

Alphabetisches Register.

	Seite		Seite
A.			
Apfelsich	45	Ananas-Kaltschale	194
— frischer, abgekocht	349	— „Noch	432
— — Abziehen der Haut	48	— „Punsch, gefroren (à la romaine)	628
— — gebraten	356	— „Saft	651
— — mit Senf-Sauce	357, 363	— „Schaum	597
— — marinierter zu Fischsalat	371	— — mit Früchten (Pudding)	604
— — zu welschem Salat	185	— „Sulze	615
— — geräucherter als falsche Austern	367	Anchovis	371
— übrige Bereitungsarten s. Fisch.		Angelaufener Gries	105
Abbrühen (blanchieren)	12	Angelaufenes oder Buttergerstel	112
Abdossen (Souper)	710	Anis-Wögen	547
Absetzen	10	— „Brezel	524
Abgeschmalzene Erdäpfel	167	— „Brot	561
— „Fische	350	— „Kranz von Gefenteig	512
— „Gemüse	152	— „Krapferl zu Tee	512
— „Hülsenfrüchte	164	— „Litrör	640
— „Wehlspeisen	385	— „Ringe	525
Abgekochte Fische	347-350	— „Stangel	525
Abguß von Obststücken	642	— „Strizel	511
Abhäuteln von Schlegel	12	— „Würstchen	563
— von Hasen	17	— „Zwieback	561
Abhengen von Fleisch	11	Anlaufen lassen	9
Abhöpfen oder Rindsfett	55	Anrichten	700-706
Abjengen (flammieren)	12	Apfel-Auslauf	447, 448
Abjprudeln	4	— „Boule	641
Abstechen von Geflügel	13	— „Charlotte	463
Abstreifen	4	— „gebakten	409
Alkermes-saft	672	— „gedünstet	188
Allianz-Torte	560	— „gefüllt und gebakten	409
Alntoch	394	— „Gelee	649
Apfenbutter-Creme	599	— „gepulzt	192
Alte Hühner, s. Hühner.		— „Käse	670
Amarellen, s. Weichseln.		— „Noch	447
Amerikanerbrot	561	— „Pomotte	188
Amerikanische Erdäpfel	168	— „Kren	135
Ananas-Bombe	630	— „Polatschen von mürbem Teige	473
— „Boule	641	— „Ruchen von mürbem Teige	468
— „Creme	65	— „von Butterteig	463
— „gepulzt	608	— „von Bröselteig	469
— „Gefrorenes	623, 626	— „englischer	472
— — in Gläsern	628	— „kleine	471
— „Geschmack	63	— „Mandel oder-Mus	189
— — in Dunst gekocht	653	— „Pastillen	670
— „eingekocht in Zucker	658	— „Pittah	420
		— „Poganze	483
		— „Saft auszupressen	645

	Seite		Seite
Apfel-Salze	667	Aufbewahren von Fastentieren	691
— Sauce	134	— von Käse	687
— Schaum, kalter	459	— von Milch, Obery und Butter	685
— im Schlafrode	474	— von Nahrungsmitteln	644
— Schlangel	474	— von Schwämmen	676, 678
— Schmarren	398	Auffangen von Blut	16
— mit Schnee	455	Ausläufe	421
— Schnitten	473	Auslösen von Hausenblase	35
— Strudel	418	Aufwärmen und Warmhalten	11
— Sulze	616	Augsburger Würste	279
— — geschlagene	620	Ausgedünstete Mehlspeisen	393
— Tommerl	400	— Nudeln	395
— Torte	592	Ausgedünstetes Gerstl	395
— Tortelletten	472	Ausgestochener Mandelteig	580
— Würstchen	409	— Zuckerteig (Zuckerzettel)	572
Apfelsinen, s. Pomoranzen.		Auslegen von Formen mit Früchten	75
Apstelfuchen (Brioche)	515	— mit Frittaien	76
Aprikosen, s. Marillen.		— mit Teig	76
Arancini, Pomoranzenzettel	672	Auslösen der Fuß	19
Arme Ritter	298	Auslösen von Geflügel zu Galantine	16
Arvat, s. Rum.		Auftern	49, 376
Arrowroot-Mehl-Auslauf	429	— =Genießzeit	718
— — =Kindsstoch	394	— ausgelöst	376
Artischocken, abgeschmalzen	154	— falsche	367
— gedünstet	151	— Fülle zu Braten	28
— gefüllt	161	— Ragout	44, 376
— mit Sauce	161	— rohe mit Limonen	376
Artischockenböden, gebaden	154	— =Sauce	131
— gedünstet	151	— =Suppe	100
— zu Ragout	43		
— =Salat	183		
Ache (Wsch)	45		
— Bereitungsarten s. Fische.			
Apit (Fleisch- und Fischsulze)	32		
— schnell bereitetes	33		
— als Garnierung	179		
— eingießen	34		
— färben	33		
— stürzen	35		
— unterlegen	34		
— für Kranke	34		
— mit Fischen	363		
— mit Fleischspeisen	326		
— mit Salatsfischen	372		
Asfetten, s. Register.			
Auerhahn herrichten	15		
— falscher	252		
— =Genießzeit	720		
— gebraten	229		
— mit kalter Sauce	340		
— mit brauner Sauce	230		
— in Pastete	322		
— mit Salmi	230		
Aufbewahren von Eiern	686		
— von großen Fischen	363		
— von Fleisch	688		
— von Gemüßen und Wurzeln	685		
		B.	
		Bad-Kasserollen	6
		Baden im Ofen oder Sparherd	7
		— in Schmalz	6
		— der Semmel	5
		Badpulver anstatt Hefe	81
		Badteige	68
		Badwerk	520—595
		— färben	672
		— aus Teigen mit Butter	523—545
		— von ganzen Eiern oder Dottern	545—569
		— aus Eiweiß	569—586
		— mit Honig	593—595
		— aus flüssiger Masse	520—522
		— allgemeine Bemerkungen	83
		Badischer Hecht	354
		Bäßen der Semmel	5
		Bährische Dampfnudeln	486
		— Rüdlein	494
		Bährischer Hefenkopf	485
		Barboni (Meerfisch)	46
		— gebaden	361
		— gebraten	357
		— übrige Bereitungsarten s. Fische.	
		Barfchling (Barfch)	45

	Seite		Seite
Bärchling gebacken	361	Birnen, in Eßig	674
— übrige Bereitungsarten ſieh Fiſche.		— gebünſtet	189
Barszez (Polniſche Suppe)	94	— gebraten	189
Baſeler Schokolade-Gebäck	574	— geſotten	189
Bauernkrampen	496, 568	— Kompott	189
Baumfuchen	550	— Kuchen	467
Baumwoll-Koch	446	— — engliſcher	472
— Nudeln von Heſenteig	485	— Salse	667
Bavaroise (geſülzte Creme)	605	Biſchof (Getränk)	638
Béarnaise-Sauce	128	— Brot	562
Béochamel, ſieh Beſchamel.		Biſkuits (Biſkotten)	545
Beefſteak-Fleiſch	22	Biſkuit-Bügen	547
Beefſteaks auf engliſche Art	206	— Brot	561
— fajhierte	207	— — engliſches	526
— mit Hinderniſſen	206	— Gugelhupf	506
— mit Kräuterbutter	206	— Koch	484
— mit Spiegelei	206	— Kipfel	547
— rohe	207	— Krapsjerl	546
Beef-Tea	32	— Omeletten	402
Beiffen, ſieh Ragout.		— Pfanzel (Schöberl)	120
Beimischung von Geruch und Geſchmack		— Roulade	563
für ſüße Speißen	62	— mit Salsenſchaum	455
Beinmact als Fett	56	— Schnitten, glasierte	564
— geſotten in Semmelnſchnitten	177	— — mit Ruſch Eis	564
— Knödel (Knöſchen)	122	— Torte	547
— — Schnitten mit Zucker	435	— — gefüllte	548
— — — — —	142	— — als Gugelhupf	549
Beißfohl (Wangold)	142	— — als falſche Melone	551
Beize	29	— — als Pudding	549
Belege und Gemüse, ſieh Regiſter.		— Torteletten	482
Belegen (bigarer)	13	— Wannein	547
Berberitzen-(Eßigbeeren-)Saft 645, 648, 649		— Zwiebad	561
— — — — —	615	Bitta (türkiſches Konjeft)	413
— — — — —	592	Blanaſches-Koch (Blancmanger)	427
— — — — —	455	Blanchieren	12
Bergloch	675	Blättchen, gefüllte	316
— — — — —	254	Blätterteig, ſieh Buttermteig.	552
— — — — —	128	Blättertorte von Zuckerteig	45
— — — — —	684	Blaufelchen	348
Beſchamel-Aufſauf	432	— blaugefotten	369
— — — — —	37	— geräuchert	353
— — — — —	432	— mit Sardellen	348
Beuſchl, Geſchlinge (Eingeweide)	288	— übrige Bereitungsarten ſieh Fiſche.	348
— — — — —	101	Blaugefottene Fiſche	147
— — — — —	379	Blaufohl, gedünſtet	497
— — — — —	346	Blech-Krapfen, gefüllte	462
— — — — —	103	— — — — —	184
— — — — —	69	— — — — —	145
— — — — —	10	Bliefuchen	544
— — — — —	720	Bliefuchen	536
— — — — —	231	Blumenfohl ſieh Karfiol.	
— — — — —	340	Blut auffangen	16
— — — — —	277	— — — — —	27
— — — — —	463	— — — — —	247
— — — — —	653	— — — — —	279
— — — — —	658	— — — — —	280

	Seite		Seite
Bodsbart, eingebrannt	142	Braten, über das	25
Boeuf à la Mode	198	Bratenreste	243, 245, 248, 271
Böhmische Dalfen	400, 401	Bratwürfte	278
— von Hefenteig	491, 492	— geräucherte	280
— Erbfen	164	Braunkohl, gedünftet	147
— Karpfen	352	Braune Haselnuß-Torte	576
— Kolatschen	490	— Mandelkrapslerl	584
— Mehlnödel (=Klöße)	122	— Mandeltorte	554
Bohnen, getrocknete, abgeschmalzen	164	— als Rehrüden	541
— eingebrannt	165	— Sauce, kräftige	36
— eingeschüttete	164	— Suppe	89
— grüne	149	— Wurzel-Sauce	125
— =Büree	165	Brauner Lebkuchen	593
— =Salat	182	— Lingerteig	538
— als Macédoine	186	Braungedünstete Gemüse	147, 148
— =Sauce, warme	126	— Enten	249
— = kalte	135	— Tauben	250
— =Suppe	97	Braungedünsteter Reis	110
Bohn-nichoten, abgeschmalzen	153	Braungedünstetes Kälbernes	243
— in Essig	680	— Lämmernes	247
— eingebrannt	142	— Schöpfjernes	244
— in Bitter-Sauce	145	— Wildbret	238
— in Zucker	672	Brechbohnen, eingebrannt	142
— gedünftet	146, 150	Brein in Milch	395
— mit Käse (Wachsbohnen)	153	— Boganze	487
— mit Salz eingelegt	681	— mit Schweinefleisch	239
— =Salat	183	— =Sturz	392
— =Sauce, warme	127	— als Suppenjeise	105
— saure	141	Breitlauf des Zuckers	60
Bomben, gefrorene	629—631	Brennendes Konfommee	460
— mit Fondant-Einlage	631	Brennloch oder Pfannsturz	392
— mit Fruchtjaft	630	Brezeln	513, 524
— gefüllte (en surprise)	631	Briden (Neunaugen)	357
— verich edensfarbigé	631	— — mariniert zu Salat	369
Bonbons (Zuckerl)	589	— übrige Bereitungsweise fief Fische	
Braifeaft	9	Bries (Kalbsmilch, Halsdrüfe)	23
Braifieren (Dämpfen)	8	— eingemacht	294
Brandnubeln in Schmalz gebacken	407	— fritaffiert	294
Brandteig-Bereitung	68	— gebacken und gebraten	295
— =Kipferl	463	— gedünftet	294
— =Krapferl	407	— gepudt	295
— auf dem Bleche (Herzogbrot)	462	— mit Krebsbutter	295
— gefüllte	463	— mit falcher Mufchel-Sauce	294
— gebadene (Erbsennockerl) in Suppe	119	— =Suppe	91
— =Strauben (Blechstrauben)	462	Brioche, Teebrot	515
— =Spriz-Strauben)	407	Broccoli, wie Karfiol	
— =Würfchen mit Weinbeerln	462	Brodetto	350
Branntwein-Kränzchen	525	Brombeeren-Kompott	190
Branzin	46	— eingefotten in Zucker	655
— gebraten	357	— =Saft	647, 648
— gejotten	350	— =Salse	666
— mit warmer Sauce	349	Bröfel (geriebened Weißbrot)	6
— übrige Bereitungsarten fief Fische		— =Knödel	121
Braten	216	— =Koch (falches Mandelkoch)	441
— englischer	199	— =Möhle	6
— =fett	56	Bröfelteig	71, 72
— =fülle	26	— =Bachwerk	523—545

	Seite		Seite
Bröfelteig-Halbmonde	531	Butterschnitten mit marinierten Fischen	345
— =Kolatschen	532	— mit rohem Fleische	345
— =Mehlspießen	468—525	— mit Käse	345
— =Ringe mit Anis	525	— mit Kaviar	344
— =Salsenaugen	534	— mit Lachs	345
— =Schnitten, gefüllte	531	— (Sandwiches)	344
— =Schüsseln	533	— mit Schinken	345
— =Tortelletten	534	— zu Tee	345
— =Torten	535	— mit Topfen	346
Brot (Hausbrot)	692	Butterteige (Blätterteige)	73—75
— aus Weizenmehl mit Milch	516	— =Backwerk	523—545
— =Koch	441	— =Brezeln	524
— =Krusten, kleine	299	— =Garnierung	175
— =Koulade	564	— =Halbmonde	480
Brötchen, gefüllte	346	— =Krapferl	478, 480
Brot-Suppen	104	— =Krusten	77
— =schwäbische	105	— =Pastetchen	316
— =Torte	557	— — mit süßer Fülle	474
Bruchzucker	61	— =Pasteten	317, 318
Bruchfleisch	295	— — hohl ausgebacken	76
Brühen zu Suppen und Saucen	30	— =Schnitten	480
— von Fleisch	88	— — (Faschnitten) mit Trüffel	315
Brunnenresse=Salat	184	— =Torten	475, 476
Brustbraten	216, 217	— =Würstchen mit Fleisch	314
Büchsenfleisch (Fleisch-Konserven)	694		
Büdlinge	369, 370	C.	
Buffet, kaltes	700	Cafés	526, 527
Bund= oder Schlussalat, eingebrannt	142	Calamari (Meerfisch), gebaden	361
Burgunder-Blätter, eingebrannt	142	— gebatene, sieh gebratene Fische	
— =Rüben, gedünstet	149	Canapés mit Schinken	345
— — als Salat	181	— mit Sardellenbutter	344
Butter	55	Cannellons (Würstchen von Butterteig)	314
— abtreiben	4	Carfiol, sieh Karfiol	
— aufbewahren	686	Catalanibrot	561
— wie Ananas	179	Caviar, sieh Kaviar	
— als Assiette	343	Champagner-Sulze	618
— auslassen	687	Champignons aufzubewahren	676
— =Bereitigung	686	— =Essenz	677
— wie Blumen	180	— in Essig	676
— =Bögen	528	— in Dunst gekocht	677
— =Brezel	524	— gebünstet	162
— zur Garnierung	179	— gefüllt	163
— =Gerstel	112	— =Birree	166
— mit Kaviar	344	— =Saucen	129
— =Krapferl (Pastetchen) mit Fleisch	474	— =Saft (Soha)	677
— — mit süßer Fülle	474	— zu Ragout	43
— — gestürzte	478	Charlotte (Obst in Kruste)	463
— =Moclerl (leichte Mehlmoclerl)	119	— von Apfeln	463, 464
— =Mudeln von Hefenteig	486	— mit Biskuit	464
Butter-Sauce	36	— mit Broibröseln	464
— — à la maître d'hôtel	128	— kalte, von Chaudreau	610
— — zu Gemüse	144	— — von Erdbeeren Schaum	603
— — anstatt Mayonnaise	137	— — von Maraschino-Creme	608
— — zu Geflügel	251	— — von Obstsaft	609
— — zu Lammfleisch	246	— — mit Pfirsichen oder Birnen	463
Butterschnitten (Canapés)	344		
— falsche	526, 566		

