

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Neues praktisches badisches Kochbuch, oder vollständige
und bewährte Anleitung zur schmackhaftesten und
wohlfeilen Zubereitung aller Suppen, Gemüse, Fleisch- ...
u.S.w.**

Karlsruhe, 1852

Register

urn:nbn:de:bsz:31-54735

Register.

(Die Zahlen zeigen die Seiten an.)

Mal	62
— blau zu kochen	63
— in gelber Sauce	61
— mit Salbei	62
Ananas-Compot	183
Ananas-Erdbeeren einzumachen	266
Anis-Brod	246
Apfel-Auflauf	123. 124
Apfel-Brei	114
Apfel-Charlotten	129
Apfel-Compot	181
Apfel-Gelée	196
Apfel-Knöpflein	228
Apfel-Krapfen	199
Apfel-Kuchen	213
— anderer Art	213
Apfel-Küchlein	228
Apfel-Mus	115
Apfel-Omelettes	115
Apfel-Pudding	139
Apfel-Schnitz	236

II

Apfel-Torte	207
Aprikosen in Brantwein	268
Aprikosen in Zucker	268
Aprikosen-Auslauf	124
Aprikosen-Compot	180
Aprikosen-Gelée	193
Aprikosen-Mark	269
Aprikosen-Torte	208
Artischocken	31
Aspic oder saure Gelée	178
Auerhahn, gebraten	151
Austern, auf dem Rost bereitet	77
Austern-Suppe	13
Basen-Knöpfchen als Beilage	222
Baumwoll-Suppe	9
Becassinen, gebraten	153
Beefsteak	22
— in Sardellen-Sauce	103
Belgrader Brod	239
Berliner Pfannenkuchen	240
Bier, warmes	289
Bier-Suppe	15
Bienen-Compot	182
Bischoff	290
Biscuit	209
— auf schnelle Art	210
— auf schnellste Art	210
— von Rosinen	210
— von Chocolate	210
Biscuitchen, kleine	258
Biscuit-Budding	139
Blanc manger von 3 Farben	190
— von Citronen	191
Blitzkuchen	211
Blumenkohl mit Buttersauce	38
— im Backofen zubereitet	38
Blumenkohl-Salat	167

Blut-Pflirsche in Zucker	267
— in Dunst einzumachen	229
— auf beste Art einzumachen	273
Boeuf à la mode	23
Bohnen, eingemachte	39. 283
— grüne	38. 39
— weiße	40
— in Salz	283
Bohnen-Salat	166
Boratsch-Sauce	149
Bouillon, gewöhnliche	1
Brand-Pudding	140
Brei für Kinder	114
— von Aepfeln	114
— von Citronen	114
— von Gries	114
— von Kartoffeln	44
— von Mandeln	114
— von Reis	113
— von Sago	114
— von Zwetschgen	115
Brennnessel-Gemüse	40
Brenten	239
Brieslein in einem Voul-au-vent	87
Brockelerbsen	31
Brod, Belgrader	239
— Kissingen	258
— Sächsisches	246
— Wiener	223
Brodorte mit Kartoffeln	201
Brunnentreffen-Gelée	195
Brunnentreffen-Salat	167
Bückinge mit Eiern	76
Bürsching, gedämpfte	74
— in einer Sauce	73
— zu backen	73
Butter-Biscuit	211
Butter-Biscuitschen	250

IV

Butter-Brezeln	220
Butter-Bröddchen	245
Butter-Knödel mit Mehl	19
Butter-Ring	245
Butter-Knöpflein	18
Butter-Sauce	147
Butter-Teig	25 197
— anderer Art	197
— geriebener	197
— weingebackener	25. 197
Champagner-Punsch	287
Champignons	48
Champignons einzumachen	285
— zu Rindfleisch einzumachen	286
Charlotte russe	190
Charlotten in Essig	280
Cheauveau	287
Chocolade-Lecckerlein	254
Chocolade mit Milch	286
— mit Wasser	287
Chocolade-Auslauf	126
Chocolade-Crème	185
Chocolade-Küchlein	254
Chocolade-Listchen	252
Chocolade-Budding	141
Chocolade-Soufflée	125
Chocolade-Torte	204
Cibeben, gebackene	236
Citronat-Auslauf	127
Citronat-Torte	202
Citronenbrod	244
— anderer Art	244
Citronen-Brei	114
Citronen-Crème	188
Citronen-Gelée	194
Citronen-Sauce	144
Codiveau-Knödel	19

