Alphabetisches Register.

Seite

A

Aalfisch frischer abgesotten . . . 313
— — Brodetto 301
— — gebraten 314
— marinirter zu Fischsalat . . 317
— — zu wälschem Salat 163
Abbrühen (Blanschiren) 8
Abgeschlagener Germteig 60
Abgeschmalzene Fische 300
Abgeschmalzene Gemüse 136
Abgeschmalzene Mehlspeisen . 331—339
Abgeschmalzenes Fleisch 213
Abgeschmalzenes Rindfleisch . . . 183
Abgesottene Fische 298
Abgetriebener Hefenteig 61
Abguß von Obstsäften 551
Abhäuten 8
Abliegen von Fleisch 7
Abschöpffett 46
Absengen (flamiren) 8
Absprudeln 1
Abstechen von Geflügel 9
Abtreiben 2
Akazienblüthe gebacken 355
Alkermes-Saft 555
— -Torte 476
Alliance-Torte 486
Alte Hühner siehe ausgewachsene.
Amarellen siehe Weichseln.
Ananas-Auflauf 373
— -Crême 48
— — gesulzt 523
— -Gefrornes 537
— — 541
— -Glasur 67
— in Dunst gesotten 570
— mit Zucker eingesotten . . 567
— -Punsch gefroren 543
— -Schaum 520
— — mit Früchten . . 520
— -Sulze 530

Seite

Ananas-Sulze geschlagene . . . 533
Anchovis 316
Anhang über das Serviren . . . 597
Anis-Bögen 474
— -Bretzeln 459
— — 491
— -Brot 478
— -Kranz von Hefenteig . . . 445
— -Krapfeln 474
— — von Hefenteig . . 441
— -Ringe 460
— -Stangeln 458
— -Strizel 442
— -Würstchen 491
Anlaufen lassen 6
Anrichten 602
Apostelkuchen (Brioche) 447
Aepfel aufbewahren 553
— -Auflauf 393
— -Charlotte 402
— — 403
— -Compote 167
— gesulzt 169
— gebacken 354
— gefüllt und gebacken . . . 355
— -Gelee 358
— im Schlafrocke 405
— -Käse 563
— -Koch 383
— -Krapfeln 509
— -Kren 121
— -Kuchen von mürbem oder Butter-Teige 403
— -Kuchen von Bröselteig . . 407
— — englischer 405
— von Fleisch 242
— mit Crême und Wind . . 396
— -Saft 557
— -Salse 560
— -Schlangeln 405
— -Schmarn 344
— -Schnitten 405

	Seite
Aepfel-Spalten gedörrt	554
— gekocht	165
— -Strudel	363
— -Sulze	530
— -Torte	509
— -Torteletten	404
— -Würstchen	355
Aprikosen siehe Marillen.	
Arak zu Crême u. dgl.	46
Artischocken abgeschmalzen	136
— gedünstet	135
— gefüllt	143
— —	144
— gebacken	137
— gebraten	137
— als Salat	162
— in Essig	577
Aspic (Fleisch- und Fisch-Sulze) zu kochen und einzugießen	21
— als Garnirung	157
— mit Fischen	301
— mit Fleischspeisen	283–296
— mit Salatfischen	317
Asche abgesotten	300
— gebraten	306
— gebacken	309
— marinirt	310
Auerhahn	200
— gedünstet	207
— mit brauner Sauce	221
— mit Salmi	223
— in Pastete	279
— mit kalter Sauce	293
Aufbewahren von Fleisch	588
— von Gemüse u. Wurzeln	579
— von Obst	553
Auffangen von Blut	13
Aufläufe	355–396
Auflösen von Hausenblase	23
Augsburger Würste	246
Ausgedünstete Mehlspeisen	341
Auslegen von Formen	56
Auslösen der Nuß	14
Auslösen von Geflügel zu Galantine	12
Austern	35
— ausgelöst	321
— falsche	313
— -Fülle	19
— gebraten	321
— -Ragout	33
— —	244
— — in Muscheln	321
— rohe mit Limonien	321
— -Sauce	115
Azeroläpfel siehe Lazeroläpfel.	

B

	Seite
Backen im Ofen	4
— in Schmalz	4
— der Semmel	3
Backteige	51
Backwerk	452–510
— von Butterteigen	403
— allgemeine Bemerkungen	64
Bähen der Semmel	3
Baierische Dampfnudel	422
Baierischer Hefenknopf	421
Barboni (Meerfisch) gebacken	310
— gebraten	307
Barsch abgesotten	299
— als Schnitzchen	308
— gebraten	305
Baumkuchen	477
Baumwoll-Koch	388
— -Nudel von Hefenteig	422
Beefsteaks	176
— mit Hindernissen	177
Beimischung von Geruch und Geschmack für süße Speisen	46
Beinmark als Fett	40
— gesotten in Semmelschnitten	156
— -Knödel	106
— -Schnitten mit Zucker und Mandeln	378
Beize	20
Berberitzen siehe Weinscharl.	
Bereitung von Frittaten	50
— von frischen Würsten	246
— von geräucherten Würsten	592
Bertram-Essig	572
— -Hühner	216
— -Sauce	112
Beschamel-Auflauf	374
— -Koch	374
— -Bereitung	26
— -Krapfeln	417
Biber	324
Bierteig	51
Bier-Suppe	86
Binden	7
Birkhuhn gebraten	201
— gedämpft	207
— in brauner Sauce	221
— mit Salmi	223
— als Galantine	238
Birnen aufzubewahren	553
— -Compote	165–169
— gedörrt	554
— gedrückt	554

	Seite
Birnen in Dunst	570
— in Zucker	567
— -Kuchen	401
— -Salse	560
— von Fleisch	242
Bischof-Brot	479
— kalter (Getränk)	549
— warmer	549
Biscuite (Biskotten)	472
— von Hefenteig	440
— kleine	495
Biscuit-Bögen	474
— -Brot	478
— -Koch	376
— -Kipfeln	474
— -Krapfeln	473
— -Ringe	474
— -Roulade	475
— -Schnitten mit Chaudeau	391
— — glasirte	481
— -Torte	475
— — gefüllt	395
— — als falsche Melone	486
— -Wanneln	475
Biskotten-Pfanzel	102
Blanc-manger (Mandel-Sulze)	525
Blanchiren	8
Blaugesottene Fische	298
Blätter-Torte	489
Blech-Krapfen gefüllte	431
— -Strauben	420
Blei-Kuchen	463
Blitz-Kuchen	462
Blumenkohl siehe Karfiol.	
Blut auffangen	13
— -Fülle	19
— -Saucen	108—127
— -Würste	246
— — geräuchert	592
Bocksbart eingebrannt	128
— in Buttersauce	130
Boeuf à la mode	182
Bogatscherl	435
Böhmische Dalken	427
— Erbsen	147
— Erdäpfelnocken	337
— Guglhupf	443
— Karpfen	304
— Kolatschen	425
— Liwanzen	229
— Mehlknödel	335
Bohnen abgeschmalzen	147
— eingebrannt	147
— -Püree	145
— -Salat	161
Bohnen-Salat gesulzt	163
— -Sauce warme	111
— — kalte	121
— -Suppe	78
— -Schoten abgeschmalzen	136
— — aufbewahren	578
— — —	579
— — gedünstet	131
— — in Buttersauce	130
— — mit Essig und Oel	127
— — —	161
Bonbons (Zuckerln)	507
Braisesaft	5
Braisiren (Dämpfen)	5
Brandnudeln in Schmalz gebacken	353
Brandteig-Bereitung	50
— -Krapfeln am Bleche gebacken	419
— -Nocken (Salzburger)	343
— -Strauben	353
Branzin (Meerfisch)	300
Braten die	188—204
— -Fülle	17
— über das	16
Bratenreste	217
Bratwürste	246
— in Krautsuppe	74
Braune Suppe	70
— Sauce kräftige	26
Brauner Lebkuchen	509
Braungedünstete Gemüse	132
Braune Wurzelsauce (Sauce civet)	109
Braungedünsteter Reis	92
Braungedünstetes Fleisch	219
Brein von Haiden als Suppe	87
— — abgeschmalzen	338
— von Hirse als Suppe	88
— in Milch	340
— abgeschmalzen	338
Brennendes Consommee	511
Brennkoch	107
Bretzeln von Bröselteigen	459
— mit Anis	490
— von Hefenteig	440
— von Zuckerteig	490
Bricken	314
Brieß (Kalbsmilch, Halsdrüse) blanschiren	14
— Speisen von	261
— -Suppe	71
Brioche	447
Brombeeren eingesotten	564
Broccoli wie Karfiol.	
Brodetto	301
Brösel (geriebenes Weißbrot)	3
— -Knödel	106

	Seite
Bröfel-Koch (falsches Mandelkoch)	386
— -Kuchen	399
— -Kuchen mit Kirschen oder Weichseln	400
Bröfelteig	54
— -Backwerk von	454—466
— als gefüllte Schnitten	458
— als Gitterbiscuit	458
— als Halbmonde	464
— als Kuchen m. Rosinenfülle	412
— als Salsenaugen	464
— als Torte	466
— als Torteletten	564
— —	455
Brot (Hausbrot)	450
— aus Weizenmehl und Milch	438
— -Koch	385
— -Krusten kleine	263
— -Roulade	486
— -Sauce	118
— -Suppe	87
— — schwäbische	87
— — für Fasttage	87
— -Torte	487
Bruchzucker	44
Bufbohnen	134
Brunnen-Kresse	162
Brühe für Fastenspeisen	25
— von Fleisch	69
Butter	39
— als Garnirung und Beigabe	158
— als kalte Speise	297
— auslassen	586
— -Bereitung	584
— einsalzen	585
— -Bögen	454
— -Bretzeln	459
— -Kipfeln	462
— -Krapfeln mit süßer Fülle	409
— — mit Fleischfülle	275
— — gestürzte	413
— -Milch	584
— -Nudeln von Hefenteig	423
— -Sauce	25
— — à la maître d'hôtel	113
— — kalt (Beure de Montpellier)	123
— mit Caviar	297
— -Sauce zu Gemüse	129
— -Schnitten (Sandwichs)	297
— — falsche (Backwerk)	491
— — —	501
Butterteig (Bereitung)	54
— -Backwerk	403—418
— -Pastetchen	275
Butterteig-Pastetchen mit süßer Fülle	409
— -Pasteten	277
— -Würstchen mit Fleisch	274
— -Torte	409
— -Kipferln	413
— -Ringe	414

C.

