

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Neues Kochbuch oder geprüfte Anweisung zur
schmackhaften Zubereitung der Speisen, des Backwerks,
des Confekts, des Gefrorenen und des Eingemachten**

Löffler, Friederike Luise

Stuttgart, 1811

Register

urn:nbn:de:bsz:31-55066

R e g i s t e r.

	Seite		Seite
Mal blau zu kochen	232	Ackersalat als Gemüse zu kochen	82
Frikassee davon	233	Anisbrod	524
gebratener	234	leichtes	526
gefüllter	232	mit Hefen	483
marinirter	234	in Kapseln	535
zu räuchern	235	mit Mandeln	525
Malpastetlein	61	Anis-Creme	494
Apfel à la Suisse (a la Swiss)	166	Anishippen	550
gebäckene in einer Rosinen-Sauce	164	Anisschatten	534
gefüllte Borsdorfer	165	Anisschnitten	533.
Borsdorfer mit Zucker-		Antive s. Endivien.	
kandis	412	Aprikosen einzumachen	572
Reiskopf von Borsdor-		Auslauf davon	199
fer-Äpfeln	196	Marmelade oder Lat-	
Apfel-Auslauf	163.	werge davon	574
Apfelbrey (aufgezogener)	164	Schaum	415
mit Mandeln	167	Tortemittler Kruste	441
Apfelkröpflein	499	Artischocken (gefüllte)	
Apfelkuchen mit Butter-		mit Krebsen	94
taig	457	in einer Buttersauce	94
auf andere Art	457	in Zitronensauce	93
von gekochten Äpfeln		Auerbahn zu braten	355
mit einer Kruste	458	Pastete davon	222
von Borsdorfer Äpfeln	470	Aufgelaufenes Brod	536
von Süßäpfeln	459	Aufgelaufene Schnitten	505
Apfelmus auf gewöhn-		Aufgezogene Schnitten	202
liche Art	188	Aufgezogene Suppe	1
aufgezogenes	188	Aufgezogener Brey	183
Apfelschnitze (gebäckene)	501	Aufgezogenes von Blätt-	
Apfeltorte sonst auch		lein	193
Fürstentorte genant	451	von gesalznen Blätt-	
von gerührten Äpfeln	433	lein	194
		von Kirschen	168
		in eine Krebsuppe	18

	Seite		Seite
Aufgezogenes von Rosen	169	Auslauf von Zitronat	168
von Weck oder Weißbrod	170	Anmerk.	173
Auslauf von Aepfeln	163. 164	von Zitronen	168. Anm. 198
von Borsdorfer Aepfeln	165	von geschälten Zwetschen	177
von Aprikosen	199	Austern (falsche) in Schalen	260
von Birnen	179	(gebratene)	259
von Brieslein oder Käsberrmilchen	177	Diagout davon	259
von Butter	161	wie sie einzuschmelzen sind, wenn sie nicht mehr halten wollen	62
von Bubenschenkeln oder im Nothfall von mürben Kuchen	169	Austernpastelein	61
von Fischen	294	Austernsauce zu Geflügel und Kalbsbraten	321
von Grundbirnen mit Heringen	174	Bairisch Kraut	71
von Grundbirnen andere Art mit Käse (süßer) von Grundbirnen	175	Basilikum, über den Gebrauch dieses Krauts bey den Speisen und insonderheit der Saucen	603
von Hagenmark	199	Baumwollenmus	189
von Johannisbeeren (Kapuziner-)	162	Baumwollensuppe	1
von süßem Käse (brauner) von Kofern oder Hippen	172	Bauern-Krapfen	512
von Krebsen	172	Belgrader Brod	521. 522
von Mandeln	170	Bes (Besse) von Quitten.	530
von Markt	195	Bienennest in einer Milch-Sauce	142
von Parmesankäse	159	ohne Sauce	144
von Pomeranzen	167	Bier (warmes)	600
von Quitten	197. 198	Biersuppe	2
von Quittenschnitzen	178	Birnenauslauf	179
von saurem Rahm	160	Bischof	602
von Reis	171	Biscuit Royal	563
(süßer) von Semmel oder Mutschelmehl	176	Biscuits von Butter ganz leichte Französische	50
von Stachelbeeren	161	von Hefen	481
von Zimmer	168	von Zitronen	529

	Seite		Seite
Biscuittdrte (gewöhnliche)	424	Auslauf davon	165
mit Chocolate	426	Kuchen davon	470
mit Johannisbeeren	425	Katwerge davon	574
Blättlein Aufgezogenes	193; 194	Reiskopf davon	196
davon	193; 194	Boudin (Englischer)	125
Blättleinsuppe (braune)	2	von Erbsen	116
Blancmanger von Kalbsfüßen	382	von Fischen	127
Blinde Pastete	213	von Krebsen	119
Blison von Feldhühnern	200	von Nutscheln oder Milchbrod	119
von jungen Hasen	201	gebäckener	124
von Krametsvögelbrüsten	201	gesalzener von Nudeln	122
von Schnepfen	201	süßer von Nudeln	123
Blon-Boudin	124	von Reis	120, 121
Boeuf a la Mode (Böf a la Mod)	40, 41	von Schnecken	117
Bögen (weisse)	548	von Spinat	118
Böhmisches Brod	480	Blon Boudin	124
Bohnen (grüne) ohne Kerne zu kochen	96	Braten	342; 372
mit Kernen einzumachen	102	(grillirter) zum Gemüß zu geben	331
Bohnen (eingemachte) zu kochen	99, 100	Bratwürste mit Eiern	340
auf andere Art	106	Kuchen davon	459
(kleine) in Essig einzumachen	589	Braune Krapfen	512
Römische einzumachen	105	Braune Suppe	3
Bohnensalat	420	Braunkohl s. Wintert.	
Bohnenkraut, über dessen Gebrauch bey den Speisen	604	Brey (aufgezogener)	183
Börching in einer Sauce	257	gebäckener in einer Mandelsauce	154
Borsdorferäpfel (gefüllte)	165	gebrennter	189
mit Zuckerkandis	412	von Mandeln	182
		von Reis	180
		von Zitronen	183
		Brennesseln als Gemüß nach Spinatart	81
		Breßkopf s. Preßkopf.	
		Brezeln v. Hefentalg	487
		von Zucker	546
		Brieslein (gebäckene)	325
			326
		Auslauf davon	177
		Pastete davon	213

