

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Constanzer Kochbuch**

**Kümicher, Caroline**

**Constanz, 1830**

Alphabetisches Register über den ersten Theil des Constanzer Kochbuchs.

**urn:nbn:de:bsz:31-56302**

## Alphabetisches Register

über den ersten Theil

des

Constanzer Kochbuchs.

	Seite		Seite
Mal zu braten . . . .	87	Aeschen mit Sauce . . .	87
— auf andere Art . . .	—	Alte Weiber, gebackene	264
— blau gesotten . . .	86	Amarillen einzumachen	316
Aepfel gefüllte . . . .	263	Andivien-Salat . . . .	222
— gefüllte . . . .	306	Anis-Brod . . . .	277
— Auflauf . . . .	139	— Bröddchen . . . .	278
— Compote . . . .	227	— Confekt . . . .	264
— — aufand. Art	228	— Liqueur . . . .	326
— — noch a. a. Art	—	Aprikosen einzumachen	316
— Creme . . . .	299	— gebackene . . . .	265
— Kränzkopf . . . .	176	— Compote . . . .	228
— Kuchen . . . .	248	— Torte . . . .	231
— — aufand. Art . . .	—	Artischofen . . . .	33
— — noch a. a. Art	249	— Suppe . . . .	1
— Küchlein . . . .	263	Auerhahn zu braten . . .	202
— Mus . . . .	180	Aufgelegte Torte . . . .	232
— — aufand. Art . . .	—	Aufgesehte Pastete . . . .	67
— — für Kranke . . . .	335	Auflauf . . . .	138
— Speise . . . .	137	— von Aepfeln . . . .	139
— — aufand. Art . . .	—	— von Brod . . . .	—
— Torte (süße) . . . .	231	— — aufa. Art . . . .	—
— — (säuerliche) . . .	—	— m. Schnee	140



	Seite		Seite
Auflauf von Erdäpfel . . .	140	Baumwoll-Suppe . . .	2
— — aufa. Art . . .	141	Beef-staef . . . . .	31
— von Erdbeeren . . .	—	Bettler-Brod . . . . .	278
— von Gries . . . . .	—	Bettler-Suppe . . . . .	2
— v. Johannisbeeren . . .	142	Bier-Suppe . . . . .	—
— von Kastanien . . .	143	Birnen einzumachen . . .	317
— mit Kirschwasser . . .	—	— Compote . . . . .	228
— von Knollmilch . . .	—	Biscuit-Torte . . . . .	232
— von Krebse . . . . .	144	Biscuits, kleine . . . . .	278
— — aufa. Art . . .	145	Blanc-Manger . . . . .	307
— — süßer . . . . .	—	— mit Chocolate . . . . .	—
— — m. Schnee . . .	146	Blumenkohl . . . . .	33
— von Mandeln . . . . .	—	— auf andere Art . . . . .	—
— von Pomeranzen . . .	147	— gebackener . . . . .	266
— von Quitten . . . . .	—	— mit Krebse . . . . .	34
— — aufa. Art . . .	148	— mit Rahm u. Käse . . . . .	—
— v. saurem Rahm . . .	—	— Suppe . . . . .	3
— von süßem Rahm . . .	149	Boeuf a la mode . . . . .	32
— v. Reis . . . . .	—	Bögen, süße . . . . .	279
— — m. Burgunder . . .	—	— weiße . . . . .	—
— — gefüllter . . . . .	150	Bohnen zu kochen . . . . .	34
— — süß und gefüllt . . .	151	— auf andere Art . . . . .	35
— von Sago . . . . .	—	— zu dörren . . . . .	330
— von Spinat . . . . .	152	— einzumachen . . . . .	317
— von Vanille . . . . .	—	— mit saurem Rahm . . . . .	35
— von Zitronat . . . . .	153	— Salat . . . . .	223
— von Zitronen . . . . .	—	Braten, s. d. IX. Abschnitt . . . . .	202
Auftern, gebratene . . .	87	Bratwürste v. Kalbfleisch . . . . .	55
— falsche . . . . .	88	Brissel-Torte . . . . .	232
— Suppe . . . . .	1	Brod, gespicktes . . . . .	266
Backwürstlein . . . . .	55	— — Auflauf . . . . .	139
Barben, gebackene . . .	89	— — aufand. Art . . . . .	—
— mit Del . . . . .	—	— — mit Schnee . . . . .	140
— in der Sauce . . . . .	88	— Knödel . . . . .	20
Baumnüsse einzumachen . . .	316	— Suppe . . . . .	3
— künstl. zu backen . . .	266	— — für Kranke . . . . .	335
— — aufa. Art . . .	291	— Torte . . . . .	233
Baumnuß-Sauce . . . . .	196	— — mit Schnee . . . . .	—



