

Allgemeine Uebersicht des Inhaltes.

	Seite		Seite
Vorwort zur ersten Auflage	III	13. Saure Sulzen, farcirtes Gefüllgel und Pasteten (28 Nummern)	167—182 und Anh. 404—408 n. 420—423
" " zweiten Auflage	IV	14. Zeige (12 Nummern)	183—186 und Anh. 423—425
Einleitung	V	15. Mehlspeisen (69 Nummern)	187—216 und Anh. 425—426
Vorbemerkungen: a. Ueber Masse und Gewicht S. VII. b. Erklärung fremder und provinzieller Ausdrücke S. VIII. c. Vom Transschiren S. X. d. Von den Gemüsen S. XII. e. Ueber Geflügel, Wildpret und andere Fleischarten S. XIV. f. Von den Fischen S. XV		16. Puddings, Aufläufe und andere süße Mehlspeisen (76 Nummern)	217—248 und Anh. 426—432
1. Suppen (110 Nummern)	17—47 und Anh. 367—376	17. Torten, Obsttuchen und verschiedene kleine Bäckereien (95 Nummern)	249—292
2. Verschiedene Gerichte nach der Suppe (23 Nummern)	47—51 und Anh. 376—380	18. Glasiren (3 Nummern)	292—293
3. Rindfleisch (22 Nummern)	51—59 und Anh. 380—382	19. Schmalzbäckereien (35 Nummern)	293—377
4. Gemüse (81 Nummern)	59—84 und Anh. 385—389	20. Creme (72 Nummern)	307—322 und Anh. 438—442
5. Beisagen zu Gemüse (29 Nummern)	85—91 und Anh. 389—391, 406—410	21. Gefrorenes (13 Nummern)	322—326
6. Kalte und warme Saucen (39 Nummern)	91—100 und Anh. 391—393	22. In Zucker eingemachte Früchte (15 Nummern)	326—332
7. Fricando, Ragout und Boreffen (65 Nummern)	101—120 und Anh. 393—404	23. Marmeladen und Gelées (13 Nummern)	333—339
8. Braten (48 Nummern)	120—138 und Anh. 382—385 u. 410—412	24. In Dunst gekochte Früchte (6 Nummern)	340
9. Salate (33 Nummern)	138—146 und Anh. 412—414	25. In Essig eingemachte Früchte (15 Nummern)	341—348
10. Compots (25 Nummern)	146—152	26. Getränke (24 Nummern)	348—356
11. Fische (39 Nummern)	152—162 und Anh. 414—420	27. Essige und Senfe (5 Nummern)	357—358
12. Eierspeisen (12 Nummern)	163—166	28. Nachtrag (26 Nummern)	358—366
		29. Preiszettel	443—459

Register.

Bei Benutzung des Registers wolle immer das Hauptwort aufgesucht werden, z. B.: Bayrische Nüssen unter Nüssen, bayrische.

(Die Ziffern bedeuten die Seitenzahlen.)

- Kal, blan abgekottet, 158.
 — gebraten, 158.
 — gefulzt, 169.
 — gefulzt gefüllter, 420.
 Ananassegefrornes, 326.
 Anisbrot, 277, 278.
 Anislaibchen, 278.
 Anischnitten, 278.
 Anisstrigeln, 279.
 Apfel, spanische, vom Hirsch, 390.
 Apfelfcharlott, 234.
 Apfelfcompot mit Johannisbeer-
 ren, 146.
 — m. Weichsejn, 146.
 — verrührt, 147.
 Apfelfücheln, 297.
 — gefüllte, 432.
 Apfelfuchen m. Gutz, 261.
 Apfelmarmelade, zum Aufbewah-
 ren, 333.
 Apfelnudeln, 212.
 Apfelspeise, 240, 241.
 Apfelsulz, 441.
 Apostelfuchen, 423.
 — als Pubbing, 424.
 Aprikosen in Duns, 340.
 — eingemachte, 329.
 Aprikosencompot, 149.
 Aprikosencreme, 439.
 Aprikosengefrornes, 324.
 Aprikosenuarmelade, 335.
 Aprikosensauce, 95.
 Artischocken, 387.
 Aspik, 166.
 Auerhahn, 127.
 Aufans v. geriebener Gerste, 235.
 — v. Oriesmehl, 235.
 — v. Haselnüssen, 428.
 — v. Kindsmus, 238.
 — v. Knochenmark, 429.
 — v. Rebimus, 237.
 — (Neuner) 240.
 Aufans v. saurem Rahm, 246.
 — m. Wein, 242.
 Austern, 49.
 Baiers (Bäsel) - Kuchen, 266.
 Baierskuchen, 266.
 Baumwollsuppe, 18.
 Bavesen m. Zwetschgen, 302.
 Bauerkrapsen, 277.
 Baumkuchen, 270.
 Bayrische Nüssen, 66.
 Béchamele, 92.
 Beefsteaks, 58.
 — m. Ei, 59.
 — gebünstet m. Pfeffer sauce, 399.
 — m. Sardellen, 59.
 — m. Zwiebeln, 59.
 Bier, warmes, 351.
 Bierjuppe, 46, 46.
 Birchahn, 127.
 Birnencompot, 147, 148.
 Bischofsbrot, 273.
 Bisquit (Wiener), 270.
 Bisquitbögen, 267.
 Bisquitlungehupf, 258.
 Bisquitpubbing, 230.
 Bisquitjuppe, 29.
 Blanc-manger, 315.
 — gewürfelt, 315.
 — roth, schwarz, weiß, 317.
 Blaukraut, 70.
 Blechgeschir zu putzen, 366.
 Blinde Fische, 301.
 Blutkuchen, 257.
 Blutorte, 252.
 Blumentohl, 74.
 — gebacken, 75.
 — m. saurem Rahm, 75.
 Boeuf a la mode, 54.
 Boeuf a la Mestebrode, 56.
 Bohnen, 80, 81.
 — bürre, 82.
 — eingemachte, 82.

