

	Seite		Seite
Salat, Weichsel-	300	Schlägel, schöpsener, mit	
— Zwetschken-	—	Rahm-Soß	146
Salmi von Fasanen	169	— — mit Zwiebel-	
— von Kepphühnern	167	Soß	147
Salse, Aepfel-	388	Schmalz auszulassen	317
— Agraß-	—	Schnecken, eingemachte	197
— Dientel-	389	— einzumachen, daß sie	
— Hagebutten-	—	lange bleiben	409
— Holler-	—	— gefüllte	196
— Kitten-	—	— von Zucker	378
— Marillen-	—	Schneeballen	266
— Nuß-	390	Schnitzel, kälberne	109
— Pomeranzen-	—	— — mit Kapern	110
— Weichsel-	—	— — mit Rahm-Soß	—
— Weinbeer-	391	— — mit Kokambole	
— Zwetschken-	—	oder Knoblauch	—
Salz aufzubewahren	317	Schodoh (Chaudeau)	37
Sauerkraut mit Knödeln		— zu machen	417
und Selchfleisch	63	Schöpfensfleisch zu erkennen,	
— mit Rahm	64	ob es gut sey	409
— mit Kepphühnern	63	Schöpfenslenden, gebratene	200
— mit Kogen	64	Schöpfenschlägel, gebrate-	
Sauerampfer einzumachen	317	ner	199
Schampignon, faschirte	75	Schöpfenschulter, gebratene	200
— mit Butter	—	Schokolade zu verfertigen	418
Scheerrüben als Gemüse	71	Schwämme zu erhalten	318
Scheiten, Limonien-	361	Schwarzwild mit Hetsche-	
— Mandel-	367	beer-Soß	172
Schiffel, Limonien-	362	Schweinebraten	201
— Mandel-	368	Schweinfleisch einzupökeln	410
Schildkröten, eingemachte	193	— heiß gesottenes	134
Schill am Rost	186	Schweinsfüße, gesulzte	136
— mit Buttertunke	185	Schweinskopf, faschirter	131
Schinkenleckel	219	— heiß gesottener	—
Schinken zu erhalten	409	Schweinsleber am Roste	135
Schlägel, schöpsener, auf		— gebackene	136
portugiesische Art	145	— gedämpfte	—
— — auf wälsche		— mit feinem Kräutel	135
Art	146	Schweinsohren	138
— — gedämpft	145	Semmelknödel	225
— — mit Paradies-		Semmelschmarn	228
äpfeln	146	Senf zu machen	318