	Seite		Seite
Butter, gefrorne . . .	313	Eier, gefüllte süße . . .	157
Butter-Knödel . . .	20	— gerührte mit Erbsen . . .	—
— — mit Brod. —	—	— — mit Sardellen . . .	—
— Kuchen . . . . .	249	— mit Sechtleber . . .	158
Butterteig zu Torten		— mit Parmesankäse . . .	—
und Pasteten . . .	65	— in brauner Sauce . . .	159
— aufand. Art —	—	— mit Spargel . . . . .	—
— eingeriebener	66	Eier-Käs . . . . .	20
Cardon zu kochen . . .	35	— Kuchen m. Gansleber .	250
Casserole-Pastete mit		— (hartgefottene) Speise	155
wilder Ente . . .	68	— (hartgefottene) Suppe	4
— mit Hühner . . .	67	— (verlorne) Suppe . . .	—
Champagner-Creme . . .	299	— Torte . . . . .	235
Chocolade-Bußerle . . .	279	Eierfedel-Suppe . . .	4
— Creme . . . . .	300	Eierzieger . . . . .	305
— — m. einem Berg —	—	— aufgezogener . . .	159
— Gefrorenes . . . . .	314	Eis, weißes und gefärbtes	312
— Käslein . . . . .	301	Englische Creme . . . . .	302
— Knopf . . . . .	165	Englischer Kuchen . . . . .	250
— — aufand. Art. 166	—	Englischer Salat . . . . .	223
— Paislein . . . . .	280	Englischer Thee für Kranke	335
— Sauce . . . . .	197	Enten, junge, zu braten .	203
— Suppe . . . . .	3	— wilde, zu dämpfen	111
— — blinde . . . . .	—	— — mit Sauce . . . . .	—
— Torte . . . . .	234	— Pastete . . . . .	69
— — aufand. Art. —	—	— — aufand. Art	68
— Waffeln . . . . .	295	Erbsen als Gemüse . . .	36
Compote, s. d. XI. Abschn.	227	— gebackene . . . . .	21
Consommé, siehe Fus.		— (Scheffen) . . . . .	36
Cotelettes, s. Karminat.		— (Zucker) m. sau. Rahm—	—
Creme, s. d. XVII. Abschn.	299	— (—) m. j. gelb. Rüben—	—
Creme, gebackene . . .	191	— Suppe . . . . .	5
Dampfnudeln . . . . .	154	— — aufandere Art —	—
— — mit Krebs . . .	155	— — besondere . . . . .	—
Dresdner-Küchlein . . .	257	— — v. Zuckererbsen / 6	—
Eier eingerührte . . .	156	— grüne, aufzubewahr.	330
— weichgefottene . . .	155	Erdäpfel . . . . .	37
— gefüllte . . . . .	156	— freifassre . . . . .	—



	Seite		Seite
Erdäpfel, gedämpfte . . .	38	Fisch-Salat . . . . .	223
— gefüllte . . . . .	—	— Suppe . . . . .	6
— mit Käse . . . . .	—	— mit Reis . . . . .	7
— mit Milch . . . . .	39	— Würste . . . . .	56
— im Neh . . . . .	—	Flädlein, gefüllte mit	
— mit Sardellen . . . . .	—	— Aepfel . . . . .	161
— Auflauf . . . . .	140	— mit Fleischfars 162	
— — aufand. Art 141		— mit Gansleber . . .	—
— Knödel . . . . .	160	— mit Kirschen . . .	163
— — zu Suppen. 21		— mit Rahm . . . . .	—
— Knopf . . . . .	166	— mit Reis . . . . .	164
— Pastete . . . . .	70	— mit Spinat . . . . .	—
— Salat . . . . .	223	Flaum-Pastetchen. . . .	72
— Suppe . . . . .	6	Fleisch-Knödel. . . . .	22
Erdbeeren, aufgezogene 137		— — aufa. Art . . . . .	—
Erdbeer-Auflauf . . . . .	141	— Knopf . . . . .	168
— Compote . . . . .	229	— Schnitten, aufge-	
— Creme . . . . .	302	zogene . . . . .	138
— Gefrorenes . . . . .	314	— Würste, doppelt	
— Knopf . . . . .	167	gebakene . . . . .	56
— Kuchen . . . . .	251	Forellen, gebakene . . .	90
— Schaum . . . . .	190	— blau gesotten . . . .	—
— Schnitten . . . . .	192	— in Buttersauce . . .	—
Farsküchlein . . . . .	55	— gefridirt . . . . .	91
Fasan zu braten . . . . .	204	— m. pikanter Sauce 92	
Fastenspeisen, siehe den		— gesulzt . . . . .	—
VII. Abschnitt. . . . .	137	— im Neh, gebraten. 93	
Felchen, gebraten . . . . .	89	Französische Sauce . . .	197
— verdämpft . . . . .	—	— Salz . . . . .	308
Feldhühner, zu braten. 204		— Torte . . . . .	235
— Pastete . . . . .	70	Freiburger Hefen-Kuchen. 257	
— — auf a. Art 71		Frikando, s. Kalbfleisch.	
— — gesulzte 72		Froschschenkel gebacken 94	
Fische, s. d. V. Abschnitt. 85		— frifassirt . . . . .	—
Fisch als Fastenspeise . . .	161	— verdämpft . . . . .	95
— — aufand. Art . . . . .	—	— am Spieß . . . . .	—
Fisch-Knopf . . . . .	167	— Suppe . . . . .	7
— Knödelchen . . . . .	21	— — mit Reis . . . . .	—