Compot von Aepfeln	181
— von Ananas	183
— von Aprifosen	180
— von Birnen	182
— von gefüllten Aepfeln	181
— von gelben Rüben	179
— von Kirschen	180
— von Pfirsing	180
— von Prünellen	182
— von Quitten	183
— von Reineclaudes und Mirabellen	184
— von süßen Pomeranzen	183
— von Traubenbeeren	184
— von Zwetschgen	182
Confect von Quitten	262
— zum Glaciren	261
Crème, gebackene	130
— von Chocolate	185
— in Schmalz gebacken	230
— mit Karmel	186
— mit Mandeln	186
— mit Vanille und Chocolate	185
— von Citronen	188
— von Erdbeeren	187
— von Himbeeren	188
— von Kaffee	186
— von Kirschen	187
— von Drangen	188
— von Punsch	188
— von Reis	189
— von Thee	187
— von Wein	131
Crème=Schnitten	232
Crème=Soufflée	124
Crème=Torre	203
Crocant	241
— von gebrannten Mandeln	241
Crôquet von Eiern	51

Croquet von Gansleber	50
— von Kalbfleisch	50
— von Kapaun	50
— von Stockfisch	52
Dampfnudeln	119
Eier, gebackene	111
— gefüllte	112
— harte und wachsweiße	112
— mit Aspice	178
— verlorene	112
— verrührte	112
— weichgefottene	112
Eier-Croquet	51
Eier-Gerste, gebackene	118
Eiergersten-Suppe	9
Eier-Knödel	18
Eier-Schnee	113
Eier-Suppe, verlorene	9
Einlauf-Suppe	5
Endivien-Gemüse	34
Englischer Salat	164
Ente, wilde, in Sardellen-Sauce	80
— wilde, gebraten	156
— zahme, mit Kastanien	156
— mit Gurken	88
Erbsen, dünne	40
— grüne, einzumachen	284
— — — — — andere Art	284
Erbsen-Suppe, dünne	7
Erbsen-Suppe, grüne	7
Erdbeeren-Crème	187
Erdbeeren-Gelée	193
Fasan, gebraten	151
— gedämpfter	81
Fastengebäck-Suppe	13

Fastenpastetchen	28
Fastnachts-Küchlein	226
Fastnachts-Küchlein oder Scherben	227
Fest-Hühner	79
— mit Trüffeln gefüllt	152
Feldhuhn-Suppe	6
Fingerlein	227
Fisch-Knöpflein	19
Fisch-Suppe	10
Flädlein, gefüllte	117
— gefüllte, in der Fleischbrühe	108
— gefüllte, mit Apffel	117
— in der Milch	117
— mit einer Zimmetkruste	128
Flädlein-Auslauf	128
Flädlein-Suppe	9
Flan renversé	131
Fleischklöße von übrigem Fleisch	109
Fleisch-Pastetchen	28
Fleisch-Torte, süße	215
Fleisch-Vögel	99
— mit Morcheln-Sauce	98
Forellen, blau abgefotten	63
— gebackene	65
— gedämpfte	64
— in einer Butter-Sauce	64
— mit rothem Wein	65
Französische Suppe	10
Freimaurer-Brod	249
Fricadellen	52
Fricando von Kalbfleisch	160
Frosch-Schenkel	101
— gebackene	57
Früchte in kleine Gläschen einzumachen	266
Gangfisch mit Eiern	77
Gans, gebratene, mit Kastanien gefüllt	155
— wilde, gebraten	152

