

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Neuestes praktisches Kochbuch oder vollständige Anleitung zur Zubereitung der schmackhaftesten ... Speisen ...**

**Trieb, Magdalena**

**Karlsruhe, 1860**

Alphabetisches Verzeichniß

**urn:nbn:de:bsz:31-57037**

## Alphabetisches Verzeichniß.

(Die Zahlen bedeuten die aufzufuchenden Seiten.)

- |   |   |
|---|---|
| <p style="text-align: center;"><b>A.</b></p> <p>A la Fensel 199.<br/>         Aal, blau 54.<br/>         „ in Salbet 55.<br/>         „ auf dem Rost in Kräuter-Sauce 55.<br/>         „ in Sauce 55.<br/>         Ants-Brod 194.<br/>         „ anderer Art 137.<br/>         „ anderer Art 167.<br/>         Apfel-Charlotte 152.<br/>         „ „ anderer Art 76.<br/>         „ „ anderer Art 76.<br/>         „ Compot 146.<br/>         „ „ anderer Art 146.<br/>         „ Kuchen 116.<br/>         „ „ Wiener 116.<br/>         „ Kuchlein 139.<br/>         „ Mus 206.<br/>         „ Omelette 43.</p> | <p>Apfel-Speise 74.<br/>         „ Suppe 7.<br/>         „ „ anderer Art 14.<br/>         „ Lorte 108.<br/>         Apffel auf sächsische Art 83.<br/>         „ „ böhmische Art 84.<br/>         „ „ Auslauf 101.<br/>         „ Wasser 163.<br/>         Aprikosen einzumachen 180.<br/>         „ Compot 147.<br/>         „ „ eingemacht 148.<br/>         „ Marmelade 151.<br/>         „ Crème 157.<br/>         „ Kuchen 115.<br/>         „ Sauce 143.<br/>         „ „ anderer Art 144.<br/>         Arttschoden 22.<br/>         Auerhahnen 121.<br/>         Aufgelaufenes von Mandeln 196.<br/>         Aufsaufe 97.<br/>         Auster-Suppe 8.</p> |
|---|---|

## B.

- Baumwoll-Suppe 18.  
 Beheimter 121.  
 Beilagen zu Gemüsen 35.  
 Befassinen 121.  
 Belgrader-Brod 192.  
 Bergamot-Biscuit 190.  
 Bersching auf dem Rost 57.  
 " gebämpft 58.  
 " gebaden 58.  
 Bier, warmes 163.  
 Bierhef-Torte 113.  
 Bier-Suppe 6.  
 Birnen-Compot 147.  
 " " eingemachte 149.  
 Bischoff 169.  
 Bischoff-Essen 169.  
 Biscuit 190.  
 " anderer Art 190.  
 " à l'Anglaise 190.  
 " feine 190.  
 " kleine 190.  
 " Pudding 93.  
 " Torte 111.  
 " " gerührte 111.  
 " " geschlagene 112.  
 " Roulade 112.  
 Blanc-manger 158.  
 " " anderer Art 158.  
 Blitz-Kuchen 118.  
 " " anderer Art 119.  
 Blumenkohl 34.  
 " Frankfurter 35.  
 " in Essig einzumachen 178.  
 " Salat 129.  
 " Sauce 146.  
 " Suppe 3.  
 Blutwürste 45.  
 Bödelfleisch 45.  
 " einzusalzen 188.  
 Boeuf à la mode 21.  
 " " " " 65.  
 " " " " einzusalzen 188.  
 Boeufsteak 22.  
 Bohnen, grüne 23.  
 Bohnen, grüne, auf deutsche Art 23.  
 " " anderer Art 23.  
 " " " " 23.  
 " " " " 23.  
 " " " " 23.  
 " eingemachte 24.  
 " durre 24.  
 " einzumachen 182.  
 " " anderer Art 183.  
 " grüne, in Essig einzumachen 183.  
 " in Salz einzumachen 183.  
 " gedörte 183.  
 Bohnen-Salat 128.  
 " " weißer 129.  
 Bouillon und Suppen 1.  
 Bouillon, gewöhnliche 1.  
 Braten 120.  
 Bratwürste 45.  
 Brei, aufgezogener 206.  
 " Frankfurter 206.  
 Brezeln 199.  
 " anderer Art 199.  
 " " " 199.  
 Bricken 59.  
 Brockelerbsen 24.  
 " auf andere Art 24.  
 Brod, aufgelaufenes 138.  
 " böhmisches 141.  
 " Aufstuf 101.  
 " " anderer Art 101.  
 " Suppe mit Klößen 2.  
 " " 203.  
 " Törtchen 202.  
 " " anderer Art 202.  
 " Torte 111.  
 " " anderer Art 111.  
 Brunnenkressen-Salat 128.  
 Bückinge 59.  
 Burgunderkraut 32.  
 Butter, eingesalzene, aufzubewahren 189.  
 " gefrorene 132.  
 " Biscuit in Kapseln 191.  
 " Klöße 15.  
 " Knöpflein 18.