	Seite		Seite
Fuß-Salat . . . . .	224	Gugelhopf v. Krebsen . . . . .	258
Galrei von Schnepfen . . . . .	130	— von Mandeln . . . . .	259
Gans zu braten . . . . .	205	Gugelhöpflein . . . . .	260
— — auf engl. Art . . . . .	206	Gurken einzumachen . . . . .	318
Gansleber zu backen . . . . .	57	— — auf a. Art . . . . .	—
— — a. a. Art . . . . .	—	Gurken-Salat . . . . .	224
— — zu räuchern . . . . .	330	— Sauce . . . . .	197
— — Pastete . . . . .	73	Guß-Torte . . . . .	236
Gans-Pfeffer . . . . .	112	Gute Sulz . . . . .	307
Gebraunte Suppe . . . . .	8	Hagebutten-Knopf . . . . .	168
Geduld-Täfelein . . . . .	280	— Marzipan . . . . .	319
Gefärbte Sulz . . . . .	309	— Sauce . . . . .	197
Gefrorenes, siehe den		— Schaum . . . . .	190
XVIII. Abschnitt . . . . .	312	— ganz einzumachen . . . . .	318
Gelbe Rüben zu kochen . . . . .	46	— Mark einzumachen . . . . .	319
— — auf andere Art . . . . .	47	Hammelfleisch gebrat. . . . .	216
Gemeine Torte . . . . .	235	— gedämpft . . . . .	128
Gemüse, s. d. III. Abschn. . . . .	33	— mit Gurken . . . . .	127
Gersten-Suppe . . . . .	8	— mit Sauerampfer . . . . .	217
— — auf and. Art . . . . .	—	Hammels-Karminaten . . . . .	57
— — (geriebene) . . . . .	—	Hammelschlegel, gebrt. . . . .	206
— — Schleim für Kranke . . . . .	335	— — wie Wildpret . . . . .	207
— — Wasser für Kranke . . . . .	336	Hering zu backen . . . . .	96
Glüh-Wein . . . . .	328	— zu braten . . . . .	—
Goferen . . . . .	280	— Salat . . . . .	224
— — in Schmalz gebackt . . . . .	281	— Sauce . . . . .	197
Gries-Auflauf . . . . .	141	— — auf andere Art . . . . .	198
— — Knödel . . . . .	22	— — zu Fisch oder sau-	
— — Pastete, aufgelegte . . . . .	84	rem Braten . . . . .	—
— — Suppe . . . . .	9	Hasenbraten . . . . .	207
Grillage-Torte . . . . .	236	— Sauce dazu . . . . .	196
Grundeln blau gesotten . . . . .	95	Hasen-Pastete . . . . .	74
— — gebacken . . . . .	96	Häublein, goldene . . . . .	267
Grüne Knödel . . . . .	23	Hecht auf gewöhnl. Art . . . . .	96
— — Pastete . . . . .	73	— in Butter-Sauce . . . . .	97
Gugelhopf, gewöhnl. . . . .	257	— auf Judenart . . . . .	—
— — auf andere Art . . . . .	258	— in einer Griechensauce . . . . .	98
— — abgerührter . . . . .	—	— mit Krebs . . . . .	—