- Bohnen, eingesalzen, 346.
 — in Essig, 345.
 — in saurer Sauce, 81.
 — Büree, 387.
 Brandnockerl, 244.
 Brandnubeln, 306.
 Brandteig m. Milch, 186.
 — m. Wasser, 186.
 Braten, englischer, 54.
 Bratwürste, 91.
 Brechspargel in Buttersauce, 78.
 Breheln, 280.
 — v. mürbem Teig, 281.
 Bries in Buttersauce, 115.
 Brioché, 184, 423.
 Brod m. Sarbellen, 49.
 Bröbchen m. Sarbellenbutter, 48.
 Brodgerstensuppe, 20.
 Brodnöbel, 196, 197.
 Brodluchen m. Kirschen, 261, 262.
 — m. Weichseln, 261.
 Brodpubbing, abgetrodnet, 221.
 — m. Äpfeln, 223.
 — m. Chokolade, 222.
 Brodtorte, 248, 249.
 — m. Chokolade, 250.
 Bröselteig, 183.
 — zu Obstluchen, 184.
 Bröselorte, 251.
 Brunnenkressalat, 145.
 Bäcklinge, gebadene, 161.
 — m. Ei, 161.
 — m. Rühreiern, 161.
 Busseln, 295.
 Butterblumen, 282.
 Buttermasse m. Gewürz, 282.
 Buttermilch, 184, 185.
 Buttermilchfräpchen m. Äpfeln, 216.
 Buttermilchpaste, 216.
 Buttermilchpasteten, 215.
 Buttersauce, 92.
 Cablau auf holländ. Art, 414.
 Caramelauflauf, 238.
 Carbonaden, 85.
 Cardinal, 355.
 Carstollsuppe, 34.
 Caviar, 49.
 Chasottensauce, 99.
 Champignons, 84.
 Champignonsauce, 99.
 Charlott v. Äpfeln, 234.
 Chaubeau, 94.
 Chokolade, 352.
 — m. Wasser, 352.
 Chokoladebadwerk, 288.
 Chokoladebisquit, 269.
 Chokoladecouscous, 288.
 Chokoladecreme, 309.
 — gebaden, 432.
 Chokoladengefrorenes, 322.
 Chokoladeglasur, 293.
 Chokoladekoch, gerührt, 239.
 Chokoladepflüschchen, 287.
 Chokoladefalz, 442.
 Chokoladefuppe, 45.
 — falsche, 45.
 Chokoladetorte, 255.
 — gefüllt, 254.
 Citronenaufschlag, 246.
 Citronenbögen, 267.
 Citronencreme, 307.
 Citronengefrorenes, 325.
 Compot v. getrodn. Zwetschgen, 148.
 Cotelettes v. Reh, 408.
 Creme Cardinal, 437.
 Croquettes v. Hasen, 379.
 — v. Hecht, 379.
 — v. Hirsch, 379.
 — v. Reh, 379.
 Dampfnubeln, 201, 202.
 — m. Kirschen ob. Zwetschgen, 202.
 Dorfschen, 66.
 Dukatennubeln, 202.
 Dresdner Stolle, 213.
 Eier auf Fleisch, 165.
 — gebadene, 163.
 — gefottene, 163.
 — aufgekochte m. Rahmguß, 164.
 — m. Schinken, 165.
 — verloren, 164.
 — zu färben, 365.
 Eiercreme, 314.
 — kalte, gekürzte, 314.
 Eierluchen, 194.
 — m. Schnittlauch, 195.
 — m. Zwiebeln, 194.
 Eierpunsch, 354.
 Eierfauce m. Schnittlauch, 100.
 Eischwerschnitten, 270.
 Einbrenn, 391.
 Einbrennsuppe, 43.
 Einlaufsuppe, 18.