- Butternudeln 76.  
 " Suppe 8.  
 Buttertieg 46.  
 " anderer Art 47.  
 " zum Weinbackwerk 120.  
 " anderer Art 120.

## C.

- Caffee 161.  
 " von gelben Rüben 162.  
 " von Cacao 162.  
 " von Eicheln 162.  
 " Bröddchen 133.  
 " Crème 153.  
 " " anderer Art 153.  
 " Gefrorenes 160.  
 " Pudding 95.  
 Cardinal 166.  
 Carmel-Crème, gestürzte 156.  
 Casserole-Pastete 47.  
 " " warme mit Hühner 47.  
 Champignons in Essig einzumachen 181.  
 " einzumachen 186.  
 " Sauce 145.  
 Charlotte-Russe 159.  
 " " mit Wein 159.  
 Chinois 201.  
 Chocolade 165.  
 " anderer Art 165.  
 " mit Wasser 165.  
 " Chaudeau 143.  
 " Crème 153.  
 " Gefrorenes 160.  
 " " 161.  
 " Kuchlein 198.  
 " Laiblein 191.  
 " Suppe 3.  
 " " blinde 4.  
 " Torte 111.  
 Cichorien-Salat 128.  
 Citronat-Auflauf 100.  
 " Pudding 92.  
 Citronen-Auflauf 100.  
 " Crème 154.  
 " Crème-Torte 114.

- Citronen-Gefrorenes 161.  
 " Gelsee 172.  
 " Hippen 199.  
 Cobiveau-Klöse 15.  
 Compotes 146.  
 Cotelettes, englische 36.  
 " gedämpfte 36.  
 " grillirte 36.  
 " auf andere Art 37.  
 " à la popillotes 37.  
 " gespieste 65.  
 Crème 153.  
 Crème, gestürzte 155.  
 " russische 155.  
 " italienische 157.  
 " geschlagene 158.  
 " Sauce 144.  
 " Torte 108.  
 Crocant 116.  
 " 202.  
 Croquet von Stockfisch 46.

## D.

- Dampfnudeln, süße abgerührte 71.  
 " anderer Art 72.  
 Dotter-Brod 194.  
 Drosseln 122.  
 " auf andere Art.

## E.

- Eier, hartgefottene als Mehlspeise 80.  
 " weichgefottene 80.  
 " eingeriebene 80.  
 " gefüllte mit Sauerampfer 81.  
 " " süße 81.  
 " gerührte mit Erbsen 81.  
 " mit Parmesankäs 81.  
 " verlorene 82.  
 " gebakene 41.  
 " " anderer Art 41.  
 " Klöse 17.  
 " Kuchen, sächsischer 118.  
 " Punsch 164.  
 " Schnitten, gebakene 40.