	Seite		Seite
Hecht mit Sauerkraut . . . . .	99	Hühner, junge, zu backen . . . . .	58
— am Spieß gebraten . . . . .	98	— — a. franz. Art . . . . .	117
— im Teig, am Fasttag . . . . .	99	— — frifaffirt . . . . .	114
— mit Wurzeln . . . . .	100	— — mit Kus . . . . .	115
Hefen = Backwerk, siehe		— — mit Krebs . . . . .	—
den XIV. Abschnitt . . . . .	257	— — in Schweins-	
— Knödelchen . . . . .	23	blafen . . . . .	116
— Küchlein . . . . .	267	— — verschlossene —	
— Nudeln . . . . .	260	— — zu braten . . . . .	208
Hefenteig = Pastete . . . . .	75	— — — a. franz.	
Himbeer = Gelee . . . . .	319	Art . . . . .	—
— Küchlein . . . . .	268	— — ebenfalls	
— Sauce . . . . .	198	a. frz. Art . . . . .	209
— Schnitten . . . . .	192	Hühnerleber = Knödel . . . . .	24
— — gefalzte . . . . .	281	Hühnerzieger z. Suppe . . . . .	—
— Syrup . . . . .	320	Indianer oder weifcher	
— Torte . . . . .	237	Hahn, zu braten . . . . .	209
Hypen . . . . .	281	Johannisbeer = Aufauf . . . . .	142
— auf andere Art . . . . .	282	— Gelee . . . . .	321
— gefüllte . . . . .	—	— Kuchen . . . . .	251
— von Mandeln . . . . .	—	— Schmarre . . . . .	192
— von Quitten . . . . .	283	— Torte . . . . .	237
Hirn = Knödel . . . . .	23	Johannisbeere einzumachen . . . . .	320
— Knopf . . . . .	168	Italiänifcher Salat . . . . .	225
— Mus . . . . .	180	Italiänifche Speife . . . . .	195
— für Kranke . . . . .	336	Italiänifche Suppe . . . . .	9
— Schaum . . . . .	190	Kus zum aufbewahren . . . . .	19
— Suppe . . . . .	9	— Mus . . . . .	181
Hirn, f. auch Kalbshirn		— Suppe . . . . .	10
Hirfchbörnlein, gebad. . . . .	268	Kabliau zu kochen . . . . .	100
Hirfchziemer mit Kruffe . . . . .	112	Kaffe = Brödchen . . . . .	260
— m. Kruffe v. Kirfchw. . . . .	113	— Creme . . . . .	302
Holunder = Latwerge . . . . .	336	— Gefornes . . . . .	314
Hopel = Popel . . . . .	328	— Knopf . . . . .	169
Hopfen . . . . .	40	— — auf and. Art. . . . .	—
— auf andere Art . . . . .	—	Kaiserbrod . . . . .	283
— Salat . . . . .	224	Kalbfeifch frifaffirt . . . . .	121
Huhn im Dampf . . . . .	117		



	Seite		Seite
Kalb fleisch geschlagenes	119	Karminaten, sehr einfach	61
— eingemachtes . . .	120	— auf andere Art . . .	—
— — n. Wienerart —	—	— falsche . . . . .	62
— mit Rahm . . . . .	119	— von Fisch . . . . .	—
— übriggebl. sehr kräf-	—	— gebackene . . . . .	—
— tig zu kochen . . . . .	121	— im Netz . . . . .	61
— Frikando . . . . .	123	— f. a. Hammels-	—
— — m. Sauerampf. —	—	— Karminaten.	—
— — kleine . . . . .	124	Karyfen blau gefotten . . .	101
— Fülle z. all. Pastet. . . .	66	— gebacken . . . . .	102
— Vögel . . . . .	122	— gebraten . . . . .	—
Kalbsbriesen . . . . .	58	— gefüllt . . . . .	103
— in der Sauce . . . . .	118	— mit Sauce . . . . .	101
Kalbsbrust, gefüllte . . . .	210	— verdampft . . . . .	103
Kalbsfüße, gebacken . . . .	58	Karyfen-Pastete . . . . .	76
Kalbsgekröse, gebacken . . .	59	Kartoffeln f. Erdäpfel.	—
Kalbsherzen, gefüllte . . . .	211	Käs-Pastetchen . . . . .	77
Kalbshirn, f. auch Hirn.	—	— Suppe . . . . .	10
— mit Käse . . . . .	59	Käse, grüner oder Zieger-	—
— Schnitten . . . . .	—	— Suppe . . . . .	19
— — auf and. Art . . . . .	60	Kastanien-Auflauf . . . . .	143
— — n. aufa. Art . . . . .	—	Kickack . . . . .	164
Kalbskopfm. saur. Rahm . . . .	125	Kindbettbrod . . . . .	284
Kalbsleber, gefüllte . . . . .	212	Kirschen, gebackene . . . . .	268
— geröstet . . . . .	125	— Compote . . . . .	229
— gespickt . . . . .	—	— — auf and. Art . . . . .	—
Kalbs-Nier-Braten . . . . .	212	— Kuchen . . . . .	252
Kalbsohren . . . . .	60	— — auf and. Art . . . . .	—
— auf andere Art . . . . .	127	— — mit Buttert. . . . .	—
— mit Hus . . . . .	126	— — m. saur. Rahm . . . . .	253
Kalbschlegel zu braten . . . .	213	— — mit Reis . . . . .	—
— a. ital. Art zu brat. . . . .	—	— Liqueur . . . . .	326
— gekünstelter . . . . .	214	— Strudel . . . . .	193
— gefüllt . . . . .	309	Kirschwasser-Auflauf . . . .	143
Kalbschnitten . . . . .	60	— Kuchen . . . . .	253
Kalte Pastete . . . . .	75	— Küchlein . . . . .	269
Kapaun zu braten . . . . .	214	— Torte . . . . .	238
Kapaunen-Knödel . . . . .	24	Knödel, f. d. I. Abschnitt . . .	20