- Einmachsauce, braune, 92.
 Einmachsauce, gelbe, 92.
 Einwürfen des Eiercheees, 360.
 Endiviengemüse, 76.
 Endiviensalat, 139.
 Endiviensuppe, 33.
 Ente, gebratene, 123.
 Erbsen, dünne, 82.
 — grüne, 79.
 Erdbeercreme, 315, 439.
 Erdbeercompot, 150, 151.
 Erdbeeren, eingemachte, 328.
 Erdbeergefrorenes, 325.
 Erdbeer Kuchen, 260.
 Erdbeermarmelade, 335.
 Erdbeersauce, 96.
 Essiggurken, kleine, 344.
 Estragonessig, 357.
 Fasan, gebratener, 126.
 Fasanpastete, 182.
 Fasanragout, geulztes, 422.
 Faschingstrapfen, 302.
 Fastenpastetchen, 379.
 Fastnachtstüchlein, 303.
 Feldsalat, grüner, 139.
 Fische, blinde, 301.
 Fischpudding, gebackener, 199.
 — gesottener, 199.
 Flädelmehlspeise, 219.
 Flädelsuppe, 28.
 Flanc v. gemischten Früchten, 430.
 — auf portugiesische Art, 430.
 Fleckelsuppe, 19.
 Fleischbrühe, 17.
 Fleischcroquetten in Oblaten, 91.
 Fleischpastetchen, 51.
 Forellen, auf Senfer Art, 414.
 — blau abgekocht, 157.
 — gebackene, 157.
 — gesulzte, 169.
 Frösche in Buttersauce, 160.
 — in Schmalz gebacken, 159.
 Froschschenkels-Cotelette, 418.
 Froschschenkelsuppe, 46.
 Frühlingssuppe, 369.
 Fuhrmannstüchlein, 193.
 Fürstenbrod, 273.
 Galandin, 176.
 Gans, gebratene, 122.
 — gefüllte, 122.
 — gesulzte, 171.
 Gans, m. Kartoffeln gefüllt, 122.
 Gansjung m. Blut, 116.
 Gansjung in Einmachsauce, 116.
 Gansleber, gebackene, 89.
 — in Papier, 377.
 — in Sauce, 110.
 — in brauner Sauce, 111.
 — saure, 111.
 Gansleberpastete, 177, 179, 406.
 Ganspfeffer, m. Blut, 116.
 — in Einmachsauce, 116.
 Getröse, gebacken, 87.
 Gelatine aufzulösen, 364.
 Gemstraten, 130.
 Geriebene Teigsuppe, 19.
 Gerste, geriebene, geröstet, 19.
 Gerstenaufschlag, geriebener, 235.
 Gerstenschleim, 31.
 Gewürzpulver, 410.
 Glasur v. Zucker m. Krat, 291.
 Glühwein, 354.
 Gulaschfleisch, 57, 57.
 Goldwürfelsuppe, 29.
 Götterspeise, 230.
 Grieismehlaufschlag, 235.
 Griesnockerin, 244.
 Grieschmarrn, 187.
 Griesuppe, 32.
 — geröstete, 46.
 Grog, 354.
 Grüne Kernsuppe, 31.
 Gurken, eingeschnittete, 345.
 — m. Senf, 343.
 — m. Zucker, 342.
 Gurkensalat, 145.
 Hagebuttenmarmelade, 334.
 Hagebuttenauce, 95.
 Hammelfleisch, gedünstetes, 106.
 — m. Gurkensauce, 107.
 — in Sauce, 106.
 Hammelrücken, gebratener, 134.
 Hammelcotelette, 86.
 Hammelschlegel, gebratener, 133.
 — auf Wildpretart 134.
 Heringe, 47.
 — gebackene, 90.
 — in der Pflaume gebacken, 162.
 — auf dem Rost gebraten, 162.
 Heringe, marinirt, 48.
 Heringssauce, 98.
 Haschee von Braten, 58.

- Hasche von Rindfleisch, 58.
 Hase, gebratener, 129.
 — gedünsteter, 103.
 — in Sauce, 104.
 Haselhühner, 126.
 Haselnußauflauf, 428.
 Haselnußcreme, 311.
 Haselnußgefrorenes, 323.
 Hasenohrlein, 301.
 Hasenpastete, 180.
 Hasenpfeffer, 104.
 Hasensuppe, 40.
 Hasenwurst, 376.
 Hausenblase aufzulösen, 364.
 Hecht, blau abgefottener, 154.
 — in Buttersauce, 155.
 — gebacken, 156.
 — gebraten u. gespickt, 155.
 — in Salzwasser mit Butter-
 sauce, 156.
 — gefulzter, 167.
 Hechtenkraut, 388.
 Hefenregeln, 210.
 Hefenkopf, 200.
 Hefenkranz, 207.
 Hefenteig, 358.
 — feiner, 183.
 — ordinärer, 183.
 Hefenzopf, 208.
 Herzkirchen in Brannteig, 307.
 Herzoginsuppe, 375.
 Himbeeren, eingemachte, 326.
 Himbeer-Creme, 440.
 Himbeereßig, 357.
 Himbeergefrorenes, 325.
 Himbeergelee, 338.
 Himbeersaft, 339.
 Himbeersulz, 321, 440.
 Hirn in Buttersauce, 115.
 — gebadenes, 89.
 Hirnbavese, 90.
 Hirnbaveseinsuppe, 27.
 Hirnsfänzlein-Suppe, 28.
 Hirnsuppe, 28.
 Hirschfricando, 100.
 Hirschschlegel, gebratener, 130.
 Hirschwildpret einzumachen, 363.
 Hirschziemer, crustirt, 384.
 — gebratener, 130.
 Hobelspäne, 269.
 Hohlhippen, 268.
 Hohlhippen, m. d. Eisen, 268.
 Holber-Küchlein, 302.
 Holtermus, 152.
 Holvernsuppe, 45.
 Hopfengemüse, 78.
 Hopfenalat, 143.
 Hörndl, Münchener, 426.
 Huch zu räuchern, 363.
 Hühner, auf italien. Art, 399.
 — auf Seerebsart, 200.
 — eingemachte, m. Champign., 112.
 — m. Blumenkohl, 113.
 — farcirte, 174.
 — gebackene, 87.
 — gefulzte, 170.
 — junge, 123.
 — junge, gefüllte, 123.
 — m. Maynonalse, 172.
 Hühnerragout m. Zunge, 113.
 Hummer, 418.
 Hugelbrod, 290.
 Indian, farcirter, 176.
 — gefüllter, 120, 121.
 Johannisbeeren, eingemachte, 327.
 Johannisbeeren-Creme, 440.
 Johannisbeergelee, 338.
 Johannisbeersauce, 95.
 Johannisbeersulz 320, 441.
 Jungfern-Kaffee-Creme, 438.
 Jus, 17.
 Kabinets-Pudding, 435.
 Kaffee, 348.
 Kaffeeauflauf, 427.
 Kaffee- oder Theebro, 210.
 Kaffeecreme, 310.
 Kaffeefrorenes, 323.
 Kaffeeluchen, 209.
 Kaiserbrod, 273.
 Kaiserinsuppe, 374.
 Kaiserliche, 351.
 Kalao, 352.
 Kalberflüße, gebadene, 89.
 Kalbsfleisch, gebadetes und gebratenes, 120.
 — eingemachtes, 108, 109.
 Kalbsbraten, 135.
 Kalbsbries, m. Leberfarce, 398.
 — crustirt, 397.
 — gebaden, 88.
 — in gelber Sauce, 115.
 Kalbsbrust, gefüllte, 137.

