

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, 1791

Register.

urn:nbn:de:bsz:31-55047

R e g i s t e r.

	Seite		Seite
Mal blau zu fieden	223	Aniaschatten	521
Frikasse davon	225	Aniaschnitten	520. 521
gebratener	225	Antise siehe Endivien.	
gefüllter	223	Aprikosen einzumachen	558
marinirter	226	Marmelade davon	561
zu räuchern	227	Artischofen (gefüllte) mit	
Apffel a la Chemise	158	Krebsen	89
gebakene in einer Rosinen-		in einer Buttersauce	89
Sauce	156	in Zitronensauce	88
gefüllte Borsdorfer	157	Auerhahn zu braten	351
Borsdorfer mit Zuckerkand-		Aufgezogenes von Blätt-	
del	405	lein	182. 183
Reiskopf von Borsdorfer		von Kirichen	160
Apffeln	185	in eine Krebsuppe	15
Apffelbrei (aufgezogener)		von Rosinen	161
mit Mandeln	159	Auflauf von Apffeln	155. 156
Apffelkuchen mit Butter-		von Borsdorfer = Apffeln	
talg	449	von Aprikosen	157
von gekochten Apffeln mit		von Birnen	189
einer Kruste	450	von Birklein	310
von Süß = Apffeln	451	von Butter	316
Apffelmus auf gewöhnliche		von Rubenschenkeln oder	153
Art	177	im Nothfall von mürben	
aufgezogenes	177	Kuchen	162
Apffelschnitze (gebakene)	480	von Aischen	183
Apffel oder Fürsten, Tor-		von Grundbirnen mit He-	
te	444	ringen	167
von gerührten Apffeln	427	von Grundbirnen auf an-	
Ackeralat als Gemüß	75	dere Art mit Käß	168
Anisbrod	512. 513	(süßer) von Grundbir-	
mit Hefen	474	nen	168
leichtes	514	von Hagenmark	188
Anishippen	535	von Johannisbeeren	154
		Q q	Aufs

R e g i s t e r.

	Seite		Seite
Muslauf (Käpuzner)	154	Biscuit von Hefen	472
von süßem Käß	152	Royal	548
von Parmesantäß	152	Biscuit torte (gewöhnliche)	419
(brauner) von Kofern oder		mit Chocolate	420
Hypen	164	mit Johannisbeeren	419
von Krebsen	165	Blison von Fedbhühnern	190
von Mandeln	162	von jungen Hasen	191
von Mark	184	von Krametsvögelbrüsten	191
von Quitten	187	von Schnepfen	191
von Quittenschnitzen	318	Boeuf a la Mode	34
von saurem Kaum	153	Bögen (weisse)	533
von Reis	164	Bohnen (grüne) ohne Kerne	
(süßer) von Semmel) oder		zu kochen	94
Muschelmehl	169	mit Kernen	95
von Zitronat	166	(eingemachte) zu kochen	94-95
von Zitronen	188	(kleine) in Essig einzuma-	
von geschälten Zwetsch-		chen	577
gen	317	Bohnen-Salat	414
Austern (falsche) in Scha-		Börsching in etner Sauce	248
len	251	Boudin (Englischer) 117. 118	
gebratene	251	von Erbsen	109
Ragout davon	250	von Fischen	110
wie sie einzuschmelzen sind,		von Krebsen	112
wann sie nicht mehr hal-		von Muscheln oder Milch-	
ten wollen	55	brod	112
Austern-Sauce zu Geflü-		gesalzener von Nudeln	116
gel und Kalbsbraten	313	süßer von Nudeln	116
Bairisch-Kraut	65	von Reis	113, 114
Baumwollen-Suppe	1	von Schnepfen	110
Bauren-Krapfen	500	von Spinat	110
Belgrader Brod	510-511	Braten (grillirter) zum Ge-	
Bier (warmes)	588	müß zu geben	327
Bier-Suppe	2	Bratwürste mit Eiern	337
Bischof	590	Braun	
Biscuit von Butter	517		

