

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Vollständiges Wörterbuch für Küche und Wirthschaft oder
Gastronomisches Lexicon**

Jungius, Ludwig Ferdinand

Leipzig, 1848

Anweisung

urn:nbn:de:bsz:31-69851

Anweisung

für den weniger Sachverständigen in Bezug auf den Inhalt der Hauptspeisen, der anwendbarsten Beilagen und der Getränke mit Ausnahme aller übrigen Gegenstände.

(Was von diesem oder jenem Schlachtthier in allen seinen äußern und innern Theilen, jedem zahmen und wilden Geflügel in ganzem und gliedertweisen Zustande, jedwedem Wildpret in allen seinen Theilen, allen eßbaren Meer- und Süßwasserfischen, See- und Flußkrebse, Schildkröten, Fröschen, Mäustern, Schnecken, Muscheln u. s. w., so wie jedwedem Gemüse und andern Pflanzen in allen Beziehungen als Speise zubereitbar oder überhaupt benutzbar ist, ist unter deren Namen in alphabetischer Reihenfolge aufgeführt, oder in den dort hindentungsweise bemerkten, darauf bezüglichen Artikeln mitgetheilt.)

	Seite.		Seite.
I. Beilagen. Nebenbestandtheile.		Pastetenfarce f. Pastetenbereitung	311
		Wildpretfarce	507
		b. Klöße.	
a. Farce.		Bärmklöße f. Hefenklöße . . .	184
Farce, einfache, kräuterige, würzige von allen Fleisch- und Fischarten f. Farce	121	Eierklöße (Jacobins)	103
Fischfarce	130	Fanzel. Pfanzel	121
Fümetfarce f. Fümet, Speise	148	Fischklöße	131
Godiveaufarce	167	Fischknefs	—
Gratinfarce f. Farce und Gratin	121. 168	Fischknödeln	—
Krebsfarce	229	Fischnoeckeln	—
Leberfarce, einfache, gemischte-Trüffel	240	Fischpfanzel	—
		Fleischklöße, Fleischknefs . . .	136
		Fleischpfanzel	—
		Fränkische Klöße f. Mehlklöße	266
		Gerührte Klöße f. Mehlklöße	—
		*	

	Seite.
Griesklöße versch.	171
Hefenklöße. Bärmklöße	184
Hühnerklöße	193
f. Fischklöße	131
Hühnerknets f. Fischknets	—
Jacobins (Eierklöße)	103
Kalbsteischklöße f. Fleischklöße	136
Kartoffelbrötchen	214
Kartoffelklöße, versch.	—
Kartoffelpfanzel	216
Knets f. Fisch- u. Fleischknets	131
Knödeln f. Fischknödeln	131
Kohlpfanzel	222
Krebsklöße, versch.	230
Leberklöße	240
Leberpfanzel	241
Marckklöße. Markknödeln	256
Marronenpfanzel	258
Mehklöße, versch.	266
Mehlpfanzel f. Pfanzel	121
Nocken, Nockeln, versch.	290
Profiteroles	337
Reisklöße, versch.	360
f. Griesklöße, geback. u. gekoch.	171
Sago Klöße	383
Schneeklöße	412
Schwemmklöße	423
Semmelklöße	426
Speckklöße	432
Strudeln, versch.	445
Topfklöße	464
Verlornes Huhn	479
Wiener Pfanzel	501
Wildpretklöße, Wildpretknets	507
c. Croutons.	
Aspiccroutons	15. 91
Ausgestochene Croutons f. Crout.	91
Brot, gebackenes	60
Brot, geröstetes	—
Brot, mitonnirtes	—
Einfache Croutons	91
Farcirte Croutons	—
Markcroutons (Brötchen)	—
Panirte Croutons	92
Parmesancroutons	—
Reiscroutons	—
St. Menchouldcroutons	—
Teigcroutons, gefärbte	—
— natürliche	—

Seite.

Seite.

d. Nudeln.

Eiergerstel, Eiergraupen, ge-	103
backte Nudeln	103
Eingelaufene Nudeln (Tropf-	104
nudeln)	104
Fadennudeln	119
Figurennudeln	128
Fleckerl	134
Fleckenudeln, Preussische Nudeln	—
Gehackte Nudeln, f. Eiergerstel	103
Geschnittene Nudeln, f. Nu-	291
deln, geschnittene	291
Macaroni	246
Palffy nudeln, gebackene, f. Pal-	304
ffymehlspeise	304
Sternnudeln	442
Tartarin f. Tartarennudeln	455
Tartarennudeln (Tartarin)	—
Topfnudeln	465
Tropfnudeln f. eingelaufene N.	104
Vermicelli	480
Zerfabrene Nudeln	517
Zuckernudeln	525

II. Brühen. Gallerte.
Essenzen.

Abfiedebrühe f. Court-Bouillon	84
Aspic (Eriegelgallerte)	15
Bouillon (Fleischbrühe, versch.)	19
Braise (Fettbrühe)	51
Braune Brühe f. Jus	199
Consommé (Kraftbrühe)	79
Einfache Fleischbrühe f. Bouillon	49
Essenz	118
Essenzen, würzige, f. würzige	513
Essenzen, Englische	513
Extrakt	119
Fastenbraise	124
Fastenbrühe	—
Fastenjüs	125
Fettbrühe f. Braise	51
Fischbrühe	130
Fleischbrühe, versch. f. Bouillon	49
Fleischfond (Fond, Fleisch-	135
grund)	135
Fleischgallerte	—
Fleischglace f. Tafelbouillon	452
Fleischgrund f. Fleischfond.	135

