

	Seite		Seite
Schale mit Burgunder-		Schnitten aufgezugene	195
wein	395	von Brieslein und Cu-	
andere Art	395	tern. Anmerk.	196
von Erdbeeren	396. 397	Gußschnitten	508
von frischen Himbeeren	397	von einem Hecht	195
Schaum v. Aprikosen	394	von Hefen	467
von Hagenmark	394	von Kalbshirn	318
von Himbeeren	393	von Kalbsniern	318
von Kirschen	393	von Krebsen als Gemüß	135. 106
von Zitronen	394	von Mandeln	133
Schaum-Creme	379	von Reis	134
Schelee s. Gelee.		von Zitronen	532
Schinken gut zu kochen	565	Schnittkohl zu kochen	83
zu backen	566	Schnitzbrod	529. 530
wie sie gut im Sommer		Schodo	571
aufbewahrt werden könn-		Schwarz = Wildbret s.	
nen	566	Wildbret.	
Schinkennudeln	141	Schwarzwurzeln zu ko-	
Schlachtbraten am Spieß		chen	88. 89
zu braten	353	Schwedenflöse oder	
Schleien zu braten	246	Knöpflein	125
Schmalzbackerey	475—486	geprägelt	126
Bemerkung wegen des		Schweinferkel (wildes)	
Zuckers dabey		zu braten	342. 343
135. Anmerk.		Schweinsbraten mit Hä-	
Schneeballen	484	ring	334
Schnecken zu kochen	294	Schweinskopf (einen wil-	
von Zucker	534	den) zu kochen	354
Schnecken-Salat	401	Schweinsrippen	314
Schnepfen zu braten mit		Schweinschlegel mit ei-	
Schnitten	340	ner Kruste	334
gedämpfte	290	wilde zu räuchern	565
Blison davon	192	Scorzoneren s. Skorzo-	
Schnepfenpastete (kalte)	207	neren.	
Schnepfenpudding	112	Sellerie in einer Butter-	
Schnepfensuppe	28	sauce	92
Schnitten von Anis	533. 534	Salat von Selleriewur-	
aufgelaufene	482	zeln	398
		Selleriesauce	304
		Sellerie = Suppe	30
		Semmelwürstlein	158