Eiergerst-Pudding 91.  
 " Suppe 6.  
 " " süße 11.  
 Eierzieger, aufgezozene 82.  
 " in Suppe 5.  
 Einlauf-Suppe 5.  
 Eise 131.  
 Eis, rothes 131.  
 " grünes 131.  
 " blaues 131.  
 " gelbes 132.  
 " weißes 131.  
 Endivien-Gemüse 25.  
 " Salat 128.  
 Enten, wilde, in Sardellen-Sauce 70.  
 Erbsen mit gelbe Rüben 25.  
 " grüne, für den Winter 184.  
 " " " " " anderer  
 " " " " " Art 184.  
 " " " " " anderer  
 " " " " " Art 184.  
 " " in Dampf einzumachen  
 " 184.  
 " Suppe, gedörte 6.  
 " Purée-Suppe, grüne 6.  
 Erdbeeren-Auslauf 101.  
 " Charlotte 76.  
 " Compot 147.  
 " Crème, gefüllte 154.  
 " " 155.  
 " Gefrorenes 160.  
 " " anderer Art 160.  
 " Gelée 172.  
 " Liqueur 169.  
 " Pudding 90.  
 " Suppe 15.  
 " Törtchen 202.  
 " Tortie 108.  
 Essighef-Torte 113.

## F.

Fasan, gedämpfter 71.  
 Fasane 120.  
 Fasten- und Mehl-Speisen 71.  
 Fastenspeise von Fischen 83.

Fastenspeise von Fischen anderer Art 83.

Fasten-Suppe 8.  
 Feldhühner 70.  
 " 121.  
 " Pastete 48.  
 " Pastete 52.  
 " Suppe 10.

Fingerlein 138.

Fische 54.

Fisch à la matelotte 58.

" in Sauce auf russische Art 56.

" Klöße 17.

" " anderer Art 17.

" Pudding 95.

" Sub auf seine Art 54.

" Suppe 9.

" Würstlein, gebadene 44.

" " " " anderer Art 45.

Flädlein-Suppe 12.

Flaum-Pastete 49.

Fleisch-Haché 66.

" " anderer Art als Fülle 66.

" Omelette 44.

" Ruchlein 44.

" Pudding 94.

Forellen, blau 56.

" in Sauce 57.

" " " auf englische Art 57.

" gebadene 57.

Franz-Matronen 198.

Froschschenkel in Sauce 60.

" gebadene 60.

" Suppe 205.

Früchte einzumachen und aufzubewahren 177.

## G.

Gangfische 59.

Gansbraten 122.

Gansleber 65.

" gebadene 41.

- Gansleber anderer Art 42.  
 " Pastete, kalte 49.  
 " " " in Terrine 53.  
 " " " anderer Art 50.  
 " " warme 50.  
 " Terrine 53.  
 " in Gelée 54.  
 Gans-Pfeffer 63.  
 Garten-Kresse 129.  
 Geduld-Tafelchen 199.  
 " " 191.  
 Geflügel schön weiß braten 127.  
 " Ragout 64.  
 Gefrorenes 159.  
 Gelbe-Rüben, eingemachte 150.  
 " " Salat 130.  
 Gelées 170.  
 Gelées, eingemachte, von verschiedenen Früchten 173.  
 " saure 170.  
 Gemüse 22.  
 Gersten-Schleim, kräftiger 6.  
 " " kräftiger 203.  
 " Grütze 204.  
 " Suppe 5.  
 " " 203.  
 Getränke, kalte und warme 167.  
 Glühwein 162.  
 Gries-Auslauf 98.  
 " Brei 78.  
 " Klöße 16.  
 " Suppe 14.  
 " Knöpfe 77.  
 " Pastetchen 39.  
 " Pudding 88.  
 " Suppe 8.  
 Grog 165.  
 Grundeln, gebackene 58.  
 " gebackene 141.  
 Grüne Körner-Suppe 7.  
 Gugelhopf 136.  
 " 119.  
 " anderer Art 119.  
 Gurken in Salz einzumachen 186.  
 " in Essig 187.  
 Gurken mit Zucker 187.  
 " Salat 128.
- S.
- Habergrütze-Suppe 8.  
 Habermehl-Suppe 204.  
 Hagenbutten 152.  
 " Pudding 90.  
 " Sauce 143.  
 " " von gebörten 143.  
 " " von frischen 143.  
 Hähnen, junge 124.  
 " Braten 124.  
 " Fricassée 64.  
 " " anderer Art 64.  
 Hammels-Braten 125.  
 " Cotelettes 36.  
 " " auf andere Art 36.  
 " Schlegel, gebeizt 125.  
 " Zunge 45.  
 Häring, gebackener 40.  
 " " anderer Art 40.  
 " anderer Art 40.  
 " einmarinirte 59.  
 " Kartoffeln 31.  
 " Salat 128.  
 " Sauce 145.  
 " " kalte 145.  
 Haselhühner 71.  
 " 121.  
 Hasen-Braten 124.  
 " Ragout 62.  
 " Pfeffer 62.  
 " Suppe 10.  
 Hauben, goldene 139.  
 Hausmittel 208. 209.  
 Hecht 56.  
 " in Sauce 56.  
 " gedämpft 56.  
 " gebacken 56.  
 " auf dem Rost 56.  
 Hefenbackwerk 132.  
 Hefenkuchen, Karlsruher 133.  
 Hefenküchlein 133.