R e g i s t e r

	Seite		Seite
Braunfohl f. Winterfohl		Caffe e siehe Kaffee	
Brei (aufgezogener)	173	Capaun f. Rapaun	
gebäckener in einer Mandel-		Carviol f. Karviol	
Sauce	146	Champignons in Essig	577
gebrennter	178	wie die gute zu kochen sind	
von Mandeln	172	309 Anmerk.	
von Reis	170	Sauce davon	308
von Zitronen	173	Chaudeau	589
Brennesseln als Gemüse nach		Chocolade mit Milch	586
Spinatart	75	mit Wasser	585
Brezeln von Hefentalg	476	Chocolade - Brod	525-526
von Zucker	531	Chocolademasse	525
Brieslein (gebäckene)	321	Chocolade - Suppe	4
Ragout davon mit Trisseln	270	Chocolade - Torte (geläu-	
Brod (aufgeloffenes)	524	terte)	420
gebäckenes	330	Citronen f. Zitronen	
Wibbader	531	Compote von Aepfeln	402
Brod - Torte	425	von Süßäpfeln	405
Brockelerbsen zu kochen		von Aprikosen	406
96. 97		von ganzen Birnen	403
elzuzumachen	97-98	von Kirichen	406
zu trofnen	571	von Pfirschen oder Pfers-	
Bularden zu braten	360	chen	407
Busanfen - Nudeln	141	von Quitten	404
Butter - Biscuits	517	von Zimmet	396
Butterbrod	540	Compot - Torte mit einem	
Butterknöpfstein	28	Mandelauf	442
Buttertaig (gewöhnlicher)		Cosern f. Kosern.	
zu allen Pasteten	195	Confect von Haselnüssen	546
geriebener	196	Confectur von Hagenmark	
überzwercher	197	545	
noch ein überzwercher sü-		Creme von Anis	396
ser	198	von Chocolade	394
von Wasser	196	a la Coquine	388
Butter - Torte	428	mit Eis	390
		292	Crem

R e g i s t e r.

	Seite		Seite
Creime (englische)	396	Eis rothes oder blaßrothes	552
von Erdbeeren	394	weißes	551
von Himbeeren	393	mit Zimmet	551
von Holderblüte	396	von Zitronen	552
von Hühnermägen	387	Endivien zu kochen	90
für Jungfern	386	Ente (gedämpfte)	292
von Kaffee	395	auf andere Art in	
von Kirichen	393	einer Pomeranzen-	
von bittern Mandeln	396	Sauce	293
von Pomeranzen	396	zahme oder wilde in einer	
von Reis	386	Herings- Sauce	294
von Schaum	392	gefällte	349
a la Sultan	388	(wilde) zu braten	349
von Thee	396	(gedämpfte wilde)	350
von Tragant	390	Erbsen Boudin davon	109
von Vanillen	389	wie man mit Erbsen ver-	
von Zimmet	396	fahren muß, die nicht	
in einem Zuckertag	391	weich kochen. s. Anmerk.	
Cucumner s. Kufummern		Erbsenbrühe in der Fasten	
Culli die zu allen Saucen zu		statt der Fleischbrühe	6
gebrauchen ist, und das		Erbsen-Suppe	5
Mehlkrösten erspart	314	Erbsen-Torte	426
Dampfnudeln auf ge-		Erbdäpfel in einer Butter-	
wöhnliche Art	143	Sauce	86
(Bayrische)	142, 143	Erdbeere mit Zitronensaft	
Detel s. Weegwarten		und Kirschengeist	566
Dörlizen mit Zucker elizu-		gewöhnliche kalte Schale	
machen	566	davon	411
in Eßig	574	auf andere Art von durch-	
Dragon s. Esdragon		getriebenen	411
Dorte s. Torte		Erdbirnen s. Grundbirnen	
Ducaten-Nudeln	141	Esdragon in Eßig	579
Durchschlag-Suppe	5	Eyer in saurer Sauce	279
Eis auf Lebkuchen und brau-		gefüllte mit Sauerampfer	280
ne Confecturen	553	gefüllte süße auf andere Art	281
von Chocolate	552		
gelbes	552		

Eyer

R e g i s t e r.

	Seite		Seite
Eyer gerührte	337	Flädleins Kuchen (gefüllter)	137. 138
mit Zucker überzogen	509	Flädleins - Suppe	8
Eyergelb Mit Eyergelb ab-		Fleisch - Knöpflein	28
gezogen, wie diß zu ver-		Fleisch - Klöße	126. 127
stehen seye	3	Fleisch - Pastete (gehaute)	205
und hinten Verbesser.		Fleisch - Suppe	8
Eyergerste (weiße und brau-		Fleischvögel	270. 271
ne)	7	Sorellen zu backen	239
Eyerkäß	381	blau zu sieden	238
andere Art mit Mandeln		zu braten	238
durchgetrieben	383	mit Peterfillen geschmälzt	236
Eyerkraut	178	in einer Sardellen - Sauce	236
Eyer Kuchen	333. 336	(gesulzte)	371
mit Apffel	335	Frankfurter Klöße	120. 121
doppelt gebackener	334	Fricandeau mit einer Blace	267
grüner	334. 335	von Kalbfleisch mit Spar-	268
Eyer - Ragout	279	geln	265
gefüllter	282	in einer Raum - Sauce	264
Eyerschnitten gebackene	338	mit Sauerampfer	266
Eyer - Suppe (verlohrne)	6	noch eine Art	225
Eyerwürstlein in einer Sau-		Fricassee von einem Kalb	272. 273
ce	176	von Kalbfleisch	258
Fasanen zu braten	342	von Kalbsfüßen	259
Fasten - Brezeln gebackenes		von Kalbs - Erbs	284
davon	489	von jungen Hühnern	285
Suppe davon	7	von jungen Hühnern mit	275
Fasnachtsküchlein mit He-		Arabis	356
fen	485. 486	Frikadell von Kalbfleisch	305
süße	486	Frischling oder wildes	330
Feldhühner (gedämpfte)	296	Schwein - Ferkel zu bra-	305
zu braten	342	ten	330
Blitson davon	190	Froschschenkel (gebakene)	305
Finger (gebakene)	490	zu fricassiren	305
Fische zu backen	322		305
Boudin davon	110		305
Fischotter zuzurichten	240		305
Flädlein (süße) eine Nacht-			305
Speise	176		305