	Seite
Cabinets-Pudding	382
— — kalt	522
Cacao (Getränk)	544
Calamari (Meerfisch) gebacken	310
Canapee's von Butterteig	415
— mit Sardellenbutter	297
Candirte Krapfeln	419
Candirtes Obst	555
Caramel-Auflauf	373
— -Beguß	49
— -Bereitung	43
— -Crême	48
— -Crêmekoch	369
— -Crême gesulzte	521
— -Gefrornes	541
— -Koch	387
Cardinal (Getränk)	549
Cardonen (artischockenartige Distel) gedünstet	134
— -Püree	145
Caviar mit Butter	297
Cervelatwürste Bereitung	592
— Verwendung	248
Champignons aufbewahren	574
— -Sauce	113
— -Püree	145
Charlotte (Obst in Kruste)	402
— von Chaudeau	525
— von Chocolade-Crême	522
— von Erdbeeren	519
— von mürbem Teige	403
— von Obstsaft kalt	524
— von Pistazienschaum	518
Chartreuse (gestürztes Gemüse)	164
Chaudeau-Auflauf	392
— als Charlotte	525
— -Bereitung	46
— -Gefrornes	542
— gesulzt	524
— mit Biscuitschnitten	391
— mit Salsenschnitten	392
— warm und kalt	513
Chineser-Pastetchen	274
Chocolade als Getränk	544

	Seite
Chocolade-Auflauf	373
— -Brot	479
— -Busserln	496
— -Crême	48
— — gesulzt	521
— -Eis	67
— -Gefrornes	541
— in Gläsern	543
— -Koch	386
— — mit Schaum	396
— -Krapfeln von Brandteig	419
— -Roulade	485
— -Schaumkoch	392
— -Schaum, gesulzt	517
— -Schifteln	457
— -Strudel	364
— — von Hefenteig	436
— -Sulze	527
— -Suppe	85
— -Torte	470
— —	497
— -Ueberguß	49
— -Würfel	470
— —	478
— -Würstchen	352
Citronat vorrichten	45
— -Kuchen	415
— —	467
— -Strudel	363
— -Torte	485
— -Würstchen	352
Citronen als Beigabe und Garnirung	195
— -Spalten in Zucker einzusieden	557
— -Schalen	568
Compote	165—170
Confecte ohne Ei	505
Consommee von Fleisch	94
— von Hirn	93
— von Leber	93
— von Obers warm und kalt	511
— von Suppe	93
Coteletten vorrichten	13
— gebraten und gedünstet	226—233
— farcirt	233—235
Corneliuskirschen als Compote	169
— in Dunst	570
— in Zucker eingesotten	563
— Salse	561
Crampampoli (Getränk)	548
Crême-Auflauf mit Schaum	396
— -Bereitung	46
— -Dunst-	511
— gebacken	352
— -Gefrornes	541
Crême gesulzt	521
— -Koch	369
— -Krapfen	473
— -Kuchen	416
— — kleine mit Wind	416
— mit Schneenocken	371
— mit Beigaben zum Füllen	48
— warm und kalt	512
Cremoneser Senffrüchte	127
Crevettes (kleine Meerkrebse)	320
— zu Garnirung	154
Czai	548

D

	Seite
Dalken böhmische	427
— ohne Hefe	346
Damenbret (Koch)	377
— -Torte	471
Damen-Caprice	415
Dampfnudel baierische	422
Dämpfen	5
Dental (Meerfisch)	300
Deutsches Koch	395
Dill-Sauce	113
Dosen	415
Dotter-Koch	388
— -Krapfeln	461
— -Sauce	116
— — kalte	122
Dreiecke von Butterteig	414
Dukaten-Nudeln	422
Dunstbad (Marienbad)	7
Dunst-Crême	511
— -Obst einsieden	569
— — als Compote	169
— -Polenta	366
— sieden	5
Durchziehen, spicken	8
Dünsten	5
— von Gemüsen	6
Dürlitzen (Dierndelbeeren) siehe Corneliuskirschen.	
Düten (Skarnitzen)	65
— zu Obersschaum	496

E

	Seite
Eier aufbewahren	582
— gefüllte zur Garnirung	155
— gebackene (Ochsenaugen)	39

	Seite
Eier gebratene	39
— kernweich	38
— kochen	38
— -Punsch	548
— -Saucen kalte	122
— — warme	116
— schwer	1
— -Speisen	325—330
— zu Garnirung	155
— verlorne	38
— -Wein	549
— -Kuchen	326
Eiertopfenfülle	64
Einbeizen	20
Einbrenn	6
Einbrennsuppe	79
Einbröseln	3
Eingebröselte Schnitze von Lungenbraten	184
Eingemachtes	214
Eingetropftes (Eingegossene Nudeln)	94
Eingeweide	256—261
Eingießen von Sulzen	22
Einmach-Suppe	71
— — von Fisch	81
Einpöckeln	589
Eis (Glasur)	65
— -Zelteln	494
Endivie mit Essig und Oel	162
— gekocht	128
Engländer	502
Englische Rindsschnitten	176
Englische Schnitzeln (Beefsteaks)	176
— Sulze (Whips)	525
Englischer Braten	176
Englischer Früchtenkuchen	405
Englischer Pudding	361
Englischer Rindsbraten (Roastbeef)	175
Englisches Rindfleisch	175
Enten gebraten	197
— gedünstet	210
— als Wildenten	197
— vorrichten	10
Erbsen abgeschmalzen	136
— aufbewahren	578
— -Brühe zum Vergießen	25
— gedünstet	131
— getrocknete	147
— in Buttersauce	130
— -Pfanzel	106
— -Püree	144
— -Suppe	77
— — für Fasttage	77
— zu kochen	37
Erbsennockerl als Garnirung	152
Erbsennockerl gebackene	103
— in Suppe	103
Erbsen-Schoten gedünstet	131
— in Buttersauce	130
Erdäpfel abgeschmalzen	147
— à la maître d'hôtel	148
— auf englische Art	147
— -Bögen	149
— eingebrannt	148
— -Fülle	19
— gebacken	148
— geröstet	148
— -Kipfeln	149
— -Knödel abgeschmalzen	336
— — mit Käse	150
— — in die Suppe	105
— — mit Gries	336
— in Buttersauce	148
— -Koch	375
— kochen	37
— -Krapfeln gebacken	149
— — eingebröselt	264
— — mit Käse	264
— -Krapfeln mit Zucker	453
— — mit Hachis	264
— -Krapfen mit Hefe	264
— -Laiberl	149
— mit Schweinfleisch	264
— mit Butter	147
— mit Petersilie	147
— mit Rahm und Schinken	148
— mit Sardellen	148
— -Nocken	150
— —	337
— -Nudeln	150
— —	336
— -Pastetchen	264
— -Pfanzel	105
— -Pudding	149
— -Püree	144
— — kaltes	144
— -Salat	160
— — gesulzt	164
— -Sauce kalt	121
— — warm	111
— -Schmarn mit Schinken	149
— -Stangel	453
— -Strudel	149
— — süße	361
— -Suppe	78
— — für Fasttage	78
— -Torte	476
— -Wanneln mit Schinken	265
Erdartischocken (Erdbirne, Topinambur) gedünstet	135

	Seite
Erdartischocken aufbewahren	580
— als falsche Foudi	135
— -Suppe	77
Erdbeeren-Charlotte	519
— -Chaudeau	47
— -Gefrornes	537
— -Glasur	66
— -Krapfeln	356
— -Kuchen	408
— -Pastetchen	409
— -Reis	520
— -Saft	556
— —	557
— —	559
— -Salse	561
— -Schaum	519
— -Sulze	529
— -Torte	494
— -Triett	171
Essigbeeren siehe Weinscharl.	
Essig	571
Essig-Gurken	575
—	126
Estragon siehe Bertram.	
Euter	261
— zu kochen	15

F

	Seite
Fächer von Butterteig	415
Falsche Aepfel von Mandelsulze	527
— Austern	313
— Butterschnitten	491
— —	501
— Eier von Mandelsulze	527
— Hirnsuppe	82
— Kastanien	419
— Limonien gefulzte	531
— Melone (Torte)	486
— Muschelsauce	116
— Pomeranzen	531
— Salami	505
— Schildkrötensuppe	80
Falsches Hausbrot	510
— Kommißbrot	488
— Mandelkoch	386
— Schwarzwild	205
— Wildgeflügel	196—197
— —	220—222
— Wildpret	180
Farce-Bereitung	27
— -Fülle zu Braten	17
— gefulzt zu Garnirung	157
Farce gefulzt kleine Formen	284
— -Knödel	99
— -Krapfeln	99
— — von Schmarnteig	271
— -Nocken	101
— -Reif	155
— —	239
— -Scheiben	99
— -Schnitzchen von Fisch	311
— -Wanneln	236
— -Wurst	186
— —	286
Farcirtes Fleisch	236—242
— Rindfleisch	186
— Wildpret	236
Farcirter Schweinskopf	287
Farferl-Teig	52
— in Milch	340
— in Suppe	95
— mit Zwiebel	95
— von Gries	95
Fasan gebraten	200
— gedünstet	200
— —	207
— mit Salmi	223
— mit Kraut	133
— in Pastete	279
— kalt	290
Fasch, faschirtes siehe Farce.	
Fasching-Krapfen	430
Fastenbrühen zum Vergießen	25
Feldbraten	181
Fett im Allgemeinen	39
— vorrichten	586
Feigen in Zucker einsieden	566
Feine Kräuter	41
Finger-Hohlhippen	475
Filet (Rückenfleisch)	14
Fischbrühe klare	25
— —	83
Fische abgesotten	299
— auszuwässern	595
— blaugesotten	298
— gebacken	309
— gebraten	305
— gedünstet	303
— im Allgemeinen	33
— in Blutsauce	304
— in brauner Sauce	83
— in Fricassee	303
— in Weinsauce	305
— mit Aspic	301
— in Aspic	302
— mit Mayonnaise	302
— —	301

	Seite
Fische in Muscheln	303
— zu mariniren	310
— zu Fischgarnirung	159
— geräucherte	315
Fischfarce	30
— Speisen von	310—312
— in Schnitten	262
— Würstchen von	311
Fisch-Beschamel	27
— -Gulasch	304
— -Knödel	102
— -Leber	313
— -Nocken	103
— -Pfanzel	102
— -Ragout	33
— —	156
— — in Muscheln	312
— Roulade	310
— -Salat	317
— -Schnitze	308
— -Sulze (Aspic)	21
— -Suppe klare	83
— — zum Vergießen	25
— — gestoßene	81
— — von Gehäcke	82
— — von Milchner	82
— — von Penschel	83
— — von Rogen	82
— -Würstchen	311
Fischotter	324
Fischreiher	324
Fisolen siehe Bohnen.	
Flamiren (sengen)	8
Flaum-Biscuit	393
— -Pastete	271
Flaumig abtreiben	2
Flecke	257
— -Vorrichten	15
— -Suppe	73
Fleisch-Beschamel	27
— -Consommee in Dunst	94
— -Essenz	24
— — (Glace)	24
— in verschiedenen Teigen	271
— -Kapseln	240
— -Knödel	102
— -Kuchen in Suppe	100
— — gefüllt	238
— — gesulzt	283
— — kleine	239
— — kalte	284
— -Krapfeln	186
— —	241
— längere Zeit zu erhalten	588
— mit kalten Saucen	283—296

	Seite
Fleisch mit dunklen Saucen	218—224
— im Schlafrock	187
— --	234
— mit Paradiesäpfeln	173
— mit lichten Saucen	213—218
— mit Rahmsaucen	179—181
— mit Rahmsaucen	213—214
— heißabgesotten	183
— —	212
— mit Blutsauce	222
— mit Lebersauce	223
— eingebröselt	224
— gebacken	224
— mit Salmi	222
— mit Wurzelreis	187
— -Nockerln	102
— -Pasteten und Pastetchen	275—281
— -Pfanzel	100
— -Ringe	241
— -Reif	239
— -Roulade	284
— —	234
— -Schmarn	344
— -Speisen zu Garnirung	155
— -Strudel	97
— -Sulze siehe Aspic.	
— -Suppe	86
— — klare	69
— — gestoßene	72
— — saure	73
— -Wurst	286
— zu pöckeln	589
— zu räuchern	590
Flieder siehe Hollunder.	
Fogasch abgesotten	299
— als Schnitzel	308
— eingebröselt	309
— gebraten	307
— marinirt	310
Forellen blaugesotten	298
— mit Essig und Oel	299
— mit Mayonnaise	302
— mit Sulze	301
— mit warmen Saucen	303
— kalten Saucen	300
— kleine gebacken	309
— -Schnitze gebraten	308
Französische Sauce	117
— Suppe	76
Fricassee-Sauce	117
— kalte	122
Fricassiren	7
Fricassirtes Fleisch	217
— —	253
— —	261