	Seite		Seite
Brieslein, Ragout davon		Buttertaig (gewöhnlicher)	
mit Krüffeln	278	zu allen Pasteten	206
Brod (aufgelaufenes)	536	geriebener	207
Belgrader	521	(überzwercher)	208
Böhmisches	485	noch ein überzwercher	
(Cedern.)	537	süßer	208
gebackenes	333	von Wasser	207
(Kleyen.)	530	Kränze davon	496
auf Portugiesische Art	540	Tortelets davon	494
von Quitten	531	Buttertorte	433
Sächsisches	484		
Wiener	527	Caffee s. Kaffee.	
Wißbader	546	Lapaun s. Kapaun	
Brod torte	430. 431	Carviol s. Karviol.	
Brockelerbsen zu kochen		Champignons in Essig	
einzumachen	104	einzumachen	589
eingemachte zu kochen	105	Sauce davon	317
zu trocknen	583	wie man wissen kann,	
Brockelerbsensuppe	4	ob sie gut, oder böß,	
Brockelspargeln zu kochen	89	artig sind	317
Brouillade von Kalbfleisch	278	Chardeau (Schodo)	600
		mit Wasser	596
		Gefrorenes davon	583
Brühe s. Sauce.		Chocoladebrod	539
Brunellen-Torte	444	Chocolade-Creme	402
Brunnenkressensuppe	4	Chocoladeeis	566
Budin oder Pudding s.		Chocolademasse	538
Boudin.		Chocoladesuppe	5
Bubenschenkel, Aufauf		Chocoladetorte (geläutert)	426
davon	169	te)	
Bufantennudeln	149	Cedernbrod	537
Bularden zu braten	365	Citronen s. Zitronen.	
Butteraufauf	161	Compot von Aepfeln	409
Butter-Biscuits	529	von Süßäpfeln	412
Butterbrod	555	von Aprikosen	413
Butterknöpflein	35	von Birnen	410
Butterkraut zu kochen		von Kirichen	412
	65. Anmerk.	von Pfirschen (oder Pferschen)	413
Buttersauce (gewöhnliche)	311.	von Quitten	411

Seite	Seite	Seite
206	Compottorte mit einem Mandelgusse 450	Bairische 151
207	Cosfen s. Kosfern.	andere Art mit Mandeln 152
208	Confekt von Haselnüssen 560	Detel s. Wegwarten
208	Confektur von Hagenmarkt 560	Dörrlizen mit Zucker einzumachen 579
496	Confituren 510	in Essig 587
494	Creme von Anis 404	Dragon s. Esdragon
433	von Chococade a la Coquine mit Eis (Englische) von Erdbeeren von Himbeeren von Holderblüthe von Hühnermägen Jungferncreme von Kaffee von Kirschen von bittern Mandeln von Pomeranzen von Reis von Schaum a la Sulcan von Thee von Tragant von Vanillen von Zimmet in einem Zuckertalg in Schmalz gebacken	Ducatennudeln 150
589	317	Durchschlagsuppe 5
317	395	Eier in saurer Sauce gefüllte mit Sauerampfer gefüllte süße auf andere Art gerührte mit Zucker überzogen
596	395	341
583	403	340
539	400	341
402	404	340
566	404	Eiergelb. Wie der Ausdruck mit Eiergelb abgezogen zu verstehen seye. 2. unten Anmerk.
538	393	Eiergerste (weiße und braune) 7
5	396	Eierkäse 388
426	397	auf andere Art mit Mandeln durchgetrieben 390
537	404	Eierkraut 189
409	399	Eierkuchen 336
412	500	mit Aepfeln doppelt gebackener grüner noch ein Eierkuchen 337. 338
413	445	337. 338
410	445	noch ein Eierkuchen 339
412	322	Eierragout 238
413	152	gefüllter 291
411		Eierschnitten (gebackene) 341
		Eiersuppe (verlohrne) 7
		Eierwürstlein in einer Sauce 187

Ne

	Seite		Seite
Eingemachte Früchte		Erdbeere gewöhnliche kalte Schale davon	418
567 — 581		kalte Schale von durchgetriebenen Erdbeeren	417
Eingemachtes in Essig		Gefrorenes davon	583
584 — 592		Erdbeer-Creme	402
Eis auf Lebkuchen und braune Confecturen	567	Erdbirnen s. Grundbirnen	
von Chocolate	566	Erdschwämme (gute) in Essig einzumachen	589
gelbes	566	Edragon in Essig einzumachen	591
rothes oder blaßrothes	566	über den Gebrauch dieses Krauts zu Saucen	603
welches	557.	Essigkukummern	588
mit Zimmt	565	Euter von Hühnermägen	191
von Zitronen	566	von Krebsen	112
Endivien-Kraut als Gemüse muß zu kochen	95	Eyer s. Eier.	
Englische Torte	453	Falsche Pastete	228
Englischer Kuchen	460	Fasanen zu braten	357
Ente (gedämpfte)	301	Fastenzeteln, Gebäckes davon	502
(gefüllte) zu braten	354	Suppe davon	8
auf andere Art in einer Pomeranzen-Sauce	303	Fasnachtküchlein mit Hefen	498
(zahme oder wilde) in einer Heringsauce	304	süße	499
wilde zu braten	354	Feldhühner zu braten	357
gedämpfte wilde Enten	335	gedämpfte	305
Erbsen auf gewöhnliche Art gut zu kochen	103	Blisen davon	200
duchgetriebene	103	Feldhühnerpastete (kalte)	218
wie man mit Erbsen versehen muß, die nicht weich kochen. 6. Anm.		gefülzte	220
Erbsen-Pudding	116	Finger (gebackene)	502
Erbsenbrühe in der Fasten statt der Fleischbrühe	5	Fische	232 — 258
Erbsensuppe	1	zu backen	326
Erbsentorte	431	Auslauf davon	194
Erda-pffel in einer Butter-Sauce	91	Pudding davon	127
Erdbeere mit Zitronensaft und Kirschengeist	579	Sischotter zuzurichten	258
		Glachs-schlicke (gebackene)	491

	Seite		Seite
Flädlein (süße) eine Nacht-		Fricassée	
speise	187	von Kuttelfleck	287
mit Krebsen	113	von jungen Hühnern	294
Flädleins Kuchen (gefüll-		von jungen Hühnern mit	
ter) mit Kruste	146	Krebsen	295
ohne Kruste	145	Frikandell von Kalbfleisch	283 — 284
Flädleinsuppe	8	Frischling oder wildes	
Fleisch (Italiänisches)	43	Schweinsfettel zu bra-	
Fleisch Klöße	136	ten	360
von übriggelassenem		Pastete davon	224
Fleisch	137	Froschschenkel (gebackene)	
Fleisch Knöpflein	35	zu fricassiren	333
Fleisch pastete gehackte	212		310
Fleischsuppe	8	Früchte (eingemachte)	
Fleischvögel	279		567. 592
Flommeri mit Wein von		Fürstentorte	451
Reis	394	Gallerte s. Gelee.	
Forellen zu backen	246	Gans (gefüllte) zu bra-	
blau zu kochen	245	ten	353
zu braten	246	wilde zu braten	354
mit Petersilien ge-		Gänsbrüste (geräucherter)	
schmälzt	244		593
in einer Sardellensauce		Gansleber (gebackene)	327
	244	in einer Triffelsauce	300
(gefüllte)	377	auf andere Art	301
Franckfurter Klöße oder		Pastete davon	228
Knöpflein	128	Gebackenes von Fasten-	
auf andere Art	129	brekeln	502
Französische Biscuit	530	Gebrennter Brey	189
Französische Torte	454	Gebrennte Suppe	8
Fricandean mit einer		Gebührte Klöße	132
Glas	275	in Milch	133
von Kalbfleisch mit		Knöpflein	36
Swargeln	277	Küchlein	507
in einer Rahmsauce	274	Gebührter Taig	506
mit Sauerampfer	273	Gedultzettellein	536
noch eine Art	275	Gesornes von Chocolate	
Fricassée von einem Kal-	233	von Erdbeeren	583
von Froschschenkeln	310	von Himbeeren	582
von Kalbfleisch	281		
von Kalbsfüßen	268		
von Kalbsgröße	268		