Seite

Seite

Charlotte, kalte, von Piftazienschaum	602
— von Rum-Creme	608
— von Schokolade-Creme	606
— von gefchlagener Sulze	621
— von Vanille-Creme	605
— von mürbem Teige	468
Chartreuse (geftürztes Gemüse)	155
— als Salat	186
Chaubean (fpricht Schodoh)	461
— =Auslauf	451
— als Charlotte	610
— =Bereitung	63
— englischer	461
— gefulzt	609
— kalt	461
— mit Oberschaum	599
— unterlegt	461, 462
— =Sauce	186
Chinefer-Paftetchen	314
Chinoife-Lorfe	553
Cochenille-Farbe	672
Coulis, kräftige lichte Sauce	36
Creme-Auslauf	428
— =Bereitung	63
— Dunft-	459
— =Fülle	65
— gefrorene (Bomben)	629—631
— gefprudelte	460
— gefulzte	605
— =Krapferl	406
— =Koch	428
— — mit Schaum (Bergloch)	455
— =Krapferl	406
— =Krapfen (Indianer)	546
— — in Kruste	599
— =Kuchen	481
— — kleine	481
— — mit Oberschaum	599
— — ruffifche	599
— mit Schneenocken	460
— unterlegt	460
— gefprudelte, warm und kalt	460
— =Würfchen	406
Crevettes (Krabben)	375
— zur Garnierung	175
Croquetten (gebädene Würfchen)	276
Croustaden (Reis-Paftetchen)	306
Croutons	299, 309
Cumberlond-Sauce	140
Curry-Pulver	58
— =Sauce	125

D.

Dalken, böhmifche, mit Hefe (Germ)	491, 492
— ohne Hefe	400, 401

Damenbrett (Mandelfulze)	612
Damen-Caprice	480
— =Krapferl	582
Dampfel oder Hefenftück	79
Dämpfen oder dünften	8
Dampfnudeln, bayrifche	486, 487
Dariol-Paftetchen	317
Dattel-Lorfe	575
Dental (Meerfifch), gepottet	350
Deffert anrichten	705
Dill-Sauce	128
Dobos-Lorfe	548
Dörr-Obft, kalifornifches	693
Dorich, Bereitungsarten fief Fische	
Dotter-Koch	446
— =Krapferl	533
— =Saucen, warme	132
Dragon, fief Estragon, Bertram	
Dreffieren von Geflügel	14
Dufaten-Nudeln	486
Dunftbad	11
Dunft-Becher	446
— =Creme	459
— =Obft einfieden	651
— — als Kompotte	192
Dunftfieden	8
— von Früchten	651—653
— von Gemüfen	683
— von Säften	650, 651
Dünften (Dämpfen)	8
Durchtreiben (Paffieren)	10
Durchziehen (Spiden)	12
Dürftigen (Dirndlbeeren), fief Kornel-tirfchen	
Düften (Starnitzen) zum Durchdrücken	84
— — zu Oberschaum	522
— von Schmanferl	67, 522

E.

Eier, Nährwert derselben	708
— aufbewahren	686
— =Eisfomme	111
— eingerührte	381
— gebädene (Hjernaugen)	55, 382
— gebratene	55
— gefüllte	176, 383
— — gebädene	384
— hartgefochte	54
— — zur Garnierung	176
— gefchnittene	382
— gekochte	382
— geftürzte	382
— fernweiche	54
— fochen	54
— =Eren	135

	Seite		Seite
Eier-Kuchen	381	Englischer Braten	199
— Pfanzel	383	— — kalt	337
— Runkel	638	— — angerichtet	701
— im Schlafrock	384	— Frühstücken	472
— in Ragout	384	— Plunnen	536
— Sauce, kalte	136	— Pudding	438
— Schaum von gesponnenem Zucker	67	— Rindsbraten (Roastbeef)	199
— schwer	2	Englisches Biskuit	526, 527
— Speise, einfache	380	— Rindfleisch	199
— — französische	383	Enten, braungedünstet	249
— — gestürzte	382	— gebraten	226
— — holländische	383	— gedünstet	248
— — mit Käse	381	— als Wildenten	226, 249
— — Krapferl	384	— transchieren	703
— — in Muscheln	384	— vorrichten	14
— verlorene oder Spiegeleier	54	— Suppe (Einnachsuppe)	90
— weichgekochte	54	Entre cotes, Rindschnitze auf fran-	
— Wein	638	zösischer Art	205
— Turke (Fricassée)	10	Erbsen aufbewahren	685
— zu Garnierung	176	— Brühe zum Vergießen	80
Eierteiwaren in Suppe	112	— — frische, grüne abschmalzen	153
Einbeizen von Fleisch	29	— — in Butter-Sauce	145
Einbrennen	9	— — gedünstet	146
Einbrennsuppe	99	— getrocknete grüne	145
Einbröseln	5	— — abgeschmalzen	164
Eingebrannte Gemüse	141—144	— — eingebrannt	165
Eingebroilte Rindschnitzel	209	— kochen	52
— Schnitzel	260, 262, 264, 265	— trocknen	684
Eingemachtes	243, 246, 248	— roch	423
— (Ragout)	42—44	— Rodel	119
Eingerührtes	380, 381	— — als Garnierung	173
Eingetrocktes (eingegossene Nudeln)	111	— — gebacken	119
Eingeweide	22, 288	— Pfanzel	121
Eingetöhen von Sulzen	34	— für e	164
Einnach oder Anlauf	9	— zu Ragout	43
Einnachsuppe	90	— Schoten, abgeschmalzen	153
Einlagen für Suppen, <i>siehe</i> Register.		— — in Butter-Sauce	145
Einpökeln	690	— — gedünstet	146
Einziehspeisen	237—256	— Suppe	96
Einziehen der Früchte	614	Erdäpfel, <i>siehe</i> Kartoffel.	
— einer Brühe	10	Erdartischoden als falsche Fondi,	
Eis (Glasur)	81—87	gebacken	151
— Kaffee	627	— gedünstet	149
— Krapferl	582	— gefüllt	161
— Rollen	522	— Suppe (Topinambur)	96
— Zeltel	586	Erdbeeren-Bowle	641
Eiweiß, Eiklar, Klar	4	— Charlotte	603
— Wädereien	569—586	— Garten in Zucker	655
— Glasur oder Eis	87	— Fülle	67
Elisabeth-Schnitzchen	258	— Gefornes	622
Endivie als Gemüse	142	— Glasur (Früchten-Glasur)	86
— als Salat	184	— Kalschale	194
Engländer	583	— Kompotte	190
Englisches Biskuits	526	— Krapferl	410
— Rindschnitze (Rumpsteak)	205	— Kuchen	472
— Schnitzel (Beausteak)	206	— — kleine	471
— Sulze (Whips)	610	— Pastetchen	475

	Seite
Erdbeeren-Weis	604
— Saft	649
— Schaum, kalter	458
— als Backwerkfülle	67
— — geulzter	603
— Schaumloch	458
— Schnitten	578
— Sulze	614
— geschlagene	620
— Torte	585
— Triett	194
Erklärung der Küchenausdrücke	4—11
Espagnole, s. h. spanische Sauce.	
Eßig	674
— Beeren, s. h. Berberitzen.	
— Birnen	674
— Früchte als Kompott	192
— — einlegen	673
— Gurken einlegen	678
— — kleine anrichten	141
— — Sauce	127
— — Aren	135
Esterhazy-Rostbraten	210
Estragon-(Bertram-)Eßig	675
— Saucen, warme	128
Euter	294
— zu sieden	23

S. 24

Fadennudel-Suppe	112
Falsche Apfel von Mandelsulze	612
— Aufstern	367
— Butter schnitten	526, 566
— Eier von Mandelsulze	612
— Fondi	151
— Haselnüsse	591
— Hirnsuppe (von Fisch)	101
— Kastanien	581
— Melone (Torte)	551
— Muschel-Sauce	131
— Nohwürste	271
— Nüsse	581
— Polenta	174
— Salami	584
— Trüffel	574
— Schildkrötenuppe	99
Falscher Meh- oder Hasenrücken	212
Falsches Kommissbrot	560
— Mandelfoch	441
— Schwarzwild	240
— Wildgeflügel	225, 226
— Wildbret	198, 212, 219, 240
Farben von Aspik	33
Farce, s. h. Fajch.	
Farsert-Teig	69

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

	Seite		Seite
Fisch-Brühe, klare (Consommé maigre)	30	Flammieren (Sengen)	12
— =Fisch	40	Flaum-Biskuit	451
— =Fisch mit Kraut	160	— =Pastete	310
— =Garnierung	175, 176	Flammig abtreiben	4
— =Gulhas	351	Fleckerl-Suppe	112
— =Knödel	118	Flecksuppe	92
— =Leber	367	Fleisch, Nährwert desselben	707
— =Nocken	119	Fleisch-Apfel und Birnen	277
— =Pastete	320	— aufbewahren	688
— =Panzel	118	— =Beschamel	27
— =Ragout	44	— =Essenz (Glace)	31
— — weißes	44	— =Extrakt, s. hier unter Diebig.	
— — in Muscheln	367	— gedünstetes und eingemachtes	237, 256
— — französisches (Matelote)	351	— gepökeltes	281
— =Reis	119	— geräuchertes	281
— =Reste zu marinieren	363	— färschert als Wurst	212, 330
— =Salat	371	— =Fisch als Garnierung	178
— =Schnitze	359, 360	— =Fülle in Muscheln	277
— =Stücke	349, 350	— =Garnierungen	169—180
— =Sud	348	— im Schlafrock	214, 257
— =Sulze oder Aspik	34	— =Käse	323—326
— =Suppe, braune	101	— — in Aspik	326
— — gestoßene	100	— =Knödel	117
— =klare	30, 100	— =Konjerven	694
— =Würstchen	365	— =Konjomee in Dunst	111
Fische	44	— =Krapferl von Fleischresten	214, 271
— ausnehmen	48	— =Nuchen in Suppe	116
— Genießzeit	717	— — gefüllt	272, 273
— abgeschmalzen	350	— — gefulzt	326
— abgepöten	349, 350	— — kalte	323—325
— anrichten	345	— — kleine	326
— aufbewahren	363	— — von Lammsbeinchen	274
— blaugesotten	348	— =Pasteten und =Pastetchen	310—323
— eingefalzen	370	— =Panzel	116
— färschert	365	— =Piree	41
— gebacken	360, 361	— — in Papierkästchen	275
— gebraten	353—359	— =Reste, Verwendung derselben	213, 214,
— gedünstet	350—353	— 243, 245, 271.	
— gefüllt	355	— =Moullade	210, 268
— geräuchert	369	— =Salat	337
— gepickt	354	— — italienischer	342
— gefulzt	363, 364	— =Schmarren	398
— kalt	362—365	— =Strudel in Suppe	114
— mariniert, s. hier eingefalzen.		— — als Mehlsperle	416
— mit kalten Saucen	362	— =Stücke, Kenntnis derselben	17
— mit Mayonnaise	363	— =Sulze, s. hier Aspik.	
— mit kalten und warmen Saucen	349	— =Suppe	104
— mit Paprika	556	— — klare	88
— schuppen	47	— — gestaubte, s. hier Register.	
— vorrichten	47	— — gestoßene	91
— zur Garnierung	180	— — jaure	92
— zerlegen	704	— =Banneln	116
Fischotter	379	— =Wurst	271
Fischreißer	379	— =Würstchen, gebackene (Croquetten)	276, 277
Fisolen, s. hier Bohnen.		— — mit Wurzelreis	214
Fischdöckchen, s. hier Trittaten und Pfann-		Flieder, s. hier Holunder.	
fuchen.			

Seite

Seite

Fogajsch 45
 — abgeschmalzen 350
 — Schnitz mit Rahm und Kapern 376
 — übrige Bereitungsarten *siehe* Fische.
 Fondant Glasur 85
 Fondants (Bonbons) 590
 Fondi (Artischodenböden) 151
 — falsche 151
 Fondues (Käsekapseln) 307
 Forellen 45
 — Genießzeit 715
 — blaugejotten 349
 — gebacken 360
 — mit Butter 349
 — mit Essig und Öl 349
 — mit Himbeer-Essig 365
 — in Sulze 364
 Formen, kleine, mit Fischfülle 366
 — — mit Krebsen und Ragout 366
 Französische Eierweise 383
 — Kaninchen (Lapins) 220, 247
 — Mandeltorte 541
 — Sauce 132
 — Suppe 95
 Französischer Zungenbraten 202
 Fricandeau von Kalbsruß 241
 — von Schafensfleisch 244
 Frikassée-Sauce 132
 — kalte 136
 Frikassieren 10
 Frischling, junges Wildschwein, *siehe* dieses.
 Frittaten (dünne Pfannkuchen) backen 68
 — Koch 423
 — Nudeln 115
 — Strudel 115
 — Würstchen mit Fleischfülle 311
 — — in Suppe 115
 — — mit süßer Fülle 408
 Frösche, Genießzeit 718
 Frochtfeulen 379
 Frochsuppe 99
 Früchte anrichten 705
 — kandiert 671
 — dunstgejotten 651—653
 — einmachen in Zucker 653—661
 — einsieden 644—672
 — gebacken 409
 — gefroren 629
 — glasiert (verzuckert) 706
 — gemischte, eingelegt 663
 — — als Sasse 667
 — gesulzte 619
 — in Essig 673
 — in Kirchggeist oder Sitowitz 673
 — in Rum 673
 — mit Senf 664

Früchten-Bowle 640
 — =Brot (Nlegenbrot) 519
 — — (Backwerk) 562
 — Glasur 86
 — Käse 669
 — Krapsel 533, 565
 — Kuchen von Bröselteig 470
 — — von Butterteig 470
 — — englischer 472
 — — von Hefenteig 504, 505
 — — kleine 467, 471
 — Kuchen mit Mandeln 466
 — Mark 651
 — Omeletten 402
 — Pastillen 671
 — Pudding 437
 — Reis 457
 — Schnitten 467, 473, 565
 — Torte 565
 — Weken 562
 Fruchtzucker 642
 Frühlingssuppe 89
 Fülle für Backwerk 81
 — zu Bra en 26—28
 Füllen von Geflügel und Bruststücken 26
 Fische putzen und tochen 24
 — gebacken 286
 — gefüllt 286

G.

