

# R e g i s t e r.

	Seite		Seite
Mal al Brodetto . . . . .	150	Abziehen und Borrichten von Hasen	55
— blau gefotten . . . . .	139	Apfel-Auflauf mit Dottern . . . . .	387
— gebraten . . . . .	144	— Bombe, gefrorene . . . . .	507
— — mit Bröseln . . . . .	144	— Charlotte . . . . .	380
— — mit Senf-Sauce . . . . .	144	— — anderer Art . . . . .	381
— ungarisch (Haláss-lé) . . . . .	200	— gebraten . . . . .	286
Abäschern . . . . .	1	— gedünstet . . . . .	285
Abbrennen . . . . .	1	— in Schlafrock . . . . .	431
Abbröseln . . . . .	1	— in der Haube . . . . .	380
Abbrühen (Blanchieren) . . . . .	1	— Käse . . . . .	525
Abfälle von Spargel und Champignons und leere, grüne Erbsenschoten aufbewahren . . . . .	550	— Kompote, gedörte . . . . .	287
Abfetten oder Entfetten . . . . .	1	— Königin . . . . .	382
Abflammen (Absengen) . . . . .	1	— Kraut aus frischem Kraut . . . . .	252
Abgebrannte Gries-Knödel . . . . .	76, 305	— — Sauerkraut . . . . .	252
— — mit Semmel . . . . .	76, 305	— Kren . . . . .	160
— — m. Speck . . . . .	76, 305	— Kuchen . . . . .	425, 430
Abgetriebene . . . . .	76, 305	— — schwäbischer . . . . .	429
Abgetriebener Germteig . . . . .	41	— Liebes- . . . . .	382
Abhäuteln . . . . .	1	— Mandel . . . . .	288
Abklären . . . . .	2	— — spanisches . . . . .	382
Abliegen . . . . .	2	— Marmelade . . . . .	524
Abquireln . . . . .	2	— oder Birnen-Tommerl . . . . .	324
Abrühren . . . . .	2	— Pittah (ungarischer Strudel) . . . . .	329
Abäschären . . . . .	2	— russische . . . . .	382
Abäschäumen . . . . .	2	— Sauce . . . . .	178
Abäschmalzen . . . . .	2	— — anderer Art . . . . .	161
Abäschmecken . . . . .	2	— — kalte . . . . .	161
Abäschöpfett . . . . .	21	— Schaum . . . . .	379
Abäschrecken . . . . .	2	— Schlangeln . . . . .	430
Abäschuppen . . . . .	3	— Schmarren . . . . .	326
Abäschngen . . . . .	3	— Speise, kalte . . . . .	381
— (Abflammen) . . . . .	1	— — mit spanischer Windhaube . . . . .	381
Abstrudeln . . . . .	3	— Strudel . . . . .	329
Abstechen . . . . .	3	— Sulze . . . . .	494
Abstreifen . . . . .	3	— Tacherln, Kärntner-Nudeln . . . . .	314
Abtreiben . . . . .	3	— Torte . . . . .	421
Abziehen . . . . .	3	— und andere Früchte, gesulzt . . . . .	496
		Atazien- ob. Hollunderblüten, gebacken . . . . .	365
		Allgemeines über Bowlen . . . . .	517

	Seite
Allgemeines über in Zucker eingefottene Früchte	526
— über Torten und Backwerk	404
— über Wildpret-Bereitung	233
Amaviva-Gries-Pudding	393
Alpenbutterfülle	58
Alpen-Rahmfoch	322
Amarellenfleisch	529
Amerikanifche Mandeln	479
Amerikanifches Brot	456
Ananas-Bombe	507
— =Bovle	514
— — oder Kardinal	514
— =Crème	482
— — mit Oberfchaum	491
— — — ohne Eier	491
— =Dulcaß	532
— eingefottene	519
— =Erdbeeren im Dunfte	520
— =Gefrorenes	499
— in Blechbüchfen eingelegt	542
— in Zucker	528
— =Kompote	287
— =Marmelade oder =Salse	524
— =Salat	284
— =Sauce	65
— =Schaum-Torte	424
— =Scherbett	504
— =Sulze	493
Anbraten	3
Anbrennen der Speifen	3
Angelika-Stengel, eingefocht	530
— =Wurzel, eingefocht	530
Anis	27
— =Bögen	459
— =Brezeln, mürbe	441
— =Brot	454
— =Kröpfchen	458
— =Liqueur	512
Anlaufen laffen	3
Apfelfülle	59
— =Schnitten, gebackene	364
Apoftel-Kuchen (Brioche)	342
— — kleine	343
— — mit Käfe	343
Aprifofen in Blechbüchfen eingelegt	542
— — =Eßig	546
— — =Kaltfchale	290
— — (=Marillen-) Gefrorenes	499
Arac-Crème	483
— = oder Rumobft	538
Arancini	467
Arbei (Papritafchoten)	257
Armenifcher Pilaw von Mufcheln	303
Arme Ritter	367
Arrowroot-Consommé	75
— =Suppe	87
Artifchocken	260
— =Böden (Fondi)	260
— — gebacken	261
— =Erd- oder Toninambur	262

	Seite
Artifchocken gefüllte	261
— in Blechbüchfen eingelegt	541
— =Suppe	95
Aspit, Fleifchjulze	36
— =schnelles	37
Aubergines, Melonzane, Eierpflanzen	245
Auerhahn	242
— gedünfter	243
— mit Salmi	242
— =Schnitze oder Escalope	243
— =Suppe	100
Aufbewahrung der Trauben	551
Auffangen von Blut	56
Aufauf, Apffel-, mit Dottern	387
— =Béchamel-	383
— brennender Rum-	385
— Citronen-	384
— Crème-Mudel-	387
Aufläufe, Dunftföche u. Puddings	382—404
Aufauf, Erdbeeren-, mit Dottern und Butter	388
— — mit Mandeln	388
— Flanken-, auf franz. Art	385
— — mit Käfe à la Milanaise	402
— Gerftel-	387
— Gries-	382
— Hafelnuß-	386
— Kaffee-	384
— kalter	505
— Karamel-	383
— Karfiol-	404
— Karlsbader	383
— Krebs-Béchamel-	398
— Krebs-, in Papierkästchen	113
— Matronen-	386
— Mandel-	384
— Mandelmilch-	386
— Marillen-	387
— Milch-	382
— Morcheln-	398
— Mudel-, mit Käfe	398
— Pürfich-	387
— pifanter Kartoffel-, z. Braten	398
— Punsch-	384
— Reine-Claudes-	387
— Reis-	383
— Sago-	383
— schneller	383
— Spinat-	402
— süßer Mudel-	386
— Vanille-	383
— von Apfeln, ohne Dotter	387
— — Weinmarf	397
— — Chocolate	386
— — frifchen Erdbeeren	387
— — — Himbeeren	388
— — — Marillen anderer Art	388
— — geriebenem Leige	387
— — geröft. Orangenblüten	386
— — Simmeltau	386

	Seite		Seite
Auflauf von Kartoffelmehl mit Tee	385	Béchamel-Bereitung für Mehlspeisen	46
— — Käse	398	— -Koch	396
— von Maraschino	386	— — in Orangen u. Pistazien	397
— — Pistazien	384	— -Möckeln	71, 376
— — Polentamehl	387	— -Koulade	375
— — Reismehl mit Vanille	386	— -Strudel	331
Auflösen v. Gelatine u. Hausenblase	29	— zum Nierenbraten	204
Aufwärmen und Warmhalten	3	Beeffsteaks	192
Auszbeinen	3	— auf dem Roste gebraten	192
Auszfüttern einer Form mit Frittaten	48	— auf Wiener Art	192
Ausgestochene Erdäpfel in Béchamel-		— gehackte	192
sauce	273	— griechisches	192
Auslegen einer Form mit Früchten	48	— mit Hindernissen	192
Auszlösen	3	— rohes, 1, 2	193
Auftern, die Behandlung der	158	Beef-Tea	67
— à l' Alexander Dumas	159	Behandlung der Auftern, die	158
— falsche	114	Beignets	4, 365
— — anderer Art	115	— -Nudeln-	366
— -Fülle	57	Beinmarkt	22
— gebraten, a. Hamburger Art	159	— -Auflauf	397
— geröstet	158	— -Fülle	57
— Prairie-	291	Beize 1, 2	86
— -Ragoût, feines	126, 159	Beizen oder Marinieren	4
— -Sauce	176	Belegen (bigarrer)	4
— überkrustet (au gratin)	159	Berberisensaft	534
— und Muschel-Suppe	101	— -Sulze	492
Baby	345	Bereitung des Essigobstes, die	546
Baden der Vol-au-vent-Pasteten	131	— -Gefrorenen	498
— im Ofen oder Rohre	3	Bereitungsweise von Frittaten, Dne-	47
— — Schmalz	3	letes, Pfannkuchen	168
Bäder-Salztangerln	477	Bereitung von Grund-Saucen	54
Bachhuhn, Wiener	226	— — -Daché	34
Bachschmalz	22	— — Kartoffelmehl	54
Bachteige	45	— — Salmi o. Fleischpüree	85
Badener Kaffeezuckerln	469	Berg-Suppe	27
Badischer Hecht	148	Bextram, Dragun, Estragon	544
Bähen	4	Bextram-Essig	544
Bain-marie	4	— — gewürzter	170
Balbino-Sauce, englische	163	— — oder Estragon-Sauce	170
Barboni, gebacken	145	— -Sauce	320
— — gebraten	145	Bessener Bauer	331
— — gefocht	143	Bettelmann	70
Barbue (Butte)	145	Bettelmanns-Suppe	455
Bardieren	4	Bettler-Brot	160
Bärentagen, gelber Hirschschwamm	267	Biber und Fischotter	478
Barszcz (Polnische rote Rübensuppe)	96	Bierkäse, einfacher	478
Baseler Bederli	471	— — feiner	84
Basilicum	27	Bier-Suppe für Kranke	85
Bauern-Gulhas	199	— — mit Dottern	45
— -Knödel	76	Bierteig 1, 2, 3	4
— -Krapfen	360, 450	Bigarrer	66
— -Salat u. Frühjahrs-Gemüsen	282	Billige, braune Suppe	4
Baumwoll-Koch	390	Binden (Regieren)	243
— -Strudel	331	Birk-, Spiel- oder Schildhahn	286
Bayrische Dampfnudeln	356	Birnen, gebraten	286
Bayrischer Germknopf	357	— — gedünstet	263
Béarnaise-Sauce	174	— — Gemüse	528
Béccasse, Suprême de	240	— — große, feine, in Zucker	288
Béchamel	4	— — Kompote, gedörrte	524
— -Auflauf	338	— — -Sulze	314
— -Bereitung	46	— — -Tascherln	324
		— — -Tommerl	

	Seite
Birnen, verzuckerte . . . . .	463
Bischof, kalter . . . . .	516
— =Sauce . . . . .	464
Bischofs-Brot, 1, 2 . . . . .	456
— — auf dem Bleche ge-	
backen . . . . .	456
— — leichtes . . . . .	455
— — ohne Dotter . . . . .	456
Bischof, warmer . . . . .	517
Biskotten . . . . .	458
— =Gefrorenes . . . . .	502
— =geschnittene . . . . .	458
— =kleine Mandel- . . . . .	460
— =Panzel . . . . .	72
— =Schmarren . . . . .	326
— =Schöberl ohne Butter . . . . .	72
— =Torte . . . . .	405
— — mit Brot . . . . .	405
— — — Mandeln . . . . .	405
— =Mandeln . . . . .	460
Biskuit, feines . . . . .	459
— =Gugelhupf ohne Germ . . . . .	338
— =Hohlhippen . . . . .	462
— =Krapferln . . . . .	459
— =Koulade . . . . .	457
— — mit Reismehl . . . . .	457
— =Teig, feiner, zu Torten oder	
Indianerkrapfen . . . . .	43
— =Torte . . . . .	405
— — mit Nussfülle . . . . .	405
Blanchieren . . . . .	30
— (Abbrühen) . . . . .	1
Blanc-manger als Damenbrett . . . . .	495
— — =Roh . . . . .	397
— — o. weiße Mandel-Sulze . . . . .	495
Blätterteig auf spanische Art . . . . .	45
— =Büchelchen . . . . .	434
Blätter-Teige oder Butterteig . . . . .	43
— =Torte . . . . .	411
Blaufelchen, gebraten . . . . .	144
Blaugesottene Forellen . . . . .	140
Blaugesottener Lachs . . . . .	140
Blaufieden der Fische . . . . .	139
Blechbüchsen, das Einmachen in . . . . .	539
— über das Verlöten der . . . . .	540
Bleich-Salat . . . . .	278
Blind abbacken . . . . .	4
Blinies (russischer Pfantuchen) . . . . .	355
Blumentohl, in Blechbüchsen eingelegt . . . . .	541
— =Suppe (Kartoffel) . . . . .	94
Blut auffangen . . . . .	56
Blutfülle zu falschem Wildgeflügel . . . . .	58
Blutwurst . . . . .	551
Blutwürste aus Wildschweinsblut . . . . .	551
Blutwurst, falsche, oder Zwetschken-	
wurst . . . . .	466
Bocksbart, einfach eingebrannter . . . . .	246
Boeuf à la mode . . . . .	186
Bosesen, gefüllte . . . . .	367
— =Hirn- . . . . .	367
— =süße . . . . .	367
— =von geräuchertem Lachs . . . . .	118

	Seite
Bosesen, Zwetschken- . . . . .	367
Böhmische Dalken . . . . .	350
— — mit Erdäpfeln . . . . .	351
— =Erbsen . . . . .	263
— =Knödel . . . . .	304
— =Kraut-Kolatschen . . . . .	352
— =mit Nohn gefüllte Germ-	
Knödel . . . . .	358
Böhmischer Striezel . . . . .	343
— =Topsen-Kuchen . . . . .	363
— =Becken . . . . .	343
Bohnen, abgeschmalzene . . . . .	263
— =Brandteig, zur Suppe . . . . .	81
— =grüne, in Blechbüchsen ein-	
gelegt . . . . .	510
— =Kraut, Pfefferkraut, Saturei . . . . .	27
— =passierte . . . . .	263
— =Purée . . . . .	265
— =Salat . . . . .	281
— =Sauce, kalt . . . . .	167
— — warme . . . . .	170
— =Schoten, sauer . . . . .	264
— — einsäuern . . . . .	544
— — grüne, trocknen . . . . .	550
— — =Sauce . . . . .	172
— =Suppe . . . . .	91
— =weiße . . . . .	263
Bomben, verschiedene gefrorene . . . . .	505—507
Bonbons . . . . .	470
— =Chocolade- . . . . .	471
— =Citronen- . . . . .	471
— =Früchten- . . . . .	470
— =Kaffee- . . . . .	471
— =Rosen- . . . . .	471
— =Rum- . . . . .	471
Borretsch, Bourache, Gurkenkraut . . . . .	27
— als Gemüse . . . . .	245
Börsianer-Torte . . . . .	407
Bosnische Torte . . . . .	422
Bouillon, klare, mit Ochsenmark . . . . .	67
— mit Ei . . . . .	67
Bourache, Borretsch, Gurkenkraut . . . . .	27
Bowle . . . . .	514
— =Allgemeines über . . . . .	517
— =Ananas- . . . . .	514
— — oder Kardinal- . . . . .	514
— =Erdbeer- . . . . .	514
— =Gurken- . . . . .	514
— =Himbeer- . . . . .	514
— =Orangen- . . . . .	514
— =Pflirsch- . . . . .	513
— =Waldmeister- oder Maitrank . . . . .	513
Brabanter-Butter . . . . .	24
Braisiren, Dämpfen, Dünken . . . . .	5
Brandmus, oberösterreichisches . . . . .	327
Brandteigbereitung . . . . .	45
— =Bohnen zur Suppe . . . . .	81
— =1-8 . . . . .	45 u. 46
— =Krapferln mit Grobzucker . . . . .	438
— — =Käse . . . . .	438
— — =Vanille . . . . .	438
— — =von Reismehl . . . . .	438

	Seite
Brandteig 9, 10, mit Wasser bereitet	46
— =Ringchen . . . . .	438
— =Speisen . . . . .	437—439
Branzinerln . . . . .	439
Branzin, gebacken . . . . .	145
— gebraten . . . . .	145
— gefocht . . . . .	143
Brafilianer-Torte . . . . .	414
Bratenfett . . . . .	22
— oder Kapaun-Schmarren . . . . .	325
Bratenfüllen, verschiedene . . . . .	56
Bratwurst à la Demidoff (Canellons)	110
— =Fülle . . . . .	56
— =Suppe . . . . .	98
Braune Suppe . . . . .	66
— billige . . . . .	66
Braunkohl oder Palmkohl . . . . .	251
Breinsterz . . . . .	321
Brein, verheirateter . . . . .	310
Brennender Mandel-Pudding . . . . .	395
— Rum-Auslauf . . . . .	385
Brennsterz . . . . .	321
Brenoir-Suppe . . . . .	70
Brezeln, gute, feine . . . . .	348
— mürbe . . . . .	440
Bries, gebackenes . . . . .	214
— in Muscheln . . . . .	116
— mit Champignons . . . . .	214
— =Ragoût, feines . . . . .	123
— =Suppe ohne Fett für Magen-	
leidende . . . . .	104
— zu blanchieren . . . . .	51
Brinse, geröstet . . . . .	479
Brinsen-Suppe . . . . .	84
Brioche . . . . .	342
Brombeeren im Dunste . . . . .	520
— in Zucker . . . . .	528
— =Kompote . . . . .	287
— =Salse . . . . .	525
— =Sauce . . . . .	64
Bröselkrittaten-Koulade . . . . .	319
Brösel-Knöderln . . . . .	77
— machen . . . . .	30
— =Strudel . . . . .	80
Brot, polnisches . . . . .	371
— =Schnitten mit Senf . . . . .	475
— =Suppe mit Eiern und Würsteln . . . . .	97
— — schwäbische . . . . .	97
— =Torte . . . . .	412
Bruckfleisch . . . . .	202
Brunnentresse . . . . .	27
— =Sauce . . . . .	171
Brünner Krapferln . . . . .	440
Brust, gefüllte Gemfen-	236
— — Kalbs- . . . . .	204
— — Reh- . . . . .	236
— — glacierte Kalbs- . . . . .	204
— — Kalbs-, mit Paprika-Sauce . . . . .	207
— — Lamms-, gefüllte . . . . .	223
— — pommersche Gänse- . . . . .	231
— — Schöpfen-, in Majoran-Sauce . . . . .	222
Bründza-Pirogi . . . . .	355

	Seite
Bublanyina (Böhmische Kirsch-	
speise) . . . . .	325
Buchteln, feinste . . . . .	362
— gewickelte Zimmet- . . . . .	362
— Buchteln (Hohrhubeln) . . . . .	362
Burgunder Rüben . . . . .	247
Butte (Barbue) . . . . .	145
Butter abtreiben . . . . .	30
— =Nepfel mit Karamel . . . . .	380
— — mit Pistazien . . . . .	380
— — Brabanter- . . . . .	24
— =Brot, falsches . . . . .	454
— =Brot-Schnitten . . . . .	476
— =Körbchen, kleine . . . . .	434
— =Krapfen, gestürzte . . . . .	435
— =Kuchen mit englischer Fülle . . . . .	434
— — mit Mandeln . . . . .	438
— — mit Obstfülle . . . . .	433
Butter-Maultaschen mit Mandeln . . . . .	430
— gelbe . . . . .	23
— grüne . . . . .	23
— ranzige, zu verbessern . . . . .	24
— rosa . . . . .	23
— =Sauce . . . . .	168
— — braune . . . . .	168
— — einfache, kalte . . . . .	168
— — grüne, kalte . . . . .	167
— — kalte, zu falschem Lachs . . . . .	167
— — weiße . . . . .	168
Butterschnitten . . . . .	454
— geziert (Canapés) . . . . .	475
— in Suppe . . . . .	84
Butterstrudel in die Suppe . . . . .	80
Butterteig-Canapés o. Stangen, ge-	
füllte . . . . .	435
— englischer . . . . .	44
— Erdäpfel- . . . . .	276
— =Fülle mit Mandeln . . . . .	58
— =Kranz, en miroton, a. Pa-	
stete . . . . .	132
— =Kuchen, gedrehte . . . . .	431
— 3, mit Essig . . . . .	44
— 2, mit saurem Rahme . . . . .	44
— 1, mit Wasser . . . . .	43
— oder Blätterteige . . . . .	43
— schneller 1-3 . . . . .	44
— =Schnittchen (Fleurons) . . . . .	434
— =Speisen, Torten, Ku-	
chen . . . . .	404—437
— Topfen- . . . . .	436
— =Torte m. Erdbeeren oder	
Himbeeren . . . . .	433
— und Napoleon-Schnitten,	
beeiste . . . . .	434
Butter-Torte mit Pfirsichen . . . . .	432
— weiße, als Ananas . . . . .	24
Cafés, englische . . . . .	461
Calais-Becher-Pastete . . . . .	133
Calamari (Tintenfisch), gebacken . . . . .	145
Canapés (Gezierte Butter-Schnitten) . . . . .	475

	Seite
Canariemilch . . . . .	63
Candieren . . . . .	5
Canellons (Bratwurst à la Demidoff) . . . . .	110
— (Hirnwürstchen v. Butterteig) . . . . .	110
Carcaffé . . . . .	5
Carrefüß . . . . .	5
Cascha . . . . .	326
Cassolottes mit Krebschwänzen . . . . .	155
Catchup (Champignons-Saft) . . . . .	537
Caviar auf Eis serviert . . . . .	106
— in Eiern serviert . . . . .	106
— =Sauce 1, 2. . . . .	162
— — kalte . . . . .	166
— — warme . . . . .	174
— =Schnitten mit Gemüse . . . . .	208
Cayennepfeffer . . . . .	27
Champagner-Punsch . . . . .	516
— gefrorener . . . . .	504
Champignons . . . . .	27, 266
— =Abfälle aufbewahren . . . . .	550
— à l'anglaise . . . . .	267
— als Gemüse m. grünen Erbsen . . . . .	244
— =Butter . . . . .	24
— =Croquettes . . . . .	113, 268
— einfache gefüllte . . . . .	267
— =Eßenz . . . . .	537
— feine, m. Gansleber gefüllte . . . . .	267
— im Dunste . . . . .	521
— i. Blechbüchsen eingel. . . . .	541
— in Essig . . . . .	545
— =Pulver . . . . .	550
— =Pürée . . . . .	265
— =Saft (Soya) . . . . .	537
— =Sauce . . . . .	173
— — mit Karfiol . . . . .	173
— — passierte . . . . .	173
— trocken . . . . .	550
— und Pilze reinigen . . . . .	31
— =Suppe . . . . .	94
Charfreitag-Eierspeise . . . . .	294
Charlotte, Kapsel- . . . . .	380
— — anderer Art . . . . .	381
— — Obst- . . . . .	381
Chartreuse-Liqueur . . . . .	511
— =Suppe . . . . .	95
ChaudEAU-Bereitung . . . . .	481
— =Erdbeeren- . . . . .	482
— =Himbeeren- . . . . .	482
— =Mayonnaise . . . . .	165
— =Orangen- . . . . .	483
— =Punsch- . . . . .	483
— =Rübzel- . . . . .	482
— =Rum- . . . . .	483
— =Sauce . . . . .	163
— =Weichsel- . . . . .	482
— =Wein- . . . . .	482
Chaud-froid von Languste . . . . .	157
Chineser Brot . . . . .	456
Chocolade . . . . .	509
— =Bakerln, sehr gute . . . . .	466

	Seite
Chocolade-Biskuit . . . . .	456
— =Bombe . . . . .	506
— =Bonbons . . . . .	471
— =Brot . . . . .	454
— =Butterln . . . . .	452
— — mit Mandeln . . . . .	452
— =Consommé . . . . .	483
— =Crème . . . . .	482
Chocolade-Crème mit Oberschaum . . . . .	485
— — mit Oberschaum anderer Art . . . . .	485
— — mit Oberschaum, gefulzt . . . . .	492
— — mit Reis . . . . .	484
— — =Torte . . . . .	419
— — =Wasser- . . . . .	482
— =Eis für Indianerkrapfen oder Torten . . . . .	63
— =Eis oder =Glasur . . . . .	62
— =Eis, schnelles . . . . .	63
— =Eis 3. echt. Sacher-Torte . . . . .	63
— =Gefrorenes . . . . .	501
— =Glasur mit Citlar . . . . .	63
Chocolade-Kipferln . . . . .	453
— =Koch, geschaumtes . . . . .	388
— — m. spanischem Wind . . . . .	391
— =Konfekt . . . . .	442
— — feines . . . . .	465
— =Kränzchen . . . . .	452
— =Krapferln . . . . .	452
— — mit Citronat . . . . .	452
— =Mehlspeise . . . . .	374
Chocoladenschaum-Torte . . . . .	424
Chocolade-Palatschinken . . . . .	319
— =Schäumkoch . . . . .	391
— =Schnitten . . . . .	453
— — anderer Art . . . . .	453
— =Stangerln, 1, 2. . . . .	453
— =Strudel . . . . .	331
— — mit Mandeln . . . . .	331
— =Torte . . . . .	407
— =Ueberguß . . . . .	63
— =Wasser- . . . . .	509
Cichorien-Salat als Gemüse . . . . .	245
— — Garten- . . . . .	278
Citronat-Torte . . . . .	413
Citronen-Auslauf . . . . .	384
— =Bonbons . . . . .	471
— =Eis oder =Glasur . . . . .	61
— =Gefrorenes . . . . .	499
— =Reis . . . . .	487
— =Sauce . . . . .	177
— =Schäum . . . . .	486
— =Spalten . . . . .	531
— =Strudel . . . . .	330
— =Sulze . . . . .	493
— =Torte . . . . .	409
Cochenillesaft . . . . .	537
Concaffé . . . . .	5
Condé-Glasur . . . . .	62
Consommé . . . . .	74
— =Arrowroot- . . . . .	75