VIII

Gansleber, gebackene	55
— mit Trüffel-Sauce	102
Gansleber=Croquet	50
Gansleber=Pasteten in Terrinen	173
Gansleber=Pastetchen	27
Gansleber=Puree	173
Gans=Pfeffer	88
Gebackener Mond	234
Geduld=Täfelchen	260
Gefrorenes von Ananas	264
— von Aprikosen	265
— von Chocolate	264
— von Citronen	263
— von Erdbeeren	265
— von Himbeeren	265
— von Kaffee	264
— von Drangen	262
— von Pfirsichen	265
— von Punsch	263
— von Vanille	263
Gelbe Rüben	32
Gelberüben=Compot	179
Gelberüben=Salat	166
Gelée, saure	178
— von Aepfeln	196
— von Aprikosen	193
— von Brunnenkressen	195
— von Citronen	194
— von Erdbeeren	193
— von Himbeeren	192
— von Johannisbeeren	192
— von Kaffee	195
— von Kirschen	192
— von Drangen	194
— von Punsch	195
— von Quitten	196
Gemüse von Brenneffel	40
— von Endivien	34

Gemüse von Reis	49
— von Sauerampfer	35
Gersten-Suppe	3
Girlizen oder Judenkirschen in Essig	279
Glühwein	290
Granat von Kalbfleisch	96
Gries-Auflauf mit Obst	125
Griesbrei	114
Gries-KlöÙe	20, 119
Gries-Budding mit Kirschen	140
Gries-Suppe	9
GroÙ-Eier	237
Grundeln, gebackene	75, 234
Grüne Bohnen	39
Grüne Erbsen-Suppe	7
Grüne Kern-Suppe	8
Gugelhopf	217
— anderer Art	217
— noch anderer Art	217
— mit Rosinen	218
Gurken, gefüllte	47
— in einer Sauce	47
— in Essig	280, 281
— in Salz	281
Gurken-Salat mit Speck	164
Gurken-Sauce	147
Gurken geschält und geblättert	281
Guß-Torte	201
Hadies-Bastetchen	29
Hahn, welscher, farcirt	175
— — gebraten	154
— — mit Kartoffeln gefüllt	155
— — mit Trüffeln gefüllt	155
Hahnen, junge, als Ragout	85
Hammelsbug, eingebeizt	100
Hammelschien	99
Hammels- und Schweinenieren	101

Hammelsrippen, gedämpft	100
— gewöhnliche Art	61
— in Champignons	100
— grillirt	60
Hammelschlägel, gebeizt	158
— gebraten	158
Hammelswürste oder Blunzen	103
Hammels-Zungen in Kräutersauce	99
— in Sardellensauce	99
Hafelhühner	81
Hafelnuß-Brod	259
Hafeln, gebraten	160
Hafenspeffer	81
Hafens-Ragout	82
Häfelhühner, gebraten	153
Häublein, goldene	225
Hecht à la Hollandaise	68
— auf englische Art	69
— mit Austern	69
— mit Gelée	79
— mit Krebsauce	70
— mit Sardellen	68
— zu backen	70
Hefen-Biscuit	223
Hefen-Brezeln	223
Hefen-Brödchen	223
Hefen-Kuchen	219
Hegen-Mark	270
Hegen-Sauce	144
Heidelbeeren in Zucker	272
Heidelbeer-Suppe	16
Heidelbeer-Torte	209
Himbeeren in Zucker	272
Himbeer-Auslauf	132
Himbeer-Crème	188
Himbeer-Essig	292
Himbeer-Gelée	192
Himbeer-Saft in Zucker	292

Himbeer-Sauce	145
Himbeer-Torte	209
Hirn-Schnitten	52, 53
Hirn-Suppe	6
Hirschziemer mit einer Kruste und Kirschenauce	159
Hobelspähne	237, 250
Holder-Küchlein	233
Hopfen	32, 33
Hopfen-Salat	161
Hopferlein	244
Hoppel-Poppel	288
Hühner, junge, gebackene	54
— — gebratene	157
— — gefüllt	157
— — mit Brodelerbhsen	85
— — mit Champignon-Sauce	85
— — mit Krebsen	85
— — in vol-au-vent	86
Hühnerfleisch-Knödel	20
Hühnerleber-Knödel	21
Humbes	120
Ingwer in Zucker	261
Jägerschnitten	250
Johannisbeeren in Zucker	271
Johannisbeer-Gelée	192
Johannisbeer und Himbeer-Gelée	266
Johannisbeer-Sauce	146
Johannisbeer-Torte	209
Johannisbeer-Wein	291
Italienische Nudeln	105
Judenkirschen in Essig	279
Jus	1
Kabeljau mit Butter-Sauce	75
— mit Karoffeln	75
Kachelmus	132
Kaffee-Bröddchen	222