	Seite.		Seite.
Fleischjüs f. Jüs	199	Essenzsauce	118
Gallerte, pflanzliche, thierische	150	Estragonauce, klare, weiße	119
Geflügelbrühe	155	Fastenjüs Fastensauce	125
Grundbrühe f. Fleischfond	135	Fischragout	131
Jüs (Fleischjüs)	199	Fischsauce, versch.	132
Ketsup, versch.	218	Fruchtsauce, Obstsauce, versch.	146
Kraftbrühe f. Consommé	79	Goldapfelsauce (Tomate) f.	167
Krebsbrühe, versch.	229	Goldapfel	167
Salzsoole (Salzbrühe)	393	Grundauce f. Coulis	83
Sardellenessenz	394	Gurkensauce, Gurkenragout	175
Soja (Champignonessenz)	427	Hagebuttensauce	176
Spiegelgallerte f. Aspice	15	Haschéauce	180
Superlativtunke, englische	448	Heringssauce f. Sardellensauce	395
Tafelbouillon (Taschenbouillon,	452	Himbeersauce f. Fruchtsauce	146
Fleischglace)	452	Holländische Sauce, versch.	189
Wildpretbrühe	506	Hummerragout, Hummersauce	194
Wildpretjüs f. Jüs	199	Italienische Kräutersauce	198
Wurzelbrühe	512	Italienische Trüffelsauce	—
Würzige Brühe	513	Kapernsauce, versch.	209
Zuckerjüs (gebrannter Zucker)	523	Kirschsauce f. Fruchtsauce	146
		Königinsauce	223
		Kräutersauce, versch.	228
		Krebsragout, Krebsauce	231
		Limoniensauce f. Zitronensauce	74
		Lionefer Sauce	244
		Marronensauce	258
		Mayonnaissauce f. Mayonnaise	263
		Meerrettigsauce	265
		Milchsauce. Sahnenauce	276
		Milchsauce. Sahnenauce, süße,	—
		lierte oder gebundene Milch	—
		oder Sahne	—
		Montpellierauce	280
		Morchelsauce, Morchelragout,	—
		Morchelhasché	281
		Mostrichsauce, versch.	—
		Muschelsauce, Muschelragout	284
		Mufferonsauce	—
		Neapolitanische Sauce f. Nea-	287
		politianische Rindfleischspeise	287
		Obstsauce f. Fruchtsauce	146
		Oelsauce f. Mayonnaise	263
		Olivensauce, Olivenragout	296
		Drangensauce	302
		Peterfiliensauce, versch.	317. 318
		Pfeffersauce	321
		Pflaumensauce f. Fruchtsauce	146
		Pikanter Jüs	325
		Pikante Sauce	—
		Pommeranzensauce f. Drangens.	302
		Punschauce	340

III. Saucen. Tunken.

Austersauce, Austerragout	21
Aziasauce	22
Bairische Sauce	25
Bechamelle. Bech. m. Meerrettig	32
Bentingsauce f. Peterfiliens.	317
Bollens- und Specksauce	48
Bratjüs f. Braten des Ofens	55
Brottsauce	61
Buttersauce, versch.	64
Caminer Kapernsauce f. Ange-	8
schlagener Hecht anderer Art	8
Carrisauce f. Carri. Indisches	69
Pulver	69
Chalottenjüs	71
Champignonsauce (Hasché,	—
Ragout)	—
Chauveau (Weinschaum)	72
Chipolata	73
Chocoladensauce	74
Zitronensauce, kalte, f. Hering	185
— warme	71
Cornichonsauce	81
Coulissauce, braune, weiße	83
Cumberlandsauce	92
Deutsche Sauce	97
Englische Sauce	113
Espagnole, Spanische Sauce	118

	Seite.		Seite.
Navigotesauce, kalte, warme,		Bougie, Zwiebelmilchsuppe	49
grüne, weiße	353	Brezelsuppe	59
Nemoladensauce	363	Bröckelsuppe	61
Robertfsauce	372	Brühsuppe	62
Rosinensauce	376	Cardinalsuppe	68
Sagosauce	384	Chocoladensuppe, ächte	74
Sahnensauce f. Milchsauce	276	— unächte f. Mehlsuppe	273
Sammetfsauce (Beloutée)	393	Consommé mit indianischen Bo-	
Sardellenfsauce, versch. He-		gelneftern	79
ringfsauce	395	Coulisfsuppe, braune, weiße	83
Sauerampferfsauce	397	Creeysuppe f. Wurzelsuppe	512
Schildkrötensauce f. Schildkrö-		Deutsche Suppe	97
tenragout	403	— — Hausfrauen	98
Spanische Sauce f. Espagnole	118	Durchgeschlagene Suppen, Pü-	
Speck- und Vollensauce f. Vol-		reesuppen	101
len- und Speckfsauce	48	Erbsensuppe, gelbe, versch.	115
Stockfischfsauce	443	Erbsensuppe, grüne, versch.	116
Toulouferfsauce f. Toul. Ragout	466	Fastensuppe	125
Trüffelfsauce, Trüffelragout,		Fischsuppen	132
Trüffelhasche	470	Fouquetfsuppe	140
Vanillensauce	478	Französische Garbüre f. Garb.	152
Beloutéesauce f. Sammetfsauce	393	— Milchsuppe f. Bougie	49
Weinsauce, versch.	494	— Nationalsuppe	141
Weißer Sauce (einfache)	499	— Zwiebelnsuppe	—
Wildpretfsauce, versch.	507	Froschsuppe	144
Zwiebels-, braune, weiße, versch.	531	Fruchtfsuppe, Obstfsuppe, versch.	147
Zwiebelntunke	533	Fruchtkalteschale, Obstkaltesch.	

IV. Suppen.

Fleischbrühsuppen — gebundene,
klare, durchgestrichne. — Milch-
suppen. — Wassersuppen. —
Weinsuppen. — Bieruppen.
Fisch- und Fastensuppen. —
Frucht- oder Obstsuppen. —
Kalteschalen. — Kalte Milch.