K r 2

	Seite		Seite
Gefrorenes von Kaffee	582	Grundbirnenauflauf	auf
von Kirschen	583	andere Art mit Räs	175
von Pomeranzen	583	süßer	176
von Zitronen	583	Grundbirnensuppe	14
Gehackte Suppe	9	Grundbirnentorte	434
Gelbe Rüben s. Rüben.		Porteflets davon	495
Gelbes Eis	566	Grundeln zu backen	256
Gelee von Himbeeren	408	kalt zu geben mit Eißig	
von Hirschhorn	392	und Dehl	256
von Johannisbeeren	405	in einer Sauce	255
von durren Kirschen	407	Gugelhopfen mit bitterm	
von frischen Kirschen	405	Wandeln	488
Gelee von aufbehaltenem		süßer auf andere Art	488
Kirschenaft	406	mit Rosinen	488
von Pomeranzen	393	Gugelhopfen von Kernen	
von Quitten	409	Gries	489
(rotte)	391	Gurken s. Rukummern.	
von Zitronen mit Haus		Gusfbögen	515
blasen	391	Gusfküden	462
Gemüß von durren Kir-		Gusfschnitten	533
schen	192	Gusftorte	450
von Rosinen	197	Hägen(oder Hangbuden)	
Gemüse	64—205	dürregekochte als Gemüß	
Gerste gut zu kochen	9		106
Gesundheitsuppe (ma-		Hägenmark	581
gere)	10	Auflauf davon	199
Gezopfte Knöpflein	36	Confektur davon	500
Grenade von Blumenkohl		Saucen davon	312
oder Karviol	201	Schaum davon	415
Grignati von Kalbsfleisch,		Hägenauce	311
welche als Pastete gege-		Hägensuppe	10
ben werden kann	230	Hahn (welscher) s. Wel-	
Großfeyer	507	scher Hahn.	
Grüne Alöse	129	Hammelfleisch in einer	
Grundbirnen (durchge-		Rümmelsauce	286
triebene)	108	Hammelsrippen	331
geröstete zu machen	109	gefüllte	285
in der Milch	109	in einer Sauce	286
Knöpflein davon	37	Hammelschale(gedämpf-	
Pastetelein davon	60	te) mit Rukummern	351
Grundbirnenauflauf		Hammelschlegel (gefüll-	
mit Heringen	174	ter)	350

	Seite		Seite
Hammelschlegel gespick-		Himbeer-Essig	580
ter	349	Himbeer-Gelee	408
mit Wurzeln gedämpft	348	Himbeerkuchen	463
Hase zu braten	367. 368	Himbeermark	581
Blison von einem jun-		Himbeersaft	579
gen	201	Himbeerschale (kalte)	417
Ragout davon	307	Himbeerschäum	414
Hafen-Pastete	221	Himbeertorte	440
Hahelbühner zu braten		Hippen (gewöhnliche)	550
	358	mit Nuts	550
Pastete davon	221	von Mandeln	549
Hahelnüsse, Confect dar-		mit Zimmet	548
von	560	mit Zitronen	549
Hecht in einer Sauce mit		Hippen-Auflauf (beau-	
Rahm	247	ner)	172
ohne Salz und Wasser zu		Hirschhorn-Gelee	392
kochen	248	Hirschschale zu dämpfen	
Schnitten von einem		Hirschziemer mit einer	
Hecht	204	Kruste nebst Hirschen-	
Hefen-Bäckerey	481-497	Sauce	369
Hefen Biscuits	481	Hobelspäne 507. u. 535	
Hefenbrot	482. 483	Holder in Essig einzuma-	
Hefenflös	134	chen	589
Hefenkränze mit Einge-		Creme davon	404
machtem	487	Holderküchlein	507
Hefenkuchen	462	Hopfen zu kochen	96
Hefenschnitten	490	Hopfensalat	419
Heidelbeersuppe	10	Hühner (junge) zu backen	
Heckenbeere s. Stachel-			375. 326
beere.		Frikassée davon	294. 295
Heringe zu mariniren	243	gefüllte mit Krebsen in	
Heringsgericht	243	einer Krebsauce	297
Heringesalat	423	mit Krebsen gefüllt zu	
andere Art mit Grund-		braten	365
birnen	424	gespickte zu braten	366
Heringssauce (ungekoch-		gefüllte	379
te)	319	(junge) mit Schinken	296
Himbeere (einzumachen)		mit Stachelbeeren	295
	570	Ragout davon	292. 293
Gefrorenes davon	582	Hühnermägen, Creme	
Himbeer-Creme	40 I	davon	395

	Seite		Seite
Zühnermägen Euter da-		Kaiserbrod	546
von	191	Kaiserfuchen mit Man-	
Zühnersuppe mit Knöpf-		deln	157
lein	11	Kaiserfuchen auf andere	
Zugelbrod	555	Art	158
auf andere Art	557	Kaisersuppe	12
Jagdpastete	225	Kalbsfleisch (gebakenes)	
Jägerschnitten (Krause)			324
	565	eingemachtes	262. 263
Jettinger Rüben zu ko-		geklopftes	282
chen	91	gewickeltes	280
Zimmennest in einer Milch-		zu mariniren	383
Sauce	142. 143	in einer Specksauc	286
andere Art ohne Sauce		Brouillade davon	278
	144	Frikandea davon	277
Johannisbeere einzuma-		Frikassée davon	281
chen mit Essig	586	Frikandell davon	283
mit Stielen	570	Miridon davon	291
in Zucker	570	Ragout davon	282
Auslauf davon	162	Suppe davon	13
Gelee davon	405	Kalbsbrieslein (gebake-	
Kuchen davon	464	ne)	325. 326
Jfopen s. Bohnenkraut.		Auslauf davon	177
Italienische Speise von		Suppe davon	12
Reis	155	Kalbsbrust (gefüllte)	345
Nudeln oder Macca-		Kalbseuter (gefüllte)	327
roni	147	Kalbsfüße in einer But-	
eine Art, welche als		tersauce	267
Suppe gegeben wer-		gebakene	325. 507
den kann	20	Blanc Manger davon	
Italienisches Fleisch	43		382
Jungfern - Creme	395	Frikassée davon	268
Junge Zühner s. Zühner.		Ragout davon	267
Juspastetlein	62	Sulz davon	379. 380. 381
Kabeljau zuzurichten	238	Kalbsgrösi (gebakenes)	
Kaffee in der Milch	597		325
Gefrorenes davon	582	Frikassée davon	268
Kaffeebrod	486	Kalbsherzen (gespickte u.	
Kaffeeccreme	403	gefüllte)	273
Kaffeeküchlein s. Kaffee-		Kalbshirn, Schnitten da-	
brod		von	334
		Pastetlein davon	50