	Seite		Seite
Knollmilch-Auflauf . . . . .	143	Krammetssbögely, brat.	214
Knopf, aufgelegter . . . . .	165	— — Suppe . . . . .	17
— von Chocolate . . . . .	—	Krankenspeisen, siehe	
— — aufand. Art	166	den XXII. Abschnitt.	335
— von Erdäpfel . . . . .	—	Krankensuppe, kräftige	336
— von Erdbeeren . . . . .	167	Kränzkopf von Aepfel . . . . .	176
— von Fisch . . . . .	—	— — von Reis . . . . .	177
— von Fleisch . . . . .	168	Kränzlein, mürbe . . . . .	269
— von Hagebutten . . . . .	—	— — a. a. Art	284
— von Hirn . . . . .	—	Krapfen, gebackene . . . . .	269
— von Kasse . . . . .	169	Kräuter-Salat . . . . .	225
— — aufand. Art	—	— — Suppe . . . . .	10
— von Krebsse . . . . .	170	— — für Kranke . . . . .	37
— — aufand. Art	171	Krebse, gesotten . . . . .	104
— von Leber . . . . .	—	— gefüllt . . . . .	—
— von Mandeln . . . . .	172	— gefüttert . . . . .	127
— — aufand. Art	—	Krebs-Auflauf . . . . .	144
— von Nudeln . . . . .	173	— — aufand. Art	145
— von Pomeranzen . . . . .	—	— — mit Schnee . . . . .	146
— von Quitten . . . . .	174	— — süßer . . . . .	145
— von sauerem Rahm . . . . .	—	— Dampfnudeln . . . . .	155
— von Reis . . . . .	175	— Knödel . . . . .	25
— von Spinat . . . . .	—	— Knopf . . . . .	170
— von Zitronat . . . . .	176	— — aufand. Art	171
Kohl auf gewöhnliche Art	41	— Mus . . . . .	181
— auf andere Art . . . . .	—	— — für Kranke . . . . .	337
— mit Gansleber . . . . .	—	— Pastete . . . . .	78
— gefüllter . . . . .	42	— Pastetchen . . . . .	79
— gefüllt m. Hindsmark	—	— — süße . . . . .	—
— mit Fus . . . . .	43	— Sulz . . . . .	310
— s. auch Weißkraut,		— Suppe . . . . .	11
Winterkohl.		— — aufand. Art . . . . .	—
Kohlkraben zu kochen . . . . .	43	— — noch a. a. Art . . . . .	12
— gedämpft . . . . .	44	— — mit Kräutern . . . . .	—
— gefüllt . . . . .	—	— Bieger . . . . .	195
Kopfsalat . . . . .	225	Krezer in der Sauce . . . . .	105
Kornrosen-Liqueur . . . . .	326	Krospelein, gebackene . . . . .	270
Kraft-Läfelein . . . . .	284	Kuchen, s. d. XIII. Abschn.	248



	Seite		Seite
Rüchlein, Dresdner . . .	257	Mandel-Vergleis . . .	286
— gebackene . . .	63	— Bögen . . . . .	279
— gebrühte . . .	272	— Brod . . . . .	261
— verzogene . . .	267	— Creme . . . . .	303
Rukummern, s. Gurken		— Häuflein . . . . .	286
Sachs, abgefotten . . .	105	— — (bittere) . . .	287
Lammfleisch, siehe Ham-		— — (vermischte) —	
melfleisch.		— Hippen . . . . .	282
Laverdan, zu kochen . .	406	— Knopf . . . . .	172
Lattichsalat, als Gemüse	45	— — auf and. Art —	
Leber-Knödel . . . . .	25	— Kränzlein . . . . .	287
— Knopf . . . . .	171	— Küchlein . . . . .	270
— Suppe . . . . .	12	— Leckerlein . . . . .	285
— — auf and. Art . . .	13	— Milch . . . . .	328
Leckerlein, ächte Basler	285	— — für Kranke . . .	338
— braune . . . . .		— Mus . . . . .	182
— weiße . . . . .		— — für Kranke . . .	338
Leichen zu braten . . .	214	— Nudeln . . . . .	179
Limonade . . . . .	328	— Sauce . . . . .	198
Linsen-Pastete . . . . .	80	— — auf and. Art . . .	199
— Suppe . . . . .	13	— — rothe . . . . .	
— Torte . . . . .	238	— Schnee . . . . .	303
Liqueure, s. d. XX. Abschn.	326	— Schnitten . . . . .	254
Luft-Confekt . . . . .	286	— — gebackene . . .	270
— Häuflein . . . . .	177	— Strüßlein . . . . .	271
— Würste . . . . .	178	— Suppe (süße) . . .	13
Lungen-Mus . . . . .	181	— Täfellein . . . . .	288
— — gebackenes . . .	182	— Torte . . . . .	240
— — für Kranke . . .	337	— — dreifarbig . . .	241
Makaroni mit Parme-		— — geschobene . . .	240
sankäs . . . . .	179	— — weiße . . . . .	
— auf italiän. Art . . .	178	— Waffeln . . . . .	296
Makronen . . . . .	286	Mark-Knödel . . . . .	25
— Torte . . . . .	239	— Pastete . . . . .	80
— — auf and. Art . . .		— Pastetchen . . . . .	81
Malaga-Creme . . . . .	299	Maultaschen, gebackene	288
— Süß . . . . .	310	Meerrettig-Salat . . .	225
Mandel-Auflauf . . . . .	146	Meringues in Papier . .	288



