

	Seite		Seite
Farce von Fisch	199	Fastenschneckensuppe	194
„ von Gänseleber	199	„ =suppe	191
„ v. Geflügel oder Fisch	199	„ wurzelbrühe z. Suppen	
„ v. Kalbfleisch	199	„ und Saucen	190
„ von Wild	200	Fastnachtküchlein	824
„ von Wildfleisch zu		„ mit Hefe	825
„ Pasteten	697	Feldhuhn (s. Rebhuhn).	
„ v. Wildfleisch sehr fein	697	Felchen blau	509
„ mit Gansleber	698	„ gebraten	510
„ würstchen à la reine	231	„ à la maitre d'hôtel	510
„ =würstchen von Wild	231	Fertigstellung der Speisen	59
„ =timbale mit Ragout	590	Fettverbrauch in der Küche	57
Farcieren	44	Filet	44
Farinzucker	44	„ ausschneiden bei	
Fasan	84	„ Fischen	76
„ gebraten	487	„ braten (Lenden) zu	
„ „ m. Sauerkraut	487	„ tranchieren	92
„ gefüllt	488	„ sauté oder kleine	
„ gespickt	489	„ Lendenschnitten mit	
„ =purée	488	„ Madeira sauce	357
„ =ragout	591	„ à la bordelaise	357
„ =salmi	590	„ à la Rossini	357
„ m. Sauerkraut	590	Filtrieren durch den Fil-	
„ tranchieren	108	„ triersack	963
„ m. Trüffel gefüllt	488	„ durch einen Glas-	
„ m. Trüffel u. Cham-		„ trichter	963
„ pignons gefüllt	488	Fines herbes	45
„ galantine mit Cham-		Finnländische Suppe	160
„ pignons	591	Fische	85. 499
Fastensuppen	190	„ anrichten, garnieren	111
„ =aalsuppe	191	„ Aufbewahren d. Reste	501
„ =austernsuppe	191	„ Ausnehmen u. reinigen	500
„ m. Blumenkohl	190	„ Abschuppen	502
„ =brühe z. Suppe	190	„ Einkauf	499
„ =Consommé mit Fo-		„ Fluß=	503
„ rellenschnittchen	193	„ Laich= u. Schonzeit	499
„ =Consommé mit Hecht-		„ Salzen der	502
„ knödeln	193	„ =sauce	253
„ mit gefüllten Eiern	191	„ die See=	537
„ =fischsuppe	194	„ zu servieren	109
„ =fischsuppe auf russ. Art	192	„ =Tabelle d. Schonzeiten	501
„ fischrogensuppe	192	„ Zubereitung der See=	500
„ russische	193	Fischauslauf von Resten	536