl 229
 Lattich (Kopfsalat) 233, 290, 291
 Leberfarce 20
 Leber, Gänse- 193, 194
 - geschnittene und geschmorte 145
 - Kalbs- 143—145

- Leber, Hamm- 156
 - Duappen- 256
 - Reh- 171
 Leberflöße 41
 Lebertuchen 144
 Leber, Pudding von Kalbs- 307
 Legiren der Speisen 10, 21
 Legirte Milch 54
 Legirte Suppe mit Grieschnitten 62
 Leichtröhren 10
 Leipziger Allerlei 238
 Leipziger Lerchen, s. Lerchen.
 Lerchen einzumachen 443
 - gebratene 204
 - Gratin von 205
 Liaison 10, 21
 Limonade 474
 - für Fiebertrank 471
 Linsen 215
 - -Birre, Suppe von 74
 - saure 216
 - Suppe 67
 - einfache 67
 Linzer Apfelspeise 320
 - Torten 407
 Löffel-Biscuit 424
 Lungen-Suppe 65

M.

- Macaroni 237
 - in Coquillenschalen 95
 - Mehlspeise von, mit Käse 333
 - Suppe mit 59, 63
 Macédoine von Früchten (Gelee) 364
 Madeira-Crème, s. Champagner-Crème.
 - à la Bavaoise 371
 - Sauce 50
 - Speise 350
 Madlle-Muräne 259
 Magdalenaen-Kuchen 414
 Mai-Bieren 242
 Mais (türk. Weizen), einzumachen 466
 Maître d'hôtel-Butter 26
 Matrelen 261
 Matronen, süße 424, 425
 - bittere 425
 - Chocoladen- 425
 - Auflauf 310
 - Crème 374
 - à la Bavaoise 369
 Matronen-Crème-Speise 351
 - kalte 348
 - Gefrorenes von 431
 - Strudeln 404
 - Torten 425
 Malaga-Crème, s. Champagner-Crème.
 Mandel-Auflauf 310
 - Biscuit 420
 - Blätter-Torten, englische 382
 - Brezeln 427
 - Crème à la Bavaoise 369
 - Düten 427
 Mandelflöße 40
 Mandeltuchen, Blätter- 388
 Mandelsoden 427
 Mandelmilch 474
 - kalte m. Schneeflößen 92
 Mandelsunden, Mehlspeise von 316
 Mandelspäne 426
 Mandel-Torten 419
 Mandeln, Gefrorenes von 432
 Mandeln, Tartelettes von 385
 Mannagrütze, s. Schwaden.
 - Suppe, s. Buchweizen-
 und Schwadengrütze-
 Suppe 83
 Marasquin-Crème 374
 - à la Bavaoise 368
 - Gefrorenes von 431, 435
 - Gelee von 365
 - Sahnengefrorenes von 431
 Marinade 10
 Marinirte Hammelen 12. 148
 - Seringe 261
 - Muränen 259
 - Neunaugen 261
 Marinirter Schinken 158
 Mark-Groutons 234
 Markiren 11
 Marmelade (Erklärung) 11
 - von Aprikosen 460
 - Kirichen 458
 - Erdbeeren 458
 - verschied. Frucht. 454
 - Himbeeren 458
 - Johannisbeeren 458
 - Pflaumen 459
 - Quitten 461
 Maronen (Kastanien) 289
 - mit Aepfeln 230
 - gebratene 28

- Maronen, Mehlspeise von 328
 - Suppe 76
 - Vorbereitung derselben 28
 Marzipan 426
 - Tartelettes 426
 Maskiren 11
 Matte, f. Krebsmatte.
 Maulbeeren, Compote von 299
 Mayonnaise (Erklärung) 11
 - von Aal 253
 - - Eilhnern 184
 - - Kalbsgehirn 142
 - - Lachs 263
 - - Butter 188
 - - Zander 247
 Mayonnaise-Saucen 53
 Meerrettig-Sauce 51
 Mehl, Braun- 15
 - Weiß- 15
 - trocken geröstetes 25
 Mehlbrei 216
 Mehlerbsen, gebadene (in Suppe) 67
 Mehlgänpchen 16
 Mehlköße, große 35, kleine 36
 Mehlklümpchen in Milch 81, 337
 Mehlschmarren 329
 Mehl-Spatzen 36
 Mehlspeise (Zubereitung) 308
 - v. Äpfeln à la Crème 319
 - Äpfelschmarren 329
 - von Apfelsinen 325
 - von Biscuit à la reine 322
 - von Brod m. Äpfeln 321
 - von schwarzem Brod 321
 - von Butternudeln 324
 - Charlotte von Äpfeln 320, 321
 - von Citronen 311, 312
 - - - à la Lyonnaise 312
 - Dampfnudeln 326, 327
 - à la Dauphin 312
 - von Dukatennudeln 328
 - von Fadennudeln 316
 - à la Figaro 322
 - von Fisch 332
 - von Gries 314
 - v. Gries m. Confitüre 321
 - von Gries mit Käse 333
 - Hefenplinsen 331
 - von Hirse 329
 Mehlspeise von Kartoffeln 325
 - - m. Käse 333
 - v. weißem Käse (Quart) 328
 - von Kirichen 323
 - von Krebsen 318
 - - mit Käse 333
 - von Krebs-Wucheln 327
 - Pinzer Äpfelspeise 320
 - von Macaroni m. Käse 333
 - von Mandelnudeln 316
 - v. Maronen (Kastanien) 328
 - Mehlschmarren 329
 - mering. Butternudeln 324
 - Milchschaberle 326
 - von Nudeln mit Käse 334
 - von Nudeln 315
 - Rudeßschmarren 329
 - von Rüssen 324
 - Omelettes aux confitures 318
 - Omelettes à la neige 317
 - Omelettes soufflées 317
 - Pancakes 331, 332
 - von Pflaumen 324
 - Plinen 330, 331
 - salte à la portugaise 351
 - Rahmnudeln 319
 - von Reis 312
 - - mit Äpfeln oder Aprikosen 313
 - von Reis meringuirt 313
 - Reisschnitte, gebadene 313
 - sächsische 314
 - - mit Biscuit und Äpfeln 315
 - - mit Früchten 323
 - - m. Maronen 315
 - Sahnenköße m. Parmesan- käse 334
 - von saurer Sahne 324
 - von Semmel m. Äpfeln 318
 - v. Semmel m. Aprikosen 316
 - von Semmel-Biscuit mit Kirichen 323
 - Schmanferle 325
 - Semmelschmarren 329
 Mehl-Suppe 80
 - gebrannte 82
 Melonen, Compote von 297
 - eingemachte 448, 462
 Meringues 428