	Seite		Seite
Meringues auf and. Art	288	Ochsenfußsalat . . .	224
Milch, gefrorne . . .	314	Ochsenzunge mit Sauce	129
Milchbrod: Suppe . . .	14	— auf besondere Art zu	
Milch=Pfüttlein . . .	179	räuchern . . . . .	334
— Suppe . . . . .	14	Ofen=Rüchlein . . . . .	291
Milz=Suppe . . . . .	—	— auf and. Art . . .	—
Morcheln . . . . .	45	Omelette . . . . .	185
— Würstlein . . . . .	63	— auf andere Art . . .	—
Morsellen . . . . .	289	— auf franzöf. Art . . .	186
Mus von Aepfeln . . . .	180	— aufgezogene . . . . .	—
— — auf a. Art . . . . .	—	— von übriggebliebenem	
— von Hirn . . . . .	—	Fleisch . . . . .	—
— von Jus . . . . .	181	— von Milchbrod . . . .	—
— von Krebs . . . . .	—	Papilloten . . . . .	292
— von Lunge . . . . .	—	Pasteten, s. d. IV. Abschn.	65
— — gebackenes . . . . .	182	Pfaffenkäpplein, ge-	
— von Mandeln . . . . .	—	backene . . . . .	271
— von Reis . . . . .	—	Pfirsih, gebackene . . . .	265
— aufgelauf. v. Schnee	183	— Compote . . . . .	228
— gebackenes v. Wein . . .	—	— Gefrorenes . . . . .	315
— von Zitronen . . . . .	184	Pfüttlein, Freiburger	
— von Zwetschgen . . . . .	—	— gebackene . . . . .	272
Muskatzen . . . . .	289	Pistazien=Sauce . . . . .	199
— auf and. Art . . . . .	290	Platten=Torre . . . . .	238
Nespeln einzusieden . . . .	321	Pomeranzen=Aussauf . . . .	147
Neh=Würstlein . . . . .	64	— Brödlein . . . . .	292
Nonnen=Kräpflein . . . . .	290	— Compote . . . . .	229
Nudel=Knopf . . . . .	173	— Creme . . . . .	303
— Kuchen, aufgesetzter	184	— Knopf . . . . .	173
— Suppe . . . . .	14	— Küchlein . . . . .	292
Nudeln mit Mandeln . . . . .	179	— Sauce . . . . .	200
— s. auch Makaroni . . . . .	—	— Sulz . . . . .	310
— Sefennudeln . . . . .	260	— Torre . . . . .	241
— Schneennudeln . . . . .	262	Portugiesen=Kuchen . . . . .	254
Nüsse, s. Baumnüsse . . . . .	—	Punsch . . . . .	328
Nusmilch für Kranke . . . . .	338	— Creme . . . . .	304
Nuswasser . . . . .	327	— Reis . . . . .	188
Obladen=Rüchlein . . . . .	271	— Sulz . . . . .	311



Seite	Seite
224	Punsch-Torte . . . . . 242
129	Quitten-Auflauf. . . . . 147
	— — a. a. Art 148
334	— Compote . . . . . 229
291	— Confekt . . . . . 292
—	— Gelee . . . . . 322
185	— Hippenj . . . . . 283
—	— Knopf . . . . . 174
186	— Liqueur . . . . . 327
—	— Schaum . . . . . 191
—	— Speck . . . . . 293
—	— Syrup . . . . . 322
—	— einzumachen . . . . . 321
292	Ragouts, s. d. VI. Abschn. 111
65	Rahm-Auflauf, saurer . 148
	— süßer . . . . . 149
271	— Gefrorenes . . . . . 315
265	— Knopf . . . . . 174
228	— Nudeln . . . . . 187
315	— Pastetchen, saure . 81
273	— — auf a. Art —
272	— — süße . . . . . —
199	— — auf a. Art 82
238	— Strudel . . . . . 193
147	— Suppe . . . . . 15
292	— Waffeln . . . . . 296
229	— Würste . . . . . 25
303	Rebbuhn, s. Feldhuhn.
173	Rehschlegel zu braten. 215
292	Reineclauden einzum. 322
200	Reis, gebackener . . . . . 273
310	— gefüllter . . . . . 187
241	— mit Arak (Punsch- Reis) . . . . . 188
254	— als Gemüse . . . . . 46
328	— Auflauf. . . . . 149
304	— — mit Burgunder —
188	— — gefüllter . . . . . 150
311	

Confs. Kochb. 3te Aufl.