	Seite
Frittaten (dünne Pfannkuchen) backen	50
— -Koch	366
— -Nudeln	97
— Strudel	97
— Würstchen in Suppe	98
— — mit Fleischfülle	172
Frittaten-Würstchen mit süßer Fülle	354
Froschkeulen	323
Froschsuppe	80
Früchte aufbewahren	553
— aufrichten	606
— candirt	554
— einzusieden	556—571
— gebacken	354
— gedörrt	554
— gefroren	543
— getrocknet	554
— glasirt	508
— in Dunst	569
— in Essig	571
— in Slivovitz	571
Früchten-Brot	480
— —	451
— -Glasur	66
— -Krapfeln	461
— —	497
— -Kuchen	399—408
— —	472
— — englischer	405
— — mit Mandeln	400
— — kleine	401
— — von Butterteig	406
— — von Bröselteig	406
— — mit Wind	407
— — mit Obersschaum	407
— — —	408
— — von Hefenteig	433
— -Pudding	381
— -Reis kalt	398
— -Schnitten	488
— -Schnitten glasirte	405
— -Torte	497
Füllen	9
Fülle zu Backwerk	62
— zu Braten	17
Füße putzen und kochen	14
— von Hirsch	290
— von Kalb und Lamm	254
— von Ochsen (ungarisches Rebhuhn)	289
— von Schwein	288
— von Schöpsen	289
— —	254

G

	Seite
Galantine	12
— kalt	285
— warm	237
Gallerte (Hausenblase)	23
Gallerte —	587
— von Schweinschwarten	587
Gänse abstechen	10
— Bratenreste	218
— -Brüste geräuchert	250
— eingemacht	215
— gebraten	198
— gedämpft	210
— zu mästen	593
Ganserl-Suppe	71
—	73
Gansleber	157
— gedünstet und gebacken	258—260
— als Kuchen	282
— als kleine Formen	284
— gesulzt	285
— in Pasteten	281
— in Kapseln	240
Gateau (Fleischkuchen)	281
Gebackene Erbsennockerln	103
Gebackene Fische	309
Gebackenes Fleisch	224
Gebackene Rostbraten	184
Gebackenes Obst	354
Gebrannter Zucker (Caramel)	43
Gebranntes Zuckerkoch	373
Gebratene Würste	246
Geduld-Biscuite (kleine Biskotten)	495
Gedünstetes Fleisch	205
Geflügel vorrichten	9
— auslösen zu Galantine	12
— -Farce	23
— farcirt	236
— gebacken	224
— gebraten	195
— gedünstet	209—222
— -Hachis	31
— kalt	285—296
— mästen	594
— mit Aspic	290
— mit Mayonnaise	295
— mit kalten Saucen	296
— -Nocken in Suppe	101
— -Ragout	32
— —	155
— —	243
— -Schnitzchen	230
Gefrornes, Bereitung	67
— Verschiedenes	536—543

	Seite
Gefrorenes Obst	543
Gefüllte Schnitten	458
Gefülltes Biscuit mit Schnee	395
Gehacktes Fleisch siehe Hachis.	
— — Speisen von	235—242
Gehäck-Suppe von Fleisch	73
— — von Fisch	82
— — von Krebsen	81
Gekröse (Beuschel) zu reinigen	15
— zu bereiten	256
Gelbe Rüben siehe Möhren.	
Gelee's, gesulzte Säfte	558
Gemsenfleisch gebraten	203
— gedünstet	206
— mit brauner Sauce	221
Gemüse	127
— abgeschmalzen	136
— aufzubewahren	577
— eingebrannt	127
— farcirt	140
— gebacken	137
— gebraten	137
— gedünstet	131
— — ohne Stauben	134
— gefüllte	140
— gemischte	578
— —	137
— — à la jardinière	138
— — als Chartreuses	138
— — als Macedoines	138
— — als Salat	160
— getrocknet	579
— in Buttersauce	129
— in Dunst	578
— sauer eingemacht	577
— zu kochen	37
Gänsefette	40
Genueserteig, Halbmonde von	455
— —	464
— Torte von	455
— Schifteln von	455
— Schnitten von	458
Geräucherte Fische	595
— —	314
— Würste	248
— —	592
Geräuchertes Fleisch	249
— —	591
Geräucherte Zungen	250
Geruchzucker	43
Germ-Biscuiten	440
— -Butterteig	61
— -Bretzeln	440
— -Flecken	434
— -Nudeln in Dunst	421
Germ-Nudeln mit Topfen	424
— — zerrissene	421
— -Omeletten	429
— -Kipfeln	438
— -Stangeln	441
— -Strizeln geflochtene	444
— — gefüllte	438
— -Strudel mit Topfenfülle	424
— -Speisen	420—449
— -Teig-Bereitung	59
— -Torte	434
— -Waffeln	429
— -Wanneln	444
Geröstete Mandeln	45
Gerste gerollte	88
— — als Ritscher	88
— — mit Schwämmen	88
Gerstenschleim	89
— für Fasttage	89
Gerstel-Teig	52
— angelaufenes	95
— ausgedünstet	341
— -Suppe	95
— -Wanneln mit Leber	96
Geruch beizumischen	46
Geschaumtes Obers	513
Gesellschafts-Krapfeln	460
Gestiftelt schneiden	45
Gestoßene Suppe von Fisch	81
— — von Fleisch	72
— — von Leber	72
— — von Milz	73
— — von Reis	89
Gesulzte Fische	301
Gesulztes	517—536
— Fleisch	283—295
Gesundheitssuppe	76
Getränke	544—551
Gewicht	1
Gewürze	41
—	46
—	582
Gewürzkräuter	582
Gewürzschifteln	457
Gezuckerter Schnee über Mehlspeisen	394
Gitterbiscuit	458
Glace (Fleischessenz)	24
Glasirte Früchte	508
— Schnitten	414
— Semmelschnitten	3
Glas-Bögen	595
Glas-Krapfen	420
Glas-Torte	495
Glasur (Eis über Backwerk)	65
Glühwein	549

	Seite
Grammel-Bogatscherl	435
Grancevoli (Meerspinnen)	320
Grangen siehe Preißelbeeren.	
Granit-Gefrornes	542
Graupen siehe Brein.	
Grazer Zwieback	449
Grieben (Grammeln)	586
Gries-Auflauf	366
— angelaufener	87
— -Dalken	347
— -Farferl	95
— in Milch	339
— — als Fastensuppe	85
— -Knödel in Suppe	104
— — abgebrannte	104
— — abgeschmalzene	335
— — mit Erdäpfeln	336
— -Koch	366
— -Krapfeln	350
— -Nocken geröstet (Holzknechtnocken)	336
— — in Milch	342
— — in Suppe	104
— -Polenta (Pfanzel)	104
— -Schmarn	345
— -Schnitten mit Crême	367
— -Strudeln	360
— in Suppe	97
— -Suppe	87
— -Würstchen	350
Grog (Getränk)	548
Grundeln gebacken	310
Grünzeug zu Garnirung	159
Grütze siehe Brein.	
Gugelhupf	442
Gulyáshús	175
Gurken	126
— eingebrannt	129
— eingelegt	575
— gedünstet	134
— gefüllt	143
— -Salat	162
— -Sauce	111

H

	Seite
Hachis	242
— -Coteletten von Rindfleisch	186
— -Krapfeln in Suppe	98
— -Pastetchen	275
— -Schnitten	262
— -Speisen	236—243
Haiden-Brein als Suppe	87
— — abgeschmalzen	338
— — — in Milchsuppe	85
— -Knödel	107
Haiden-Nudeln mit Topfenfülle	338
— -Sterz	107
— —	338
— -Strudel	361
— -Tommerl	346
Hackelberger-Nudeln	332
Halbmonde von Butterteig	414
— — Bröselteig	464
— — Genueserteig	455
Hagebutten als Compote	167
— in Zucker	565
— -Salse	560
— -Sauce	118
Haluschka	331
Hammel siehe Schöpsen.	
Häringe	159
— gebacken	317
— gebraten	316
— in Aspic	318
— in Kapseln mit Erdäpfeln	312
— marinirt	317
— mit Butter	317
— -Salat	317
— -Sauce	126
Harlequin-Sulze	533
Haschee siehe Hachis.	
Haselhühner gebraten	200
— mit Limonisauce	217
Haselnüsse abziehen	45
— aufbewahren	553
Haselnuß-Auflauf	371
— -Brot	479
— —	489
— -Busserln	498
— -Crême	48
— — gesulzt	521
— -Fülle	62
— -Gefrornes	540
— -Koch	378
— —	387
— -Krapfeln	499
— -Kuchen	411
— -Makronen	500
— -Schaum	518
— -Stangeln	454
— -Torte	484
— —	499
— -Würfeln	484
Hasenöhrl	358
Hasen gebraten	202
— farcirt	236
— -Kuchen	281
— mit brauner Sauce	221
— mit Blutsauce	222
— mit Salmi	223

	Seite
Hasen mit kalter Sauce	294
— -Pastetchen	272
— -Schnitzchen	231
— in Semmelkruste	263
— vorrichten	12
Hausbrot	450
Hausenblase auflösen	23
— Gewicht	517
— von Schwarte	587
Hausen abgesotten	298
— gebraten	305
— -Schnitze	308
— — eingebröselt	309
— — marinirt	310
Hecht blaugesotten	298
— farcirt auf jede Art	310
— gebraten	305
— — mit Sardellen	306
— — mit Limonisaft	306
— — mit Kräutern	305
— — gespickt mit Ragout	307
— — mit Aspic	301
— marinirt	310
— -Wurst	311
Hefenteig	59
— Speisen von	420—450
Heidelbeeren rothe siehe Preißelbeeren.	
— schwarze siehe Schwarzbeeren.	
Heißabgesottenes	212
Herz	257
Herzogbrot	419
Hetschen siehe Hagebutten.	
Himbeeren-Abguß	551
— -Beguß über Mehlspeisen	49
— -Chaudeau	47
— -Crême	112
— -Charlotte gesulzt	524
— -Gefrornes	537
— in Zucker	564
— -Kuchen	408
— -Saft	556—559
— -Salse	561
— -Schaum	514
— — gesulzt	518
— -Sulze	529
— -Triett	171
Hirn abdünsten	15
— blanchiren	15
— -Consommee	93
— gebacken	255
— —	255
— geröstet	255
— in Muscheln	256
— — kalt	296
— -Knödel	106
Hirn-Koch zu Suppe	105
— -Pasesen	262
— -Pastetchen zu Suppe	99
— -Schnitten	156
— -Schnitten	98
— -Suppe	74
— -Wanneln	105
Hirschfleisch gebraten	204
— mit Kruste	206
— gesulzt	290
— mit brauner Sauce	221
Hirschschnitze	232
Hirsebrein (Graupen) als Fastensuppe	88
— in Milch	340
— abgeschmalzen	338
Hobelspäne (Schmalzgebackenes)	359
Hofmehlspeise	396
Hohlhippen	452
—	475
— von Biscuit	481
— von Mandelteig	496
Hohlausbacken von Krusten	57
— von Pasteten	59
Holländer-Sauce	116
Holländische Eierspeise	329
Hollunder (Holler), gedünstet	166
— Blüthe gebacken	355
Homöopathischer Kaffee	544
Honig auslassen	583
— -Bäckereien	509
— serviren	606
— -Fülle mit Mohn oder Nüssen	62
— -Potizen	436
— -Springerl	510
Hopfensprossen als Gemüse	131
— als Salat	161
Huchen abgesotten	298
— gebraten	305
— — garnirt	300
— kalt mit Aspic	301
— -Schnitze eingebröselt	309
— — gebraten	308
— — marinirt	310
— — mit Mayonnaise	302
Huhn (Henne)	
Hühnerbrüste auslösen	11
Hühner gebacken	224
— gebraten	196
— gedünstet	209—221
— mit Saucen	212—221
— mit Aspic und kalten Saucen	295
— -Salat	295
— vorrichten	9
— zufüttern	593
Hülsenfrüchte abgeschmalzen	147