Aalsuppe	1	Frühlingssuppe	147
— Hamburger f. Hamb. Aalf.	177	Garbüre	152
Annanaskalteschale f. Kaltesch.	206	Gärtnerfsupp (Zardiniere)	154
Apfelsuppe f. Fruchtfsuppe	147	Gebundene Suppe f. Coulisf.	83
Austersuppe	21	Graupenseim. Graupenschleim	170
Barsch f. Polnische Suppe	331	Graupensuppe, versch.	—
Bäfsingsuppe, Bäfsingskaltesch.	29	Griesfsuppe, versch.	172
Bierkalteschale	38	Grünkohlfsuppe	173
Biersuppe, versch.	—	Hafergrüfsuppe f. Graupenseim	170
Birnenfsuppe f. Fruchtfsuppe	147	Hagebutterfsuppe	176
Bischofswerderfsuppe	40	Hamburger Aalsuppe	177
Bisquitfsuppe	43	Hasenfsuppe	182
		Hühnerfsuppe, versch.	193
		Jacobinerfsuppe	195
		Jägerfsuppe	—
		Jesuitersuppe	—
		Jesaeliten-Kalteschale	197
		Jüliennesuppe	199
		Kalbfleischfsuppe	202
		Kalte Milch	206
		Kalteschale	—
		Kartoffelnsuppe, versch.	216
		Kirschkalteschale f. Kalteschale	206

	Seite.		Seite.
Königinsuppe (à la Reine)	223	Suppen von Milch	449
Körbelsuppe	224	— — Obst (Früchten)	—
Kraftbrühsuppe mit indianischen Vogelneftern f. Consommé	79	— — Wasser	450
Krammetsvogelsuppe	226	— — Wein	—
Kräutersuppe, versch.	228	Suppenfisch	—
Krebsuppe, versch.	232	Taubensuppe	458
Kümmelsuppe f. Biersuppe	38	Turtel f. Schildkrötenf., ächte	404
u. Vanadensuppe, Homburger	305	Wassersuppe	491
Kürbisuppe f. Kürbis	236	Weinsuppen, rothe, weiße, versch.	495. 496
Perchensuppe f. Krammetsvogel	226	Weißbiersuppe f. Biersuppe	38
Linsensuppe, versch.	243	Weißbohnenuppe	496
Marronensuppe	258	Weißerübensuppe	497
Marschallsuppe	259	Weißkohlsuppe, versch.	498
Mehlsuppe versch.	273	Wildpretuppe	507
Milchsuppen versch.	276	Windsorsuppe	508
Milchsuppe, kalte f. Kalte M.	206	Wurzelsuppe (Creçy)	512
Mock-Turtel f. Schildkröten= suppe, unächte	404	Zerfahrene Suppe	517
Mohrrübensuppe	279	Zwiebelsuppe, gebundene, klare, versch.	532
Niederländ. Reissuppe, versch.	290		
Nudelsuppe, versch.	293		
Obstsuppe, f. Fruchtsuppe	147		
Vanadensuppe, versch.	305		
Pflaumensuppe f. Fruchtsuppe	147		
Polnische Suppe (Barfch)	331		
Potroc (Sauce Gurkensuppe)	335		
Rebhühnersuppe	355		
Reissuppen, versch.	362		
Rindfleischsuppe f. Brühsuppe	62		
Rumfordsche Suppe	380		
Russische Suppen, Fisch-, versch.	—		
— — Fleisch, versch.	381		
Sagosuppe, versch.	384		
Salesuppe f. Salep	390		
Sauerampfersuppe	397		
Saugurkensuppe f. Potroc	335		
Sauerkohlsuppe f. Russische Suppe, Fleisch	381		
Schildkrötenf., ächte (Turtel)	404		
— unächte (Mock-Turtel)	—		
Schwäbische Suppe	418		
Selleriesuppe	425		
Spanische Suppe	429		
Spargelsuppe	431		
Sterlettsuppe	441		
Suppe	448		
Snppen von Bier	449		
— — Fastenbrühe	—		
— — Fischbrühe	—		
— — Fleischbrühe	—		
		V. Horsd'oenvrespeisen.	
		Amourettes, gebackene	6
		Anchovis f. Sardellen	394
		Andouillen, versch.	7. 512
		Artischockenböden, gefüllte	15
		Austern, frische oder gebratene	20
		Bachfisch, versch.	23
		Bachhähnchen, Berliner	—
		Bachhänel, Wiener	—
		Becherspeisen, versch.	32
		Brägen. Gehirn, versch.	51
		Canapés, versch.	66
		Cannelons, versch.	—
		Caviar. Caviar mit Bliny	70
		Caviarbrötchen	—
		Coquilles, versch.	79
		Cotelettes, feine, gef., versch.	82
		Crepinettes, versch.	87
		Croquettes, versch.	88
		Croustaden, versch.	89
		Crouten, versch.	90
		Deutsche Piroky	97
		Eierspeisen, versch.	102
		Fadenstücke (Filets à la Con- stantin)	120
		Financiere im Tafelcasserole	129
		Fischwürste, versch.	132
		Fündern	138

	Seite.
Fondüs	138
Forellen, versch.	139
Friteau's, versch.	143
Froschspeisen	—
Geflügelwürste, versch.	155
Hammelnieren, geröstete	179
Hatelets, versch.	182
Heringe, gebratene, geröstete, marinirt	185
Hummersalat, Provençale	194
Kalbsfüße, Lammsfüße, geback.	202
Kalbsohren, Lammsohren, gef.	205
Ribizeier	218
Krabben	225
Krebswürste	232
Kulibachy, Russische, versch.	235
Lachs, geräucherter	237
Macaronispeisen in Coquillen und Tafelcasserolen, versch.	246
Marränen, geb. und geröstete	255
Marterkrebse	259
Mixed-Pickles	277
Muschelpeisen	283
Muttonsteaks, englische	285
Omelettes, versch., gem., modif.	297
Ostereier	303
Papierkästchen sp. 307. u. Zander	514
Papillotespeisen	308
Pasteten, kleine, versch.	312—315
Piroky, Polnische	327
— Russische	—
Pflanzenspeisen, modifizierte	329
Povosen	336
Provençale s. Hummersalat	194
Ragout, feines, versch. in Ta- felcasserolen	347—349
Ragoutwürste, versch.	349. 350
Ramkins	351
Raviolis	353
Rehwürste s. Ragoutw., Fleisch	350
Richelieuwürste	364
Rissoles	371
Rühreier, versch.	379
Salat, Italienischer s. Ital. Sal.	198
— Sardellen	388
Sardellen, gebackene	395
Sardinen	—
Schildkrötencoquilles	403
Schildkrötencrepinettes	—
Schildkrötencroquettes	—
Schildkrötenragout	—

	Seite.
Schildkrötenwürste, versch.	405
Schneckenpeisen s. Gartensch.	153
Schweinsfüße, geback., geröst.	422
Seezungen	425
Spieße s. Hatelets	182
Stolzer Heinrich	443
Tauben, Crapaudine	457
Toulouser Ragout in Tafelcass.	466
Trüffeln als Hors d'oeuvre	470
Willeroispeisen, versch. v. Fisch und Fleisch	482
Wurst, frische, Blut-	510
— — Leber-	511
Zander in Papierkästchen	514

VI. Fleischspeisen.

Schlachtthiere. Wild-
pret.