Kaffee-Brödlein	121
Kaffee-Crème	186
Kaffee-Gelée	195
Kaffee mit Milch	287
Kaiserbrod	257
Kaiserfuchen	132
Kalbsteisch, eingemachtes	89
Kalbsteisch-Croquet	50
Kalbsteisch-Pastetchen	25
Kalbsteisch-Ragout	96
— — mit Spargeln	98
Kalbs-Brieslein	93
— gebackene	53
Kalbsbrust, gefüllte	161
Kalbsfilet von gehacktem Fleisch	60
Kalbsfüße, gebackene	54
— in einer braunen Sauce	92
— in weißer Sauce	92
Kalbsgeftröse	93
Kalbsherz, gedämpftes	55
— gefülltes	55
Kalbsherzen in brauner Sauce	94
Kalbshirn	91
— gebackenes	53
— mit schwarzer Butter	92
Kalbshirn-Pastetchen	28. 29
Kalbskopf, abgezogener	91
— mit der Haut gebrüht	90
— mit der Haut in rothem Wein gebrüht	90
Kalbsleber, gebackene	55
— gedämpfte	93
— gespickte	93
Kalbsohren mit Champignon	90
Kalbsrippen, auf dem Roßt gebraten	59
— en papillotes	59
— gedämpfte	97
— mit feinen Kräutern	59
— mit Gurken-Sauce	98

Kalbsroulade	95
Kalbschlegel, gebeizt	158
— gebraten	158
Kalbszunge	89
— grillirt	56
Kalte Schaale von Aprikosen	17
— — von Kirichen	17
— — von Schwarzbrod	16
Kapaun, farcirt	175
— gebraten	156
— gedämpft	83
— mit Gansleber	84
— mit Kräuter-Sauce	84
Kapaun-Croquet	50
Kapern-Sauce	23
Kapuziner	282
Karmel-Crème	186
Karpfen auf polnische Art	72
— gespickt	71
— in brauner Sauce	72
— in Gelée	78
— in rothem Wein	70
— zu backen	73
Kartoffeln, gedämpfte	43
— gefüllte	44
— geröstete	43
— in einer Sauce	43
— mit Häring	46
— mit Sardellen	46
— mit Senf	45
— mit Milch	45
— saure	45
Kartoffel-Auslauf	126
Kartoffel-Brei	44
Kartoffel-Klöße	106
Kartoffel-Knödel	20
Kartoffel-Pastetchen	30
Kartoffel-Pfeutelein	233

Kartoffel-Budding	141
— mit Mandeln	141
Kartoffel-Salat mit Häring	164
Kartoffel-Suppe	7
Kartoffel-Torte	204
Kartoffel-Törtlein	128
Kartoffel-Würste	230
Käs-Klöße	119
Käs-Kuchen	214
— süßer	214
Kastanien-Suppe	12
Kern-Suppe, grüne	8
Kindsbrei	114
Kirschen in Bouteillen	273
— in Dunst einzumachen	273
— in Essig	279
— in Zucker	272
Kirschen-Büschlein	236
Kirschen-Compot	180
Kirschen-Crème	187
Kirschen-Gelee	192
Kirschen-Kuchen	211
— anderer Art	212
— mit geriebenem Teig	212
— ohne Guß	212
Kirschen-Mus	133
Kirschen-Omelettes	116
Kirschen-saft	292
Kirschen-Sauce	144
Kirschen-Suppe, dürre	16
Kirschen-Torte	208
Kissinger-Brod	258
Klein-Küchlein	240
Klöße von Gries	119
— von Käs	119
Knödel, aufgezogene, in Suppen	20
— von Hühnerfleisch	20
— von Hühnerleber	21