Meringuirte Butternocken 324
 Meringuirte Mehlspeise von Reis 313
 Milch- und Eierspeisen 334—344
 Milch, kalte, mit Eierküssen 92
 " " " Erdbeeren 92
 " " " Reis 92
 " " " Legirte 54
 Milchbrot, vom Einweichen desselben 15
 Milchbrode 399
 Milch-Chocolade 474
 " -Hirse 335
 " -Nudeln 336
 " -Reis 335
 " " mit Äpfeln 335
 " " mit Kürbis 335
 " " kalter 347
 " -Sauce 54
 " -Schaberle 326
 " -Suppen 81—84
 Minced Pies 384
 Mirabellen, eingemachte 452
 Miroton (en miroton) 11
 Mixed Pickles in Essig 465
 " " in Zucker 466
 Mod-Turtle-Magout 288
 " -Suppe 70
 Möhren, s. Mohrrüben.
 Möbeneier 103, 104
 Mohr-Küße 347
 " -Kuchen 395
 " -Bielen (Mohr-Küße) 347
 " -Pudding von 303
 " -Speise, kalte 347
 " -Striezel 395
 " -Tartelettes 412
 " -Torte 407
 Mohrrüben (Möhren) 216
 " junge, einzumachen 441
 Mohrrüben und grüne Erbsen 217
 " mit Sahne 217
 " und Spargel 217
 Mohrrübensaft 455
 Moos, isländisches 471
 Morcheln 14, 222
 " eingemachte 442
 " -Sauce 49
 " m. Spargel u. Krebsen 222
 " zu reinigen 14
 " zu trocknen 468
 Mostich zu bereiten 478
 Mostich-Sauce 45, 46

Mostich-Sauce zu Kartoffeln 207
 Mousserons 236
 Würbebraten 118, 160, 169
 Würber Teig zu Obsttuchen 405
 " " zu warmen Pasteten 273
 " " Reistorte von 409
 Mumme-Trank, Braunschweiger 471
 Mundtaschen 386
 Muräne, Madrilie- 259
 Muränen, gebackene 258
 " gebratene 258
 " gekochte 258
 " zu mariniren 259
 Muscheln zu kochen 271
 Muschel-Sauce 51
 Muß, Apfel- 296
 " " eingemachtes 460
 " Hliederbeeren- 460
 " Kirsch- 459
 " Pflaumen- 459

N.

Nacite Barse 255
 Napstuchen 390, 391
 Napstuchen, altdeutscher 391
 " gerührter 391
 " glacirter 390
 Necus 473
 Nesselrode, Crème à la 376
 " gefrorner Pudding à la 433
 Neunaugen zu rösten 261
 " zu mariniren 261
 Nieren, Kalbs- 145, 146
 Nierenschnitte 344
 Nocken 36
 Nocken, Mehlspeise von 324
 " " " mit Käse 334
 Nudeln, Suppe mit eingelaufenen 63
 " " " gebackene 315
 " " " geschnittene 16
 " " " Beignets von 355
 " " " Groustaden von 99
 " " " Dampf- 326, 327
 " " " Tufaten- 328
 " " " -Kuchen 343
 " " " Mehlspeise von 315
 " " " Kartoffel- 239
 " " " in Milch 336
 " " " -Schmarren 329
 " " " -Suppe 59, 62

- Nudeln-Suppe mit Milch 81
 Nürnberger Pfefferkuchen 428
 Nuß-Grème 369
 - Gefrorenes 432
 - Mehlspeise 324

D.

- Obst aufzubewahren 477
 Obst-Essig 469
 - Klöße zu 32
 - Kuchen, mürber Teig zu 405
 - Saucen 56, 57
 - Suppen 87—89
 Ofenbraten, Bemerkungen darüber 113
 Oliven-Sauce 46
 Omelettes (Erklärung) 11
 - mit Bildlingen od. Sprossen 104
 - mit Confitires 318
 - zum Garniren der Gemüße 343
 - mit Jüs 104
 - mit Kalbsniere 104
 - à la neige 317
 - soufflés 317
 Orangeade 474
 Orangensüßlihen-Grème à la Bavaise 369
 Orangensüßlihen, Gefrorenes von 431
 Ordinaire Apfelsüße 39
 Orgeade (Mandelmilch) 474
 Ostfriesländer Kuchen 412

P.