Gabelfrühstück 698, 714
 Galantine, kalt 328
 — warm 272
 Gallerte (Hausenblase) auflösen 35
 — von Schweinschwarten 36
 Gänse abstechen 15
 — Fett 56
 — auslassen 687
 — Brüste, geräuchert 343
 — gedünstet 248
 — gesulzt 335
 — gebraten 226
 — Braten-Neste 248
 Gänsefleisch, *siehe* Gansel.
 Gansersuppe 90
 Gansleber mit Blut 292
 — mit Bröseln 293
 — mit Champignons 292
 — =Falschreif 274
 — gröstet 291
 — gepulzt 292
 — gesulzt 327
 — Kuchen 325
 — — eingelegte, kleine 326
 — passiert 327

	Seite		Seite
Gansleber-Pastete	321	Geflügel, gebacken	256
— Biree in Papierkästchen	275	— gebraten	223—232
— mit Trüffeln	292	— gedünstet	248—256
— Wannelein	275	— Haschee	41
— Würste	330	— kalt	339—342
— gebackene, kleine	276	— Leber-Croutons	299
Garnierungen zu Fleisch und Fischen	169—180	— Macédoine	328
— siehe auch das Register.		— Pasteten	319, 320, 321
Gâteau (Fleischkuchen)	323—326	— Biree in Papierkästchen	275
Gartenmelde als Gemüse	142	— in Muscheln	277
Gebackene Creme	428	— Ragout	43, 44, 177, 296
— Eier	55	— Reis	307
— Erbseknödel	119	— Schnitzchen	264
— Fische	360	— Suppe, gestoßene	91
— Füße	286	— tranchieren	702, 703
— Gemüse	154	— Wurst (Galantine), warm	272
— Hühner	256	— kalt	328
— Leber	293	Gefrorene Creme oder Bomben	629—631
— Mäuse (Mehlspeise)	493	Gefrorener Oberschaum	600
— Koulade	257	Gefrorenes Obst	629
— Tauben	256	— Bereitung	621
— Pilze	164	— anrichten	705
— Würstchen	276	— gefülltes	626
— süße	411	— in Gläsern	627
Gebackener Holunder	410	— von eingedampftem Obst	622
— Rostbraten	209	— von frischem Obst	622, 623
Gebackenes Bries	265	Gefüllte Äpfel	409
— Butter	294	— Biskuit-Torte (mit Oberschaum)	598
— Fleisch	256—258	— Bomben (en surprise)	631
— Gefröße	288	— Brötchen	346
— Hirn	287	— Eier	176, 383, 384
— Kälbernes	257	— Fische	355
— Kaninchen	256	— Fleischkuchen	272
— Lämmernes	257	— Gemüse	156—162
— Rückenmark	288	— Gerniflecken	405
— Obst	409	— Gernstriezel	498
Gebrannte Mehlsuppe, siehe Einbrenn-		— Heringe	370
suppe.		— Hühner	225
Gebrannter Zucker	59	— Kalbsbrust	216, 242
Gebranntes Zuckeroch	430	— Kalbsfüße	286
Gebratene Fische	353	— Kalbsohren	285
— Würste	278	— Koteletten	266
— Eier	55	— Krappferl von Hefenteig	311
Gebratenes Rindfleisch	199, 200	— Krebschalen	175
Gedämpftes Rindfleisch	196	— Lammbrust	220, 247
— Wildgeflügel	255	— Leber	293
Geduld-Biskuiten	572	— Mandel-Stangerl	580
Gedünstete Gemüse	146—152	— Pfannkuchen	311
Gedünstetes Fleisch	235—256	— Rehbrust	234
— Rindfleisch auf englische Art	199	— Rostbraten	212
— auf italienische Art	197	— Schnecken	377
Geflügel abstechen und herrichten	13—16	— Schnitt (Paseien)	298
— auslösen zu Galantine	16	— süße	531, 564
— Creme	276	— Schnitzel	210, 266
— Fisch	39	— spanische Binde	571
— Fülle	26—28	— Schwämme	163
		— Tauben	226

	Seite		Seite
Gefüllte Zunge	284	Germ-Nedden mit Krautfülle	492
Gefüllter Fasan	229	— Nippel	498, 499
— Indian	223, 224	— Knödel	485
— Kalbstopf	285	— mit Zwetschen	493
— Kapaun	224	— Kolatschen	490, 491
— Salat	157	— Krapsen	494—496
Gefülltes Ferkel	223	— Nudeln	484, 485
— Kuh-Guter	294	— in Dunst	484
Gehacktes Fleisch (Hajhee)	312	— von Heidenmehl	485
— und fäschirtes Fleisch	268—278	— mit Topfen	488
Gehäcshuppe	92	— Omeletten oder Blinjen	493
Gefrüße zu reinigen	23	— Pittah zu Kaffee	515
— zu bereiten	288	— Potizen	499, 500, 501
Gelatine auflösen	35	— Stangerl	512, 513
Gelbe Rüben, <i>sieh</i> Wöhren.		— Striezel, geflochten	511
Gelber Pudding	489	— gefüllt	498
Gelees (geulzte Säfte)	649	— Strudel mit Topfsenfülle	489
Gemfen, Genießzeit	721	— Speifen	484—519
Gemfenfleisch, gebraten	235	— Teig, mirber	80
— gedünstet	237	— Torten	503
— mit brauner Sauce	238	— Waffeln	520
Gemüße	141—169	— Wanneln	508, 509
— abgeseimazene	152—154	Gerollte Gerste	106
— auf Gärtnerinart (<i>à la jardinière</i>)	155	— Krappel	497
— aufbewahren	685	Gerollter Kalbsbraten	216, 217
— in Butter-Sauce	144—146	— Lungenbraten	211
— in Eßig	680	— Schöpfenbraten	220
— dunstgefottene	683	Geröstete Haselnüsse	62
— eingebrannt	141—144	— Mandeln	62
— fäscherte, <i>sieh</i> gefüllte.		— Semmel	5
— gebäcene	154	— Semmelschnitten	5
— gedünstete	146—150	Gerste	106
— ohne Stauben	150—152	— als Ritscher	106
— gefüllte	156—162	Gerstel-Teig	39
— gemischt	155	— ausgedünstet	395
— gestürzt	155, 156	— angelausenes (Buttergerstel)	112
— getrocknete	684	— geriebenes, in Suppe	112
— Konserven	156	Gersten-Schleim	106
— sauer eingemachte	141	— Suppen	106
— einmachen (Mixed pickles)	681	Geruch beizumischen	62
— durch Gärung gesäuerte	682	Geruch-Zucker	59
— vorbereiten und sieden	52	Geschaumtes Obers	596
Genuesser Halbmonde	529	Geschlagene Sulzen	620, 621
— Torte	529	Geschmortes (<i>sieh</i> Gedünstetes und Geröstetes).	
— Schnitten	529	Geschchnittene Nudeln	112
Gepöfelte Zunge	281	Gesottene Brezeln	514
Gepöfeltes Fleisch	281	— Germknödel	485
Gepöfelter Schweinstopf	332	Gesottenes Rindsfleisch	193
Geräucherte Fische	369	Gestiftelt schneiden	61
— Würste	280	Gestohene Suppe von Fisch	100
Geräuchertes Fleisch	281	— von Fleisch	91
Geriebenes Gerstel	112	— von Leber	92
Germ- oder Hefenteig	79—81	— von Milch	92
— Brezeln	513, 514	— von Reis	107
— Butterteig	80	Gesulzte Creme	605—608
— zu Fleischgarnierung	80	— Fisch	327
— Neden	405		

	Seite		Seite
Gesülzte Fische	363	Griech-Farferl	112
— Fleischfuchen	326	— Knödel, abgebrannte	120
— Früchte in Kaffeebechern	619	— — abgeschmalzene	389, 390
— Gans	335	— Koch	424
— Gansleber	324	— — kaltes	458
— Pomeranzen	617	— Krapferl	406
Gesülzter Chaudeau	609	— Kuchen	467
— Salat	186	— — Niegel	424
— Oberschaum	601	— — Nocken, geröstet (Holztnecht-Nockerl)	390
— Schweinskopf	332	— — in Milch	396
Gesülztes	600—621	— — in Suppe	120
— Kompott	192	— — Nudel	396
— Milchferfel	334	— — Pfanzel	120
Gesundheitsuppe (Kräuteruppe)	95	— — Boganze	484
Getränke, warme und kalte	632—643	— — Schmarren	399
— von Obstjäften	642	— — Sterz	123, 392
— zu servieren	709	— — Strudel als Mehlspeise	414
Getrocknetes Obst als Kompott	187	— — als Suppe	114
Gewicht und Maß	1	— — Suppe	105
Gewürze	57	— — Würstchen	406
— für süße Speisen (Geruch)	62	Griechartige Suppen-Einlagen	105
— — Kräuter	57	Grillage-Torte	587
— — Nelken	47	Grillierte Krammetsvögel	256
— — Krapferl	540	Grog (Marosen-Punsch)	637
— — Essig	675	Grundeln, gebaden	361
Gezuckerter Schnee über Mehlspeisen	454	Grüntorn-Suppe	97
Gitter von mittem Teig	76	Grünzeug zur Garnierung	180
Glace (Fleisch-Essenz)	32	Grüze in Suppe	105
Glanz geben (glasieren)	11	Gugelhupf	506—508
Glasirte Früchte	588	— falscher	549
— Kastanien	152	— ohne Hefe	508
— Schnitten	564	— mit Kartoffeln	508
— Semmelschnitten	5	Gulhas (Gulyáshús) von Kalbfleisch	242
— Würfel	564	— von Lammfleisch	246
Glas-Torte	572	— von Pferdefleisch	215
Glasur (Eis über Backwert)	84	— von Rindfleisch	202
— kalte	85	— deutsches	202
— schmelzende (Fondant)	85	— von Schöpfenfleisch	245
— warme	85	— von Schweinefleisch	240
Gleichgewicht als Karten	528	— Suppe	94
— als Schnitten	528	Gurken, eingelegt	678—680, 682
Glühwein	638	— auf englische Art	680
Goldrüben, s. h. Möhren.		— gedünstet	149
— Kompott	191	— gefüllt	161
Graham-Schrotbrot	693	— russische	679
Grammel-Pogaischerl	488	— Salat	183
Grancevoli (Meerspinnen)	375	— Sauce	127
Grangen, s. h. Preiselbeeren.		— — saure, kalt	141
Granit-Gefrorenes	628	— zum Garnieren	149
Graupen, s. h. Brein und Gerste.		— mit Zucker	680
— Suppe	105		
Grazer Zwieback	517		
Grieben (Grammeln)	688		
Griechische Krapferl	532		
Grieh, angelauferer	105		
— Auflauf	424		
— Dalken	401		

S.

Hachée, Hachis, s. h. Haschee.	385
Hackelberger Nudeln	41
Hackfleisch (Haschee)	41

	Seite		Seite
Haser-Creme, gesulzte	605	Hasen-Pasteten, s. Pasteten von Wild-	
— Grütze mit Milch	394	bret.	
— — Koch	424	— Pie	321
— Würzeln	146, 153	— Pudding mit Sauce	273
— — Salat	181	— Büree	41
Hagebutten-Kompott	191	— Ragout	297
— eingesottene in Zucker	657	— Rücken, falscher	212, 272
— Salze	668	— Salmi, kaltes	327
— Sauce	133	— in Semmelkruste	300
Hagel- oder Streuzucker	59	— Schnitzchen	265
Hahnenkämmen zu Ragout	42	— tranchieren	701
Halbmonde von Butterteig	480	— vorrichten	17
— von Bröselteig	531	Hasenöhr	412
— von Genueserteig	529	— mit Kartoffeln	413
Haluschka	392	Hausbrot	692
Hammel, s. Schöps.		Hausenblase	35
Harlekin-Fleisch	200	Hausen, gedünstet und gebraten, s. s.	
Haschee (Hachis)	41	gedünstete und gebratene Fische.	
— garniert	298	Hausfreund	566
— Kravserl	116	Hausgeflügel, Genießzeit	720
— von Lunge	280	— kalt	341, 342
— Pastetchen von Butterteig	316	— gedünstet mit Saucen	248—255
— Pastete	313	— Ragout	43
— Pudding	273	Hecht	45
— Schnitten	293	— badischer	354
Hasz, ungarischer	201	— blaugefotten	349
Haselhühner, gebraten	229	— gebraten mit Sardellen und Rahm	354
— gedämpft	255	— gepickt	355
Haselnüsse abziehen	62	— — mit Kren	354
— falsche	591	— Schnitze, s. Fisch-Schnitze.	
Haselnuß-Auflauf	444	— Würste	365
— Bombe	680	Hefen-Knopf, bairischer	485
— Brot	563	Hefentück oder Dampfel	79
— Busslerl	576	Hefenteig, s. Germteig.	
— Creme	65	— Speisen, s. Germspeisen.	
— gesulzt	605	Heidelbeeren, rote, s. Preiselbeeren.	
— Fülle	82	— schwarze, s. Schwarzbeeren.	
— Gefrorenes	625	Heiden-Brein oder Graupen	105
— Geschmack	63	— Knödel	123
— Koch	443	— Nudeln mit Topfenfülle	388
— Kuchen	477	— Schmarren	400
— mit Hefe (Germ)	500	— Sterz	123, 392
— Makronen	580	— Strudel	415, 416
— Schaum	597	— Tommerl	400
— als Backwertfülle	67	— Torten	529
— gesulzt	602	Heidenmehl-Torten	545
— Schnitten	566	Heringe, frische, gebraten	359
— Stangerl	523, 577	— eingesalzene, gebaden	370
— Torten	542, 543	— — gebraten	370
— mit Butter	542, 543	— — in Papier	370
— Würfel	564	— — gefüllt	370
Hasen-Genießzeit	721	— kalt, mit Butter oder Aspiz	371
— gebraten	232, 233	— zur Garnierung	180
— gedünstet (Hasenjunge)	238	— mit Kartoffeln und Eiern	371
— salchiert (als Hasenrücken)	272	Hering-Salat	185, 371
— kalt	335	— — polnischer	185
— Käse oder Kuchen	323, 324		

	Seite		Seite
Hering-Sauce, warm	131	Hirsch, Genießzeit	721
— — kalt	141	— =Kopf mit Aspik	335
Herrichten von Geflügel	13	— =Schnitz	266
Herz, gebraten	290	— =Ziemer mit Kruste	238
— gepickt und gedünstet	290	Hirsebrein (Graupen) als Fastensuppe	105
— mit Rahm und Paprika	290	— in Milch	395
Herzogsbrod	462	— =Poganze	487
Hetichen, s. Hagebutten.		— =Sterz	392
Himbeer-Abguß	642	— mit Schweinefleisch	239
— =Beguß über Mehlspeisen	66	Hobelspäne (Schmalzgebakenes)	413
— =Bowle	641	— auf dem Bleche gebacken	522
— =Chaudeau	461	Hohlausbaden von Krusten	76, 77
— =Eingejottenes (in Zucker)	655	— von Pasteten	78
— =Eisig	675	Hohlhippen	521
— =Gefrorenes	622	— auf dem Bleche gebacken	521, 522
— =Gelee	649	— Karlsbader	521
— =Kompott	190	— Holländer-Braten	202
— =Kuchen	470, 471	Holländische Sauce	131
— =Mark für Gefrorenes	651	— Eierpeife	383
— mit Oberschaum	597	Holunder, gebacken	410
— =Saft auspressen	644	— gedünstet	191
— — gegorener	646	Holzknicht-Roden	390
— — — mit Eßig	647	Homöopathischer Kaffee	635
— — mit Zucker gefocht	648	Honig, Behandlung	685
— roher, mit Weinsteinssäure	645	— =Bäckereien	593—595
— =Salse, s. Salsen.		— =Brod	594
— =Schaum mit Eisklar	458	— oder Lebzelt-Bußerl	594
— =Koch	453	— =Fülle (mit Mohn oder Nüssen)	82
— =Sulze	614	— =Kuchen	594
— =geschlagene	621	— =Potizen (Mohn- u. Nuß-Potizen)	499, 500
— =Triett	194	— =Schiffeln	594
Hirn, abgedünstet	22	Hopsensprossen	183
— in Aspik	328	Hoppelpoppel, russischer Punsch	643
— blanschieren, vorbereiten	22	Huchen	45
— eingemacht	287	— blauegejotten	349
— gebacken	287	— gebraten mit Kräuter-Sauce	353
— gebraten	286	— gejotten mit warmer Sauce	349
— geröstet	286	— mit Aspik	363
— =Knöderl	121	— — und Mayonnaise	364
— =Koch zu Suppe	121	— übrige Bereitungsarten, s. Fische.	16
— =Konjommee	111	Hühnerbrüste auslösen	254
— =Koteletten	287	Hühner, eingemacht	226
— =Krapferl	287	— entbeint gebraten	256
— zu Suppe	124	— gebacken	225
— in Muscheln	287	— gebraten	225
— — kalt in Aspik	328	— — gefüllt	225
— =Pafeln	298	— — gepickt	225
— oder Semmel-Pastetchen zu Suppe	115	— — wie Hahelhühner	225
— zu Ragout	42	— — wie Rebhühner	225
— mit Sardellen und Eiern	287	— gedünstet	251, 252
— =Schnitten	177	— — auf türkische Art	252
— =Suppe	93	— — als falscher Auerhahn	252
— =Würstchen	287	— — als falscher Fasan	252
Hirschfleisch, gebraten	234, 235	— — à la Marengo	253
— — wie Roastbeef	235	— — garniert	251, 252
— gedünstet mit Saucen	287, 238	— — mit Frikassée	255
— kalt mit Aspik	386	— — mit Linsen	252

	Seite
Hühner, gedünstet mit Sauce	251, 253, 254, 255
— heißabgekottet	252, 254
— mit Paprika	253
— kalt	341
— Salat	342
— Suppe	89
— — gestoßene	91
— vorrichten.	13
Hülsenfrüchte, Nährwert derselben	708
— abgeschmalzen	164
— eingebrannt	165
— mit Essig und Öl	182
— zu kochen	53
— Püree	165
Hummer (Meerkrabbe)	373
— Koteletten	375
— mit Aspik und Mayonnaise	374, 375
— in Muscheln	375
— mit Sauce	374
— Sauce	140
Hularen-Braten	211
— Krapsferl	532

S.

