

# **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**

Anhang

**Löffler, Friederike Luise**

**Stuttgart, 1840**

Register

**urn:nbn:de:bsz:31-55098**

## R e g i s t e r.

	Seite		Seite
<b>Mal</b> abzustreifen	540	<b>Anisfranz</b>	451
auf Westphälische Art	234	<b>Anisküchlein</b>	477
en matelote (an Matelote)	236	<b>Anis-Marzipan</b>	477
mit Kamolade-Sauce	235	<b>Antive, s. Endivien.</b>	
mit weißer Sauce	235	<b>Anweisung, um gute</b>	
<b>Abend-Suppe</b>	5	Fleischbrühe zu machen	1
<b>Apfel</b> mit Creme	176	<b>Aprikosen auf Sächsi-</b>	
mit Schwarzbrod	177	sche Art	184
mit Taig	178	<b>Aprikosen-Torte auf</b>	
auf andere Art	178	Sächsischer Art	421
im Ofen	179	<b>Arme Ritter</b>	468
auf Polnische Art	180	<b>Aufgelaufener Reis in</b>	
auf Sächsischer Art	181	Papier	193
Späßen davon	181	<b>Aufgelaufenes von Erd-</b>	
gefüllte Süßäpfel	182	beeren	187
geschmoorte	183	Mus	192
gesulzte	394	<b>Aufgezogenes von Man-</b>	
noch eine Art als Zwi-		deln	191
schenplatte	183	von Becken und Man-	
Spießäpfel	470	deln	191
<b>Apfel-Creme</b>	381	von Nudeln	127
<b>Apfel-Gelee</b>	392	<b>Auslauf von übriggeblie-</b>	
<b>Apfelkuchen</b>	431	benem Braten	186
ohne Buttertaig	432	von Erdbeeren	187
gerührter	432	von Eiern	188
mit Wein	433	von hartem Eigelb	188
<b>Apfelküchlein, Fleine</b>	452	Holländischer	188
<b>Apfelmus</b>	163	von Johannisbeeren	189
<b>Apfelschaum</b>	506	von frischen Johannis-	
<b>Apfelschnitten, geba-</b>		beeren	193. 194
ckene	469	von Kalbéniern	189
<b>Apfelspäßen</b>	181	von Kartoffeln mit	
<b>Apfelsuppe</b>	4	Apfeln	190
<b>Apfeltorte</b>	427. 428	von Kastanien	190
<b>Anhang</b>	539	von Vanille	194
		von Weichseln	195

	Seite		Seite
(Auflauf) von Zimmet	196	Blanc Manger	374
von Zitronen	196.	mit Chocolate	375
Mugsburger Würste	330	von Pistazien	375
Mustern, falsche	268	von Reis	375
<b>B</b>		Blanmansche s. Blanc-	
Bäckmeister-Creme	382	Manger.	
Bäckwerk, ein gutes	516	Blanschiren, vom	545
Barben in Zitronen-		Blau: od. Winterkohl,	
Sauce	237	gewöhnliche Art	79
andere Art in Kappern-		(gedämpfter)	80
Sauce mit Dehl	237	Sprossen davon	80
Basler Lebkuchen	478	Blisou von Hasen	216
Bechemelle	544	Bliz-Kuchen	454
Beef-Steacks (Beef-		Böfferadt-Sauce	329
Stecks, englische)	40	Böhmisches Brod	476. 480
Beilagen, s. Zulagen.		Börsching zu kochen	238
Berliner Pfannkuch-		auf dem Rost	238
chen	465	Bohnen, frikassirte	72
Bier, englisches, als		grüne auf gewöhnliche	
Schaum	532	Art	71
Bierhefen-Torte	430	auf englische Art	73
Birnen von Reis	470	(junge) mit Rahm	72
Birnen-Salat	401	Bohnensuppe	5
Biskoten, gelbe	480	Bonbons	480
Biscuit, genuessisches	479	Borsich-Suppe à la Po-	
Savoyard	429	lonaise (auf Polni-	
in Schmalz gebackenes	466	sche Art)	6
von Vanille	429	Boudin, ganz gewöhn-	
Biscuits, Berner	478	licher	108
(Butter-) mit einer		(Englischer) gebacke-	
Kruste	479	ner	108
gelbe	480	grüngebackener	108
von Mandeln	493	gebackener von Hasen	109
Biscuitkuchen von ein-		gebackener von Pome-	
gemachten Himbeez-		ranzen	110
ren	433	gebackener von Reis	100
Biscuittorte mit bittern		gebackener von rothen	
Mandeln, wovon ein		Rüben u. Kastanien	111
halbes Pfund einen		von dem Fett einer ge-	
pfündigen Model		kochten Rinds- oder	
fülle	429	Dhfenbrust	103
Biscuitspäne, Anmerk.	499	von Kürbissen	103
Bisquit, s. Biscuit.		(Englischer) von Reis	
		im Ofen zu backen	105

	Seite		Seite
(Boudin) von gesottetem Reiz	105	Brod-Sauce zum Rindfleisch	57
von Zwetschgen	106	Brodspeise von Brunellen	435
gebackener von Zwetschgen	107	Brodorte mit Butter ohne Mandeln	408
von Kalbsbrieslein und Eutern	100	Brühe, s. Sauce.	
von Kalbfleisch (Englischer) von Kalbsfüßen	101	Brunnenkresse-Salat	401
Neun-Loth-Boudin	102	Bubbert von Eiern	382
Bouillon, braune (klare oder glänzende) auf Fleischspeisen	112	von Krebsen	186
Bouillon-Suppe mit Kartoffelkloben	1	Budin, s. Boudin.	185
Braten (Englischer)	357—374	Butter auszusieden	546
Bratwürste in brauner Sauce (gebäckene)	357	Butterblumen einzusalzen	481
von Schweinefleisch	268	Butter, klare, Bemerk.	547
von Spanferkeln	351	Butterklöße, braune auf Suppen	12
Braune Suppe mit Consommé (Consomme)	351	in Kirschen-Sauce	33
von Eierschwarm	7	Butterkuchen, gekrauselter	113
von Fischen zur Fastenzeit	7	Butterlaiblein	434
Braunschweiger Wurst	7	Buttermus	481
Brei, aufgezogener von Bier Englischer	352	Butternudeln	164
von Kartoffeln	154	Buttertaig zu allen Pasteten	128
von Reiz auf besondere Art	154		210
Brennstruckeln auf Oesterreichische Art	155	Caffee s. Kaffee.	
Brieslein, gebäckene auf Suppen	146	Capaun s. Kapaun.	
Kloben davon	31	Carbonade mit Flor	292
Brod, Schwedisches Brodpastete	506	Carmeliter-Torte	409
	213	Carviol s. Karviol.	
		Cervelat-Würste	356
		Champagner-Salat	403
		Chaud'eau (Schodo)	531
		Chocolade in Milch gekocht	531
		im Wasser	532
		Chocolade-Brod in Kapseln	482
		Chocolade-Küchlein	482
		Chocolade-Sauce	329
		Chocolade-Suppe, falsche	8