- Pain (Erklärung) 11
 - von Fleisch (Fleischkäse) 164
 - von Hirsch 168
 - von Schweinsleber 164
 - von Trappe 203
 Pains à la Duchesse (Backwerk) 404
 Palsy-Nudeln 315
 Panade 11
 Panaden-Suppe 72, 81
 Pancakes (Pannequets) 331
 - englische 331
 - holländische 331
 - à la rocher de Cancale 332
 Paniren 12
 Pannfisch 266

- Paprika-Huhn 483
 Paprika-Karpfen 483
 Parforcehohl 227
 Pariren 12
 Passiren 12
 Pasteten 273—285
 Pastetchen von Butterteig mit Calpicon 109
 Pastetchen v. Butterteig au naturel 110
 - - - schwedische 111
 Pasteten blind zu backen 279
 - Farce zu kalten 18
 - kalte, von Fasanen 282
 - - von Gänselebern 285
 - - von Hasen 284
 - - von Hirsch 284
 - - von Hühnern 282
 - - von Kapannen 282
 - - von Puter 282
 - - von Rebhühnern 282
 - - von Reh 284
 - - von Schinken 284
 - warme von Al 277
 - - von Austern 276
 - - von Beesticks 276
 - - von Fasanen 282
 - - von Fisch 275
 - - von Fasan 281
 - - von Heringen 277
 - - von Kalbfleisch 275
 - - von Lachs 277
 - - von Rebhühnern 282
 - - von Reh 281
 - - von Rinderzunge 279
 - - von Stockfisch 279
 - - von Tauben 275
 - - Vol-au-vent 277
 - - von Zander 275

- Patrone 12
 Perlzwiebeln einzumachen 464
 Petersilie, ausgebackene 100
 - mit Griesklößchen 231
 - mit Zander 243
 - und Klößchen m. Hecht 248
 Petersilien-Fische 243, 248
 - Kartoßeln 206, 207
 - Sauce 48

- Petit salé 163
 Petits-choux 403
 Pfannkuchen (Eiertuchen) 340
 Pfannkuchen (Fasnachtskrapfen) 400

- Pfeffergurken einzumachen 464
 Pfefferkuchen, Nürnberger 428
 Pfeffermüsse 429
 Pfeffer-Bothast 128
 Pfefferlinge 236
 Pfirsich-Auslauf 311
 - -Compote 297
 - -Crème à la Bavaoise 371
 - -Gefrornes 436
 - -Kalteschale 91
 - -Sauce 57
 - -Tartelettes 411
 - -Torte 409
 Pfirsichen, Beignets von 356
 - -eingemachte 442, 449, 451, 453
 - -Gelee von 364
 Pfäumen, Beignets von 356
 - -Compote 294
 - -Eierkuchen 341
 - -eingemachte 442, 454, 462
 - -Kalteschale 91
 - -Kuchen v. milch. Teig 406
 - -Kuchen von Hefenteig 394
 - -Marmelade v. geschält. 459
 - -Müß 459
 - -Sauce 56
 - -Speise 324
 - -Suppe 88
 - -Tartelettes 411
 - -Torte 409
 Pielen von Mohn 347
 Pillaw 150
 Pilze 236
 Piroggen 100
 Piropies 340
 Plinsen (Erklärung) 12
 - -Baden derselben 330
 - -ausgebundene 357, 358
 - -mit Confitüres 330, 357
 - -Hefen- 331
 - -mit Hühnerkeulen 183
 - -mit Mandel-Crème 330
 - -Speise à la reine 330
 Ploßfinken, Hamburger 126
 Plumcate 423
 Plumpudding 305
 Plunderbrezel 396
 Poivrade, Sauce 48
 Pöbel-Ente 195
 - -Fleisch (Rinder-) 126
 - -Fleisch (Schweins-) 163
 - -Gans 193
 - -Zunge abzukochen 124
 Pörschtöhl 224
 Polnischer Hasenbraten 174
 - -Karpfen 251
 - -Thee 87
 Polnisches Graszy 122
 Pomeranzen, Cardinal von 475
 Pommerische Gänsebrust 193
 - -Suppe mit Kartoffeln 66
 - -Suppe mit Bohnen 66
 Ponche à la glace 437
 - - - - romaine 437
 Porree als selbstständiges Gemüse 234
 Portugieser Kuchen 414
 - -Torte 420
 Portulak 232
 Bothast (Pfeffer-) 128
 Potroo-Suppe 71
 Poupeton von Reis mit Fisch 285
 - - - - mit Hühnern 285
 - - - - Wild 286
 Preiselbeeren-Compote 298
 Preiselbeeren, eingemachte 449
 Preiselbeer-Gelee 457
 Prestopf 162
 Prophetenkuchen 396
 Pudding (Zubereitung) 299
 - -mit Äpfeln 302
 - -von Brod 305
 - -Cabinets- 306
 - -von Chocolate 304
 - -von Fisch 307
 - -von Fleisch 308
 - -gefroren westphälischer 432
 - -von Gries 302
 - -von Hirse 304
 - -von Kalbsleber 307
 - -von Kartoffeln 304
 - -von Kartoffel- oder Kraft-
 - -mehl 300
 - -von Kastanien 306
 - -von Krebsen 303
 - -von Mohn 303
 - -gefroren, à la Nesselrode 433
 - -zu gekochtem Obst 301
 - -Plum- 305
 - -von Pumpernickel 307
 - -mit Backobst 238
 - -von Reis 301

- Budding von Sago 304
 - von saurer Sahne 302
 - v. Semmel m. Kirschen 302
 - von geriebener Semmel 302, 303
 - von Stockfisch 307
 - von Weizenmehl 301
 Pilsee (Erklärung) 12
 - von weißen Bohnen 213
 - von grünen Erbsen 214
 - von Kartoffeln 208
 - von Kastanien 230
 - Suppen 73—78

Puffbohnen 215

Puffer 342

Pumpnickel-Crème à la Bavaoise 369

Pumpnickel-Budding 306

Punsch, gewöhnlicher 472

- Aufschäum 310

- Crème 374

- à la Bavaoise 371

- Eier- 473

- Eis- 437

- Gefrorenes von 435

- Glasur 378

- Royal 472

- Sauce 55

- Torte 422

- Wein- 472, 473

Butter, Farce zum Füllen der 20

- mit Austern 186

- farcirter 187

- gebratener 186

- Gglantine von 188

- mit Kastanien 186

- Mayonnaise von 188

- kalte Pastete von 282

- mit Trüffeln 186

D.

Duappe, Duappenlebern 256

Duart, Mehlspeise von 328

Duarkäse, gerührter 343

Duanelles oder Kneffs 12

Duitten, Aufschäum von 311

Duitten-Brod 461

- Compote von 299

- eingemachte 452

Duitten-Gelee 458

- Marmelade 461

E.