- Kalbsbrust, gerollte, 137.
 — in Sauce, 108.
 Kalbs-Cotelettes, 85, 86.
 Kalbs-Cotelettes, gebackte, 389.
 Kalbs-Fricando, 107.
 Kalbsfilet in Sauce, 115.
 Kalbsgebrühe in Sauce, 114.
 Kalbsherz, gespicktes, 110.
 Kalbshirn, in brauner Sauce, 119.
 — in gelber Sauce, 113.
 Kalbskopf, abgebräunter, 88.
 — fricassirt, 396.
 — auf Schildkrötenart, 394.
 Kalbsleber, gebackene, 88.
 — gespickte, 110.
 — in brauner Sauce, 110.
 — saure, 111.
 Kalbsrücken, 382.
 Kalbsschlegel, gedämpfter, 136.
 — in d. Rahmsauce, 135, 136.
 — a la Veschemel, 382.
 Kalbschnitzeln, 85.
 — glacirt m. Kräutersauce, 396.
 Kalbsvögel, 109.
 Kalbszungen, eingemachte, 117.
 Kapann, 121.
 — farcirt, 174.
 — gefulzter, 171.
 — Kapann auf Ritterart, 401.
 Kapuziner-Creme, 436.
 Karmelitertorte, 256.
 Karpfen, blau abgekocht, 152.
 — in brauner Sauce, 152.
 — gebackener, 153.
 — gebratener i. saurem Rahm, 164.
 — gefulzter, 169.
 — zu räuchern, 363.
 Karthäuserkische, 296.
 Kartoffelauflauf, 190.
 Kartoffelgemüse m. Bratwürsten, 62.
 — m. Hering, 63.
 Kartoffelkugelsopf, 254.
 Kartoffelknödel, gewöhnliche, 187.
 Kartoffelklößlein, 295.
 Kartoffelmus, aufgejogen, 242.
 Kartoffeln, gebratene, 62.
 — geröstete, 61.
 — geschwungene, 61.
 — gekochene, 59, 60.
 — in Einmachsauce, 60.
 — in saurer Sauce, 60.
 Kartoffeln in Speisauce, 62.
 Kartoffelnubeln, 188, 189.
 Kartoffelspannfuchen, 189, 190.
 Kartoffelpudding, 190.
 — als Gemüse, 64.
 Kartoffelpuree, 64.
 Kartoffelpureesuppe, grün, 376.
 Kartoffelsalat, 139.
 — m. Hering, 140.
 — m. Speck, 140.
 Kartoffelschmarrn, 188.
 Kartoffelschnitz m. Zwiebeln, 62.
 Kartoffelsuppe, 37.
 Kartoffeltorte, 253.
 Käseauflauf, 429.
 Käsefuchen, 211.
 Käsenubeln in Schmalz, 295.
 Kastanien, gekochte u. glacirt, 84.
 Kastanienauflauf, 428.
 Kastanienberg, 241.
 Kastaniencreme, 312.
 Kastanienpudding, 433.
 Kastanienpuree, 386.
 Kindsmus, 248.
 Kindsmusauflauf, 238.
 Kirchweihklößlein, Regensburg, 294, 295.
 Kirsch in Damp, 340.
 — eingemachte, 328.
 — getrocknete, 148.
 — in Essig, 341.
 Kirschcompot, 151.
 Kirschfuchen m. Bisquitgüß, 262.
 Kirschfuchen v. Brod, 261.
 — m. Gutz, 264.
 — m. Vanilleschnee, 263.
 Kirschensauce, 95.
 Kitz, gebacken, 87.
 — gebraten, 132.
 Kitzfleisch, in Sauce, 114.
 Kohl, 73.
 — m. Kastanien, 74.
 Kohlrabi, 66.
 — gefüllte, 67.
 Königincroquettes, 378.
 Königinnsuppe, 375.
 Kopfsalat, 138.
 — m. Eiersauce, 139.
 — als Gemüse, 75.
 — m. Speck, 139.
 Korbkränzen, 386.