	Seite
Hülsenfrüchte als Püree	144
— eingebrannt	147
— mit Essig und Oel	161
— zu kochen	37
Hummer (Meerkrebs)	319
Husarenbraten	174
Husarenkrapfeln	461

J

Jäger-Fleisch	177
— -Suppe	73
Indian (Truthahn) abstechen	11
— gebraten	195
— als Galantine	237
— kalt	285
— mit Aspic	290
— mit Mayonnaise	295
— mit kalter Sauce	296
Indianerkrapfen von Biscuit	473
— von Wind	493
Johannisbeeren siehe Ribisel.	
Judenbraten	336
— von Fisch	311
Jungfernbraten im Netzel	194
— geräuchert	249

K

Kaffee als Getränk	545
— — kalt	546
— -Auflauf	373
— -Crême	48
— —	512
— — in Dunst	511
— — gesulzt	521
— Geruch beizumischen	46
— -Gefrornes	541
— homöopathischer	544
— -Koch	378
— mit Obersschaum	514
— -Schaum gesulzt (Lyoner)	517
— -Strudel	364
— -Sulze	528
Kaiser-Brot	479
— -Fleisch	249
— -Gerstel	94
— -Kuchen	412
— -Pudding	382
— -Schmarn	343
— -Schnitzel	225
— -Birnen Salse	559
— — gedörrt	554
— — gedrückt	554
— — mit Zucker eingesotten	567
Kalbfleisch braungedünstet	219
— gebacken	224
— gebraten	188
— gedünstet	208
— gespickt	218
— eingemacht	214
— heißabgesotten	212
— mit Paprika	213
Kalbs-Brieß siehe Brieß.	
— -Brust gefüllt	188
— — mit Sauce	216
— — farcirt	236
— — füllen	9
— — untergreifen	9
— -Coteletten	225
— — farcirt	232
— -Farce	28
— -Hachis	31
— —	242
— -Hirn siehe Hirn.	
— -Kopf	253
— -Milch siehe Brieß.	
— -Netz	15
— -Nuß auslösen	14
— — gebraten	188
— — gedünstet	208
— —	219
— — kalt	291
— -Schlegel	292
— — siehe Kalbfleisch.	
— -Schnitze	225
— -Schulter als Galantine	286
— — siehe Kalbfleisch.	
— -Ragout	243
— —	33
— -Zunge	252
Kaninchen braungedünstet	220
— eingemacht	214
— heißabgesotten	212
— -Schnitzchen	230
— -Ragout (wie von Kalbfleisch)	33
Kapaun gebraten	95
— gedämpft	210
— als Galantine	237
— — kalt	285
— mit Aspic	290
— mit Mayonnaise	295
— mit Saucen	214—221
Kapern-Sauce	110
— — kalte	124
Kapseln mit Fleischfülle	240
— mit Fischfülle	312
— mit Käsefülle	270
— mit Mandelfülle	503

	Seite
Kapseln mit Krebsfülle	266
Kapuziner-Kuchen	399
Karamel siehe Caramel.	
Karfiol (Blumenkohl) abgeschmalzen	136
— aufzubewahren	577
— —	579
— farcirt	142
— gebacken	137
— mit Schinken	142
— in Buttersauce	129
— mit Essig und Oel	161
— -Suppe	77
Kärntner Nudeln	333
Karpfen abgesotten	299
— — mit Kren	300
— farcirt	311
— gebacken	309
— gebraten	305
— in Blutsauce	305
— in brauner Sauce	305
— in schwarzer Sauce auf böhmische Art	304
— marinirt	310
Karten	454
Kartoffeln siehe Erdäpfeln.	
Käse siehe Topfen.	
Käse aufbewahren	586
— -Auflauf	375
— -Kapseln	270
— (Gateau Kuchen)	282
Käse von Quitten, Zwetschken u. s. w.	562
Kastanien-Auflauf	372
— aufbewahren	553
— -Compote	169
— falsche	419
— -Fülle	19
— -Gefrornes	539
— zu Gemüse	135
— -Koch	387
— kochen	38
— -Kuchen	411
— -Pudding	380
— — kalt	519
— -Stangeln	553
— -Schaum	514
— -Suppe	79
— -Torte	408
— —	488
Kaviar (Cáviar) mit Butter und Limonien	297
— mit Eierkuchen	326
— -Sauce kalt	126
— zu Fischgarnirung	297
— zu wälschen Salat	163
Keule siehe Schlegel	
Kindskoch	51
— -Auflauf	372
— mit gebranntem Zucker	340
— mit Rame'n	340
— mit Schmankerl	340
Kipfeln Biscuit-	474
— Butter-	462
— Butterteig-	413
— Erdäpfel-	149
— Germ-	438
— Mandel-	490
— —	501
— Wind-	492
Kipfelkoch	378
Kirschen-Compote	165—169
— gedörrt	554
— in Dunst gesotten	570
— in Zucker eingesotten	564
— -Knödel von Germteig	421
— -Kuchen mit Bröseln	400
— — mit Mandeln	400
— — mit Mehl	401
— — saftiger	399
— — von Germteig	433
— — von mürbem Teige	405
— -Salse	562
— -Schmarn	344
— -Strudel	362
Klachel-Suppe	73
Klären der Sulze	21
Klare Brühe	25
— Suppe	69
— Fischsuppe	82
Klaubnudeln von Germteig	423
Kletzenbrot (Früchtenbrot)	451
Klöße siehe Knödel.	
Knoblauch aufzubewahren	579
Knoblauchfleisch	173
— -Kren	120
— -Sauce	108
— -Butter	41
Knödel abgeschmalzen	153
— Brösel-	106
— Erdäpfel-	105
— —	336
— Fisch-	102
— Fleisch-	102
— —	240
— geröstet	154
— Gries-, abgebrannte	104
— — abgetriebene	104
— — abgeschmalzene	335
— — mit Erdäpfeln	336
— Haiden-	107
— Hirn-	106

	Seite
Knödel Kirschen-, von Germteig	420
— Krebs-	102
— Leber-	101
— Mark-	106
— Mehl-, böhmische	335
— Nieren-	100
— Ragout-	99
— Reis-, in Suppe	93
— — mit Schweinfleisch	369
— mit Zwetschken	334
— Speck-	106
— Tiroler-	107
— Topfen-	335
— Weichsel-	335
— Zwetschken-	334
— — von Germteig	421
Köche	365—397
Kochen von Aspic	21
Kohl, eingebrannt	128
— gedünstet	131
— —	134
— gefüllt	140
— blauer	131
— mit Essig und Oel	161
Kohlrabi eingebrannt	129
— gedünstet	133
— —	135
— gefüllt	143
— mit Essig und Oel	161
Kolatschen böhmische	425
— mit Topfenfülle	425
— von mürbem Teige	406
— von Bröselteig	406
— von Zuckerteig	461
Komißbrot falsches	488
Königskuchen von Germteig	433
Köpfe von Hirsch gesulzt	290
— von Kalb, Lamm, Schöps	253
— von Schwein farcirt	287
— — gepöckelt	287
— — gesulzt	288
— von Wildschwein	287
— —	293
— zu putzen und zu kochen	14
Korinthen siehe Weinbeerl.	
Kornelius-Kirschen Salse von	561
— in Dunst	570
Krachtorte (Mandelgrillage)	506
Kräftige Brühe	24
Kräftige Sauce	26
Kraftsuppe für Kranke	70
Kränze von Butterteig	59
Krammetsvögel gebraten	199
— in Lebersauce	224
— mit Salmi	222
Krammetsvögel in Pastete	279
— als Vögel im Neste	275
Krapfeln Anis-	474
— Beschamel-	417
— Biscuit-	473
— Butter-, mit Fleischfülle	275
— — mit süßer Fülle	409
— Crême-	473
— Dotter-	461
— Erdäpfel- süße	453
— — mit Käse	264
— — mit Hachis	264
— — eingebröselt	264
— — mit Germ	264
— Farce- in die Suppe	99
— — von Hefenteig	272
— — von Schmarnteig	271
— Früchten-	461
— —	497
— Gesellschafts-	460
— Hachis-, in Suppe	98
— Haselnuß-	499
— Husaren-	461
— Mandel-	504
— —	482
— Nonnen-	510
— Nuß-	469
— —	489
— —	499
— Pignoli-	498
— Schlick-	95
— — von Fisch	96
— von Brandteig	419
— von Butterteig	415
— von Winterteig	466
Krapfen Blech-	431
— Fasching-	430
— Indianer-	473
— —	493
— Prager-	431
Krapferlkoch	371
Kraut braungedünstet	132
— eingebrannt	128
— einsäuern	580
— gedünstet	132
— —	134
— gefüllt	141
— farcirt gestürzt	141
— -Laibchen	141
— mit Fischfarce	142
— mit Rogen	142
— neugesäuert	132
— -Reis	90
— rothes	132
— -Salat	160