	Seite		Seite
Chocolade-Torte mit Butter	409	Creme von saurem Rahm	386
Citronen s. Zitronen.		von Stachelbeeren	386
Cosern s. Kosern.		türkische	387
Compote von Borsdorfer-Aepfeln	395	von Vanille oder Chailotte Russe	387
von Kirschen mit Bis-cuits	395	voyable (wojabel)	388
von Johannisbeeren, Erdbeeren und Him-beeren	396	mit Wasser von Man-deln	388
von Pfirsichen mit Kir-schengeist	396	von Wein	389
von süßen Pomeranzen	396	(gebackene) von Zitro-nen	389
Consekt wie Hobelspäne	482	gebackene mit Macro-nen	390
von Oblaten	503	Creme-Nudeln	128
Consituren und Zucker-backwerk	477—518	Cremer	381—391
Consomme (Consommé) zu machen	3	Crepine von Kalbsge-tröse	306
Consomme-Suppe	9	Crook	531
Cotelettes s. Rippen.		Dampfnudeln, beson-dere Art	129
Coulis (braune) oder Kraftbrühe	2	Eier, gerührte, mit Sar-dellen	155
mit Wein	2	mit grünen Erbsen	156
Creme von Aepfeln	381	(harte) mit süßem Rahm	268
(eine Backmeister-)	382	mit saurem Rahm	269
(warme) auf Englische Art	383	roth zu machen	549
von Gelbenrüben	383	frikassirte	269
grüne zu Suppen	31	gefüllte mit Senf	270
von Hagen (Hangbut-ten)	384	farcirte oder gefüllte	271
à la Jacobine (a la Scha-fobin) mit Eiermilk	389	gesezte	156
(Königs-Creme)	384	verlorne mit Krebs-sauce	272
von Macronen mit Mandeln	384	verlorne mit Kukum-ern	273
von Pomeranzen	385	verlorne mit Rahm	272
von Quitten	385	verlorne in weißer Sauce	271
von Schlagrahm mit Erdbeeren	391	weichgesottene	158
von süßem Rahm	385	Frikassée von geschnit-tenen Eiern	273
mit Karmel	386	Ragout davon	273

	Seite		Seite
Eier-Auflauf	188	Erdbbeer-Auflauf	187
Eierbrod, gebackenes	158	Erdbbeer-Kalte-Schale	400
Eierbubbert	186	Erdbbeer-Ruchen	437
Eierflädlein mit Brod	161	Erdbbeer-Suppe	11
Eier-Gelee	393	Erdbbeer-Torte auf	
Eierhaber v. Milchbrod	156	Sächfische Art, Bem.	421
von saurer Milch	157	Erdbirnen f. Kartoffeln.	
Eierkäse in weißer oder		Erklärung einiger in der	
brauner Fleischbrühe	11	Kochkunst gebräuch-	
Eierkuchen, Sächfischer		lichen Wörter u. Re-	
446. 447		densarten	551—555
von gelben Rüben	447	Esdragon-Sauce zum	
Eier-Punsch	535	Rindfleisch	58
Eierrose	157	Farce (Fülle) zu Paste-	
Eierschaum	506	ten	211. 212
Eiersuppe, klare	11	Farcepastete	231
Eigelb, was der Aus-		Farcepasteten, kleine	62
druck heiße: mit Ei-		Fastnachtkuchen, ge-	
gelb abziehen, s.		wöhnliche	465
Bemerkung	31	Fastenspeise à la Pierre	
Eingelaufene Suppe	9	au Ris	123
Eingemachtes mit Essig		Feldhühner f. Rebhüh-	
527—530		ner.	
Eingemachte Früchte		Filets von Kalbfleisch	305
518—526		Fisch von Hefentaig	453
Endivien-Salat	401	Fische	234—267
Englische Sauce	329	von allen Sorten zu	
Englische Torte	410	braten auf gewöhn-	
Englischer Braten	357	liche Art	234
Englischer Pudding		Fischblasen zu benützen	549
f. Boudin.		Fischotter mit rothem	
Englischer Kacks als		Wein	239
Torte zu geben	410	auf andere Art mit fei-	
Englischer Salat	402	nen Kräutern	239
Englisches Bier als		Flädlein, aufgezogene	159
Schaum	532	von Eiern mit Brod	161
Ente, wilde, gedämpft	320	(gesüllte) mit Nespeln	160
(junge) mit Weinbee-		(gesüllte) mit Fleisch	161
ren (Rosinen) gefüllt	358	mit Mandelsfülle	162
Erbfen, junge, einzu-		mit Weinbeeren	162
machen	526	Flamändische Suppe	
gebackene	476	(soupe à la Flamande)	12
Erbfensuppe, weiße	10	Fleck-Pastete	213
grüne	9		

	Seite		Seite
Fleisch von verschiedenen Thieren und Geflügel, wie lange es im Sommer und Winter aufbewahrt werden kann	540	Gansleber in saurer Sauce	301
(gehacktes) in ein Netz gefüllt	274. 275	Gateau (Gato) oder gefüllter Hefenkuchen	148
Fleischbrühe, gute, zu machen	1	von Käse mit Schinken	455
(braune)	1	Gefrorenes	518—526
Fleischfarce zu verfertigen	30	von Aprikosen	519
Fleischkuchen in ein Kalbsnetz gefüllt	170	von Pfirsichen	519
Flockküchlein	455	von bitterm Macronen	519
Flottschäum	397	von Punsch	519
Forellen gewöhnlich zu kochen	240	von Rahm und Macaronen	518
in Butter-Sauce	240	von Vanille	519
farcirt oder gefüllt	241	von Zitronen	519
mit Kräutern	242	Gelberüben s. Rüben.	
mit rothem Wein	242	Gelberüben-Kaffee	549
Französische Kuchen (kleine)	489	Gelee von Aepfeln	392
Sauce	330	mit Aepfeln	392
Schweinswürste	352	von Eiern	393
Torte	411	mit Rum oder Arak	394
Fricandeau (Frikando) von einem Hecht	247	(weiße)	396
von Roth-Wildbret	326	Gelees zu färben blau, grün und roth	397
Frikassée von Kalbsbrieslein	302	Gemüse	71—210
von Wachteln	333	von Brieslein mit und ohne Kresse	152
von Schildkröten	262	von Kohlsalat	76
von Schweinsohren	314	wie grüne und andere zuzusetzen sind	555
Früchte, eingemachte	518—526	Genueser-Suppe	12
Fülle zu Pasteten	211. 219	Gerste, gewöhnliche	13
Gänse, junge auf Englische Art	359	in der Milch	136
Gans a la Dobe, warm und kalt zu geben	275	Gerstengrütze	14
		Gerstenschleim auf Englische Art	14
		Gesälz von Birnen oder Larwerge	524
		von Zwetschgen	525
		Getränk, nahrhaftes, für die Brust	538
		Getränke	531—538
		Glocken-Torte	411
		Glühwein	536