- Hefenteig-Pastete 49.  
 Heidelbeeren für den Winter 187.  
 " Compot 148.  
 " Kuchen 117.  
 " " anderer Art 118.  
 " Suppe 9.  
 " " anderer Art 9.  
 Himbeeren-Bläschen 200.  
 " Compot 147.  
 " eingemachte 150.  
 " Crème 155.  
 " Gefrorenes 160.  
 " Gelée 172.  
 " " eingemachte 173.  
 " Liqueur 169.  
 " Ratavia 175.  
 " Schnitten 191.  
 " Suppe 15.  
 " Torte 108.  
 Hippen 192.  
 Hirn-Fricassée 64.  
 " Klöße 15.  
 " Mus 65.  
 " Mus 206.  
 " Pudding 94.  
 " Schnitten, gebackene 40.  
 " Suppe 14.  
 Hirsch-Braten 124.  
 Hobelspäne in Schmalz gebacken 142.  
 Holzer-Küchlein 140.  
 " Mus 207.  
 Holunder-Latwerge 207.  
 Hoppel-Poppel 163.  
 Hühnerfleisch-Klöße 16.  
 " Leber-Klöße 16.  
 " Suppe 205.

## J.

- Jägerschnitten 200.  
 Indianer-Braten 124.  
 Johannisbeeren, eingemachte 151.  
 " Muslauf 101.  
 " Gefrorenes 160.  
 " Gelée 173.  
 " schwarze, Liqueur 169.

- Johannisbeeren- schwarze, Ratavia 176.  
 " Torte 108.  
 Julienne-Suppe 5.  
 Jus 1.  
 Justafeln 1.

## K.

- Kobeljau 59.  
 Kaiser-Brod 192.  
 " " anderer Art 192.  
 " Crème 158.  
 " Kuchen 115.  
 Kalbs-Braten 125.  
 " Brieslein 42.  
 " " 64.  
 " " anderer Art 64.  
 " " Suppe 9.  
 Kalbsbrust 125.  
 " gefüllte 42.  
 Kalbs-Cotelettes 35.  
 " " grillte 36.  
 " Fricandeau 65.  
 " Fricassée 66.  
 " Oekröse 66.  
 Kalbsfüße, gebackene 37. 38.  
 " " im Teig 37.  
 " in brauner Sauce 67.  
 " anderer Art 67.  
 Kalbsherz 126.  
 " gepfltes 38.  
 Kalbshirn, gebackenes 42.  
 Kalbskopf, gebackener 38.  
 " " auf andere Art 38.  
 " gefüllter 68.  
 " à la Tortue 68.  
 " ausgebeinter 68.  
 Kalbsmilz, gefüllte 43.  
 Kalbsnieren, gebackene 42.  
 Kalbs-Poulade 65.  
 Kalbs-Schlegel, gebeizt 125.  
 " " anderer Art 125.  
 Kalbszunge 45.  
 " 63.  
 Kapaunen 123.