	Seite		Seite
Kalbsfarre (marinirte und gespickte)	344	Kalbschlegel ter	346
Anmerkung dazu	345	zu sulzen	384
Kalbskopf (abgezogener)	264	Kalbschwänze (gebakene)	324
gebrühter in einer Speck-Sauce	263	Kalbszunge, Ragout davon	265
gesulzter	382	Kalte Schale s. Schale.	
Kalbsleber (gebakene)	326. 327	Kapaun zu braten	364. 365
gefüllte	271	gesulzter	378
geröstete	270	in einer Austernsauce	398
gespickte	269	in einer Zitronensauce	299
in einer Sauce	271	Kapuziner-Aufstrich	162
Ragout davon	270	Karpfen blau zu kochen	249
Kalbslunge, Morchen davon	204	gebakene auf Gemüse	332
Ragout davon	272	gebakene in einer Sauce	253
Kalbsmilch s. Kalbsbrieslein.		gefüllte	252
Kalbsmilze (gefüllte)	328	gesulzte	252
Kalbsniern s. Niern.		un Matelot (in Matelot)	250
Kalbsohren (gebakene)	324	auf polnische Art	251
gefüllte	266	in brauner Sauce	249
Ragout davon	265	in eigener Sauce	254
Kalbsrippen (gefüllte)	285	in einer Sauce	255
auf andere Art in Papier aufzustellen	329	Karpfensuppe	14
auf noch eine Art	328. 329	Kartoffelsuppe	14
mit Papier umbunden		sonst sehe man den Artikel Grundbirnen.	
auf französische Art	330	Karviol (gefüllter)	98
Kalbschale (gedämpfte)	342	in einer Krebsauce	97
auf andere Art mit Kräutern	343	in einer Butter- oder Zitronensauce.	98
gespickte in einer Rahmsauce	344	Grenade davon	201
Kalbschlegel (gedämpfter) mit Provencerbhl	347	Käs-Aufstrich (süßer)	160
		von Parmesankäs	195
		Käskuchen auf gewöhnliche Art	465
		süßer	465

	Seite		Seite
Kastanien zu glassiren	561	Kirschentorte mit Steinen	442
sie mit Vortheil zu schälen	76	auf andere Art	442
Kehl s. Kobl.		Kleyenbrod	550
Kerbel s. Körbel.		Klöse von geröstetem Brod	134
Kernen - Gries, Auflauf davon	176	von Fleisch	136. 137
Suppe davon	151	Frankfurter	128. 129
Gugelhopfen davon	489	gebäckene mit Zitronensaft	130
Kirschen einzumachen	576	gebrühte	132
in Bouteillen	577	gebrühte in Milch	133
trocken mit Stielen einzumachen	576	grüne	129
gebäckene	500	Hefenkloß	134
Aufgezogenes davon	168	Leberklöse	135
Gefrorenes davon	583	von Mark	129. 130
Gemüß von durren	192	gerührte von Milch	133
Marmelade davon	575	Schwedenklöse	131. 132
Kirschen - Creme	400	von Weck oder Weißbrod	137
Kirschen - Gelee von aufbehaltenem Kirschen - saft	406	Knöpflein auf Suppen	35 - 38
von durren Kirschen	407	von Butter	35
von frischen	405	von Fleisch	35
Kirschenkuchen	466. 468	gebrühte	36
von eingemachten Kirschen	469. Anmerk.	gezopfte	36
gerührter	467	(gebäckene) von Kartoffeln oder Grundbirnen	37
mit Hefen	468	(gefottene) von Grundbirnen	37
Kirschenlatwerge	575	von Semmel oder Mutschelnmehl	38. Anmerk.
Kirschen - saft, welcher in Wein gebraucht werden kann	578	v. Weck od. Weißbrod	37
Kirschen - sauce zu einem Hirschziemer mit Kruste	312. 370	gebäckene von Weck	38
Kirschen - schaum	414	Rosern	550
Kirschen - suppe von durren Kirschen	15	Auflauf davon	172
von frischen Kirschen	15	Kobl in Buttersauce	64
Kirschentorte mit einer Kruste	445	auf andere Art	65
		Kohl - raben zu kochen	84
		auf andere Art	84
		gefüllte	85

	Seite		Seite
Körbelsuppe	16	Krebsmus	190
Krachtsorte	447. 448	Krebsnudeln (überlegte)	
Krametsvögel in einer		mit Hefen	115
Sauce	305	Säße	116 Anmerk.
gebirgane	360	Krebspastete	211
Passete davon	221	Krebspastetlein (gebäcker	
Suppe davon	16	ne)	54
Krametsvögelbrüste Bl.		gefottene	52
son davon	201	von Buttertaig	55
Kränze von Buttertaig		von ganzen Krebsen	51
mit Eingemachtem	489	zur Fastenzeit	56
Krapfstorte	444	Krebsauce (gesalzene)	315
Krapfen (braune)	512	über Hechte	247
(Bauern-)	412	von Rahm	315
Kraut(rothes) zu kochen	72	Krebschnecken in einer	
saures s. Sauerkraut		Rahmsauce	157
süßes s. Weißkraut.		Krebschnecken als Ge-	
Krautfuchen in einer		müs	111
Buttersauce	67	gebäckene in einer Sauce	
Krautsalat mit Trauben			141
	421	Krebsstruckeln	112
Kräuter, allgemeine Be-		Krebsuppe	17
merkungen über diejeni-		mit Rahm	18
ge, welche vorzüglich in		Aufgezogenes daren	18
der Küche gebraucht wer-		Kressen zuzubereiten	257
den, und die Stelle des		Kuchen	457 — 481
Gewürzes beyden Spei-		von gekochten Äpfeln	
sen ersetzen können		mit einer Kruste	458
	605 — 605	von Süßäpfeln	459
Kräutereßig	605	von frischen Bratwür-	
Kräuterpulver	606	sten	459
Kräutersalat	418	Englischer	460
Krebse (gebäckene) auf ge-		Glacirter	461
fülltes Kraut zu geben		von übriggebliebenem	
	553	Hammel oder Kalbs-	
Aufsauf davon	172	braten mit Stockfisch	
Pudding davon	119		261
Krebsente	112	von Himbeeren	465
Krebsfäddlein	115	von Johannisbeeren	464
Krebsfuchen in einer		von Käse	465
Sauce	114	von Kirschen	466. 468