	Seite		Seite
Goldschnitten	124	Hasen-Suppe	15
Grenade von Brieslein	303	Hausen frisch abgefot-	
von Reis	134	ten	244
Gries-Klöße	119	abzusieden, um ihn kalt	
Grieskuchen in Hagen-		zu versenden	244
Sauce	170	(ein Stück) im Back-	
Griesmehlkuchen	435	ofen	245
Griestörtlein	209	Häringe, aufgerollte	243
Grisette	215	zu backen	243
von Kalbsgefäße	305	auf dem Rost	244
Grundbirn s. Kartoffeln.		Häringsbutter	331
Grundeln, gebackene	472	Häringspastete mit Kar-	
Gugelhopfen, kleine		toffeln	215
gerührte	456	Härings-Salat	403. 404
Gurken s. Kufummern.		Härings-Sauce zu Fi-	
Habergrüze	44	schen oder saurem	
Haschispasteten, kleine	64	Braten	331
Hammelfleisch auf Tür-		Hägen einzumachen	521
fische Art	280	Hägenmark-Kuchen	441
Hammelsbrust mit Pe-		Häuptchen-Salat	403
tersilien-Sauce	279	Hecht, gebratener	246
mit frischen Kufum-		auf dem Rost gebraten	246
mern	369	Frikando davon	247
Hammels- Carbonade	345	gezupfter mit Petersi-	
Hammelsonieren, saure	277	lie	247
Hammelsrippen mit		gezupfter mit Sardel-	
Sauce Robert	277	len	248
Hammels-Roulade	276	im Ofen zu backen	248
Hammelsrücken als		auf Polnische Art	249
Rehziemer	359	mit Englischer Sauce	250
Hammelschale gewöhn-		Hefenbackerei	451—465
lich gedämpft	359	Hefen-Rolatschen	457
Hammelschlegel als		Hefenkuchen, gefüllter	455
Rehshlegel	360	Hefentorte mit Mira-	
Hammelswürste	354	bellen oder Reneklo-	
Handkäse, kleine	544	den	412
Hangbutten s. Hagen.		Simbeeren, Kalte Scha-	
Haschee von Kalbsbra-		le davon	400
braten	294	Sippen, Wiener	484
Haselhühner zu däm-		Sirnküchlein	210
pfen	318	Sirschbrust, gefüllte	361
Hasse, farcirter	323	Sirschhörnlein, geba-	
Hasen-Boudin	109	ckene	466
		Sirschhohren, frikassirte	324



	Seite		Seite
Hirschwildbret gedämpft in Sardellen-Sauce	324. 325	Summers oder See- krebse	250
Hirschziemer zu däm- pfen	360	zu kochen	250
Hobelspäne in Schmalz gebacken	473	mit Spargeln	251
Hohlhippen	485	Jettinger-Rüben	545
mit Mandeln	485	Immenkörbchen	125
von Quitten	485	Johannisbeeren in Es- sig einzumachen	527
von Zimmet	486	zu überzuckern	522
Holderbeeren als Abend- speise	184	Auflauf von frischen	194
Holländische Sauce	352	Kalte Schale davon	400
Hühner, alte oder Ra- pauern in weißer Sauce	280	Johannisbeer Kuchen	436
mit Haring gespickt, Bemerk.	363	Johannisbeersaft mit Zucker	522
(junge) in Papier	281	ohne Zucker	522
— in grüner Sauce	282	Getränk davon	532
— in schwarzer Sauce	282	Johannisbeer-Sauce zum Rindfleisch	58
(farcirte oder gefüllte)	282	Johannisbeer-Torte	413
(gestopfte junge)	283	Italienische Torte	414
(junge) in süßer Rahm- Sauce	284	Junge Hühner s. Hüh- ner.	
in saurer Rahmsauce	284	Jus zu machen	328
(geschmoorte) oder Ra- pauern	287	zu Ragouts	328
(junge) mit Haring ge- spickt	362	Kaffee, Bemerkung wes- gen des mit gelben Rüben vermischten	537
auf Englische Art	362	Kaffeebrod (neue Art)	486
gefüllte auf Französi- sche Art	362	Kaffeeemus	164
auf Italienische Art in Dehl gebacken	363	Kacks, Englischer als Torte zu geben	410
(gebratene mit Stachel- beeren)	363	Kälbervögel, gedämpfte	294
im Netz gebratene	364	Kalbfleisch, gebackenes auf Flämändische Art	366
in einer Kachel zu bra- ten	364	gespickter Niernbraten	366
Hühner-Pastete	217—219	Niernbraten auf Eng- lische Art	367
Hühner-Suppe	16	mit einer Kruste auf Französischer Art	367
mit Hirnschnitten	16	in Pasteten	290
		weißer Ragout davon	296

	Seite		Seite
(Kalbfleisch) gedämpftes	292	(Kalbsleber) auf Ge-	
braunes	293	nuesische Art	299
mit einer Creme	293	in Sardellen-Sauce	300
gespicktes	295	gefüllte	300
mit Speck und Thy-		Kalbsmägen, gefüllte	342
mian	296	Kalbsmilchen s. Kalbs-	
Roulets davon	296	brieslein.	
Roulets davon am		Kalbsniern s. Niern.	
Spieß	297	Kalbsohren zu backen	342
à la daube (a la Dob)	297	(farcirte)	289
Filets davon	305	Kalbsrippen in Paste-	
Salat davon	405	ten	291
<b>Kalbs-Brieslein</b> , Fri-		(gedämpfte)	291
käffee davon	302	Kalbschlegel, gehackter	364
in Butter-Sauce	302	im Backofen auf Ita-	
gespickte	302	lienische Art	365
Grenade davon	303	Kalbschlegel gefüllt	376
<b>Kalbs-Luter</b> , gebackene	342	Kalbszungen-Pastete	221
<b>Kalbsfüße</b> auf Gemüse		Kalbszunge mit Peter-	
zu legen	343	silien-Sauce	287
mit Rosinen	307	Kalbszungen mit Ro-	
in brauner Sauce	307	sinen-Sauce	276
<b>Kalbsgekröse</b> , geschmäl-		Kalte Schale s. Schale.	
tes	305	Rambut (Englischer)	15
Crepine davon	306	Raninchen-Pastete	222
Grisette davon	305	Rapaunen, geschmoorte	287
Würste davon	354	in weißer Sauce	280
<b>Kalbsherzen</b> , Ragout		Karpfe, gebackener	251
davon	301	mit Burgunderwein	252
<b>Kalbshirn</b> , gebackenes	288	grillirt	252
mit Brod	288	zu braten	253
frikassirtes	288	auf jüdische Manier	254
in brauner Sauce	289	farcirter	254
<b>Kalbshirn-Pastete</b>	220	kalt zum Aufheben	255
<b>Kalbshirn-Suppe</b>	17	Karpfenpasteten, kleine	66
mit Choux (Schuh)	18	Karthäuser-Würste	120
<b>Kalbskopf</b> , gebackener	340	Kartoffeln, auf Fla-	
im Ofen gebraten	341	mändische Art	74
in saurer Frikassée	285	à la Crème (a la Crem)	
in brauner Sauce	285	mit saurem Rahm	75
auf Holländische Art	286	mit süßem Rahm	74
<b>Kalbsleber</b> , gebackene		(gedämpfte)	73
in süßer Sauce	298	(gebrühte)	76
		(glacirte)	74. 208