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

N.

Nabelsau	46
— geottet	350

	Seite
Nabelsau, geräuchert, s. Stockfisch.	
— übrige Bereitungsarten s. Fisch.	
Nabnetts-Pudding	439
— kalt	607
Kaffee	633, 634
— Auslauf	430
— Bombe	629
— Creme	64
— — in Dunst	459
— — gefulzt	605
— Essenz	635
— Gefrorenes	626
— Geruch beizumischen	62
— Glasur	86
— homöopathischer	635
— Koch	430
— Krapsferl	582
— Litor.	639
— Nudeln	422
— Schaum	596
— — in Gläsern	599
— — gefulzt	601
— — Sulze, klare	613
— mit Obers	618
— Torten	542, 555
— türkischer	634
Kaiser-Brot	562
— Gugelhupf	507
— Kuchen	478
— Koclerl	111
— Pudding	439
— Rübren von Kürbis	149
— Schmarren	397
— Schnitzel	258
Kafao (Getränk)	632
— entöltet	632
— Creme	64
Kälberne Bögerl	268
Kalbfleisch	17
— braungefüllt	243
— eingemacht	243
— Fülle	27
— gebacken	257
— gebraten	216
— gefüllstet	240, 241, 242
— gepickt	240
— kalt	337—339
— heißabgekottet	243, 244
— mit Paprika (Gulhas)	242
— Ragout	44
— Suppe (Einnachsuppe)	90
— — gestoßene	91
Kalbs-Braten	216
— — gepickt	217
— — marinirt	217
— — Rette mit Sauce	245
— Bries, s. Bries.	

	Seite		Seite
Ralbs-Brust, fajchirt	270	Ralbs-Schulter als Galantine	329
— — füllen	26	— Teile, Benennung derselben	17, 18
— — gedünstet, gefüllt	242	— Zungen auf Anjourn-Art	284
— — gebraten, gefüllt	216	Ralbsteaks	258
— — gepickt	242	Raldsaunen oder Ruttelsteck kochen	23
— Koteletten	260—262	— Bereitung	288, 289
— — auf dem Rost (Karbonaden)	260	Ralifornisches Dörrobst	188
— — eingebrösel	260	Raltchalen	194
— — fajchirt	260	Rammfleisch	22
— — gefüllt	266	Randierte Früchte	671
— — kalt	339	Raninchen iöten	17
— — in Papilloten	267	— Koteletten	264
— Euter	42, 294	— eingemacht	248
— Fajch	39	— gebacken	256
— Fricandeau	240, 241	— gebraten	220
— Fische	286	— — gepickt	221
— Gefröße (Reisel) gebacken	288	— gedünstet	247
— Gulyas	242	— heißabgeötten	248
— Hischee	41, 42, 298	— kalt auf Thunfisch-Art	339
— Hirn, s. Hirn.		— mit Paprika	247, 248
— Kopf	284	— mit Rahm	248
— — gefüllter	285	— Ragout	297
— — als Ragout	285	Rapann mit Aspik	341
— — mit Saucen	284, 285	— Fett	56
— — Suppe (als Ragout- und Einmachsuppe)	90, 94	— als Galantine, warm	272
— Leber	291	— — kalt	328
— Milch, s. Bries.		— garniert	250
— Netz	23	— gebraten	224
— Niere für Ragout	42	— gedünstet	250
— Ruß auflösen	19	— gefüllt	224
— — gebraten, s. Ralbsbraten.		— gepickt	224
— — gedünstet (Fricandeau)	240	— kalt	341, 342
— — kalt	339	— — mit Saucen	341, 342
— Ohren	284, 285	— mit Trüffel	250
— — gefüllte, gebackene	285	— mit warmen Saucen	224, 250
— — mit Ragout	285	— wie Wildgeflügel	225
— Pilaw	242	Rapern-Sauce	126
— Roulade	263	— — kalte	139
— Schlegel, gebraten	217, 218	Rapseln (Papiertäschchen) mit Fleischfülle	275
— — ausgelöst, gerollt	217	— mit Fischfülle	366
— — gebezt, gepickt	218	— mit Käsefülle	307
— — mariniert, gepickt	217	Rapuziner-Kuchen	468
— — gedünstet, gepickt	241	— Strudel	502
— — mit Saucen	241	Raramel (gebrannter Zucker)	59
— — geräuchert	343	— Auflauf	430
— — als falscher Lachs	338	— Beguß	65
— — als falscher Thunfisch	338	— Beimischung	62
— — kalt	337, 338	— Creme	64
— — mariniert, gebraten	217	— — als Kabinetts-Pudding	606
— — paniert	257	— — geluzte	606
— Schnitzchen	258—260	— =Gefrorenes	626
— — eingebrösel	260	— =Koch	430
— — fajchirt	270	— =Konsommee	459
— — im Neze	270	Rarbonaden, s. Koteletten.	
— — gebackt	269	Cardinal (Getränk)	639
— — gefüllt	266	Cardy, abgeschmalzen	153
		— gedünstet	150

	Seite		Seite
Kardn-Püree	166	Kartoffel-Knödel mit Schinken	391
— Salat	183	— Koch	423, 424
Kartfiol, abgescmalzen	152	— unterlegtes	302
— aufzubewahren	685	— Krapferl, eingebrösel	300
— in Butter-Sauce	144	— gebaden in Schmalz	169
— in Dunst gefocht	684	— mit Hefe (Germ)	302
— in Essig	681	— mit Butter, süße	523
— saichiert	160	— — gesalzene	523
— gebaden	154	— Krusten	168
— zu Ragout	43	— Mehl-Kuchen	449
— mit Schinken	160	— Paibchen	169
— Salat	183	— im Neze	301
— Suppe	96	— Nocken	391, 392
Karlsbader Brezeln	514	— mit Grieß und mit Käse	171
— Oblaten	521	— Nudeln	170
— Kolatschen	491	— gebadene	391
Karmeliter Torte	553	— Pastetchen	301
Käntner Nudeln	387, 388	— Pfanzel	121
Karotten, s. Böhren.		— Presser	11
Karpfen	45	— Püree	165
— abgefotten mit Kren	350	— kaltes	165
— gebaden	361	— Salat	182
— gebraten mit Schwämmen	355	— Scheiben, unterlegte	301, 302
— — und gefüllt	355	— Sauce, kalte	185
— in brauner Sauce	351	— warm	127
— mit Paprika auf Fischerart	356	— Speisen 169—171, 300—302, 390, 391	391
— mit Zwiebel	356	— Stangerl	523
— gedünstet in Blut-Sauce	352	— mit Salz und Kümmel	523
— — in schwarzer Sauce (böhmischer)	352	— Sterz	171
Karten	523	— Strudel	170, 416
Kartoffeln, Nährwert	708	— Suppe	97
— abgescmalzen	167	— Grieß-Suppe	105
— auf amerikanische Art	168	— Wanneln	301, 423, 424
— auf englische Art	167	Käse aufbewahren	687
— auf französische Art	167	— jervieren	705
— braten und sieden	52	— Auslauf	309
— mit Butter	167	— Beschamel	308
— — anrichten	704	— Croutons	309
— in Butter-Sauce	168	— — zu Suppe	310
— eingebrannt	169	— Gerstel	112
— gebraten oder geschmort	163	— Kapseln (Fondues)	307
— gedünstet	167	— Krapfen	308
— gefüllt	169	— Quark, s. Topfen.	
— geröstet	167	— Semmeln	308
— mit Kümmel	168	— Stangerl	309
— mit Paprika	168	— Suppe	104
— mit Sardellen	167	— Torte	308
— als Rohscheiben	168	Kastanien-Auslauf	442
— als Nudeln	169	— Berg	455
Kartoffel-Bögen	169	— Fülle	28
— Brot	516	— glasiert	152
— Buttermig	175	— Geizorenes	624
— Fülle	28	— mit Blausohl	147
— Guglhupf	508	— Koch	442
— Kipiel	169	— Kompott	191
— Knödel	170, 390	— Kugeln	589
— — in Suppe	120	— kochen und braten	53

	Seite		Seite
Kastanien-Kuchen	476	Knödel in Suppe	120—123
— =Budding	436, 437	— mit Zwetschen	359
— — kalt	603	— Torte	557
— =Büree	166	Knorr's Leguminosen-Mehl	694
— =Schaum	597	— — Büree	166
— =Stangerl	523	— =Teigwaren in Suppe	112
— =Suppe mit Wildgeflügel	92	Kochsalat	142
— =Torten	542, 558, 574	Kohl, blauer	147
— =Würstchen	589	— brauner	147
Kaviar (Caviar) mit Butter u. Limonen	344	— eingebrannt	147
— =Sauce, kalt	140	— gedünstet	147, 150
— — warm	130	— gefüllt und gestürzt	157
Kerbelbrühen	146, 149, 154	— =Budding	157
Keule, s. s. Schlegel.		— =Salat	183
Kieler Sprotten	369	— =Strudel	158
Kindsfoch	393	— =Suppe	96
— von Arrow-Root-Mehl	394	— =Würstchen	147, 158
— =Auflauf	429	Kohlrabi (Kohlräben), braungeeignet	148
— =Bereitung	67	— eingebrannt	143
— auf dem Bleche gebacken	429	— gedünstet	148
Kipfelsoch	434, 435	— gefüllt	161
Kirschen-Kompott	190	— Büree	166
— in Dunst gekocht	652	— zu Ragout	43
— =Flecken	467	— =Salat	183
Kirschen in Zucker	656	Kohlspießen, s. s. Rosen- oder Sprossen-	
— gedührte, als Kompott	187	kohl.	
— =Knödel	493	Kolatschen von Germteig (böh-	
— =Kuchen mit Bröseln	464	miße)	490, 491
— — von Germteig	504	— von Bröselteig	532
— — mit Mandeln	466	— von mürbem Teige	473
— — mit Mehl	466	— mit Topfenfülle	489
— — saftiger	465	— kleine zu Tee	523
— =Salse	666	Kommißbrot, falsches	560
— =Schmarren	397	Kompotte	187—193
— =Strudel	417	— von kalifornischem Dörrobst	188
Kiße vorrichten	17	— von Dunstobst	192
Klachel- oder Jäger-Suppe	93	— von Essigfrüchten	192
Klar, Citlar, Eiweiß	4	— von frischen Früchten	188—191
Klären der Fleisch- und Fischsulze	33	— von getrockneten Früchten	187, 188
— der süßen Sulzen	601	— gemichte	192
— des Zuckers	60	— von Goldrüben	191
Klare Brühen	30	— gesulzte	192
— Sulzen	613	— von Kastanien	191
— Suppe	88	— von Pomeranzen	187
— =Fastenbrühe (Fischbrühe)	30	— von Rhabarber	192
Kleien-Rohd	445	— von Rum- u. Skiwowiz-Früchten	192
— =Torte	553	— von Senffrüchten	192
Kleienbrot (Früchtenbrot)	518	Konfekte ohne Ei	586—593
Kloben, s. s. Knödel.		Königs-Eier	460
Klopfen von Fleisch	11	— =Kuchen	538
Knochen	638	— — von Hefenteig	504
Knoblauch aufzubewahren	685	— =Nunisch	637
— =Butter	56	— =Torte	554
— =Kren	134	Konjerven	693—695
— =Sauce	124	Konsummee (Dunst-Creme)	459
Knochenbrühe mit Fleisch-Extrakt	34	— brennendes	460
Knödel, abgeschmalzen	107	— in Kaffeetöchern	459

	Seite		Seite
Konjommee, Eier	111	Kraut-Strudel	159
— Fleisch	111	— Würstchen	159
— Hirn	111	Kräuter und Gewürze	57
— als Kraftbrühe	31	— Butter	56
— Leber	111	— — Schnitten	345
— maigre (Fischbrühe)	30	— feine	57
Köpfe vorrichten	24	— Sauce, warme	128
— fächiert	270	— — kalte	138
Kopf- oder Preßwurst	333, 334	— Strudel	414
Korinthen (Weinbeerl)	62	— Suppe	95
Korneliusfirschen in Zucker	657	— zu Sauce	57
Koteletten, gebraten und gedünstet	258—266	Krebse, Genießzeit	718
— fächiert	270	— zu kochen	49
— gefüllt	266, 267	— zur Garnierung von Fischen	175
— von Geflügel	264	— geschmiert	373
— mit Mayonnaise	339	— gejotten	373
— im Schlafrocke	257	— mit Rahm	373
— in Papilloten	267	— lebend zu erhalten	691
— vorrichten	19	Krebs-Becher	304
Krabben (Crevettes)	375	— Beschamel	37
Kraiser-Würste zu kochen	280	— Butter	56
Kroh-Lorte (Mandel-Grillage)	587	— Fisch	41
Krof-Aspil für Kranke	34	— Fleisch in Muscheln	375
Kraftbrühe, Fleisch-Essenz (Konjommee)	31	— Fülle zu Braten	28
Kraft-Suppe (Krankenbrühe)	89	— Haschee	42
Kraftige Sauce, lichte und braune	36	— in Schalen	175
Krambamboli oder Jägerpunsch	638	— Kapfern	304
Krammetsvögel, Genießzeit	721	— Koch	423
— gebraten	227	— Knödel	118
— grilliert	256	— Meridon	118, 305
— im Neste	316	— in Buttermteig	305
— Pastete	319	— Neshen	305
— Püree	228	— Nudeln	487
— Salmi	227	— Pastete	320
Krankensuppen	89	— Pastetchen	304
Kränze von Buttermteig als Pasteten	78	— Reis	175
Krapferl von Buttermteig	478, 480	— Reis	171
— als Garnierung	175	— Ragout	44
— von Hefenteig, gefüllte	301	— Sauce	130
— gerollte	497	— Schmarren	398
— von mürbem Teig als Garnierung	175	— Schweifchen	175
— von Winterteig	534	— Strudel zur Garnierung	176
Krapfen, Blech	497	— als Mehlspeise	416
— Fajying-	494—496	— in Suppe (Trittatenstrudel)	115
— Indianer-	546, 571	— Suppe	100
Krapferlkoch	429	— Wanneln	487
Kraut, braungebünstet	147	— Wuchsteln	487
— eingebrannt	143	— Würstchen	175
— fächiertes, gestürzt	158	— — eingebrösete	304
— Flecken	492	Kreidenknödel	533
— gebünstet	147, 150	Kreishauptmann-Schnitzchen	270
— gefüllt	158	Krenfleisch	239
— neu säuert	143	Kren (Meerrettich) als Garnierung	180
— Reis	103	— aufbewahren	685
— rotes und blaues	143, 150	— Sauce (Semmelkren)	131
— Salat	181, 184	— — (zu Fischen)	134
— saures	143, 147, 148, 159, 160	— — kalt	135