(Bei jedem betreffenden
Schlachtthier oder Wild-
pret die von ihm zu bereiten-
den Speisen.)

Dammbirsch	93
Elenbirsch	111
Fleisch	134
— die eigentl. Bestandtheile	—
Fleischspeisen, versch.	135—137
Frischling	143. 503
Gemse	162
Hammel, Schöps	178
Hase	180
Hirsch, Rothbirsch	187
Kaninchen, wildes	208
— zahmes	—
Kuhfleisch	235
Lamm	238
Dohs s. Rind	365
Reh	356
Rind, Dohs	365
Rothbirsch s. Hirsch	187
Schaf	400
Schöps s. Hammel	178
Schwein, zahmes	420—423
Spanferkel	428
Wildes Schwein	503

Seite.

Seite.

VII. Fischspeisen.

Seefische. Süßwasserfische.

(Bei jedem betreffenden See- oder Süßwasserfisch die von ihm zu bereitlebenden Speifen.)

Alal, Flußaal	1
Alalraupe f. Duappe	343
Aland. Göse	6
Alse. Maifisch	—
Bars, Flußbars	28
Bartgrundel f. Schmerle	410
Blei. Brassen	45
Breitfisch	58
Bricke f. Neunauge	289
Bückling	62
Butte f. Steinbutte	439
Delpbin, Meerschw. Delpbinhecht	96
Döbel	98
Dorsch	—
Eisfisch	110
Elriße	111
Fischspeifen, versch.	129—133
Fischotter	—
Flückhering f. Bückling	62
Flunder	138
Forelle	139
Giebel	165
Glattbutte	166
Glattroche	—
Goldfisch	167
Göse f. Aland	6
Gründling	172
Güster	175
Haufen	183
Hecht 183. Angeschlagener, versch.	8
Heiligbutte	185
Hering	—
Huche. Huchen	191
Kabeljau	200
Karause	210
Karpfen	—
Klippfisch f. Kabeljau	200
Kühling f. Meergrundel	265
Laberdan f. Kabeljau	200
Lachs	236

Lachsforelle	238
Lamprete	239
Madui = Maräne	248
Maifisch f. Alse	6
Matrele	250
Maräne	255
Matelote (Speife)	262
Meeraal	264
Meergrundel. Kühling	265
Meerschwein f. Delpbin	96
Muräne	282
Neunauge. Pricke	289
Duappe. Alalraupe	343
Naapfen. Napen	346
Riesenmatrele f. Thunfisch	461
Roche	372
Sälbling. Schwarzreiterl	390
Sandbars, Sander f. Zander	514
Sardelle	394
Sardine	395
Schellfisch	401
Schlangenfisch. Seedrache	408
Schlei	—
Schmerle, Bartgrundel	410
Schnäpel	411
Scholle	415
Schwarzreiterl f. Sälbling	390
Seebarbe	424
Seebars	—
Seedrache	—
Seefische. Meerfische	—
Seegrundel f. Meergrundel	265
Seestint	424
Seezunge	425
Speckbückling f. Bückling	62
Spicola. Spigula	435
Stachelroche	438
Steinbutte	439
Sterlet	440
Stint	442
Stockfisch	443
Stör	444
Streberbars	445
Thunfisch. Riesenmatrele	461
Uekelei	475
Waterfisch (Speife)	492
Weißling. Wittling	499
Wels	—
Zander, Sander, Sandbars	514

VIII. Geflügelspeisen.

Wildes Geflügel. Zahmes Geflügel.

(Bei jedem betreffenden wilden oder zahmen Geflügel die von ihm zu bereiten den Speisen.)

Auerhahn	16
Becassine. Moosschnepfe	32
Birkhahn	39
Callcuhn s. Puter	341
Ente	113
Fasan	122—124
Fink	129
Gans	150
Goldammer	167
Grünling	173
Hahn	177
Hafelhuhn	180
Huhn	191
— altes s. Federvieh, zahmes	126
Hühnchen s. Küchlein	234
Kampfhuhn	208
Kapaun s. Federv., zahm. 126.	—
Ribiz	218
Krammetsvogel	225
Kreuzschnabel	232
Kerze	241—242
Ortolan	203
Perlhuhn	316
Pfau	318
Poultarde s. Federv., zahm. 126.	335
Puter. Callcuhn	341
Rebhuhn. Feldhuhn	354
Schneehuhn	412
Schnepfen, versch.	413
Schwan	418
Sperling	432
Steinpicter	440
Taube, wilde. Taube, zahme	457
Trappe	467
Wachtel	487
Waldschnepfe s. Schnepfe	413
Wasserhuhn	491
Wilde Ente	502
— Gans	503
Zeisig	517

IX. Gemüse und andre Pflanzenspeisen.

Blatt-, distel-, gurken-, hülsen-, kohl-, pilz- oder schwamm-, wurzel- und zwiebelartige Gemüse und Pflanzen, so wie Früchte.

(Alle Gemüse- und Obstspeisen bei dem betreffenden Gemüse oder dergl. Frucht.)