	Seite		Seite
Consommé, auch Dunst-Crème oder		Crème plombière . . . . .	503
— Milchbecher . . . . .	483	— -Budding . . . . .	397
— aux fines herbes . . . . .	75	— russische . . . . .	486
— Chocolate- . . . . .	483	— — mit Gelatine, feine . . . . .	486
— Dotter- . . . . .	74	— Schinken- . . . . .	136
— Eier- . . . . .	74	Crèmes u. gefulzter Oberschaum 481—	492
— Erdäpfel- . . . . .	75	— und Chaudeau-Bereitung . . . . .	481
— Fleisch- . . . . .	74	— Vanille- . . . . .	481
— Hirn- . . . . .	74	Crepinettes de Sanglier (Wildschwein)	237
— Kaiser- . . . . .	75	Crevettes, siehe Krabben . . . . .	160
— Leber- . . . . .	74	Croquant . . . . .	5
— Milch- . . . . .	74	Croquettes, Champignons- . . . . .	113, 268
— von Gansleber . . . . .	119	— Erdäpfel- . . . . .	112, 273
— von Indianleber . . . . .	74	— — mit frischer Brinse . . . . .	273
— von Quäker Oats . . . . .	136	— Fisch-, einfache . . . . .	111
— Wildpret- . . . . .	74	— — feine . . . . .	111
Coriander . . . . .	27	— Gaché- . . . . .	112
Cotelettes auf italienische Art . . . . .	210	— Hühner- . . . . .	111
— en papillotes, Kalbs- . . . . .	209	— Hummer- . . . . .	112
— Erdäpfel- . . . . .	274	— Kalbsgefäße- . . . . .	112
— faschierte . . . . .	208	— Krebs- . . . . .	113
— gebackene Kalbs- . . . . .	210	— Ragoût- . . . . .	111
— — Lamm- . . . . .	223	— Reis- . . . . .	112
— — Schweins- . . . . .	218	— Schinken- . . . . .	112
— gebratene Kalbs- . . . . .	210	Croustaden, Nudel- . . . . .	113
— — Lamm- . . . . .	223	Croutons . . . . .	5
— — Schweins- . . . . .	218	Cumberland-Sauce, 1-4 . . . . .	162
— gedünstete Schweins- . . . . .	218	— — falsche . . . . .	163
— Hasen- . . . . .	236	Curacao . . . . .	511
— Hirn- . . . . .	212	Curry, Fisch- . . . . .	153
— Hummer- . . . . .	155	— Fleisch- . . . . .	201
— Kaninchen- . . . . .	225	— Hühner . . . . .	227
— Krebs- . . . . .	155	— indisches . . . . .	201
— Lamm- . . . . .	224	— Pulver . . . . .	26
— — au Salpicon gour- . . . . .	224	— Sauce . . . . .	170
— — en papillotes . . . . .	323	— Suppe, indische . . . . .	100
— (Rippenstücke) . . . . .	51	— von Stockfisch . . . . .	147
— — vorrichten . . . . .	51	Cygan (Polnisch) . . . . .	460
— Schöpfen-, à la Nelson . . . . .	222	Czai . . . . .	516
— — à la Soubise . . . . .	222		
— — à l'Italienne . . . . .	222	Dalken, böhmische . . . . .	350
— Wildschweins- . . . . .	238	— — mit Erdäpfeln . . . . .	351
Coulis . . . . .	5	— Gries- . . . . .	351
— braune . . . . .	168	— ordinäre, in Rahm-Sauce . . . . .	351
— weiße . . . . .	168	— mit Parmesankäse . . . . .	351
Crème à la Moskau . . . . .	487	— Rahm- . . . . .	350
— à la Nesselrode . . . . .	490	— saure Rahm- . . . . .	350
— auf der Schüssel gebacken . . . . .	385	— Topfen- . . . . .	351
— aus dem Schmalze gebacken . . . . .	371	Dalkerln, echte böhmische (Eiwanzen)	351
— de riz (Reisklein) . . . . .	86	— oder Krapsen, Kraut- . . . . .	360
— d'orge-Suppe . . . . .	85	Damen-Krapferln . . . . .	439
— Gefrorenes . . . . .	501	— — ohne Ei . . . . .	440
— — eingefektes . . . . .	503	— — Schnitten . . . . .	442
— — mit Rum . . . . .	502	Dampfeln ansehen . . . . .	5
— Koch mit Mandeln . . . . .	390	Dämpfen, Dünsten, Braisieren . . . . .	5
— — von Erdäpfel-Mehl . . . . .	396	Dampfnudeln, bayrische . . . . .	356
— Krapsen (Choux à la Crème) . . . . .	439	— falsche . . . . .	311, 357
— Mehlspeise . . . . .	374	— Karlsbader . . . . .	357
— — kalte . . . . .	378	Dänisches Fisch-Ragoût . . . . .	122
— Nudel-Auslauf . . . . .	387	Das Backen der Vol-au-vent-Pasteten	131
— Pastetchen . . . . .	430	Dattel-Waisers . . . . .	447

	Seite
Dattel-Butterln	468
— =Cafe	464
Datteln, gefüllte	464
Dattel-Pudding	392
— =Stangerln	468
— =Torte 1—6	422
Dauphin	378
Dental, gebacken	145
— gebraten	145
— gekocht	143
Deutscher Häringssalat	282
Die gebräuchlichsten Kunstausdrücke 1—	11
Dillentraut	27
— =Sauce	169
Diplomaten-Sauce	163
Dirndeln im Dunste	520
— (Korneliusstirichen) in Zucker	528
— (=Sauce)	64
— =Salse	523
Dobos-Torte	419
Doktor-Butterln	461
Dorsch, gekocht	143
Dotter-Consommé	74
— hart gefotten	291
— =Hohlhippen	463
— =Sühner	226
Dragun, Estragon, Bertram	27
Dreimus	525
Dresdner Stolle	340
— — einfachere, gute	341
Dressieren	5
Duc-Ente, gebratene	242
Dufaten-Nudeln	356
Dulcay	532
Dunst-Crème oder Milchbecher, auch Consommé	483
Dünsten, Braisieren, Dämpfen	5
Dunstfische, Aufläufe u. Boddings 382—	404
Dunst-Krebs-Meridon	399
Dunstobst-Bereitung	518
Durchgetriebene Erdäpfelnudeln	69
Durchpassieren, Durchstreichen, Durch- treiben, Durchschlagen	6
Durchschlagen, Durchpassieren	6
Durchstreichen,	6
Durchtreiben,	6
Ehestands-Butterln	450
Eier au bouillon	292
— =Consommé	74
— eingekührte, auf Schweizer Art	299
— =Fleck	299
— gefüllte, aus dem Schmalze ge- backen	294
— — mit kalter Senf-Sauce	298
— gefetzte, au gratin	299
— =Grog	514
— hart gefotten	291
— in Asche gebraten	291
— kalte, gefüllte	299
— fernweiche	291

	Seite
Eier-Kiebitz-	291
— =Kren	160
— =Kuchen	294
— — à la bavaroise	297
— — Fasten-	297
— — feiner, gerührter	297
— — mit Artischofen-Böden	297
— — mit Brenn-Messeln ge- füllt	297
— — mit Maccaroni	297
— — mit Spargel	298
— — russischer	297
— — von saurem Rahme	300
— =Milch	484
— mit brauner Butter	295
— =Möven-	291
— =Pfanze	300
— =Pflanzen, Melonzane, Aubergines	245
— =pochierte, à la Crème	295
— — napolitaine	295
— =Punsch	516
— russische	298
— saure mit Speck	293
— =Speise, Charfreitag-	294
— — Erdäpfel-	294
— — Fisch-	294
— — im Dunste	294
— — in Muscheln	299
— — =Krapfeln aus dem Schmalze gebacken	373
— — Krebs-	298
— — Laibacher-	300
— — mit gerösteten Semmeln	293
— — mit Paradiesäpfeln	293
— — mit Speck	293
— =Speisen	290—300
— und Schmalz oder Rühreier	291
— verlorene (Oeufs pochés)	292
— =Vorpeise	299
— warme, gefüllte	293
— weichgefotten	290
— =Weinschaum-Sauce, Sabayon	64
— =Wirtschafts-	294
Einbeizen (Marinieren) von Fleisch	35
Einbrenn	6
— — Einmach machen	30
— — oder KümmeL-Suppe	85
Einbröseln (Panieren)	8
Einfache Fisch-Croquettes	111
— — Mehlspeisen	303—321
— — Sauerampfer-Suppe	98
Eingerührtes mit verschied. Zutaten	292
Eingesalzene Häringe	139
Eingesottenes	518—539
Eingetroptes in der Suppe	69
Eingießen von Aspik oder süßen Sul- zen, über das	37
Einige Winke über die Temperatur des Weines und Wassers	518
Einmach	6
— — Einbrenn machen	30
Einmachen in Blechbüchsen, das	539



	Seite		Seite
Einmach-Suppe . . . . .	88	Erbsen-Modcrln . . . . .	70
— — feine . . . . .	89	— — abgcschmalzene . . . . .	308
— — mit Nudeln . . . . .	89	— Peterfilien- . . . . .	243
— — ohne Fett f. Magen- leidende . . . . .	104	— =Püree von dünnen Erbsen . . . . .	265
Einpöckeln . . . . .	6	— — grünen Erbsen . . . . .	265
— d. Schinkens o. Schweine- fleisches . . . . .	35	— =Schoten-Extrakt . . . . .	350
Einpfieden . . . . .	6	— — leere, grüne, aufdem . . . . .	550
Einweichen der Semmel . . . . .	30	— Spargel- . . . . .	244
Eisenbahn-Schnitten . . . . .	446	— =Suppe . . . . .	91
Eis, grünes mit Veilchenfäst . . . . .	68	— Zucker-, eingemachte . . . . .	244
— =Kaffee . . . . .	502	— Erdäpfel, abgcschmalzene . . . . .	269
— =Kastn . . . . .	16	— à la maître d' hôtel . . . . .	270
— =Koch . . . . .	398	— — ausgestochene . . . . .	270
— =Punsch . . . . .	508	— — in Béchamel- Sauce . . . . .	273
Elfen-Ruchen . . . . .	425	— =Berg . . . . .	104
Endivien-Salat . . . . .	278	— =Brot . . . . .	337
Engländer 1, 2 . . . . .	447	— =Butterteig . . . . .	276
Englische Balbino-Sauce . . . . .	163	— =Consommé . . . . .	75
— Cafés . . . . .	461	— =Cotelettes . . . . .	274
— Käse-Suppe . . . . .	91	— =Croquettes . . . . .	112, 273
— — Toasts . . . . .	475	— — m. frisch, Brinse . . . . .	273
— Parmesan-Puffs . . . . .	372	— =Eierspeise . . . . .	294
Englischer Fisch-Pudding . . . . .	400	— eingebraunte saure . . . . .	272
— Ruchen . . . . .	346	— =Farferl . . . . .	69
— Rümmelruchen, feiner . . . . .	346	— =Fülle . . . . .	57
— — gewöhnl. . . . .	346	— gebratene . . . . .	269
— Plum-Pudding . . . . .	393	— gedünstete, mit Milch mit Zwiebel und Essig . . . . .	271
— Pudding . . . . .	393	— gefüllte . . . . .	274
— Punsch . . . . .	516	— geröstete . . . . .	269
— Schöpfenschlegel . . . . .	221	— gestürzte, mit Salami . . . . .	274
— Spargel-Pudding . . . . .	402	— =Gugelhupf ohne Germ . . . . .	338
— Spinat- . . . . .	403	— =Hütchen, gebackene . . . . .	273
— Teig zu Spagat-Krapfen . . . . .	369	— in Béchamelsauce . . . . .	273
Englische Salat-Sauce 1-3 . . . . .	162	— in Buttermilch . . . . .	270
— Schnitten . . . . .	366	— junge, mit Speck auf ital. Art . . . . .	269
— Sülze (Whips) . . . . .	496	— =Kipferl . . . . .	271
Enten . . . . .	231	— — mit Bröseln . . . . .	271
— Haus-, als Wildenten . . . . .	232	— =Knödel . . . . .	305
— und Gänse . . . . .	49	— — mit geröst. Semmel . . . . .	306
— und Gansel-Suppe . . . . .	98	— — — Gries . . . . .	305
Entfetten (Abfetten) . . . . .	1	— — — and. Art . . . . .	305
Entrecôtes à la Marchand de vin . . . . .	193	— =Knödel mit Reis . . . . .	306
— mit Rohscheiben . . . . .	193	— — — Schinken . . . . .	77
— (Rumpsteaks) . . . . .	193	— — mit Speck . . . . .	78, 305
Entrée, Harlequin- . . . . .	117	— =Knöderln . . . . .	77
Epigramm . . . . .	213	— =Krapfen . . . . .	330
— von Kalbsbries . . . . .	213	— =Krapferln . . . . .	478
Erbsen, abgcschmalzene grüne . . . . .	243	— =Kren . . . . .	172
— böhmische . . . . .	263	— — kalter . . . . .	160
— =Brühe . . . . .	67	— — mit Milch . . . . .	172
— eingebraunte dürre . . . . .	263	— Kruste, gestürzte . . . . .	269
— eingemachte Zucker- . . . . .	244	— Rümmel-, auf rheinische Art . . . . .	270
— gebackene . . . . .	82	— =Laibchen . . . . .	269
— gedünstete grüne . . . . .	243	— Majoran-, eingebraunte . . . . .	272
— grüne, auf englische Art . . . . .	243	— =Maultaschen mit Sardellen . . . . .	276
— — i. Blechbüchsen eingel. . . . .	540	— =Mayonnaise . . . . .	165
— — mit Champignons . . . . .	244	— mit Dillentraut . . . . .	272
— — mit Karotten gemischt . . . . .	244	— mit Kapern . . . . .	272
— — trocken . . . . .	550		
— mit Speck auf italienische Art . . . . .	243		

	Seite
Erdäpfel mit Knoblauch und grüner Petersilie . . . . .	270
— mit Paradiesäpfeln . . . . .	277
— mit Sardellen . . . . .	272
— =Schinken . . . . .	272, 275
— =Nocken . . . . .	271
— — mit Mohn. . . . .	270
— =Nockerln . . . . .	71
— =Nudeln, ausgebüstete . . . . .	273
— — durchgetriebene . . . . .	69
— — gebackene . . . . .	273
— — geröstete . . . . .	273
— =Paprika . . . . .	272
— =Peterfilien . . . . .	272
— =Pfannenfuchen . . . . .	276
— =Pfannen- oder Reibefuchen . . . . .	276
— =Pfanzel . . . . .	72
— =Polenta . . . . .	275
— =Pudding . . . . .	394, 403
— =Pürsee . . . . .	264
— — mit Äpfeln . . . . .	264
— — mit Birnen . . . . .	265
— — =Suppe . . . . .	89
— =Rahm-, mit Fisch . . . . .	274
— =Reis mit Schinken . . . . .	275
— =Salat . . . . .	280
— — à la Dumas . . . . .	280
— — auf israelitische Art . . . . .	280
— — gestützter . . . . .	280
— — mit Löwenzahn . . . . .	281
— — mit Rahm- =Mayonnaise . . . . .	281
— — mit Speck . . . . .	281
— — nach Démidoff . . . . .	280
— — preussischer . . . . .	280
— — russischer . . . . .	280
— — warmer . . . . .	281
— =Sauce, warme . . . . .	169
— =saure . . . . .	272
— =sautés oder Rohscheibeit . . . . .	271
— =Schinken . . . . .	276
— =Schlangel mit Hirnfülle . . . . .	276
— =Schmarrn . . . . .	271
— — mit Dottern . . . . .	270
— — — Mehl . . . . .	270
— =Schmorr- . . . . .	269
— =Speise, gute . . . . .	274
— =Speisen . . . . .	268—277
— =Stangerln zum Tee . . . . .	477
— =Sturz 1-3 . . . . .	271
— =Strudel . . . . .	330
— =Suppe . . . . .	89
— — geriebene, mit Schnittlauch . . . . .	90
— — mit Paradiesäpfeln . . . . .	89
— — mit Pilzlingen . . . . .	89
— — — Rahm . . . . .	89
— — ungarische . . . . .	89
— =Tommerl . . . . .	325
— =Torte . . . . .	411
— =Verbesserung wässriger . . . . .	277

	Seite
Erdäpfel-Würfel . . . . .	270
— zu kochen . . . . .	268
Erdartifischen oder Topinambur . . . . .	262
Erdbeer-Crème . . . . .	488
— — mit Oberßchaum . . . . .	485
— — =Eis oder Glasur . . . . .	61
— — =Fülle . . . . .	60
Erdbeeren, Ananas-, im Dunste . . . . .	520
— =Auslauf mit Dottern und Butter . . . . .	388
— =Auslauf mit Mandeln . . . . .	388
— =Bombe . . . . .	506
— =Chauveau . . . . .	482
— =Dulcaß, Wald- u. Garten- gebacken (Beignets) . . . . .	365
— =Koch, geschäumtes . . . . .	388
— =Kompote . . . . .	286
— =Kuchen . . . . .	427
— =Salse . . . . .	524
— =Sauce . . . . .	177
— =Schaum . . . . .	379
— =Schliffeln . . . . .	444
— und Himbeeren-Sauce . . . . .	64
— — — =Sulze . . . . .	492
— =Befrorenes . . . . .	499
— — mit Oberß . . . . .	499
Erdbeer-, Heidelbeer- oder Himbeer-Crème . . . . .	488
Erdbeer-Kalischale . . . . .	290
— =Liqueur . . . . .	512
— oder Himbeer-Bowle . . . . .	514
— — — =Scherbett . . . . .	504
— =Punsch . . . . .	515
— — gefrorener . . . . .	504
— =Saft, gekocht . . . . .	533
— — ungekocht . . . . .	535
— =Schaum, gesulzt . . . . .	488
— — =Torte . . . . .	424
— =Schnitten, gebackene . . . . .	368
— und Himbeeren-Scherbett . . . . .	504
Ersatz für Vanillegeruch für Kranke . . . . .	404
Escalope oder Auerhahn-Schnitze . . . . .	243
Escalopes al fungi . . . . .	209
— oder Klops . . . . .	7
Essig-Gurken, kleine . . . . .	264
— =Kren . . . . .	160
— =Obstes, die Bereitung des . . . . .	546
— oder Pfeffer-Gurken . . . . .	548
Esterhazy-Crème-Torte . . . . .	423
— =Noßbraten . . . . .	196
Estragon, Bertram, Dragun . . . . .	27
— oder Bertram-Sauce . . . . .	170
Falsche Aустern . . . . .	114
— — anderer Art . . . . .	115
— =Blut- oder Zwetschen-Wurst . . . . .	466
— =Cumberland-Sauce . . . . .	163
— =Kartoffeln . . . . .	459
— — aus dem Schmalze gebacken . . . . .	371
— =Morchelsuppe . . . . .	81

	Seite		Seite
Falsche Muscheln . . . . .	115	Feiner Nudelteig . . . . .	38
— Muschel-Sauce . . . . .	173	Feine Sago-Suppe . . . . .	86
— Nüsse . . . . .	466	— Sauerampfer-Suppe . . . . .	93
— Pischinger-Lorte . . . . .	420	Feines Austern-Ragoût . . . . .	126, 159
Falscher Hasenrücken . . . . .	202	— Backwerk und Konfekt . . . . .	439—474
— Lachs . . . . .	206	— Bries-Ragoût . . . . .	123
— Oberzschäum . . . . .	65	Feine Schinken-Knöderln . . . . .	79
— Reh Rücken aus Nesten . . . . .	234	Feines Schokolade-Konfekt . . . . .	465
— Schnepfentot . . . . .	241	Feine Sellerie-Pürée-Suppe . . . . .	92
— Thunfisch . . . . .	205	Feines Ragoût . . . . .	122
Falsches Butterbrot . . . . .	454	— — mit Krebsbutter und	
Falsche Schilddrüsen-Suppe (Mock-		Gemüsen . . . . .	123
Turtle-Soup) . . . . .	103	Feinschmecker-Salat . . . . .	283
— süße Schinken-Schnitten . . . . .	465	Fenchel . . . . .	27, 261
— Tomina-Sauce . . . . .	162	— eingemachter . . . . .	261
— Trüffeln . . . . .	465	— gebackener . . . . .	261
Farce . . . . .	7	— gebünsteter . . . . .	261
— Bereitung . . . . .	52	— gefochter . . . . .	261
— Fisch . . . . .	53	Fett, über das . . . . .	21—24
— Hühner- . . . . .	53	Filet . . . . .	7
— Kalbs- . . . . .	53	— à la Napoleon . . . . .	189
— Krebs- . . . . .	53	— à la Wellington . . . . .	190
— Rinds- . . . . .	54	— de bœuf à la Tavernier aîné . . . . .	189
— Schweins- . . . . .	54	— in Butterteig . . . . .	190
— Wildpret . . . . .	54	— tournedos . . . . .	190
Farcieren . . . . .	7	Filtrieren . . . . .	7
Farciertes Hacht . . . . .	148	Fines herbes (feine Kräuter) . . . . .	7, 25
Farce-Coteletten, feine, mit Salpicon		Finger-Hohlrippen . . . . .	462
gemischt . . . . .	135	Fingerhut-Kräpfchen . . . . .	68
— Knöderln aus Kalbfleisch . . . . .	79	Finnische Suppe . . . . .	84
— Kräpfchen . . . . .	79	Fisch-Béchamel . . . . .	47
— Leber- . . . . .	118	— Croquettes, einfache . . . . .	111
— Nocken . . . . .	79	— — feine . . . . .	111
— Nockerln . . . . .	71	— Curry . . . . .	153
— Scheiben . . . . .	83	Fische al Brodetto . . . . .	150
— Speise, gestürzte, kleine, mit		— am Roste gebraten . . . . .	154
Ragoût . . . . .	136	— gebacken . . . . .	145
Farserl-Suppe . . . . .	69	— geräucherte . . . . .	139
— Teig . . . . .	38	Fisch-Gierspeise . . . . .	294
Fasan . . . . .	239	Fische und andere Fastentiere . . . . .	137—160
— getrüffeltes, gefülltes . . . . .	239	— zu braten . . . . .	140
— in Federn angerichtet . . . . .	239	Fischfarce . . . . .	53
— in Gelée . . . . .	239	— gespickter . . . . .	151
— Suppe . . . . .	100	— Gulyashus mit Paradiesäpfel . . . . .	200
Faschierter Braten . . . . .	203	— marinierter . . . . .	152
Faschierte Cotelettes . . . . .	208	— Muscheln . . . . .	115
Faschierte und verzuckerte Kastanien	463	— Pfeffer- . . . . .	150
Faschings-Krapfen . . . . .	358	— Pudding, englischer . . . . .	400
Fasten-Gierfuchen . . . . .	297	— Ragoût, dänisches . . . . .	122
— Tiere . . . . .	154—160	— Reste zu marinieren . . . . .	154
Feigen im Dunste . . . . .	520	— Resten, Verwendung von . . . . .	153
— in Zucker . . . . .	528	— Salat . . . . .	105, 282
Feine Ginnach-Suppe . . . . .	89	— Schnitzel . . . . .	149
— Farce-Coteletten mit Salpicon		— — mit Rahm und Kapern . . . . .	150
gemischt . . . . .	135	— — Sardellen-Sauce . . . . .	150
— Farce-Knöderln . . . . .	79	— Schnitzel m. Trüffeln gespickt . . . . .	150
— Fisch-Croquettes . . . . .	111	— Schwarz- . . . . .	151
— Hummer-Risoles . . . . .	121	— Sulze . . . . .	37
— Kräuter (fines herbes) . . . . .	25	— Suppe, Fichten-Knödel in . . . . .	101
— Mehlspeisen . . . . .	374—379	— — Hare . . . . .	101
— Reissuppe . . . . .	87	Fischotter und Wiber . . . . .	160
Feiner Hummer-Salat . . . . .	105	Fisolen, eingebrannte grüne . . . . .	248