	Seite
Leber-Käse oder Kuchen	324, 325
— Knödel	118
— Nonjonnee	111
— Panzel	117
— Meis	118
— Suppe	91
— — gestoßene	92
— Böglerl	293
— Wanneln	275
— Würste	279
Lebfuchen (Lebzeltten) brauner	593
Legieren (beimischen)	10
Lembraten, sieh Nierenbraten.	
Lendenbraten, sieh Lungenbraten.	
Lichte Sauce, kräftige	36
Liebigs Fleisch-Extrakt	31, 32, 694
Likör-Chaudeau	64
— — gefulzt	609
— Creme	65
— — in Kruste	599
— — gefulzt	608
— Eis oder Glasur	86
— Gefrorenes	624
— — in Gläsern	628
— Schaum	596
— — gefulzt	601
— Sulze	617
— — geschlagene	621
Liköre, leicht zu bereitende	639, 640
Limonade	642
Limonen-Auslauf	450, 451
— Chaudeau	461
— zu Garnierung	180
— Gefrorenes	623
— Geruch	68
— Glasur	86
— Koch	451
— weißes	458
— Kuchen	482
— Sauce	132
— Schalen	57
— Schifteln	527
— Sulze	616
— — geschlagene (als Charlotte)	621
— Zucker	59
Linsen, abgeschmalzen	165
— eingebrannt	165
— Püree	165
— Salat	182
— — pikanter	182
— Sauce	126
— — kalte	136
— sieden	53
— Suppe	97
Linzer Teige	537, 538
— — Torte	537, 538
— — Torteletten	538

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

M.

Maffaroni mit Butter	172
— mit Bratenresten	172
— mit Käse	172
— mit Fleisch	386
— mit Paradiesäpfeln	387
— mit Saft (al sugo)	112
— mit Sardellenbutter	173
— mit Schinken	173
— mit Schwämmen	386
— Pasteten (Timbale)	312, 318
— Pastetchen	312
— Suppe	90
— — mit Käse	104
Macédoine (gemischtes Gemüse)	155
— als Salat	186
Madeira-Schaum	461
Magdalenen-Schnitten	530
— — Torte	530
Mahlzeiten	696
Mailänder Reis	109
— — Schnitten	530
Mais, sieh Kukuruz.	
Maitraut (Maibowle)	640
Maizena	694
Matresen oder Stombri	46
— — gebraten	357
— — übrige Bereitungsarten sieh Meerfische.	
Matronen	530
Matraittierter Schlegel	338
Mamaliga	393

	Seite		Seite
Marf-Schnitten, süße	435	Merlan (Vereitigung ſieh Meerfiſche) . . .	46
Marmeladen (Salsen)	664	Merluzzo (Vereitigung ſieh Meerfiſche) . . .	46
Marmor-Eis	87	Metternichſchnitten	531
Marmorirter Kuchen	325	Milch als Nährmittel	708
— Schaum	602	— aufbewahren	685, 686
Maroni, ſieh Kaſtanien.		— =Becher	459
Marzipan	586	— =Braten	216
— italieniſcher	593	— =Brein	395
Majchin-Koſtbraten	204	— =Brot	515
Maß und Gewicht	1	— =Farſerl	395
Matelote (franzöſiſches Fiſchragout)	351	— =Grieß	394
Mattroſenpunch (Grog)	637	— — als Faſtenſuppe	102
Maulbeerſaft	647	— =Koch (Kindsſoch)	393
Maukförbe (Schneeballen)	412	— =Möckel	396
Mäuze, gebackene (Wehlſpeiße)	493	— =Nudeln	395
Mayonnaise (Di-Saucen)	137	— =Reis	394
— mit Hummer-Eiern	375	— — in Buttermteig	482
— zu Fiſchen (Eier-Sauce)	362	— — mit Schaum	456, 457
Mazarins (kleine Kuchen)	533	— =Speißen	393—397
Meerdateln	377	— =Suppe	102
Meerfiſche	46, 47	— — ſaure	102
— abgekottet	350	Milchſterkel, gebraten	222
— gebackten	361	— gefüllt	223
— gebraten	357	— geſulzt	334
— — auf dem Koſt	359	— tranchieren	704
— gedünſtet als Brodetto	350	— vorrichten	17
— geräucherit	369	Milchneſſuppe (faſche Hirnſuppe)	101
— marinirte	370	Milz außſtreifen	23
Meerreb's (Hummer)	373—375	— =Sauce	126
Meerrettich, ſieh Kren.		— =Scheiben	117
Meerſalz	59	— =Schnitten	177
Meerſpinnen (Cranevoli)	375	— =Suppe	92
Mehl aufbewahren	691	Mineſtra	108
— =Klöße als Garnierung	175	Minuten-Gefrorenes	622
— — böhmische	122	Mirabellen, dunſtgekottet	652
— =Möckel als Wehlſpeiße	392	— eingekottet	658
— — in Milch	396	— =Salz	666
— — in Suppe	119	Miſchgericht, ſieh Ragout.	
— =Panzel (Schöberl)	120	Mispeln in Zucker einſieden	657
— =Schmarren	397	Mixed pickles (ſpricht Mixd pickles)	681
Wehlſpeißen	385—519	Mohn-Beugel	499
— als Garnierung	172—175	— =Buchſeln (Buchſeln)	497
— einfache	385—393	— =Fülle	82
— baden	6	— =Koch	441
— in Dunſt ſieden	8	— =Kuchen, kleine	477
— kochen	55	— =Nudeln	498
— in Schmalz gebackene	405—413	— =Potiße	499
Melerte Gemüſe in Eiſſig	681	— =Torte	542
Melone, falſche	551	— =Triefletten	542
Melonen ſervieren	706	Möhren oder Goldrüben als Kompott	202
— =Salz	667	— gedünſtet	148
— =Spalten einſieden	661	— eingebrannt	143
Meloniani, gedünſtet	152	— =Birce	166
Meridon von Reis	305	— =Salat	181
— — in Buttermteig	306	— =Sauce	133
— — zu Suppe	110	— zu Ragout	43
— zu Faſtenſuppe (Rebs)	118	Mohrrüben, ſieh Möhren.	

	Seite		Seite
Molken	686	Nieren mit Sauce	290
Mollbraten, <i>sieh</i> Lungenbraten.		— mit Kaprika	290
Monatretliche als Gemüse	143	— Schnitten	299
— in Butter-Sauce	146	Nockerl	392
— zu Garnierung	180	— in Milch	396
Morcheln, <i>sieh</i> Schwämme.		— von saurem Rahm	173
Mosibraten	198	— oder Spagen	173
Mürbebraten, <i>sieh</i> Lungenbraten.		— in Suppe	119
Mürbe Teige zu Fleischgarnierung	175	Nonnentrapferl	594
— — zu Schmalzbäckereien	72	Nordbahn-Krapfen	529
— — zu Kuchen und Pasteten	71	Nougat	595
Mürber Hefenteig	80	Nudel-Roch	422
Mus von Apfeln (Apfelmandel)	189	— Kranz	172
— von Weicheln (Weichelpfeffer)	188	— Krapferl	406
— von Zwetschen (Zwetschenpfeffer)	188	— Pastetchen	312
Muse, Marmeladen, Salsen	664	— Pastete	312
Muskatblüte und Muskatnuß	57	— Scheiben	113, 386
Muskatzienerl	567	— — mit Haschee	114
Muskazin-Roch	416	— Schnitten	396
— Torte	554	— Suppe	112
— — weiße	573	— Teig	69
Muskazonen, harte	567	— Wanneln	113
— weiche	526	— Würstchen	406
— Torte	554	Nudeln, abgeschmalzen	385
Muscheln zu behandeln	50	— ausgedünstet	395
— mit Austern-Ragout	376	— eingegossen	111
— mit Eierpeise	384	— mit Fleisch	385
— mit Fischfülle	367	— von Trittaten	115
— mit warmer Fleischfülle	277, 278	— zu Garnierung	172
— mit kalter Fülle (Hirnfülle)	328	— geschnittene	112
— mit Krebsfülle	375	— von Hefenteig	484, 485
— mit Sardellenfülle	372	— mit Krebsbutter	395
— — kalt	373	— mit Schaum	456
Muschel-Sauce	131	— in Milch	395
— — falsche	131	— mit Mohn	395
— Suppe	100	— mit Nüssen	395
— Tiere	377	Nürnbergger Pfefferkuchen	567
		— Lebkuchen, weißer	578
		Nüsse anrichten	705
		— einsieden	660
		— falsche	581
		— vorrichten	62
		Nuß-Beugel	499
		— Brot	563
		— Creme, gesulzt	605
		— Fülle	82
		— Gefrorenes	625
		— Roch	442, 443
		— Krapferl	563
		— — von Bröselteig	540
		— — von Eiweiß	577
		— Kuchen	540
		— — von Bröselteig	477
		— — von Germteig	500
		— Ringeln	577
		— Mandel-Torten	558
		— Pittah	420

N.

Napfkuchen	505
Napoleon-Schnitten	565
— Torte	543
Natron statt Hefe	81
Natronkuchen	503
Noturschnigel	258
Nelson-Koteletten	263
Nezbraten (Zungfeinbraten)	222
Nezel	23
Nezwürstchen	279
— falsche	271
Neumaugen, <i>sieh</i> Briden.	
Niederländer Schlegel	218
Nierenbraten	216
Nieren, geröstet	290
— saure	290

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

D.

Obergäumen für Ragout	42
Obers (Rahm, Sahne, Schmetten)	685
— =Gefrorenes	626
— =Roch	27
— =Schaum mit verschiedenem Ge- schmack	596, 597
— — mit Creme	599
— — mit Chaudeau	599
— — gefulzt mit verschiedenem Ge- schmack	601, 602
— — mehrfarbig	602
— — garniert	597, 598
— — gefroren	600
— — in Kaffeetbechern	598
— — in Gläsern	599
— — im Kastanienkranz	598
— — in Kruste	598
— — in Torte	598
Oblatkräpferl	408
Obst einjie en	641—672
— gebadenes	409
— gedörrtes (kalifornisches)	693
— gerorenes	629
— in D. nst gesottenes	651—653
— getrocknetes, als Kompott	187
— servieren	705
— =Charlotte (in Kruste)	463, 464
— =Konjerven	693
— =Gefrorenes	622, 623
— — von Früchtenmark oder Obstsaft	622
— — mit Wein in Gläsern	623
— =Saft-Gefrorenes mit Schaum	624
— =Käse	669—671
— =Kuchen, (s. Fruchtkuchen)	
— — sächsischer	471
— — von Hefenteig	504
— =Muje, Marmeladen	664—669
— =Säfte	645—651
— — in Dunst	650
— =Pastillen, kleine	671
— =Saft als Leguß	66
— — als Getränk	641, 642
— — gegorener, als Getränk	646—648

Obst-Schaum über Mehlspeisen	66
— — falter	458, 459
— — =Saucen	133, 134
— — über Mehlspeisen	66
— — =Sulzen	618, 619
Obst-Augen	55, 382
— =Fleisch	19, 195
— =Frische	22
— =Gaumen (Vormaul) herrichten	24
— — gedünstet	284
— — mit Saucen	284
— — gefulzt	334
— =Kopf	24
— =Schlepp	203
— =Zunge	282, 283
— — gefüllte	284
— — zu kochen	24
Orientaler (Tommerl)	400
Ostiosuppe	89
Ohren	24, 284, 285
Ol-Sauce	137
Oliven	43, 50
— =Sauce	126
Olla Potrida	93
Omeletten baden	68
— als Eierpeise	381, 332
— als Mehl peise	402
— von Hefenteig (Pflinjen)	493
— =Nudeln	403
Omelette soufflée	403
Orade	46
— gebraten	357
Orangeade	642
Orangen, (s. Pomoranzen)	
Ortolane, gebraten mit Bröseln	256

P.

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

	Seite		Seite
Paradiesäpfel, gefüllt	162	Pasteten in Keisform	319
mit Fleisch (Stufato)	197	— in Schüsseln (Pie)	321
mit Makkaroni	387	— in Terrinen	321
— in Reissuppe	107	— Teige	71
— Sauce	133	Pastillen	671
— als Salat	183	Pastinat als Salat	181
Pariser Schnitzchen	259	Perlhuhn als falscher Fasau	252
— Stangerl	579	Perlwiebel in Essig	681
Pastieren, durchreiben	11	Perstaden	671
Pastatorte	585	Petersilie aufbewahren	685
Pastetchen hohlausbacken	77	Petersilien-Brühe zum Vergießen	30
von Butterteig	316	— Sauce zu Koteletten	127
Chineser-	314	— Suppe	98
Dariole-	317	Peuschel, s. h. Weischel.	
mit Fleischfülle (gefüllte Blättchen)	316	Pfannkuchen oder Omeletten 311, 402—405	
Haschee-	316	zu backen	68
Kartoffel-	301	— mit Fleisch	404, 405
Krebs-	304	— mit süßer Fülle	402, 403
Makkaroni-	312	— mit Hirn und Bries	311
Nudel-	312	im Model eingelegt	403, 404
Reis-	306	— als Nudeln mit Creme	403
Schinken-	303	— als Schinkenleckerl	405
Semmel- zu Suppe	115	— als Würstchen mit Krebsfülle	175
von Scharrenteig	311	— mit Ragout-, Hirn- oder	
mit süßer Fülle	474, 475	Hascheefülle	311
Trüffel-	317	Pfannsturz	123, 392
vergitterte	317	Pfanzel, Bisquit-(Schöberl)	120
Vol-au-vent-	316	— Erbsen-	121
— als Vögel im Neste	315, 316	— Fisch-	118
Pastete mit braungebünstetem Fleisch		— Fleisch-	116
(Klaumpastete)	310	— Griech-	120
mit Fischfülle	320	— Kartoffel-	121
mit Gänseleber	321	— Leber-	117
— mit Geflügel	319, 320, 321	— Lungen-	116
— mit Hasenfleisch (Hasen-Pie)	321	— Ragout-	116
— mit Haschee	313	— Semmel-	121
— mit Krebsfülle	320	Pfeffer	37
— mit Makkaroni (Timbale)	312	— Gurken	678
— Fasch und Ragout	313	— Kuchen von Honig (Lebkuchen)	593
— Frittaten und Bratenresten	313	— Nürnberger	567
— mit Nudeln	312	— — weißer	578
— als Rahmpastete	484	— Nüsse, s. h. Gewürznelken.	
— als Schöberlpastete	310	— Sauce	124
— mit Schöpfensfleisch (türkische Klump-		Pferdefleisch auf verschiedene Art	215
Pastete)	310	Pfirische, sandiert	671
— von Tauben	320	— dunstgesotten	653
— von Trüffeln	320, 321	— eingekottet in Zucker	657
— von Wildbret	318, 320, 321, 322	— gebacken	409
— — in Semmelkruste	300	— gefroren	629
— von Wildgeflügel	319, 322	— in Rum, Elixowitz oder Rirschgeist	673
— Vol-au-vent-	318	— im Schlafrocke	474
Pasteten anrichten		Pfirich-Bowle	641
— von Butterteig	317, 318	— Charlotte	463
— — mit Gitter	318	— Gefrorenes	623
— — verzierte, mit Wildbret	318	— Käse	671
— gestürzte (Timbale)	312, 313	— Kompott	190
— hohlausgebackene	318	— Konjekt	586