Ragout à la financière 287

- à la Toulouse 286

- v. Hühnern à la Toulouse 287

- fin in Coquillenschalen 95, 286

- von Austern 287

- von Champignons 287

- von Ente 195

- v. Fisch in Coquillenschalen 95

- von Fisch in Semmel-Croustaden 98

- von Gans 193

- von wilder Gans 202

- von Gurken 287

- von Hammelbraten 153

- von Hasen (Hase en civet) 172

- von Hirschfleisch 169

- Hummer- 288

- von Kalbsbraten 137, 138

- von Krebsen 287

- von Krebsen in Coquillenschalen 96

- v. Lamm m. Sauerampfer 155

- melé 286

- Mock-Turtle- 288

- von Reh 171

- Rissoles mit 99

- von Trüffeln 287

- von Wildschwein 175

- Würste 108

- von Fisch 108

Nahmbrei mit Nadeln 336

- eingebrannter 337

Nahmstrudeln 319

Nadeln 336

Namequins 94

Nanzige Butter zu verbessern 481

Napiren (Erklärung) 12

Rauchfleisch, Hamburger 126

Ravigote, Sauce, kalte 54, warme 51

Rebhuhn, gebratenes 199

- gebratenes auf and. Art 199

- gefülltes, mit Trüffeln 200

- Gratin von 200

- Salmi von 200

Rebhuhn, Sauté von 200
 Rebhühner einzumachen 443
 - gebratene, auf verschiedene Art 199
 - Käse 200
 - Pastete (kalte) 282
 - (warme) 282
 - Suppe 76
 Reh-Braten 170
 Reh-Cotelettes 170
 Reh-Filet und Escalops von 170
 - Keule, geschmort 170
 - Klops von 170
 - Leber 171
 - Pastete von (kalte) 284
 - (warme) 281
 - Ragout 171
 Reibefischen von Kartoffeln 239
 Reineclauden, eingemachte 447, 452
 Reinetten, Mufß von 460
 Reis zu reinigen 25
 - Auflauf 310
 - à la créole 335
 - à la Malte 349
 - Beignets von 354
 - Casserole 286
 - Crème à la Piémontaise 377
 - à la Princesse 376
 - Croquettes von 97
 - Cronstaden von 98
 - Kalteschale 90, 91, 92
 - Klöße zu Suppen 37
 - Milch- 335
 - kalter 347
 - mit Äpfeln 335
 - mit Kürbis 335
 - mit Apfelsinen 349
 - mit Kalbfleisch 134
 - mit Mandelmilch 335
 - Mehlspeise 312, 313
 - Beignets von 355
 - Poupeton von 285
 - Pudding 301
 - Schnitte, gebackene 313
 - Seim 471
 - Suppe 61, 80
 - Torte von milchtem Teig 409
 - mit Apfelsinen 383
 - mit Citronen 383
 Reisgries, Flammeri von 345, 346
 - Klöße von 37

Reizter 236
 Remoladen-Sauce 54
 Reste von Schinken mit Nudeln 159
 Rhapontika-Salat 291
 Rheinwein-Gelee 360
 Rinderbraten 117, 484
 - geschmorter 117
 Rinder-Cotelettes 119
 - auf Wiener Art 120
 - Essig-Schmorbraten 116
 - Filet à la jardinière 119
 - Filet à la Flamande 119
 - gebratenes 118
 - gedämpfetes mit Madeira 118
 - Gaumen 126
 - Kaldaunen 127
 - Schmorfleisch 115, 116
 - kaltes 116
 - Schwänze 123
 Rinderzunge, farcirte 123
 - frische, mit Sauce 123
 - gepöbl. oder geräuch. 124
 - Pastete von 279
 Rindfleisch in der Bräse 115
 - auf Hamburger Art einzupöfeln 479
 - auf and. Art einzupöfeln 480
 - Entrecôte von 119
 - Klops von 124
 - mit einer Kruste 125
 - mit einer Reiskruste 125
 - Roulettes von 121
 - gekochtes, zu braten oder zu rösten 128
 - zu kochen 114
 Rissoles mit Ragout 99
 Ritter, arme 342
 Roastbeef 117, 484
 Robert-Sauce 52
 Rosentohl 224
 Rosinen-Sauce 45
 - und Hagbutten als Compote 294
 - zu reinigen 24
 Rost-Bratwurst 165
 Rothe Grilze 346
 - Birnen, einzumachen 450
 - Johannisbeeren, einzum. 445
 - Nüssen (Salat) 292
 - einzumachen 467

Rothkohl (Rothkraut u.) 227
 Rothkraut 227
 Rothwein-Sauce 55
 Roulade von Kalb 254
 - von Ente 195
 - von Gans 192
 - von Schwein 161
 - von Wildschwein 176
 Roulettes von Kalbfleisch 136
 - von Rindfleisch 121
 - von Seezungen 268
 - von Wirsingkohl 225
 Royals (Klöße) 32
 Rüben, rothe (Salat) 292
 - einzumachen 467
 - weiße, aufzubewahren 477,
 478
 - mit Hecht 219
 - mit Kaldaunen 220
 - mit Kastanien 220
 - mit Sahne 219
 - Suppe 74
 - Teltower 218
 - Wasser- 220
 Rühreier mit Bildlingen 103, 338
 - mit Kieler Sprotten 103,
 338
 - mit Lachs 103, 338
 - von Ribitz- oder Möbeneiern
 104, 338
 Rühmpfchen 242
 Rum-Sauce 55
 Rumford'sche Suppe 72
 Rumpsteak 121
 Russische Suppe 71
 Russisches Gelee 365

S.