- Krachfuchen, 257, 258.
 Krammetsbögel, 128.
 Kräutereisig, 357.
 Kräutersuppe, 33, 34.
 Krautrollen, 70.
 Krautsalat, 144, 145.
 Krebs, gekocht, 159.
 Krebsbutter, 360.
 Krebspudding, 223, 224.
 Krebsauce, 94.
 Krebsuppe, 39, 40.
 — m. Milch, 44.
 Krabben, 419.
 Kuchenmilch, 193.
 Kugelbuck, abgetriebener, 204.
 — gefüllter, 205.
 — pariser, 205.
 Kubeuter, gebacken, 88.
 Klammelfisch, 425.
 Kupfer zu polen, 365.
 Laberdan, 162.
 Lachs, 49.
 Lamm, gebacken, 87.
 Lammbraten, 132.
 Lammfleisch in Sauce, 114.
 Lammviertel, gefülltes, 133.
 Laubfrösche, Frankfurter, 389.
 Leberknödel, große, 198.
 Leberknopf, 119.
 Leberpudding, 198.
 Leberuppe, 42.
 Lebkuchen, 286.
 — weiße, 286.
 Leipziger Stolle, 213.
 Lendenbraten m. Kruste, 381.
 Liqueursatz, 320.
 Limonade, 354.
 Linsen, 83.
 Linsensuppe, 38.
 Litzertorte, 251.
 Longus, 419.
 Lunge in d. Sauce, 115.
 Lungentopf, 119.
 Macaroni m. Parmesankäse, 195.
 — m. Schinken, 195.
Macronemus, 243.
 Macronenpudding, 229.
 Macronensuppe, 20.
 Magdalenenstrüßeln, 287.
 Mayonnaise zu Fisch, 173, 962.
 — v. Hühnern m. Salat 421.
 Maitraut, 355.
 Maiwein, 355.
 Manbein abzuschälen, 360.
 — zu stoßen, 360.
 Mandelblätter, 260.
 Mandelbögen, 266.
 Mandelcreme, 311.
 Mandelgefrornes, 324.
 Mandelgusstorte, 256.
 Mandelkränzchen, 277.
 Mandelsaibchen, 275.
 Mandelmilch, 355.
 Mandelpudding, 226.
 Mandelsauce, 93.
 Mandelstrüßeln, 276.
 Mandelsatz, 315.
 Marasquinocreme, 314.
 Marzipan, 284.
 Meerrettig in Fleischbrühe, 96.
 — kalter, 145.
 — m. Milch, 97.
 Mehlkippen, 269.
 Mehlmusaufschlag, 237.
 Mehlpudding, 238.
 Mehlshmaru, 186.
 Mehlspeise v. Bisquit.
 Mehlspeise v. Milchbrot, 247.
 Mehlstrüßeln, 279.
 Milch, gebackene, 245.
 Milchbanden, 351.
 Milchcreme, 310.
 Milchodori m. Vanille, 243.
 Milchpudding, 245.
 Milchsaucen m. Citronen, 93.
 — m. Vanille, 93.
 — m. Zimmt, 93.
 Milchsuppe, 44, 45.
 — m. Griesmehl, 44.
 — m. Reis, 44.
 Miltzsuppe, 42.
 Mirabellen in Dunst, 440.
 — eingemachte, 339.
 Mirabellencompot, 149.
 Monatrettig m. Butter, 51.
 Moranchen, 83.
 Morcheln, 88.
 Morchelnuppe, 43.
 Mus v. Macronen, 243.
 Muscheln m. Mayonnaise, 173.
 Neuneraufschlag, 240.
 Nierenbröckchen, 90.