	Seite		Seite
Kartoffel-Auflauf mit Nepfeln	190	Klöße zu Suppen (abgetrocknete)	32—38 32
Kartoffelbrei	154	mit Bechemelle	112
Kartoffelknopf, gesot- tener (gebackener)	92 93	braune Butter-Klöße	33
Kartoffelmuß	165	von Kalbs-Brieslein auf Suppen	33
Kartoffel-Pastete	223	Butterklöße in Kir- schen-Sauce	113
Kartoffel-Pastetchen	67	(weiße) von Fischen auf Suppen	38
Kartoffel-Salat	405	(Französische)	114
Kartoffelschnitze in Sardellen- oder Hä- rings-Sauce	75	von Griesmehl	34
Kartoffel-Torte, ge- würzte	415	Gries-Klöße auf Suppen	34
Karviol, gebackener auf Suppen und Gemüse	345	(grüne) auf Suppen	33
Karviol-Salat	406	von Käse	36
Käse, einige Arten zu machen	541—544	von Kalbfleisch auf Suppen	35
Käsflumpen, grüne zu machen	206	von Kalbshirn auf Suppen	35
Käsnudeln	131. 132	von Kartoffeln mit Dahsenzunge und ge- backenem Brod	35
Käspasteten, kleine	65. 66	von durren Kirschen	115
Kastanien-Auflauf	190	von frischen Kirschen	116
Kastanien-Torte	415	von Krebsen	116
Kehl s. Kobl.		(rothe) von Krebsen auf Suppen	37
Kipizgenpastete	224	von Mandeln auf Suppen	36
Kieselsuppe	19	von Mark mit Geflü- gel	37
Kirschenklöße	115. 116	von Milchbrod auf Suppen	37
Kirschenkuchen	437—440	leichte, von Pistazien	117
Kirschenküchlein	473	von Duitren	118
Kirschen-Pfannkuchen	348	(Schweizer-)	118
Kirschen-sauce, kalte mit Rahm	333	(Servietten-)	119
Kirschen-Kalteschale	399. 400	Klopf-Fleisch	46
Kirschen-speise, gewöhn- liche, welche warm als Gemüse, und kalt als Kuchen gegeben werden kann	150	Klostersuppe mit Wein	19
Kirschen-Torte	413	Knöpflein s. Klöße.	
Kleienbrod	487	Knopf von Braun- oder Winterfohl	93

	Seite		Seite
Koch von Nespeln	200	Krebswürste	122
von Biscuits oder		Ruchen	170—176
Biskoten	201		431—451
von Erdbeeren	202	von Fleisch in ein Netz	
von einem Hecht	202	gefüllt	170
von Himbeeren	202	von Gries in Hagen-	
von Karpfenrogen	203	Sauce	170
von Kastanien	204	von Kalbsleber	171
von Mirabellen	204	von Kalbs-Niern in	
von Kalbs-Niern	205	Butter-Sauce	172
(falscher Pistazien-)	205	von Nudeln	131—133
von Quitten	206	von Spinat mit Häs-	
von Rahm	207	ring	172
von Zitronen	207	von Reis mit Nespeln	173
Kochregeln, einige 539—542		mit kleinen Rosinen	174
Kochsalat, Gemüse da-		von Sago	175
von	76	von Salmen	175
Kosern	487	von Weinbeeren	176
ohne Mandeln	488	von Nespeln	431
Kohlrahen, gedämpfte		ohne Buttersaig	432
mit Hammelsbrust	84	(Biscuits-) von einge-	
Kolatschen von Hefen	457	machten Himbeeren	433
Nürnbergger	458	gekräuseltes, von But-	
Wiener	511	ter	434
Königs-Creme	384	von Eiern	446. 447
Krafttorte mit Pome-		von Erdbeeren	437
ranzen	416	fremder	452
Kramersvögel mit		(gebrennter)	518
Weintrauben-	321	von Griesmehl	435
mit saurem Rahm	321	(gespickter)	436
Krapfen, kleine auf		Johannisbeerkuchen	436
Englische Art	488	von Kirschen	437—440
(Marjeiller)	499. 500	Leipziger	440
(Mürbe) von Mark	501	(Magdalenen-)	440
(Tyroler)	460	von Hagenmark	441
Krautsalat im Winter		von Krebsen	441
aufzubehalten	530	von Mandeln	442—444
Krebsbubbert	185	von Ochsenmark	444
Krebsklöße	116	von Quitten	445
Krebskuchen	441	von Sago	446
Krebsnest	99	von Speck	447
Krebsuppe mit Kls-		Topfkuchen	448
chen	20	von Weinbeeren	176
Krebstorte	416	in Schmalz gebacken	448