Sächsishe Mehlspeise 314
 - Beignets von 355
 - mit Biscuit und
 Äpfeln 315
 - m. Früchten 323
 - m. Matronen 315
 Saft-Suppe (grüne) 68
 Sago zu reinigen 25
 Sagoklöße 39
 Sago, Flammeri von 346
 - Kalteschale von 90, 91
 - mit Rothw. 90

Sago, Kalteschale von, mit Sahne 91
 - Pudding von 304
 - Sauce 55
 - Vier-Suppe mit 86
 - Wein-Suppe mit 85
 Sahne, geschlagene saure 368
 - süße 367
 - Mehlspeise von saurer 324
 Sahn-Gefrorenes 431, 433, 434
 - Klöße mit Parmesankäse 334
 - Sauce 51, 376
 - Waffeln 403
 Salat, Bohnen- 292
 - Brunmentresse- 291
 - Endivien- 291
 - Fisch- 247
 - Gartentresse- 291
 - gemischter 292
 - Gurken- 291
 - Herings- 289
 - Italienscher 290
 - Kartoffel- 289
 - Kohl- 292
 - Kopf- 290, 291
 - Rhapontika- 291
 - von rothen Rüben 292
 - Sardellen- 290
 - Sellerie- 292
 - Spargel- 292
 - Spect- 290
 - von Fisch 247
 - von Hühnern 185
 - von Hummer 269
 - warmer Kraut- 227
 - Wurzel-, gestürzter 293
 Salmi (Erklärung) 12
 - von Ente 195
 - " " wilber 202
 - " Fasanen 196
 - " Rebhühnern 200
 - " Waldschneppen 201
 - " Krammetzvbögeln 204
 Salpicon (Erklärung) 12
 - Pastetchen mit 109
 Salz, Tafel- 481
 Salzgurken einzumachen 468
 Sand-Collatschen 416
 Sandtringel 413
 Sand-Lorte 420
 Sandwiches 482
 Sardellenbutter 26

- Sardellen zu reinigen 26
 - Canapees von 102
 - gebackene 102
 - = farcirte 102
 - Salat 290
 - Sauce, braune u. weiße 44
 Saubohnen 215
 Sauce, Aepfel- 57
 - Aprikosen- 57
 - Austern 51
 - à la Béchamel 50
 - über Blumenkohl 44
 - Butter- 47
 - Butter- m. Anchovis-Essenz 47
 - caramel 315
 - Champignons- 49
 - Chocoladen- 57
 - Cumberland- 54
 - Dill- 257
 - Estragon- 47
 - Fricassees- 52
 - Frucht-, kalte 377
 - Grund- (Coulis) 42
 - Gurken- 47
 - hachée 48
 - Hagebutten- 56
 - Herings- 45
 - Himbeer- 56
 - Hummer- 52
 - holländische 43, 44
 - Johannisbeeren- 56
 - Kapern- 46
 - mit Kalbfleisch 134
 - Kirschen- 56
 - Kräuter- 50
 - Krebs- 52
 - Kümmer- 45
 - Madeira- 50
 - Mayonnaise 53
 - Meerrettig- 51
 - Milch- 54
 - Morcheln- 49
 - Mostich- 45
 - Muschel- 51
 - Oliven- 46
 - Petersilien- 48
 - Pfirsichen- 57
 - Pflaumen- 56
 - poivrade 48
 - Punsch- 55
 - à la ravigote (kalte) 54
 Sauce à la ravigote (warme) 51
 - rémolade 54
 - Robert 52
 - Rosinen- 45
 - Rothwein- 55
 - Rum- 55
 - Sago- 55
 - Sahnen- 51, 376
 - Sardellen-, braune u. weiße 44
 - Sauerampfer- 49
 - Schnittlauch- 47
 - Spargel- 46
 - saure Speck- 45
 - tartare 139
 - tomate 50
 - Trüffel- 49
 - Wein- 55
 - Weinschaum- od. Chaubeau 55
 - Zwiebel- 50
 Saucisses 165
 - in Buttermilch 111
 Sauerampfer 232
 - eingemachter 440
 - Sauce 49
 - Suppe 59, 67
 Sauerkohl 228
 - einzumachen 468
 - mit Fisch 229
 - mit Fisch-Magout 229
 Sauerkraut, s. Sauerkohl.
 Saure Eier 339
 - mit Speck 339
 - Gurken einzumachen 468
 - Kalbsleber 131
 - Kartoffeln 207
 - Kälber 33
 - Linsen 216
 - Sahne, Mehlspeise von 324
 - Pudding von 302
 - Speck-Sauce 45
 - weiße Bohnen 213
 Saurer Schweinebraten 156
 Sauté (Erläuterung) 13
 - von Fasan 197
 - von Hühnern au suprême 181
 - von Lachs 263
 - von Rebhühnern 200
 - von Zander 244
 Sautiren 13
 Sautirte Cotelettes 136
 - Gänseleber 194