Seite
Reis-Auflauf, süß und ge- füllt . . . . . 151
— Chocolate . . . . . 329
— — auf a. Art —
— Creme . . . . . 304
— Knödel . . . . . 26
— Knopf . . . . . 175
— Kränzkopf . . . . . 177
— Mus . . . . . 182
— Pastete, aufgelegte 84
— Pastetchen . . . . . 82
— — auf a. Art 83
— Schleim für Kranke 338
— Strudel . . . . . 194
— Suppe . . . . . 15
— Torte . . . . . 242
Rindfleisch zu kochen . 26
— gesotten, mit ro- them Wein . . . . . 29
— sehr saftig zu kochen 27
— a. schwäbische Art 28
— mit Käskruste . . . . . 216
— mit Kräutern . . . . . 28
— mit Linsen . . . . . 29
— im Ofen . . . . . —
— a. französische Art 30
— a. italienische Art —
— Sauce zu Rindfl. 196
— recht mürbez. mach. 331
Rindszunge, siehe Dch- senzunge.
Ring-Würmer . . . . . 261
Rollo v. d. d. d. Zwetschg. 188
Rosen-Küchlein . . . . . 274
— Torte . . . . . 243
— Zucker . . . . . 331
Rostbraten . . . . . 31
Rothe Rüben-Salat . . . . . 226



	Seite		Seite
Röthlinge, fritassirt . . . . .	106	Schneebrod . . . . .	294
Rüben, siehe gelbe, rothe, weiße.		Schneefen zu braten . . . . .	218
Sago-Auflauf . . . . .	151	— auf andere Art. . . . .	219
— Speise . . . . .	189	— Galrei . . . . .	130
— Suppe . . . . .	15	— Pastete, gefulzte . . . . .	72
— — m. süß. Rahm . . . . .	—	— Salmi . . . . .	131
— — mit Wein. . . . .	16	Schöne Sulz . . . . .	312
Salate, s. d. X. Abschnitt . . . . .	222	— Suppe . . . . .	17
Salmen zu braten . . . . .	107	Schwabenkuchen . . . . .	262
Salmi von Schneefen . . . . .	131	Schwarzwurzeln . . . . .	50
Sardellen-Sauce . . . . .	200	— mit Erdäpfel. . . . .	—
Saucen, s. d. VIII. Abschn. . . . .	196	— gebackene . . . . .	—
Sauerkraut . . . . .	47	Schwefelschnitten . . . . .	294
— auf andere Art. . . . .	48	Schweinsleber zu brat. . . . .	131
— noch a. and. Art . . . . .	—	— auf franzöf. Art . . . . .	—
— mit Hecht . . . . .	—	— zu braten . . . . .	132
— mit Schinken . . . . .	49	Schweinslungen-Braten . . . . .	219
Schaffleisch, siehe Hammelfleisch.		Schweinschlegel zu braten . . . . .	218
Schäppel-Suppe . . . . .	16	Schweizerspeise. . . . .	195
Scheesen, siehe Erbsen.		Selleri-Salat. . . . .	226
Schinken zu braten . . . . .	217	Senfsauce, kalte. . . . .	200
— frischen, zu braten . . . . .	218	Spanferkel zu braten . . . . .	220
— einzufalzen . . . . .	331	— gefüllt, a. frz. Art . . . . .	—
— Pastete . . . . .	84	— Bratwürste. . . . .	203
— Wurst . . . . .	64	Spargeln . . . . .	51
Schleien blau zu kochen . . . . .	107	— auf andere Art. . . . .	—
Schloher-Brod . . . . .	293	— noch a. and. Art . . . . .	—
Schmalz-Bäckwerk . . . . .		— aufacrogene . . . . .	138
— siehe den XV. Abschnitt . . . . .	263	— mit Brod . . . . .	52
— Torte . . . . .	243	Spargel-Gefrorenes. . . . .	315
Schnecken im Häuschen . . . . .	108	— Jud . . . . .	52
— in der Sauce . . . . .	107	— Salat . . . . .	226
— Salat . . . . .	226	— Suppe . . . . .	17
— Suppe . . . . .	16	Speckfülle zu allen Pastet. . . . .	66
Schneeballen, gebackene . . . . .	274	Spinat . . . . .	52
— Creme. . . . .	305	— mit Rahm . . . . .	53