R e g i s t e r.

	Seite		Seite
G ans (gefüllte)	359	G ugelhopsfen mit Rosinen	478
G ansbrüste (geräucherte)	581	G urken s. Kukurmern	
G ansleber (gebackene)	323	G usfbögen	453. 504
in einer Trissel-Sauce	290	G ustorte	444
auf andere Art	291	H ägen oder Hangbuden	
G edultzektlein	523	(dürrgefochte) als Ge-	
G elbe Rüben siehe Rüben		müß	185
G elce von Himbeeren	401	H ägen-Mark	568
von Hirschhorn	385	Confectur davon	545
von Johannisbeeren	397	H ägen-Sauce	302
von frischen Kirschen	398	H ägen-Suppe	9
von dürrn Kirschen	400	H ammelfleisch in einer	
von aufbehaltenem Kir-		Kämmel-Sauce	278
schenaft	390	H ammels-Rippen	327
von Pomeranzen	386	gefüllte	276
von Quitten	402	in einer Sauce	277
(rothe)	383	H ammelschale (gedämpf-	
von Zitronen mit Hausbla-		te) mit Kukurmern	346
sen	384	H ammelschlegel (gefüll-	
G erste gut zu kochen	9	ter)	345
G efrorenes von Chocolade	571	gespitter	344
von Erdbeeren	570	mit Wurzeln gedämpft	343
von Himbeeren	570	H ase zu braten	362. 363
von Kaffee	569	H aselhühner zu braten	353
von Kirschen	571	H echt in einer Sauce mit	
von Pomeranzen	571	Raum	239
von Zitronen	571	ohne Salz und Wasser zu	
G rign-ti von Kalbfleisch	221	kochen	241
G ros Eyer	495	Schnitten von einem Hecht	
G rundbirnen (durchgerrie-			193
bene)	101	H efen-Biscuits	472
in der Milch	101	H efen-Brod	473
G rundeln zu backen	247	H efen-Blos	125
kalt zu geben mit Eßig und		H efen-Kränze mit Einge-	
Del	247	machtem	476
in einer Sauce	246	H efen-Ruchen	453
G ugelhopsfen mit bittern		H efenschnitten	476
Mandeln	477		Se.

R e g i s t e r.

	Seite		Seite
Heringe zu mariniren	235	Jägerschnitten (Frause)	551
Hering's: Salat	417. 418	Jeringer: Rüben	85
Hering's: Sauce (ungekocht)	311	Innennest in einer Milch-	
himbeere einzumachen	566	sauce	134. 135
himbeereffig	567	andere Art ohne Sauce	136
himbeerkuchen	454. 455	Johannisbeere einzumachen	574
himbeermark	568	chen mit Essig	556
himbeerjast	567	mit Eitelen	557
hippen mit Anis	535	in Zucker	386
von Mandeln	534. 535	Jungfern: Creme	
mit Zimmet	533	Kabelsau zuzurichten	230
von Zitronen	534	Kaffee in der Milch	587
Hirschschale zu dämpfen	364	Kaffeebrod	475
Hirschziemer mit einer Ruffe nebst Kruschen: Sauce	41	Kaiserbrod	532
Hobelspäne	495. 522	Kaiserkuchen mit Mandeln	149
Holder in Essig	576	auf andere Art	150
gebakener	495	Kaiser: Suppe	10
Hopfen zu kochen	91	Kalbtfleisch gebatenes	319
Salat von Hopfen	413	geflopftes	273
Hühner (junge) zu baken	321	gewickeltes	272
Fritassee davon	284. 285	zu mariniren	377
gefüllte mit Krebsen in einer Krebs: Sauce	287	in einer Spek. Sauce	276
mit Krebsen gefüllt zu brauten	360	Brouillade davon	269
(gespikte)	361	Kalbsbrust (gefüllte)	341
(gesulzte)	372	Kalbsseuter (gefüllte)	323
mit Schinken	286	Kalbsfüße in einer Butter: Sauce	258
mit Stachelbeeren	285	gebakene	321
Hühnermägen Creme dazu	387	Blanc Manger davon	375
Euter davon	180	Fricassee davon	258
Huzelbrod	541. 542	Ragout davon	257
Jagdpastete	215	Kalbs: Grös (gebatenes)	321
		Kalbsherze (gespikte und gefüllte)	263
		294	Kalbs:

R e g i s t e r

	Seite		Seite
Halbskopf abgezogener	254	Karpfen (gekakene) in einer	
gebrüher in einer Spez-		Sauce	246
Sauce	254	gefüllte	244
gefülzter	376	gefülzte	244
Halbsleber gekakene	322	a la Matelot	242
gefüllte	261	auf Polnische Art	243
geröste	261	in einer Sauerampfer-Sau-	
gespikte	259	ce	246
in einer Sauce	262	Karpfensuppe	12
Halbsmilze (gefüllte)	324	Kartoffeln s. Grundbir-	
Halbsohren gekakene	320	nen	
gefüllte	256	Karviol (gefüllter)	93
Halbs-, Rippen (gefüllte)	276. 324	in einer Krebs-Sauce	91
auf andere Art in Pappier		in einer Butter- oder Zi-	
aufzustellen	325	tronen-Sauce	92
auf noch eine Art	326	Käsfuchen auf gewöhnliche	
mit Pappier umbunden auf		Art	456
französische Art	326	süßer	457
Halbschale (gedämpfte)	338. 339	Kastanien zu glassiren	547
gespikte in einer Raum-		Kirschen einzumachen	563
Sauce	340	in Bouteillen	564
Halbschlegel (gedämpfter)	342	trockene mit Stielen	563
mit Provencer-Öel		gekakene	488
gespikter	341	Gemüß von durren	181
gefülzter	584	Marmelade davon	562
Halbschwänze (gekakene)	320	Kirschenfuchen 457. 458	
Kapaun zu braten	359	von eingemachten Kirschen	461
gefülzter	371	gerührter	459
in einer Auster- Sauce		mit Hefen	460
in einer Zitronen-Sauce	288	Kirschensaft in Wein zu ges-	
in einer Zitronen-Sauce	289	brauchen	565
Karpfen blau zu kochen	241	Kirschensauce	302
gekakene auf Gemüß	329	Kirschensuppe	13
		Kirschentorte 435. 436	
		mit einer Kruste	437
		Kleyenbrod	517
		Klöse von geröstetem Brod	125
		Klöse	

R e g i s t e r

	Seite		Seite
Klöße von Fleisch	126. 127	Kräuter	592 = 96
Frankfurter	120. 121	Kräuter = Salat	412
gebrühte	123	Krebse (gebakene) auf ge-	
gebrühte in Milch	124	fülltes Kraut zu geben	
grüne	122		329
Hefen = Klos	125	Goudin davon	112
Leberflöße	126	Krebs = Euter	105
von Mark	122	Krebs = Glädlein	106
geführte von Milch	124	Krebs = Klüchlein	107
von Wek oder Weisbrod	128	Krebsmus	176
Knöpflein auf Suppen		Krebsnudeln (überlegte)	
von Butter	28	mit Hefen	108
von Fleisch	28	Krebs = Pastete	200
gebrühte	28	Krebs = Pastetlein (gebake-	
gezopfte	29	ne)	47
von Kartoffeln oder Grund-		gesottene	45
birnen	29	von Buttertaig	49
von Wek oder Weisbrod	30. 31	von ganzen Krebsen	44
Kosern	536	Krebsauce (gesalzene)	307
Kohl in Butter = Sauce	58	über Hehre	240
auf andere Art	59	von Rahm	306
Kohltraben zu kochen	77	Krebschnecken in einer	
	78	Raum = Sauce	149
gefüllte	79	Krebschnitten als Gemüß	
Körbel = Suppe	14	gebakene in einer Sauce	133
Krachtorte	440. 441	Krebsstrufeln	104
Krametovögel in einer Sau-		Krebssuppe siehe hinten	
ce	296	Verbesserungen.	
gebratene	355	Kuchen von gekochten Lep-	
Kranze von Buttertaig mit		feln mit einer Kruste.	450
eingemachten	484	von Eßs = Nüssen	451
Krapfen (braune)	500	von frischen Bratwürsten	
Kraut (rothes)	66		452
Krautkuchen in einer But-		Englischer	452
ter = Sauce	60	von übriggebliebenem Ham-	
Kraut = Salat mit Trauben		mel = oder Kalbsbraten	
	415	mit Stokfisch	253
		Da 5	Ru

R e g i s t e r.