	Seite		Seite
Fisolen, grüne . . . . .	247	Französische Kaffee-Crème . . . . .	481
— — auf englische Art . . . . .	248	— — — Torten . . . . .	418
— — — italienische Art . . . . .	248	— — Mayonnaise . . . . .	164
— mit Speck auf italienische Art . . . . .	248	— — Omelette . . . . .	297
— =Salat, grüner . . . . .	279	— — — anderer Art . . . . .	297
Flammierter Pudding . . . . .	395	— — — Orangen-Crème . . . . .	481
Flanten-Auflauf auf französische Art . . . . .	385	— — — — — Torten . . . . .	419
— — — m. Käse à la Milanaise . . . . .	402	Französischer Kalbschlegel . . . . .	205
Flaum-Biscuit . . . . .	457	— — — Mandel-Pudding . . . . .	395
— =Pastete . . . . .	127	— — — Salat . . . . .	288
Flecken, gebacken . . . . .	367	— — — Senf . . . . .	547
Fleckerln, Kraut- . . . . .	313	Französische Schnitzeln . . . . .	209
— — mit Zweifchen, Topfen- . . . . .	357	— — — Torten . . . . .	408
— — — Polenta-Schinken- . . . . .	317	Frappieren . . . . .	7
— — — Schinken- . . . . .	317	Fricassée-Gühner . . . . .	227
— — — gebackene . . . . .	317	— — — Sauce . . . . .	161
— — — und Nudeln, geschnitten . . . . .	68	— — — — — warme . . . . .	176
Fleischbèchamel . . . . .	46	Fricassierte Dombherrn-Gühner . . . . .	116
— =Boulettes . . . . .	198	Fricassieren . . . . .	7
— =Consommé in Suppe . . . . .	74	Frische Muscheln . . . . .	159
— =Käse von Bratenresten . . . . .	107	Frittaten, Ausfütern einer Form mit . . . . .	48
— =Knödel . . . . .	372	— — — =Bereitung, Pfannkuchen, . . . . .	47
— — — in Suppe . . . . .	77	— — — Omelettes . . . . .	47
— =Koch . . . . .	201	— — =Koch . . . . .	390
— =Krapfeln (Risolen) . . . . .	120	— — =Krebs-Strudel . . . . .	332
— =Kuchen, gefüllter, mit Sauce . . . . .	201	— — =Pilzling, à la Caroline . . . . .	318
— =Pfanze als Vorspeise . . . . .	113	— — =Roulade, Brösel- . . . . .	319
— =Pfanze . . . . .	72	— — =Schnittlauch- . . . . .	318
— =Purée oder Salmi-Bereitung . . . . .	54	— — =Spinat- . . . . .	318
— =Salat . . . . .	105, 282	— — =Wurst . . . . .	318
— =Schmarren . . . . .	326	— — =Würstchen mit Fleischfülle . . . . .	373
— =Speisen . . . . .	178—225	— — — — — süßer Fülle . . . . .	373
— =Strudel . . . . .	134	— — =Wurst mit Milch . . . . .	83
— — — gefochter . . . . .	80	Friture . . . . .	7
— =Sulze, Aspik . . . . .	36	Froschteulen auf spanische Art . . . . .	158
— =Tascherln oder Specknudeln . . . . .	315	— — — gebackten . . . . .	158
— =Teile, Kenntniß der . . . . .	20	— — — — — auf amerika- . . . . .	158
Neurons . . . . .	7	— — — — — nische Art . . . . .	158
— (Butterteig-Schnittchen) . . . . .	434	— — — — — gelb eingemacht . . . . .	158
Florentiner tutti frutti . . . . .	378	— — — — — heiß abgefotten . . . . .	158
Fogosch (siehe Zander) . . . . .	142	— — — — — mit Paprika u. Trüffeln . . . . .	158
Fondante-Torten . . . . .	422	— — — — — =Sautés . . . . .	158
Fondants . . . . .	470	— — — — — weiß eingemacht . . . . .	158
Fondi (Artischofenböden) . . . . .	260	Frosch-Suppe . . . . .	101
Fondue à la Brillat-Savarin . . . . .	114	Früchte auf Holzspießen, landierte . . . . .	463
Fondues auf gewöhnliche Art . . . . .	114	— — — gemischte, in Zucker . . . . .	529
— — — italienische . . . . .	114	— — — in Cognac, rohe gemischte . . . . .	538
— — — feine . . . . .	398	— — — in Skivovik, Kirchengestift . . . . .	538
— — — in Papierkästchen . . . . .	114	— — — oder Rum aufzubewahren . . . . .	538
Forellen, blaugesotten . . . . .	140	Früchten, Auslegen einer Form mit . . . . .	48
— — — gebackene . . . . .	146	— — — =Bonbons . . . . .	470
— — — gebraten . . . . .	143	— — — =Brot . . . . .	456
Frittaten-Nudeln in Suppe . . . . .	68	— — — — — auf andere Art . . . . .	468
Frankfurter Brenten . . . . .	450	— — — — — feines, auch Pabstbrot . . . . .	455
— — — Schlegel . . . . .	205	— — — — — oder Kleben-Brot . . . . .	467
— — — Starnitzeln . . . . .	457	— — — =Strudel . . . . .	329
— — — Suppe . . . . .	95	— — — =Ueberguß . . . . .	63
Fränkische Panade-Suppe . . . . .	90	Frühlings-Crème . . . . .	484
Französische Gurken . . . . .	548	— — — oder Kräuter-Sauce . . . . .	170
— — — Himbeer-Crème . . . . .	481	— — — =Magoht-Suppe . . . . .	101
— — — — — Torten . . . . .	418	— — — =Salat, feiner . . . . .	285
— — — — — à la Dothar . . . . .	418	Fruit pie . . . . .	379

	Seite		Seite
Fülle, Alpenbutter-	58	Gansleber-Radeau . . . . .	108
— Apfel-	59	— =Salmi . . . . .	120
— Auktern-	57	— =Salpicon von . . . . .	125
— Beinmark-	57	— =Schnitten, fautierte . . . . .	120
— Blut-, zu falschem Wildgeflügel	58	— =Wexerln . . . . .	325
— Bratwurst-	56	— — — — — runde . . . . .	364
— Butterteig-, mit Mandeln	58	Garnellen, siehe Krabben . . . . .	160
— Erdäpfel-	57	Garnieren . . . . .	8
— Erdbeer-	60	Garnitur . . . . .	8
— Haselnuß-	59	Garten-Cichorien-Salat (Radicchio)	278
— Kastanien-	57	— =Kerbel . . . . .	28
— Krebs-	57	— =Kresse . . . . .	28
— Leber-	56	Gartenmelbe . . . . .	249
— Mandel-	58	Gâteau, Hasen-	117
— — geröstete . . . . .	59	Gâteau province . . . . .	424
— Mohn-	59	Gebackene Aepfelschnitten . . . . .	364
Füllen . . . . .	7	— Calamari (Tintenfisch) . . . . .	145
— Glasuren, Uebergüsse	56	— Crème . . . . .	371
— und Untergreifen des Geflügels		— Erbsen . . . . .	82
— und einer Kalbs- oder Lamm-		— Erdbeeren . . . . .	365
— brust . . . . .	51	— — — — — =Schnitten . . . . .	368
Fülle, Ruß-	60	— Fische . . . . .	145
— Ragoût-	57	— Flecken . . . . .	367
— Reiz-	57	— Forellen . . . . .	146
— Rosinen-	59	— frische Zwetschen . . . . .	365
— Schinken-	57	— Froschteulen . . . . .	158
— Semmel-	56	— — — — — auf amerit. Art . . . . .	158
— Topfen-	58	— Gänseleber . . . . .	119
— Trüffel-	57	— gebörrte Zwetschen Schlo-	
— Zwetschen-	59	— (erbuben) . . . . .	365
Fürst Pücker . . . . .	503	— Gries-Knödel in die Suppe . . . . .	77
Füße zu pußen und zu kochen . . . . .	51	— Hollunder oder Afazien-	
		— blüten . . . . .	365
		— Kalbsfüße . . . . .	216
		— — — — — =Leber . . . . .	214
		— Kirschen . . . . .	365
		— — — — — oder Weichseln . . . . .	365
		— =Mandelmilch-Schnitten . . . . .	368
		— =Marillen oder Pfirsiche . . . . .	365
		— — — — — =Schnitten . . . . .	367
		— Meerfische . . . . .	145
		— Milzschnitten zur Suppe . . . . .	81
		— Nüsse . . . . .	370
		— Pistazien-Schnitten . . . . .	368
		Gebackener Hummer . . . . .	155
		— Karpfen . . . . .	146
		Gebackene Rosenkrapsen . . . . .	366
		Gebackener Stockfisch au gratin . . . . .	147
		— Zander . . . . .	146
		Gebackene Sardellen . . . . .	145
		Gebackenes Bries . . . . .	214
		Gebackene Schneecorln . . . . .	377
		— Schwämme . . . . .	367
		— — — — — mit Hirn . . . . .	118
		— Seezungen . . . . .	146
		Gebackenes, Gefrorenes (Soufflé en	
		— surprise) . . . . .	389, 502
		Gebackenes Stroh . . . . .	372
		Gebackene Steinbutte . . . . .	146
		Gebannter Zucker (Caramel) . . . . .	32
		Gebatene Auktern auf Hamburger	
		— Art . . . . .	159

	Seite		Seite
Gebratene Blauselchen . . . . .	144	Gelées, Lannennadel . . . . .	536
— Forellen . . . . .	143	Gemischter Salat . . . . .	278
— frische Bricken o. Neunaugen	144	Gemischte Suppe . . . . .	101
Gebratene Hühner . . . . .	225	— Würste . . . . .	552
— Kalbsleber . . . . .	119	Gemsenfleisch . . . . .	235
— Leber . . . . .	214	Gemsen- oder <del>Nachtra</del> gefüllte	236
— Meerfische . . . . .	145	Gemüse . . . . .	243—264
Gebratener Mal . . . . .	144	— aufzubewahren . . . . .	549
— — mit Bröseln . . . . .	144	— für Magenranke ohne Fett	
— — — Senf-Sauce . . . . .	144	— eingebrannt . . . . .	263
— Hausen (au four) . . . . .	143	— =Garnierung à la Jardinière	262
— Hecht . . . . .	145	— gemischtes (Macedoine) . . . . .	262
— Huchen . . . . .	144	— =Püree-Suppe . . . . .	92
— Lachs . . . . .	143	— =Salat, feiner . . . . .	285
Gebratene Sardellen . . . . .	145	— saure . . . . .	264
— Schaiden . . . . .	144	— serbisches . . . . .	262
— Schleihen . . . . .	144	— zu sieden . . . . .	48
— Schweinsnieren . . . . .	215	Geräucherte Fische . . . . .	139
— Zungen . . . . .	211	— — Rheinanten . . . . .	139
Gedämpfte Gansleber . . . . .	119	Geräucherter Lachs . . . . .	106
Gedämpfter Lachs . . . . .	141	Geräucherte Zungen . . . . .	211
Gedämpftes Rindfleisch . . . . .	185	Geriebene Erdäpfelsuppe m. Schnitt-	
Gedrehte Butterteig-Ruchen (Tourni-		lauch . . . . .	90
quets) . . . . .	431	Geriebenes oder geschnittenes Gerstel	68
Geduld-Biskuit (Patience-Bäckerei)	460	Geriebene Teig-Plöckerln . . . . .	70
Gedünsteter Hecht mit Sardellen	149	— — — in Milch . . . . .	322
Geflügel . . . . .	225—233	Germ-Brezeln . . . . .	348
— =Macedoine . . . . .	106	— =Butterteig . . . . .	41
— =Mayonnaise . . . . .	105	— — f. Fleischgarnierung	41
— =Reis . . . . .	302	— =Kipfel . . . . .	346
— =Risotto . . . . .	301	— — auf Wiener Art . . . . .	347
— tranchieren . . . . .	182	— =Kipferln zum Kaffee . . . . .	346
— =Wurst oder Galantine . . . . .	109	— =Knödel . . . . .	358
— zahmes, zum Braten u. Kochen	49	— — böhmische, mit Mohn	
Gefrorenes . . . . .	493—505	— gefüllte . . . . .	358
— Obst . . . . .	505	— — gefochte . . . . .	357
— von gerösteten Haselnüssen	500	— =Knopf aus Haideemehl . . . . .	358
— — — Mandeln . . . . .	500	— — bayerischer . . . . .	357
Gefüllte Datteln . . . . .	464	— =Kolatschen . . . . .	353
— Hühner . . . . .	226	— =Ruchen mit Mandelfülle und	
— Kipfel . . . . .	371	Chocolade . . . . .	361
— Muscheln . . . . .	115	— =Speisen . . . . .	335—364
— Schnecken . . . . .	160	— =Teig, abgetriebener . . . . .	41
Gefülltes Mandelkuch . . . . .	394	— — =Bereitung . . . . .	40
Gehackte Kipfel mit Mandelfülle	347	— =Teige . . . . .	40
Gefochte Meerfische . . . . .	143	— =Teig, in kaltem Wasser auf-	
Gefochter Dorsch . . . . .	143	gehender . . . . .	40
— Fleisch- oder Lungenstrudel	80	— =Torte . . . . .	361
— Hummer . . . . .	155	— — mit Mandelfülle . . . . .	361
— Kabeljau . . . . .	143	— — — Salse . . . . .	361
— Schellfisch . . . . .	143	— =Wandeln . . . . .	348
— Zander oder Schill . . . . .	142	Geröstete Auster . . . . .	158
Gefröse zu reinigen . . . . .	52	— — Brinse . . . . .	479
Gelatine, Auflösen von . . . . .	29	— — Mandelfülle . . . . .	59
Gelb eingemachte Froschkeulen	158	— — Schnecken . . . . .	159
Gelber Rüben-Salat . . . . .	289	Gerstel-Auflauf . . . . .	387
Gelbe Rüben-Püree-Suppe . . . . .	92	— — ausgedünstet . . . . .	323
— — Sauce . . . . .	170	— — gerieben oder geschnitten . . . . .	68
Gelbes Vanille-Gefrorenes . . . . .	501	— =Teig . . . . .	38
Gelée, Rhabarber- . . . . .	536	Gersten-Schleim . . . . .	86
Gelées nouettées (geschlagene Sulzen)	496	Geruchzucker vorrichten . . . . .	31
Gelées oder gesulzte Obstäfte . . . . .	535	Gesalzenes Teegebäck und Käse	475—479



	Seite		Seite
Gries=Nockerln . . . . .	70	Gulhas-Suppe . . . . .	98
— — (Holznecht=Nockerln)	309	— Szegediner= . . . . .	200
— — in der Milch . . . . .	322	— Szefely= . . . . .	199
— =Nudeln . . . . .	311	— Zigeuner= . . . . .	199
— ober Reis-Krapfen . . . . .	368	Gurken auf russische Art . . . . .	548
— — =Krapferln . . . . .	320	— =Bowle . . . . .	514
— — — =Schmarren, feiner . . . . .	326	— eingefotten . . . . .	531
— — =Sagobirnen . . . . .	366	— einmachen, kleine . . . . .	548
— =Schmarren . . . . .	325	— Essig= oder Pfeffer= . . . . .	548
— =Schöberl . . . . .	78	— französische . . . . .	548
— =Sterz . . . . .	320	— frische . . . . .	264
— =Strudel, einfacher . . . . .	327	— gefüllte . . . . .	256
— — mit Rahm, feiner . . . . .	327	— in Blechbüchsen eingelegt . . . . .	541
— — — gefochter . . . . .	328	— kleine Essig= . . . . .	264
— — — saurem Rahme, . . . . .		— =Kraut, Borretsch, Bourache . . . . .	27
— im Dunste gefocht . . . . .	328	— =Salat . . . . .	278
— =Strudel mit saurem Rahme, . . . . .		— =Salz= . . . . .	264
— gebackener . . . . .	328	— — zum Schnellverbrauche . . . . .	547
— =Suppe . . . . .	85	— — zur Aufbewahrung für . . . . .	
— =Torte . . . . .	425	— den Winter . . . . .	547
— =Zmeckerln . . . . .	313	— =Sauce . . . . .	172
Grillage=Gefrorenes mit Chocolate . . . . .	500	— — braune . . . . .	172
— =Roh . . . . .	395	— — mit Rahm . . . . .	172
Grillieren . . . . .	8	— — v. eingelegten Gurken . . . . .	172
Grog oder Matrosen-Punsch . . . . .	516	— =Senf= . . . . .	547
Grund=Saucen, Bereitung von . . . . .	168	Guter Kerl . . . . .	295
Grüne Bohnenschoten . . . . .	550		
— Erbsen trocken . . . . .	550	Hache . . . . .	8
— =Erdäpfel-Knödel . . . . .	78	— =Bereitug . . . . .	54
— holländische Sauce . . . . .	175	— =Croquettes . . . . .	112
— kalte Butter=Sauce . . . . .	167	— =Würstel . . . . .	372
— Mayonnaise, 1—2 . . . . .	164	Hachieren . . . . .	8
— =Nudeln . . . . .	311	Hachis . . . . .	8
— — in Suppe . . . . .	68	Hackelberger-Zmeckerln . . . . .	313
— =Omelette . . . . .	296	Hasergrüße in Milch . . . . .	321
Grüner Salat . . . . .	278	Hasergrüs-Suppe . . . . .	87
Grüne Saft-Suppe . . . . .	93	Hagebutten (Hetschepetsch) in Zucker . . . . .	528
— =Sauce . . . . .	170	— =Salse (Hetschepetsch) . . . . .	523
— =Suppe . . . . .	93	— =Sauce . . . . .	177
Grüntorn-Suppe . . . . .	87	— — (Hetschepetsch) . . . . .	64
Grün von Spinatopsen . . . . .	536	Hagelzucker . . . . .	32
Gugelhupf auf französische Art . . . . .	338	Hahnenkämme . . . . .	229
— (Baba) . . . . .	345	Haide-Knödel . . . . .	306
— =Biskuit, ohne Germ . . . . .	331	— =Sterz . . . . .	320
— =Butter-Biskuit, ohne Trieb . . . . .	339	— =Tommerl . . . . .	324
— =Erdäpfel, ohne Germ . . . . .	338	— =Torte . . . . .	412
— feiner . . . . .	337	Halass-lé, ungarisches . . . . .	200
— gewöhnlicher . . . . .	339	Halushta . . . . .	312
— =Kaiser= . . . . .	338	Ham and eggs (Schinken mit Eiern) . . . . .	299
— =Stefanie-, ohne Germ . . . . .	338	Hamburger Mayonnaise . . . . .	165
— =Wiener . . . . .	346	Härings-Äpfel-Salat . . . . .	283
Gulhas, Bauern= . . . . .	199	Häringe, eingefalzene . . . . .	139
— einige Bemerkungen über . . . . .	199	Härings-Röstbrotschnitten, russische . . . . .	475
Gulhashus, Fisch-, mit Paradiesäpfel . . . . .	200	— =Salat, deutscher . . . . .	282
— =Wild-, mit Wein . . . . .	200	Harlequin-Entrée . . . . .	117
Gulhas, Kalbs= . . . . .	200	— =Schnitten . . . . .	109
— =Kaninchen= . . . . .	200	Harwaner-Torte . . . . .	412
— =Pfeffer= . . . . .	199	Häselhühner . . . . .	241
— =Rinds= . . . . .	199	Häselnuß-Aufstrich . . . . .	386
— =Schöpfen= . . . . .	200	— =Bombe . . . . .	506
— =Schweins= . . . . .	199	— =Brot . . . . .	454
— =Spect= . . . . .	199		



	Seite		Seite
Haselnuß-Butterln . . . . .	452	Herb und dessen Feuerung, Der . . .	17
— Butter . . . . .	24	Herz, gespicktes . . . . .	215
— Crème . . . . .	481	Herzogsbrod anderer Art . . . . .	437
Haselnüssen, Gefrorenes v. gerösteten	500	— kleines (Petit pains) . . . . .	437
Haselnüsse, Nüsse schälen . . . . .	30	Herzogs-Kolatschen . . . . .	438
Haselnuß-Fülle . . . . .	59	Hetschepetsch in Zucker . . . . .	528
— Kränze . . . . .	449	— Salse . . . . .	523
— Makronen . . . . .	448	— Sauce (Sagebutten) 64 u. . . . .	177
— oder Nuß-Gefrorenes . . . . .	500	Heu-Krapfen . . . . .	369
— — — Schaum, gesulzt . . . . .	489	Heurige Pflanzen . . . . .	248
— Stangerln . . . . .	452	Hieronymus-Semmeln . . . . .	376
— — mit Butter . . . . .	443	Himbeer-Crème, französische . . . . .	481
— Torte . . . . .	416	— — mit Oberßchaum . . . . .	485
— — mit Erdbeer-Crème . . . . .	416	— — Torte à la Lothar, . . . . .	418
— — gefüllte . . . . .	417	— — — französische . . . . .	61
— — geschlagene . . . . .	416	— Eis oder Glasur . . . . .	506
— — mit mürbem Teige . . . . .	416	Himbeeren-Bombe . . . . .	482
— — oder Nußkoch . . . . .	392	— Chaudeau . . . . .	532
Hasen-Abziehen und Vorrichten . . . . .	55	— Dulcaß . . . . .	519
— Cotelettes . . . . .	236	— im Dunste, ganze . . . . .	528
— Farce im Dunste gekocht . . . . .	400	— in Zucker . . . . .	286
— Gâteau . . . . .	117	— Kompote . . . . .	471
— Junges in Blut-Sauce . . . . .	236	— Pastillen . . . . .	523
— Lauf à la Crème . . . . .	236	— Salse . . . . .	64
— Dehrl aus Erdäpfelteig . . . . .	368	— Sauce . . . . .	379
— Pastete . . . . .	129, 401	— Schaum . . . . .	492
— Pudding . . . . .	236	— Sulze . . . . .	488
— Rücken . . . . .	236	Himbeer-, Erdbeer- oder Heidelbeer- . . . . .	488
— — à la Crème . . . . .	202	Crème . . . . .	544
— — falscher . . . . .	181	— Essig . . . . .	499
— — tranchieren . . . . .	236	— Gefrorenes . . . . .	499
— Schnitzeln, gebackene . . . . .	277	— — mit Obers . . . . .	290
Häuptel-Salat . . . . .	278	— Kaltschale . . . . .	510
— — mit saurem Rahme . . . . .	335	— Limonade . . . . .	514
Hausbrod . . . . .	29	— oder Erdbeer-Bowle . . . . .	515
Hausenblase, Auflösen von . . . . .	143	— Punsch . . . . .	534
— gebraten (au four) . . . . .	102	— Saft . . . . .	535
— Goly . . . . .	153	— — mit Essig . . . . .	535
— mit Mayonnaise . . . . .	106, 232	— — — anderer Art . . . . .	489
Hausenten als Wildenten . . . . .	551	— ungekocht . . . . .	424
— Leberwurst . . . . .	553	— Schaum, gesulzt . . . . .	504
— Würste . . . . .	149	— — Torte . . . . .	212
Hecht à la Béchamel . . . . .	149	— Scherbett . . . . .	367
— auf russische Art . . . . .	148	Hirn au gratin . . . . .	74
— badischer . . . . .	149	— Bofesen . . . . .	212
— en papillotes . . . . .	148	— Consommé . . . . .	212
— farcierter . . . . .	145	— Cotelettes . . . . .	213
— gebraten . . . . .	149	— eingemachtes . . . . .	213
— gedünstet, mit Sardellen . . . . .	149	— gebackenes Kalbs- . . . . .	105
— gespickt . . . . .	102	— geröstetes . . . . .	212
Hechten-Goly . . . . .	101	— gefetztes . . . . .	104
— Knödel in Fisch-Suppe . . . . .	149	— grillirtes . . . . .	213
Hecht, Gratin von . . . . .	41	— in Aspiz . . . . .	115
Hefenteig, kalt gestellter . . . . .	520	— in Limonien sauce . . . . .	107
Heidelbeeren im Dunste . . . . .	289	— in Muscheln . . . . .	77
— schwarze . . . . .	488	— in — mit Mayonnaise . . . . .	403
Heidelbeer-, Himbeer- oder Erdbeer- . . . . .	382	— Knöderln . . . . .	121
Crème . . . . .	158	— Pudding . . . . .	73
— Nocken (Mooß o. Schwarz- . . . . .	165	— Risolen . . . . .	133
beeren) . . . . .	158	— Schöberl . . . . .	99
Heiß abgessottene Froschkeulen . . . . .	165	— Strudel . . . . .	99
Helgoländer-Mayonnaise . . . . .	165	— Suppe, gestoßene . . . . .	99

	Seite
Girn-Suppe Kalbs-	99
— — mit Reis ohne Fett für Magenfranke	104
— — Rinds-	99
— — Wanneln	82
— — Würstchen von Butterteig (Cannelons)	110
Hirschfleisch	235
— — Rücken tranchieren	181
— — Schnitzel mit Zwiebel oder Knoblauch	235
— — Schwamm, gelber, Ziegenbart oder Bärentaschen genannt	267
Hirse als Garnierung	314
— — Brein in Milch	321
— — Knödel	306
Historische Schnitten von Kalbfleisch	209
Hobelspähne	460
Hof-Maultaschen	430
Hofrats-Torte	420
Hohenfelder Schnitzel	208
Hohl ausgebackene Pastete	131
Hohlhippen	462
— — Biskuit-	462
— — Dotter-	463
— — Finger-	462
— — Mandel-	463
— — mit Eiern	463
— — Zimmet-	462
Holländer-Koch	391
— — Pastete	127
Holländische Käse-Suppe	91
— — Sauce auf andere Art	175
— — — einfache	176
— — — m. Rahm	176
— — — grüne	175
— — — mit Kren	175
— — — zu Fischen	175
— — — zu Hühnern oder Kalbfleisch	175
— — — zu Spargel oder Blumenkohl	175
Hollunder-Kompote	287
— — oder Akazienblüten, gebackene	365
— — — Salse	525
— — (schwarzer Holler) im Dunste	520
Holsteinsche, schwarze Suppe	100
Holzkecht-Mockerln (Gries-Mockerln)	309
Homarde-Sauce	166
Hongroise-Sauce	176
Honig-Bäckerei	447
— — Limonade	510
— — Springerln	447
Hopsen als Gemüse	245
— — Salat	278
— — Sauce	170
Hotsch-Potsch (Hot-Pot, Potpourri)	186
Huchen à la matelote	151
— — gebraten	144
Huhn à la Chambord	227