- Nockerl v. Brandteig, 244.
 — v. Griesmehl, 244.
 Nockerlsuppe, dreifarbige, 42.
 Nubelcruste m. Ragout v. Wild-
 ente, 403.
 Nubelmehlspeise m. Schinken, 195,
 196.
 Nubeln mit Gufs, 245.
 — in der Milch, 245.
 Nubelsuppe, 19.
 Nüsse, wässige, eingemachte, 331.
 Nußgeist, 356.
 Oblatenküchlein, 299.
 Ochsenaugen, 163.
 Ochsenaugen, 118.
 Ochsenorgeln, 300.
 Ochsenhirn, 118.
 Ochsenieren, saure, 112.
 Ochsenfleisch, 118.
 Omelette, aufgezozene, 218.
 — m. Confitüren, 218.
 — soufflée, 219.
 — süße, 217.
 Omelettenstrudel, 219.
 Orangendrautwein, 356.
 Orangencompot, 151.
 Orangengefrorenes, 325.
 Orangenschalen, überzuckert, 332.
 Orangenschneise, 151.
 Orangenjuß, 320.
 Orangentorte, 256.
 Panadesuppe, 37.
 Paprikahühner, 399.
 Pastete v. Schnepfe, 404.
 Pastinakuppe, 34.
 Pfannen, eiserne zu kochen, 365.
 — messingene zu kochen, 365.
 Pfannkuchen, 193.
 — m. Schinken, 194.
 Pfeffernüsse, 285.
 Pfirsichcompot, 150.
 Pfirsiche, eingemachte, 329.
 Pilzlinge, 83.
 — in Essig, 347.
 Plumpudding, acht engl., 426.
 Pöckelfleisch, 361.
 Pöckelzunge, 85, 362.
 Polsterzipfel, 306.
 Preiselbeeren in Essig, 341.
 — eingemachte, 332.
 Propheten, 283.
 Prünellen, 148.
 Pudding, englischer, 225.
 Pudding, gebrüheter, 246.
 — a la Kesselroste, 433.
 — d'Orleans, 435.
 — schweizer, 229.
 — ungarischer, 230.
 Puff, 259.
 — m. Gese, 206.
 Punsch, 352, 353.
 Punschblätter, 259.
 Punschjuß, 442.
 Püree v. bürren Bohnen, 82.
 — v. weißen Bohnen, 387.
 — v. grünen Erbsen, 80.
 Quitten, eingemachte, 331.
 Quittencompot, 150.
 Quittengelee, 336.
 Quittenmarinade, 333.
 Radischensalat, 144.
 Ragout v. Birnhuhn, 403.
 — v. Auerhahn, 403.
 Rahmauflauf, süßer, 246.
 Rahmschnee, süßer, 359.
 Rebhuhn, gebratenes, 125.
 Rebhühnerragout, gefulztes, 423.
 Rebhühner als Salmi, 102.
 Reformirter Thee, 351.
 Regensburger Kirchweihküchel, 294.
 — Strigel, 293.
 Regenwürmer, 191.
 Reh-Fricando, 101.
 Rehschlegel, gebratener, 129.
 Rehzieger, 128.
 Reineclauden, eingemachte, 329.
 Reineclaudencompot, 149.
 Reisauflauf m. Kefsel, 233.
 — m. Aprikosen, 234.
 Reis, gefulzter, 321.
 Reisküchel, gebacken, 431.
 Reiskuchen, 412.
 Reismus, 231.
 Reispudding, 232.
 — m. Kefsel, 233.
 Reischleim, 30.
 Reischmaru, 138.
 Reissuppe, 30.
 — braune, 30.
 — m. Huhn, 30.
 Rindfleisch, abgedünstes, 57.
 — gedämpftes, 54.

- Rindfleisch geschmortes, auf Wiener Art, 57.
 — gekottet, 51.
 Rindbraten, auf engl. Art, 380.
 — gebünstet, 53.
 — m. saurem Rahm, 53.
 Rindsteilet, 52.
 Rindszunge, gebacken, 85.
 — m. saurem Rahm, 117.
 — m. Sardellensauce, 117.
 — m. Zwiebelsauce, 117.
 Rissolen, 50.
 Rogensuppe, 47.
 Rohrnubeln, gewöhnliche, 206.
 Rostgerstensuppe, 31.
 Rostkuchen, 268.
 Rosenkohl, 74.
 Rosenküchlein, 301.
 Rostnen zu reinigen, 360.
 Rostbraten, 55, 56.
 Rothweinpunsch, 353.
 Rothweinsulz, 318.
 Rouletten v. Wirting, 69.
 Rüben, bayrische, 66.
 — gelbe, 65.
 — gelbe m. grünen Erbsen, 80.
 — weiße, gebünstet, 64, 65.
 Rübenkraut, gebünstetes, 73.
 — gebacktes, 73.
 Rühreier, 164.
 — m. Schinken, 165.
 — m. Schnittlauch, 165.
 Russische Creme, 313.
 Ruten in weißer Sauce, 158.
 Sagoauflauf 236.
 Sago Suppe, 31.
 — braune, 32.
 Salami, 50.
 Salat v. Blumenkohl, 143.
 — v. bürren, weißen Bohnen, 141.
 — v. grünen Bohnen, 141.
 — dressirter, 412.
 — v. jungen Gemüsen, 412.
 — italienischer, 140, 141.
 — v. Monatrettigen, 144.
 — v. Ochsenmaul, 146.
 — v. geriebenem Rettig, 143, 144.
 — v. rothen Rüben, 143.
 — v. Schwarzwurzeln, 142.
 — v. Wachbohnen, 141.
 Sandkuchen m. Rirschen oder Reichseln, 263.
 Sandtorte, 252.
 Sardellen, 48.
 Sardellen m. Aspik, 48.
 Sardellenbrod, 49.
 Sardellenbutter, 361.
 Sardellensauce, 97, 98.
 — kalte, 99.
 Sardinen, 49.
 Saubohnen, 81.
 Sauce zu Blumenkohl, 91.
 — braune, 393.
 — deutsche, 392.
 — große, 392.
 — legirte, 392.
 — spanische, 393.
 — zu Spargel, 91.
 — weiße, 392.
 Sauerampfer, 79.
 Sauerampfersuppe, 35.
 Sauerkraut, 71.
 — einzumachen, 347.
 — m. Hasanen, 72.
 — m. geräuchertem Fleisch 72.
 — m. Hasen 72.
 — m. Krametsbögeln, 72.
 — m. Rebhühnern, 72.
 Schaffschlegel, gebratener, 133.
 Schaumconfekt, 288.
 Scheidfleisch, 157.
 Schellfleisch, 159.
 Schillfleisch, 157.
 Schildkrötsuppe, ächte, 367.
 — falsche, 41.
 Schinkenbröckchen, 50.
 Schinkengateau, 174.
 Schinken m. Mabeira, 383.
 — roher, westphälischer, 50.
 Schmalztorte, 252.
 Schmar, 186, 187, 188.
 — v. Brandteig, 188.
 Schnecken, gebratene, 160.
 — gebünstete, 160.
 Schnecken Suppe, 47.
 — an Fasttagen, 402.
 Schneeballen, 298.
 Schneeberg m. Aprikosen, 241.
 — m. Quitten, 241.
 Schneeschlagen v. Eiweis, 359.
 Schnepfen, gebratene, 126.