Kohltraben	34
— gefüllte	35
Körbel-Suppe	5
Krammetsvögel, gebraten	153
— mit Aspic	179
Kräuter-Sauce	146
Kräuter-Suppe, durchgetrieben	6
Kraut-Salat	166
Krebse gut zu kochen	77
Krebs-Klöße	21
Krebs-Pastetchen	26
Krebs-Pudding	109
Krebs-Suppe	3
Krebs-Strudeln	118
Kuchen, siehe die betreffenden Rubriken.	
— Braunschweiger	220
— Englischer	211
— Hannöverscher	221
— Leipziger	221
Küchlein, Pfälzer	236
Laperdan	76
Laubfrösche	107
Leber-Klöße	106
Lebkuchen, gute	243
— Baseler	242
— weiße	243
Lendenbraten	162
Lerchen, gebratene	154
— in Sauce	80
Lerchen-Suppe	7
Limonade	291
Linzen	39
Linzen-Suppe	11
Linzer-Torte	199
Lummel	103
— in Sardellen-Sauce	103

Rummelbraten	162
Lungen-Mus	94
Macaroni	105
Mädchen-Zöpfe	224
Maitre d'hotel liée	146
Makronen	255. 256
— blinde	256
Mandelade	288
Mandeln, gebackene	235
— anderer Art	235. 255
— geröstete	255
Mandel-Auflauf	126
Mandel-Brei	114
Mandel-Brief	198
Mandelbrod	240
— anderer Art	258
— auf dem Feuer	258
— bitteres	222
Mandel-Crème	186
Mandelhäuflein	252. 253
Mandel-Hippen	246
— mit Tragant	247
Mandelnöpflein	228
Mandel-Körbchen	234. 235
Mandelkranz mit Crème	126
Mandel-Küchlein	251. 260
Mandelmilch	290
Mandelmilch-Essen	291
Mandel-Pudding	138
Mandel-Sauce	145. 149
Mandel-Schnitten	134. 231
Mandel-Suppe, süße	15
Mandel-Torte	200
— anderer Art	200
— noch anderer Art	200
Mandel-Waffeln	249
Mandeln, gebackene	235

Mangold=Stiele	40
Mark-Knöpflein	18
Marsquit	256
Maulbeeren in Zucker	275
Maulbeersaft	293
Maulbeer-Torte	209
Maultaschen	108
Meerrettig	24
— roher	24
Mehlpudding	142
Mehlspeis, Ulmer	117
Melonen in Essig	278
— in Zucker	275
Milchbrodschnitten	58
Milchbrod-Suppe, geröstete	11
Milch-Crème, warme	131
Milch-Mocken	121
Milchspeise mit Makronen	135
Milchnockerln	119
Milch-Schnitten	121
Mirabellen in Zucker	271
Mirabellen-Compot	184
Mirenfen	253
Mond, gebackener	234
Morcheln als Gemüse	41
— mit Rahm	41
Morcheln-Sauce	147
Mus von Äpfeln	115
— von Schwarzbrod	115
— von Zwieback	115
— von Zibeben	115
Musfatjinnen	252
National-Pudding	137
Nieren, saucere	94
Nierenbraten	161
Nieren-Schnitten, gebackene	58
Rudeln à la Demidoff	130

XVIII

Rudeln, abgeschmelzte	104
— in der Milch	116
— italienische	105
Rudel-Budding	140
Rudel-Suppe	5
Ruß-Liqueur	293
Rüffe, grüne, in Zucker	277
Dbsforten, drei zusammen, in Zucker	276
Dchsenaugen	111
Dchsenfleisch zu fieden	22
Dchsenmaul-Salat	167
Dchsenzunge	104
— en papillotes	56
— grillirt	56
Oliven-Sauce	147
Omelettes au confiture	116
Omelettes, aufgezoene	110
— auf gewöhnliche Art	110
— französische	110
— von Aepfeln	115
— von Fleisch	111
— von Kirschen	116
Omelettes-Soufflée	116
Orangen-Brod	248
Orangen-Compot	183
Orangen-Gelee	193
Pabst	290
Pafstetchen (Fasten-)	28
— von Brieslein	27
— von Gansleber	27
— von Fleisch	28
— von Hackies	29
— von Kalbfleisch	25
— von Kalbshirn	28. 29
— von Kartoffeln	30
— von Krebsen	26