	Seite
Kraut saures	132
— -Würstchen	141
Kräuter und Gewürze	41
— -Butter	40
— -Sauce	112
— —	113
— — kalte	123
— -Strudel	359
— -Suppe	76
— zu Saucen	41
Krebse zu kochen	35
— —	319
— einige Zeit zu erhalten	595
Krebs-Becher	267
— -Beschamel	27
— -Butter	40
— -Farce	30
— -Fleisch in Muscheln	321
— -Fülle zu braten	18
— -Hachis in Schalen	154
— -Kapseln	266
— -Knödel in Suppe	102
— -Koch	379
— -Meridon	267
— —	93
— — in Butterteig	268
— -Netzchen	266
— -Nudeln	342
— -Pastetchen	266
— -Pfanzel	102
— -Reif	154
— -Reis	150
— -Sauce	115
— -Ragout	33
— sieden	35
— -Strudel in Suppe	154
— — zu Garnirung	154
— —	361
— -Suppe	81
— -Schmarn	345
— Wanneln von Germteig	424
— -Wuchteln	432
— -Würstchen (in Frittaten)	154
— —	266
Krenfleisch	212
Kren (Meerrettig) als Garnirung	159
— -Sauce (Semmelkren)	120
— -Sauce zu Fischen	119
— kalt	120
— mit Aepfeln	121
— mit Eiern	121
— mit Pomeranzensaft	121
Kronbeeren siehe Preißelbeeren.	
Krusten von Butterteig	58
— von mürben und Bröselteigen	58
Küchenausdrücke	1
Küchengeräthe	597
Kuchen Aepfel-	403
— Apostel-	447
— Birnen-	401
— Blitz-	462
— Bröselteig-	406
— Brösel-	399
— Citronat-	415
— —	467
— Crême-	416
— Erdbeeren-	408
— Fleisch-	281
— — in die Suppe	100
— Früchten-	399—408
— —	472
— — mit Mandeln	400
— — von Bröselteig	406
— — von Hefenteig	433
— — englischer	405
— — von Butterteig	406
— — kleine	401
— — mit Obersschaum	407
— Gansleber-	282
— gefüllte mit Sauce	239
— gesulzte	283
— Hasen-	282
— Haselnuß-	411
— Himbeer-	408
— hohlausbacken	57
— Kaiser-	412
— Kapuziner-	399
— Kastanien-	401
— Kirschen-	399—401
— kleine	284
— —	239
— Königs-	433
— Lendenbraten-	282
— Limonien-	417
— Mandel-	44
— — kleine	44
— Mark-	412
— marmorirter	283
— Mohn-	417
— mit Rosinenfülle	412
— Nuß-	411
— — von Germteig	437
— —	468
— Pfirsich-, mit Crême	404
— — von Butterteig	404
— polnischer	462
— Propheten-	463
— Reh-	282
— russischer	283
— süße	399—403

	Seite
Kuchen Reis-	417
— Rum-	412
— Schweizer-	463
— Streusel-	435
— Topfen-	418
— Speck-	435
— Ribisel-	401
— Salsen kleine	412
— Weichsel-	399—401
— Wind-	411
Kuheuter vorrichten	15
Kukurutz als Griesschmarn	345
— als Polenta	153
— — in Dunst	336
— — mit Zucker und Zimmt	339
— als Sterz	338
— als Tommerl	346
— in Essig	577
Kümmel-Krapfeln von Germteig	442
— -Suppe	79
Kürbisse gedünstet	134
Kuttelflecke kochen	15
— -Speisen	256
— -Suppe von	73
— kurzeinsieden lassen	6

L

Lachs abgesotten	298
— gebraten	305
— marinirt	310
— geräuchert zu Butterschnitten	298
— zu Garnirung	160
Lachsforelle siehe Forelle.	
Lammfleisch als Galantine	286
— braungedünstet	220
— -Coteletten	227
— eingemacht	214
— fareirt	234
— fricassirt	217
— gebacken	224
— gebraten	192
— gedünstet	207
— gefüllt	193
— heißabgesotten	212
— mit Blutsauce	222
— mit Paprika	213
Lammsköpfe	253
Lazeral-Aepferl in Zucker	567
— — in Dunst	570
Leber	258—260
—	15
— -Consommee	93
Leber-Erbsennockerl	101
— -Farce	29
— — gefulzt	157
— — —	284
— -Fülle zu Braten	18
— -Gerstelwanneln	96
— -Knödel	101
— -Pfanzel	101
— -Reis	101
— -Sauce	223
— -Suppe	71
— — gestoßene	72
— -Wanneln	240
— -Würste	247
Lebkuchen (Lebzelten)	509
Legiren	7
Lendenbraten siehe Lungenbraten.	
Lichte Sauce kräftige	26
Lichte Saucen	213—218
Limonade	550
Limonien aufbewahren	553
— -Auflauf	390
— -Bretzeln	459
— -Chaudeau	47
— -Eis	66
— -Gefrornes	538
— — in Gläsern	543
— gefulzt als Compote	170
— gefulzt	531
— -Glasur	66
— -Koch weißes	391
— -Kuchen	418
— -Reis kalt	398
— -Sauce	117
— -Schalen einsieden	568
— -Scheiben zu Garnirung	159
— -Schifteln	466
— -Schnitten	457
— -Sulze	531
Linsen abgeschmalzen	147
— eingebrannt	147
— -Püree	145
— mit Wildgeflügel	207
— mit Essig und Oel	161
— -Suppe	78
— zu sieden	37
Linzer-Torte	467
— — abgetriebene	468
— -Torteletten	467
Linzerteig Ringe von	468
Liqueur-Chaudeau	47
— — gefulzt	524
— -Crême	48
— -Eis	67
— -Gefrornes	538

	Seite
Liqueur-Schaum	514
— — gesulzt	517
— -Sulze	532
— — geschlagene	535
Liwanzen	429
Löffelfleisch	187
Lunge zu kochen	15
— sauer eingemacht	258
— mit Rahm	258
— in Pastete	258
— Pfanzel	100
— -Strudel	97
Lungenbraten gerollt	185
— gespickt	174
— — kalt	291
— -Kuchen	282
— marinirt	174
— mit Bröseln	183
— mit Rahm	179
— -Schnitzchen	177
Lyoner Kaffee	517

M

	Seite
Macaroni mit Fleisch	332
— mit Käse	151
— mit Petersilie	151
— mit Sardellen	152
— mit Schinken	152
— -Pastete	273
— -Pastetchen	273
Macedoine, gemischtes Gemüse	138
— als Salat	164
Magdalenen-Brot	456
— -Torte	455
Mailänder-Reis	91
Maitrank	550
Makronen von Haselnüssen	500
— von Mandeln	500
Maltraitirter Schlegel	292
Mandeln vorrichten	45
Mandel-Auflauf	371
— -Bäckerei	482
— — in Kapseln	403
— -Bauernkrapfen	482
— -Biscuite	503
— -Bögen	481
— —	503
— -Brot	479
— -Busserln	502
— -Essenz	551
— -Fülle	62
— -Gefrornes	539
Mandel-Grillage	506
— -Karten	482
— -Kipferl	490
— —	501
— -Koch	388
— -Krapfeln braune	504
— -Kren	120
— -Kuchen	411
— — kleine	411
— -Maultaschen	413
— -Milch	551
— -Pudding	380
— Ringe von gerösteten	504
— -Sauce kalt	121
— -Schaum	515
— — gesulzt	518
— -Schmarn	344
— -Schnitten von Butterteig	413
— -Schnitten	454
— -Stangeln	482
— — gefüllte	500
— — mit Quitten	501
— -Strizel	413
— — ohne Ei	460
— -Strudel	363
— — von Germteig	437
— -Suppe	85
— -Sulze	525
— -Teig	501
— -Torte	483
— — als Rehrücken	483
— verzuckert	507
— -Würfeln	352
Mandoletti	500
Mandolini	503
Maraschino-Auflauf	375
— -Chaudeau	47
— -Crême	48
— -Dunstcrême	511
— -Crême gesulzt	522
— -Gefrornes	538
— -Schaum	514
— — gesulzt	517
— -Sulze	532
— — geschlagene	535
Marillen-Beguß	49
— -Charlotte	402
— —	403
— -Compote	167—169
— gebacken	355
— -Gefrornes	537
— -Glasur	66
— im Schlafrocke	406
— in Dunst	570
— in Zucker eingesotten	565

	Seite
Marillen-Koch	384
— —	393
— -Kuchen mit Mandeln	400
— -Pastetchen	409
— -Reis	520
— -Saft	557
— -Salse	560
— -Salsenkoch	393
— -Schaum über Mehlspeisen	50
— -Schaumkoch	393
— -Schaum	514
— — in Butterteig	407
— -Sulze	530
— — geschlagen	535
— -Zelteln	496
— —	508
Marinade	20
Mariniren	20
Marinirter Lungenbraten	174
Marinirte Fische	310
Mark-Knöderl	106
— -Schnitten	378
— -Kuchen	412
Marmeladen (Salsen)	559—562
Marmoreis	66
Marmorirter Kuchen	283
— Schaum	578
Maroni siehe Kastanien.	
Maronen-Torte	468
—	488
Marzipan	505
Maß und Gewicht	1
Matrosen-Punsch	548
Maulkörbe (Schneeballen)	358
Maulbeeren eingesotten	564
Maulbeersaft	556
Mayonnaise	122
— mit Fischen	301
— mit Fleisch	294—296
— braune zu Wild	290
Meerfische abgesotten	300
— gebacken	310
— gebraten	307
— gedünstet (Brodetto)	301
— marinirt	310
— mit Mayonnaise	301
Meerkrebs (Hummer)	319
Meerrettig siehe Kren.	
Meerspinnen (Grancevoli)	320
Mehl	582
— -Knödel (böhmische)	335
— -Nocken als Mehlspeise	338
— — in Milch	342
— — in Suppe	103
— -Pfanzel (Schöberl)	103
Mehl-Schmarn	343
— -Speisen ordinäre	331
— — feine	365
— — backen	4
— — in Dunst sieden	5
— — kochen	39
Mehrfärbige Schnitten	518
Melone falsche	486
Melonfleisch einsieden	571
— in Essig (wie Gurken)	576
— in Slivovitz	571
— in Zucker einzusieden	566
Melonzani	135
Meridon	267
—	268
Metternichschnitten	457
Milch	583
— -Becher	511
— -Brein	540
— -Brot	448
— -Farferl	340
— -Gries	339
— — als Fastensuppe	85
— -Koch (Kindskoch)	340
— -Nudeln	340
— -Reis	339
— — in Butterteig	417
— — mit Schaum	397
— -Suppe	85
— — saure	84
Milchferkel vorrichten	12
— gebraten	194
— heißabgesotten	212
— gesulzt	289
Milchner-Suppe	82
Milz ausstreifen	15
— -Sauce	111
— -Scheiben	100
— -Schnitten	156
— -Suppe	73
Minestra	90
Mirabellen-Salse	561
— in Dunst	570
— in Zucker eingesotten	566
Mispeln aufzubewahren	553
— in Zucker einsieden	565
Mixed-Pickles	127
—	578
Mollbraten siehe Lungenbraten.	
Mohn-Beugeln	438
— -Fülle	63
— -Koch	386
— -Kuchen kleine	417
— -Nudeln	331
— —	433

	Seite
Mohn-Potize	436
— -Torte	436
— —	469
Mostbraten	174
Möhren gedünstet	133
— —	135
— -Sauce	118
Molken	584
Morcheln siehe Schwämme.	
Mürbe Teige zu Schmalzbäckereien	53
— — zu Kuchen und Pasteten	53
Mus (Pfeffer) von Zwetschken	165
— (Eingesottenes)	559
Muscheln leer zu reinigen	36
— (Meerläuse)	35
— mit Austern-Ragout	321
— mit Eierspeise	330
— mit warmer Fleischfülle	245
— mit kalter Fleischfülle	296
— mit Sardellenfülle	317
— mit kalter Fischfülle	303
Muschel-Sauce	116
— — falsche	116
— -Suppe	80
Muskazin-Koch	387
— -Torte	484
Muskazonen harte	482
— weiche	472
Muskazindel	490