	Seite		Seite
Kuchen mit Ragout	260	Linsen, wie sie zu behan-	
(Ritter)	186	delt sind, wenn sie nicht	
Wassbader	478	weich kochen wollen.	
von Zwetschen 480.	481	6. Anmerk.	
Küchlein (gebrühte)	507	Linsensuppe	20
Münberger	510	Loberblätter nöthige	
von Wein	509	Bemerkung in Ansehung	
von Zimmt	553	ihres Gebrauchs bey den	
Kürbissuppe	18	Spelsen	605
Kukummern (gefüllte)	109	Lungenmus	204
mit Essig einzumachen	588	Macaroni, oder Itallä-	
mit Salz einzumachen	587	nische Nudeln	147
Kukummernsauce	316	welche als Suppe gege-	
Kuttelfleck sauer gekocht	288	ben werden können	20
Frikassee davon	287	Mädchenzöpfe	491
Lachs	237	Majoran, wozu er am bes-	
Lapperdan in einer Sauce	239	sten taugt	605
Latwerge s. Marmelade.		Macronen	519
Laubfrösche	82. 83	gefüllte	519
Laubsuppe	19	Herzen	518
Leberklöse oder Knöpflein	135	Milchspeise davon	154
Lebersuppe	19	Mandeln (gebäckene)	503
Lebkuchen (braune)	551. 552	auf andere Art ohne	
gefüllte	553	Mandeln	504
weiße	552	geröstete	535
Ledertorte	438	im Dioquelaure (Rockelor)	541
Leng injurichten	243	Mandelate	597
Lerchen zu braten	360	Mandel-Auflauf	170
gefüllte	306	Mandelberg	543
in einer Sauce	307	Mandelberglein	543
Lerchenpastete	221	Mandelbögen	513
Lerchensuppe	29	Mandelbrey	182
Lindenbraten siehe		Mandelbrod	518
Schlachtbraten		bitteres	520
Ling s. Leng		in Kapseln	525
		Mandelcreme	398
		Mandelhippen (s. süsser-)	
		ne)	549
		Mandelfäsi	387
		Mandelförbchen	535

	Seite		Seite
Mandelkränze	497.	Marmelade von	542
gebachte	542	vorseräpfeln	574
Mandelkräpflein	im	von Aprikosen	574
Schmalz gebacken	499	von Kirschchen	575
Mandelfuchen	469	von Quitten	574
Mandelmaulschachen	496	Maulbeersuppe	22
Mandelmilch zum aufbe-		Meerrettig mit Essig	590
halten	600	in Fleischbrühe zum Dsh	
Mandelmus	182	senfleisch	49
Mandelsauce	314	in Milch zum Dshen-	
Mandelschnitten in einer		fleisch	48
Sauce	139	Melonen in Essig ein u-	
in einer Milchsauc	140	machen	584
auf die Suppe	21	Milch (gelbe)	389
Mandelsulz	386.	noch eine Art süße	389
Mandelsuppe (süße),	21	weiße	390
andere Art	21	Milchflöße	138
Mandeltorte auf		Milchsauc	314
wöhnliche Art	426	Milchspise von Makro-	
geläuterte mit Pome-		nen oder Bitterbrod	154
ranzen	429	Milchsuppe (braune)	25
geschnittene mit Zitro-		süße	22
nat	427	süße auf andere Art	25
auf Oblaten	428	Minoritensuppe	23
mit Pistazien	428	Mirabellen einzumachen	
gewürzte	430		575
mit Zimmet	429	Mirinken	528
Mandelwürste	139	Miridon von Kalbfleisch	
Mangold	106		291
die Stiele davon zu ko-		Morchen (frische) als Ge-	
chen	107	müß zu kochen	106
Salat von diesen Stie-		von Kalbslunge	204
len	420	Sauce davon	318
Marcassin oder wildes		Messingene Pfanne, nö-	
Schweinferkel zu bra-		thige Bemerkung wegen	
ten	360	des Gebrauchs derselben	
Marf, Auslauf davon	195	21. 605. Anmerk.	
Marfklöße	129	Mus (Baumwollens)	189
gebackene	130	von Schwarz Brod	197
Marf-Pastete	216	von Krebsen	190
Pastetlein	63	von einer Kalbslunge	204
Marftrorte	439	von Mandeln	182

	Seite		Seite
Mus von Rahm	181	Ochsenfleisch geböckeltes	45
von Reis	181	Ragout davon	287
Sauerbronnen,	184	Roulade von Ochsen-	45
Wiener,	185	oder Rindschlappen	46
von Zwetschen	185	Rockade	46
Mapfkuchen	469	Ochsenfüße, Salz davon	379
Negwürste	356	Ochsenmaul, Salat davon	423
Nierenbraten zu braten	346	Ochsenzunge (grüne) in	44
Nierenschnitten (gebäck-	354	einer Sardellen Sauce	44
ne)	354	auf andere Art mit Him-	44
Nierensuppe	24	beer-Essig	44
Nonnenkräpflein	544	Salz von einer geräu-	47
Nudeln (Busanten)	149	cherten mit Krebsen	376
(Dukatens)	150	Ohrenlappen	505
Italiänische oder Macca-	20. 147	Omelett s. Eyerfuchen	
roni	20. 147	Panadesuppe	25. 26
gerührte von Rahm	149	Papierpasteten v. Kalbs-	50
sauere von Rahm	152	fäßen	50
a la Valsi	153	ParmesanKäs. Auflauf	159
(Schinken)	148	davon	159
Wiener	153	Pastete von einem Quer-	222
Nudelpudding (gesalze-	122	haben	222
ner)	122	blinde	215
süßer	123	von Brieslein	215
Nudelnsuppe	24. 25	falsche	228
Nürnbergerküchlein	510	in einem Model von Farce	215
Nüsse einzumachen	568	falte von Feldhähnern	218
Ochsenfleisch	38—46	oder Schnepfen	218
gut zu kochen	38	gefülzte von Feldhüh-	220
mit einer Kruste	39	nern	220
mit Petersilienwurzeln	39	gebäckte von Fleisch	212
Boeuf à la mode	40	von Gänselebern	228
auf Englische Art oder	42	gerührte auf einer Platte	229
Roßboeuf	42		
Italiänisches	43		
gebaktes	43		
gebaktes auch als Boeuf	43		
a la Mode zu geben	41		