	Seite		Seite
Ruchen von Johannisbeeren	456	Mandelberg	529
von Kirſchen	457—61	Mandelberglein	528
Wiſtbader	469	Mandelbögen	501
von Zwetſchgen	470. 471	Mandelbrei	172
Rüchlein (gebrühete)	494	Mandelbrod	506
von Wein	497	bitteres	509
Rufkummern (gefüllte)	102	in Kapſeln	514
Eſſigkummern	576	Mandelkäſ	380
Salzkummern	57	Mandelkörbchen	523
Rufkummer-Sauce	307	Mandelkränze	485. 527
Lachs	229	gehalte	528
Lapperdan in einer Sauce	231	Mandelkräpſtein	487
Latwerge ſ. Marmelade		Mandelfuchen	461
Laub- Fröſche	76. 77	Mandelmaultaſchen	484
Leber- Rölche	126	Mandelmilch zum aufbe-	
Leber- Suppe	16	halten	588
Lebkuchen braune	536. 537	Mandelmus	171. 172
gefüllte	538	Mandelsauce	305
weiſſe	538	Mandelsnitten in einer	
Leng (Ling) zurichten	235	Sauce	130
Lerchen zu braten	355	in einer Milch- Sauce	131
gefüllte	297	Mandelsulz	378. 379
in einer Sauce	298	Mandeltorte auf gewöhnli-	
Lindenbraten ſ. Schlacht-		che Art	421
braten		geläuterte mit Pomeranzen	423
Linſen- Suppe	16	geſchnittene mit Zitronat	421
Lungen- Mus	192	auf Oblaten	422
Maccaroni	130	mit Diſtacen	422
Mädchensöpf	479	gewürzte	424
Makronen	507	mit Zimmet	425
gefüllte	508	Mandelwürſte	130
Mandel gebatene	491	Mangold	99
geröſte	522	die Stiele davon zu kochen	99
im Roquelaur	537	Marktorte	433
Mandelate	586	Marmelade von Borſdorfs	
		ſer- Apfeln	561
		Mar:	

R e g i s t e r.

Seite	Seite	Seite	Seite
529	Marmelade von Aprikosen	Nudeln (Wiener-) 144	144
528		Nudelnsuppe	19
501	von Kirichen	Nüsse eingemachte	554
172	von Quitten	D ahsenfleisch gut zu kochen	
506	Meerrettig mit Essig	mit einer Kruste	31
509	Melonen in Essig	mit Petersilien-Wurzeln	32
514	Milch (gelbe)	gejottenes vom Brustkern	32
380	welße	mit durren Zungen ge-	
523	Milchklöße (gerührte)	spikt	33
527	Milchspeise von Macronen	gehalktes auch als Boeuf	
528	oder Bitterbrod	a la Mode zu geben	35
487	Milchsuppe braune	auf Englische Art oder Roß-	
461	süße	boeuf	36
484	andere Art	gebeiztes	36
afbea	Mirabellen einzumachen	gebäcktes	38
588		O hrenlappen	493
172	Mirinken	Omelette s. Eyerkuchen	
305	Morchen frische als Gemüß	P anade-Suppe	20
einer	zu kochen	Pastete von einem Auerhahn	
130	von Kalblunge		212
131	Sauce davon	blinde	203
379	Mus von schwarz Brod	von Brieslein	202
hulla	von einer Lunge	falsche	219
421	von Mandeln	in einem Model von Farce	
nzen	von Rahm		204
423	von Reis	kalte von Feldhühnern oder	
ronat		Schnepfen	207
421	M apfkuchen	gefulzte von Feldhühnern	209
422	Nezwürste	gehakte von Fleisch	201
422	Niernbraten zu braten	von Ganslebern	218
424	Nonnenkräpflein	gerührte auf einer Platte	220
425	Nudeln (Bisanten-)	Jagdpastete	215
130	(Ducaten-)	Pappier-Pastete von Kalbs-	
99	Italiänische	süssen	43
en 99	gerührte von Raam	P as	
433	saure von Raam		
dors	a la Palsi		
561	(Schinken-)		
Mat:			

R e g i s t e r.