N

	Seite
Napoleon-Schnitten	480
Nelson-Coteletten	229
Netzel	15
— -Würstchen	245
Neunaugen (Bricken)	313
Nieren geröstet	257
— -Knödel	100
— -Pfanzel	170
— -Omeletten	326
Niederländer-Suppe	84
Nockerl Erdäpfel-	150
— —	337
— Erbsen- als Garnirung	152
— — gebacken	103
— — in Suppe	103
— Fisch-	103
— Fleisch in Suppe	102
— Geflügel-	101
— —	240
— Gries- in Milch	342
— — in Suppe	104
Nockerl Gries-, geröstet	336
— Mehl- in Suppe	103
— geröstete	152
— Milch-	342
— Holzknecht-	336
— mit Bröseln	152
— mit Ei und Rahm	152
— mit Petersilie	152
— mit Powidl	338
— Salzburger	343
— Schnee- mit Crême	371
— von saurem Rahm	153
— Wasserspatzen	152
— Topfen-	337
Nonnen-Krapfeln	510
Nudel-Koch	365
— -Kranz	151
— -Krapfeln	351
— -Krustaden	273
— -Pastete	273
— -Pastetchen	272
— Roulade-	342
— -Scheiben	96
— -Suppe	95
— -Teig	52
— -Wanneln	96
— -Würstchen	351
Nudeln abgeschmalzen	331
— —	151
— ausgedünstet	341
— Baumwoll-	422
— Butter-	423
— Dampf-	422
— Dukaten-	422
— Erdäpfel-	150
— —	336
— Germ-	421
— Hackelberger-	332
— Haiden-	338
— Kärntner- mit Obstfülle	333
— — mit Topfenfülle	333
— — mit Fleischfülle	334
— Klaub-	423
— Krebs-	342
— Milch-	340
— mit Braisesaft	151
— in Braisesaft	151
— mit Bröseln	151
— mit Gries (Hackelberger)	332
— mit Käse und Fleisch	331
— mit Mohn oder Nüssen	331
— mit Petersilie	151
— mit Rahm und Petersilie	332
— mit Rahm und Schinken	151
— Schmalz-	423

	Seite
Nudeln Topfen-	331
— — von Hefenteig	424
— von Frittaten in Suppe	97
— als Mehlspeise	350
Nürnberger Pfefferkuchen	481
Nüsse vorrichten	46
— aufzubewahren	553
— in Zucker einsieden	568
Nuß-Beugeln	438
— -Fülle	62
— -Koch	387
— -Krapfeln	469
— —	499
— -Kuchen von Bröselteig	411
— — von Germteig	437
— —	468
— -Crême gesulzt	521
— -Potize	437
— -Schaum	518
— -Strudel	364
— — von Germteig	436
— -Torte	469
— —	489
— vom Schlegel auszulösen	14

O

	Seite
Obers (süßer Rahm, Sahne Schmetten)	583
Obers-Torteletten	416
Obersschaum	513—520
— gesulzt	517
— geziert	515
— in Bechern	516
— gefroren	516
— in Kruste	515
— marmorirt	518
— mehrfärbig	518
— mit Mandeln	515
— mit Nüssen	515
Oblat-Krapfeln	354
Obst siehe Früchte.	
— aufzubewahren	553
— gebackenes	354
— gedörrt und gedrückt	554
— -Säfte	556—559
— -Saft als Beguß	50
— — als Getränk	551
— -Schaum über Mehlspeisen	50
Ochsenaugen	39
Ochsenfleisch	171—188
Ochsenfüße	14
Ochsen-Füße als ungarisches Rebhuhn	289
Ochsen-Gaumen (Vormaul)	252
— -Schlepp	182
— -Zunge	250
— — zu kochen	16
Ofenkater	346
Ohren	253
— zu putzen	14
Olla Potrida	74
Olio-Suppe	70
Oliven	36
— zu Garnirung	159
— -Sauce	111
— —	219
Omeletten, Eierkuchen backen	50
— als Eierspeise	326
— als Mehlspeise	348
— von Hefenteig	429
Omelette souflee	392
Orade (Meerfisch) gebraten	307
Orangeade	550

P

	Seite
Pafesen mit Fischfülle	262
— mit Hirn	262
— mit Hachis	262
— mit süßer Fülle	356
Panadel (verkochte Weißbrotsuppe)	86
Panade (Semmelkoch zu Farce)	26
Papierkapseln mit Fischfülle	312
Paprika-Fleisch (Gulyáshús)	175
— —	213
— -Hühner	213
— — türkische	210
Paradiesäpfel aufzubewahren	574
— mit Fleisch	173
— —	209
— -Sauce	118
Pariser-Stangeln	499
Passiren	7
Pasta-Torte	494
Pastetchen Butterteig-, backen	57
— mit Hachisfülle	275
— mit Fleischfülle	275
— mit süßer Fülle	409
— Chineser-	274
— Erdäpfel-	264
— Krebs-	266
— Macaroni-	273
— Nudel-	272
— Schinken-	265
— Semmel-	99
— —	262

	Seite
Pastetchen Reis-	268
— Trüffel-	277
— von Schmarnteig	271
Pastete hohlausbacken und formen	56
— Fisch-	280
— Krebs-	280
— Macaroni-	273
— mit braungedünstetem Fleische	277
— mit Bratenresten	277
— mit Galantine	279
— mit Brieß, Gansleber und Zunge	277
— mit Hachis	278
— mit Hausgeflügel	279
— mit Kalbsfarce und Ragout	277
— mit Ochsengaumen	277
— mit Wildgeflügel	279
— —	277
— mit Wildpret-	280
— —	277
— Nudel-	273
— Rahm-	418
— -Trüffel- oder Gansleber-	281
— — für Fasttage	280
Pasteten-Gewürz	41
Persikaden	563
Petersilien-Brühe zum Vergießen	25
— -Sauce zu Coteletten	112
— -Suppe	79
Peuschel (Gekröse)	15
— -Suppe	83
Pfannenkuchen backen	50
— mit Hachis	350
— mit Fleischpüree v. Wild	348
— mit Krebs-Ragout	154
— mit Schinken	350
— mit Topfen	350
— süße	347
— mit Aepfeln	348
— mit Chaudeau	349
— mit Crême	348
— —	349
— mit Mandelfülle	349
— mit Maraschino	348
— mit Milchreis u. Marillen	349
— mit Nüssen u. Rosinen	349
— mit Pomeranzensaft	348
— mit Rosoglio	348
— mit Salse	347
— —	348
— —	349
— mit Zwetschkenfülle	348
— Nudeln von	350
— mit Weinbeerln	349
Pfanzel-Biskoten	103
— Erbsen-	106
— Erdäpfel-	105
— Fleisch-	100
— Gries-	104
— Krebs-	102
— Leber-	101
— Lungen-	100
— Nieren-	100
— Semmel-	105
Pfannsterz	107
Pfefferkuchen Nürnberger	481
— -Sauce	109
Pfirsiche gebacken	355
— gedörrt	554
— gedrückt	554
— im Schlafrocke	406
— in Dunst gesotten	570
— in Essig	571
— in Slivovitz	571
— in Zucker eingesotten	566
Pfirsich-Charlotte	402
— —	403
— -Compote	165—169
— -Käse	563
— -Kuchen mit Crême	404
— — von Bröselteig	406
— — von Butterteig	406
— -Salse	560
— -Sauce zu Pudding	49
— -Sulze	530
— -Wein	551
Pflaumen siehe Zwetschken.	
Pflückerbsen (geschnittener dünner Spargel)	130
Pignoli	45
— -Krapfeln	498
— -Schnitten	498
— -Torte	498
Pilaw als Suppe	91
— mit Rindfleisch	187
— mit Hühnern	270
— mit Wildgeflügel	270
— mit Kalb-, Lamm- oder Schöpsenfleisch	187
Pinza (Oster- und Thee-Gebäck)	447
Pilze siehe Schwämme.	
Pistazien	45
— -Crême	48
— -Gefrornes	539
— -Schaum	518
— -Torte	484
— -Torteletten	464
Plattfische (Sfogli)	310
— mit Dottersauce	301

	Seite
Plattfische mit Hummersauce	319
— marinirt	310
— mit Mayonnaise	301
Plunder-Torte	469
Pöckel-Fleisch	248
— —	589
— -Zungen	250
— -Gurken	576
Poganze (Topfenkuchen)	360
— von mürbem Teige	418
Polnische Sauce	119
— Suppe	75
Polnischer Kuchen	462
Polenta Dunst-	366
— von Gries in Suppe	104
— von saurem Rahm falsche	153
— von Türkenmehl	153
— — mit Erdäpfeln	153
— mit Zucker und Zimmt	339
Polsterzipfel	356
Pomeranzen-Auflauf	373
— —	389
— -Beguß	49
— -Bufferln	501
— -Chaudeau	47
— -Compote	165
— — gesulzt	524
— -Crême	48
— — gesulzt	523
— gesulzte	531
— -Glasur	66
— -Koch mit Schnee	395
— -Kren	121
— -Sauce	117
— -Schalen in Zucker eingesotten	568
— -Schifteln	480
— -Schnitten	456
— —	485
— -Spalten in Dunst	571
— -Strizeln	412
— -Sulze	531
— -Torte	471
— —	485
Pörkelt	175
Portulack	128
Portugieser-Krapfeln	357
Potize mit Mohnfülle	436
— mit Nußfülle	437
— mit Speck	435
Poulard siehe Kapaun und Hühner.	
Powidl (Zwetschkenmus)	562
— -Fülle	63
Prager Krapfen	431
Preisselbeeren einsieden	573
Preisselbeeren-Saft	556
— —	558
— -Sauce	119
— kalt	127
Preßwurst frisch mit Aspic	287
— geräucherte	248
— —	593
Pricken siehe Bricken.	
Propheten-Kuchen	463
Prügel-Krapfen	477
Pudding Annanas- kalt	541
— Cabinets-	382
— — kalt	522
— englischer	381
— Erdäpfel-	149
— Früchten-	381
— Kaiser-	382
— Kastanien-	380
— — kalt	519
— Mandel-	380
— Pignoli-	380
— Rahm-	153
— —	231
— Reis-	379
— — kalt	519
— Rum-	383
— -Schnitten gebacken	353
— schwarzer	383
— Weichsel-	382
Punsch Getränk	546
— à la Glace	543
— Eier-	548
— -Essenz	547
— -Gefrornes	538
— à la romaine	543
— -Käse (Sulze)	525
— Königs- kalter	548
— Matrosen-	548
— Reis-	547
— Schaum gesulzt	517
— -Sulze	532
— -Torte	463
— Wein- warmer	547
— -Würfeln	478
Püree von Fleisch	30
— von Cardonen	145
— von Hülsenfrüchten	144
— von Erdäpfeln	144
— von Schwämmen	145
— von Gemüsen	145

Q

Quark siehe Topfen.	
Quitten aufzubewahren	553

	Seite
Quitten-Augen	505
— -Compote	168
— Crême gesulzt	523
— Gelée	558
— -Gefrornes	537
— in Dunst gesotten	571
— in Zucker eingesotten	567
— -Käse	562
— -Koch	384
— -Krapfeln	509
— -Saft	557
— —	559
— -Salse	560
— -Schaumkoch	393
— -Schnee als Torte	505
— -Sulze	530
— — geschlagen	536
— -Torte	508
— -Würstchen	355