- Sautirte Hammel-Totelettes 151
 " Kalbsleberschnitten 144
 " Kalbsnieren 146
 Sautirter Bänder 244
 Savoyertohl 224
 Schaberle, Milch= 326
 Schaum-Milch 83
 " " -Suppe (Vanillensuppe) 83
 Scheibentartoffeln, gestoht 211
 Schellfisch 263
 " à la Béchamel 263
 " gebadener 263
 " mit feinen Kräutern 263
 Schinken, gebadener 158
 " gefochter geräucherter 157
 " in Burgunder 158
 " marinirter 158
 " mit einer Kruste 158
 " -Pastete (kalte) 284
 " einzupöckeln 479
 " -Begräbn., f. Schinkenreste.
 Schinkenreste mit Nudeln 159
 Schleihen in Bier gekocht 257
 " mit Petersilie 257
 " mit saurer Sahne und Kapern 257
 Schliffestücken 354
 Schmanterle 325
 Schmarren, Apfel= 329
 " Mehl= 329
 " Nudel= 329
 " Semmel= 329
 Schmelzende Glasur 379
 Schmerlen 242
 Schmorbraten 116, 117
 Schmorfleisch 115, 116
 " à la Daube 116
 " vom Hirsch 169
 Schnäpel 268
 Schnee von Eiweiß zu schlagen 23
 " " Frischken 311
 Schneebälle 353
 Schneeberg 348
 Schnee-Glasur 380
 " -Röße 83, 92
 " -Noceln-Speise 352
 " -Dnelettes 317
 " -Waffeln 402
 " zu schlagen 23
 Schneidebohnen 212
 Schneidebohnen mit Sahne od. Milch 212
 " " mit Salz einzum. 467
 Schnepfe, f. Waldschnepfe.
 Schnepfenbrode, f. Waldschnepfe.
 Schnitte, englische 352
 " Gries= 344
 " Kalbfleisch= 131
 " Kalbsleber= 143, 144
 " Nieren= 344
 Schnittlauch-Sauce 47
 Schnitzel (Kalbs-) 136
 Schöpfenbraten, f. Hammelbraten.
 Scholle 267
 Schrecken, f. Abschrecken.
 Schlüsselhecht 249
 Schlüssel-Pastete v. jung. Hühnern 274
 " " von Fisch 275
 " " von Kalbfleisch 275
 " " von Tauben 275
 Schwaden, Flammeri von 346
 " in Milch 336
 " -Suppe 83
 Schwämme 236
 Schwänze vom Rind 123
 Schwarze Besungs- (Heidelbeeren-) Suppe 88
 Schwarze Maulbeeren, Compote von 299
 Schwarzfauer von Gänselein 191
 Schwarzwurzeln 221
 Schwedische Pastetchen 111
 Schweinebraten 156
 " saurer 156
 Schweins-Carré, krustirt 160
 " -Filets 160
 " -Totelettes 160
 " " gehackte 160
 Schweinefleisch mit Hirse 161
 " Klops von 160
 Schweineschwarten als Stand 359
 Schwein, Roulade von 161
 Schweinsfüße 161
 Schweinsteule mit einer Kruste 157
 Schweinstopf, gefüllter 161
 Schweinsleber, Pain von 164
 Schweins-Pöckelfleisch 163
 Schwemmklöße 31
 Seefinte 261
 Seerzungen 268
 " gebackene 268

- Seezungen, Roulettes von 268
 Sellerie als selbstständiges Gemüse 221
 - mit holländischer Sauce 222
 - gefüllter 222
 - Salat 292
 - Suppe 76
 Semmel einzuweichen 15
 - zu braten 25
 - Biscuit 419
 - Biscuit-Mehlspeise mit Kir-
 schen 323
 - Croustaden m. Ragout u. 98
 - Eierkuchen 341
 - Klößchen 32
 - Kuchen 343
 - Mehlspeise mit Äpfeln 318
 - m. Aprikosen 316
 - Pudding 302, 303
 Semmelschmarren 329
 Senfgurken einzumachen 463
 Senf-Sauce, s. Mostich-Sauce.
 Senf zu bereiten 478
 Segeier 338
 Siebläse 342
 Sillebub 473
 Sorbet 474
 Spanferkel, gebraten 166
 Spanische Torten 428
 Spanischer Wind 427
 Spargel, eingemachter 440
 - zu kochen 217, 218
 - Brech- 218
 - auf bayerische Manier 218
 - und Mohrrüben 217
 - Salat 292
 - Sauce 46
 - Stangen- 217
 Späzen (von Mehl) 36
 - (von Kartoffeln) 36
 Speckbarden (Speckplatten) 13
 Speck-Eierkuchen 341
 - Gelee 366
 - Kuchen 400
 - Salat 290
 - Sauce 45
 - und Zwiebeln zu braten 25
 Spiden 27
 Spick-Al 254
 Spickgans 193
 Spiegeleier 338
 Spiegelglasur, braune 381
 Spießbraten, Bemerkungen darüber
 112
 Spinat 231
 - auf Sächsischer Art 231
 Spinatmatte 28
 Spritzglasur 377
 Spritzkuchen 353
 Sprossentofel oder Spruten 230
 Sprossen, Omelettes mit 104
 - Rühreier mit 103
 Spruten, s. Sprossentofel.
 Strasz, polnisches 122
 Stachelbeeren, Compote von 297
 - eingemachte 443, 449,
 452
 Stachelbeere-Tartelettes 410
 - Torten 383
 Stärkmehl, Klammeri von 344
 Stand 13, 358—360
 Stangenspargel 217
 Steak, Hammel- 151
 Steinbutte 267
 Steinpilze 236
 - einzumachen 441, 464
 Stinte, gebackene 260
 - mit saurer Sahne 259
 Stockfisch 265
 - mit jungen Feldschoten und
 Möhren 266
 - mit Sahne 266
 - Pastete 279
 - Pudding von 307
 Stör 268
 Stolle oder Striezel 393
 Stolzer Heinrich 109
 Stoven 13
 Straßburger Kartoffeln 209
 Streuseltuchen 393
 Striezel 393
 - Mohn- 395
 Strudel, Wiener 404
 Strudeln, Mätkonen- 404
 - Rahm- 319
 Stülze 163
 Stülzer 391, 392
 Süße Gurken einzumachen 463
 Süße Mätkonen 424
 Sultan-Speise 350
 Suppe, Hamburger Al- 68
 - Al-, auf andere Art 69
 - Äpfel- 89