	Seite		Seite
Pastete von Krebsen	200	Preßkopf	580
von einem Marcaffin oder		Punsch	589-590
wilden Schwein: Ferkel	214	Quitten einzumachen	560
von Mark	205	Besse davon	518
von einem Pfau	213	Marmelade	560
von Salmen	200	Quittenbrod	519
von Stockfisch	217	Quittenconfect	320
Pastetlein von friskaffirtem		Quittenkuchen	180-182
Alal	54	Quittentorte	442
von Austern	55	Radanfuchen	462
von Buttertalg mit gehaf-		Ragour von Austern	257
ter Farce	49	von Brieslein mit Triffeln	
andere Art mit Farce	50	von Eiern	279-282
gerührte	42	von einem Hasen	298
von Fuß	56	von jungen Hühnern	282
von Kalbsbirn	44	von Kalbfleisch mit Kukum-	
von Kartoffeln oder Grund-		mern	274
birnen	53	von Kalbsfüßen	257
von Krebsen	44-49	von Kalbsherz und Lunge	
von Mark	57	von Kalbsleber	260
von Stockfisch	51	von Kalbsbohren	256
Persich	248	von Kalbszungen	250
Petersilien = Sauce mit Zi-		von Rindfleisch	278
tronen	308	Ragoutkuchen	251
Pfaffenbrod	530	Raumfuchen	463
Pfaffenmoeken	489	Raum: Mus	171
Pfau einen jungen zu braten		Raumnudeln (gerührte)	
Pfeffernüsse	529	saure	140
Piszauf	478	Raumsauce über Willbra-	144
Pürschchen (Pfersiche) ein-		ten oder gebratene Hasen	
zumachen	559		311
in Brantenvain	555	Raumstruckeln	181
Piklinge mit Eiern	336	Raum: Törtlein	482
Pomeranzenbrod	505	Raum:	
langes	532		
Pomeranzenschalen	553		

R e g i s t e r.

Seite	Seite		Seite
580		Raumwürste (gebäckene	Sagosuppe mit Fleisch oder
590	129	saure)	Hühnerbrühe 23
560		Rebhühner s. Feldhühner	mit Milch 22
518		Reichlegel oder Ziemer zu	mit Wein 22
560	363	braten	Salat von Bohnen 414
519	498	von Wetscheln	von Braunfobl geschossen/im
320	21	Reis gut zu kochen	Frühjahr 415
182	113. 114	Boudin davon	von Hering 417
412		Italiänische Epelse	von Hopfen 413
462	147	Reis	von Kraut mit Trauben 415
257	170	Reisbrei gut zu kochen	von Kräutern 412
iffeln	587	Reiscontent	von Mangoldstelen 414
270		Reiskopf von Borsdorfer-	von einem Ochsenmaul 417
282	185	Aepfeln	Polnischer 416
298		Reiskuchen in einer Milch-	von Pficken oder Sardellen
282	151	saure	418
283	463	andere Art	von Schnecken 416
283	170	Reismus	von Selleri - Wurzeln 413
kum-		Reischnitten in einer	von Spargeln 413
274	132	Sauce	von Weegwärtnerwurzeln
257	494	andere Art	412
unge	21	Reisuppe (gestoffene)	Salme zu braten 228
263	429. 430	Reis Torte	zu mariniren 228
260		Reiswürste	zu räuchern 229
256	131	Renecloten einzumachen	zu kochen 227
250	559		Salzküchlein 514
278		Rindfleisch siehe Ochsen-	Sanderfisch in einer Sauce
251		fleisch	229
463		Römischer Kohl s. Man-	Sandtorte 430
171		gold	Sardellen - Sauce mit Pe-
te)	36	Rosiboeuf	terfiken 39
140	490	Rosinen große gebäckene	Saubohnen zu kochen 95
144	186	Gemüß davon	Sauce von Mustern zu Geschni-
bra-		Rosinen - Sauce	gel und Kalbbraten 313
basen	305	Rüben (gelbe)	von Champignons 308
311	84	Settinger	zu Forellen 237
181	85	rothe in Eßig	zu wildem Gesflügel
482	578	weisse	313
um-	84. 85		von Hägen 302
			Saus

R e g i s t e r.