	Seite		Seite
(Ruchen) gerührter, von		Leberwürste zum Räu-	
Weichseln	449	chern und zum Warm-	
von Zitronen	449	essen	355
von Zwetschgen	450	LebFuchen (Basler)	478
Rüchlein von kaltem		ganz geringe braune	489
Braten	345	von Mandeln	497
(Französische)	489	Leipziger Ruchen	440
von Kalbsmilchen		Lendenbraten s.	
(Brieslein)	171	Schlachtbraten.	
von Hirn	210	Limonade	533
(Portugiesische)	459	Linquadale, Fisch im	
gebäckene, von Sem-		Dehl oder Butter auf	
melmehl oder Milch-		dem Rost	258
brod	346	Linsensuppe, gewöhn-	
Rufummern, geschnit-		liche	20
tene einzumachen	529	LöffelRüchlein	466
(gebäckene)	85		
Rufummern mit Rahm	84	Macaroni - Pastete	225—227
Rufummern=Salat	406	Magdalenen-Ruchen	440
Sauce	333	Magencosekt	489
Ruli s. Coulis.		Mafronen	490
Rürbisboudin	105	Mafronen - Creme mit	
Rürbis mit Milch ge-		Mandeln	384
kocht	85	Mandel-Biscuits	493
Ruttelsteck-Pastete	225	Mandel-Blättchen	491
		Mandelbögen	492. 493
Rachs in einer Sauce	255	Mandelbrezeln	498
auf dem Rost gebraten	256	Mandelgebäckenes	494
zu räuchern	256	Mandelhäuflein	595
Lammfleisch mit		Mandelhippen	483
Sauerampfer	276	gefüllte	484
grillirtes mit Stachel-		MandelKlöße auf Sup-	
beeren	278	pen	36
Lammköpfe	278	MandelKörbe	496
Lapperdan mit brau-		MandelKrapfen, gerb-	
ner Butter	256	fete	495
auf Flamändische Art	257	MandelRuchen	442—444
auf Holländische Art	257	MandelRüchlein	475—496
in weißer Sauce	258	(aufgelaufene)	485
Latwerge s. Gesälz.		Mandel-LebFuchen	497
LeberRuchen	171	Mandel-Lebzelten	497
Leberpasteten, kleine	69	Mandelmilch	533

	Seite		Seite
Mandeln à la Polonaise		Milch-Chocolade	531
(a la Polonás)	497	Milchzucker	538
Mandeln, gebackene	474	Morcheln, gefüllte	96
von Kartoffeln	474	grillirt	87
Mandelringe	498	in süßem Rahm	86
Mandelsaft	523	große Stock- oder Was-	
Mandelschnitten, ge-		termorcheln zu däm-	
backene in Burgunder		pfen	87
oder rothem Wein	125	Hachis davon	96
Mandelspäne	498	Morcheln-Sauce	334
Mandelsulz, weiße	379	Morsellen, besondere	
Mandeltorte in But-		Art	502
tertaig	417	Mourvons	503
Mandel-Croquant	417	Mundföcklein, wohl-	
Manger, blanc, s. Blanc		feile	472
Manger		Mus von Aepfeln	163
Markkrapfen, mürbe	501	durchgetriebenes, von	
Marseiller-Krapfen		Aepfeln	163
	499. 500	von Butter	164
Maultaschen, Böhmi-		gebakenes, von Kaffee	164
sche mit Zwetschgen	95	von Kartoffeln	165
(grüne)	94	von Nudeln	165
Maienberg	502	von Quitten	165
Meerrettig-Sauce,		(aufgelaufenes)	192
kalte	333	von Reis	166
zum Rindfleisch	59	von gelben Rüben	167
Mehl, braunes vorrä-		von Semmeln und	
thig zu rösten	3	Aepfeln	167
(weißes)	4	Schneemus	167
Mehlspeise, ausgesto-		von Speck	168
chene	136	von Weißbrod	168. 169
Berliner	136	von Zitronen	169
von Kirschen	137		
von Mandeln	139	Nezwurst	355
von Ochsenmark	139	Niernbraten, gespick-	
mit Schinken	140	ter	366
(Schweizer-)	141	auf Englische Art	366
von Stachelbeeren	137	mit einer Kruste auf	
(Wiener)	144	Französische Art	367
melée	143	Niernkuchen in Butter-	
von Zitronen	145	sauce	172
Melonen-Torte	418	Nonnen-Sürze zu ma-	
Milchbrod, gebakenes		chen	467
zu Suppen	32		

	Seite		Seite
Nudelkuchen, gesalze-		Ochsenszunge	
ner	131	besonders zu räuchern	549
süßer	133	(Backwerk)	504
Nudelmus	165	Oliven-Sauce zum Rind-	
Nudeln, (Butter-)	128	fleisch	58—60
Aufgezogenes davon	127	Omelettes, Französische	12
Crème	128	(gebrühte)	346
eingelegte	130	(süßgefällre)	347
gebäckene	130	mit Spinat	347
von Käse oder Klum-		auf Karthäuser Art	348
pen	131, 132	Orangen s. Pomeranzen.	
Schupfnudeln	132	Orgeat d'amandes (Dr-	
Nudelsuppe, grüne	21	schat d'amand)	533
Nudeltorte	418	— de noisettes (Dr-	
Nüllen, grüne mit Zi-		schat de Noasset)	534
tronat	98	— de Grosseilles (Dr-	
Nußmilch	534	schat de Grosseill)	534
		— von Erd- oder	
		Himbeeren	534
Oblaten-Confekt	503		
Ochsenfleisch	39—61	Panade, Suppe auf	
Hamburger, oder Pö-		Französische Art	21
ckelfleisch	43	Pastete von Brod	213
auf Italienische Art	44	(große Fleck-)	213
mit Reis	48	ganz gewöhnliche	214
überzogenes	52	von Häringen mit	
von seiner Zubereitung,		Kartoffeln	215
wenn es kräftig wer-		von Hammelsrippen	216
de: soll	539	von jungen Hühnern,	
Ochsengaumen, farcir-		Tauben, Kalbs-	
ter	308	oder Lammfleisch	217
Ochsenhirn mit Kar-		von jungen Hühnern	217
toffeln	309	von Kalbshirn	220
Ochsenmarkkuchen	444	von Kalbszungen	221
Ochsenszunge mit durch-		von Kaninchen	222
getriebenen Äpfeln	54	von Kartoffeln	223
gebäckene	54	von Ribitzen	224
gefüllte	55	von Rebhühnern, Ha-	
geröstete	55	selhühnern, Wasser-	
in Kirschen-Sauce	56	schneppen und kleinen	
in Peterfilien-Sauce	56	wilden Enten, Bem.	225
mit Rosinen-Sauce	56	von Ruttelflecken	225
mit Stachelbeeren	57		