	Seite		Seite
Pastete Grignati von Kalbfleisch, welche als Pastete gegeben werden kann	230	Pfau Pastete davon	222
Jagdpastete	225	Pfeffernüsse	544
Papier = Pasteten von Kalbsfüßen	50	Pferschen (Pfersche) einzumachen	572
von Krebsen	211	in Branntwein	569
von einem Marcaffin oder wilden Schwein: Ferkel	224	Pflanz	490
von Mark	216	Pignolen-Sauce	518
von einem Pfau	222	Picklinge mit Eiern	540
von Salmen	217	Polnischer Salat	422
von Stockfisch	226	Pomeranzen: Aufauf	167
große	206 — 230	Gefrorenes davon	583
kleine	49 — 65	Pomeranzenbrod	517
Pastetlein von fritassirtem Alal	61	langes	547
von Austern	61	Pomeranzen-Creme	404
von Buttertaig mit gerackter Farce	56	Pomeranzenküchlein	547
andere Art mit Farce gerührte	57	Pomeranzenschalen	567
von Jus	49	Portugiesisches Brod	540
von Kalbshirn	62	Preßkopf zu machen	592
von Kartoffeln oder Grundbirnen	60	Prieslein s. Brieslein oder Kalbsbrieslein.	
von Krebsen	51 — 56	Priekensalat	424
von Mark	63	Pudding s. Boudin.	
von Stockfischen	58	Pulver zum Reiskontent	598. 599
Persich s. Börsching.		Punsch	601
Petersilien - Sauce mit Zitronen	316	Quitten einzumachen	
Suppe	16	Aufauf	575
Pfaffenbrod	544	Beße davon	197. 198
Pfaffenmoecken	502	Belee davon	530
Pfanne (nißsene) s. Niesingene Pfanne.		Latwerge oder Marmelade.	409
Pfau, einen jungen zu brauten	358	Quittenbrod	575
		Quittenconfect	552
		Quittenkuchen	532
		in einer Zitronen-Sauce oder trocken zu geben	470
		Quittenschnitze, Aufauf davon	191
			173

	Seite		Seite
Quittentorte zum war-		Rehschlegel oder Ziemer	
men Essen aufzustellen		zu braten	369
	448	von Weichseln	510
auf andere Art	449	Reis gut zu kochen	27
		gepresster	393
Radanfuchen	471	Italienische Speise da-	
Ragout von Austern	259	von	155
von Brieslein mit Trüf-		Türkischer	179
seln	278	Reis-Auslauf	171
von Eyern	288. 291	Reispudding	120. 121
von einem Hasen	307	Reisbrey gut zu kochen	
von jungen Hühnern			180
	292. 293	Reisfontent	598
von Kalbsfleisch mit Ku-		das Pulver dazu zu ma-	
kummern	282	chen	598. 599
von Kalbsfüßen	267	Reiscreme	393
von Kalbsherz und Lun-		Reisflommerie mit Wein	
ge	272		394
von Kalbsleber	270	Reiskopf von Borsdorfer-	
von Kalbsohren	265	Aepfeln	196
von Kalbszungen	265	Reiskuchen	492
von Rindfleisch	287	in einer Milchsauc	159
Ragoutfuchen	260	Reismus	181
Ragouts	259 — 310	Reischnitten in einer	
Rahm-Auslauf	160	Sauce	141
Rahmfuchen	471	gebäckene	506
Rahmmus	181	Reisuppe (gestoßene)	27
Rahmnudeln (gerührte)		Reistorte	434 — 435
	149	Reiswürste	140
saure	152	Reuecloden einzumachen	
Rahmsauce über Wid-			572
braten oder gebratene		Rindfleisch s. Ochsen-	
Hasen	319	fleisch	
Rahmsulz	588	Ritterfuchen	186
Rahmsruckeln	192	Rohn s. Rahm.	
Rahmtörtlein	494	Römische Bohnen einzu-	
Rahmwürste (gebäckene		machen	105
saure)	158	Römischer Kohl s. Man-	
Rebhühner s. Feldhüh-		gold.	
ner.		Rosinen große gebäckene	
Reformirter-Thee	599		503

	Seite		Seite
Rosinen Aufgezogenes		Salat von Selleriwurzeln	
davon	169	von Spargeln	419
Gemüs davon	197	von Wegwartenwurzeln	419
Rosinen-Sauce	314		418
Rostboeuf	42	Salbeifüchlein	507
Roßkraut	72	Salme zu braten	236
Rosinen-Torte	445	zu mariniren	237
Rothes Eis	566	zu räuchern	237
Roßwildbret s. Wild-		zu siedern	236
pret.		Salmen-Pastete	217
Roulade von Dachsen-oder		Salzfüchlein	526
Rindsclappen	45	Salzknummern	579
Rüben (gelbe) zu kochen	39	Sanderfisch in einer	
Jeringer	91	Sauce	237
rothe in Essig einzuma-		Sandtorte	446
chen	590	Sardellen-Sauce mit	
weiße zu kochen	90	Petersilie zum Dachsen-	
auf eine andere Art		fleisch	47
mit süßem Rahm	91	Sardellen-Salat	424
		Saubohnen zu kochen	102
Sächsisches Brod	484	Sauce von Austern zu Ge-	
Sagosome mit Fleisch-		flügel und Kalbsbrä-	
oder Hühnerbrühe	28	ten	321
mit Milch	28	die gewöhnliche von	
mit Wein	28	Butter	311
Salat	418 — 424	von Champignons oder	
von Bohnen	420	guten Erdschwämmen	317
von Braunkohlgeschossen		zu Forellen	245
im Frühjahr	421	zu wildem Geflügel	321
von Heringen	424	von Hagen	311
von Hopfen	419	von Hagenmark	312
von Kraut mit Trauben		(ungekocht) von Herin-	
	421	gen	319
von Kräutern	418	zum Kabejian	258
von Mangoldstielen	420	zu einer gebratenen	
von einem Dachsenmaul	423	Kalbsleber oder zu ei-	
		nem jungen Hasen	322
Polnischer	422	von durren Kirschen	312
von Pricken oder Sardel-		von frischen Kirschen	312
len	424		
von Schnecken	422		