Suppe, Berg- 85

- Bessungs- 88
- Bier-, verschiedene 86, 87
- Birnen- 89
- Bischofszwerder 81
- Bohnen-, Pommerische 66
- Bohnen-, mit Speck 66
- Brod- (Wasser-) 79
- " (Milch-) 82
- " (Bier-) 87
- Buttermilch- 84
- cardinale 64
- chasseur 78
- Chocoladen- 83
- à la Crécy, mit Ente 74
- mit Eiergräupchen 62
- mit Eierkloß 62
- Erbsen- 75
- Erbbeer- 89
- Faden- od. Façonmnb.- 59, 62
- Fisch- 69, 70
- Fleischbrüh- 57—72
- Fliederbeer- 88
- französische 59
- Graupen- (Fleischbrüh-) 61
- " (Wasser-) 79
- " (Milch-) 82
- " (mit Wein) 85
- Graupenseim- 68
- legirte, mit Grieschnitten 62
- Gries- (Fleischbrüh-) 62
- " (Wasser-) 80
- " (Milch-) 83
- grüne Erbsen- (Wasser-) 81
- grüne Saft- (Fleischbrüh-) 67
- Grünkohl- 72
- Hasergrilh-, mit Milch 82
- " (Wasser-) 80
- Hagebutten- 87
- Hammelfleisch- 64
- Heidelbeer- 88
- Himbeer- 89
- Hollunderbeer- 88
- Hühner- 65
- Julienne 58
- Kalbfleisch- 64
- von Kälberlungen 65
- Kartoffel- 66
- " (Wasser-) 79
- Kerbel- 68
- " (Wasser-) 79

Suppe, Kirsch- 88

- klare mit Kräutern 12. 58
- " " Nudeln 59
- " " Sauerampfer 12. 59
- " " Schwemmtloßen 60
- " " verlorne Huhn 60
- Kräuter- mit gefülltem Kopf-
salat 63
- Krebs- 63
- Kimmel- (Wasser-) 80
- Kürbis-, mit Milch 83
- einfache Linsen- 67
- mit Macaroni 12. 59, 63
- Mehl- (gebrannte) 82
- " (Milch-) 82
- " (Wasser-) 80
- mit gebackenen Mehlkirschen 67
- Milch-, mit Brod 82
- " mit Buchweizengr. 83
- " mit Graupen 82
- " mit Gries 83
- " mit Grünkloß 84
- " mit Hasergrühe 88
- " mit Hirse 83
- " mit Kartoffelmehl 82
- " mit Kürbis 83
- " mit Mannagrühe 83
- " mit Mandelsloßen 82
- " mit Mehlklumpchen 81
- " mit Mehlkloß 82
- " mit Nudeln 81
- " mit Schwaden 83
- " mit Zwiebeln 84
- Moch-Turtel- 70
- Nudel- 60, 62, 63
- Obst- 87—89
- Panaden 72, (Wasser-) 81
- Pflaumen- 88
- Polnischer Thee 87
- Pommerische, mit Bohnen 66
- " mit Kartoffeln
und Ente 66
- Potroß 71
- puré von Blumentohl 77
- " von Geflügel 73
- " von gelben Erbsen 75
- " von grünen Erbsen 75
- " von Hasen 76
- " von Kalbfleisch 77
- " von Krammetsvögeln 77
- v. Linsen m. Rebhuhn 74

Suppe puré von Maronen 76
 - von Rebhühnern 76
 - von weißen Nüssen 74
 - von Sellerie 76
 - de volaille (v. Geflügel) 73
 - von Wild 76
 - von Wurzeln 73
 - à la reine 73
 - Reis- 61, (Wasser-) 80
 - Rumfordsche 72
 - Russische 71
 - Sago- (Bier-) 86, (Wein-) 85
 - Sauerampfer- 67
 - Schaum-Milch- 83
 - Tauben- 65
 - türkische Wein- 86
 - Wasser- 79—81
 - Wein-, mit Biscuit 84
 - Wein-, mit Brod 85
 - Wein-, mit Brod und Corin-
 - then 84
 - Wein-, mit Kartoffelmehl 86
 - Wein-, mit Sago 85
 - Wein-Schaum- 85
 - Weißbier-, m. Kartoffeln. 86
 - " m. Reiszgries oder
 - Gries 86
 - " mit Sago 86
 - " mit Semmel 86
 - " (Poln. Thee) 87
 - Windsor- 78
 - (französische) Zwiebel- 65
 Suppenträuter 13
 Suppenwurzeln 13
 Suprême von Hühnern 181

T.

Tafelsalz zu bereiten 481
 Tartelettes (Erklärung) 13
 - Apfel- 412
 - Aprikosen- 411
 - Citronen- 411
 - mit Confect 413
 - mit Crème 410
 - Erdbeer- 411
 - Himbeer- 411
 - Kirsch- 411
 - von Mandeln 385
 - Marzipan 426
 - Nohn- 412

Tartelettes, Pflirsch- 411
 - Pflaumen- 411
 - m. geschlagener Sahne 410
 - Stachelbeeren- 410
 - von milrbem Teig 410, 413
 Tauben, Farce zum Füllen der 21
 - Tricassée von 188
 - gebratene 188
 - mit Blumenkohl 188
 - mit grünen Erbsen 188
 - mit Kopfsalat 188
 - mit Morcheln 188
 - mit Reis 188
 - Pastete von 275
 - Suppe 65
 Taufendblätter-Torte 383
 Taufendjahrkuchen 415
 Teig zum Ausbacken 26
 - Butter- oder Blätter- 271
 - gebrühter Wasser- 273
 - Hefen- 389
 - milrber zu Obstkuchen 405
 - milrber zu Pasteten 403
 Teiggitter über Kuchen 408
 Teig-Rand auf eine Schüssel zu setzen
 280
 Teltower Nüssen 218
 Tendrons (Erklärung) 13
 - Kalbs- 107
 - Lamm- à la Villeroi 107
 Theekuchen von milrbem Teig 410
 Thee, Polnischer 87
 Thüringer Kartoffelsöße 34
 - Rost-Bratwürste 165
 Tisane 470
 Tomato, Sauce 50
 Torte, Apfel- 381, 384
 - Apfelsinen- 408
 - Aprikosen- 409
 - Baum- oder Band- 423
 - Biscuit-Band- 424
 - Blätter- 381
 - Blätter- mit Crème pâtissière
 - 382
 - Brod- 421
 - englische Apfel- 409
 - " Mandel-Blätter-
 - von Kirschen 409
 - Finger 407
 - Matronen- 425
 - Mandel- 419