	Seite		Seite
Pastete von Macaroni		Pfeffernüsse	504
oder Italienischen		Pfersiche s. Pirschen	
Nudeln	225—227	oder Pirsiche.	
von Reis	227, 228	Pirschen oder Pirsiche	
mit Reieguß	229	in Essig einzumachen	528
von Stockfischen	229	kalte Schale davon	400
umgestürzte von Farce	231	Pirsich-Torte	419
von Wasserhühnern	232	Pistazienflöße	117
Pasteten, große	210, 233	Pflaumen s. auch	
Kleine	62—71	Zwetschgen.	
von Farce	62	(gebäckene)	472
mit Farce	62	in Essig einzumachen	527
ohne Fleisch	64	Pistazien-Sauce	533
Französische	63	Platteis auf dem Rost	
(Hachis-)	64	zu braten	258
von Hefentaig		Pöckelfleisch	316
auf Polnische		Polinte von türkischem	
Art (Peratschy)	65	(Welsch-) Korn	149
von Käse	65	von Reis	150
von Käse ohne		Polnische Sauce	336
Taig	66	Polypen	504
von Karpfen	66	Pomeranzen-Boudin	110
von Karpfen- oder		Pomeranzen-Compote	396
Härings-Milchen	67	Pomeranzen-Creme	385
von Kartoffeln mit		Pomeranzen-Salat	408
Salbicon	67	Pomeranzen-Sauce	334
von Lämmer- oder		Pomeranzen-Torte	419
Hammels-Carbo-		Pouli oder gebrennter	
nade	68	Kuchen	505
von Leber	69	Poupeton von Birnen	197
von Reis	70	von Schinken mit Nus-	
von Spinat	70	deln, mit Parme-	
Pastentraig von He-		sankäse	198
fen	211	von Kirschen und Reis-	
Petersilien-Sauce zum		mehl	199
Rindfleisch	60	von Hammelsfüßen	
ohne Zitronen	335	und Reis	199
Pfaffenmützen von		Pres-Tagout, brauner	317
Aepfeln	458	weißer	317
Pfannkuchen s. Ome-		Preiselbeeren einzuma-	
lettes.		chen	523
Pfeffer-Gurken in Es-		Prieslein s. Brieslein.	
sig	528	Prinzenbrode, die soge-	
		nannten, zu füllen	153
		Punsch	



Seite		Seite
504	Punsch mit Wein	535
	Pupeton s. Poupeton.	
	Puddng s. Boudin.	
528	Quitten-Creme	385
400	Quittengemüse mit ei-	
419	ner Kruste	185
117	Quittenflöße	118
	Quittenkuchen	445
	Quitten-Liqueur (Li-	
472	qbr)	550
527	Quittenmus	165
533	Quittensuppe	45
	Quittentorte, gewöhn-	
258	liche	420
316	Ragout von Eiern	273
	(weißer) von Kalb-	
149	fleisch	296
150	von Kalbsbraten	298
336	von Kalbsherzen	301
504	von übriggebliebenem	
110	Hammelschlegel	279
396	Ragouts	268—327
385	Rahm, zu verhindern,	
408	daß er im Sommer	
334	nicht gerinne	540
419	Rahmsauce	336. 337
	Rahmwürstlein, saure	122
505	Raviolen, gesottene	98
197	(grüne)	97
	Redensarten, Erklärung	
198	einiger in der Kochkunst	
	gebräuchlichen	551—555
199	Rebbühner zu dämpfen	320
	Reis, aufgelaufener in	
199	Papier	193
317	Birnen davon	470
317	gebäckener als Confect	467
	Blanc-Manger davon	375
523	kalte Schale davon	400
	Reispudding	105. 110
	Reisbrei besondere Art	155
153	Reis-Grenade	134

Seite		Seite
	Reiskuchen mit Aepfeln	173
	mit kleinen Rosinen	174
	Reismus	166
	Reis-Pastete	227. 228
	Reis-Pasteten, kleine	70
	Reis-Polinte	150
	Reis-Strudel	100
	Reis-Suppe à la Croissy	
	(a la Croassy)	23
	mit Fuß	24
	mit Krebsen	24
	Reisuppe mit Wein	25
	Reisörtlein	208
	Remolade-Sauce	338
	Renefloden in Brannt-	
	wein	521
	Rindfleisch, Englisches	39
	(gedämpftes)	41
	(gehacktes)	41
	(grillirtes) mit Esdra-	
	gon	42
	andere Art	42
	(kaltes)	45
	mit Kartoffeln	45
	mit Kräutern	46
	mit einer Kruste	47
	à la mode (a la Mod)	48
	mit Reis	48
	(roulirtes oder gewi-	
	keltes)	49
	mit Selleri	52
	(überzogenes)	52
	wie Wildbret zuzu-	
	richten	53
	in Wildbret-Sauce	53
	statt des Bratens zu	
	geben	368
	Rindfleischkopf, ange-	
	schlagener	39
	Rindfleisch = Roulade	
	mit Farce	50
	(große)	50
	Rindszunge s. Ochsen-	
	zunge.	

	Seite		Seite
Rippen (Cotelettes) ge-		Salat von Karviol	406
backene	344	von Kuckummern	406
im Ofen zu backen	344	von süßen Pomeran-	
mit Parmesanfüße	344	zen	408
Ritter, arme	468	von Rothkraut	406
Robertsauce braune	338	mit Senf anzumachen	407
gelbe	338	von geschälten frischen	
Röster von Pflaumen		Zwetschgen	407
(Zwetschgen)	184	von Zitronen	407
Rosengebackenes	471	Salme mit Champag-	
Rosenhonig	526	ner-Wein	259
Rosinensauce, kalte	337	ein Stück im Ofen	
Rothkraut-Salat	406	zu backen	259
Rothwildbret, gedämpf-		auf andere Art	261
tes	324—326	den Kopf davon in	
Roulade von Käse	146	Sauce	260
(große von Rindfleisch)	50	von Rebhühnern	318
von Rindfleisch mit		Salmenkuchen	175
Farce	50	Sandtorte	421
Roulets von Kalbfleisch		Sardellen (gebackene)	261
	296. 297	Sardellen-Butter	332
Fricando davon	326	Sauce von Brod zum	
Rüben (gelbe), kalte		Rindfleisch	57
Schale davon	399	von Esdragon zum	
(gelbe) einzumachen	526	Rindfleisch	58
(gelbe) mit süßem		von Johannisbeeren	
Rahm	88	zum Rindfleisch	58
Settinger f. Anhang	570	von Meerrettig zum	
		Rindfleisch	59
<b>S. S.</b> (gebackene)	505	kalte zum Rindfleisch	59
Sächsische Torte	421	gewöhnliche von Pe-	
Sagokuchen	175. 446	tersille	60
Sahne f. Rahm.		von Oliven zum Rind-	
Salat von Birnen	401	fleisch	58. 60
von Brunnenkresse	401	von Speck zum Rind-	
(Endivien-)	401	fleisch	40. 61
Englischer	402	(kalte) von Aprikosen	328
garnirter mit Häring	403	(Bbfferadt-)	329
Hauptchen- und Cham-		von Chocolate	329
pagner	403	Englische	329
(Häring-)	404	Französische	330
von Kalbfleisch	405	von übriggebliebener	
von Kartoffeln	405	Gans oder anderem	
		Geflügel	330