	Seite		Seite
Spinat-Auflauf . . . . .	152	Vanille-Torte . . . . .	244
— Knopf . . . . .	175	— — auf a. Art	245
Stoekfisch zu wässern . . . . .	109	Weilchensaft einzusied. . . . .	323
— zu kochen . . . . .	110	Vögel- (geflossene) Suppe	17
— — auf a. Art —	—	Waffeln . . . . .	295
— in braun. Sauce —	—	— von Chocolate . . . . .	—
— f. auch Kablian,	—	— von Mandeln . . . . .	296
Laverdan.	—	— von Rahm . . . . .	—
Strauben . . . . .	274	Weichsel-Compote . . . . .	230
Sträublein . . . . .	275	— Kuchen . . . . .	255
Sulzen, siehe d. XVII. Ab-	—	— — a. a. Art —	—
schnitt . . . . .	299	— Küchlein . . . . .	276
Suppen, s. d. I. Abschnitt	1	— Liqueur . . . . .	327
Taback-Rollen . . . . .	275	— Sauce . . . . .	200
— — a. and. Art	276	— Syrup . . . . .	324
Tauben zu braten . . . . .	220	— Torte . . . . .	245
— a la Crapaudine . . . . .	221	Weichseln einzumachen . . . . .	323
— mit Krebs . . . . .	133	— sauer einzumachen	324
— in schwarz. Sauce	133	Wein-Creme . . . . .	305
— verdämpft . . . . .	132	— Mus gebackenes	183
Tauben-Pastete . . . . .	85	— Sauce . . . . .	201
Thee-Brödchen . . . . .	294	— Schotten als Sauce —	—
Tiroler-Brod . . . . .	295	— Suppe . . . . .	18
— Kuchen . . . . .	254	— — auf and. Art —	—
Torten, s. d. XII. Abschn.	231	Weißkraut . . . . .	53
Trauben, blaue, einzu-	—	— gedämpft . . . . .	54
sieden . . . . .	323	Weißer Rüben . . . . .	47
— weiße, einzuma-	—	— — auf and. Art —	—
chen . . . . .	—	Welscher Hahn, siehe In-	—
— Compote . . . . .	230	dianer.	—
— aufzubewahren . . . . .	332	Wermuth-Zucker . . . . .	333
Trisphen, s. Aschen.	—	Wiener-Kuchen . . . . .	256
Trisphenet . . . . .	332	Wildpret an der Sauce	134
— besonderer . . . . .	—	— m. sau. Rahmsauce	135
Trüffel, frische zu sied.	53	— auf franzöf. Art . . . . .	—
— — a. a. Art —	—	— verdämpft . . . . .	136
Vanille-Auflauf . . . . .	152	— (Sauce zu Wild-	—
— Creme . . . . .	305	pret.) . . . . .	196



	Seite		Seite
Wildpret, schwarzes, zu braten . . . . .	222	Sitronen-Salat . . . . .	227
Wildpret-Beize . . . . .	333	— Sauce, kalte	201
Winter- oder Schnittkohl	54	— Torte . . . . .	246
Würste, recht gute . . . . .	334	— — a. a. Art	247
Wurzeln-Suppe . . . . .	18	Zucker zu läutern . . . . .	324
Sichorien-Salat . . . . .	226	— Backwerk, siehe den XVI. Abschnitt . . . . .	277
Sieger, f. grüner Käse.		— Brod . . . . .	298
Simmt-Kecken . . . . .	296	— Bröblein, gefüllte . . . . .	—
— Krappen . . . . .	297	— Häslein . . . . .	—
— Rollen . . . . .	277	— Sträublein . . . . .	275
— Schnitten . . . . .	192	Zuckererbsen, f. Erbsen.	
— — gebacken	277	Zwetschgen-Compote . . . . .	230
— Torte . . . . .	246	— (dürre) . . . . .	—
— Würmlein . . . . .	297	— Kuchen . . . . .	256
Sitronat-Auflauf . . . . .	153	— Mus . . . . .	184
— Knopf . . . . .	176	— Nollo . . . . .	188
— Torte . . . . .	246	— in Essig einzu- machen . . . . .	325
Sitronen-Auflauf . . . . .	153	— in Honig ein- zumachen . . . . .	—
— Büberle . . . . .	297	Zwiebeln-Salat . . . . .	227
— Kuchen . . . . .	256	— Sauce zu Rindfl.	201
— Küchlein . . . . .	297		
— Mus . . . . .	184		

### Anweisung zum Transchiren.

	Seite		Seite
Fasan . . . . .	349	Kalbs-Nierenbraten.	340
Gans oder Ente . . . . .	348	Lendenbraten . . . . .	—
Hahn, Kapaun oder Nebhuhn . . . . .	346	Nehbraten . . . . .	344
Gase . . . . .	343	Rindfleisch . . . . .	339
Kalbskopf . . . . .	341	Schinken . . . . .	344
Kalbs- oder Hammels- Leule . . . . .	—	Spanferkel . . . . .	—
		Welscher Hahn . . . . .	346
		Wild-Schweinskopf . . . . .	345