- Schnepfen als Saſmi, 103.
 Schnepfenpaſtete, 404.
 Schnitten, engliſche, 280.
 Schnitkel, ungarische, 390.
 Schüb, 17.
 Schwäbiſche Käſen, 303.
 Schwämme, 83.
 Schwämme, cruſtirt, 388.
 — in Eſſig, 347.
 Schwarzbeeren in Dunſt, 340.
 — eingemachte, 332.
 — in Eſſig, 342.
 Schwarzbrodauslauf, mit Rothwein, 429.
 Schwarzbrodpubbing, 224.
 Schwarzbrodſuppe, 36, 36.
 Schwarzwildpret, gebratenes, 130.
 — in brauner Sauce, 104.
 — m. ſüßer u. ſaurer Sauce, 105.
 Schwarzwurzeln, 67, 68.
 Schweineſteiß, gebratenes, 131.
 Schweineknochen, gefülzte, 167.
 Schweinsbruſt, gefüllte, 131.
 Schweinscotelette, 87.
 Schweinsleber, ſaure, 111.
 Schweinsohren, gefülzte, 167.
 Schweinſchlegel auf Nürnberger Art, 410.
 Schweizerauflauf, 247.
 Schweizerpubbing, 229.
 Seekrebs, 418.
 Seepinnen, 419.
 Sezungen zu baden, 416.
 — cruſtirt, 417.
 — im Ofen, 416.
 Sellerieſalat, 145.
 Sellerieſuppe, 34.
 Semmelpubbing, 225.
 Semmelſchmarn, 187.
 Senf, ſüßer, 358.
 — ohne Zucker, 358.
 Senfgurken, 343.
 Senſſauce, 98.
 — zu harten Eiern, 98.
 Spanferkel, 192.
 Spanferkel zu räuchern, 362.
 Spaniſche Krappfen, 289.
 Spaniſcher Wind, 289.
 Spargel in Butterſauce, 78.
 — in Einmachſauce, 77.
 — m. Rübreibn, 78.
 Spargelſalat, 142.
 Spargelſuppe, 35, 35.
 Spazien, 192.
 Spazienſuppe, 27.
 Speckluſchen, 211.
 Spinat, 76.
 Spinat, gefüllter, 389.
 Spinatkrappfen, 203.
 Spinatkrappfenſuppe, 36.
 Spinatpubbing, 77.
 Stachelbeerencompot, 151.
 Stachelbeeren, eingemachte, 339.
 Stockfiſch, 162.
 — a la Creme, 418.
 — zu wäſſern, 364.
 Stolle, Dresdener, 213.
 — Leipziger, 213.
 Strauben, 298, 299.
 Strigeln, Regensburger, 293.
 — zum Thee, 283.
 Strudel, ausgezogene, 220.
 — ausgewaſche, 221.
 Sulze, ſaure, 166.
 — ſüße v. Rothwein, 318.
 — ſüße v. weißem Wein, 318.
 — v. Himbeeren, 321.
 Suppe v. Allerlei, 36.
 — v. Bisquit, 29.
 — v. dürrn Bohnen, 39.
 — braune, 17.
 — m. Brodgerſte, 20.
 — m. Brodflößchen u. Krebsen 22.
 — m. abgetrockneten Brodflößchen 22.
 — m. Butternoden, 26.
 — m. Eierläs, 42.
 — v. dürrn Erbsen, 38.
 — m. gebadenen Erbsen, 20.
 — v. grünen Erbsen, 34.
 — m. Endivien, 33.
 — m. Faſannoden, 370.
 — m. Fläſeln, 28.
 — v. Froſchſchenkeln, 46.
 — m. Gansleberkuſchen, 372.
 — m. Gefüllgeläſe, 372.
 — m. geröſteter, gerieb. Gerſte, 19.
 — m. Goldwürfeln, 29.
 — m. Gries, 32.
 — m. Griesknödeln, 23, 23.
 — m. Griesknochen, 26.
 — m. Haſenkäſe, 371,