Ananas	7
Angelika	8
Apfel	10
Apfelsine	11
Aprikose	13
Artischocke	14
Aubergine s. Melongene	274
Baierisches Kraut	25
Bärsing. Heidelbeere	29
Batate	30
Berberisbeere	35
Birne	39
Blumentohl Carviol	45
Bohne, grüne	46
— trockne, weiße	47
Bolle. Zwiebel	48
Brombeere	60
Brunnenfresse	62
Brüsseler Kohl s. Rosenkohl	374
Calmus. Kalmus	65
Cardy	68
Carotte	69
Carviol s. Blumentohl	45
Chalotte	70
Champignon	71
Dattel	95
Endivie	111
Erbse, gelbe, graue, grüne, trockne	115
Erdartischocke s. Unterartischocke	476
Erdbeere	116
Erdtöffel s. Kartoffel	211
Feige	127
Flieder. Hollunder	137
Früchte Obst	144
Gartengewächs	153
Gartengleise	—

	Seite.		Seite.
Gartentrefse. Gartenmelbe	153	Pflaume	324
Giromon. Indischer Kürbis	165	Pinie, Pignole. Pistazie	327
Goldapfel. Tomate	167	Pomeranzenkürbis s. Melongene	274
Granatapfel, Italienischer	168	Porreebolle s. Lauch	240
Grüner Salat	172	Portulak	334
Grünkohl	173	Preisselbeere	336
Gurke	174	Quitte	345
Haserwurzel. Hagebutte	176	Radieser	346
Haselnuß	181	Rapunzel	352
Heidelbeere s. Bäfinge	29	Reineclaudé	357
Himbeere	186	Reitscher, Nitscher	363
Hollunder s. Flieder	137	Rettig, Rüberettig	364
Honigklee	190	Rhabarber. Rhapuntika	—
Hopfen. Hopfenkeimchen	191	Rocambole, Rokenbolle	372
Indischer Kürbis s. Giromon	165	Rosenkohl, Brüsseler Kohl	374
Johannisbeere, rothe, weiße	197	Rothkohl	377
Judenkirche	199	Rothe Rübe, Beete	378
Kapuziner Kresse	210	Rübe, versch.	—
Karden s. Cardy	68	Rübenkarden s. Mangold	254
Kartoffel. Erdtöffel	211	Rüßling s. Musseron	284
Kermesbeere	217	Saubohne, Sumpfbohne	395
Kieserpilz	218	Sauerampfer	396
Kirsche	—	Sauerkohl, Sauerkraut (Speise)	397
Knoblauch	221	Schnittlauch	414
Kohlrabi. Kohlrübe	223	Schwarzwurzel, Scorzonernw.	419
Kopfsalat	224	Scorzonernwurzel s. Schwarzw.	—
Korallenschwamm. Ziegenbart	—	Sellerie	425
Kürbis	236	Spargel	430
Lattich. Lätische	239	Spinat	435
Lauch, Porreebolle	240	Sproßkohl, Sprutenkohl	437
Linse	243	Stachelbeere	437
Mangold. Rübenkarden	254	Steckrübe, Wasserrübe	439
Markkürbis (Vegetab. Mark)	—	Steinwilz	440
s. Gurkenarten	174	Strandkohl s. Meerkohl	265
Marrone, echte Kastanie	257	Teltower Rübe	459
Maulbeere	262	Trüffel	469
Meerkohl. Seekohl. Strandk.	265	Türkischer Waizen, Mais, Spelt	472
Meerrettig	—	Unterartischocke, Erdartischocke	476
Melone	274	Wallnuß	490
Melongene. Pomeranzenkürbis	—	Weinbeere, Weintraube	493
Mirabelle	277	Weißer Rübe	496
Mispel	—	Weißkohl	497
Mohrrübe. Möhre	279	Wirsingkohl, Welschkohl	508
Morchel	280	Zuckererbse, Zuckerschote s.	—
Musseron	284	Erbse, grüne	115
Orange, Pommeranze	298	Zuckerwurzel	526
Pastinat	315	Zwiebel s. Bolle	48
Peterfilienwurzel s. Peterfilie	317	Alle Küchenkräuter, alle	—
Pfefferschwamm. Pfifferling	321	übrigen in- und ausländischen	—
Pfirsich	322	Früchte, in- und ausländischen	—
Pflanzenstoffe	323	Gewürze, Material- und Co.	—

lonialwaaren alphabetisch nach
ihrem Anfangsbuchstaben.

X. Zwischenspeisen.

Speisen von Amphibien, Fi- schen, Insekten und Schalen- thieren. Warme Pasteten, Käsemehlspeisen, Fisch- und Fleischpuddings u. s. w.	
Austern	20
Dress. Pasteten, große (warme)	99
Fischpudding	131
Fleischpudding s. Pudding	338
Frosch (Gras- und Wasser)	143
Hummer, Seekrebs	194
Italienische Mehlspeise	198
Käsemehlspeisen, versch., s. Mehlspeise 215. 239. 272.	475
Krebs, Flusskrebse	228
Leberpudding, Lebertuchen	241
Macaronispeisen, versch.	246
Muscheln	283
Omelettes, einfache, gemischte, modificirte	297
Pasteten, versch., warme 310—	311
Pillaw von Reis, versch.	325
Polenta, versch.	331
Schnecken s. Gartenschnecken	153
Schüsselpasteten, versch. Fisch- und Fleisch-	416. 418
Schildkröten, Fluss- und Land-	138
— See-	402
Taschentrebs, Seespinne	456

XI. Kalte Speisen.

Daube (à la Daube)	95
Dauerwürste, Fleischw., versch.	—
Eisbein	110
Fleischkäse, Pain, versch.	135
Gallantine	149
Gänseweiskauer	152
Kalte Speisen	207
Mayonnaisen und Aspics, ver- schiedne von Fischen, wildem und zahmem Geflügel, Pflan- zenstoffen zc., einfach und verzirt, auf freier Schüssel oder Fettsoceln angerichtet,	

Seite.