	Seite		Seite
Sauce Krebsauce über Hechte	247	Sauerkraut einzumachen	
Krebsauce von Rahm	315	das man allezeit eine Lorte davon machen kann	486
Krebsauce (gesalzene)	315	mit einem Hecht gefüllt	74
von Kufnummern	316	mit einem Hecht und einer Kruste	75
von Mandeln	314	mit Stockfisch	75
von Morchen	318	Schaaffkopf	473
zu warmen Pasteten	320	Schäfen s. Zuckerschäfen	
von Petersilie mit Zitronen	316	Schale (kalte) mit Burgunderwein	416
von Pignolen	318	andere Art	417
von Rahm	319	von Erdbeeren	417, 418
à la Reine (a la Dian)	320	von frischen Himbeeren	417
von Rosinen	314	Schaum v. Aprikosen	415
von gelben und weißen Rüben zum Dohsenfleisch	40. Anmerk.	von Hagenmark	415
von Sardellen mit Petersilie zum Dohsenfleisch	47	von Himbeeren	414
von Sauerampfer zum Dohsenfleisch	47	von Kirichen	414
von Seileri	320	von Zitronen	416
eine feine Sauce Tournee	328	Schaum = Creme	400
von Trüffel (Zitronen)	318, 315	Scheele s. Gelee.	
von Zwiebeln zum Dohsenfleisch	48	Schinken gut zu sieden	594
Saucen	311—325	zu backen	595
zum Dohsenfleisch	47—49	wie sie gut im Sommer aufbewahrt werden können	595
Sauerampfer Gemüse Suppe.	108, 16, 29	Schinkenmudeln	148
Sauerbrunnenmus	184	Schlachtbraten am Spieß zu braten	372
Sauerkraut gut zu kochen	72	Schleien zu braten	258
geschmackvoll einzumachen	75	Schmalzbackerey	498—510
		Bemerkung wegen des Zuckers dabei	541 Anmerk.
		Schneeballen	507
		Schnecken zu kochen	509
		von Zucker	561
		Schnecken-Salat	422

	Seite		Seite
Schnepfen zu braten mit Schnitten	358	Schweinschlegel mit et- ner Kruste	352
gedämpfte	304	wilde zu räuchern	594
Blisou davon	201	Scorzoneren s. Skorzo- neren.	
Schnepfenpastete (kalte)	218	Selleri in einer Butter- sauce	96
Schnepfenpudding	117	Salat von Selleriwur- zeln	419
Schnepfensuppe	29	Sellerisauce	320
Schnitten von Anis		Selleri-Suppe	30
aufgelaufene	533. 534	Semmelwürstlein	145
aufgezogene	505	Senf mit Essig	591
von Brieslein und Cu- tern	202 205	mit Most	592
Gußschnitten	533	Skorzoneren zu kochen	92. 93
von einem Hecht	204	Soos s. Sauce.	
von Hefen	490	Spanferkel zu braten	361
von Kalbshirn	334	Spanische Torte.	455
von Kalbsniern	334	Spargeln auf gewöhnt- che Art	87
von Krebsen als Gemüß	III. 141	in einer Krebsauce	88
von Mandeln	139. 140	in einer Zitronensauce	87
von Reis	141. 506	Salat davon	419
von Zitronen	559	Brockel Spargeln	89
Schnittkohl zu kochen	86	Spargelnsuppe	31
Schnitzbrod	555. 557	Speise für 6 bis 8 Perso- nen	203
Schodo	600	(Italienische) von Reis	155
Schwarz, Wildpret s. Wildpret.		Wiener für 8 oder 10 Personen	156
Schwarzwurzeln zu ko- chen	92. 93	Speiszettel	607
Schwedenklöße oder Knöpflein	131	Speckfuchen	473
geprägelt	132	süßer	473. 474
Schweinferkel (wildes) zu braten	360	Spiegelbrod	508
Schweinsbraten mit He- ring	352	Spinat (aufgezogener)	78
Schweinskopf (einen wilden) zu kochen	373	gut zu kochen	77. 78
Schweinsrippen	330	Pudding davon	118
		Spinatfuchen	79. 80
		gefüllter	81

	Seite		Seite
Spinatstruckeln	79	Sulz von einer geräucher-	
Spinatsuppe	32	ten Ochsenzunge mit	
Spiszbuc	562	Krebsen	376
Springerlein auf ge-		rothe	391
wöhnliche Art	563	von Schwarzwildpret	
auf andere Art mit Man-			375
deln	564	Sulzen	373—391
Stachelbeere, Auslauf		Suppe (aufgezogene)	1
davon	161	Baumwollen Suppe	1
Stockade von Ochsen-		von Bier	2
fleisch	46	braune Blättleinsuppe	
Stockfisch zu süßen	240		2
gebäckener	242, 332	braune	3
geschmälzter	241	von Brockelerbsen	4
in einer Rahmsauce	242	Brunnenkressen	4
in einer Sardellensauce		von Chocolate	5
	239	Durchschlagsuppe	5
auf andere Art mit He-		von dörren Erbsen	5
ring	240	verlohrne Eyer-suppe	7
noch eine Art ihn zuzu-		weiße und braune Eyer-	
richten	241	Gerste	7
wie er gewässert werden		von Fastenbreheln	8
soß	59	Flädleinsuppe	8
Stockfisch, Pastete	226	Fleischsuppe	8
Pastetelein	58	gebrennte	8
Strauben oder Strau-		braun gehackte	9
benzen	507	Gerste gut zu kochen	9
von Weln	509	Gesundheitsjuppe ma-	
Sultanen (runde)	537	gere	10
Sulz von Forellen	377	von Hagen	10
von jungen Hühnern	379	von Heidelbeeren	10
von einem Kapau	378	von Hühnerbeinen	11
von Ochsen- oder Kalbs-		Kaisersuppe	12
süßen	379	von Kalbsbrieslein	12
von Kalbsfüßen mit Ko-		weiße von Kalbsfleisch	13
finen	380	Karpfensuppe	14
von Kalbsfüßen auf an-		von Kartoffeln oder	
dere Art	381	Grundbienen	14
von einem Kalbskopf	382	von Kernengries oder	
von einem Kalbschlegel		Griesmehl	15
	384	von frischen Kirichen	15
von Mandeln	386, 387	von dörren Kirichen	15