	Seite		Seite
(Sauce) von übrigem		Schale (kalte) von Erd-	
Hasen	331	beeren, Himbeeren,	
von Haring, zu Fi-		Johannisbeeren und	
schen oder sauren Bra-		Kirschen	400
ten	331	von Pfirsichen	400
Holländische	332	(kalte) v. Gelbenrüben	399
(klare) über einen wel-		von Kirschen	399
schen Hahn oder Ka-		von Reis	400
paun	332	Schaum von Nespeln	506
(kalte) von Kirschen		von Eiern	506
mit Rahm	333	Schaum s. Schnee.	
von Kuckummern	333	Scheiterhaufen (gefüll-	
(kalte) von Meer-		ter)	135
rettig	333	Schelee s. Gelee.	
von Morcheln	334	Schildkröte kalt zu geben	262
(kalte) von Nüssen	334	Triskaffee davon	262
von Pomeranzen	334	noch eine Art	263
(süße)	335	Schinken mit einer	
von Petersilien ohne		Brodkruste	369
Zitronen	335	im Ofen zu backen	370
von Pistazien	335	(Westphälischer) ge-	
Polnische	336	braten	371
von Rahm	336. 337	(gebackener) mit Sauce	
(kalte) von kleinen		Scheiben von rohem	312
Rosinen	337	mit Macaroni und	
à la Reine (a la Rån)	337	Parmesankäse	313
Nemolade, zu allem		zu salzen	547
Fleischwerk zu geben	338	aus dem Lack zu essen	548
(braune) Robert	338	Schinken = Essenz zu	
(gelbe) Robert	338	Ragouts	312
von Sauerampfer	338	Schinkenflecken	311
weiße Charlotten-		Schlachtbraten im Back-	
Sauce	339	ofen zu verfertigen	51
Spanische	339	Schlacht- oder Lenden-	
(süße) von Zitronen	339	braten, gedämpfter	51
(kalte) von Zitronen	340	Schlangen, kleine	471
Saucen	328—340	Schmalzbäckerei	465—476
Saucen zum Dhsen-		Schmalztorte auf Wie-	
fleisch	57—61	ner Art	422
Sauerampfer-Sauce	338	Schmarollen in Fleisch-	
Sauerkraut mit Hecht		brühe als Suppe	26
oder Alal	88	Schnecken zu braten	309
Schafsbrust mit fri-		noch eine Art	310
schen Kuckummern	369		

	Seite		Seite
Schnecken-suppe	26	Soos f. Sauce.	
Schnee von süßem Rahm	398	Soye (Soje), indischer	61
von Vanillen	398	Spanferkel, gefülltes	372
Schneemus	167	auf Französische Art	
Schneewaffeln	462	gefüllt	372
Schnepfen zu dämpfen	320	Spanferkelwürste, wei-	
Schnitten, gebackene von		ße, in Papier zu bra-	
Kalbmilchen oder		ten	352
Brieslein	124	Spanische Sauce	339
(Gold-)	124	Spargeln, gewöhnliche	
(Ulmer)	510	Art, in Buttersauce	89
(Wiener)	511	auf Flämändische Art	89
von durren Zwetschgen	468	(geschnittene)	90
Skodes	459	mit Holländischer Sauce	90
Schöpfenfleisch f. Sam-		in Essig	529
melfleisch.		Spatenten von Man-	
Schupfnudeln	132	deln	444
Schwartenmagen	356	Speck zu räuchern	548
Schwedisches Brod	506	Speckkuchen	447
Schweinsfüße, frische		grüner	447
zu bereiten	313	Speckküchlein, süße	460
Schweinskopf, einen		Speckmus	168
zahmen wie einen		Specksauc zum Rind-	
wilden zu bereiten	315	fleisch	40. 61
Schweinskopf = Sulz,		Speisezettel	555—562
gepreßte	377	Speise, gemischt-gefüllte	150
Schweins-Nieren zu		Gateau (Gato)	148
braten	371	von Schinken	141
Schweins-Ohren in		(Schweizer-)	142
brauner Sauce	314	von Stachelbeeren	138
Frikassée davon	314	wie Speck und Erbsen	147
Schweins-Zunge, ge-		von Sago	148
räucherte	349	Spießkäpfel	470
Schweizerflöße	118	Spinat mit Rahm und	
Schweizerspeise	142	kleinen Rosinen	91
See-Krebse f. Summer.		Spinatkuchen mit Hä-	
Selleri-Wurzeln, ge-		ring	172
füllte	91	Spinatpasteten, kleine	70
Semmelkuchen, kleine	460	Spinatöpfen oder grü-	
Servelatwürste	356	ne Käsklumpen	206
Serviettenkloß	119	Spinatwürste	123
Sommerkohl, gefüll-		Sprossen von Blaukohl	80
ter	78. 79	Stachelbeer-Creme	386
mit Rahm	77	Stockfisch, gedämpfter	264

	Seite		Seite
(Stockfisch) im Ofen	265	(Suppe) von Gersten-	
in einer Serviette	265	grüße	14
blinder	143	Habergrüße	14
Stockfisch-Pastete	229	von Hasen	15
Stör, gekochten, kalt zu		mit Hechtflößen	15
geben	266	von Hühnern	16
Störe, kleine, auf dem		mit Hirnschnitten	16
Rost	266	à la Jacobine (a la	
Sturz-Mandeltorte	424	Schafobin)	27
Süßkäse, gefüllte	182	von Kolbshirn	17
Sulz, saure	378	mit Choux (Schu)	18
(weiße)	379	von grünen Kernen	18
(weiße) von Mandeln	379	(Kiesel-)	19
von Weichseln	380	Klostersuppe mit Wein	19
von Wein	378	Krebsuppe mit Kils-	
von Zitronen	381	chen	20
Sulzen	374—381	Linsensuppe, gewöhn-	
Suppe von Apfeln	48	liche	20
(Abend-)	5	(grüne) von Nudeln	21
von weißen Bohnen	5	(Panade-) Französische	21
Vorsch-Suppe à la Po-		mit Purré (Purre), d. i.	
lonaise (auf Polni-		Durchgetriebenes von	
sche Art)	6	Sauerampfer und gez-	
Vonillon-Suppe mit		backenem Kalshirn	22
Kartoffelkößen	5	von Quitten	23
(braune) mit Consomme	7	von Reis à la Croissy	
(braune) von Eier-		(a la Croissy)	23
schwarz	7	von Reis mit Fus	24
(braune) von Fischen	7	von Reis mit Krebsen	24
Chocoladesuppe, falsche	8	von Reis mit Wein	25
(Consomme)	9	von Schnecken	26
eingelaufene	9	von Wachteln	27
von grünen Erbsen	9	Wassersuppe, Französi-	
von weißen Erbsen	10	sche	28
Erdbeeren-Suppe	10	Weinsuppe, braune	29
klare Eiersuppe	11	weiße	28
von gesottenen Eiern	11	mit kleinen Rosinen	29
Eierkäse in weißer oder		mit gekochtem Weiß-	
brauner Fleischbrühe	11	Kohl	29
Flamändische Suppe	12	(Wiener Schäberl-)	30
Genueser Suppe	12	von Zitronen	31
Gerste, gewöhnliche	13	Suppen	4—32
Gerstenschleim auf Eng-		Suppenknöpflein	32—83
lische Art	14		