- Suppe v. Hirn, 28.
 — m. Hirnbaveseu, 27.
 — m. Hirnpfänzlein, 27.
 — m. Hühnerköpfehen, 22.
 — m. Hühnernoekeu, 26.
 — m. Kartoffelcroquette, 374.
 — m. kleinen Kartoffelknödeln, 25.
 — m. Kartoffelsago, 32.
 — m. grünen Keinen, 31.
 — m. Leberknödeln, 24.
 — m. Leberspagen, 24.
 — m. Marktöbfehen, 23.
 — v. Norkeln, 43.
 — m. Rebhühnernoekeu, 371.
 — m. Rebläse, 371.
 — m. Reis, 30.
 — m. braunem Reis, 30.
 — m. Reisknöpfehen, 373.
 — v. Rogen, 47.
 — m. Röllgerste, 31.
 — v. gelben Rüben, 33.
 — v. gelben Rüben m. Reis, 31.
 — m. Sago, 31.
 — m. Schintenköpfehen, 25.
 — v. Schnecken, 47.
 — m. gebähten Schnitten und
 Eiern, 37.
 — m. Semmelmöbfehen, 21.
 — m. gebakenen Semmelmöb-
 fehen, 21.
 — m. Spagen, 27.
 — m. geriebenem Teig, 19.
 Tauben, junge, gefüllte, 124.
 — gespicte, wilde, 125.
 — als Rebhühner, 125.
 — in weißer Sauce, 113.
 — auf Wildart, 105.
 Thee, 350
 Theehödruchen, 287.
 Thee, reformirter, 351.
 Theeringeln, 284.
 Theestrigeln, 283.
 Timballe, kleine, v. Geflügel, 378.
 Topfenkuchen, 211.
 Topfenknödeln, 190.
 — in Schmalz, 295.
 Trüffel, 84.
 Trüffelauce, 99.
 Truthahn, 120.
 Turbot, zu kochen, 415.
 Tyrolerbrot, 213.
 Vanillebrot, 374.
 Vanillebutterln, 289.
 Vanillecreme, 309.
 Vanillecreme m. Früchten, 312.
 — gebakten, 432.
 Vanillegefrorenes, 322.
 Vanillepudding, 231.
 Vanilleschnee, 318.
 Vogelsuppe, 41.
 Wachholderbeersauce, 100.
 Wachteln, gebratene, 125.
 Waffeln, 304.
 Waffeln, gewöhnliche, 305.
 — m. Gese, 305.
 — m. saurem Rahm, 305.
 — m. Rosinen, 304.
 — m. Schmalz, 305, 306.
 Wassersuppe v. weißem Brot, 44
 Weichselbrauntwein, 356.
 Weichselcompot, 151.
 Weichselgefrorenes, 324.
 Weichseln, eingemachte, 328.
 — in Dunst, 340.
 — in Essig, 341.
 Weichseljast, 338.
 Weichselauce, 95.
 Weibnachtsbreiteln, 281.
 Weinauflauf, m. Maraschino, 242.
 Weinbeeren zu reinigen, 360.
 Weinsauce, 94.
 Weinschnitten, 296.
 Weinstrigeln, 296.
 Weinsuppe, 45
 Weinsulz, weiße, 318, 319.
 Weißkraut, gebünstet, 70.
 — in brauner Sauce, 70.
 Welsche Nüsse, 331.
 Wespennester, 207.
 Wiener Bisquit, 270
 Wienerstrudel, 220.
 Wildente, 128.
 — in Sauce, 103.
 Wildgans, 127.
 Wildhaschee m. verlorenen Eiern 105
 Wildschweinstopf, 176.
 Wildschweinsrippchen nach Kan-
 nitz, 409.
 Wildschweinsrüden, 385.
 Wildschweinsziemer, gebraten, 411.
 Windbeutel, 215.
 Windkuchlein, 214.

- Wirfing, 68, 69.
 — gefüllter, 69.
 Würste, geräucherter, 89.
 Wurzelsuppe, 32.
 Zettelsuppe, 18.
 Zimmsterne, 274.
 Zimmlortie, 250.
 Zuckererbsen, 80.
 Zuckergebackenes 307.
 Zuckerglasur, gerührte, 292.
 — m. Chokolade 298.
 Zuckergurken, 312.
 Zuckertrauben, 300.
 Zwetschgenbäbeken, 302.
 Zwetschgencompot, frisches, 148, 149.
 — v. getrockneten Zwetschgen, 148.
 Zwetschgen in Duust, 340.
 — eingemachte, 328.
 Zwetschgen, in Essig, 342.
 Zwetschgenkuchen, 264.
 — v. Butterteig, 265.
 — v. Eischwer, 266.
 — v. Hefenteig, 264.
 — v. milchtem Teige, 265.
 Zwetschgenmarmelade, 335, 336.
 Zwieback v. Hefenteig, 209.
 Zwiebelsauce, braune, 97.
 — weiße, 97.

Verichtigungen.

Seite 16 Zeile 4 von unten muß es heißen: Ralbschira oder Bried — statt Gries.

173 Zeile 12 von oben muß es heißen: Nr. 962 — statt Nr. 951.