	Seite		Seite
Suppe von Körbel	16	Tauben (junge) in einer	
von Krametsvdgeln	16	Specksauc	299
Krebsuppe	17	auf andere Art in einer	
Krebsuppe mit Rahm	18	Sauce	300
von Kürbis	18	gebäckene	325
von gelbem Lauch	19	(wilde) zu braten	307
Leberuppe	19	Thee (Reformirter)	599
von Linsen	20	Thee-Creme	403
von Mandeln	21	Thymian, über den Ge-	
von Maulbeeren	22	brauch dieses Krauts bey	
von süßer Milch	22	den Speisen	604
braune Milchsuppe	23	Torte von gerührten Aep-	
andere Art Milchsuppe	23	feln	433
Minoritensuppe	23	Aepfel- oder Kürbistorte	451
Niernuppe	24	von Aprikosen mit einer	
Nudelnuppe	24	Kruste	441
von gefüllten Nudeln	25	Biscuitorte	424. 426
Manadesuppe	25. 26	Brodorte	430. 431
à la Reine (a la Rån)	26	von Brunellen	444
gestoßene Reissuppe	27	Buttortorte	433
Sagosuppe mit Wein	28	Chocoladortorte	426
von Sago mit Milch	28	Compottorte mit Man-	
Sogosuppe mit Fleisch-		delgus	450
oder Hühnerbrühe	28	a la Crem mit Eing-	
von Sauerampfer	16. 29	machtem	445
von Schnepfen oder Ler-		Englische	453
chen	29	Erbstorte	431
von Sellert	30	Französische	454
von Semmel; oder		von frischen Himbeeren	
Muschelmehl	31		440
von Spargeln	31	von Kartoffeln oder	
von Spinat	32	Grundbirnen	434
weiße Wasseruppe	32	von Kirschen	442. 443
von Weln	33	Krachtorte	447. 448
durchgetriebene v. Weck		Lebertorte	438
oder Weißbrod	34	Krapstorte	444
von allerley Wurzeln	34	von Mandeln	426. 430
Zwiebeluppe	35	von Mark	439
Suppenknöpflein	35. 38	von Quitten	448. 449
Süßkraut s. Weißkraut.		von Reis	434. 435
Tabackswollen	505	von Rosinen	415
Taig (gebrühter)	500		

	Seite		Seite
Torte Sandtorte	446	Weichseln in Essig einzu-	
von Sauerkraut	456	machen	585
Spanische	455	Rehschlegel von Weich-	
von Zitronat	432	seln	510
von Zitronen	436. 438	Weinbäckestaig	209
Zuckertorte schön geläu-		gebäcker	210
terte	451	Weinkirschen in Essig ein-	
Torten	424—456	zumachen	586
Törtlein von Rahm	494	mit Gewürz einzu-	
Wiener	184	machen	577
Tortelets von Buttertaig		Weinkuchen	476
	494	Weinsuppe	33
Savoyer	496	Weißbrod s. Weck.	
Tragant Creme	398	Weißkraut in einer But-	
Traubenkuchen	475. 476	ter. Sauce	66
als Gemüß in einer Zi-		gedämpftes	66
tronensauce oder trocken		gefülltes	67
zu geben	191	andere Art mit Krebsen	
Träublein s. Johannis-		und einer Kruste	69
beere		gehacktes	66
Trüffel (frische) zu ste-		Würstlein davon	70
den	310	Weisse Bögen	548
Trüffelsauce zu übrigge-		Weisse Rüben s. Rüben.	
bliebenem Gans, und		Weisses Eis	565
Entenfleisch	318	Weck oder Weißbrod	
Truthahn s. Welscher		aufgezogenes oder ge-	
Zahn.		krautes	170
Türkischer Reis	179	Wecken (gefüllte)	200
Tymian s. Thymian.		Weckklöße	137
Tyrolerbrod	516	Weckknöpflein (gesotte-	
Vanillen-Creme	397	ne)	37
Waffeln auf gewöhnli-		(gebäckene)	38
che Art	492	Weckschnitten	5-7
gefüllte	492. 493	Wecksuppe (durchge-	
mit Rosinen	492	triebene)	34
Warm Bier	600	Welschkorn in Essig ein-	
Wassersuppe (weiße)	32	zumachen	590
Weegwarten als Gemüß		Welscher Zahn zu braten	
zu kochen	82	am Spiz	362
Salat	418	im Backofen	363
		Welsche Senne zu braten	364

	Seite		Seite
Wersich s. Kohl.		Würstlein gebackene von	
Wiener-Bögen	514	Wersich oder Weiß-	
Brod	527	kohl	138
Brödlein	527	von Weißkraut	70
Gipfel	427, 538	Zellerich s. Selleri.	
Kuchen	477	Zichorien s. Wegwarten.	
Mus	185	Zimmet-Bögen	515
Nudeln	185	Zimmet-Brod	522, 523
Speise für 8 oder		auf Oblaten	523
10 Personen	156	Creme	404
Wiener-Törtlein	184	Eis	565
Wilde Ente s. Ente		Hippen	543
Wilde Gänse s. Gänse		Kuchen	478
Wilde Taube s. Taube.		Rüchlein	553
Wildpret (schwarz oder		Röllchen	504
rothes) in einer Sau-		Sterne	554
ce zu geben	308	Zitronat Aufstau davon	
das schwarze aufzuhal-		Torte	173
ten	374	Zitronen-Aufstau	432
gesulztes Schwarz-		Biscuits	193
Wildpret	375	Brey	529
Pastete von schwarzem		Brod	183
221		aufgelaufenes	557
Wildes Schweinferkel		Eis	558
s. Schweinferkel oder		Gelee	566
Frischling.		Hippen	591
Winterkohl gut zu kochen		Kuchen	549
auf andere Art	76	Muscazin von Zitros-	
Wisbader-Brod	76	nen	479
Kuchen	546	Sauce	553
Würste von übriggelasse-		zum Englischen Pud-	
nen Hühnern	478	ding	315
gebackene von saurem	355	Schaum	126
Rahm	138	Schnitten	416
von Kalbsnetzen	336	rothe	559
von Mandeln	159	Gefrorenes davon	583
von Reis	140	Zitronentorte (gerührte)	
Würstlein (weiße)	336	geschchnittene mit Eis	436
von Eiern in einer Sauce		auf andere Art	437
187			
von Semmeln	245		

	Seite		Seite
Zitronentorte noch eine	485	Zuckerfrizlein	516
Art mit einem Guß	485	Zuckertorte (schön geläuterte)	451
Zitronenkraut, Bemerkungen über den Gebrauch dieses Krauts zu den Speisen, und wie es am besten aufbewahrt werden kann	603	Zuckerwaldaschen	545
Zübeben gebackene	495	Zulagen auf Gemüse	324—325
Zucker nach kurzer und langer Fäden Art zu steden	405 Anmerk.	Zunge, grüne Ochsenzunge in einer Cardelen-Sauce	44
Zucker wie er gebrannt wird	48. Anmerk.	grüne Zunge auf andere Art mit Himbeer-Essig	44
nöthige Bemerkung in Ansehung desselben bey der Schmalzbackerey	14. Anmerk.	Zwetschen (gebackene)	501
Zuckerbackwerk und Confect	510—567	geschälte einzumachen	178
Zuckerbirnen (kleine) einzumachen	571	in Essig einzumachen	585
Zuckerbrezeln	546	in Zucker	578
Zuckerbrod	521	Aufstuf von geschälten	177
Zuckerschäfen	107	Zwetschenkuchen von grünen oder frischen Zwetschen	480. 481
die zarten Blättlein von den Zuckerschäfensücken zu kochen	107 Anmerk.	von geschälten Zwetschen	475
Zuckerschnecken	561	Zwetschenmus	185
		Zwiebackbrod	517
		Zwiebelsauce zum	
		Ochsenfleisch	48
		Zwiebelsuppe	55