R

	Seite
Radetzky-Reis	397
Ragout-Bereitung	31
— Fasten-	33
— —	155
— -Fülle	18
— garnirt	243
— in Krusten	243
— -Knöderl	99
— -Pfanzel	99
— -Sauce	115
— -Suppe	75
— — für Fasttage	76
— -Wanneln	99
— -Würstchen	99
— -Würze	42
Rahm saurer	583
— süßer siehe Obers.	
— -Koch	365
— -Nocken	153
— -Pastete	418
— -Pudding	153
— —	271
— -Sauce	117
— — zu Geflügel	214
— — mit Paprika	213
— -Strudel	362
— -Suppe	84
Rammeln (angelegte Rinde)	339
— (Schmankerl)	51
Räuchern	591
Rammel-Reis	92
Rebhühner gebraten	200
— gedämpft	207
— gedünstet mit brauner Sauce	221
— mit Linsen	207
— mit Salmi	222
Regenwürmer	342
Reh braungedünstet	221
— -Coteletten	231
— einbeizen	20
— gebraten	202
— gedünstet	206
— gesulzt	290
— —	294
— in Krusten	263
— -Kuchen	282
— — gesulzt	283
— -Leber	258
— -Pastete	277
— -Wurst	286
Reineclauden aufbewahren	589
— in Dunst	570
— in Zucker	566
Reis-Auflauf	368
— ausgedünstet	341
— braungedünstet	92
— Erbsen-	90
— Erdbeer-	520
— -Fülle	20
— Früchten-	398
— gedünstet zu Garnirung	150
— gefüllt	92
— gestürzt	92
— —	269
— -Koch	367
— -Knödel in Suppe	93
— — mit Schweinfleisch	269
— -Krapfeln süße	351
— -Kuchen	417
— — kleine	417
— -Kraut-	90
— Limonien-	398
— Mailänder-	91
— Marillen-	520
— -Meridon	93
— —	268
— Milch-	339
— — mit Schaum	397
— — in Kruste	417
— Minestra	90
— -Pastetchen	268
— -Pilaw	91
— —	187
— —	270
— -Pudding	369

	Seite
Reis-Pudding kalt	519
— -Punsch	547
— Radetzky-	397
— Rammel-	92
— -Reif	151
— Ribisel- kalt	398
— Risotto-	91
— -Roulade	341
— -Schleim	89
— -Schmarn	345
— -Schnitzchen	187
— -Strudel	359
— -Suppe	89
— — gestoßen	89
— — mit Paradiesäpfeln	90
— -Wanneln	93
— -Würstchen	93
— — mit Farce	270
— — süß	351
Rettige in Sauce	215
— mit Butter	296
— zu Garnirung	159
Ribisel- (Johannisbeeren-) Abguß-	551
— -Chaudeau	47
— -Charlotte gefulzt	524
— -Compote	166
— -Dessert	606
— eingesotten	563
— -Gefrornes	537
— in Dunst	569
— -Kuchen	401
— -Reis	398
— -Saft	556—559
— -Salse	562
— -Sauce	119
— -Sulze	529
— — geschlagene	535
Rindsfett	40
Rindfleisch auf verschiedene Art	171—188
— kalt	291
— geräuchert	249
— pöckeln und räuchern	589
Rindschmalz	36
Rinds-Farce	27
Rindsuppe	69
Rippenstückchen	13
—	226—235
Risi-pisi	90
Risolen	274
Risotto	91
Ritscher	88
Roastbeef	175
Robert-Sauce	109
Rogen-Kraut	142
— -Suppe	82

	Seite
Rogen siehe Kaviar.	
Rogenbrot	450
Rohnen (rothe Rüben) gedünstet	133
— saure	160
Rombo	300
Rohrhühner gebraten	202
— mit Bröseln	324
— mit Sardellen gespickt	324
— (mit Wildpretsauce	224
— -Suppe	84
Römische Schnitten	456
Rosen	358
— -Eis	67
— -Sulze	528
Rosinen-Fülle	63
— -Kuchen	412
— (Zibeben)	45
Rostbraten vorrichten	13
— -Bereitung	177—188
Rösten der Semmel	3
Roulade Biscuit-	475
— Brot-	486
— Chocolade-	485
— Kalbs-	234
— Lamms-	235
— Nudel-	342
— Reis-	341
— Rinds-	184
— Schweins-	235
Rüben aufbewahren	580
— weiße eingebrannt	129
— — gedünstet	133
— — ohne Stauben	135
— gesäuert	129
— saure	129
— —	581
— gelbe siehe Möhren.	
— rothe (Rohnen) gedünstet	133
— mit Essig	160
Rückenmark gebacken	255
— zu Ragout	31
Rühren	2
Rum-Auflauf	375
— -Bögen	490
— -Chaudeau	47
— -Crême	48
— — gesulzt	523
— -Schaum	517
— -Schnitten	456
— -Sulze	532
— —	535
Russischer Kuchen	283
— Pudding kalt	523
— Suppe	75
— Thee	546

	Seite
Rutten abgesotten	298
— gebacken	309
— gebraten	305
— gedünstet mit Weinsauce	305

S

	Seite
Safran	41
Saftbraten	172
Säfte zum Färben	555
— zu Gefrornen	559
— gesulzte zum Verzieren	558
— zu Sulzen und Getränken	556
Saft Chaudeau	47
Sago-Suppe	87
Salami	248
—	592
— falsche (von Zucker)	505
Salat	160—165
— abgeschmalzen	136
— eingebrannt	128
— gedünstet	131
— —	134
— gefüllt	140
— gemischter	163
— gesulzter	163
— in Buttersauce	130
— saurer	160
— Speck-	160
— -Suppe	77
— süßer	165
— Wälscher	163
Salbling abgesotten	298
Salmi-Bereitung	30
— mit Wildgeflügel	222
— -Sauce	110
— — kalte	123
Salsen	559
Salsen-Augen	464
— -Beguß zu Mehlspeisen	49
— -Brot	480
— -Schaumkoch	393
— -Schaum mit Biscuit	394
— -Schnitten	356
— — mit Chaudeau	392
— -Kuchen kleine	412
Salz	42
Salzburgernocken	343
Salzgurken	126
—	576
Sand-Torte	463
Sandwichs (Butterschnitten)	297
Sardellenbutter	40
Sardellenbutter mit Rettig	296
Sardellen gebacken	316
— gebraten	316
— -Fülle in Muscheln	317
— in Aspic	318
— in Salat	163
— -Kren	120
— -Sauce	115
— — kalte	126
Sardinen als Garnirung	159
— mit ihrem Oele	316
Saucen im Allgemeinen	25
— kalte	120—127
— warme	108—120
Sauerampfer in Dunst	578
— -Püree	145
— -Sauce	112
Sauerkirschen siehe Weichseln.	
Sauerkraut	580
— eingebrannt	128
— gedünstet	132
— gestürzt gefüllt	142
— mit Fischfarce	142
— mit Rogen	142
Saurer Rahm	583
Saucischen	246
Saure Milch-Suppe	84
Saure Rüben	129
Schalotten gedünstet	136
— -Sauce	109
— in Essig	577
Schaumkoch von frischem Obste	393
Scheiterhaufen	377
— spanischer	401
Schichtenragout	265
Schildhahn gebraten	201
— gedünstet	207
— mit brauner Sauce	221
— mit Salmi	223
Schildkröten	322
— -Suppe	80
— zu tödten	35
Schill abgesotten	298
— mit Holländersauce und Erdäpfeln	300
— als Blanquette	303
— -Schnitze mit Sauce	308
Schinken	249
— -Fülle	18
— kochen	16
— -Fleckeln	332
— -Pastetchen	265
— -Strudel	361
— -Wanneln	265
Schlagrahm	583

	Seite
Schlehen eingesotten	565
Schlesische Fleckeln	439
Schlick-Krapfeln von Fleisch	95
— — von Fisch	96
Schlosserbuben	355
Schlüssel-Krapfeln	353
Schmankerln (Rammeln)	51
Schmankerl-Koch	341
Schmalz	39
—	586
Schmalznudeln	423
Schmarn	343
— Aepfel-	344
— Erdäpfel-	149
— Fleisch-	344
— Gries-	345
— Kaiser-	343
— Kirschen-	344
— Krebs-	345
— Mandel-	344
— Mehl-	343
— Reis-	345
— Semmel-	344
— Topfen-	345
— -Teig	51
Schmieren von Formen und Blech	3
Schnecken von Hefenteig	434
— von mürbem Teige	459
Schneeballen	353
—	358
Schnee-Glasur	67
Schneehühner gebraten	200
Schneenocken	371
Schneeschlagen	2
Schnepfen gebraten	199
— -Salmi	223
— kalt	290
Schnitten Butter-	297
— gebacken	262
— geröstet	156
— mit Chaudeau	392
— Falsche Butter-	491
— Früchten-	488
— Gefüllte	458
— Glasirte Biscuit-	481
— Limonien-	457
— Mandel-	454
— Metternich-	457
— mit Wein	170
— Napoleon-	480
— Pignoli-	498
— Pomeranzen-	456
— —	485
— Römische	456
— Rum-	450
Schnitten Salsen-	356
— Vanille-	467
Schnittlauch-Sauce	112
Schnitzel vorrichten	13
— Kalbs-	225
— Kaninchen-	230
— Lamms-	227
— Rinds-	177
— Schöpsen-	228
— Schweins-	229
— Wildpret-	231
Schnür- oder Spagat-Krapfen	357
Schöberl	103
Schöpsenfleisch gebraten	190
— heißabgesotten	212
— mit Sauce	218
— —	219
— kalt	289
— —	294
Schöpsencoteletten	228
Schotten	584
Schott-Suppe	84
Schwäbische Suppe	87
Schwäbisches Fleisch	178
Schwämme	36
— aufbewahren	575
— gebraten	146
— gedünstet	145
— gefüllt	146
— in der Montur	126
Schwamm-Hachis	146
— -Püree	145
— -Sauce	113
— -Suppe	79
— — mit Gerste	88
Schwammerl mit Crême	354
Schwarzbeeren gedünstet	166
— zu Farbe eingesotten	565
Schwartenwürste	593
Schwarzer Pudding	383
Schwarzwurzel gebacken	137
— in Buttersauce	130
— mit Essig und Oel	163
Schwedische Rostbraten	183
Schweinfleisch faschirt	255
— gebraten	193
— gedünstet	209
— —	205
— gesotten	212
— geräuchert	249
— —	590
— gesulzt	288
Schweins-Fett	39
— —	586
— -Farce	28