- Krebs-Sud anderer Art 60.  
 " Suppe 3.  
 Kuchen 116.  
 Küchlein, Dresdener 132.  
 Kuttelstede 66.  
 " gebackene 42.

## L.

- Laberdan 59.  
 Lattig-Salat 127.  
 Laubfrösche 85.  
 " gefüllte 33.  
 Leber, gebackene 41.  
 " gespickte 41.  
 " gefüllte 41.  
 " Klöße 18.  
 " Pudding 94.  
 " Suppe 40.  
 " Würste 45.  
 Leipziger-Kuchen 118.  
 Leopolds-Wasser 163.  
 Lerchen 121.  
 " in Sauce 70.  
 Liebesäpfel für den Winter 178.  
 Limonade 165.  
 Linsen 24.  
 " Suppe 7.  
 Liq u e r e 167.  
 Liquer gegen Magenschwäche 169.  
 Linger-Lörtchen 201.  
 " Lorte 112.  
 Luft-Confect 195.  
 Lummel-Braten 126.  
 " Ragout, gespicktes 63.  
 Lungen-Mus 65.

## M.

- Maccaroni-Nudeln 74.  
 " anderer Art 74.  
 " Pastete 52.  
 " Lorte 106.  
 Magdalena-Brod 193.  
 " Kuchen 118.  
 Mailänder-Lorte 113.

- Makronen 198.  
 " von ungeschälten Mandeln 48.  
 " besetzte 198.  
 " de Liège 198.

Mandelade 164.

Mandeln, geröstete 202.

Mandel-Auslauf 99.

- " Brod 192.  
 " Crème 153.  
 " Häuflein 195.  
 " " bitterer 196.  
 " Stern 195.  
 " Hörnlein 135.  
 " Kränze 136.  
 " " 138.  
 " Kränzchen 196.  
 " Bögen 196.  
 " Lörtchen 196.  
 " " anderer Art 196.  
 " " " 196.  
 " Küchlein 138.  
 " " aufgelaufene 140.  
 " " anderer Art 140.  
 " Pudding 94.  
 " " anderer Art 94.  
 " Sauce 142.  
 " Strudel 73.  
 " Suppe, süße 11. 13.  
 " Lorte, weiße 106.  
 " " dreifarbig 106.

Mandelguß-Lorte 107.

Mandelmilch 163.

" anderer Art 163.

" Essenz 169.

Maraskino-Crème 157.

" Gelée 174.

Mark-Knöpflein 18.

" Lorte 114.

Marmelade von verschiedenen Früchten 151.

" von Himbeeren 178.

Maultaschen 33.

Mayonnaise 69.

Meerrettig-Salat 130.

" " anderer Art 130.

Meerrettig, gekochter 130.  
 Mehlsbrei 78.  
 Mehlsgebäckenes 199.  
 Mehl-Klöße 15.  
 " Suppe 8.  
 Melonen in Essig einzumachen 180.  
 Meringen-Torte 110.  
 Milch, gefrorene 132.  
 " Chaudeau 142.  
 " Suppe 8.  
 Milchbrot-Pudding, kalter 86.  
 Mirabellen einzumachen 180.  
 " Compot 147.  
 " " eingemachte 149.  
 " Kuchen 116.  
 Morcheln-Gemüse 27.  
 " auf andere Art 27.

## N.

Nieren 67.  
 Rubeln, abgeschmolzene 83.  
 " Pudding 92.  
 " " anderer Art 93.  
 " Suppe 5.  
 Nüsse-Compot, grüne 149.  
 Nuss-Liquor 168.  
 Nussmilch 166.  
 " anderer Art 166.