in Formen modellirt und ausgefüllt u. s. w. s. kalte Speisen 207, Mayonnaise 263 Regensburger kalte Sp. 355 und Verzierung	480
Pasteten, kalte, versch., von wildem und zahmem Geflü- gel, Lebern, Schinken, Wild- pret zc.	310—311
— — Nerac	289
— — Straßburger	441
— — Toulouse	466
Preßkopf	337
Rauchfleisch, Rauchsich, versch. Hamburger	352—353
Rebhühnerkäse	351
Rinderzunge, Pökel-	371
Rouladen, versch., von Mal und andern Fischen einfach und verzirt s. Fischroulade	131
— — von wildem und zah- mem Geflügel, Spanferkeln, Schweinsköpfen zc., einfach und verzirt s. Fleischrou- lade	136—137
Salmi, kaltes	391
Schinken, einfach und verzirt	406
Schinkenpastete	407
— französische	—
Schweinsbein, Modeneser	421
Sülze, versch.	446
Ungarischer Schweinskopf	475
Wildschweinskopf	504

XII. Braten.

Braten	53
Bratmethoden	—
Braten, Dampf- oder Dunst-	54
— Kessel-	—
— Ofen-	—
— Spieß-	55
(Nächst diesen allgemeinen Anweisungen noch dergl. ins- besondere bei dem betreff. Schlachtthiere oder Wildpret, zahmen oder wilden Geflügel, wie solches in der VI. und VII. Abth. aufgeführt ist.)	
Bratfische	53

Seite.

Seite.

XIII. Nebenspeisen.

XIV. Mehl-, Milch- und Gierspeisen.

Salate. Compotes.

Einfache, gemischte, verzierte.

a. Salate.

Salat, Bohnen-	386
— Brunnenkresse-	—
— Endivien-	—
— Fisch (Salade de poissons) —	—
— Gärtner- (à la jardinière) f. Salat, Wurzel-	389
— gebrühter	387
— Geflügel (Sal. de volaille) —	—
— gemischter	—
— gestürzter f. S., Wurzel-	389
— grüner f. Grüner Salat	172
— Gurken	387
— Herings-	388
— Italienischer f. Ital. Salat	198
— Kartoffel-	388
— Preussischer	—
— Rothe Rüben-	—
— Sardellen-	—
— Sellerie-	389
— Speck- f. Salat, gebrühter —	—
— Wurzel-	—

b. Compotes.

Compotes, einfache, im Allge- meinen f. Compote	76. 77
und insbesondere die be- treffende Frucht, wie solche in der IX. Abth. aufgeführt ist.	
Bratapfel	52
Compotes, gemischte und ver- zierte f. Compote	76. 77
Gestaffeltes Compote, Terrassen- Compote (étage)	164
Pyramidalisches Compote	342
Quadrillen-Compote	343
Reiscompote, Maltheser (Reis à la Maltoise)	358
Schwedisches Compote	420
Spiegelcompote	434
Turbancompote	472

Apfelschmarrn	11
Apfelschnitte f. Beignets	33
Apfelsinenschnitte f. Beignets —	—
Apricosenbeignets f. Beignets —	—
Apricosenmehlspeise	13
Arme Ritter	14
Auflauf, Aufläufe	17
Augsburger Strudeln	18
Badener Mehlspeise	25
Bayerische Strudeln	—
Beignets, versch.	33
Brotmehlspeise	61
Buchweizengröße	63
Cascha, Russischer Brei	69
Charlotte	71
Chocoladenstrudeln	74
Cremestrudeln	86
Dampfnudeln, versch.	94
Dauphiner Aepfelmehlspeise	96
Dresdener Mehlspeise f. Sächf. M.	382
Dukatennudeln, Bayerische	100
Eierfäse	103
Eiertuchen, versch.	—
Eierspeisen, versch.	102—104
Englische Mehlspeise	112
Figaromehlspeisen	128
Flanc	133
Fruchtmehlspeisen	146
Fruchtschnee	147
Griesbeignets f. Beignets	33
Griesbirnen	171
Griesmehlspeise, versch.	—
— mit Käse f. Käsemehlspeise	272
Griesstrudeln f. Reisstrudeln	361
Hessischer Brei	186
Insprucker Mehlspeise	197
Italienische Mehlspeise	198
Kartoffelbeignets (Käse)	213
— (süße)	—
Kartoffelmehlspeise (Käse)	215
— (süße)	—
Kartoffelomelettes	—
Käsemehlspeisen, versch. f. M	272
Krebsmehlspeise	230
Krebsstrudeln	231
Krebswachteln f. Wachteln	509
Landecker Käsemehlspeise	239

	Seite.		Seite.
Linzer Apfelmehlspeise	244	Schneomelettes (Omelettes à la	
Mandellkäse	252	neige) f. Omelettes	298
Mandelmehlspeise f. Insprucker		Schweizer Brei	423
Mehlspeise	197	Spinatstrudeln	436
Marktstrudeln	256	Tiegelbrei	462
Mehlschmarrn	266	Topfmilch, Topfnudeln	465
Mehlspeise	267	Ulmer Käsemehlspeise	475
Mehlspeisen, versch.	267—272	Vanillemehlspeise	478
— Käse, versch.	—	Wandeln, versch.	490. 491
Milch, gebackene	275	Wiener Cremewürstel	501
Milchgrüze f. Buchweizengrüze	63	Wucheln, versch.	509
Milchreis f. Reisbrei	358	Wulkins	—
Milchschaberle	276	Zuckernudeln	525
Milchstrudeln	277	Zwiebaks - Arme - Ritter	529
Mohnbrei, Mohnstrüßeln	278	Zwiebaksbeignets	—
Mohnmehlspeise	—	Zwiebaksmeihlspeise, versch.	530
Münchener Strudeln	282		
Nockelmehlspeise, versch.	290	XV. Puddingspeisen.	
Nonnenauflauf. Nonnkästch.	290. 291	Brotpudding	61
Nudelmehlspeise, versch.	292	Cabinetspudding	65
Nußauflauf	294	Chipolatapudding f. Pudding	338
Omelettes, süße, versch.	297. 298	Englischer Pudding	112
Omelettesauflauf (Om.soufflés) —		Fasanenpudding	123
Palfly-Mehlspeise	304	Fischpudding	131
Pannequets, versch.	306. 307	Fleischpudding f. Pudding	338
Plinzenmehlspeise, versch.	329. 330	Kartoffelpudding	216
Portugieser Mehlspeise f. M.	270	Krebspudding	231
Potgebündel	335	Leberpudding, Lebertuchen	241
Quarkmehlspeise	344	Markpudding	256
Quittenschnee	345	Mohnpudding	279
Rahmstrudeln f. Rohnstrudeln	372	Mehlpudding f. Pudding	338
Rameln	351	Nesselroder Eispuddig f. Ge-	
Regenwürmer	356	frorenes	155. 289
Reisbirnen, Reisbeignetsf. Beig-		Nudelpudding, versch.	293
nets und Griesbirnen	33. 171	Plumpudding, Englischer	330
Reisfuchen	360	Pudding	337
Reismehlspeise, versch. f. Gries-		Quarkpudding	344
mehlsp. u. Mehlspe. Käse	171. 272	Reispudding	361
Reisstrudeln	361	Rodneypudding f. Pudding	339
Rochers de Caneales. Pannequets	307	Sagopudding	384
Rohnstrudeln	372	Semmelpudding f. Engl. Pud	112
Rübreier, versch.	379		
Sächsischer Brei	382	XVI. Kleine süße Mit-	
Sächsische Mehlspeise	—	telspeisen.	
— Plinze	—	Creme. Flammeri. Gelee.	
Sagomehlspeise	383	a. Creme.	
Saleyspeisen	390	Blancmanger	43
Schmankelmuß	410		
Schmankerlei	—		
Schneeberg	412		