Bastetchen von Reis	30
Bastete, kalte, von Fasan	172
— — von Feldhühnern	171
— — von Gansleber	170
— — von Gansleber in Terrinen	173
— — von Hasen	172
— — von Kapaun	172
— — von Wildpret	171
— warme, von Fischotter	169
— — von Fleisch	169
— — von Stockfisch	168
Pfälzer-Brod	250
Pfälzer-Küchlein	237
Pfannentuchen, Berliner	240
— gefüllte	111
— von Kofinen	134
Pfanzel-Suppe	4
Pfeffernüsse, Offenbacher	256
Pfeffernüßlein	257
Pfeutelein	233
Pfirsiche in Brannwein	267
— in Zucker	267
— zu füllen und zu backen	237
Pfirsich-Torte	208
Pfirsing-Compot	180
Pfigauf	143
Plum-Budding	136. 137
Pöckelfleisch zu machen	177
Pomeranzen-Auflauf, süßer	127
Pomeranzen-Brod	254
Pomeranzen-Brödlein, lange	241
Pomeranzen-Compot	183
Pomeranzen-Crème	188
Poularde, gedämpft	83
— mit Kräuter-Sauce	84
— mit Gansleber	84
Preßkopf mit Aspice	176
Preißelbeeren, als Beilage zum Ochsenfleisch	277

Prinz Friedrichsbakerei	206
Prioché	216
Prünellen-Compot	182
Pudding, englischer	136
— holländischer	135
— von Äpfeln	139
— von Biscuit	139
— von Chocolate	141
— von gefüllten Flädchen	141
— von Gries mit Kirichen	140
— von Kartoffeln	141
— von Kartoffeln, mit Mandeln	141
— von Krebsen	109
— von Mandeln	138
— von Nudeln	140
— von Reis	139
— von Schwarzbrod	138
— von Spinat	109
— von Wecken	138
Bunsch von Champagner	289
— von Drangen	289
Bunsch-Crème	188
Bunsch-Gelée	195
Bunsch-Küchlein	260
Bunsch-Torte	206
Burée von Gansleber	173
Quitten-Compot	183
Quitten-Confect	262
Quitten-Gelée	196
Quittenliqueur	294
Quitten-Marf	269
Quitten-Schaum, warmer	134
Quitten-Schnitze	270
Ragout von Cotelettes à la Nelson	101
— von Kalbfleisch	96
— von Kalbfleisch, mit Spargeln	98

Ragout von farcirten Döfengaumen	95
— à la Richelieu	102
Rahm-Auflauf, saurer	133
Rahm-Strudeln	118
Rahm-Sulz	133
Rahm-Torte	204
Rahm-Törtlein	198
Rahm-Würstlein, saure	58. 229
Reh-Ragout	82
Rehschlägel, gebeizt	159
Rehziemer, gebraten	159
Reineclaudes in Zucker	271
Reineclaudes-Compot	184
Reis mit Arac	123
Reis mit Erbsen-Purée	3
Reis mit Jus	2
Reis mit Marasquino	190
Reis mit Mirenten	122
Reis à la Malta	122
Reis-Auflauf	122
Reis-Brei	113
Reis-Content	288.
Reis-Crème	189
Reis-Gemüse	49
Reis-Pastetchen	30
Reis-Pudding	139
Reis-Pudding, beste Art	294
Reis-Schnitten	231
Reis-Suppe	2
— auf gewöhnliche Art	2
Reis-Torte	202
Reis-Würstlein	227
Remoulade, grüne	149
— ordinäre	150
Reittig-Salat	166
Rinds- oder Döfenzunge	104
Ringkuchen oder Theebrod	219
Ringlo-Torte	208