	Seite
Huhn à la matelote	227
Hühner à la Crème	228
— — Croquettes	111
— — Curry-	227
— — Dotter-	226
— — Dunstschaum (Mousse de volaille à la milanaise)	136
— — Farce	53
— — Filets auf dem Roste gebraten	228
— — — mit Trüffel	228
— — — sautés	229
— — Fricassée-	227
— — fricassierte Domhern-	116
— — gebratene	225
— — gedünstete	226
— — gefüllte	226
— — heiß abgekottet	227
— — junge als Schnepfen	226
— — kleine, à la Provençale	226
— — Leber-Ragoût	125
— — Milch für Katarrh (Lait de poule)	510
— — mit Paradiesäpfel	228
— — mit Ragoût	228
— — oder Tauben à la matelote	227
— — Paprika-	227
— — — mit Speck	227
— — Ragoût	124
— — — à la financière	228
— — sautés mit Champignons	228
— — Suppe für Kranke	103
Hülsenfrüchte zu sied n	48
Hummer am Spießchen	157
— — auf Bordeauxer Art (à la bordelaise)	156
— — — Cotelettes	155
— — — Croquettes	112
— — — gebacken	155
— — — gefocht	155
— — — fruchtgebacken (au gratin)	156
— — — Mayonnaise	106, 156
Hummern, kleine, à la Xavier	157
Hummer oder Krebse auf amerikanische Art	156
— — — Ragoût, reiches	126, 157
— — — Roggen-Mayonnaise	166
— — — Salat, feiner	105, 232
— — — Sauce	174
— — — warm serviert	156
Hungary-Torte	413
Husaren-Braten	191
— — Krapferln	440
Jäger- oder Klachel-Suppe	98
— — — Matrosenfleisch	197
— — — Punsch oder Krambambuli	517
Jardinière, Soupe à la	95
Im Dunste gefochte, kalte Leber	107
— — — sieden	8
— — Ganzen gebratene Gansleber	119
Indianer-Krapfen	458

	Seite		Seite
Indianer-Krapfen aus Windmasse	469	Kaffee-Pudding	391
Indian, Gemuesfischer	232	— Schaum-Lorte	423
— (Truthahn, Puter)	232	— Lorte	414
Indische Curry-Suppe	100	— Zuckerln, Badner	469
— kalte Sauce	163	Kaiser-Birnen, eingesottene	519
Indischer Reis	301	— Consommé	75
Indisches Curry	201	— Knödel	78
Ingwer	26, 447	— Nockerln	71
— Gebäck	446	— Omelette	297
— Krapferln	444	— Punsch	517
In Schmalz gebackene Speisen	364—373	— Salat	283
Jockey-Klub-Salat	283	— Schmarren	325
Johannisbeeren- (Ribisel)-Kompote	287	— Schnitzel	209
— (Ribiseln) in Zucker	528	Katao	509
Johannisbrot-Potize	350	— entölt	509
— Lorte	412	Kalbsteisch, eingemachtes	215
Irish Stew	223	— — m. Champig.	215
Ischler Nuß-Bußerln	446	— gebackenes	208
Italienische Kalbschnitzeln	207	— geröstetes, à la Lothar	201
— Leber	214	— heiß abgesottenes	206
— Reissuppe (Minestra)	88	— mit Parmesan	206
— Rindschnitzeln	193	— Pirée-Suppe	99
Italienischer Salat	282	— — gestoßene	99
Italienische Sauce	172	Kalbs-Braten	203
— Suppe	88	— Bries-Bereitungen and. Art.	134
Italienisches Kompote	288	— eingemachtes	214
— Rosmarinfleisch	187	— Epigramm von	213
Juden-Aepfel (Lazarolen) eingesotten		— gepicktes	214
— in Zucker	529	— — mit Krebsbutter	214
— Gans	231	— in Muscheln anderer Art	116
Julienne-Suppe	70	— mit Champignons	134
— anderer Art	70	— — — und	
Jungfernbraten im Rebe	218	— Fricassée-Sauce	134
Jus	8	— nach Conti	134
		— o. Hirn i. Simonien sauce	213
		— Brust, gefüllte	204
		— — glacierte	204
		— — mit Paprika sauce	207
		— — tranchieren	182
		— Cotelettes en papillotes	209
		— — gebackene	210
		— — gebratene	210
		— Dunstschäum (Mousseline de veau)	134
		— Farce	53
		— — aus Bratenresten	53
		— Filet mit sauce tartare	109
		— Fricandeau	204
		— Füße, gebackene	216
		— Gefröße-Croquettes	112
		— Gulyas	200
		— Hirn, gebackenes	213
		— — mit Citrone und brauner Butter	212
		— — Suppe	99
		— — vorrichten	51
		Kalbsstopf à la Titus	118
		— en Tortue	118
		— gebackener	216
		— in Fricassée-Sauce	216
		— in Sauce béarnaise	118
		— mit Essig-Kren	216
Kabeljau, gefocht	143		
Kabinetts-Pudding, kalter	486		
Kaffee-Auflauf	384		
— auf türkische Art	508		
— Bombe	506		
— Bonbons	471		
— Bußerln	468		
— Crème	482		
— — französische	481		
— — mit Oberschäum	485		
— — Lorte französische	418		
— Eis oder Glasur	61		
— Essenz für Touristen	509		
— Fondante-Glasur	62		
— Gebäck	344		
— Gefrorenes	501		
— Jgel	491		
— Kochen, über das	507		
— Liqueur	512		
— — anderer Art	512		
— Lyoner	483		
— Nudelkoch	387		
— Nüsse	464		
— Nupstorte	414		
— Oberschäum, gesulzt	489		

	Seite		Seite
Kalbskopf tranchieren	184	Kapern-Sauce	169
Kalbsleber, gebratene	119	Kapuziner-Reis, süßer	377
— geröstete	215	— =Stodffisch	146
— in Butter gebacken	214	— =Strubel	446
— =Pastete, kalte	107	Karamel-Auflauf	383
Kalbsnierenbraten mit Paprika	204	— =Bombe	505
Kalbs- oder Schweinsköpfe und Füße zu puzen und zu kochen	51	— =Crème	482
Kalbs-Beuschel	216	— gebrannter Zucker	82
— =Börkelt	201	— =Gefrorenes	501
— =Mücken tranchieren	181	— =Koch	390
— =Schlegel, französischer	205	— =Mehlspeise	375
— — gedämpfter	205	Kardinal	516
— — — mit Rahm	205	— =Bunsch, gefrorener	504
— — mit gefeilter Zunge		Kardi oder Karbonen	261
— — — gespickt	204	Kardonen-Pürée	265
— — mit Mart	205	Karfiol	264
— — — o. Keule tranchieren	182	— abgeschmalkener	257
— =Schnitzchen mit Trüffeln auf italienische Art	208	— =Auflauf	404
— =Schnitzel, italienische	207	— gebadener	257
— — mit Paprika-Sauce	207	— gebratener	257
— — mit Pilzlingen	208	— gefüllter	258
— — Naturschnitzel	207	— Genuessischer	257
— — Pariser	209	— i. Béchamel auf französische Art	258
— =Schulter, gebratene, pikante	203	— mit Béchamel	258
— =Steaks	207	— mit Butter-Sauce	257
— und Schweins-Netz	52	— mit holländischer Sauce	257
— =Bögerln	206	— mit Schinken	258
— =Zungen à la Tartare	212	— mit — au gratin	258
Kaldbäumen (Löser, Kuttelflecke) vorzu- richten	52	— =Ragoût	258
Kalte Kalbsleber-Pastete	107	— =Salat	279
— =Boulardes	106	— =Sauce	175
Kalter Auflauf	505	— =Suppe (Blumenkohl)	94
Kalte Saucen	160—168	Karlsbader-Auflauf	383
Kaltes Ragoût in Muscheln	107	— =Dampfnudeln	357
— =Rindfleisch	185	— =Kipfel	347
Kalte Vorspeisen	104—110	— =Rolatschen	426
Kalt gestellter Besenteig	41	— =Oblaten	474
Kaltschale, Aprisosen-	290	— — gefüllt	474
— =Erdbeer-	290	— =Legegebäck	459
— =Himbeer-	290	Karmeliter-Suppe	86
— =Pflirsich-	290	— =Lorte	417
Kammfleisch	186	Kärntner-Nudeln, Nessel-Tascherln	314
Kandierte Früchte auf Holzspießchen	463	Kärntnerischer Reindling	341
Kandiertes Obst als Kompote	290	Kärntnerisches Milchbrot	337
Kaninchen à la matelote	225	Karotten	246
Kaninchen auf Thunfischart	225	— in Blechbüchsen eingelegt	541
— =Cotelette's	225	Karpfen, gebacken	146
Kaninchen, eingemachte	225	— gespickt	151
— gebadenes	225	— mariniert	153
— gebraten	225	— mit Schwämmen	145
— gebratenes (Lapin)	225	— =Beuschel-Suppe	102
— =Gulpas	200	Kartenblätter	444
— heiß abgefottenes	225	Karthäuser-Lorte	417
— mit Paprika	225	Kartoffel-Auflauf zu Braten, pikanter	398
— zu töten	55	Kartoffeln, falsche	459
Kapaun, gefalzter	229	— — aus dem Schmalze gebacken	371
— oder Braten-Schmaren	325	Käse-Brioche zum Tee	479
— =Schnitzel oder Escalope	230	— =Croutons zur Suppe	82
— und Poluarde	229	— =Krapferln, kleine, aus Brandteig	438
		— =Küchel	348
		Käse-ockerln	309

	Seite		Seite
Räse-Sandwichs . . . . .	475	Ripfel, Wind- . . . . .	449
— =Schnitten, gebackene . . . . .	372	Ripfel, Erdäpfel- . . . . .	271
— =Semmeln aus Butterteig . . . . .	134	— — mit Bröseln . . . . .	271
— =Stangerln . . . . .	476	Kirschen, eingesottene . . . . .	519
— =Stangeln mit Paprika-Obers- schaum . . . . .	479	— =Fleisch, mürber . . . . .	428
— =Stroh (Pailles au parmesan) . . . . .	478	— =Fleisch . . . . .	529
— =Suppe . . . . .	90	— gebackene (Beignets) . . . . .	365
— — englische . . . . .	91	— in Zucker . . . . .	527
— — holländische . . . . .	91	— Knödel mit Germteig . . . . .	308
— — mit Dottern . . . . .	91	— — — Semmelteig . . . . .	308
— — — Macaroni . . . . .	91	— — — Topfenteig . . . . .	308
— =Toasts, englische . . . . .	475	— =Kuchen . . . . .	427
— =Mandeln . . . . .	114	— — brauner . . . . .	427
Rafferolle-Pastete a. Moosfchnepfen . . . . .	130	— — gewürzter . . . . .	427
— — a. Tauben u. Trüffel . . . . .	130	— — Gries- . . . . .	427
— — aus Wachteln . . . . .	130	— — mit Chocolate . . . . .	427
— — mit Macaroni . . . . .	130	— — Rindschmalz . . . . .	428
— — — Ragout . . . . .	130	— — mürber . . . . .	428
— =Pasteten . . . . .	130	— — schwarzer . . . . .	427
Raftanien-Crème, einfache . . . . .	485	— oder Weichseln, gebackene . . . . .	365
— — faschirt und verzuckert . . . . .	463	— =Bowidl . . . . .	526
— — Fülle . . . . .	57	— =Röster . . . . .	381
— — gedünstete . . . . .	258	— =Schmarren . . . . .	325
— =Gefrorenes . . . . .	500	— =Schnitten . . . . .	427
— =Roh . . . . .	391	— =Tascherln . . . . .	315
— =Kompote . . . . .	289	— — und Weichsel-Kompote . . . . .	286
— =Korb . . . . .	488	— — und Weichsel-Strudel . . . . .	328
— =Kugeln . . . . .	465	Klachel- oder Jäger-Suppe . . . . .	98
— =Nudeln mit Obersschaum . . . . .	490	Klare Bouillons mit Dohsenmarf . . . . .	67
— =Pudding, kalter . . . . .	486	— =Fisch-Suppe . . . . .	101
— =Purée . . . . .	265	Klären . . . . .	8
— =Schaum . . . . .	480	— (Läutern), Spinnen d. Zuckers . . . . .	33
— =Lorte . . . . .	417	Klare Suppe mit grünen Erbsen . . . . .	69
— — mit Mandeln . . . . .	418	Kleine Hummern à la Kavier . . . . .	157
— — — mürbem Teige . . . . .	418	— Vol-au-vent-Pastetchen . . . . .	131
— — zu kochen und zu braten . . . . .	48	Klehen-Nudeln oder Tascherln . . . . .	314
Katalini-Lorte . . . . .	408	— oder Früchtenbrot . . . . .	468
Katarh-Suppe . . . . .	104	Klops . . . . .	198
Kemater Krapferln . . . . .	444	— oder Escalopes . . . . .	7
Kenntnis der Fleischtheile . . . . .	20	Knickebein . . . . .	513
Kerbelkraut-Mayonnaise . . . . .	164	Knoblauch . . . . .	23
— =Rübchen . . . . .	247	— =Butter . . . . .	23
Ketchup (Champignons-Saft) . . . . .	537	— =Sauce . . . . .	169
— =Sardellen- . . . . .	538	Knödel, abgebrannte Gries- . . . . .	76
Kiebitz-Eier . . . . .	291	— — — m. Semmel . . . . .	76
Kindsfisch . . . . .	322	— — — mit Speck . . . . .	76
— =Bereitung . . . . .	47	— abgetriebene Gries- . . . . .	76
— =Crème . . . . .	390	— Bauern- . . . . .	76
— =gestürzt . . . . .	484	— — abgeschmalzene . . . . .	305
— — mit Mammeln . . . . .	322	— böhmische . . . . .	304
Kipfel auf Wiener Art, Germ- . . . . .	347	— Erdäpfel- . . . . .	305
— gefüllte . . . . .	371	— — grüne . . . . .	78
— gebackte, mit Mandelfülle . . . . .	347	— — mit geröst. Semmel . . . . .	306
— Germ- . . . . .	348	— — mit Gries . . . . .	305
— =Karlsbader . . . . .	347	— — — and. Art . . . . .	305
— =Roh . . . . .	396	— — — Reiz . . . . .	306
Kipfeln, Topfen- . . . . .	312	— — — Schinken . . . . .	77
Kipfel, Ruß-, gute . . . . .	348	— — — Speck . . . . .	78, 305
— =Pariser . . . . .	445	— feine Farce- . . . . .	79
— =Hadehky- . . . . .	346	— =Fleisch- . . . . .	372
— =Ribisel- . . . . .	378	— — in Suppe . . . . .	77
		— gebackene Gries-, in die Suppe . . . . .	77

	Seite		Seite
<b>Knödel</b> gekochte Germ- . . . . .	357	<b>Kochsalat</b> , abgeschmalzener . . . . .	246
— Germ- . . . . .	358	— als Gemüse . . . . .	246
— Grammel- . . . . .	305	— mit Erbsen . . . . .	246
— Grazer Semmel- . . . . .	75	<b>Kohl</b> auf italienische Art . . . . .	250
— — — abgeschmalz-		— chinesischer . . . . .	250
— — — zene . . . . .	305	— eingebrannter . . . . .	250
— <b>Gries-</b> . . . . .	76	— feiner . . . . .	250
— — abgeschmalzene . . . . .	305	— gedünsteter, mit Kräutern . . . . .	251
— — mit Milch . . . . .	76	— in Stücken gedünstet . . . . .	251
— großer . . . . .	303	— Palm- oder Braun- . . . . .	251
— Haide- . . . . .	306	— =Budding . . . . .	402
— Hechten-, in Fischsuppe . . . . .	101	<b>Kohlrabi</b> , braun gedünstete . . . . .	254
— Hirsebrein- . . . . .	306	— eingebrannte . . . . .	254
— Kaiser- . . . . .	78	— gefüllte . . . . .	255
— Kirschen-, mit Germteig . . . . .	308	— — — auf polnische Art . . . . .	254
— — mit Semmelteig . . . . .	308	<b>Kohlroulade</b> . . . . .	250
— — mit Topfenteig . . . . .	308	<b>Kohlrüben</b> , gebakene, à la Flory . . . . .	256
— <b>Kraut-</b> . . . . .	253	— =Körbchen . . . . .	255
— <b>Kräuter-</b> . . . . .	78	— =Nirée-Suppe . . . . .	92
— <b>Leber-</b> . . . . .	78	— =Suppe . . . . .	95
— — oberbayerische . . . . .	79	— =Vase aus . . . . .	255
— — ohne Eier . . . . .	78	<b>Kohl-Suppe</b> . . . . .	96
— <b>Lungen-</b> . . . . .	77	— =Schöberl . . . . .	73
— <b>Ragoût-</b> , in Suppe . . . . .	76	— — — anderer Art . . . . .	73
— russische Mehl- . . . . .	304	— =Sprossen eingemachte . . . . .	251
— Schweizer Bauern- . . . . .	304	— — sautierte . . . . .	251
— Servietten- . . . . .	304	— =Würstchen . . . . .	250
— <b>Speck-</b> . . . . .	75	— — mit Erdäpfelsfülle . . . . .	250
— — abgeschmalzene . . . . .	305	— — mit Käse . . . . .	250
— steirische Bauern-, abgeschmal-		<b>Kokosnuß-Backwerk</b> . . . . .	452
— zene . . . . .	305	— =Makronen . . . . .	452
— süße Mehl- . . . . .	306	— =Budding . . . . .	392
— <b>Marillen-</b> , mit Erdäpfelteig . . . . .	307	<b>Kolatschen</b> . . . . .	353
— — mit Germteig . . . . .	307	— böhmische Kraut- . . . . .	352
— — mit Topfenteig . . . . .	307	— feine . . . . .	353
— <b>Zwetschen-</b> , anderer Art . . . . .	307	— Germ- . . . . .	358
— — mit Erdäpfelteig . . . . .	307	— Herzogs- . . . . .	438
— — mit Nudelteig . . . . .	307	— Karlsbader . . . . .	426
— — mit Topfenteig . . . . .	307	— Postelberger . . . . .	353
— <b>Tiroler-</b> . . . . .	75	— Troppauer . . . . .	354
— — abgeschmalzene . . . . .	304	— Wasser- . . . . .	352
— — feine . . . . .	304	<b>Kompote</b> , gesulzt . . . . .	497
— <b>Topfen-</b> . . . . .	306	— mit Champagner . . . . .	290
— — mit Semmeln . . . . .	306	<b>Kompotes</b> . . . . .	285—290
— =Torte . . . . .	420	<b>Kompote</b> von gelben Rüben oder	
— zur Mock-Turtle-Soup . . . . .	103	— süßer Salat . . . . .	289
<b>Knöderln</b> , Brösel- . . . . .	77	— von getrocknetem Obste . . . . .	288
— Erdäpfel- . . . . .	77	— von ungekochten Früchten . . . . .	290
— Farce- aus Kalbfleisch . . . . .	79	<b>Kornstkraut</b> einlegen . . . . .	543
— feine Schinken- . . . . .	79	<b>Königin-Aepfel</b> . . . . .	382
— Hirn- . . . . .	77	— =Suppe . . . . .	100
— Markt- . . . . .	79	<b>Königs-Kuchen</b> . . . . .	426
<b>Knollenzist</b> (Stachys) . . . . .	247	— =Bunsch, kalter . . . . .	515
<b>Kochen</b> und Schlachten der Fische, das . . . . .	137	— =Torte . . . . .	417
<b>Koch</b> , feines Vanille- . . . . .	432	<b>Kornelius-Kirschen</b> (Dirndln) i. Zucker . . . . .	528
<b>Kochgeschirr</b> , das . . . . .	14—15	— — =Salse (Dirndeln) . . . . .	523
<b>Koch</b> mit Chocolate . . . . .	432	— — =Sauce . . . . .	64
— — Citronengeschmack . . . . .	432	<b>Krabben</b> . . . . .	160
— — Mandelmilch . . . . .	432	<b>Krach-Torten</b> -Schüsserln . . . . .	463
— — Orangengeschmack . . . . .	432	<b>Krach-Torte</b> oder Mandel-Grillage . . . . .	421
— — Pistazien . . . . .	431	<b>Kraft-Suppe</b> für Kranke . . . . .	67
— — Rum und Marasquino . . . . .	432	— — — schnell bereitet . . . . .	68

	Seite		Seite
Kraftsuppe mit geback. Zwiebelringen	81	Kraut-Salat, kalter . . . . .	279
Kraiser Würste . . . . .	552	— — mit Del . . . . .	280
Krambambuli oder Jäger-Punsch	517	— — warmer . . . . .	280
Krammetsvögel . . . . .	241	— — steirischer . . . . .	279
— — Salmi . . . . .	117	— Sauer- . . . . .	252
Kranken-Kaffee . . . . .	509	— =Strudel . . . . .	328
Kränzchen, mürbe . . . . .	442	— =Suppe . . . . .	96
Kräpichen, Farce . . . . .	79	— — polnische . . . . .	96
Krapfeln, Eierspeise, a. d. Schmalze gebaken . . . . .	373	— Westphälisches . . . . .	252
— — Fleisch- (Risolen)	120	Krebs-Auflauf in Papierkästchen . . . . .	113
Krapfen, Bauern- . . . . .	360, 450	— — =Béchamel . . . . .	46
— — Crème- . . . . .	439	— — =Auflauf . . . . .	398
— — Erdäpfel- . . . . .	360	— — =Büchelchen a. Butter- teig . . . . .	435
— — Fasching's- . . . . .	358	— — =Becher . . . . .	435
— — gebackene Rosen- . . . . .	366	— — =Butter-Bereitung . . . . .	22
— — Gries- oder Reis- . . . . .	368	— — =Cotelettes . . . . .	155
— — Heu- . . . . .	369	— — =Croquettes . . . . .	113
— — Indianer- . . . . .	458	Krebse à l'italienne . . . . .	154
— — — aus Windmasse . . . . .	469	— — auf englische Art . . . . .	154
— — Kematner- . . . . .	444	— — geschmierte . . . . .	154
— — oder Dallerln, Kraut- . . . . .	360	Krebs-Eierspeise . . . . .	298
— — oder Strauben, Spritz- . . . . .	370	Krebse mit Rahm . . . . .	154
— — Schlüssel- . . . . .	370	Krebsen-Budding . . . . .	399
— — Schnur- oder Spagat-, siehe Dhfen-Burgeln . . . . .	369	Krebse oder Hummer auf amerikanische Art . . . . .	156
— — Topfen- . . . . .	360	— — zu kochen . . . . .	154
Krapferln, Gries- oder Reis- . . . . .	320	Krebs-Farce . . . . .	53
— — — Topfen- . . . . .	313	— — Fülle . . . . .	57
Kraut, Nessel-, aus frischem Kraut	252	— — Krapfeln . . . . .	398
— — — Sauerkraut . . . . .	252	— — Meridon . . . . .	399
— — =Dallerln oder Krapfen . . . . .	360	— — Nockerln . . . . .	71
— — eingebranntes, süßes . . . . .	251	— — Nudeln . . . . .	355
— — einwässern . . . . .	543	— — Nugoât . . . . .	123
Kräuterbutter, einfache, feine . . . . .	23	— — =Frittaten . . . . .	110
— — =Sauce, kalte . . . . .	167	— — =Reis-Meridon . . . . .	302
Kräuter, feine (fines herbes) . . . . .	7, 25	— — =Sauce . . . . .	174
— — =Fleisch . . . . .	201	— — =Schöberl . . . . .	73
— — =Knödel . . . . .	78	— — =Schwänze in Salz aufzubewahr. . . . .	542
— — oder Frühling's-Sauce . . . . .	170	— — =Schwänzen, Cassolettes mit . . . . .	155
— — =Omelette . . . . .	295	— — =Strudel . . . . .	331
— — =Pulver-Gewürz, englisches . . . . .	26	— — — als Vorspeise . . . . .	332
— — =Sauce, kalte . . . . .	161	— — — Frittaten . . . . .	332
— — — rheinische . . . . .	167	— — =Suppe . . . . .	102
— — — warm . . . . .	170	Kremonisches Kompote . . . . .	289
— — =Suppe . . . . .	93	Kremsler-Senf . . . . .	546
— — — pifanie . . . . .	93	Kren, Nessel- . . . . .	160
— — und Gewürze . . . . .	24—29	— — Eier- . . . . .	160
— — zu Saucen . . . . .	25	— — Erdäpfel-, warmer . . . . .	172
Krautes, über das Einsäuern des . . . . .	543	— — — mit Milch . . . . .	172
Kraut-Fleckerln . . . . .	313	— — =Eßig- . . . . .	160
— — gebackenes . . . . .	254	— — =Fleisch . . . . .	218
— — — ungarisches . . . . .	254	— — kalter . . . . .	160
— — — Weiß- . . . . .	254	— — — Erdäpfel- . . . . .	160
— — gefülltes . . . . .	253	— — — Mandel- . . . . .	160
— — — (Gorabki) . . . . .	253	— — Mandel-, warmer . . . . .	172
— — =Knödel . . . . .	253	— — Meerrettig . . . . .	28
— — =Kolatschen, böhmische . . . . .	352	— — =Sauce, warme . . . . .	172
— — =Kopf, gefüllter . . . . .	253	— — Semmel- . . . . .	172
— — neugesäuertes . . . . .	252	— — Suppen- . . . . .	172
— — =Pirogi . . . . .	355	Kriech-Enten . . . . .	241
— — Rot-, gedünstet . . . . .	252	Krusten, Pastetchen-, kleine . . . . .	132

