

## Alphabetisches Sachregister.

Um bei Bedarf rasch das eine oder andere Gericht finden zu können, ist es erforderlich, sich mit der Einteilung des Buches genau vertraut zu machen. Die meisten Kapitel sind in verschiedene Unterabteilungen geteilt, worauf man wohl zu achten hat. So muß man z. B. beim Aufsuchen einer Sauce, von der man nur den Namen kennt, sowohl den Abschnitt der braunen als denjenigen der weißen Saucen durchsuchen und eventuell auch die kalten und die englischen Saucen.

Ganz besonders ist darauf zu achten, daß den hauptsächlichsten Garnituren der Relevés und Entrées ein besonderes Kapitel gewidmet ist, in dem die Bestandteile dieser Garnituren genau aufgeführt sind. Man muß also, wenn in den eigentlichen Rezepten die Garnitur nur kurz angegeben ist, eventuell dieses Kapitel zurückschlagen (Seite 81).

- |                                   |                                 |                                 |
|-----------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|
| Aal 186, 285, 667                 | Atteraux 202                    | Betterave 187                   |
| Aalquappe, Aalraupe 298           | Aubergines 697                  | Beurre composé 49               |
| Abatis 580                        | Auerhahn 646, 681               | Beurre manié 51                 |
| Abricots chauds 766               | Auflauf, kalter 76              | Beurre crème 187                |
| — froids 785                      | — Pudding 760                   | Beurrecks 206                   |
| Aceto-dolce 185                   | Aufläufe, kleine 226            | Bischoff 826                    |
| Achards 185                       | — süße 762                      | Bigarreaux confits 188          |
| Agneau 495                        | Auflaufkrampfenteig 740         | Birnenspeisen, warm 770         |
| Agneau de lait 510                | Ausleteig 738                   | — kalt 790                      |
| Agourcis 185                      | Austern 194, 204, 217, 226, 386 | Biskuit à la reine 792          |
| Ailerons 581                      |                                 | Biskuitteige 741                |
| Alander 319                       | Babateig 740                    | Bitokes à la Russe 427          |
| Allemande - Sauce 13              | Backen, Backfett 408            | Blanchailles 290                |
| Allumettes 185, 201               | Backteig 70                     | Blanchieren 402                 |
| Alose 284                         | Ballotines de volaille 581      | Blanc-manger 776                |
| Alouettes 657                     | Bananenspeisen 768              | Blanquette d'agneau 518         |
| Aloyau 412                        | Bar 317                         | — de veau 491                   |
| Alse 284                          | Barbe, Barbeau 289              | — de volaille 583               |
| Amourettes de bœuf 412            | Barbillon 289                   | Blätterteig 737                 |
| — de veau 457                     | Barbue 317                      | Blätterteigpastete 743          |
| Amseln 655                        | Baron d'agneau 510              | Blei, Bleie 290                 |
| Ananasspeisen, warm 767           | Baron de mouton 496             | Blinis 206                      |
| — kalt 785                        | Barquettes 186, 203             | Blitzkuchen 192                 |
| Anchois 317                       | Barsch 298                      | Bloaters 318                    |
| Andouilles 531                    | Bartavelle = Steinhuhn          | Blumenkohl 190, 708             |
| Andouillettes 531                 | Batwinia, russische Suppe, 171  | Bodenrenke 298                  |
| Anguille 285                      | Bavarois, bayerische Creme 775  | Bœuf fumé 188                   |
| Anguille de mer 319               | Bavaroise, Getränk 826          | Bœuf siehe Ochsenfleisch        |
| Animelles 495                     | Bécasse 661                     | Bœuf à la mode 443              |
| Anschovis 185, 317                | Bécassine 664                   | Bohnen 194, 714                 |
| Antwerpener Filet 193             | Béchamel - Sauce 14             | Bomben (Eisbomben) 805          |
| Apfelsauce 42                     | Becherpastetchen 229            | Bordüren 70                     |
| Apfelspeisen, warm 770            | Bécots 664                      | Börsen, gefüllte 223            |
| — kalt 792                        | Bec-Figue 660                   | Bortsch, russische Suppe 171    |
| Apfelsinen siehe Orangen          | Beefsteak 426                   | Bouchées 206                    |
| Apostelkuchen 739                 | Beefsteak - Pastete 449         | Bouchéhülsen 741                |
| Artichauts, Artischocken 186, 693 | BeguINETTE 660                  | Boucherie = Schlachtfleisch 412 |
| Artischocken, Jerusalemer 731     | Beignets, Vorgerichte 205       | Boudins 531                     |
| — spanische 698                   | — Süßspeisen 747                | Boudins de volaille 582         |
| Asperges 696                      | Beißbeere 196                   | Bouillabaisse 316               |
| Aspics 76                         | Bengalines 663                  | Braisieren 392                  |