- Torte, Minced Pies 384
 - Mohn= 407
 - von Pflirschen 409
 - von Pflaumen 389
 - Portugieser 420
 - Punsch= 422
 - Reis= 383, 409
 - " mit Apfelsinen 383
 - " mit Citronen 383
 - Sand= 420
 - Spanische 428
 - Stachelbeer= 383
 - Tausendblätter= 383
 - Ungarische 421
 - Wiener 421

- Torten, Apfel-, Meise 384
 Törtchen von Blätterteig 385
 Tourniren 13
 Tranchen 13
 Tranchiren (Erklärung) 13, 485
 Tourniquets 388
 Trappe, gebratener 202
 Trappe, Pain von 203
 Trappenbrüste, geschmorte 202
 Tronçons de veau 131
 Trüffeln, eingemachte 442
 - Ragout von 287
 Trüffel-Sauce 49
 Truthahn, f. Puter.
 Türkische Wein-Suppe 86
 Türkischen Weizen einzumachen 466

II.

- Ungarisches Gulaschfleisch 122
 Ungarische Torte 421
 Ungeschälte Pflaumen in Essig einzumachen 462

B.

- Vanille, Auflauf von 309
 - Crème 373
 - " à la Bavaoise 368
 - " Speise 350
 - Dunst-Crème von 372
 - Gefrorenes von 430
 - Gelee von 364
 - Suppe, f. Schaum-Milch-Suppe.

- Vanillekuchen 415
 Veilchen-Essig 469
 - Gelee von 362
 Verblüthen von Blechbüchsen 439
 Verlorne Eier 16, 338
 Verlorenes Huhn 41
 Voigtländische Kartoffelsäfte 34
 Vol-au-vent (Erklärung) 13, 217
 - Pastete im 279
 Vorbereitung der Maronen u. 28
 Vorschneiden u. 485
 Vulcains 357

B.

- Waffeln, Gefen= 401
 - von geschlagener Sahne 403
 - Schnee= 402
 - Zimmet= 403
 Wadschnepfe, gebratene 200
 Wadschnepfen, Salmi von 201
 Wallnuß-Crème à la Bavaoise 369
 Wallnüsse, eingemachte 446
 Warmbier 472
 Warme Pasteten 274—282
 Warme Sauce à la ravigote 52
 Warmer Krautsalat 227
 Wasser-Chocolade 474
 - Glasur 378
 - Hilben 220
 - Suppen 79—81
 Wasserteig, gebrühter, zu Pasteten 273
 Weinbeerkuchen 395
 Weihnachtsstolle, f. Stolle u. Striezel.
 Wein-Crème 375
 - Punsch 472, 473
 - Sauce 55
 - Schaum-Sauce (Chaudéau) 55
 - " Suppe 85
 - Suppen 84—86
 Weißbier-Suppen 86
 Weiße Bohnen 213
 - " mit Gänselein 190
 - " Püree von 213
 - " saure 213
 - Coulis 42
 - Johannisbeeren ohne Kerne einzumachen 445
 - Kapern-Sauce 46
 - Kimmel-Sauce zu Stinten 45
 - Sardellen-Sauce 44

Weisse Nürnberger Pfefferkuchen 428
 - Rüben aufzubewahren 477, 478
 - " mit Hecht 219
 - " mit Kalbsleber 220
 - " mit Kastanien 220
 - " mit Sahne 219
 - " Suppe von 74
 - Zuckerglasur 377

Weisser Käse, gerührter 343
 - " Mehlspeise von 333, 334

Weisses Ragout von Kalbsbraten 138

Weizkohl 226
 - farcirter 226
 - gekochter, mit Sahne 228

Weiztrant 226

Weizmehl 15

Weizsauer von Ente 195
 - " von Gans 191

Weizen, türkischer, einzumachen 466

Weizenmehl, Pudding von 301

Wels 256

Welschkohl 224, 225

Westphälischer gefrorener Pudding 432

Whip 472

Wiener Collatschen 416

- Strudel (Apfel-Strudel) 404
 - Rinder-Cotelettes 120
 - Torte 421

Wilde Ente 202

- Gans 202

Wildhaschee, Croquettes von 97

Wildpret, f. unter Hirsch und Reh 2c.

Wildschwein, Ragout von 175

- Roulade von 176

Wildschweins-Braten 174

- Keule, geschmort 174

- Stopf 175

- Rücken, krustirt 175

Wild-Suppe 76, 77

Wind, spanischer 427

Windsor-Suppe 78

Wirfungkohl 224, 225

- gefüllter 225

- Roulettes von 225

Wurten 221

Wucheln von Krebsen 327

Wurst von Kalbsfleisch 137

Wurzeln 13

Wurzel-Salat, gestürzter 293

Wurzel-Suppe 73

Wurzelwerk 13

3.

Bander à la Béchamel 246

- ganzer 242, 243

- " farcirter 245

- Filets von, decorirt 244

- " große gebackene 245

- " kleine gebackene 245

- gebackener 246

- gebratener 246

- gespickter 252

- Gratin von 246

- Mayonnaise 246

- mit Petersilie 243

- Pastete von 276

- sautirter, mit feinen Kräutern 244

- in Stücken 243

Zimmetröhrchen 403

Zimmet-Waffeln 403

Zucker (Grob- und Hagel-) 381

Zuckerbrezeln 427

Zuckerglasur, weiße 377

Zucker-Salz 29

Zuckerschoten 214

Zunge, Hammel- 154

- Kalbs- 139

- Rinder-, farcirte 123

- " frische 123

- " gepökelte 124

- " geräucherte 124

Zwetschen, f. Pflaumen.

Zwieback 398

- glacirter 399

Zwiebel-Kuchen 400

- " Kartoffeln, gestoht 211

- " Sauce mit Rümme 50

- " Sauce auf andere Art 50

- " Suppe, französische 65

- " mit Milch 84

Zwiebeln (Perl-) einzumachen 464

- gefüllte 235

- geschmorte 235

- und Speck zu braten 25