	Seite		Seite
Krusten von Butterteig für Pasteten		Lammz=Cotelettes au Salpicon gour-	
— und Kuchen . . . . .	132	— mand . . . . .	224
— — mirbem Teig . . . . .	132	— — en papillotes . . . . .	223
Krustgebäckener Hummer (au gratin)	156	— — gebäckene . . . . .	223
Küche, Die . . . . .	19	— — gebratene . . . . .	223
Kuchen, englischer . . . . .	346	— =Kopf, gebäckener . . . . .	223
— Gesundheits- . . . . .	339	— =Reuschel, geröstetes . . . . .	216
Küchenkräuter, wohlriechende . . . . .	27	— =Schlegel, glaciertes . . . . .	223
Kuchen, Topfen- . . . . .	362	Landbayerische Suppe . . . . .	99
— — böhmischer . . . . .	363	Languste . . . . .	155
— — oder Fleck . . . . .	363	— à la bordelaise . . . . .	157
— Torten, Butterteigspeisen	404—437	— Chaud froid von . . . . .	157
Küchentlicher, Die . . . . .	20	Langusten-Ragoût, reiches . . . . .	126, 157
Küchert-Kraut . . . . .	202	Läutern, Spinnen, Klären des Zuckers	33
Kuh-Guter zu kochen . . . . .	52	Lazarolen (Juden=Apfel) eingesotten	
Kukuruz- oder Mais-See . . . . .	510	in Zucker . . . . .	529
Kümmel . . . . .	28	Leber-Consommé . . . . .	74
— =Braten . . . . .	191	— =Erbsenmoerln . . . . .	71
— =Erbsäpfel auf rheinische Art	270	— =Farce . . . . .	53, 118
— =Küchel . . . . .	352	— =Fülle . . . . .	56
— =Kuchen, feiner englischer . . . . .	346	— gebratene . . . . .	214
— — gewöhnlicher eng-		— geröstete, mit kurzer Sauce . . . . .	215
— — lischer . . . . .	346	— italienische (fegato) . . . . .	214
— =Biqueur . . . . .	511	— kalte, im Dunste gekocht . . . . .	107
— =Suppe . . . . .	85	— =Räse . . . . .	108
Kürbis eingesotten . . . . .	531	— =Knödel . . . . .	78
— mit Essig eingekochter . . . . .	546	— — oberbairische . . . . .	79
Kürbisse auf ungarische Art . . . . .	256	— — ohne Eier . . . . .	78
— oder Buchetti mit Del . . . . .	256	— =Madau . . . . .	107
— Speise, einsäuern . . . . .	544	— =Reiz . . . . .	72
Kurz einsteden einer Sauce od. Brühe	9	— =Schnitten . . . . .	81
Kuttelflecke auf ital. Art (Trippe) . . . . .	217	— =Schnitten, gespickte . . . . .	214
— (Böser, Kaldaunen) vorzu-		— =Suppe . . . . .	98
— richten . . . . .	52	— — gestoßene . . . . .	98
— oder Böser . . . . .	217	— und Milch vorzurichten . . . . .	52
Kuttelfleck- oder Böser-Suppe . . . . .	98	— =Würste . . . . .	552
— =Suppe . . . . .	98	— =Wurst, süße . . . . .	466
		Lebtuchen . . . . .	472
		— =Butterln . . . . .	473
		— =Nürnberger . . . . .	472
		— — weiße . . . . .	473
		— =Tafeln . . . . .	474
Lachs . . . . .	141	Legieren (binden) . . . . .	4
— aufzubewahren . . . . .	142	Legierte Pilzling-Suppe . . . . .	94
— blaugesotten . . . . .	140	Leipziger Allerlei . . . . .	126
— falscher . . . . .	206	Leichen in Blechbüchsen eingelegt	542
— =Forellen, gesulzte . . . . .	153	— und Ortolane . . . . .	242
— gebraten . . . . .	143	Liebes=Apfel . . . . .	382
— gedämpfter . . . . .	141	Limonade . . . . .	510
— geräucherter . . . . .	106	— =Himbeer- . . . . .	510
— Gratin von . . . . .	141	— =Honig- . . . . .	510
— Sautés von, mit Ragoût . . . . .	126	— =Ribisel- . . . . .	510
— — — Ragoût fin . . . . .	141	— =Veilchen- . . . . .	510
— zu räuchern . . . . .	142	Limoncello = Biqueur . . . . .	511
Laibacher-Eierpeise . . . . .	300	Linsen, abgeschmalzene . . . . .	263
— =Strudel . . . . .	333	— eingebrannte . . . . .	263
Lammfleisch, eingemachtes . . . . .	224	— =Pürée . . . . .	265
— gebackenes . . . . .	224	— =Salat . . . . .	281
— gebratenes . . . . .	223	— =Sauce . . . . .	170
— gedünstetes . . . . .	223	— =Suppe . . . . .	91
— — mit Morcheln . . . . .	223	Linzer Kröpfchen . . . . .	441
— heiß abgefottenes . . . . .	224	— =Torte . . . . .	409
Lammz=Brust, gefüllte . . . . .	223		
— =Cotelettes . . . . .	224		



	Seite		Seite
Singer-Torte, braune . . . . .	410	Mailänder-Risotto . . . . .	301
— — gebröselte . . . . .	410	— — Schnitzeln . . . . .	207
— — mit Kakaobutter . . . . .	411	Maistolben, große, gebratene . . . . .	262
— — ohne Eier . . . . .	411	— — kleine, weiche . . . . .	247
Biqueur, Anis- . . . . .	512	Maiz- oder Kukuruz-Tea . . . . .	510
— Chartreuse- . . . . .	511	Maitrant oder Waldmeister-Bowle . . . . .	513
— Erdbeer- . . . . .	512	Maitre d'Hôtel-Butter . . . . .	23
— Kaffee- . . . . .	512	Majoran . . . . .	28
— — anderer Art . . . . .	512	— — Erdäpfel, eingebrannte . . . . .	272
— — Kümmele- . . . . .	511	— — trocken . . . . .	550
— — Limoncello- . . . . .	511	Maifronen . . . . .	448
— — Marillen- . . . . .	512	— — Auflauf . . . . .	386
— — Orangen- . . . . .	512	— — Bombe . . . . .	507
— — Punsch . . . . .	515	— — Haselnuß- . . . . .	448
— — Rosen- . . . . .	511	— — Kotosnuß- . . . . .	452
— — Sulze . . . . .	494	— — Mandel- . . . . .	448
— — Vanille- . . . . .	511	— — Torte . . . . .	406
Liwanzen (echte böhmische Dakken)	351	Malaga-Torte . . . . .	411
Lorcheln oder Morcheln . . . . .	266	Maltraitierter Schlegel (falscher Thun- fisch) . . . . .	209
Löser (Kuttelflecke, Kaldauen) vorzu- richten . . . . .	52	Mamaliga . . . . .	315
Löser- oder Kuttelfleck-Suppe . . . . .	98	Mandel, ameritanische . . . . .	470
— — siehe Kuttelflecke . . . . .	217	— — Auflauf . . . . .	384
Löwenzahn-Salat . . . . .	278	— — Bäckerei . . . . .	451
Luft-Koch . . . . .	395	— — Bistoten, kleine . . . . .	460
Lungen-Braten auf italienische Art . . . . .	189	— — Bögen mit Butter . . . . .	459
— — — eingebeizter, gedünst. . . . .	188	— — Bombe . . . . .	506
— — — faschierter . . . . .	188	— — — geröstete . . . . .	506
— — — gebratener . . . . .	188	— — Brezen . . . . .	449
— — — gerollter . . . . .	189	— — Brot . . . . .	455
— — — gespickt, tranchieren . . . . .	180	— — Buisserl . . . . .	449
— — — marinierter . . . . .	189	— — Crème . . . . .	482
— — — mit Paprika . . . . .	189	— — — geröstete . . . . .	481
— — — Schnitzchen, gefüllte . . . . .	197	— — Fülle . . . . .	58
— — — Schnitzel mit Rahm . . . . .	197	— — — geröstete . . . . .	59
— — — Knödel . . . . .	77	— — Grillage od. Krach-Torte . . . . .	421
— — — Strudel, gekochter . . . . .	80	— — Hohlhippen . . . . .	463
— — — zu kochen . . . . .	52	— — — mit Eiern . . . . .	463
Lyoner Kaffee . . . . .	483	— — Kapseln . . . . .	449
		— — Kipferln . . . . .	448
<b>M</b>		— — Koch, gefülltes . . . . .	394
Maccaroni, abgeschmalzene . . . . .	315	— — Konfett . . . . .	441
— — à la française . . . . .	316	— — Kränze . . . . .	449
— — à la Lyonnaise . . . . .	316	— — Kranzerln, gefüllte . . . . .	441
— — à la Milanaise . . . . .	316	— — Krapsferln . . . . .	448, 449
— — à la Tartichef . . . . .	316	— — Kren, warmer . . . . .	172
— — au gratin . . . . .	316	— — Kren, kalter . . . . .	160
— — in Muscheln . . . . .	316	— — Laibchen . . . . .	449
— — mit pikanter Paradies- äpfel-Sauce (Al Sugo) . . . . .	316	— — Matronen . . . . .	448
— — mit Schwämmen . . . . .	315	— — Melone . . . . .	375
— — — Pastete . . . . .	128	— — Milch . . . . .	510
— — — Speise . . . . .	315	— — — Auflauf . . . . .	386
— — — zu kochen . . . . .	315	— — — im Dunste gekocht . . . . .	397
Macedoine, Geflügel- . . . . .	106	— — — Schnitten, gebackene . . . . .	368
— — (Gemischtes Gemüse) . . . . .	262	— — — Stangen . . . . .	510
— — Ragout- . . . . .	125	Mandeln, Gefrorenes von gerösteten . . . . .	500
— — gestürztes Kalbfleisch- . . . . .	106	— — grüne, in Zucker . . . . .	528
Macrelen, gebacken . . . . .	145	— — im Schlafrock . . . . .	467
— — gebraten . . . . .	145	— — schälen und vorrichten . . . . .	30
— — gekocht . . . . .	138	— — — oder Nuß-Brot . . . . .	455
Madeira-Sauce . . . . .	174	Mandel-Pittah . . . . .	330
		— — Potize . . . . .	349

	Seite		Seite
Mandel-Pudding . . . . .	394	Marl-Schnitten mit Mandeln . . . . .	376
— — brennender . . . . .	395	Marmeladen-Bereitung, über . . . . .	522
— — französischer . . . . .	395	Marzipan-Koch . . . . .	396
— — mit Butter . . . . .	394	Maschin-Rostbraten, einfache . . . . .	196
— =Sauce . . . . .	64	— =Rostbraten, feine . . . . .	197
— — kalte . . . . .	161	Maß und Gewicht, Ueber . . . . .	11—13
— =Schaum, gesulzt . . . . .	489	Matelote . . . . .	126
— =Schinten . . . . .	466	Matrosen- oder Jägerfleisch . . . . .	197
— =Schnitten . . . . .	445, 447	— =Punsch oder Grog . . . . .	516
— — aus Marzipan-		Maulbeeren im Dunste . . . . .	520
— — Masse . . . . .	448	— — in Zucker . . . . .	528
— — mit Anis . . . . .	448	— — =Salse . . . . .	525
— =Semmel-schnitten . . . . .	320	Maukförbe oder Schneeballen . . . . .	370
— =Stolle . . . . .	341	Maultaschen, Hof- . . . . .	430
— =Striezel aus Buttermteig . . . . .	431	— — mit Mandeln, Butter- . . . . .	430
— =Strudel . . . . .	331, 335	— — mit Sardellen, Erdäpfel . . . . .	276
— — Tiroler . . . . .	334	— — Wiener . . . . .	430
— =Sulze, weiße oder Blanc		Mayonnaise . . . . .	164
— — mager . . . . .	495	— — à l'espagnole . . . . .	164
— =Torte, braune . . . . .	406	— — à l'italienne . . . . .	164
— — gerührte . . . . .	406	— — Chaudeau . . . . .	165
— — gefottene . . . . .	407	— — Erdäpfel- . . . . .	165
— — mit Chocoladefülle . . . . .	406	— — französische . . . . .	164
— — ohne Dotter . . . . .	406	— — Geflügel . . . . .	105
— — warme . . . . .	406	— — gelochte 1-3 . . . . .	165
— =Tortletten . . . . .	448	— — geschlagene (weiße) . . . . .	164
— — verzuckerte . . . . .	467	— — grüne 1-2 . . . . .	164
— — weiß überzogen . . . . .	467	— — Hamburger- . . . . .	165
Mangold und Portulack . . . . .	249	— — Hausen mit . . . . .	106, 153
Marillen (Aprikosen) in Blechbüchsen		— — Gelgoländer- . . . . .	165
— — eingelegt . . . . .	542	— — Hummer- . . . . .	106, 156
— =Büfferln . . . . .	451	— — =Rogen- . . . . .	166
— =Gefrorenes . . . . .	499	— — Kerbeltraut- . . . . .	164
— — in Zucker . . . . .	527	— — mit Butter . . . . .	164
— =Knödel mit Erdäpfelteig . . . . .	307	— — mit Curry . . . . .	166
— — — mit Germteig . . . . .	307	— — mit Obers . . . . .	165
— — — mit Topfenteig . . . . .	307	— — mit Obersschaum . . . . .	165
— =Koch im Dunste . . . . .	393	— — mit Wildpreisaft . . . . .	164
— =Piqueur . . . . .	512	— — pikante . . . . .	165
— — oder Pfirsiche, gebackene . . . . .	365	— — Repphühner- . . . . .	105
— =Salse . . . . .	523	— — Rheinlachs mit . . . . .	106, 153
— =Sauce . . . . .	64	— — spanische . . . . .	165
— =Schaum, gesulzt . . . . .	489	— — steirische . . . . .	167
— =Schaum-Torte . . . . .	424	— — von rohen Dottern . . . . .	164
— =Schnitten, gebackene . . . . .	367	Mazurki, Polnische Speise . . . . .	445
— =Sulze . . . . .	494	— — mit Germ . . . . .	352
— =Torte . . . . .	414	Meerfische, gebackene . . . . .	145
— — und Pfirsich-Dulcass . . . . .	532	— — gebraten . . . . .	145
— — und Pfirsich, eingefottene . . . . .	519	— — gefochte . . . . .	143
— — und Pfirsiche-Kompote . . . . .	286	Meerrettig, Kren . . . . .	28
Marinade, trockene . . . . .	36	— — siehe Kren . . . . .	160
Marinieren (beizen) . . . . .	4	Meerspinne . . . . .	158
— — (einbeizen) von Fleisch . . . . .	35	— — auf griechische Art . . . . .	157
— — — von Fischresten . . . . .	154	Mehl-Knödel süße . . . . .	306
Marinierter Fisch . . . . .	152	— =Kockerln . . . . .	70
— — Karpfen . . . . .	153	— =Polenta . . . . .	310
Marinierte Sardellen . . . . .	139	— =Schmarren, feiner . . . . .	325
Marl-Croutons zum Garnieren von		— =Speise, kalte . . . . .	378
— — feinen Gemüsen . . . . .	372	— =Speisen zu kochen . . . . .	47
Martieren . . . . .	9	— =Speise v. Citronen à la Lyonnaise . . . . .	374
Marl-Knöderln . . . . .	79	Melonen-Fleisch . . . . .	529
— =Melone . . . . .	375	— — =Kompote . . . . .	287

	Seite		Seite
Melonen-Sauce . . . . .	523	Mohrenkopf . . . . .	458
— =Sauce . . . . .	64	Möhrensaft . . . . .	586
— — von frischen oder ein- gefotteten Melonen . . . . .	177	Mohr im Hemde . . . . .	390
— =Spalten, eingekocht . . . . .	530	Mondscheinchen von Butterteig, kleine . . . . .	435
— — im Dunste . . . . .	519	Moos-Lorte . . . . .	420
— =Wasser . . . . .	530	Morcheln-Auflauf . . . . .	398
Melanzane (Aubergines, Ciempflanzen) . . . . .	245	— gefüllte . . . . .	267
Memminger- oder Ulmerbrot . . . . .	340	— — gebackene . . . . .	267
Meridon, Dunst-Krebs . . . . .	399	— in Blechbüchsen eingelegt . . . . .	542
— Krebs- . . . . .	399	— oder Lorcheln . . . . .	266
— Krebs-Reis . . . . .	302	— =Suppe, falsche . . . . .	81
Meringues (Spanische Windbutterln) . . . . .	469	— zu reinigen . . . . .	80
Merlhofer-Most-Braten . . . . .	191	Morgenrot-Sauce, warme . . . . .	173
Metternich-Brot . . . . .	443	Mosait-Bröbchen . . . . .	476
— =Pudding . . . . .	395	Mostarda (Senfrüchte) . . . . .	289
Mijotieren . . . . .	9	Mousse de volaille à la Milanaise (Hühner-Dunstschäum) . . . . .	136
Milch-Auflauf . . . . .	382	Mousseline de jambon (Schinken- Dunstschäum) . . . . .	135
— =Becher, auch Dunst-Crème oder Consommé . . . . .	483	— de veau (Kalbs-Dunst- schäum) . . . . .	134
— =Brot . . . . .	336	Mouffe von Gansleber . . . . .	120
— — in Kranzform . . . . .	337	Möwen-Gier . . . . .	291
— — kärntnerisches . . . . .	337	Münchner Puff . . . . .	379
— =Glasure . . . . .	62	Mürbe Anis-Brezeln . . . . .	441
— =Gries . . . . .	321	— Brezeln . . . . .	440
— =Knöpfe, schwäbische, gebrühte . . . . .	322	— Kränzchen . . . . .	442
— =Nudeln mit Krebsbutter . . . . .	324	— Teige . . . . .	41
— =Reis . . . . .	321	— — ohne Zucker zu Pasteten (Pâtes brisées) . . . . .	41
— — in Kruste . . . . .	321	— — zu schmalzgebackenen Speisen . . . . .	42
— =Speisen und Schmarren . . . . .	321—327	— — zu süßen Kuchen . . . . .	42
— =Suppe, saure . . . . .	84	— Teig-Schnitten . . . . .	444
— =Suppe, windbische, saure . . . . .	84	Muscheln auf neapolitanische Art . . . . .	157
— =Teig 1, 2 . . . . .	45	— auf provencalische Art . . . . .	159
Milz-Consommé . . . . .	74	— Bries in . . . . .	116
— =Sauce 1, 2 . . . . .	171	— falsche . . . . .	115
— =Schnitten, gebackene, zur Suppe . . . . .	81	— Fisch- . . . . .	115
— =Suppe . . . . .	98	— frische . . . . .	159
— — gestoßene . . . . .	97	— gefüllte . . . . .	115
— und Leber vorzurichten . . . . .	52	— Hirn in . . . . .	115
— =Wurst in die Suppe . . . . .	82	— Kalbsbries in, anderer Art . . . . .	116
Minestra di broccoli (Kartfiol) . . . . .	88	— mit Kalbfleisch gefüllt . . . . .	115
— di piselli (Erbsen) . . . . .	88	— mit Paradies-Aepfeln . . . . .	159
— (Stalienische Reissuppe) . . . . .	88	— mit pikanter Fülle . . . . .	106
Mirabellen in Zucker . . . . .	527	— mit Reis auf griechische Art . . . . .	303
— =Salze . . . . .	524	— nach Seemanns Art . . . . .	157
Miroton, auf Miroton-Art (en mi- riton) anrichten . . . . .	9	— und Austern-Suppe . . . . .	101
Mispeln im Dunste . . . . .	520	Muschel-Sauce . . . . .	177
— in Zucker . . . . .	528	— falsche . . . . .	173
Mit Kalbfleisch gefüllte Muscheln . . . . .	115	Muskateller-Birnen in Zucker . . . . .	528
Mit Trüffeln gepickte Fisch-Schnitzel . . . . .	150	Muskatruß und Muskatblüte . . . . .	26
Mixed-Pickles . . . . .	264, 545	— Weintrauben-Sulze . . . . .	498
Mock-Turtle-Ragoût . . . . .	124	Muskazinen . . . . .	450
— — =Soup (Falsche Schild- kröten-Suppe) . . . . .	108	Muskazin-Lorte . . . . .	408
Mohnfülle . . . . .	59	Mahrhafte Brinsen-Suppe . . . . .	84
Mohn-Nudeln . . . . .	311	Napoleon-Schnitten . . . . .	434, 457
— — aus Germteig . . . . .	357	Natur Schnitzel, Kalbs Schnitzel . . . . .	207
— — mit Milch . . . . .	311		
— oder Nustascherln . . . . .	315		
— =Potize . . . . .	349		
— =Semmel . . . . .	337		

	Seite		Seite
Neapolitanische Bäckerei . . . . .	474	Nudeln Kärntner-, Apfel-Tascherln . . .	314
Neapolitanischer Salat . . . . .	282	— Klee- . . . . .	314
Negus . . . . .	513	— Krebs- . . . . .	355
Nektar . . . . .	513	— Milch-, mit Krebsbutter . . . . .	324
Neugewürz oder Englisch-Gewürz . . . . .	26	— mit Nüssen . . . . .	311
Neunaugen, gebraten . . . . .	144	— mit Topfen . . . . .	319
Nieren, geröstete . . . . .	215	— Mohn- . . . . .	311
— — mit Hirn vermischt . . . . .	215	— Mohn-, aus Gernteig . . . . .	357
Nocken, Farce- . . . . .	79	— Ragout . . . . .	124
Nockerln, abgeschmalzene . . . . .	308	— Rahm- . . . . .	355
— — Béchamel- . . . . .	376	— Rosnbraten- . . . . .	311
— — — in Suppe . . . . .	71	— schlampete, mit Vanille-Kam- — — — — — meln . . . . .	324
— — — Erbsen-, abgeschmalzene . . . . .	308	— Silber- . . . . .	356
— — — — in Suppe . . . . .	70	— Spect- . . . . .	315
— — — Erdäpfel-, in Suppe . . . . .	71	— Topfen- . . . . . 314, 357, 372 u.	373
— — — Farce-, in Suppe . . . . .	71	— und Fleckerln, geschnittene . . . . .	68
— — — feine . . . . .	309	— — — Unterländer- . . . . .	355
— — — Gold- . . . . .	309	Nudel- oder Fleckerl-Schöberl . . . . .	72
— — — Grammel-, in Suppe . . . . .	71	— — — Scheiben . . . . .	312
— — — Gries-, in Milch . . . . .	322	— — — Teig feiner, . . . . .	38
— — — — in Suppe . . . . .	70	— — — gewöhnlicher . . . . .	38
— — — Holzknecht (Gries-Nockerln) . . . . .	300	— — — Torte . . . . .	407
— — — Kaiser-, in Suppe . . . . .	71	Nürnberger Lebkuchen . . . . .	472
— — — Käse- . . . . .	309	— — — — — weiße . . . . .	473
— — — Krebs-, in Suppe . . . . .	71	— — — Mehlspeise . . . . .	374
— — — Leber-Erbsen-, in Suppe . . . . .	71	— — — Pfefferkuchen, weiße . . . . .	473
— — — Mehl-, in Suppe . . . . .	70	— — — Rosnbraten- . . . . .	196
— — — Parmesan-, in Suppe . . . . .	71	Nuß-Butterln, geschlagene . . . . .	446
— — — Salzburger- . . . . . 323, 439		— — — — — Ischler . . . . .	446
— — — saure Rahm- . . . . .	309	— — — Crème mit Oberschaum . . . . .	490
— — — Schwamm-, abgeschmalzen . . . . .	309	Nüsse, falsche . . . . .	466
— — — Schwamm-, in Suppe . . . . .	70	— — — gebackene . . . . .	370
— — — Teig-, gerieb. in Suppe . . . . .	70	— — — Haselnüsse schälen . . . . .	30
— — — Teig-, in Milch, geriebene . . . . .	322	— — — schwarze, im Dunste . . . . .	520
— — — Topfen- . . . . .	309	— — — weiße, im Dunste . . . . .	520
— — — Zupf- . . . . .	306	Nuß-Fülle . . . . .	60
Nonnen-Brekerln . . . . .	444	— — — Gefrorenes . . . . .	500
— — — Krapseln . . . . .	441	— — — Kipfel, gute . . . . .	348
— — — od. Salsen-Krapseln, sehr gute . . . . .	440	— — — Koch . . . . .	392
Non plus ultra . . . . .	451	— — — im Dunste . . . . .	392
Nougat . . . . .	465	— — — Kugeln . . . . .	463
Nudel-Auflauf mit Käse . . . . .	398	— — — oder Haselnuß-Bombe . . . . .	506
— — — — — süßer . . . . .	386	— — — Mandel-Brot . . . . .	455
— — — — — Croustaden . . . . .	113	— — — Pittah . . . . .	330
— — — — — Kranz . . . . .	312	— — — Potize . . . . .	349
— — — — — Mehlspeise, feine . . . . .	374	— — — Pudding . . . . .	392
Nudeln, abgeschmalzene . . . . .	311	— — — Schaum, gesulzt . . . . .	489
— — — — — ausgedünstete (Nouilles gra- — — — — — tinées) . . . . .	322	— — — Schnaps . . . . .	512
— — — — — Weignets . . . . .	366	— — — Sterne . . . . .	444
— — — — — Dampf-, bayrische . . . . .	356	— — — Tascherln . . . . .	315
— — — — — — — falsche . . . . . 311, 357		— — — Torte . . . . .	415
— — — — — — — Karlsbader . . . . .	357	— — — — — gute . . . . .	415
— — — — — — — Dukat- . . . . .	356	— — — — — m. Chocolate ohne Butter . . . . .	415
— — — — — — — Erdäpfel-, 1, 2, 3 . . . . .	278	— — — — — mit gesponnenen Zucker . . . . .	415
— — — — — — — Frittaten-, in Suppe . . . . .	68	— — — — — mit Mandeln . . . . .	415
— — — — — — — gedünstete Topfen- . . . . .	312	— — — — — ohne Eierschnee . . . . .	415
— — — — — — — Gold- . . . . .	356	— — — — — Würfel . . . . .	446
— — — — — — — Gries- . . . . .	311	Oberbayerische Leber-Knödel . . . . .	79
— — — — — — — grüne . . . . .	311	Oberösterreichisches Brandmuß . . . . .	327
— — — — — — — — in Suppe . . . . .	68	Obers-Schaum, falscher . . . . .	65
— — — — — — — in Karamel-Obersausgedünstet . . . . .	323		