Seite	Seite
Birsich-Ruchen von Bröselteig	474
— englischer	472
— Ruchen mit Mandeln	466
— Boganzen	483
— =Salse	667
— =Sauce zu Buiding	66
— im Schlafrod	474
— =Schaum, kalter	458
— =Schaumfoch	453
— =Sulze	615
— geschlagene	620
Blaumen, s. zw. Zwetschen.	
Blickerbsen in Butter-Sauce	145
Bignoli	62
— =Krapferl	576
— =Buiding	497
— =Schnitten	576
— =Torten	575
Bilaw als Suppenspeise	109
— mit Geflügel	307
— mit Kalbfleisch	242
— mit Lammfleisch	307
— mit Rindfleisch	213
— mit Schweinefleisch	239
— von Schöpfenfleisch in Weinblättern	271
Bilze, s. zw. Schwämme.	
Bitante Sauce	125
Bizze (Oster- und Teegebäck)	514
Bischinger-Torte	549
Bistazien	62
— =Schaum als Charlotte	602
— =Torte	556
— =Tortelctten	539
Bittah, ungarischer Strudel	419, 420
— mit Hefe zu Kaffee	515
Blattische (Sfogle)	46
— =Vereitungsarten, s. zw. Meerfische.	
Bläschchen, s. zw. Krapferl und Tortelctten.	
Blinzen, s. zw. Pfannfuchen und Omeletten.	
Blumfuchen, englischer	536
Blumpudding (englischer Buiding)	438
Boganze von Hefenteig (mit Brein)	487
— von mitrbem Teige	483
— von Strudelteig (windische)	415
Bogaischerl	488
Böfel-Fleisch	281
— =Zunge	281
Boleta	174
— mit Eierpeise	393
— mit Kartoffeln	174
— mit Käse (Mamatiga)	393
— mit Sardellenbutter	393
— mit Zucker und Zimt	393
— =Torte	559
Boletamehl-Ruchen	468
Bolnische Sauce	134
— =Suppe (Barszez)	94
Bolnischer Ruchen	539
— =Salat	185, 372
Bolsterzweifel	410
Bomadri-Torte	587
Bomeranzen-Auflauf	449
— =Beguß	65
— =Bowle	641
— =Brot	563
— =Bussel	582
— =Chaudeau	64
— =Creme	65
— =gefühlzt	608
— =eingelotten in Zucker (afritanische)	659
— =Geforenes	623
— =in Gläsern	627
— =mit Champagner	628
— =Gelee	650
— =Geruch	63
— =gefühlzt	617
— =Glatur	86
— =Koch	450
— =Kompott	187
— =Kren	135
— =Salse	668
— =Sauce	132
— =Schalen zum Bierem	672
— =handiert	672
— =in Zucker eingekochte, halbe	659
— =Schaum	597
— =Schifteln	565
— =Schnitten	530
— =Spalten und Scheiben in Zucker	659
— =Strizel	479
— =Sulze	616
— =geschlagene	521
— =Torte	556
— =mit Butter	536
— =Zettel	62
— =Zucker	59
Börfölt	203
Portugieser Krapferl	411
— =Ruchen	544
Portulak als Gemüße	142
Portize mit Mandelfülle	501
— mit Mohnfülle	499
— mit Nuffülle	500
— mit Rosinenfülle	501
— mit Speck	488
Boularde, s. zw. Rapain und Hühner.	
Bowidel (Zwetschenmus)	669
— =Fülle	83
Braunes	591
Preißelbeeren-Kompotte	190
— =einsieben in Zucker	656
— =Gelee	649
— =Saft	646
— =Sauce	134

	Seite		Seite
Preßburger Zwieback	518	Püree von Trüffel	166
Preßwurst	281, 331	— von Wildbret	41
Propheetenfuchen	536	— von Wildgeflügel	41
Pröpfelinge einzusieden in Zucker	655	— von Zwiebeln	165
— als Saße	667	Buter, <i>siehe</i> Indian.	
Brügelkrapsen	550		
Budding, Kabinett's-	607		
— — kalt	607	D.	
— englischer (Plumpudding)	438	Quaker-Dats	695
— Früchten-	437	Quark, <i>siehe</i> Topfen.	
— gelber	439	Quirlen	4
— Haschee-	273	Quitten-Kompott	190
— Hasen-, mit Sauce	273	— — gesulzt	193
— Kaiser-	439	— = Creme, gesulzt	608
— Karamel-, falter	606	— eingekorten in Zucker	658
— Kastanien-	436, 437	— = Gefrorenes	623
— — kalt	603	— = Gelee	649
— Mandel-	436	— = Käse	669, 670
— Nignoli-	437	— = Koch	448
— Rahm-	174, 309	— = Pastillen	670
— Reis-	436	— = Saft	645
— — kalt	604	— = Saße	667
— Rum-	440	— = Schnee-Torte	586
— russischer, kalt	608	— = Stangerl	593
— schwarzer	440	— = Sulze	615
— Weichsel-	439, 440	— — geschlagene	620
Buddings anrichten	705	— Torte	592
Puffbohnen	150, 153	— Würstchen	409
Butter-Torte	537		
Bunsch	636	H.	
— à la glace	628	Hadekky-Reis	457
— à la romaine	628	Hagout	42, 295
— = Chaudeau	64	— in Dunst gekocht	297
— = Essenz	637	— zu Garnierung	176
— = Eis (Glasur)	86	— = Fülle	27, 43
— = Gefrorenes	624	— garniert	295
— = Käse (Sulze)	610	— Godard	296
— Königs-, kalter	637	— von Geflügel	296
— = Sauce zu Budding	66	— von Hasen, französisches (Civet)	297
— = Nonsummee	459	— von Kalbfleisch	296
— = Schaum, gesulzt	601	— von Kaninchen	297
— = Sulze	617	— in Krusten von Butterteig	317
— = Torten	537, 559	— = macédoine	155
— = Würfel	564	— Monglas (von Wildgeflügel)	296
Püree von Bohnen	165	— in Muscheln	277
— von Erbsen	165	— = Panzel	116
— von gelben Rüben	166	— = Sauce	130
— von Hülsenfrüchten	165	— = Suppe	94
— von Karby	166	— — für Fasttage	94
— von Kartoffeln	165	— vollständiges	43
— von Kastanien	166	— = Wanneln	116
— von Knorr's Mehl	166	— weißes	43
— von Kohlrabi	166	— = legiertes	296
— von Linjen	165	— von Wildbret	297
— von Nohnen	166		
— von Sauerampfer	166		
— von Schwämmen	166		

	Seite		Seite
Ragout-Würstchen	116, 315	Reinling	508
— Würze	58	Reis-Aufguss	426
Rahm-Aufguss	427	— braungedünstet	110
— Koch	427	— Croutons	306
— (Besamel)	37	— mit Fleischresten	109
— Nockerl	173	— Fülle zum Braten	28
— Pastete	489	— gedünstet zur Garnierung	171
— Pudding (falsche Polenta)	174	— gestürzt	110, 306, 307
— mit Käse	309	— gesulzt	603
— Saucen	132	— kalt	457, 458
— oder Oberschaum	596	— Knödel	110
— Strudel	417	— Koch	425, 426
— Suppe	102	— mit Salsenschaum	454
Rahm, süßer, (s. Ober.)		— Krapfen	405
— Tommerl	400	— Kuchen, große und kleine	482
Rapontikawurzeln als Salat	181	— in Milch	394
Rapunzel-Salat	184	— mit Schaum	456
Rauberbraten	201	— Meridon	110, 305
Rebhuhn, ungarisches	334	— in Butterteig	306
Rebhühner, gebraten	228	— in Milchsuppe	102
— gedämpft	255	— Pastetchen	306
— mit Kastanien	255	— Pudding	436
— kalt	339	— kalt	604
— in Pasteten	319	— Punsch	637
— mit Salmi	228	— Reis mit Fleisch	172
Regenwürmer (Mehlspeise)	396	— mit Ragout oder Haschee	307
Reh, Genießzeit	721	— Schleim	107
— braungedünstet	238	— Schmarren	399
— Brust, gefüllt	234	— Schnitten	396
— einbeizen	29	— Schnitzchen	213
— gebraten	233	— Strudel	413
— gedünstet und garniert	238	— Suppe	107
— mit Saucen	238	— mit Erbsen	108
— gesulzt	336	— gestoßene	107
— kalt	335	— mit Kraut	108
— auf welsche Art	335	— mit Paradiesäpfeln	110
— Hirn, geröstet	236	— türkischer (Pilaw)	307
— Koteletten	265, 266	— zu Suppe	109
— Kuchen oder Käse	324	— Wanneln	110
— Leber	291	— welscher	108
— marinieren	29	— Würstchen in Suppe	110
— Pastete	318, 322, 323	— süße	405
— Rücken	233	Reismehl-Aufguss	426
— Schlegel, gebeizt	234	— Kuchen	539
— geräuchert	343	Reis, Gefröse	288
— Schulter	238	Rémolade indienne und verte	139
— ausgelöste, gebratene	234	Rettiche in Butter-Sauce	146
— Wurst	330	— eingebrannt	143
Rehrücken (braune Mandeltorte)	541	— zur Garnierung	180
Reichenauer Zwiebad	561	— schwarze	181
Reinanten, (s. Blauselchen)		Rhabarber, abgeschmalzen	153
— geräucherte	369	— als Spinat	142
Reineclauden in Dunst	652	— Kompott	192
— eingefotten in Zucker	658	— Kuchen	474
— unreife	660	— Salat	183
— Käse	671	Ribisel (Johannisbeeren) auspressen	645
— Salse	666	— als Dessert	706

	Seite		Seite
Ribisel, eingekottet in Zucker	655	Roggenbrot	693
— Gefrorenes	623	Rohatlitum	593
— Kompott	191	Rohnen (rote Rüben, Beeten)	181
— Kuchen	466, 473	— in Eijg	680
— =Casi (Abguß)	648	— =Niree	166
— — roher	645	— =Salat	181
— — gegorener	647	— =Sauce	133
— =Salze	665	— =Suppe, polnische (Barszez)	94
— =Sauce	133	Rohröhner, gebraten	231
— =Sulze	614	— =Suppe	101
— — geschlagene	620	Röhrl-Salat	184
— =Torte	585	— — eingebrannt	142
— =Wein	647	Rombo	46
Ribon	46	— gesottet	350
— =Bereitung, s. Meerfische.		— übrige Bereitungsarten, s. Meerfische.	
Rindfleisch	19	Rosen (Krapferl)	412
— aufzubewahren	688	— =Eis	86
— =englisches	199	— =Salze	669
— =sajchirt	212	— =Sulze	613
— =gebraten	200	— =Zuder	59
— =gedünstet (gedämpft)	196, 197	Rosen- oder Sprossenfohl	145, 150
— — auf italienische Art	197	Rosinenfülle zu Backwerk	83
— =gesottet	195	— — zu Indian	27
— — auf französische Art	195	— =Kuchen	478
— — auf italienische Art	196	— =Potize	501
— =gespickt	200	— =Stolle	510
— =kalt	337	— =vorrichten	62
— =auf ungarische Art	202	Rosmarinfleisch	198
— =auf Wildbretart	198	Rostbraten	203—205
— =im Schlafrode	214	— mit brauner Sauce	204
— =Kuchen	324	— =Esterházy	210
— =Neste-Verwendung	213, 214	— =gebacken	209
— =überfocht und gedünstet	196	— =gebraten	203
Rindschmalz (Schmelzbutter)	55	— =gedünstet	203
— =Bereitung	687	— =gefüllt	210
Rindsuppe	88	— =heißabgekottet	205
Rindsbraten, =englischer	199	— =Majchin	204
Rinds-Fasch	38	— =mit Paprika	204
— =Fett	55	— =Koulade	210
— =Mark, s. Weinmark.		— =russischer	207
— =Koulade	211	— =schwedischer	204
— =Schnitze	205	— =vorrichten	21
— =Schnitzchen	207	— =von Hirschrippen mit Knoblauch	5
— — =eingebröfelt	209	Rösten der Semmel	5
— — =gefüllt	210	Rote Sulze (Mandelsulze)	611
— — =gehackt	212	Roter Schaum (Kastanienfoaum)	597
— =Zungen, s. Zungen.		Rotes Kraut	150
Ringlotten, s. Heineclauden.		— — als Salat	184
Rippensfläddchen, s. Roteletten.		Rotwurst	280
Risi-bisi	108	Rouladen (Backwerk)	563, 564
Risolen	314	— =gebackene, von Kalb- oder Lammfleisch	257
Risotto	108	— =von Rindfleisch	210, 211
Rischer	110	— =von Schnitzchen	268
Roastbeef	21, 199	Rüben, braungebünstet	148
Robert-Sauce	125	— =eingebrannt	144
Rogen-Kraut	160		
— =Suppe	101		

	Seite
Rüben, gedünstet	148, 151
— gemischte	149
— gesäuert	144
— saure	144
— mit Schöpfenfleisch	148
— gelbe, s. h. Möhren.	
— rote, s. h. Röhnen.	
— »Rüree	166
Rübenriebe-Salat	185
Rückenmark, gebaden	288
— zu Ragout	42
Rühr-Ei, s. h. Eier und Schmalz.	
Röhren	4
Rum-Auflauf	482, 451
— »Bögen	547
— »Chauveau	64
— »Crème	65
— — als Charlotte	608
— — gesulzt	608
— Früchte als Kompott	204
— Glasur	86
— Gugelhupf	507
— Kuchen	478
— »Budding	440
— »Schaum	597
— — gesulzter	601
— »Schnitten	565
— — mit Butter	530
— »Sulze	617
— »Torte	587
Rumforder-Suppe	106
Rumpsteaks (Rindschnitze)	205
Russische Crème	65, 599
— »Gurken	679
— »Suppe	98
Russischer Kuchen	325
— »Budding, kalt	608
— »Punsch (Hoppelpoppel)	643
— »Tee	635
Rutten	45
— »blaugelotten	349
— »gebaden	361
— übrige Bereitungsarten s. h. Fische.	

S.