Rindschrippen, auf dem Rost gebraten	163
— gedämpfte	162
Rissolen von Fischen	50
— von Krebs	51
Roastbeef	22
Rosenkohl	33
Rosenkohl=Salat	168
Rothe=Rüben=Salat	166
Rothkraut	41
Rüben, gelbe	32
— weiße	32
— — einzumachen	283
Rübenkeim=Salat	167
Rübensuppe	13
Russischer Salat	165
Sächsisches Brod	246
Saftbrühe, braune	1
Sago=Auflauf	125
Sagobrei	114
Sago=Sauce	145
Sago=Suppe	3
— mit Milch	15
— mit Wein	15
Salat à l'Italien	163
— englischer	164
— russischer	165
Salate, verschiedene, siehe die besonderen Artikel.	
Salmen, à la Hollandaise	66
— gebratene	66
— mit Geseé	78
— gesottene	65
Sand=Torte	203
Sardellen zu backen	77
Sardellen=Sauce	23
— mit Kapern	148
Saubohnen	36
Sauce, kalte	24. 148

Sauce, kalte, zu Feldhühnern	149
— zu Pasteten	148
— à la majonaise	150
— kalte zum Rindfleisch	150
— verschiedene, siehe die betreffenden Rubriken.	
Sauerampfer-Gemüse	35
Sauerampfer-Sauce	23
Sauerampfer-Suppe	5
Sauerkraut	42
— mit Kapaun	42
— einzumachen	282
Schalotten-Küchlein	107
Scheiterhaufen	143
Schellfisch	76
Scherben	227
Schinken, gefottener	177
Schinken-Nudeln	104
Schleien mit feinen Kräutern	74
— zu braten	75
Schnecken, gefüllte	57
— in Sauce	102
Schnecken-Nudeln	224
Schnecken-Salat	165
Schneeballen	231
Schnepfen	80
— gebratene, mit Schnitten	153
Schnitten mit rothem Wein	130
Schütz-Brod	225
Schotto	144. 289
Schupfnudeln	107
Schwarzbrod-Auslauf	127
Schwarzbrod-Mus	115
Schwarzbrod-Budding	138
Schwarzbrod-Suppe	14
Schwarzbrod-Torte	201
Schwarzwild	82
Schwarzwildpret mit Aspice	176
Schwarzwurzeln	31

Schwefel-Schnitten	259
Schweinenieren	101
Schweinerippen	61
Schweineschlägel, gebraten	158
Schweinskopf, wilder, farciert	174
Sellerie-Salat	167
Soufflage	248
Spanferkel, gefülltes	161
Spargeln nebst Sauce	33. 34
Spargel-Salat	165
Späglein	103
Spiegelbrod	230
Spinat	36
Spinat-Pudding	109
Springerlein	243. 244
Sprizengebäckenes	234
Steinpilze	48
Steinpilzsuppe	11
Stockfisch, gedämpfter	66. 67
— mit Bechamell	67
Stockfisch-Croquet	52
Strauben	238
Sträublein	226
Sulz-Rüchlein	246
Suppe à la Reine	8
— à la Tortue oder Schildkrötensuppe	12
— aufgezugene	4
Suppen, verschiedene, siehe die betreffenden Artikel.	
Tabakßrollen	232
Tauben, gefüllte	157
— junge, gedämpft	87
— — in einem vol-au-vent	87
— in brauner Morcheln-Sauce	88
— wilde	80
Thee, grüner oder schwarzer	287
— reformirter	287
Theebäckwerk	239

Theebrodt	219
Thee-Crème	187
Theestangen mit Vanille	219
Torte, französische	205
— — — — — anderer Art	205
— spanische	206
Torten, siehe die betreffenden Benennungen.	
Törtlein von Kartoffeln	128
Trauben in Brantwein	274
— in Zucker	274
Traubenbeeren-Compot	184
Trauben-Kuchen	213
Trichter-Nudeln	105
Trüffel	49
Trüffel einzumachen	285
Trüffel-Sauce	148
Turbot	76
Vanille-Crème	185
Vanille-Sauce	145
Bermicelli oder italienische Nudelsuppe	14
Wachteln	79
— gebratene	154
Waffeln, gefüllte	199
— mit Bierhese	218
— mit Mandeln	218
— mit Rosinen	219
Wasserbrezeln	238
Weß-Auflauf	129
Weße, gefüllte	134
Weß-Knöflein, gezöpfte	17
Weßknöpflein, anderer Art	18
Weß-Pudding	138
Wein-Crème	131
Weingebackenes	198
Wein-Mocken	121
Weinmus	133