	Seite
Schweins-Gulasch	213
— -Kopf	287
— -Schnitzel und Coteletten	229
— -Zungen	250
Schweizer-Kuchen	463
— -Milch	524
Scombri (Meerfisch) gebacken	310
— — gebraten	307
Scorzonera siehe Schwarzwurzel.	
Seihen und passiren	7
Selchwürste	268
—	592
Sellerie-Salat	160
Semmel backen	3
— bähen	3
— -Beschamel	26
— -Fülle	17
— -Beschamel-Koch	375
— -Knödel	106
— — mit Zwetschken	334
— -Koch	26
— — mit Hirn	105
— -Krapfeln	98
— -Kren	120
— -Kruste mit Wildpret	263
— — mit Obst	402
— -Pastetchen	262
— — in Suppe	99
— -Pfanzel	105
— rösten	3
— -Schmarn	344
— -Suppe	86
— gebäht	3
Semmelschnitten gebacken	262
— gefüllt	262
— glasirt	3
— geröstet	3
— mit Beinmark	156
— mit Fischmilch	157
— mit Hirn	156
— mit Milz	156
— mit Salmi	157
— mit Schnepfenkoth	156
Senf-Bereitung	573
— -Früchte	127
— -Saucen kalte	124
— — warme (Robert)	109
Serviren der Getränke	607
Sieden Aspic	21
— Eier	38
— Erdäpfel	37
— Fleisch	14
— —	69
— Gemüse	37
— Hülsenfrüchte	37
Sieden Kastanien	38
— Mehlspeisen	39
— Schinken	16
— Zucker	43
— Zungen	16
Sfoglie siehe Plattfische.	
Spagat-Krapfen	375
Späne	496
Spanferkel gebraten	194
— heißabgesotten	212
— kalt	289
Spanische Sauce	108
— Suppe	74
— Winde	491
Spanischer Scheiterhaufen	401
Spargel abgeschmalzen	136
— aufbewahren	579
— in Buttersauce	130
— mit Essig und Oel	127
— —	161
— -Salat	130
— —	136
— -Suppe	76
Spaßvögel	430
Speisordnung	608
Speck	40
—	586
— -Knödel	106
— -Kuchen	435
— -Potize	435
— -Salat	160
— -Strudel	96
Spiegel-Glasur	55
Spicken und Durchziehen	8
Spinat	128
— -Topfen	556
— -Würstchen	140
Springerl	490
Spritzstrauben	553
Sprossenkohl gedünstet	135
— in Buttersauce	130
Stachelbeeren-Compote	166
— eingesotten	565
Stangerl	441
Stauben	6
Sterz als Suppe	107
— als Mehlspeise	338
Stockfisch	315
Stollen (Germwecken)	445
Strauben von Brandteig	335
— von Weinteig	335
Streuselkuchen	435
Streuzucker	42
Strizel von Germteig	442
— geflochten	444

	Seite
Strizel gefüllte	438
Strudel Aepfel-	363
— Chocolade-	364
— —	436
— Citronat-	363
— Erdäpfel-	149
— — süßer	361
— Fleisch-	97
— Frittaten	97
— Gries-	97
— —	360
— Haiden-	361
— Kaffee-	364
— Kirschen-	362
— Kräuter-	359
— Krebs-	361
— Lungen- in Suppe	97
— Mandel-	363
— — von Germteig	437
— Nuß-	436
— —	364
— Rahm-	362
— Reis-	359
— Schinken-	361
— Speck-	96
— Tiroler-	363
— — von Germteig	437
— — von mürbem Teige	410
— Topfen-	360
— — von Germteig	424
— Weichsel-	362
— Weinbeer-	362
— Zwetschken-	362
Strudelteig	53
Stufato	173
Stürzen von Köchen	5
— von Sulzen	22
Südfrüchte	607
— vorrichten	45
Sulzen klare	528—535
— geschlagene	535
— in gemischten Farben	533
— mit Crême eingelegt	533
— mit Obst unterlegt	534
— von Fleisch und Fischen (Aspic)	21
Suppen-Speisen	69—107
— fett	39
Suppenzelten	24

T

Tafeldecken	596
Tafelgeräthe, Behandlung	597
Tarhonya zu Fleischgarnirung	152
Tascheln (Kärntner-Nudeln)	333
Tauben gebacken	224
— gebraten	197
— gedünstet	217
— heißabgesotten	212
— in Blutsauce	222
— in brauner Sauce	220
— in Lebersauce	223
— in Pastete	277
— in Wachholdersauce	221
Teige	50—56
Thee-Getränk	546
— -Buchstaben	495
— -Krapfeln mit Kümmel	442
— -Schnecken	459
— -Stangeln	458
— —	453
— -Sulze	532
— -Wecken	445
— -Wein	549
Thunfisch gebraten	307
— marinirt mit kalter Sauce	310
Tiroler-Knödel	107
— -Strudel	363
— — von Butterteig	410
— — von Hefenteig	437
Topfen-Bereitung	584
— -Fülle	63
— -Knödel	335
— -Kolatschen	425
— -Kuchen (Poganze)	360
— —	418
— -Nocken	337
— -Nudeln von Hefenteig	424
— -Schmarn	345
— -Strudel	360
— — von Germteig	424
— -Tascheln	333
Topinambur siehe Erdartischocke.	
Tranchiren	602
Trauben siehe Weinbeeren.	
Triglie (Meerfisch) gebraten	307
Trüffel zu reinigen	37
— eingesotten	574
— -Fülle	19
— gedünstet	146
— gefüllt	146
— in ihrer Schale	146
— -Pastete	281
— — für Fasttage	280
— -Pastetchen	277
— -Püree	145
— -Saucen	114
— —	110
Tunken siehe Saucen.	
Türkenbund	396

	Seite
Türken-Koch	366
— -Polenta	153
— — mit Zucker	339
— -Sterz	338
— -Tommerl	346

U

Uebergüsse für Mehlspeisen	49
Ungarischer Hase	180
Ungarisches Rebhuhn	289
Untergreifen zum Füllen	9
Ursuliner-Bretzeln	440
— —	460

V

Vanille-Brot	478
— -Busserln	490
— -Crême	47
— —	512
— — gesulzt	521
— — in Dunst	511
— -Gefrornes	540
— -Koch	386
— -Schaum	514
— -Schnitten	457
— -Sulze	528
— Torte ohne Ei	466
Veilchen-Saft	556
— -Sulze	528
Vergießen	6
Verzuckerte Früchte	508
— Mandeln	507
Vesuvkoch	376
Vielfärbige Sauce	121
Vögel	199
Vögel im Neste	275
Vögerl kälberne	234
— von Leber	260
Vorgeben vom	552
Vormaul (Obergaumen)	14
—	252
Vorrathskammer	552
Vorrichten von Fleisch	13
— von Geflügel	9
— von Hasen	12
— von Milchferkel	12

W

Wachholderdrossel siehe Krammetsvögel.	
Wachholdersauce	110
Wachholdersauce	221
— kalte	125
Wachsbohne abgeschmalzen	136
— mit Essig und Oel	161
Wachteln gebraten	198
— gedünstet	207
— —	221
— in Pastete	279
Waffeln	453
— von Hefenteig	429
Waschen von Fleisch	8
Wasserspatzen	152
Wasser-Sulze	533
Wecken von Hefenteig	445
Weichseln gebacken	355
Weichsel-Compote	167
— -Essig	572
— in Essig	571
— in Slivovitz	571
— in Zucker eingesotten	564
— in Dunst	570
— -Knödel	335
— -Kuchen mit Bröseln	400
— — mit Mandeln	400
— — mit Mehl	401
— — saftig	399
— — schwarzer	401
— -Pfeffer	166
— -Pudding	382
— -Saft	556
— -Salse	562
— -Sauce	119
— — über Mehlspeisen	49
— -Strudel	362
— -Sulze	529
— -Torte	471
— —	476
— -Würstchen	355
Weihnachts-Wecken	445
Weinbeerl (schwarze kleine Rosinen)	45
Weinbeer-Compote	167
— -Salse	561
— -Sulze	531
— -Sauce	119
— -Strudel	362
— -Torte	471
Wein-Koch	385
— -Punsch	547
— -Sauce über Mehlspeisen	49
— -Schnitten	356
— —	392
— -Sulze	533
— -Suppe	86
— -Teig	51
— -Triett	170

	Seite
Weinscharl-Compote	166
— in Dunst	569
— in Zucker	565
— -Saft	558
— -Sulze	529
Weintrauben aufbewahren	553
— in Essig	571
— in Slivovitz	571
— -Salse	561
— trocknen zu Zibeben	555
— -Sulze	531
Weißbrot siehe Semmeln.	
Weißkohl siehe Kraut.	
Weizen-Tommerl	345
Wels (Waller) blau gesotten	298
— mit Erdäpfel- und Holländer Sauce	300
— gebraten mit Rahm	306
— mit Sardellen u. Limonienſaft	306
Wecken von Germteig	445
Wespennest	432
Whips	525
Wiener-Koch	371
— -Torte	462
Wild-Enten und Gänse	324
— — gebraten	202
— — gedünstet	207
— — —	221
— — mit Blutsauce	222
— — mit Salmi	223
Wildgeflügel vorrichten	11
— gebraten	198—202
— gedünstet	207
— —	221—224
— als Galantine	237
— — kalt	285
— farcirt	238—240
— in Pasteten	277
— kalt	290—293
— falsches	196—197
— —	220
Wildtauben	202
— gedünstet	221
— in Blutsauce	222
— mit Salmi	222
Wildpret-Essig	572
— falsches	180
— -Farce	29
— — gesulzt	284
— — —	157
— -Sauce	109
— — kalte	123
— gebraten	202—204
— gedünstet	205
— mit Saucen	221—223
Wildpret farcirt	236—240
— -Schnitzchen	281
— —	283
— kalt m. Aspic u. Saucen	283—294
— in Pasteten, Krusten, Kuchen u. dgl.	275—282
Wildschweinfleisch aufbewahren	589
— gebraten	204
— gekocht	205
— kalt	287—293
Windkuchen	411
Winterteig-Krapfeln von	466
Wuchteln	432
Wurstsuppe	74
Wurzelsuppe	76
Wurzelreis mit Rindfleisch	187
Würstchen von Fleisch	241
— ohne Darm	246
— in Butterteig	272
— in Hefenteig	272
Würste gebraten	246
— geräucherte	592
— —	248
Würstchen Aepfel-	355
— Butterteig-	357
— Brandteig-	419
— Chocolade-	352
— Citronat-	352
— Frittaten-	354
— —	272
— Gries-	350
— Kraut-	141
— Krebs-	266
— Nudel-	351
— Quitten-	355
— Reis-	351
— Spinat-	140
— Weichsel-	355
— Zwetschken-	355

Z

	Seite
Zahnstocher	499
Zander siehe Schill.	
Zebra-Torte	477
Zibeben siehe Rosinen.	
Zigarren	491
Zimmt-Stangeln	499
Zraze (Schnitzel)	178
Zuchetti gedünstet	134
— gebraten	137
Zucker	42
— brennen (Caramel)	43
— -Bretzeln	490

	Seite
Zucker Geruch-	43
— -Glasur	65
— Hagel-	42
— kochen	42
— -Koch gebranntes	373
— -Kolatschen	461
— läutern	43
— -Strauben	353
— Streu-	42
Zucker-Torte	489
Zuckerln	507
Zungen frische	251
— gepöckelte	250
— geräucherte	250
— pöckeln und räuchern	509
— zu kochen	16
Zweckerl mit Schinken	332
Zwetschken aufbewahren	553
— -Compote	165—169
— -Fülle	63
— gebacken (Schlosserbuben)	355
— gedörrt	554
— gedrückt	554
— gedünstet	167
— in Dunst gesotten	570
Zwetschken in Essig	571
— in Slivovitz	571
— in Zucker eingesotten	566
— -Knödel	334
— — von Hefenteig	420
— -Koch	385
— -Käse (Powidl)	562
— -Kolatschen	425
— -Kuchen	433
— -Pfeffer oder Mus	166
— -Salse	561
— -Strudel	362
— -Taschein	333
— -Würstchen	355
Zwieback Grazer	449
— -Koch	378
— Preßburger	449
Zwiebeln gedünstet	136
— gefüllt	144
— aufbewahren in Essig	577
Zwiebel-Farferl	95
— -Püree	145
— -Ringeln	136
— -Sauce	108

Druck von A. Leykam's Erben in Graz.