Saccharin	695
Sacher-Torte	543
Sächsischer Obstkuchen	471
— — von Germteig	504
— »Weihnachtswecken (Stolle)	510, 511
Safran	57
Saftbraten	196
Saft-Chauveau	64
— »Gefrorenes	624

Saft-Zettel	592
Säfte auszupressen und zu seihen	645, 646
— in Dunst gekochte, s. h. Ubergüsse	650, 651
— »gegorne, s. h. Getränke	646—648
— »geulzte (Gelees), zu Backwerk	649, 650
— »rohe	645, 646
— »mit Zucker gekochte	648, 649
— »zum Färben	672
Sago-Koch	427
— »Suppe	105
Sahne, s. h. Obers.	
Salami	281
— »falsche (Backwerk)	584
Salate	180—187
Salat, abgeschmalzen	152
— »braungedünstet	148
— »eingebraunt	142
— »frischer grüner	184
— »gedünstet	147, 150
— »gefüllt als Würstchen	157
— »gemischter	185
— »polnischer	185
— »saurer	180—187
— »Speck	180
— »Suppe	95
— »süßer oder Kompott	187—194
— »welscher	185
— »Fisch	371
— — in Aspik	372
— »Würstchen zur Suppe	111
Salbinger	45
Salbinger	349
— »blaugelotten	364
— »in Sulze	369
— »geräuchert	369
— »übrige Bereitungsarten s. h. Fische.	
Salizylsäure-Verwendung	12, 651, 688
Salmi-Bereitung	41
— »in Dunst gekocht	273
— »von Hasen, kaltes	327
— »Sauce	126
— »Schnitten	178
— »mit Wildgeflügel	227, 228, 230
Salonzuckerl	590
Salpicon oder Klein-Ragout	296
— »chasseur	297
— »à la reine	296
— »royal	296
— »au suprême	296
— »zum Füllen	43
Salsen	664—669
— »Augen	584
— »Beguß zu Mehlspeisen	66
— »Bögen	569
— »Brezeln	592
— »Brot	563
— »Koch	449
— »Kuchen, kleine	478

	Seite		Seite
Salsen-Schnitten	410	Schalotten in Essig	681
— — mit Chaudeau	462	— gebünstet	150
Salsenschaum mit Biskuit	455	— =Sauce	125
— =Roch	453	— zu Ragout	43
— über Mehlspeisen	66	— aufbewahren	685
— =Torte	585	Schampinion, s. Champignon.	
Salsenwanneln von Germteig	509	Scharlotte (Mehlspeise, s. Charlotte.)	
Salz	58	Schaum als Backwerkfülle	67
— =Stangerl mit Himmel	513	— in Gläsern	599
Salzburger Nockerl	397	— =Roch in Dunst	453
Salzgurken	682	— — mit Creme	454
— als Salat	184	— — von Erdbeeren, kaltes	458
Salz-Heringe gebraten	370	— — von Obst	453
— — gebacken	370	— — von Salse	453
Sand-Ruchen, kleine	533	— — von Schokolade	452
— =Torte	545	— =Nollen	479
Sandwiches, sprich Sändwitsch (Butter- schnitt)	344, 345	— =Speisen	454
Sardellen	47	— =Torten	585
— frische, gebacken	362	Scheiterhaufen	435
— — gebraten	359	spanischer	455
— — als Schnitzchen	362	Schildhahn	231
— =Fülle in Muscheln	372, 373	Schildkröten, Genießzeit	718
— marinierte	371	— =Eingemachtes	378
— — als Garnierung	180	— =Hahnee	378
— — zu Fischsalat	371	— =Ragout	378
— =Kren	135	— mit Saucen	378
— =Mahonnaise	187	— =Suppe	99
— =Saucen	131	— — falsche	99
— — kalte	140	— zu köten	49
Sardellenbutter	56	Schill oder Zander, abgekottet mit warmer Sauce	349
— mit Rettich	343	— gebünstet mit brauner Sauce	351
Sardinen als Garnierung	180	— =Schnitze mit Trüffel	360
— mit Limonen und Butter	371	— übrige Bereitungsarten s. Fisch.	
Saucen (Grund-Tunken), Bereitung	36	Schinken, kalt	343
— kalte	135—141	— warm	281
— warme	124—135	— =Fülle	27
— zu Mehlspeisen	65—67	— =Fleckerl	303, 386, 405
Saucischen	279	— =Kipferl	304
Sauerampfer-Marmelade	668	— kochen und backen	24
— =Birre	166	— =Krapferl	304
— =Sauce	127	— =Omeletten	382
Sauerfischen, s. Weichseln.		— =Pastetchen	304
Sauertraut, braungebünstet	148	— schneiden und auflegen	702
— eingebrannt	143	— =Strudel	416
— gebünstet	147	— =Wanneln	303
— gestürzt mit Wildbret	159	Schlagrahm als Schaum	596
— — mit geräuchertem Fleisch	160	Schlampete Nudeln, s. Milchnudeln.	
— — mit Fischsaj oder Roggen	160	Schlegelbraten	217, 218
— auf ungarische Art	147	Schleihen wie Karpfen	
Saure Fleischsuppe	92	Schlick-Krapferl von Fischen	113
— Gemüße	141	— — von Fleisch	113
— gemischte (Mixed pickles)	681	Schlosserbuben	409
— Gurken (Essig-Gurken)	678—680	Schlüsselkrapferl (Brandteigkrapferl)	407
— Rahmsuppe	102	Schmalz-Bereitigung	687, 688
— Ritzen	144, 683	— =Verwendung	55
Schaiden, s. Waller (Wels).		— =Nudeln	493

	Seite		Seite
Schmalzgebäckene Mehls- und Obstspeisen	405—413	Schokolade-Auflauf	430
Schmanfrel	67	— =Blamafchee (Blancmanger)	611
— =Roch	429	— =Bombe	630
Schmarren	397—400	— =Brezeln	525
— =Teig (Backteig)	68	— =Brot	560
Schmetten, ſieh Obers.		— =Butterf	573, 574
Schnieren von Formen und Blech	5	— =Creme	64
Schnecken, Genießzeit	718	— — in Gläsern	599
— gefüllt	377	— — gefulzt	606
— im Gehäuse	377	— =Eis oder =Gajur	86
— =Hafcheechnitten	377	— =Gebäd, Baſeler	474
— im Reindl	377	— =Gefrorenes	626
— =Salat	378	— — in Gläsern	628
— =Suppe	94	— =Kipfel	528
— aufbewahren	691	— =Roch	431
Schneeballen oder Maufkörbe	412	— — kaltes	458
Schnee-Glajur	87	— =Nonomme	459
— =Hühner, gebraten	229	— =Krapferl	560
— =Nockerl mit Creme	460	— — ausgeſtochene	574
Schneeslagen von Eiweiß	4	— =Kuchen	500
Schnepfen, Genießzeit	721	— =Reiz, kalt	458
— gebraten	228	— =Roulade	564
— =Brüfte in gefulzter Faſch	340	— =Schaum	596
— =Rot	177	— — in Gläsern	599
— — falſcher	177	— — gefulzt	601
— mit Salmi	228	— =Schaumfoch	452
Schnitten, süße, ſieh Register von Backwerk.		— =Schifteln	528
— gebäckene (Paſejen)	298	— =Schnitten	529
— geröſtet zur Garnierung	177	— =Strudel	420, 421
Schnittlauch-Sauce	127	— — von Hefenteig	503
— kalte (Eier-Sauce)	136	— =Sulze	612
Schnitzchen und Koteletten	253—266	— =Suppe	103
— braten	25	— =Torien mit Butter	543
— eingebröſelt 209, 260, 262, 264, 265, 267		— — mit Mandeln	560
— von Fiſchen	395	— — mit Windmaſſe	574
— von Fiſchfaſch	365	— — ohne Ei	592
— von Geflügelbrüſtchen	264	— =Überquß, ſchwarzer	65
— gefüllt	210, 266	— =Würfl	544
— von gehacktem Fleiſch	112, 269	— =Würſtchen	406
— von Kalb-eiſch	253—260	Schöpfen-Koteletten	262—264
— von Kaninchen	264	— — à la Nelson	263
— von Lammfleiſch	262	— — eingebröſelt	262
— von Lungenbraten	207	— — geſpidt	263
— von Rindfleiſch	205	— — mit Kapriſa	264
— als Rouladen	268	— =Fleiſch, gebraten	218
— von Schöpfenfleiſch	262	— — gebeizt	244
— von Schweinefleiſch	264	— — gebünſtet	244
— vorrichten	19	— — heißabgottten	245
— von Wildbret	265	— — kalt	337
— — faſchierte	270, 271	— — mit Kapern-Sauce	244
Schnür- oder Spagattkapfen	411	— — mit Kraut	245
Schöberl (Biskuitpjanzel)	120	— — mit Kräutern	245
— =Paſtete	310	— — mit Kapriſa	245
Schokolade als Geſchmack	62	— — mit Paradiesäpfeln	245
— =Getränk	632	— — mit Rüben	148
		— — mit SARBellen	245
		— — =Neſte mit Pfeffer-Sauce	245

	Seite		Seite
Schöpfen-Fricandeau	244	Schweinefleisch gesotten	281
— Lunge vorbereiten	23	— geräuchert	281
— Pilaw in Weinblättern	271	— gesotten mit Kren	289
— Rücken, gebraten	218	— kalt	336
— — gerollter	220	Schweineschmalz	55
— — Schlegel, gebraten	219	— Bereitung	688
— — kalt	337	Schweins-Braten mit Kruste	221
— — auf Wildbret-Art	219	— — Koteletten	264
Schott-Säuerling-Mocken	489	— — eingebrösel	264
Schotten-Suppe	102	— — mit Paprika	264
Schrotbrot	693	— — Fisch	39
— — Koch	441	— — Fett, s. Schweineschmalz.	
— — (falsches Mandelfoch)	441	— — Filet, kalt	336
Schrotmehl-Kuchen	468	— — Fisch	336
— — Moulade	564	— — Gulyas	240
— — Torte	559	— — Kopf vorrichten	24
Schühsuppe (Jus)	31	— — warm	286
Schüsselfchen zu Oberschaum	533	— — kalt, fasciiert	331
Schüsself-Pastete auf englische Art (Pie)	321	— — gepöfelt (falscher Wildschweins-	
Schwäbische Brot-Suppe	105	kopf)	332
Schwäbisches Fleisch	208	— — gesulzt	332, 333
Schwämme	50	— — als Wurst	333, 334
— aufzubewahren, getrocknet	676	— — Metz	23
— in Gläsern eingelegt	677	— — Pilaw	239
— als Saft oder Essenz	677	— — Moulade	269
— gebaden	164	— — Rücken mit Schwarte	221
— gedünstet	162	— — Schnitzel	264
— gefüllt	163	— — fasciiert	269, 270
— in der Montur (Trüffel)	164	— — Schwarten-Gallerte	36
— von Windmasse	571	Schweizer Kuchen	544
— zu Ragout	43	— — Milch	609
— zu reinigen	51	Scombr	46
Schwamm-Hatsee	163	— gebaden	362
— — Klößchen (Mockerl)	119	— gebraten	357
— — Labichen	163	Scorzonera, s. Schwarzwurzel.	
— — Püree	166	Scotch marmalade	668
— — Saucen	129	Seefische, s. Meerfische.	
— — Suppen	98	Seekohl	142, 153
Schwammerl mit Chaudeau	408	Seefkrabben (Crevettes)	375
Schwartenwürste	280	— als Garnierung	175
Schwarzbeeren, eingekocht in Zucker	656	Seezunge (Meerfisch)	47
— gedünstet	191	— gebaden	361
— — Saft	648	— gebraten	357
Schwarzbrot, s. Brot.		— — mit Kruste	358
Schwarzer Pudding	440	See-Schildkröten	378
— — Reittich	181	Seihen	10
— — Schokoladebeguß	65	Selchfleisch (geräuchertes Fleisch)	281
— — Weichselkuchen	466	Selchwürste	280
Schwarzwurzeln, abgeschmalzen	153	Sellerie, gedünstet	151
— in Butter-Sauce	146	— gefüllt	162
— gebaden	154	— — Salat	181
Schwarzwurzel-Salat	181	Semmel baden	5
Schwedischer Rostbraten	204	— — bähren	5
Schweinefleisch als Schwarzwild	240	— — Beichamel	37
— gebraten	221	— — — Koch	432, 433
— gedünstet	239	— — Fülle	26
— gepöfelt	690	— — Knödel	174

	Seite		Seite
Semmel-Knudel sieden	55	Sieden von Bokel- und Rauchfleisch .	281
— — in Suppe	122	— von Rindfleisch	88, 195
— Koch (Banade)	37	— von Schinken	21
— Krapiel in Suppe	115	— von Zucker	59
— Kren	134	— von Zungen	24
— Kruste mit Wildbret	300	Silbermangold	153
— — mit Obst (Charlotte)	463	Silbermudeln	485
— Pastetchen	115, 116	Sillabub	643
— — mit Ragout	299	Sfarnigen, s. Ditten.	
— — in Suppe	115	Sommer-suppe (Potage  la Julienne)	89
— Pfanzel	121	Sorbet	641
— rösten	5	Soya (Champignonsaft)	677
— Schmarren	397	Spagatkrapsen	411
— — Schnitten, gebackene (Pafesen)	298	Spanferkel, s. Milchkerfel.	
— — mit Hirn-, Haschee- od. Fischfülle	299	Spanische Sauce	124
— — (Croutons) mit Fischfasch und		— Semmeln	455
Krebsragout	299	— Suppe (Olla potrida)	93
— — mit Gefugelleber	299	— Winde	570, 571
— — mit Käse	309, 310	— Windtorte	570
— — mit Nieren	299	Spanischer Reis	457
— — mit Reis und Haschee	299	— Scheiterhausen	455
— — mit Wildgefugel	299	Spargel, abgeschmalzen	152
— — gefüllte, süße	410	— — mit Krebsbutter	152
— — geröstete mit Beinmark	177	— — Abfulle, trocken	634
— — mit Fischfasch	178	— aufbewahren	635
— — mit Hirn	177	— in Butter-Sauce	144
— — mit Milch	177	— in Dunst gekocht	633
— — mit Kehlener	178	— in Eissig eingelegt	631
— — mit Salmi	178	— als Salat	133
— — mit Schneepfent	177	— für Ragout	43
— — zu Suppen	5	— — Suppe	96
— — glasierte	5	— — Salat, abgeschmalzen	152
— — Suppe	104	Spatzvogel	493
Senf	139	Spaen	178
— — Früchte (Mostarda)	664	Sped	56
— — als Kompott	192	— — Braten	200
— — Gurken	679	— — Fleck	289
— — Saucen, kalte	139, 140	— — Gurken	142
— — warme (Robert-)	124	— — Knudel	122
Sepia	46	— — Kraut	143
— — gebacken und gebraten, s. Meer-		— — Kuchen	488
— — fische.		— — Mudeln	388
Serowiec (polnischer Kuchen)	484	— — Potize	488
Servieren	696	— — Salat	180
Serzeier, s. verlorene oder Spiegeleier.		— — Strudel	114
Sfoglie, s. Seesunge.		Speise-Ordnung und Wahl	706—710
Siebenbürger Zwieback	518	Speisen-Folgen	711—716
Sieden von Aspik	32	Spicken und Durchziehen	12
— von Eiern	54	Spiegel-Glasur	87
— von Fleisch	88	Spielhahn, gebraten	231
— von Gemüsen	52	— gedünstet, wie Auerhahn	
— von Hülsenfrüchten	53	Spinat, eingebrannt	142
— von Kartoffeln	52	— — Budding	156
— von Kastanien	53	— — Topfen	673
— von Köpfen und Füßen	24	— — Würstchen	156
— von Krebsen	49	Splitter-Kuchen	481
— von Mehlspeisen	55	Spritz-Eis	87