	Seite		Seite
Sauce von Hagenmark	303	Sauerkraut mit einem Hecht	
(ungekocht) von Hering		gefüllt	68
	311	mit einem Hecht und einer	
zum Kabeljau	230	Kruste	69
zu einer gebratenen Kalbs-		mit Stockfisch	67
leber oder zu einem jun-		Schaaftopf	464
gen Hasen	314	Schale (Falte) mit Burgun-	
von dörren Kirschen	303	derwein	410
von frischen Kirschen	303	von Erdbeeren	411
von Krebsen über Hechte		von frischen Himbeeren	411
	240	Schaum von Aprikosen	409
Krebs-Sauce von Rahm		von Hagenmark	408
	306	Himbeeren	407
Krebsauce (gesalzne)	307	Kirschen	408
von Kuckummern	307	Zitronen	409
von Mandeln	305	Scheele s. Gelee	
von Milch	306	Schinken gut zu fieden	582
von Morchen	310	zu backen	583
zu warmen Fasteten	312	Schinken, Nudeln	139
von Petersilien mit Zitro-		Schlachtbraten am Spieß	
nen	308	zu braten	365
von Nigolen	310	Schleien zu braten	249
von Rahm	311	Schneeballen	495
von Rosinen	305	Schnecken zu kochen	300
von Sauerampfer	40	von Zucker	546
Sellert	312	Schnecken-Salat	416
eine feine Sauce Tourné		Schnepfen zu braten mit	
	315	Schnitten	354
von Triffeln	309	gedämpfte	295
Zitronen	304	Boudin davon	110
Zwiebel	40	Schnitten aufgeloffene	493
Sauerampfer: Gemüß	100	aufgezogene	191
Suppe	23	von Drieslein und Eutern	
Sauerbronnennus	174		194
Sauerkraut gut zu kochen		von einem Hecht	193
	66	von Hefen	479
geschmackvoll einzumachen		von Kalbshirn	331
	67	von Kalbsniern	330
		Schnitz	

R e g i s t e r

Seite	Seite	Seite	
Schnitten von Mandeln	130	Spinatstruckeln	73
von Reis	131	Spishut	547
Schnittkohl	80	Sprengerlein auf gewöhnliche Art	549
Schwarz-Wildpret siehe Wildpret		mit Mandeln	550
Schweinsbraten mit Hering	347	Stoekfisch zu füllen gebackener	235. 328
Schweinskopf einen wilden zu kochen	366	geschmälzter	233
Schweinsrippen	326	in einer Raam-Sauce	234
Schweinschlegel mit einer Kruste	348	in einer Sardellen-Sauce	231
wilde zu räuchern	582	auf andere Art mit Hering	232
Scorzoneren	87	noch eine Art ihn zuzurichten	233
Selleri in Butter-Sauce	90	zu wässern	52
Suppe davon	25	Strauben oder Straubenzern	495
Selleri-Sauce	312	von Wein	497
Semmelwürstlein	137	Sultanen runde	524
Senf mit Eßig	579	Sulz von Forellen	371
mit Most	580	von jungen Hühnern	372
Soos s. Sauce		von einem Kapaun	371
Spanferkel zu braten	357	von Ochsen- oder Kalbsfüßen	373
Spargeln auf gewöhnliche Art	81	von Kalbsfüßen mit Rosinen	374
in einer Krebs-Sauce	82	von Kalbsfüßen auf andere Art	375
in einer Zitronen-Sauce	81	von Mandeln	378. 379
Salat davon	413	von einer geräucherten Ochsenzunge mit Krebsen	369
Brockel-Spargeln	83	rothe	383
Speise für 6 bis 8 Personen	192	von Schwarzwildpret	368
Speckkuchen	464	Suppe (aufgezogene)	1
süßer	465. 466	Baumwollen-Suppe	1
Spiegelbrod	496	von Bier	2
Spinat (aufgezogener)	73	braune Blättleinsuppe	2
gut zu kochen	72	Suppe	
Boudin davon	111		
Spinatkuchen	74. 75		

R e g i s t e r.

	Seite		Seite
Suppe (braune)	3	Suppe v. Sago mit Milch	22
von Broccelerbsen	4	mit Fleisch oder Hübs-	
von Chocolate	4	nerbrühe	23
Durchschlagsuppe	5	von Sauerampfer	23
von durren Erbsen	5	von Schnepfen oder Lerchen	23
verlohrne Eyer-Suppe	6		23
weiße und braune Eyer-		von Sellert	25
Gerste	7	von Semmel- oder Mutz-	
von Fastenbrezeln	7	schelmehl	25
Flädleinsuppe	8	weiße Wassersuppe	26
Fleischsuppe	8	von Wein	26
gebrennte	8	durchgeriebene von Weck-	
braun gehakte	8	oder Weisbrod	27
von Hagen	9	Zwiebelsuppe	27
Kaisersuppe	10	T abakorollen	402
von Kalbsbristleslein	10	T aig (gebrüher)	494
weiße von Kalbfleisch	10	T auben (junge) in einer	
Karpfensuppe	11	Specksauc	280
von Kartoffeln oder Gründ-		auf andere Art	290
birnen	12	gebakene	322
von Kernengritz oder Gries-		(milde) zu braten	362
mehl	13	T hee (reformirter)	587
von frischen Kirschen	13	T orte von gerührten Aepfeln	
von durren Kirschen	13		427
von Körbel	14	Aepfel- oder Fürstentorte	444
von Krametsodgeln	14	von Aprikosen mit einer	
Krebsuppe s. hinten Ver-		Kruste	434
besserungen		Biscuittorte	419, 420
mit Rahm, ebendas.		von Brod	425
Lebersuppe	16	von Brunellen	437
von Linsen	16	von Butter	428
von Mandeln	17	Compottorte mit Mandel-	
von süßer Milch	18	gus	447
braune Milchsuppe	18	a la Crem mit Eingemach-	
andere Art Milchsuppe	19	tem	438
Nudelnuppe	19	Englische	446
Pangadesuppe	20	von Erbsen	426
a la Reine	20		Tort
gestoffene Reissuppe	21		
Sagosuppe mit Wein	22		