	Seite		Seite
Obers-Schaum, gefroren, mit frischen Erdbeeren	502	Drade gebraten	145
— — m. Chocolate, gefulzt	489	— gefocht	148
— — mit Grillage	480	Drangeade	510
— — mit Karamel, gefulzt	489	— Pulver	510
— — mit Rum oder Liqueur, gefulzt	489	Drangenblüten-Gefrorenes	502
— — mit Vanille, gefulzt	489	— Bowle	514
Oblaten, Karlsbader	474	— Chaudeau	488
— — gefüllte	474	— Crème	482
— — Kücheln	371	— — französische mit Obersschaum gefulzt	492
Obst aufzubewahren	549	— — Torten, französische	419
— Charlotte	381	— — wie Gefrorenes	492
— dörren	548	— Eis oder Glasur	61
— Fleck od. Kuchen aus Gernteig	368	— Gefrorenes	500
— gefrorenes	505	— Koch, geschäumtes	388
— Kuchen	429	— — im Dunste gekocht	391
— Säfte für Gefrorenes u. Uebergüsse	538	— Kompote	287
— Säfte, gefulzt, oder Gelles	535	— Krapsferln	447
— Saft, klarer, für Sulzen	533	— Liqueur	512
— Saucen	177	— Marmelade	525
— Speisen	379-382	— Saft	534
Ochsen-Augen, auch Spiegeleier	292	— Sauce	177
— Burgeln, auch Schnur- oder Spagat-Krapfen	369	— Spalten	532
— Schlepp	191	— — eingetottene	519
— — gedünsteter, eingebeizter	191	— — mit Honig	531
— — Runge zu fieden	52	— — mit Butter	440
Ofenkater oder Tommerl (Kufiruz-Tommerl mit Eiern)	324	— — Sulze	494, 497
Oglio-Suppe	67	— — Torten	408
Oliven	49	— — Würfel	451
Olla Potrida (Spanische Suppe)	100	Ortolane und Lerchen	242
Omelette	296	Oster-Brot	344
— à la Kaunitz	296	— Eier aus Blanc manger	496
— à l'Italienne	296	— Kuchen polnischer,	428
— aux fines herbes	295	Ox-tail-Suppe	101
— Einbund in Suppe	83		
— feine	298	Palatschinken, Chocolate-	319
— französische	297	— — mit Topfsenfülle	319
— — anderer Art	297	Palmkohl oder Braunkohl	251
— grüne	296	Panade (Semmelkochbereitung)	47
— Kaiser-	297	— — Suppe	90
— Kräuter-	295	— — auf portugiesische Art	90
— mit Weinmark und Trüffeln	298	— — fränkische	90
— mit Bücklingen od. Sprossen	296	— — mit Kräutern	90
— mit Kalbsniere	296	— — mit Wasser	90
— mit Trüffeln u. Artischocken-		Panieren	9
— Böden gefüllt	298	Papinianischer Fleischtopf	18
— nach Schweizer Art	298	Paprika	26
— Premsättner-	296	— Erdäpfel	272
— Ragoût-	298	— — Fisch	149
— Rahm-	300	— — auf Fischerart	149
— Russe	296	— gefüllte grüne, anderer Art	257
Omelette-Bereitung, Frittaten, Pfannkuchen	47	— — Hüchner	227
Omelette, Schinken-	298	— — mit Speck	227
— — Schnee-	296	— — Schoten, gefüllte grüne (rumänisch Ardei)	257
— — Schweizer-	300	Papst	517
Orade, gebacken	145	— — Brot, siehe feines Früchten-Brot	455
		— — Scherbett	504
		Paradiesäpfel au gratin	259

	Seite		Seite
Paradiesäpfel einfache, gefüllte	259	Berl-Zwiebeln in Essig	544
— =Fleisch, griechisches	190	Beritade oder Pfirsich-Käse	526
— =gedünstete	259	Bester Gulyas	199
— =gefüllte	259	— =Schmizel mit Parmesankäse	209
— =à la Turque	260	Petersilie	28
— =mit Sauerkraut	260	— =ausgebäckene, zum Gar-	372
— =Gemüse auf griechische		— =nieren	550
— =Art	259	Petersilien-Blätter trocken	248
— =getrocknete	521	— =Erbsen	272
— =im Dunste	521	— =Erdäpfel	161
— =in Essig eingelegt	544	— =Sauce, kalte	169
— =Sauce	171	— =warme	170
— =mit Semmeln	171	— =Suppe	91
— =Suppe	95	— =Wasser	67
— =mit Erdäpfel	95	Peuschel, geröstetes Lamms-	216
— =zu konservieren auf ita-		— =Kalbs-	216
— =lienische Art	521	Pfannen-Kuchen, Erdäpfel-	276
Parieren	9	— =oder Reibetuchen, Erdäpfel	276
Pariser Kalbs-Schmizel	209	Pfannkuchen	298
— =Äpfel	445	— =Bereitung, Frittaten,	47
— =Stangerln	449	— =Omelettes	72
Parmesan-Gerstel-Suppe	68	Pfanzel, Bisottens, in Suppe	300
— =Käse-Pudding	399	— =Eier-	72
— =Nockerln	71	— =Erdäpfel, in Suppe	72
— =Puffs, englische	372	— =Fleisch- in Suppe	72
— =Suppe	90	— =ohne Dotter, Semmel-	72, 308
Parire, parieren	9	— =Ragout, in Suppe	73
Pastierte Gansleber	108	Pfeffer	26
Pastetchen à la Daniel	132	— =Fisch	150
— =Krusten, kleine	132	— =Gurken	548
— =mit Blauohl	132	— =Kraut, Saturei, Bohnen-	27
Pastete, Calais-Becher-	133	— =Kraut	472
— =Flaum-	127	— =Kuchen	473
— =Gansleber	129	— =Nürnberger, weiße	472
— =Hasen-	129, 131	— =Nüsse	472
— =hohl ausgebacken	131	— =Sauce	170
— =Holländer-	127	— =spanischer	26
— =kalte Kalbsleber-	107	Pfifferlinge, gedünstete	267
— =Kasserolle, a. Mooschneepfen	130	— =in Essig einlegen	545
— =aus Tauben und		Pfirsich-Bowle	513
— =Trüffeln	130	Pfirsiche eingessottene	519
— =aus Wachteln	130	— =in Blechbüchsen eingelegt	542
— =mit Macaroni	130	— =in Essig	546
— =mit Ragout	130	— =in Zucker	527
— =Macaroni-	128	— =oder Marillen, gebäckene	365
Pasteten-Gewürz	25	Pfirsich-Gefrorenes	499
— =Kasserolle-	130	— =Kaltshale	290
— =Vol-au-vent-	131	— =Kuchen	436
Pastete, Picnic	437	— =oder Persitade-Käse	526
— =Kapphühner-	128	— =Punsch, gefrorenes	504
— =russische	128	— =Salze	523
— =Schinken-	127	— =Sauce, warme	64
— =anderer Art	127	— =Sulze	494
— =Straßburger Gansleber-	129	— =und Marillen-Kompote	286
— =Tauben-	127	Pflauf	379
— =Trüffel-	129	Pflaumen, in Blechbüchsen eingelegt	542
Pastinat, Gartenpastinat	28	— =in Zucker	527
— =Pürse-Suppe	92	Picardis	207
Patent-Suppe	70	Pickelsteiner-Fleisch	202
Patience-Bäckerei	460	Picnic-Pastete	437
Patrone	9		
Berl-Gühner	229		

Notitanzky, Die Oesterreichische Küche.

	Seite		Seite
Bignoli-Butterln . . . . .	468	Bolsterzupfel . . . . .	365
Bignolien . . . . .	30	— dreieckige . . . . .	365
Bignoli-Krapferln . . . . .	452	— ungefüllte . . . . .	373
Bikante Kräuter-Suppe . . . . .	93	Bommerische Gänsebrust o. Spitzgans	231
Bikanter Kartoffel-Auflauf zu Braten	398	Pommes de terre pailles . . . . .	271
Bikante Sauce zu Rindfleisch . . . . .	169	Poncho à la glace (Eis-Punsch) . . . . .	503
Bikantes Ragout . . . . .	122	— à la Romaine . . . . .	503
Bilaw, armenischer, von Muscheln . . . . .	303	Porrée, Porri . . . . .	28
— (Risotto turco) . . . . .	303	Portulac und Mangold . . . . .	249
— von Hummern . . . . .	303	Poschierte Eier à la Crème . . . . .	295
Bilzlinge . . . . .	266	— à la napolitaine . . . . .	295
— in Essig einlegen . . . . .	545	Postelberger Kolatschen . . . . .	353
Bilzling-Frittaten à la Caroline . . . . .	318	Potage à la reine . . . . .	100
— =Sauce . . . . .	173	Potet meat . . . . .	198
— =Suppe . . . . .	94	Potize, Johannisbrot- . . . . .	350
— — legierte . . . . .	94	— Mandel- . . . . .	349
Bimpinelle . . . . .	28	— Mohn- . . . . .	349
Binza (Focaccio, Osterbrot) . . . . .	345	— Nuß- . . . . .	349
Birogen mit Bilzen . . . . .	354	— Rosinen . . . . .	349
— (Russische Fleischspeise) . . . . .	354	— Speck- . . . . .	350
Birogi, Bryndza- . . . . .	355	Poularde neapolitaine . . . . .	230
— Kraut . . . . .	355	— sautée à la Marengo . . . . .	230
Bischinger-Torte, falsche . . . . .	420	Poulardes mit falscher Muschelsauce	230
Bistazien-Auflauf . . . . .	384	Poularde und Kapau . . . . .	229
— Gefrorenes . . . . .	501	Powidl, Rirschen . . . . .	526
— schälen . . . . .	30	— (Zweitschkenmus) . . . . .	526
— schneiden . . . . .	431	Prairie-Aufler . . . . .	291
— — gebackene . . . . .	368	Praktische Winte . . . . .	15—21
Bittab, Aepfel- . . . . .	329	Pralinés . . . . .	470
— Mandel- . . . . .	330	Praliné-Torte . . . . .	419
— Nuß- . . . . .	330	Breiselbeeren im Dunste . . . . .	520
— Schinken . . . . .	330	— =Kompote . . . . .	286
— serbische . . . . .	334	— mit Essig . . . . .	530
Blacel (Polnische Speise) . . . . .	362	— — Zucker . . . . .	529
Blombière, Crème . . . . .	503	— — ungekocht . . . . .	530
Blum-Budding, englischer . . . . .	393	— ohne — . . . . .	530
Bödel-Braten . . . . .	219	— =Saft, roher . . . . .	534
— =Gans . . . . .	231	— Sauce v. eingemachten	177
— =Zungen . . . . .	211	Brensfättner Omelette . . . . .	296
Boganzan, windische . . . . .	332	Breßburger Beugel, echte . . . . .	349
Bogatsherl, Grammel- . . . . .	351	Breß-Wurst . . . . .	553
Bolenta . . . . .	310	Breußischer Erdäpfel-Salat . . . . .	280
— Erdäpfel- . . . . .	275	Briden, gebraten . . . . .	144
— feine, im Dunste gekochte . . . . .	399	Brinzen-Salat . . . . .	282
— Mehl- . . . . .	310	Prinzessin-Salat . . . . .	282
— mit Eierspeise . . . . .	310	Provence-Torte . . . . .	412
— =Schintenfleckerln . . . . .	317	Pudding à la Marie, kalter . . . . .	490
— Torte . . . . .	412	— Almariva-Grieß- . . . . .	393
Polnische braune Suppe . . . . .	69	— brennender Mandel- . . . . .	395
— Kraut-Suppe . . . . .	96	— Crème- . . . . .	397
Polnischer Oster-Kuchen . . . . .	428	— Dattel- . . . . .	392
Polnische rote Rübensuppe (Barzecz) . . . . .	96	— englischer . . . . .	393
Polnischer Reis, kalter . . . . .	487	— — Fisch- . . . . .	400
— — =Pudding, kalt . . . . .	485	— — Plum- . . . . .	393
— Salat, einfacher . . . . .	283	— — Spargel- . . . . .	402
— Topfen-Kuchen . . . . .	426	— — Spinat- . . . . .	403
Polnische Sauce . . . . .	176	— Erdäpfel- . . . . .	394, 403
— — zu Mehlspeisen . . . . .	64	— flammterter . . . . .	395
Polnisches Brot . . . . .	371	— französischer Mandel . . . . .	395
Polnische Zunge . . . . .	212	— Hasen- . . . . .	401
Polpetti mit Reis . . . . .	198	— Hirn- . . . . .	403
Polpettini . . . . .	198	— Kaffee- . . . . .	391





	Seite		
Ragoût, Würstel-	124	Reiz, braungerösteter . . . . .	303
— Würze . . . . .	26	— Croquettes . . . . .	112
— Zungen-	124	— Fleisch, serbisches . . . . .	202
Rahm-Blätter . . . . .	476	— Fülle . . . . .	57
— Dalken . . . . .	350	— gedünsteter . . . . .	800
— saure . . . . .	350	— Geflügel-	802
— Erdäpfel mit Fisch . . . . .	274	— gefrorener . . . . .	503
— Koch, Alpen . . . . .	322	— indischer . . . . .	301
— im Dunste gefocht . . . . .	394	— kalter, mit Oberschaum . . . . .	487
— mit Bröseln . . . . .	394	— kalter polnischer . . . . .	487
— keltisches . . . . .	389	— Koch im Dunste . . . . .	394
— Rackerln, saure . . . . .	309	— Koch, weißes . . . . .	389
— Nudeln . . . . .	355	— Krappferln . . . . .	320
— Omelette . . . . .	300	— Mus, türkisches . . . . .	326
— Pudding . . . . .	400	— oder Gries-Krapfen . . . . .	368
— saurer . . . . .	400	— oder Gries-Schmarren, feiner . . . . .	326
— mit Zucker . . . . .	400	— Pudding à la turque, kalter . . . . .	484
— Sauce mit Dillkraut . . . . .	169	— kalt . . . . .	485
— Strudel . . . . .	332	— Margot, kalter . . . . .	488
— Suppe, saure . . . . .	84	— polnischer, kalt . . . . .	435
— Tommerl . . . . .	324	— Punsch . . . . .	515
Rapieren . . . . .	9	— Reif . . . . .	301
Rauchfanglehrer . . . . .	469	— Schaumkoch . . . . .	389
Ravigote-Sauce . . . . .	166	— Schinken-	303
Ravioli . . . . .	319	— Schleim . . . . .	86
— einfache . . . . .	319	— Schöberl . . . . .	78
— feine . . . . .	319	— Speisen . . . . .	300—303
Regenwürmer . . . . .	324	— Strudel . . . . .	334
Rehfilets mit Madeira-Sauce . . . . .	235	— Suppe à la Française . . . . .	87
Rehfleisch-Suppe, gestoßene . . . . .	99	— feine . . . . .	87
Reh-, Hirsch-, Kalbs- oder Schöpfen-		— gestoßene . . . . .	87
Rücken tranchieren . . . . .	181	— italienische (Minestra) . . . . .	88
— oder Genssenbrust gefüllte . . . . .	236	— mit Paradiesäpfeln . . . . .	87
— Ragoût auf Jägerart . . . . .	121	— und Gersten-Schleim . . . . .	86
— Rücken auf engsische Art . . . . .	233	— Waneln in die Suppe . . . . .	82
— falscher, aus Resten . . . . .	234	— zu reinigen . . . . .	31
— mit Beize . . . . .	234	Rémolade-Sauce . . . . .	166
— mit Limoniensaft . . . . .	234	Repphühner . . . . .	240
— (süß), 1, 2 . . . . .	414	— in Blechbüchsen eingelegt . . . . .	542
— und Schlegel auf böhmische Art . . . . .	234	— Mayonnaise . . . . .	105
— Schlegel auf böhmische Art . . . . .	234	— mit Champignons . . . . .	240
— auf deutsche Art . . . . .	233	— mit Gewürzfülle . . . . .	240
— mit Beize . . . . .	234	— mit Trüffeln, Salmi von . . . . .	240
— mit Limoniensaft . . . . .	234	— Pastete . . . . .	128
— Schnitzel, gebackene . . . . .	234	— Ragoût . . . . .	123
Reibetuchen oder Erdäpfelspantuchen . . . . .	276	Repphuhn ungarisches . . . . .	104
Reiches Hummer-Ragoût . . . . .	126, 157	Reittig-Sauce . . . . .	161
— Langusten-Ragoût . . . . .	126, 157	Reittige, gedünstete . . . . .	247
Reinbraten . . . . .	190	Rhabarber-Crème, siehe Frühlingss-	
Reinönding, kärntnerischer, 1—3 . . . . .	341	Crème . . . . .	484
— mit Brillagefülle . . . . .	342	— Gelse . . . . .	495, 536
Reine-Claudes, eingefottene . . . . .	519	— in Zucker . . . . .	528
— in Zucker . . . . .	528	— Kompote . . . . .	287
— Käse . . . . .	526	— Kuchen . . . . .	436
— Saft . . . . .	524	Rheinanten, geräucherte . . . . .	139
Reinette-Aepfel, dreifertete, mit Butter . . . . .	379	Rheinische Kräuter-Sauce . . . . .	167
Reiz à la matelote . . . . .	302	Rheinischer Salat . . . . .	284
— à l'italienne . . . . .	88	Rheinlach mit Mayonnaise . . . . .	106, 153
— Anlauf . . . . .	383	Ribisel-Chaudeau . . . . .	482
— Birnen . . . . .	366	— Dulcaß . . . . .	532
— Bisquit . . . . .	459	— Gefrorenes . . . . .	499
		— Kipfel . . . . .	378

	Seite		Seite
Ribisel-Koch, gerührtes . . . . .	388	Rosen-Krapfen, gebackene . . . . .	366
— =Kompote (Johannisbeeren) . . . . .	287	— =Liqueur . . . . .	511
— =Kuchen . . . . .	426	— =Saft . . . . .	517
— =Limonade . . . . .	510	— =Sulze . . . . .	494
Ribiseln, eingefottene . . . . .	519	— =Wein . . . . .	517
— (Johannisbeeren) in Zucker . . . . .	528	Rosinen-Fülle . . . . .	59
Ribisel-Salze (Johannisbeeren) . . . . .	523	— =Kuchen . . . . .	457
— =Sauce . . . . .	178	— =Potize . . . . .	349
— =Sauce anderer Art . . . . .	178	— zu reinigen . . . . .	31
— =Schnitten . . . . .	445	Rosmarin . . . . .	28
— =Sulze . . . . .	493	— =Fleisch, italienisches . . . . .	187
— =Wein . . . . .	537	Rostbraten auf italienische Art . . . . .	195
Rindfleisch à la Bordelaise . . . . .	185	— einfache Maschin- . . . . .	196
— gedämpftes . . . . .	185	— Esterhazy . . . . .	196
— gefottenes . . . . .	184	— feine Maschin- . . . . .	197
— kaltes . . . . .	185	— gebackene . . . . .	196
— tranchieren . . . . .	181	— gedünstete . . . . .	195
Rindsbraten, gedünsteter . . . . .	188	— mit Sardellen . . . . .	195
Rindschmalz . . . . .	21	— gefüllte . . . . .	194
Rindschnitzeln, italienische . . . . .	193	— gerollte . . . . .	195
Rindsfarce . . . . .	54	— heißabgefottene . . . . .	196
— =Fett . . . . .	21	— in Milch gedünstet . . . . .	195
— =Filet od. Lungenbraten gespickt . . . . .		— mit Paprika . . . . .	195
— tranchieren . . . . .	180	— =Paradiesäpfel . . . . .	195
— =Gulyas . . . . .	199	— =Rahmsauce . . . . .	195
— =Hirn-Suppe . . . . .	99	— =Zwiebel gebraten . . . . .	195
— =Suppe, gewöhnliche . . . . .	65	— =Nudeln . . . . .	311
— =Wogeln . . . . .	199	— =Nürnberger . . . . .	196
Ringe oder Sterne aus Bröselteig . . . . .	445	— =russischer . . . . .	196
Rippenstücke (Cotelettes) . . . . .	51	— =schwedische . . . . .	196
— ( — ) vorrichten . . . . .	51	Roste zu braten, Fische am . . . . .	154
Risi pisi . . . . .	302	Rote Rüben . . . . .	264
Riso alla capuccina . . . . .	301	— — in Essig eingelegt . . . . .	545
Risolen . . . . .	121	— — =Suppe, poln. (Barszcz) . . . . .	96
— =feine Hummer- . . . . .	121	— =Sauce . . . . .	166
— (Fleisch-Krapfen) . . . . .	120	Rotkraut, gedünstet . . . . .	252
— =Hirn- . . . . .	121	Rötlinge in Essig einlegen . . . . .	545
Risotto . . . . .	301	Rot von Althermes-Saft . . . . .	536
— =Geflügel- . . . . .	301	— =Cochenille-Saft . . . . .	537
— =Mailänder- . . . . .	301	Roulade, Béchamel- . . . . .	375
— mit gebratenen Vögeln . . . . .	302	— =Bröselfrittaten- . . . . .	319
— mit Karfiol . . . . .	301	Rüben-Blätter, eingebrannte rote . . . . .	248
— mit Muscheln . . . . .	88	— braun gedünstete . . . . .	249
— mit Trüffeln . . . . .	301	— — gelbe . . . . .	246
— =turco (Pilaw) . . . . .	303	— =Burgunder- . . . . .	247
Ritscher . . . . .	86	— eingebrannte saure . . . . .	249
Roastbeef, gebraten . . . . .	186	— — weiße . . . . .	249
— gedünstetes . . . . .	187	— einsäuern . . . . .	543
— gespicktes . . . . .	187	— gedünstete, gelbe . . . . .	246
— =Schnitten, Verwendung v. . . . .	187	— =Kerbel- . . . . .	247
Robert-Sauce . . . . .	171	— rote . . . . .	264
Rocambole . . . . .	28	— — in Essig eingelegt . . . . .	545
Rogen-Suppe . . . . .	103	— saure, mit Citronensaft . . . . .	249
Rohe Beefsteak, 1, 2 . . . . .	193	— =Lettow . . . . .	247
Rohrhühner . . . . .	241	Rücken, gespaltene, tranchieren . . . . .	182
Röhr-Salat, eingebrannter . . . . .	246	Rühreier mit Bäcklingen . . . . .	292
— — (Löwenzahn) . . . . .	278	— — =Kieler Sprotten . . . . .	291
Rohrnudeln, siehe Bucheln . . . . .	362	— — =Lachs . . . . .	291
Rosen-Bonbons . . . . .	471	— — =Paradiesäpfeln . . . . .	291
— =Confiture . . . . .	532	— oder Eier und Schmalz . . . . .	291
— =Eis oder =Glasur . . . . .	62	— von Kiebitz- oder Möwen- . . . . .	291
— =Belée . . . . .	497	— =Eiern . . . . .	291

	Seite		Seite
Rührei oder Eingerührtes mit ver-		Salmi, Gansleber-	120
schiebenen Zutaten . . . . .	292	— — mit . . . . .	120
Rum-Auflauf, brennender . . . . .	385	— Krammetsvögel- . . . . .	117
— Bonbons . . . . .	471	— mit Milch . . . . .	120
— Chaudreau . . . . .	483	— von Kapphühnern m. Trüffeln	240
— Eis oder Glasur . . . . .	60	Salpicon von Gansleber . . . . .	125
— oder Arat-Obst . . . . .	538	Salsen-Bereitung, über . . . . .	522
Rumpsteak auf dem Roste gebraten	193	— Koch mit Mandeln . . . . .	388
— (Entrecôtes) . . . . .	193	— oder Nonnen-Krapferln, sehr	
— mit Del gebraten . . . . .	193	gute . . . . .	440
Rum-Soufflee . . . . .	396	— Schaumkoch . . . . .	389
Russische Nessel . . . . .	382	Salsen, verschiedene . . . . .	523—525
— Crème . . . . .	486	Salz-Blättchen zum Tee . . . . .	477
— — mit Gelatine, feine	486	— — — schnelle . . . . .	477
— Eier . . . . .	298	— Blätter . . . . .	476
— Härings-Röstbrotschnitten	475	— Breheln, Grazer . . . . .	348
— Mehl-Knödel . . . . .	304	Salzburger-Birnen, eingefottene	519
— National-Suppe (Stschn)	97	— Moderln 1—5 . . . . .	323, 439
— Pastete . . . . .	128	Salz-Gurken . . . . .	264
Russischer Borschtsch . . . . .	97	— — zum Schnellverbrauch	547
— Eierkuchen . . . . .	297	— — zur Aufbewahrung für	
— Erdäpfel-Salat . . . . .	280	den Winter . . . . .	547
— Rostbraten . . . . .	196	— Stangeln, Bäcker- . . . . .	344, 477
— Salat . . . . .	284	— Stangerln aus Erdäpfelteig	477
Russisches Kompote . . . . .	287	— — zum Tee . . . . .	477
Russische Torten . . . . .	413	— — — schnelle . . . . .	477
Rutten, blaugesotten . . . . .	139	Sandteig-Bäckerei . . . . .	442
		— Schnitten, gestreifte . . . . .	442
Sabayon, Eier-Weinschaum-Sauce	64	Sano-Torten, 1—4 . . . . .	405
Sacher-Torten . . . . .	407	Sandwichs-Torten . . . . .	475
Safran, indischer . . . . .	27	Sardellen-Butter . . . . .	22, 23
Saftbraten . . . . .	185	— gebacken . . . . .	145
Säfte . . . . .	533	— gebraten . . . . .	145
— gesulzte Obst- (Geléés) . . . . .	534	— Ketchup . . . . .	538
— im Dunst gekocht . . . . .	533	— marinierte . . . . .	139
— roh eingerührte . . . . .	533	— Sauce, kalte . . . . .	162
— zum Färben . . . . .	536	— — — mit harten	
Sago-Auflauf . . . . .	333	Dottern . . . . .	162
— oder Griesbirnen . . . . .	366	— — — mit Semmel	162
— Schöberl . . . . .	72	— — — warme . . . . .	169
— Suppe . . . . .	86	— — — zu Böckel-	
— — feine . . . . .	86	zunge . . . . .	169
— zu reinigen . . . . .	31	— Schnitzchen . . . . .	208
Salami, süße . . . . .	466	— zu reinigen . . . . .	31
Salat à la Macédoine, gesulzt	234	Saturei, Bohnentraut, Pfefferkraut	27
— à la Kostiz . . . . .	233	Sauce, Nessel- . . . . .	178
— à la Tartare . . . . .	233	— — anderer Art . . . . .	161
— als Chartreuse, gesulzt	234	— Ananas- . . . . .	65
— Bereitung . . . . .	277	— à la Béchamel . . . . .	174
Salate . . . . .	277—285	— à la génoise . . . . .	161
Salat-Kräuter . . . . .	25, 278	— Mustern- . . . . .	176
— Sauce 1, 2, 3 . . . . .	161	— Balbino-, englische . . . . .	163
— — englische 1, 2, 3 . . . . .	162	— béarnaise . . . . .	174
— Suppe . . . . .	94	— Bertram- . . . . .	170
— von Reis à la Saint-James	282	— — oder Estragon . . . . .	170
— — und roten Rüben . . . . .	282	— Bischof- . . . . .	64
— von roten Rüben . . . . .	279	— Bohnen- . . . . .	167
Salbei . . . . .	28	— — Schoten . . . . .	172
Salblinge, blaugesotten . . . . .	139	— — warme . . . . .	170
Salepmus . . . . .	326	— Brombeer- . . . . .	64
Salmi-Bereitung . . . . .	54	— Brunnentresse- . . . . .	171
		— Butter- . . . . .	168