	Seite		Seite
Spritz-Strauben	407	Suppen mit Fleisch-Extrakt	90
Sprossenkohl in Butter-Sauce	145	— von Hülsenfrüchtlennmehl	96, 97
— gedünstet	150	— von Grünkorn-Extrakt	97
— als Salat	183	— =Einlagen, s. Sachregister.	
Sprossen	369	— =Fett (Kindsfett)	55
Sprudeln	4	— für Kranke	89
Stachelbeeren-Kompott	191	— =Kren	134
— eingesotten in Zucker	656	— =Speisen	88—123
Stachis mit Butter-Sauce	146	— =Zettel	32
— gedünstet	152	Süßwasserfische	45
— gebaden	154		
Stauben	9	S.	
Staubzucker	59	Tafeldecken	696
Stauden-Sellerie (Bleichsalat)	185	Tapioka-Roch	427
Steinwilze, s. Schwämme.		— =Suppe	105
Stein Salz	58	Tarhonya zu Fleischgarnierung	173
Steirerkäse, falscher (Mandeltorte)	554	Tascherl (Kärntner Nudeln)	387
Sturz	123	Tauben vorrichten	14
— von Brein	392	— mit Blut-Sauce	250
— von Grieß	123	— braungebünstet	250
— von Heidenmehl	123, 392	— gebaden	256
— von Kukuruzmehl	392	— gebraten	226
— von Roggenmehl	392	— gedünstet	249
— von Weizenmehl	123, 392	— gefüllt	226
Stockfisch kochen	367	— gepickt	226, 249
— abgeschmalzen	367	— heißabgesotten	250
— gebaden	369	— mit Krebsreis	249
— gebraten	368	— in Wacholder-Sauce	259
— gedünstet (Kapuziner)	368	— als Wildtauben	226
— vorrichten	367	Teig mit Backpulver (Natron und	
Stollen (Germweden)	510, 511	Weinstein)	81
Stör (Sterlett), wie Hausen		Teige für Backwerk	71, 73
Straßburger Pastete	321	— für Germspeisen	79
Strauben von Brandteig	407	— für Mehlspeisen	69
— von Weinteig (Zuckerstrauben)	407	— für Kuchen und Pasteten	71
Streußelkuchen	505	— für Schmalzgebakenes	72
Streußelzucker	59	— für Strudel	70
Stricknadeln	523	— für Suppen	69
Strizel von Germteig	511	Teigwaren aus Knorr's Fabrik	112
— von Buttermilch mit Pomeranzen-		Tellerfleisch	195
fülle	479	Teltower Rüben	149
Strudel	413—421	Teo, chinesischer oder russischer	635
— von Hefenteig	489, 500, 501, 502	— =Buchtaben	572
Strudeln zu Suppe	114, 115	— =Crème	65
Strudelsteig	70	— =Geismack	62
Stufato	197	— =Krapferl mit Anis oder Kümmel	512
Stürzen von Mehlspeisen	8	— =Schnitten mit Butter	345
— von Sulzen	35	— süße	522
Succade, s. Zitronat.		— =Stangerl	512, 513
Süßrüchte als Dessert	705	— =zarie	523
— vorrichten	61	— =Sulze	617
Sulzen von Fisch und Fleisch (Aspit)		— =Weden	509
zu bereiten	32—35	— =Zwedlerl	357
— als Garnierung	179	Thunfisch	47
— süße	600—621	— falscher	338
— geschlagene	620, 621		
— unterlegte	618, 619		

	Seite
Thunfisch gebraten	357
— mariniert	371
— übrige Bereitungsarten s. Meer- fische	
Timbale	312
Tintenfisch	46
— =Bereitung s. Meerfische.	
Tiroler Knödel	122
— Strudel	418, 476
— von Buttermilch	502
— von Germteig	502
Tomaten, s. Paradiesäpfel.	
Tommerl oder Ofenfater	400
Topfen-Bereitung	686
— Fülle	83
— Kolatschen	489
— Koch	423
— Knödel	389
— Mockerl	389
— Nudeln	386
— von Hefenteig	488
— Pogaize	483
— windische	415
— Schmarren	420
— Striegel mit Salse	479
— Strudel	415
— von Germteig	489
— Tischerl (Käntner Nudeln)	387
Topinambur, s. Erdartischoden.	
— Suppe mit Froschkeulen	96
Torteletten mit Biskuit à la Creme	482
— von Bröselteig	534
— von Linzerteig	537
Torten, s. Sachregister.	
— anrichten	705
— baden	84
Tranchieren und Anrichten von Fleisch und Fischen	700—704
Trauben, s. Weinbeeren.	
Triett von Wein	193
— von Erdbeeren	194
— von Himbeeren	194
Trüffel-Fülle	27
— Pastete	320, 321
— Pastetchen	317
— Püree	166
— Saucen	130
— Schnitten	315
Trüffel	163, 164
— aufbewahren	678
— falsche (Bachwerk)	574
— gedünstet	163
— gefüllt	164
— in der Montur	164
— zu reinigen	52
— zum Spiden	13
Truthahn, s. Indian.	

	Seite
Tschai (Thee mit Rum)	636
Tunken oder Saucen	36, 124—135
— kalte	135—141
Türken-Gerz	392
— Tommerl	400
Türkisch-Weizen (Mais), s. Kukuruz.	
Türkisches Konfekt (Bitta)	413
Tutti-Frutti als Kompott	192
— — Gefrorenes	624
— — eingesotten	663
— — mit Rum	663
— — mit Senf (Mostarda)	664

II.

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

B.

Vanille-Auflauf	427
— Bombe	630
— — als Biskuit-Schnitten	630
— Brezeltl	524
— Brot	561
— Bussel	568
— Creme	64
— — gefrorene, s. Bombe.	
— — gesulzt (à la Bavaoise)	605
— — in Dunst	459
— Gefrorenes	625
— — als Minuten-Gefrorenes	626
— Geruch	62
— Kipferl ohne Ei	532
— Koch	441
— Pfeffer	639
— Reis	426
— Schaum	596
— — gesulzter	601
— — weißer	66
— — als Bachwerkfülle	67
— Schifteln	527
— Späne	522
— Sulze	613

	Seite		Seite
Vanille-Torteletten	527	Weichsel-Kuchen, leichter	465
— Torte ohne Ei	535	— mit Mandeln	466
— Zettel (Eis-Zettel)	586	— mit Mehl	466
— Zucker	59	— saftiger	465
— Zwieback	517	— schwarzer	466
Vanillin	695	— Vikör	640
Weilchen-Sulze	613	— Pfeffer	188
Vergießen	9	— Pudding	439, 440
Verschiedenfarbige Sulze	618	— Saft (=Geist)	647
Verzuckerte Früchte	588	— auspressen	645
— Mandeln	588	— Salse	666
Vögel mit Bröseln	256	— Sauce	133
— im Neste	315	— über Mehlspeisen	66
Vogelnester mit Eiern von Mandel- sulze	612	— Schnitten	467
Vögel, fälberne	268	— Strudel	417
— von Leber	293	— Sulze	614
Vol-au-vent-Pasteten	77, 318	— Torten	536, 550
— Pastetchen	78, 316	— Würstchen	409
Vorgeben	1	Weichseln, gebackene	409
Vorkenntnisse	1	— gebürte, als Kompott	187
Vormaul (Obergaumen), (siehe auch Dohsen- gaumen	24, 284	— in Dunst gesotten	652
Vorrichten von Fleisch	11	— in Essig	673
— von Geflügel	13	— in Rum, Slivowitz oder Kirchen- geist	673
— von Hasen	16	— in Zucker eingesotten	656
— von Milchferkeln	17	Weihnachtswecken (Stollen)	510, 511
— von Süßfrüchten	61	Weinbeer-Kompott	191
W.			
Wacholderdroffel, (siehe Krametsvögel).		— Sauce	134
Wacholder-Sauce	146	— zu Mehlspeisen	66
Wachsbohnen, abgeschmalzen	153	— Strudel	418
— mit Essig und Öl	183	Weinbeeren oder Korinthen (schwarze kleine Rosinen)	62
Wachteln, gebraten	227	Wein-Chaudeau oder Weinschaum 63,	461
— mit Bröseln	256	— — gefulzter	609
— in Pasteten	316	— à la glace	628
— mit Weinlaub und Semmelschnitten	227	— Essig	674
Waffeln oder Eifentuchen	520	— Koch	440, 441
— von Hefenteig	520	— Punsch	637
Waldmeister-(Mai-)Trant	640	— Sauce	132
Waller, (siehe Wels).		— — über Mehlspeisen	66
Wälisch, (siehe Welsch).		— Sulze	618
Warme Glasur	85	— Suppe	103
— Saucen	124—135	— Teig	68
Warmhalten von Speisen	11	— Triett	193
Waschen von Fleisch	12	Weinberg-Schnecken	377
Wasser-Glasur	85	Weinsharl, (siehe Verberitzen).	
— Späzen	173, 392	Weinschaum, (siehe Wein-Chaudeau).	
— Sulze	618	Weinstein statt Hefe	81
Wecken, kleine, von Hefenteig	509	Weintrauben, eingesotten in Zucker	656
Weichsel-Kompott	190	— Gefrorenes	623
— Gefrorenes	623	— Salse	667
— Knödel	389	— in Slivowitz oder Rum	673
— Kuchen mit Bröseln	464	— Sulze	616
— — englischer	472	— Torte	544
		Weißbrot, (siehe Semmeln).	
		Weißer Ringer Torte ohne Ei	538
		— Mandel-Torte	573

	Seite		Seite
Weißer Zucker- oder Eiweiß-Glasur	87	Wildgeflügel-Fasch	274
Weißer Vanille-Schaum	66	— Faschschuyschen oder Koteletten	340
Weißes Limonensoch	458	— Haschee	42, 298
Weißkohl, <i>siehe</i> Kraut		— in Pasteten	319, 320, 322
Weißwurz	146	— Kürree	41, 275
Weizen-Dommerl	400	— Ragout	44, 296
Wels	47	— Salmi	227, 228, 230, 231
— gekottet mit warmer Sauce	349	— Sauce, kalte	138
— gebraten und gespickt	355	— Suppe	91
— übrige Bereitungsarten <i>siehe</i> Fische		Wildschwein, Genießzeit	721
Welsche Nüsse (Walnüsse), <i>siehe</i> Nüsse		Wildschweinfleisch, gebraten	236
Welscher Reis (Risotto)	108	— getocht	237
Weipenneft	498	— kalt	336
Whips	610	— mit Kruste	237
Wiener Braten	201	— mit Sauce	237
— Gughupf	507	— mit Sauerkraut	237
— Koch	429	— falsches	240
— Torte	539	Wildschwein-Koteletten	266
Wildbret aufbewahren	689	— Kopf	334
— Weize	29	— vorrichten	24
— falsches	198, 212, 219, 240	— falscher	332
— Fasch	41, 178, 270, 271, 273	Wildtauben, Genießzeit	721
— faschiert	272, 330	— gebraten	231
— gebraten	232—236	Wind-Bäckereien, spanische	569
— gedünstet	237, 238	— Busslerl	570
— gesulzt	335	— Kispferl	571
— Haschee	42, 298	— Krapslerl, spanische	570
— kalt	335	— gefüllte	571
— Käse	323, 324	— Kuchen mit gerösteten Mandeln	477
— Koteletten	265, 266	— Masse von gesponnenem Zucker	569
— Marinade	29	— Ringe	571
— Pasteten	318, 320, 321, 322	— Torte, spanische	570
— Kürree	41, 275	Winter- oder Bleich-Salat	184
— Ragout	44, 297	Winterteig-Krapslerl ohne Ei	534
— Salmi	41, 233, 327	Wirjing, <i>siehe</i> Kohl	
— in Dunst gekocht	273	Wirtschafts-Kispferl	532
— Saucen	125	— Torte	532
— Sauce, kalte	138	Wuchtein (Wuchtein)	497
— Schnitzchen	265, 266	Würstchen von Brandteig	462
— faschierte	269, 270, 271	— von Butterteig	514, 315
— in Semmelkruste	300	— — mit süßer Fülle	411
Wildenten, falsche	249	— von Creme	406
— gebraten	231	— ohne Darm	279
— und gespickt	231	— kleine, von gehacktem Fleisch (Saucis-	279
— gedünstet	256	— chen)	279
— mit Salmi	231	— von Frittaten	408
Wildgänse, gebraten	231, 232	— zu Suppe	115
— gedünstet	256	— im Keß	279
Wildgeflügel aufbewahren	689	— gebackene (Croquetten)	276, 277
— falsches	225, 226, 249, 252	— — von Fischfleisch	365
— als Galantine	272, 328	— — von Hefenteig (Cannelons)	312
— gebraten	227—232	— — von Krebjen	304
— gedämpft	255, 256	— — von Nudeln	406
— gesulzt	340	— — von Ost	409
— grilliert	256	— — Ragout, zu Suppe	116
— herrichten	15	— — von Reis in Suppe	110
— kalt	339, 340	Würste, frische	278—280

	Seite		Seite
Würste, geräucherte	280, 343	Zuckererbsen, gedünstet	146
Wurst-Fülle	27	— grüne, getrocknete	145
— Suppe	93	Zuckererglanz, s. Glasur.	
Wurzel-Brühe	30	Zucker (Bombons)	589, 590, 591
— — mit Fleisch-Extrakt	30	Zuckerwurzeln, abgeschmalzen	153
— Salat	181	— mit Butter-Sauce	146
— Sauce, braune	125	— gedünstet	150
— Suppe	95	Zungen, frische	282
Wurzeln zur Garnierung	180	— — mit Bröseln	283
— aufbewahren	685	— — gepickt	283
Würzfleisch, s. Ragout.		— — mit Sauce	282, 283
		— gepöfelte	281
3.		— geräucherte	281
Zahnstocher	578	— zu kochen	24
Zaja	315	— pöfeln	690
Zander, Schill oder Hechtbärchling, s. Schill.		— Schnitz	283
Zebra-Lorte	550	— — gefüllte	284
Zedernspalten	62	— Würste	281
Zerrissene Gernnudeln	484	Zwederl	385
Zerelatwürste	280	— zu Tee (Wackert)	525
Zibeben, s. Hofmen.		Zwetschken-Kompott	190
Zigarren	567	— dunstgesotten	652
Zimt	62	— eingekottet in Zucker	658
— Brezeln	513	— in Limoniz oder Kirschgeist	673
— Krapferl	497	— in Eßig	673
— Kuchen	505	— Fülle	83
— Stangel	579	— gebaden (Schlosserbuben)	409
— Zwieback	517	— Kolaischen	490
Zitronat	62	— Käse (Bowidel)	669
— Koch	436	— Knödel	388, 389
— Kuchen	539	— von Hefenteig	493
— Strudel	418	— Koch	448
— Torten	556	— Kuchen, s. Obst- oder Früchte-Kuchen.	
Zitronen als Beigabe und Garnierung	180	— Pfeffer (Mus)	188
— Spalten einzusieden	659	— Pogaizen	483
— (Limonen)-Schalen	57	— in Rum	673
Zrage (Schnitzel)	208	— Salse	666
Zuchl, Zuchetti, s. Kürbisse.		— Strudel	417, 418
Zucker	59	— Tischerl (Kärntner-Nudeln)	387
— brennen (Karamel)	59	— Tommerl	400
— Brezeln	568	— Würstchen	409
— färben	59	Zwieback, feiner	517
— Glasur oder Eis	84—87	— Grazer	484
— Krapferl	572	— Koch	484
— kochen	59—61	— Preßburger	518
— Koch von Karamel	430	— Siebenbürger	518
— Krapferl	408	— ungezuckert	517
— läutern	60	Zwiebel-Fasferl	112
— Strauben	407	— Püree	165
— Zettel	572	— Sauce	124
Zuckererbsen, abgeschmalzen	153	— Scheiben oder Ringe	150
— mit Butter-Sauce	145	Zwiebeln aufbewahren	685
		— gedünstet (kleine)	150
		— gefüllt	162