	Seite		Seite
<b>Tabacksvollen im Ofen</b>		<b>Torte (Krebs=)</b>	416
gebacken	507	von Mandeln	417
<b>Tabelle, wie lange sich</b>		von Melonen	418
das Fleisch verschiedener		von Nudeln	418
Thiere und Geflügels im Sommer		von Pfirsichen	419
und Winter halte	540	von Pomeranzen	419
<b>Taig, süßer getriebener,</b>		(gewöhnliche) von	
zu Kuchen	431	Quitten	420
<b>Tauben, gebackene</b>	349	Sandtorte	421
gebaitzte auf Französische		Sächsische	421
Art	374	Schmalztorte auf Wiener	
gefüllt und gebraten		Art	422
im Kaputrock	373	(Sturzmandel=)	424
(halbirt gefüllte)	318	(warme)	423
im Schlafrock	319	von Weichseln	423
wilde zu dämpfen	319	von Stachelbeeren	413
<b>Thee mit Kandiszucker</b>	538	Zimmertorte	425
mit kaltem Rahm	538	von Zitronen	426
<b>Timbal in brauner</b>		von Zwetschgen	426
Specksauce	230	<b>Torten</b>	408—430
<b>Topfkuchen</b>	462	<b>Tortelets von Brod</b>	508
<b>Torte von Aepfeln</b>	427. 428	von Chocolate	508
(Bierhefen=)	430	von Käse	509
(Biscuit=)	428	von Mandeln	509
(Brod=)	408	von Sago	510
(Carmeliter=)	409	(Wiener)	510
(Chocolate=)	409	<b>Törtlein von Reis</b>	208
(Englische)	410	von Gries	209
von Erdbeeren, Bem.	435	von Weck	126. 127
(Französische)	411	<b>Träublein s. Johannisbeeren.</b>	
(Glocken=)	411	<b>Trauben, eingemachte,</b>	
(Hefen=) mit Mirabel-		in Zucker	524
len oder Renegloten	412	<b>Trichternudeln</b>	134
von Heidelbeeren	414	<b>Trüffeln, frische</b>	327
von Johannisbeeren	413	(gebakene)	327
auf Italienische Art	414	<b>Tyroler-Krapfen</b>	460
von Kartoffeln (ge-		<b>Ulmer Brod</b>	461
würzte)	415	<b>Ulmer Schnitten</b>	510
von Kastanien	415	<b>Vanille-Auslauf</b>	194
von Kirschen	413	<b>Vanille-Creme</b>	387
(Kraft=) mit Pome-		<b>Veilchen= oder Violens-</b>	
ranzen	416	saft	524

	Seite		Seite
Wachholder-Wein	536	Wiener Schäberl-Suppe	30
Wachteln zu dämpfen	322	Wiener-Tortelets	510
Frikassée davon	323	Wiener-Zippen	484
gefüllte	322	Kolatschen	511
Suppe davon	27	Schnitten	511
WälschForn = Polynthe		Wildbret s. Hirsch- und	
	149. 150	Rothwildbret.	
Waffeln	462. 463	WinterKohl s. BlauKohl.	
(Schnee=)	462	Wörter, Erklärung eini-	
Walterfisch mit Sauce	267	ger in der Kochkunst	
Wasserbühner-Pastete	232	gebrauchlichen 551—555	
Wasserküchlein	462	Würste, Augsburger	350
Wasserstrauben	134	(Brat-) von Schweine-	
Wassersuppe (Französi-		fleisch	350
sche)	28	(gebäckene)	120. 350
Wecken zu füllen	153	von Spanferkeln	351
Wecktörtlein in Kirschen-		(weiße) von Spanfer-	
oder Hägensauce	126	kel in Papier zu bra-	
andere Art mit Zitro-		ten	352
nen= oder Rosinen-		Braunschweiger	352
Sauce	127	Französische	352
Weichsel-Auslauf	195	grüne	353
Weichselkuchen, gerühr-		Hammelswürste	354
ter	449	von Kalbsgekröse	354
Weichselfulz	380	Leberwürste zum Räu-	
Weichselforte	423	chern u. Warmessen	355
Wein, warmer	536	Rehwurst	355
Weinbeerkuchen	176	Schwartenmagen	356
in Schmalz gebacken	448	Serkelatwürste	356
Weinkirschen in Bou-		weiße von Fischen	121
teillen aufzubewah-		auf Karthäuser Art	120
ren	524	von Krebsen	122
Weinschnitten	470	von saurem Rahm	122
Weinsulz	378	von Spinat	123
Weinsuppe, weiße	28	Würstlein ohne Därme	
braune	29	auf Gemüse zu geben	357
mit kleinen Rosinen	29		
Weißkraut, gewöhnli-		Zeltlein von Pomeran-	
che Art	81	zenblüthe	512
gebäckenes	82	Zimmet-Auslauf	196. 197
gefülltes	82	Zimmet-Küchlein	512
mit Rahm	82	Zimmetmandeln	475. 499
Wersing s. Sommer-		Zimmetmus, kaltes	391
Kohl.			

	Seite		Seite
Zimmetsterne	513	Zuckerblättchen, Spa-	
Zimmettorte	425	nische	516. 517
Zimmetwaffeln	513	Zuckerbrod von Choco-	
Zimmetwürmer	513	lade	515
Zitronen-Auflauf	196	mit Mandeln	516
Zitronenbrod von He-		in Schmalz gebacken	127
fen	463	Zuckergebäckenes mit	
Zitronenkuchen	449	Weinbeeren	516
Zitronenküchlein	514	Zuckerringlein	517
Zitronenmus	169	Zuckerschnee	517
Zitronensalat	497	Zulagen auf Gemüse	
Zitronensauce, süße	359		340—357
(kalte)	340	Zungen, besonders zu	
Zitronenscheiben, geba-		räuchern	549
ckene	469	Zweifelstricke, gefüllte	464
Zitronensulz	381	Zwetschgen = Boudin	
Zitronensuppe	31		106. 107
Zitronen- oder Zucker-		Zwetschgen, frische ge-	
thaler	514	schälte, als Salat	407
Zitronentorte	426	Zwetschgen-Gesäß oder	
Zitronen zu erhalten	550	Latwerge	525
Zitronenschalen aufzu-		Zwetschgenkuchen	450
bewahren	550	Zwetschgenröster	184
Zucker-Auflauf in Pa-		Zwetschgentorte	426
pier	515	Zwieback in Schmalz ge-	
Zuckerbackwerk und		backen	473
Confituren	477—518		