	Seite		Seite
Sauce, Butter= braune	168	Sauce, Krebs=	174
— — einfache, kalte	168	— kurz einfüden	9
— — grüne, kalte	167	— Linsen=	170
— — weiße	168	— Madeira=	174
— Caviar=, 1—2	162	— Mandel=	64
— Champignons=	172	— Marillen=	64
— — mit Karfiol	173	— Melonen=	64
— — passierte	173	— Milch=, 1—2	171
— Chaudeau=	163	— Muschel=	177
— Zitronen=	177	— — falsche	173
— Cumberland=, 1—4	162	Saucen, kalte	160—168
— — falsche	163	— warme	168—177
— Curry=	170	— zu dünn ausgefallene	177
— Dillkraut	169	Sauce, Drangen=	177
— Diplomaten=	163	— Paradiesäpfel=	171
— Eier= Weinschaum=, Sabayon	64	— — mit Semmeln	171
— Erdbeeren=	64, 177	— Petersilien=	169
— Fricassée=	161	— — anderer Art	170
— — warme	176	— Pfeffer=	170
— Frühlings= oder Kräuter=	170	— pikante, zu Rindfleisch	169
— gelbe Rüben=	170	— Pilzling=	173
— grüne	170	— polnische	176
— Gurken=	172	— — zu Mehlspeisen	64
— — braune	172	— Quitten=	178
— — mit Rahm	172	— Rahm=, mit Dillkraut	169
— Hagebutten= (Selschepetsch)	64	— Ravigote	166
— Himbeeren=	64	— rémolade 1—4	166
— holländische auf andere Art	175	— Rettich=	161
— — einfache	176	— rheinische Kräuter=	167
— — m. Rahm	176	— Ribisel=	178
— — grüne	175	— — anderer Art	178
— — mit Kren	175	— Robert=	171
— — zu Fischen	175	— Salat=, 1, 2, 3	161
— — zu Hühnern und		— — englische, 1, 2, 3	161
— — Kalbfleisch	175	— Sardellen=	169
— — zu Spargel oder		— — zu Bäckelzunge	169
— — Blumenkohl	175	— Sauerampfer=	169
— Homarde	166	— Schalotten=	168
— Hongroise, zu Fogosch	176	— Schnittlauch=	169
— Hopfen=	170	— Schwammerl=	173
— Hummer=	174	— Senf=	161, 171
— indische kalte	163	— spanische	171
— italienische	172	— Stachelbeeren=	177
— kalte Aepfel=	161	— St. Genois zu Lachs	176
— — Butter=, z. falschem Lachs	167	— Sulz=, braune (Chaud-froid,	
— — Caviar	166	— — brun)	163
— — einfache zu Wildpret	162	— — weiße (Chaud-froid)	163
— — Kräuter=	161	— — mit Paradiesäpfeln (Chaud-	
— — Butter	167	— — froid à la purée de tomates)	163
— — Mandel=	161	— — suprême	173
— — Petersilie=	161	— — zu Hummerriolen	173
— — Sardellen=	162	— — tartare, 1—4	166
— — — mit harten		— — Tonkina=, falsche	162
— — — Dottern	162	— — Trüffel=	174
— — — mit Semmel	162	— — von eingelegten Gurken	172
— — Schnittlauch=	160	— — v. eingemachten Preiselbeeren	177
— — Teufels=, 1—2	163	— — von frischen oder eingesottenen	
— — Wild=	162	— — Melonen	177
— Kapern=	169	— — von Hagebutten= Marmelade	177
— Karfiol=	175	— — Wachholder=, zu Wildschwein	167
— Knoblauch=	169	— — Waldmeister=	170
— Korneliuskräusen=	64		

	Seite		Seite
Sauce, warme Caviar-	174	Schinken-Croquettes	112
— — Erdäpfel-	169	— =Dunstschaum (Mousseline de	
— — Kren-	172	jambon) . . . . .	135
— — Morgenrot-	173	— =Erdäpfel . . . . .	276
— — Pflirsich-	64	— =Fleckerln . . . . .	317
— — Senf-	171	— — gebaden . . . . .	317
— Weichsel-	64, 177	— — Polenta- . . . . .	317
— Weinbeeren-	178	— =Fülle . . . . .	57
— weiße Butter-	168	— =gedämpfter, à la Bordelaise .	219
— Wildschweinskopf-	163	— im Rohre gebraten . . . . .	219
— Wild-Sulz, braune mit Hasen-		— =Krapferln . . . . .	478
blut (Chaud-froid à la chas-		— mit Eiern (Ham and eggs) .	299
seur) . . . . .	163	— =Omelette . . . . .	298
— Zwiebel- . . . . .	168	— =Pastete . . . . .	127
Sauerampfer in Blechbüchsen einge-		— — anderer Art . . . . .	127
legt . . . . .	541	— =Pittah . . . . .	330
— =Nürke . . . . .	266	— =Pudding . . . . .	408
— =Sauce . . . . .	169	— =Reis . . . . .	308
— =Suppe, einfache . . . . .	93	— =Schnitten . . . . .	134
— — feine . . . . .	93	— — süße, falsche . . . . .	465
Sauerkirschen (siehe Weichseln)		— =Speise . . . . .	110
Sauerkraut, eingebranntes Wiener	252	— — mit Frittaten . . . . .	318
— — gutes, braungedünstetes .	252	— =Strudel . . . . .	328
— — ungarisches, m. Rahm u.		— =Würste . . . . .	318
Paprika . . . . .	252	— zu baden . . . . .	219
Saure Gemüse . . . . .	264	— zu kochen . . . . .	218
— Milch- oder Rahmsuppe . . . .	84	— zu franchieren . . . . .	184
— Schwamm-suppe . . . . .	94	Schirligum, Vanille-Kipferln . . .	442
— — mit Rahm . . . . .	94	Schlichten der Schildkröte . . . .	56
Sautés . . . . .	9	u. Kochen der Fische, das .	137
Sautés, (Erdäpfel- Rohschetben) .	271	Schladminger-Kuchen . . . . .	425
— =Froschkeulen- . . . . .	158	Schlampete Nudeln mit Vanille-Ram-	
— =Hühnerfilets . . . . .	229	meln (Nouilles à la Crème) . . .	324
— =Hühner- mit Champignons .	228	Schlehen-, Brombeeren-, Maulbeeren-	
— =Poulardes à la Marengo . . .	230	Salse . . . . .	525
— =von Lachs mit Ragout . . . .	126	Schlehen im Dunste . . . . .	520
— — — Ragout fin . . . . .	141	Schleihen auf italienische Art . . .	144
— =von Zander . . . . .	148	— gebraten . . . . .	144
Sautieren . . . . .	9	— =Suppe . . . . .	102
Sautierte Gansleberschnitten . . .	120	Schlic-Krapferln . . . . .	82
Savarintuchen . . . . .	364	Schlosserbuben (gebäckene Zwetschen)	365
Schaiden, gebraten . . . . .	144	Schlüssel-Krapfen . . . . .	370
— =mariniert . . . . .	152	Schmalz gebäckene Speisen, in .	364—373
— =Echnizel . . . . .	150	Schmanterl-Bereitug . . . . .	47
Schalotte . . . . .	28	=Gefrorenes . . . . .	501
Schalotten-Sauce . . . . .	168	Schmarren, Nefel- . . . . .	326
Schaumrollen aus Hohlhippenteg	462	— =Biskotten- . . . . .	326
von Butterteig . . . . .	434	— =Braten- oder Kapaun- . . . .	325
Schellfisch, gefocht . . . . .	143	— =einfacher . . . . .	326
Scherbett . . . . .	505	— =feiner Gries- oder Reis- . . . .	326
Schildkröte, kalt . . . . .	159	— — Mehl- . . . . .	325
Schildkröten-Suppe . . . . .	103	— =Fleisch- . . . . .	326
— — falsche (Mock-		— =Gaadner- . . . . .	326
Turtle-Soup) . . . . .	103	— =Gries- . . . . .	325
— — in Schalen . . . . .	103	— =Kaiser- . . . . .	325
— — schlachten . . . . .	56	— =Kirschen- . . . . .	325
Schild-, Spiel- oder Birrhahn . . .	243	— =Semmel- . . . . .	326
Schill à la Béchamel . . . . .	148	— =Teig, 1, 2, 3, 4 . . . . .	45, 46
— =Gratin von . . . . .	151	— — =Würfel . . . . .	77
— =siehe Zander . . . . .	142	— =Topfen- . . . . .	327
Schinken-Begräbnis . . . . .	317	— =und Milchspeisen . . . . .	321
— =Crème . . . . .	136	Schmelzende Glasur (Glace fondante)	61

	Seite		Seite
Schmierer von Formen und Blech	9	Schnitten, Tee-, mit Kümme! und Erd-	
Schmor-Erdäpfel	269	äpfeln	478
Schnecken auf österreiche Art	159	— mit rohem Fleische	479
— gefüllte	160	— mit Topfen	478
— geröstete	159	— von Kalbfleisch, historische	209
— im Gehäuse	159	— Wale-	475
— =Salat	105, 282, 285	Schnittlauch	28
Schneeballen	370	— =Frittaten	318
— oder Maulkörbe	370	— =Sauce, kalte	160
Schnee-Glasur	61	— warme	169
— =Eühner	241	Schnitzchen, farcierte, mit Fisoln	193
— =Koch im Dunste	394	— =Sardellen-	208
— =Nockerln, gebackene	377	— vorrichten	51
— kalte	490	Schnitzel, Fisch-	149
— mit Chocolate-		— mit Rahm u. Kapern	150
Cröme	377	— mit Sardellen-Sauce	150
— mit Karamel-Cröme	377	— mit Trüffeln gespickt	150
— mit Vanille-Cröme	376	— gebackene Reh-	234
— =Omelette	296	— Hirsch-, mit Zwiebel oder	
— schlagen	9	Knoblauch	235
Schneider-Käse, auch Toleranz ge-		Hohenfelder	208
— nannt	478	Kaiser-	209
— =Lorte	413	Kalb-	207
Schnellbereitete Krafsuppe für Kranke	68	Natur-	207
Schneller Auflauf	383	Schnitzeln, französische	209
Schnelles Aspik	37	— gebackene Hasen-	236
— Chocolate-Gis	63	— italienische Kalb-	207
— — — anderer Art	63	— Mailänder-	207
Schnepfen	241	Schnitzel, Pariser Kalb-	209
— =Rot	241	— Pester, mit Parmesankäse	209
— falscher	241	— Schaiden-	150
— (Suprême de Becasse)	240	— Wiener	208
Schnitten, Brot-, mit Senf	475	— Wildpret-	235
— Butter-	454	Schnitz, spanischer	206
— Butterbrot-	476	Schnur- oder Spagat-Krapfen, siehe	
— Buttermteig-	434	Döfen-Gurgeln	369
— Chocolate-	453	Schöpfen-Brust (Vorschlagel) in Ma-	
— — — anderer Art	453	joran-Sauce	222
— Damen-	442	=Cotelettes à la Nelson	222
— Eisenbahn-	446	— à la Soubise	222
— englische	366	— à l'italienne	222
— gebackene Erdbeer-	368	— =Fleisch auf englische Art	222
— Mandelmilch-	368	— mit verschiedenen	
— Marillen-	367	Gemüsen	222
— Pistazien-	368	— =Gulhas	200
— gestreifte Sandteig-	442	— =Ragoût	122
— gezierte Butter- (Canapés)	475	— à la bourgeoise	122
— Harlequin-	109	— =Rücken tranchieren	181
— Kirschen-	427	— und Schlegel, ge-	
— Mandel-	445, 447	bratener	220
— aus Marzipan-		— und Schlegel, ge-	
Masse	448	dünsteter	220
— Mandel-, mit Anis	448	— =Schlegel als falscher Quer-	
— mirbe Teig-	444	hahn	221
— Napoleon-	457	— auf Wildpretart	221
— Pistazien-	431	— englischer	221
— Ribisel-	445	— gebratener	220
— russische Häring-Röstbrot-	475	— gedünsteter	220
— Schinken-	184	— gerösteter, gedünstet	220
— süße, falsche	465	— =Steaks	222
— Tee-, mit Caviar	478	Schottische Mehlspeise	375
— mit Käse	478	Schrot- oder Gesundheitsbrot	336

	Seite		Seite
Schüssel-Ragoût . . . . .	122	Sellerie-Püree-Suppe, feine . . . . .	92
Schüsseln aus mürben Teig . . . . .	443	— =Salat . . . . .	279
Schwäbische Brot-Suppe . . . . .	97	— =Suppe . . . . .	92
— gebrühte Milchknöpfe . . . . .	322	Semmel bähnen . . . . .	31
Schwäbischer Aepfelfuchen . . . . .	429	— =Béchamel . . . . .	46
Schwäbisches Fleisch . . . . .	194	— =Fülle . . . . .	56
— mit Nockerln . . . . .	197	— =Gerstel . . . . .	68
Schwämme, gebackene . . . . .	367	Semmelkochbereitung (Panade) . . . . .	47
— gebaden, mit Hirn . . . . .	118	Semmel-Kren . . . . .	172
— mit Brinse . . . . .	268	— =Pfanzel ohne Dotter . . . . .	308, 72
Schwammerl-Sauce . . . . .	173	— =Pudding . . . . .	396
Schwämme zu trocknen . . . . .	550	— =Ragoût . . . . .	125
Schwamm-Laibchen . . . . .	268	— rösten zu Suppe und dergl. . . . .	31
— =Nockerln . . . . .	70	— =Schmarren . . . . .	326
— abgeschmalzen . . . . .	309	Senf à la Diable . . . . .	161
— Speifen . . . . .	266—268	— =Butter . . . . .	24
— =Suppe, saure . . . . .	94	— feiner . . . . .	547
— mit Rahm . . . . .	94	— französischer . . . . .	547
Schwarzbeeren-Kompote . . . . .	286	— =Früchte . . . . .	289
Schwarze Heidelbeeren . . . . .	289	— =Gurken . . . . .	547
— Nüsse im Dunste . . . . .	520	— =Krenser . . . . .	546
— Suppe, holsteinische . . . . .	100	— =Sauce . . . . .	161, 171
Schwarz-Fisch . . . . .	151	— =warme . . . . .	171
— =Bild . . . . .	237	— zu bereiten . . . . .	546
— =Wurzel, gebackene . . . . .	260	Serbische Pittah . . . . .	334
— in Butter-Sauce . . . . .	260	Serbisches Gemüse . . . . .	262
— =Salat . . . . .	279	— =Reisfleisch . . . . .	202
Schwedische Rostbraten . . . . .	196	Sfogli (Plattfische), gebaden . . . . .	145
Schweinfleisch dünsten . . . . .	218	— — gebraden . . . . .	145
Schweins-Braten . . . . .	217	— — gefocht . . . . .	143
— mit Brotkruste . . . . .	217	Sherry-Cobbler . . . . .	511
Schweinschlegel mit Senf . . . . .	217	Silber-Nudeln . . . . .	356
Schweinschmalz . . . . .	21	Sillabub . . . . .	505
Schweins-Cotelettes, gebackene . . . . .	218	Skarnigelu . . . . .	461
— — gebratene . . . . .	218	Sockel aus Erdäpfel-Püree oder Reis . . . . .	311
— — gedünstete . . . . .	218	Sôle, Seezunge . . . . .	152
— =Farce . . . . .	54	Soufflée en surprise (Gebackenes Eis, Gefrorenes), 1, 2 . . . . .	389
— =Gulyas . . . . .	199	Soufflé impérial . . . . .	83
— =Köpfe zu puzen und zu kochen . . . . .	51	Soufflierter Zucker . . . . .	451
— =Kopf, gefocht . . . . .	218	Soupe à la Jardinière oder Santé . . . . .	95
— — franchieren . . . . .	184	— à la Pologne . . . . .	95
— =Nes . . . . .	52	Soya (Champignons-Saft) . . . . .	537
— =Nieren, gebratene . . . . .	215	Spagat-Krapfen, englischer Teig zu . . . . .	369
— =Ohren mit Parmesankäse . . . . .	217	Spauserfel gebraten . . . . .	220
— =Porkelt mit Reis . . . . .	218	— gefulzt . . . . .	219
— =Schnitzchen, fischerte . . . . .	218	— schlachten und vorrichten . . . . .	55
Schweizer Bauern-Knödel . . . . .	304	— franchieren . . . . .	184
— =Omelette . . . . .	300	Spanische Mayonnaise . . . . .	165
Scombrî, gebaden . . . . .	145	Spanischer Schnitz . . . . .	206
— gebraten . . . . .	145	Spanisches Aepfelmandel . . . . .	382
— gefocht . . . . .	143	Spanische Sauce . . . . .	171
Scorzonera (Schwarzwurzel) . . . . .	260	Spanisches Brot . . . . .	376
Seezungen au fines herbes . . . . .	152	Spanische Suppe (Olla Potrida) . . . . .	100
— Filet à la Joinville . . . . .	152	— Wind-Vaisers mit Ober- schaum . . . . .	469
— gebaden . . . . .	146	— Windbufferln (Meringues) . . . . .	469
— (Sôle) à la morny . . . . .	152	— Windmasse v. gesponnenem Zucker . . . . .	469
— (Sôle) mit weißem Weine . . . . .	152	— Wind-Ringe . . . . .	469
Seihen . . . . .	10	— =Torte mit Marillen- sasse . . . . .	421
Sellerie . . . . .	28		
— französische . . . . .	249		
— =Püree-Suppe . . . . .	92		

	Seite		Seite
Spanische Wind-Torte m. Oberschaum	420	Stachelbeeren u. grüne Weintrauben	
Spargel	264	in Zucker	528
=Abfälle aufbewahren	550	Stachys (Knollenzist)	247
auf italienische Art	245	Stauben	10
au gratin	245	Steinbutte	142
=Erbsen	244	auf italienische Art	143
gebackener	244	gebaden	146
in Blechbüchsen eingelegt	541	Steinpilze in Blechbüchsen eingelegt	541
mit Butter Sauce	244	in Essig	545
mit Butter und Bröseln abge-		Stephanie-Gugelhupf ohne Germ	338
schmalzen	244	=Hunsch	504
mit Krebsbutter	245	Torte	413
=Pudding, englischer	402	Sterilisier-Verfahren beim Einsieden	
=Salat	279	von Obst und Pilzen	521
sauer	264	Stern-Anis	29
=Spitzen	244	Sterne oder Ringe aus Bröselteig	445
=Suppe	94	Sterz, Brein-	
Spätzle	310	Brenn-	321
Vorarlberger	310	Erdäpfel, 1, 2, 3	271
Speck	22	Grieß-	320
=Warden	10	Haide-	320
=Gulgas	199	türkischer	320
=Knödel	75	Steyrer Milch	484
=Madeln	315	Steyrische Bauern-Knödel, abge-	
=Potize	350	schmalzen	305
=Salat	277	Steyrische Mayonnaise	167
=Strudel	80	Steyrisches Rahmtuch	389
und Zwiebel zu braten	31	St. Genois-Sauce	176
Speise-Kürbis, gedünsteter	256	Stockfisch auf bürgerliche Art	146
=Kürbisse, abgeschmalzene	256	auf indische Art	146
einsäuern	544	auf italienische Art	147
Spicken	10	Curry von	147
Spickgans od. pommerische Gänsebrust	231	gebaden, au gratin	147
Spiegel-Eier (Hühneraugen)	292	in Béchamel	146
=Glaser	61	in anderer Art	147
Spiz-, Wirt- oder Schildhahn	243	Kapuziner-	146
Spinat auf italienische Art	248	mit Butter und Zwiebel	147
=Auflauf	402	mit Del und Sardellen	147
eine andere Art, italienischer	249	mit saurem Rahme	147
eingebrannter	248	Stolle, Dresdner	340
faschierter, im Dunste	401	einfachere gute	341
Figuren als Garnierung	249	Mandel-	341
Frittaten	318	Stör	148
gedünsteter	249	Strabella-Pudding	397
=Pudding	401	Straburger Gansleber-Pastete	129
englischer	403	Streufeltuchen	345
unterlegt	401	Striezel, böhmischer	343
=Strudel	80	gerollter Zimmet-	344
=Suppe	92	Stroh, gebackenes	372
à la jardinière	92	Strudel	327—335
=Topfen	536	=Apfel-	329
Spinnen, Klären, Läutern d. Zuckers	33	Baumwoll-	331
Spiz, warmer	185	Béchamel-	331
Spriz-Gis oder Glaser	62	Brösel-	80
=Krapfen oder =Strauben	370	Butter-, in die Suppe	80
=Strauben aus Erdäpfelteig	370	Chocolade-	331
Sprossentohl-Salat	279	Citronen-	330
Stachelbeeren im Dunste	520	Erdäpfel-	330
in Blechbüchsen einge-		Fleisch-	184
legt	542	Frittaten-Krebs-	332
=Kompote	236	Früchten-	329
= Sauce	177	gekochter Fleisch- od. Lungen-	80



	Seite		Seite
Strudel Gries, einfacher . . . . .	327	Süße Wosesen . . . . .	367
— — feiner, mit Rahm . . . . .	327	— Leberwurst . . . . .	466
— — gebackener, mit saurem		— Mehlknödel . . . . .	306
— — — Rahm . . . . .	328	— Salami . . . . .	466
— — gekochter, mit Rahm . . . . .	328	Süßer Salat oder Kompote von gelben	
— — — saurem		Rüben . . . . .	289
— — — Rahm im Dunste . . . . .	328	Szegediner-Gulyas . . . . .	200
— — Hirn . . . . .	183	Szefely-Gulyas . . . . .	199
— — Kapuziner . . . . .	446	<b>Tablieren</b> . . . . .	11
— — Kirschen- und Weichsel . . . . .	328	Tafelsalz zu bereiten . . . . .	34
— — Kraut . . . . .	328	Tag- und Nacht-Semmeln . . . . .	369
— — Krebs- . . . . .	331	Tannennadel-Gelée . . . . .	536
— — — als Vorspeise . . . . .	332	Tapioca-Suppe . . . . .	86
— — Laibacher . . . . .	333	Tarhonja mit Paprika . . . . .	313
— — Lungen . . . . .	80	(ungarische Mehlspeise) . . . . .	313
— — Mandel . . . . .	331, 335	Tartare-Sauce . . . . .	166
— — Rahm . . . . .	332	Tafcherln, Aepfel . . . . .	314
— — Reis . . . . .	334	— Birnen . . . . .	314
— — Schinken . . . . .	328	— Fleisch . . . . .	315
— — Speck . . . . .	80	— Kirschen . . . . .	315
— — Spinat . . . . .	80	— Kleben . . . . .	314
— — Teig . . . . .	39	— Mohn- oder Nuß . . . . .	315
— — mit Butter oder Rind-		— Topfen . . . . .	314
— — — schmalz . . . . .	39	— Wiener . . . . .	377
— — mit Milch . . . . .	39	— Zwetschen . . . . .	314
— — Tiroler . . . . .	333	Tauben, gebackene . . . . .	232
— — — aus mürbem Teig . . . . .	333	— gebratene . . . . .	233
— — — Mandel . . . . .	334	— gefüllte . . . . .	232
— — Topfen, gekochter . . . . .	328	— in der Blutsauce . . . . .	232
— — — gebackener . . . . .	332	— mit Morcheln . . . . .	233
— — ungarischer Zwiebel . . . . .	334	— — Pilzen . . . . .	233
— — Weichsel, anderer Art . . . . .	329	— oder Hühner à la matelote . . . . .	227
— — Zwetschen . . . . .	330	— Pastete . . . . .	127
Fisch-Suppe (Russische National-		Tausendblätter-Lorte . . . . .	432
Suppe . . . . .	97	Tea . . . . .	5 9
Stufato mit Maccaroni . . . . .	190	— Bäckerei . . . . .	443
Stürzen von Mehlspeisen . . . . .	10	— Brot . . . . .	443
— von Sulzen, Gefrorenem . . . . .	10	— Crème . . . . .	482
Sultans-Brot . . . . .	455	— Gebäck, Karlsbader . . . . .	459
Sulzen . . . . .	492—497	— Kukuruz- oder Mais . . . . .	510
Sulz geschlagene (Gelées fonettées) . . . . .	496	— Schmitzen mit Caviar . . . . .	478
— von eingesottenen Säften . . . . .	4 2	— — Käse . . . . .	478
— Sauce, braune (Chaud-froid,		— — — Kümmeel u. Erd-	
— brun) . . . . .	163	— — — äpfeln . . . . .	478
— Sauce, braune Wild-, mit		— — — rohem Fleische . . . . .	479
— Hasenblut (Chaud froid à la		— — — Topfen . . . . .	478
— chasseur) . . . . .	163	— Stangerln . . . . .	461
— Sauce weiße, (Chaud froid) 163		— — mit Mandeln oder	
— — — mit Paradies-		— Pignolien . . . . .	460
— — — Aepfel . . . . .	163	Teichfische . . . . .	139
Suppe à la Maréchal . . . . .	93	Teig, englischer, zu Spagat-Krapfen . . . . .	369
— — à la Pista . . . . .	102	Teige zu Suppen und Mehlspeisen . . . . .	38
Suppen . . . . .	65—104	Teig-Mockerln, geriebene . . . . .	70
— — Klößchen . . . . .	71	— — in Milch, geriebene . . . . .	322
— — Kräuter . . . . .	25	— — Schnitten, mürbe . . . . .	444
— — Kren . . . . .	172	Tellerfleisch . . . . .	185
— — Wanneln . . . . .	83	Teltower Rüben . . . . .	247
— — Wurzeln . . . . .	25	Tendrons . . . . .	11
Suppe von Blumenkohl (Karfiol) . . . . .	94	Teufels-Sauce, kalte, 1, 2 . . . . .	163
Suprême de Becasse (Schneppen) . . . . .	240	— — Zungen . . . . .	447
— — — Sauce . . . . .	173	Thunfisch, falscher (maitrait-Schlegel) 205	
— — — zu Hummer-Risolen 173			