R e g i s t e r.

Seite	Seite	Seite
ilch 22	Torte französische 447	Weiskraut in einer Buttersauce 59
r Hüß 23	von frischen Himbeeren 434	gedämpfetes 59
23	von Kartoffeln oder Grundbirnen 428	gefülltes 61
erchen 23	von Kirschen 435. 436	andere Art mit Krebsen und einer Kruste 63
25	Krafttorte 440. 441	gebacktes 60
Mut 25	von Mandeln 421. 424	Würstlein davon 64
25	von Mark 433	Weck oder Weiskraut aufgezogenes oder gekrautes Weiskraut 163
26	von Quitten 442	gefüllte Wecken 189
26	von Reis 429. 430	Welschkorn in Eßig 578
W 26	von Rosinen 438	Welscher Sahne zu braten 358
27	Sandtorte 439	Welsche Senne zu braten 359
27	Spannische 448	Wersig s. Kohl
493	von Zitronat 426	Wiener Bogen 502
494	von Zitronen 430. 432	Brod 515
einer	Törtlein von Rahm 482	Bröcklein 515
ee 289	Wiener 174	Spizel 591
irt 290	Tortellets von Buttersaig 483	Ruchen 468
321	Traubenkuchen 180. 467	Mus 175
361	468	Mudeln 144
587	Trisseln frische zu kochen 301	Speise 148
lepfeln 427	Trisselsauce zu übergebenem Gans- und Entenfleisch 309	Törtlein 174
itorte 444	Tyrolerbrod 505	Wildpret (schwarz oder rothes) in einer Sauce zu geben 299
einer	Waffeln mit Rosinen 480	das schwarze aufzuhalten 367
434	gefüllte 481. 482	gesulztes Schwarzwildpret 368
9. 420	Wassersuppe (weisse) 26	Winterkohl 70
429	Weegwarten als Gemüse 76	Würste von übergelassenen Hühnern 332
437	Weichsel in Eßig 573	gebäckene von saurem Raum 129
428	Rehschlegel von Weichseln 498	W. Würstlein 129
andela 441	Weinbaches Saig 198	
emacha 438	gebackter 199	
446	Weinkirschen mit Gewürz einzumachen 564	
426	in Eßig 574	
Tort 426	Weinsuppe 26	

R e g i s t e r.

	Seite		Seite
Würste von Kalbsnezen	333	Zubeben gebackene	490
Würstlein weiße	332	Zucker nach kurzer und langer Federn Art zu siedern	398. Anmerk.
gebackene von Bersich oder Wetskohl	128	wie er gebrannt wird	40 Anmerk.
S ellerich s. Selleri		Zuckerbirnen (kleine einzumachen)	557
Sichorien s. Bergwarten		Zuckerbrezeln	531
Zimmet = Bdggen	503	Zuckerbrod	510
Brod	511, 512	Zuckerschafen	100
— auf Oblaten	512	Zuckerstrizlen	594
Eis	551	Zunge Ochsenzunge (grüne) in einer Sardellen-Sauce	37
Hippen	533	grüne Zunge auf andere Art mit Himbeer-Essig	38
Kuchen	470	Zwetschgen gebackene	488
Küchlein	530	in Essig	572
Röllen	491	in Zucker	565
Sterne	539	Zwetschgenkuchen	470, 471
Zitronen = Biscuit	516	von geschälten Zwetschgen	471
Drey	173	Zwetschgenmus	174
Brod	543	Zwiebackbrod	506
— aufgeloffenes	543	Zwiebel = Sauce	40
Muscazin von Zitronen	544	Zwiebel = Suppe	27
Sauce	304		
Schnitten	544		
(rothe)	545		
Zitronentorte geführte	430		
geschnittene mit Eis	431		
auf andere Art	432		
noch eine Art mit einem Guß	432		