	Seite.
Caramelereme f. Creme . . .	85
Creme, abgerührte, versch, von allerlei Früchten und würzigen Stoffen . . .	84
— Dunst-, versch., von Blü- then, Kaffee, Thee Cacao ic.	85
— geschlagene, versch., mit versch. Liqueuren u. Fruchtz.	—
— gestockte, versch., mit Hühnermagenhäuten, von Kaffee, Thee, Vanille . . .	—
— Mandel- und Nuß-, ver- schied. (Blancmanger) . . .	86
— zusammen gesetzte, ver- schied., mit Reis, Gries, Sago ic.	—
Erdbeercreme	116
Geschlagene Sahne	163
Harlequincreme	179
Mandelcreme	252
Marmorirte Creme	257
Neapolitanische Creme	287
Drangencreme	301
Quiffel	344
Sultancreme	448
Tutti-Frutti	473
Vanillencreme	477
Weichencreme	478
Bierfarbige Creme	482
b. Flammeri.	
Flammeri von Buchweizengrüße, Fruchtsaft, Hasergrüßlein, Hirse, Kartoffelmehl, Reis, Reisgries, Sago, Salep ic	133
c. Gelee.	
Ananasgelee f. Gelee	7. 159
Apfelgelee f. Einmachen der Fruchtgallerte	106
Apfelsinengelee	11
Erdbeergelee	117
Gelee, versch., einf. von Wein	159
— versch. v. Frucht u. Blüth.	161
— versch. von Liqueuren	—
Geschlagene Gelee	163
Marmorirte Gelee	257
Drangengelee	301
Speckgelee	431
Vanillengelee	477
Weichengelee	478

**XVII. Backwerke.
Kuchen.**

(Backwerke von Bärm- oder Hefenteig, Bisquitmasse, Brand-, Butter-, Mandel- und Mürbem Teig, Portugieser-, Schnee-, oder Bind- und Zucker- masse, Zucker- und andern Teigarten.

	Seite.
Aniskuchen	9
Apfeltorte f. Torte	465. 466
Apostelkuchen, Briosch	12
Babe, Bebe	22
Badener Kuchen	25
Bärmteig	28
Baumkuchen, Spießkuchen	30
Baumtorte	31
Beignets-Bavots	35
Berliner Pfannkuchen	—
Berlingos	36
Bienenkorb	37
Bisquit, versch.	40—43
Blätterteig f. Butterteig	64
Brandteig	52
Braunschweiger Kuchen	57
Breittkuchen, Sächsischer	58
Brezeln, versch.	58. 59
Briosch f. Apostelkuchen	12
Brottorte f. Bisquit	40
Butterteig, Blätterteig	64
Citronentorte	75
Collatschen, Gullatschen, versch.	75. 76
Croquantteig	87
Croque-en-bouche, Knackmündch.	—
Croquettes, Backwerk	89
Dariolen	95
Chaudi, Brühkuchen	101
Eisenkuchen	110
Englischer Hochzeitkuchen	112
— Königsuchen f. Duencake	344
— Plumcake	112
Englische Schnitte	113
— Tartelettes	—
— Torte	—
Erdbeerkuchen (Tartelettes)	117
Fanchonnettes	120
Fruchtkuchen	145