	Seite
Thunfisch, gebacken . . . . .	145
— gebraten . . . . .	145
— gefocht . . . . .	143
Thymian . . . . .	29
— trocken . . . . .	550
Tintenfisch (Calamari), gebacken . . . . .	145
Tiroler Knödel . . . . .	75
— — abgeschmalzene . . . . .	304
— — feine . . . . .	304
— Mandel-Strudel . . . . .	334
— Strudel . . . . .	333, 334
— — aus mürbem Teig . . . . .	333
Toleranz (Schneiderkäse) . . . . .	478
Tomaten-Salat . . . . .	278
Tommerl, Nessel- oder Birnen- . . . . .	324
— Erdäpfel- . . . . .	325
— Haide- . . . . .	324
— Kukuruz-, mit Eiern . . . . .	324
— Rahm- . . . . .	324
— Weizen- . . . . .	324
Tonnina-Sauce, falsche . . . . .	162
Tono, siehe Thunfisch.	
Topsen-Baumzeln . . . . .	309
— Butterteig . . . . .	436
— Dalken . . . . .	351
— Fleckerln mit Zwetschen . . . . .	357
— Fleck- oder Kuchen . . . . .	363
— Fülle . . . . .	58
— Kipfel . . . . .	312
— Knödel . . . . .	306
— — mit Semmeln . . . . .	306
— Krapfen . . . . .	360
— Krapferln . . . . .	313
— Kuchen . . . . .	362, 425, 436
— — aus mürbem Teige . . . . .	436
— — böhmischer . . . . .	363
— — polnischer . . . . .	426
— Mockerln . . . . .	309
— Nudeln . . . . .	357, 372 und 373
— — gedünstete . . . . .	312
— — oder Tascherln . . . . .	314
— Pudding . . . . .	400
— Raffeln . . . . .	373
— Schmarren . . . . .	327
— Strudel, gebackener . . . . .	332
— — gefochter . . . . .	323
— Suppe . . . . .	84
Topinambur oder Erd-Artischofen . . . . .	262
Turons (siehe Turonen)	451
Torteleiten . . . . .	441
Torten, Kuchen, Butterteigspeisen . . . . .	404—437
Trappgans . . . . .	242
Trauben aufzubewahren . . . . .	551
— Dulcay . . . . .	532
Traunkirchner-Torte . . . . .	414
Triett (Trisenet) . . . . .	238
Trippe (siehe Kuttelflede) . . . . .	217
Trockene Marinade 1, 2 . . . . .	86
Troppauer Kolatschen . . . . .	354
Trüffel . . . . .	29
— Fülle . . . . .	57
— ganze, als Garnierung . . . . .	266

	Seite
Trüffeln . . . . .	266
— falsche . . . . .	465
— frische, mit Käse . . . . .	266
— in Blechbüchsen eingelegt . . . . .	542
— zu reinigen . . . . .	30
Trüffel-Pastete . . . . .	129
— Purée . . . . .	265
— Sauce . . . . .	174
Türk-Eier . . . . .	290
Türkischer Sterz . . . . .	320
— Weizen in Essig . . . . .	545
Türkisches Reismus . . . . .	326
Türkische Wein-Suppe . . . . .	85
Turonen (Tourens oder Torons) . . . . .	451
Tutti-Frutti-Bombe . . . . .	506
— — Gefrorenes . . . . .	500

Ueber das Braten . . . . .	179
— — Eingießen von Aspit oder süßen Sulzen in Formen . . . . .	37
— — Ginsäuern des Krautes . . . . .	543
— — Fett . . . . .	21
— — Fleisch im allgemeinen . . . . .	178
— — Kaffeebrennen . . . . .	34
— — Kaffeeloch . . . . .	507
— — Tranchieren und Anrichten . . . . .	180
— — Untergreifen und Füllen des Geflügels und einer Kalbs- oder Lammsbrust . . . . .	51
— — Verlöten der Blechbüchsen . . . . .	540
— die Bereitung von Dunstobst . . . . .	518
— — Temperatur des Weines und Wassers . . . . .	518
— Fische im Allgemeinen . . . . .	137
— Gulyas, einige Bemerkungen . . . . .	199
Uebergüsse, Füllen, Glasuren . . . . .	56
Ueberkrustete Aufstern (au gratin) . . . . .	159
Ueber Marmeladen- oder Salsen-Bereitungen . . . . .	522
— Maß und Gewicht . . . . .	11
— Salat-Bereitungen . . . . .	277
— Schwämme im Allgemeinen . . . . .	80
Uebersicht der Jahreszeiten, in welchen die Tiere am besten zu genießen sind . . . . .	13—14
Ueber Wildgeflügel . . . . .	50
Uhrfedern . . . . .	368
Ulmerbrot (Zwieback) . . . . .	340
Ulmer Gerstl-Suppe . . . . .	85
— od. Memmingerbrot (Zwieback) . . . . .	340
Ungarische Erdäpfel-Suppe . . . . .	89
Ungarisches Halass-lé . . . . .	200
— Repphuhn . . . . .	104
Ungarischer Zwiebel-Strudel . . . . .	334
Ungefüllte Polsterzipfel . . . . .	373
Untergreifen und Füllen des Geflügels und einer Kalbs- oder Lammsbrust . . . . .	51
Unterländer Nudeln . . . . .	355
Vanille . . . . .	27
— — Aufstaus . . . . .	383



	Seite		Seite
Wespennest . . . . .	361	Würste, Leber . . . . .	552
— abgetriebenes . . . . .	360	— Preß- . . . . .	553
Westphälisches Kraut . . . . .	252	Würstel, Hachez . . . . .	372
Whips (Englische Sulze) . . . . .	496	— Ragout . . . . .	124
Wiener-Bachhuhn . . . . .	226	Wurzelbrühe . . . . .	67
— =Gugelhupf . . . . .	346		
— =Lust . . . . .	491	<b>Zahmes Geflügel zum Braten und</b>	
— =Maultaschen . . . . .	430	Kochen . . . . .	49
— =Schnitzel . . . . .	208	Zahnstocher . . . . .	451
— =Tascherln . . . . .	377	Zaja (Griechischer Strudel) . . . . .	330
Wild-Ente mit Madeira . . . . .	241	Zander auf Fischerart, mit Paprika . . . . .	149
— =Enten . . . . .	241	— gebaden . . . . .	146
— =Gänse . . . . .	242	— gekocht . . . . .	142
— =Geflügel, über . . . . .	50	— gespickt . . . . .	151
— =Gulyasch mit Wein . . . . .	200	— — mit Trüffeln . . . . .	150
Wildpret . . . . .	233—243	— oder Schill à la Béchamel . . . . .	148
— =Vereinigung, Allgem. über . . . . .	233	— Santés von . . . . .	143
— =Butter . . . . .	24	— (Schill), Gratin von . . . . .	151
— =Consommé in Suppe . . . . .	74	— =Schnitzel . . . . .	150
— =Farce . . . . .	54	— — m. Rahm u. Kapern . . . . .	150
— =Pudding . . . . .	400	— ungarisch (Halass-le) . . . . .	200
— =Sauce, kalte einfache . . . . .	162	Ziegenbart, gelber Hirschwamm . . . . .	267
— =Schnitzel . . . . .	235	Zigeuner-Braten . . . . .	203
Wild-Sauce, kalte . . . . .	162	— =Gulyas . . . . .	199
— =Schwein (Crepinottes de San-		— =Salat . . . . .	284
glier) . . . . .	237	Zimmet . . . . .	27
— — =Fleisch gebraten . . . . .	238	— =Bucheln, gewickelte . . . . .	362
— — — gesulztes . . . . .	237	— =Hohlhippen . . . . .	462
— =Schweins-Cotelettes . . . . .	238	— =Karten . . . . .	440
— — Kalbs- od. =Schweins-		— =Schiffeln . . . . .	441
kopf tranchieren . . . . .	184	— =Sterne . . . . .	444
— — =Kopf . . . . .	237	— =Striegel, gerollter . . . . .	344
— — — farcierter . . . . .	238	Zrazy mit Hirnsfülle . . . . .	194
— — — =Sauce . . . . .	163	— (Schnitzel auf polnische Art) . . . . .	194
— =Sulz-Sauce, braune, mit Hasen-		Zucchetti auf italienische Art . . . . .	256
blut . . . . .	163	— oder Kürbisse mit Del . . . . .	256
Wind-Baisers, spanische mit Obers-		Zucker-Birnen oder Kaiser-, Salzbur-	
schaum . . . . .	469	ger- und andere feine Birnen,	
Windbufferln, spanische (Meringues) . . . . .	469	eingesottene . . . . .	519
Windische Popanzen . . . . .	332	— =Erbsen, eingemachte . . . . .	244
— =saure Milch-Suppe . . . . .	84	— =Fäden zum Spinnen . . . . .	33
Wind-Ripfel . . . . .	449	— =Glasur mit Himbeersaft . . . . .	62
— — m. Mandeln o. Pistazien . . . . .	469	— =Ripferln . . . . .	460
— =Masse, spanische, von gespon-		— =Roch, kaltes, gebranntes . . . . .	491
nenem Zucker . . . . .	469	— od. Muskateller-Birnen, kleine	
— =Ringe, spanische . . . . .	469	in Zucker . . . . .	523
Wintervorräte . . . . .	539—551	— souffliert . . . . .	451
Wirtschasts-Eier . . . . .	294	Zunge, farcierte . . . . .	211
— =Ripferln . . . . .	442	— mit polnischer Sauce . . . . .	212
Wohlrichende Küchenkräuter . . . . .	27	— mit Sardellen gedünstet . . . . .	211
Wonnetrant . . . . .	513	Zungen, frische . . . . .	210
Wucheln, Bucheln (Rohrnudeln) . . . . .	362	— =gebratene . . . . .	211
Würste . . . . .	551—553	— =geräucherte . . . . .	211
— aus Hirn . . . . .	552	— =Kalbs-, à la Tartare . . . . .	212
— aus Karpfen . . . . .	552	— =Pöckel- . . . . .	35, 211
— =Blut- . . . . .	551	— =Ragout . . . . .	124
— — aus Wildschweinsblut . . . . .	551	Zunge, polnische . . . . .	212
— =Gänseleber . . . . .	553	Zupf-Rockerln . . . . .	308
— =gemischte . . . . .	552	Zweckerln, gewöhnliche . . . . .	313
— =Haus- . . . . .	553	— =Gries- . . . . .	313
— =Hausleber . . . . .	551	— =Dackelberger- . . . . .	313
— =Strainer . . . . .	552		

	Seite		Seite
Zwetschen-Bösesen . . . . .	367	Zwetschen-Röstler . . . . .	524
— eingesottene . . . . .	519	— =Salze . . . . .	523
— =Fülle . . . . .	59	— =Strudel . . . . .	330
— gebäckene, frische . . . . .	365	— =Tascherln . . . . .	314
— — siehe Schlosser-		— Wurst oder falsche Blut-	
— — buben . . . . .	365	— wurst . . . . .	466
— in Essig . . . . .	546	Zwieback . . . . .	339
— in Zucker . . . . .	527	Zwiebäckchen . . . . .	460
— =Knödel anderer Art . . . . .	307	Zwieback, Grazer . . . . .	339
— — mit Erdäpfelteig . . . . .	307	— kleiner . . . . .	340
— — mit Nudelteig . . . . .	307	— ohne Butter . . . . .	339
— — mit Topfenteig . . . . .	307	— ohne Germ . . . . .	443
— =Kompote, frisches . . . . .	286	Zwiebel . . . . .	29
— Kompote von gedörrten . . . . .	288	— =Fleisch . . . . .	201
— mit Chokolade-Ueberguß . . . . .	376	— =Birée . . . . .	266
— =Nuß (Povidl) . . . . .	526	— =Sauce . . . . .	168
— =Pfeffer . . . . .	288	— =Strudel, ungarischen . . . . .	334
— (Pflaumen) in Blechbüchsen		— und Speck zu braten . . . . .	31
— eingelegt . . . . .	542		

## Anhang.

	Seite		Seite
Malzsuppe, Hamburger . . . . .	554	Dattelmurrt . . . . .	572
Ameritanische Eier . . . . .	558	Dattelmurrt mit Cognat . . . . .	573
Ananasscheiben gebacken, gefüllte . . . . .	564	Demmel's Rum-Gugelhupf . . . . .	574
Anhang . . . . .	554	Daniel-Rostbraten . . . . .	559
Anisstraperln . . . . .	574	Eier, amerikanische . . . . .	558
Arancini-Zwieback . . . . .	574	Eier à la Cocotte . . . . .	560
Artischofen au vin de Bordeaux . . . . .	560	Eier à la Crème . . . . .	561
Auslauf mit Marillen oder Pfirsichen,		Eier Speise mit Trüffeln und Lachs in	
Nudel- . . . . .	567	— Muscheln . . . . .	561
Auslauf, Haselnuß- . . . . .	567	Eiertäse als Suppeneinlage . . . . .	554
— Kartoffel- . . . . .	567	Erdäpfel à la duchesse als Garnierung . . . . .	563
Baumwollsuppe . . . . .	554	Erdäpfelknödel, Gebackene, gefüllte . . . . .	564
Beefsteak-Budding . . . . .	567	Erdbeerentuchen . . . . .	569
Biskuitspeise, Kalte . . . . .	565	Erdbeeren-Reis . . . . .	576
Bombe II, Haselnuß- . . . . .	577	Erdbeeren-Schüsserln mit Mandeln . . . . .	573
Bombe, Turkestan- . . . . .	577	Erdbeerfaß ohne Wasser . . . . .	579
Brandteig m. Wasser, Hohltrapseln aus . . . . .	571	Erbfen-Budding . . . . .	566
Bratwürstchen ohne Darm . . . . .	577	Falscher Caviar . . . . .	575
Brennende Charlotte . . . . .	566	Fleischfrittaten . . . . .	562
Büfferln II, Lebtuchen- . . . . .	573	Fleischtäse aus frischem Fleisch . . . . .	558
Butternockerln mit Rahm in Suppe . . . . .	555	Fleischsaft, Gefrorenes . . . . .	576
Campignons-Schöberl . . . . .	555	Forellen au gratin . . . . .	557
Cafés mit Butter . . . . .	573	Frittaten-Anslauch . . . . .	566
Cap Jake I . . . . .	576	Frittaten, Schinken-Fleckerln aus . . . . .	562
Cap Jake II . . . . .	577	Früchten-Crème . . . . .	576
Caviar, Falscher . . . . .	575	Frühlingspeise . . . . .	564
Charlotte, Brennende . . . . .	566	Gebackene, gefüllte Erdäpfelknödel . . . . .	564
Chocoladekrapseln mit Obersschaum-		Gefrorener Mandelkren . . . . .	577
fülle . . . . .	572	Gefrorenes, Fleischsaft- . . . . .	576
Chocolade-Lortie . . . . .	569	Gefüllte, feine Rohwürstchen . . . . .	559
Cölestin-Nockerln . . . . .	564	Gefüllte Karotten . . . . .	559
Côtelettes, Rinsen- . . . . .	560	Gefüllte Melonen . . . . .	565
Côtelettes, Pikante Schweins- . . . . .	558		
Côtelettes, Ragoût- . . . . .	555		
Crème, Früchten . . . . .	576		

	Seite		Seite
Gefüllte Spargel-Omelettes	561	Lebtuchen-Butterln II	573
Gefülltes Kraut mit Erbsen	560	Linzen-Côtelettes	560
Gemüse-Salat, Gemischter	577	Linzer-Torte Nr. 4, Braune	570
Gemüse, Wiener gemischte	560	Londoner-Schnitten	568
Glasirte Mandelbögen	573	Lungen-Knödel	562
Götter-Budding	567		
Gözen, Topfen	562	<b>M</b>	
Grahambrotschnitten	575	Maccaroni mit Karfiol	556
Gries-Matronen	574	Maccaronipastete mit Repphuhnfülle, feine	557
Grüne Kalbfleischsuppe	555	Matronen, Gries-	574
Gugelhupf, Demmel's Rum-	574	Matronenmehlspeise, Kalte	565
Gutes Rezept, Fische zu kochen	557	Malakoff	576
		Mandelbögen, Glasirte	573
<b>H</b>		Mandelkuchen, Schnelles	566
Habsburgertorte	571	Mandeltorten, Gefrorener	577
Hamburger Naluppe	554	Mandeltorte III und IV, Gerührte	569
Harlekin- oder geschwinder Budding	566	Marillenkuchen	569
Hafelnußauflauf	567	Marillen-Keis	576
Hafelnußbombe II	577	Melone in Butter	566
Hafelnuß-Butterln	571	Melonen, gefüllte	565
Herzogsbrod mit Käsefülle	574	Mexaner Gates	571
Himbeerleuchten	569	Meridon, süßer Krebs	565
Himbeeren-Keis	576	Milch-Mockerln	563
Hirnwürstchen ohne Darm	578	Mit Rahm gebratener Kohl	560
Hohlkrapferln aus Brandteig mit Wasser	571	Moccatorte	570
Hühnerpörkelt, Ungarisches	559	Mohntorte	570
Hummerpoufflée	556	Mondscheimerln, Würbe	574
		Mürbe Salsen-Krapferln	563
<b>K</b>			
Kaffee-Krapferln	572	<b>M</b>	
Kalbs- oder Lamm's-Côtelettes à la princesse	566	Mockerln, Cölestin	564
Kalte Biskuitspeise	565	Mockerln, Milch-	563
Kalte Matronenmehlspeise	565	Nudelauflauf mit Marillen od. Pfir- sichen	567
Karfiol, Maccaroni mit	566	Nudeln à la Palffy	575
Karotten, gefüllte	559	Nusstorte	570
Käse-Crème-Schnitten	575		
Käse-Stangerln, pikante	575	<b>O</b>	
Kastanien nach Stephanie, Kugeln von	565	Omelettes, gefüllte Spargel-	561
Kartoffelauflauf	567	Omelette, Ungarische	561
Krapferln, mürbe Salsen-	563	Orangen-Liqueur mit Candiszucker	578
Krapferln, Schinken-	564	Orangenmarmelade II	579
Kleine Äpfel oder Weintrauben ein- zumachen	579	Orangenscherbett	578
Kneipptorte	571	Oxford-Würstchen	577
Knödel, Lungen-	562		
Knöderln zur Naluppe	554	<b>P</b>	
Kohl, mit Rahm gebratener	560	Panamatorde	570
Kohlwürstchen, gefüllte, feine	559	Parmesanschlögel	558
Krapfen, Prager	564	Paysannesuppe	554
Krapferln, Anis-	574	Pfirsisch-Kuchen	570
Krapferln mit Obersschaumfülle, Cho- colade-	572	Pikante Käse-Stangerln	575
Kraut, Französisches	560	Pilzling-Schnitten	560
Kraut mit Erbsen, Gefülltes	560	Boullards à la Savigny	559
Krebs-Meridon, süßer	565	Prager Krapfen	564
Kristall-Kugeln	574	Praliné-Schnitten	572
Kuchen II, Rhabarber	568	Pudding, Beefsteak-	567
Kuchen, Pfirsich-	570	Pudding-Erbsen	566
Kugeln von Kastanien, nach Stephanie	565	Pudding, Götter-	567
Kugeln, Kristall-	574	Pudding, Harlekin-	566
Kuneroi	579	Pudding, Schocolade	566
		Punsch à la romaine mit Obersschaum	576
		<b>Q</b>	
		Quittentuchen	569

	Seite		Seite
<b>Ragoût-Côtelettes</b> . . . . .	555	<b>Suppe, Baumwoll-</b> . . . . .	554
<b>Ragoût-Vorspeise in Germteigbechern</b>	556	— <b>Butternockerln mit Rahm in</b> . . . . .	555
<b>Reis, Erdbeeren-</b> . . . . .	576	— <b>Hamburger Kal-</b> . . . . .	554
— <b> Himbeeren-</b> . . . . .	576	— <b>Paßanne</b> . . . . .	554
— <b>Marillen-</b> . . . . .	576	<b>Topsen-Gözen</b> . . . . .	562
— <b>Ribisfel</b> . . . . .	576	<b>Topsentorte</b> . . . . .	569
<b>Repphuhnfülle, feine Maccaronipastete mit</b>	556	<b>Torte, Chocolate-</b> . . . . .	569
<b>Rhabarber-Kuchen II</b> . . . . .	567	<b>Torte III und IV, Gerührte Mandel-</b>	569
<b>Ribisfel-Reis</b> . . . . .	578	<b>Torte, Habsburger-</b> . . . . .	571
<b>Rohitscher Kaisertrant</b> . . . . .	578	<b>Torte Kneipp-</b> . . . . .	571
<b>Rokitansky-Torte</b> . . . . .	568	<b>Torte, Mocca-</b> . . . . .	570
<b>Rosinenplätzchen</b> . . . . .	573	<b>Torte, Mohn-</b> . . . . .	570
<b>Rostbraten, Daniel-</b> . . . . .	559	<b>Torte Nr. 4, Braune-Finger-</b> . . . . .	570
<b>Rum-Schaum</b> . . . . .	576	<b>Torte, Ruß-</b> . . . . .	570
<b>Salat, Gemischter Gemüse-</b> . . . . .	577	<b>Torte, Panama-</b> . . . . .	570
<b>Schaum, Rum-</b> . . . . .	576	<b>Torte, Rokitansky-</b> . . . . .	568
<b>Scheiterhaufen I bis III</b> . . . . .	562	<b>Torte, Topsen-</b> . . . . .	569
<b>Schinken-Fleckerln aus Frittaten</b> . . . . .	562	<b>Trüffeln und Lachs in Muscheln, Eier-</b>	561
<b>Schinken-Kipferln</b> . . . . .	564	<b>speise mit</b> . . . . .	577
<b>Schinken-Schnitzeln</b> . . . . .	558	<b>Turkestan-Bombe</b> . . . . .	577
<b>Schnelles Mandelkoch</b> . . . . .	566	<b>Ungarische Omelette</b> . . . . .	561
<b>Schnitten, Grahambrot-</b> . . . . .	575	<b>Ungarisches Hühnerpörlt</b> . . . . .	559
<b>Schnitten, Käse-Crème</b> . . . . .	575	<b>Vorspeise in Germteigbechern, Ragoût</b>	556
<b>Schnitten, Pilzling-</b> . . . . .	560	<b>Wiener gemischte Gemüse</b> . . . . .	560
<b>Schöberl, Champignons-</b> . . . . .	555	<b>Würstchen ohne Darm, Brat-</b> . . . . .	577
<b>Schokoladefuchen</b> . . . . .	569	— <b>— Hirn-</b> . . . . .	578
<b>Schokolade-Budding</b> . . . . .	566	— <b>Oxford</b> . . . . .	577
<b>Schüsferln mit Mandeln, Erdbeeren-</b>	573	<b>Zander- oder Schillfilets à la Joinville</b>	557
<b>Schweins-Côtelettes, Pikante</b> . . . . .	558	<b>Zimmet-Krapferln</b> . . . . .	572
<b>Schwarzbeeren-Strudel</b> . . . . .	563	<b>Zwieback, Arancini-</b> . . . . .	574
<b>Seezunge à la bonne femme</b> . . . . .	558		
<b>Sommerklebenbrot</b> . . . . .	572		
<b>Spargel-Omelettes, gefüllte</b> . . . . .	561		
<b>Stangerln, Pikante Käse</b> . . . . .	575		
<b>Strudel, Schwarzbeeren</b> . . . . .	563		