Seite
Feldhühner zu braten 339
gedämpfte 290
Blison davon 191
Feldhühnerpastete (kalte) 207
gesulzte 209
Finger (gebackene) 479
Fische 221. 247
zu backen 310
Auflauf davon 185
Pudding davon 121
Fischotter zuzurichten 246
Flachsschlicke (gebackene) 468
Flädlein (süße) eine Nachtspeise 178
mit Krebsen 108
Flädleinskuchen (gefüllter) mit Kruste 139
ohne Kruste 139
Flädleinsuppe 8
Fleisch (Italienisches) 42
Fleischklöse 129 130
von übriggelassenem Fleisch 131
Fleischknöpflein 34
Fleichpastete gehackte 202
Fleischsuppe 8
Fleischvögel 266
Flommeri mit Wein von Reis 374
Forellen zu backen 235
blau zu sieden 234
zu braten 235
mit Petersilien geschmälzt 232
in einer Sardellensauce 233
(gesulzte) 358
Frankfurter Klöße oder Knöpflein 122
auf andere Art 123

Seite
Französische Biscuit 505
Französische Torte 432
Fricandeau mit einer Glaçe 263
von Kalbfleisch mit Spargeln 264
in einer Rahmsauce 261
mit Sauerampfer 260
noch eine Art 262
Frikassee von einem Aal 222
von Froschschenkeln 293
von Kalbfleisch 267. 268
von Kalbsfüßen 255
von Kalbsgröße 256
von Kuttelfleck 274
von jungen Hühnern 280
von jungen Hühnern mit Krebsen 281
Frikandell von Kalbfleisch 270
Frischling oder wildes Schweinferkel zu braten 342. 343
Pastete davon 213
Froschschenkel (gebackene) 317
zu frikassiren 295
Früchte (eingemachte) 540—555
Fürstentorte 430

Gallerte s. Gelee.
Gans (gefüllte) zu braten 335
wilde zu braten 336
Gansbrüste (geräucherte) 564
Gansleber (gebackene) 311
in einer Trüffelsauce 286
auf andere Art 287
Pastete davon 217