	Seite.		Seite.
Genueser Kuchen	163	Duarkuchen	344
Grillage, Mandelkruste	172	Queencake, Engl. Königskuchen —	—
Hefenstück	184	Rochers	372
Hefenteig s. Bärmteig	28	Sächsischer Breittuchen	382
Herzoginbrötchen	186	Sächsische Stollen, Strüzel	383
Hohlkuchen, Petits-hour	188	Sahnetartelettes	385
Hohlkruste s. Vouplin	336	Sandkuchen, Sandtorte	394
Holländischer Kuchen	189	Schaumbisquit	401
Holländische Waffeln	190	Schauffons, Echouffons	—
Hollippen	—	Schiffszwieback	402
Kartoffelkuchen	214	Schüffelkrapfen	409
Kartoffeltorte	217	Schmalztorte	410
Kirschkuchen, versch. von mür- bem und Bärmteig	219	Schneebälle	412
Königintorte	223	Schnörkelteig	415
Krausgebäckenes	227	Spanische Torte, Waisertorte	429
Kringel	233	Spritzkuchen	437
Kugelbuss	234	Stachelbeerkuchen	438
Liebesbrunnen s. Puits d'amour	319	Stellteig s. Hefenstück	184
Linzer Brezeln	244	Streufelkuchen, Schlesiſcher	445
— Torte	—	Sultane	446
Macroventränzen	248	Tabackscrollen	452
Macronenstrudeln	—	Tannenzapfen	455
Macronentorte	—	Tartelettes, Törtchen	—
Magdalenenkuchen	—	Tausendblättertorte	458
Mandelgebäcke, kleine	251—254	Tausendjahrkuchen	459
Manheimer Brot	254	Teigarten	460
Marzipan	260	Theebrezel s. Brezel	58
Marzipangebäcke, versch.	260, 261	Theekuchen	461
Maultaschen	262	Topfkuchen s. Napfkuchen	285
Meringues, Waisers	274	Torte, versch.	465, 466
Mohnkuchen	278	Tourons	467
Mürber Teig	283	Tragantkitt, Tragantteig	—
Mußtorte, Tartelettes	284, 285	Trichterkuchen	468
Napfkuchen, Topfkuchen, versch.	285	Ungarische Torte	476
Nelsontorte	289	Vanillekuchen	477
Nürnbergers Tourons, Nußtorte	294	Waffeln, versch.	489
Orangenblüthkuchen	299	Wasserteig, gebrühter Teig	492
Orangenkränze, Orangenkuchen	302	Wespenneſter	500
Orangenschnitte, Orangenspähne	—	Wiener Tartelettes, Wiener Torte	501
Ostfriesländischer Kuchen	303	— Zelten	—
Pfannkuchen s. Berliner Pfannk.	35	— Zuckerbogen	502
Pfeffertuchen, versch.	319—321	Windkuchen	508
Pfirsichkuchen	323	Zimmitkränze, Zimmitkuchen	519
Pflaumenkuchen	324	Zimmitröhrchen	—
Plumcake s. Engl. Plumcake	112	Zimmitſchnitte, Zimmitwaffeln	520
Plunderbrezel	330	Zuckerbäckerei	521
Portugieser Kuchen, P. Masse	334	Zuckergebäcke, versch.	522
— Torte	—	Zuckergrade	522, 523
Vouplin	336	Zuckerkränze	524
Puits d'amour, Liebesbrunnen	339	Zuckermaſſe, Zuckerteig	—

	Seite.
Zuckernüsse	525
Zuckerschmitte, Zuckerstrauben	—
Zuckertartelettes	—
Zuckerteig, harter	526
Zwieback, versch.	528. 529

XVIII. Dessertgebäcke.

Nachtisch.

Bonbons, versch.	49
Brustkücheln, Pastillen	62
Candirte Früchte	66
Chocoladenplätzchen, Diablotins	73
Diablotins	—
Dragée s. Ueberzogene Mandeln	474
Gebraunte Mandeln	154
Geduldbisquit	155
Harter Bisquit	179
Hobespähne	188
Jugwer Marsellen	197
Johannisbrot	—
Kapselbisquit	210
Löffelbisquit s. Bisquit	42
Macronen, bittere, süße, versch.	247
Macronenkränzchen	248
Magen = Marsellen	249
Mandelbrezeln	252
Mandelkränze	253
Mandelfugeln	—
Mandelpätzchen	—
Mandelringe	—
Marzipanfrüchte	260
Marzipan, gefüllter	261
Pastillage	315
Pastillen	—
Pfeffernüsse, braune, weiße	321
Ueberglasete Früchte, versch.	473
Zuckernüsse	525
Zuckerwerk	526

XIX. Gefrorenes.

Gefrorenes	155
— von allerlei Früchten	156
— von versch. Liqueuren und Weinen	157
— von Sahne	—
— — — mit breiigen Stoffen	158
— — — mit Früchten	—

	Seite.
Gefrorenes Kaffee	155
Königspunsch, gefroren	223
Nesselroder Eispudding	289
Triviettogefrorenes	303
Romanischer Punsch, gefroren	373
Tutti-Frutti	473

XX. Eingemachte

Stoffe.

a. Einmacharten der Früchte.

Confekt, Confitüres	78
Einmachend. Früchte in Branntw.	105
— — — in Essig	—
— — — mitt d. Dampfbades	106
— — — Fruchtgallerte (Gelee)	—
— — — Fruchtmarmeladen	—
— — — Fruchtsäfte (rohe)	—
— — — (gekochte)	107
— — — Fruchtsyrup	—

b. Einmacharten der Gemüse.

Einmachen der Gemüse mitt. des Dampfbades	107
— — — — Salz u. Salzfoolen	108
— — — — Säuren	—
— — — — des Trocknens	—

XXI. Getränke.

Kalte Getränke. Warme Getränke

Apfelwein s. Cider und Obstwein	74. 295
Apfelwasser s. Fruchtwasser	147
Bavaroise, versch.	32
Birkwasser	39
Bischof	40
Brotwasser	61
Cardinal, versch.	67
Chaudeau (Weinschaum)	72
Chocolade, versch.	73
Cider	74
Flib, Sprudelbier	137
Fruchtwasser	147

	Seite.		Seite.
Gerstenwasser, Tisane	163	Obstwein, versch.	295
Gewürzwein, Hypokras	165	Orgeade f. Mandelmilch	253
Glühwein	166	Polnischer Thee	332
Grog	172	Punsch, kalter, warmer, ver-	
Hocuspocus	188	schiedener	339. 340
Hoppelpoppel	191	Reisfeim	361
Kaffee, versch.	200	Reiswasser	363
— gefrorner f. Gefrorenes	155	Romanischer Punsch, gefrorner	373
Kirschwasser f. Fruchtwasser	147	und Gefrorenes	155
Königspunsch, gefrorner, f. Ge-		Sillebub	427
frorenes	222. 155	Sprudelbier f. Flib	137
Limonade, versch.	242	Tisane f. Gerstenwasser	163
Mandelmilch, Orgeade	253	Warmbier f. Polnischer Thee	332
Negus, Nikus	288	Weinschaum f. Chaudeau	72
Obstwasser f. Fruchtwasser	147	Zabayan f. Chaudeau	—