## O.

Obst, grünes, lange aufzubewahren 189.  
 Ochsen-Braten 126.  
 Ochsenfleisch gut zu kochen 18.  
 " sehr saftig zu kochen 19.  
 " im Ofen 20.  
 " gesottenes mit rothem Wein 20.  
 " auf französische Art 20.  
 " auf schwäbische Art 20.  
 " mit Kräutern 21.  
 Ochsenfleisch mit Beilagen 18.  
 Ochsenmaul-Salat 128.  
 Ochsenrippen auf dem Rost 19.  
 Ochsenschwanz-Suppe 8.

Ochsenzunge 63.  
 " anderer Art 63.  
 " gekocht 45.  
 " zum Braten 127.  
 " einzufalzen 188.  
 " " anderer Art 189.

Ofenküchlein 77.  
 Oliven-Sauce 145.  
 Omelette 43.  
 " anderer Art 43.  
 " mit Nieren 44.  
 " Soufflé 74.  
 " " anderer Art 74.  
 " aux confitures 75.  
 " mit Rosinen gefüllt 75.  
 " anderer Art 75.  
 Orangenblüthen-Crème 157.  
 " Gefrorenes 161.  
 Orangen-Crème 154.  
 " Gelée 174.  
 Orgeat von Johannisbeeren 166.

## P.

Panadel-Suppe 2.  
 Pasteten 46.  
 Pasteten, süße 39.  
 " von Buttermilch 39.  
 " Würstlein 39.  
 " Küchlein 39.  
 Pfaffenköpfehen 138.  
 Pfannenkuchen, gewöhnlicher 44.  
 " mit Kartoffeln 43.  
 Pfeffer-Gurken 187.  
 Pfeffernüsse 200.  
 Pfeffertein 139.  
 Pflirsich-Compot 147.  
 " " eingemachtes 149.  
 " " Marmelade 151.  
 " Gefrorenes 160.  
 " Kuchen 116.  
 " Ratavia 176.  
 " Sauce 143.  
 Pflanzen-Suppe 205.  
 Pflaumen-Compot 147.

Pfäumen-Compot, eingemachtes 149.  
 " Kuchen 116.  
 Pfirsichen-Matronen 198.  
 Pomeranzen-Brod 193.  
 " =Gelée 172.  
 " =Küchlein 197.  
 " =Pudding 91.  
 Potpourri für den Winter zum Rind-  
 fleisch 185.  
 Poularden 124.  
 Preiselbeeren in Essig einzumachen 181.  
 Preßkopf 69.  
 Preßwurst 46.  
 Prinz Friedrichs-Bäckerei 201.  
 Propheten-Brod 194.  
 Puddinge 86.  
 " aufgelegter 89.  
 " englischer 96.  
 " von kleinem Backwerk 86.  
 " " Schwarzbrod 86.  
 " " " anderer Art  
 87.  
 " " " Chocolate 87.  
 " " " anderer Art  
 87.  
 " von sauerem Rahm 93.  
 Punsch 164.  
 " anderer Art 164.  
 " " " für Herren 166.  
 " gebrannter 164.  
 " kalter 166.  
 " anderer Art für Damen 167.  
 " =Essenz 167.  
 " " anderer Art 170.  
 " =Crème 155.  
 " =Gefrorenes 160.  
 " =Gelée 171.  
 " " anderer Art 171.  
 " =Törtchen 202.  
 " =Torte 114.

### Q.

Quitten-Compot 147.  
 " " anderer Art 147.  
 " =Confect 147.

Quitten-Liquer 168.  
 " =Marmelade 151.  
 " =Pubbing 91.  
 " =Ratavia 176.  
 " =Schnitz, eingemachte zu Compot  
 150.

### R.

Ragouts 61.  
 Rahm-Gefrorenes 161.  
 " =Nudeln 73.  
 " =Strudel 73.  
 " =Pasteten 48.  
 " =Suppe 205.  
 " =Torte 109.  
 " " anderer Art 109.]  
 Ratavia 175.  
 " von vielerlei Früchten 175  
 Reh-Braten 134.  
 " =Ragout 60.  
 " " anderer Art 62.  
 " " " " 62.  
 Reineclauden einzumachen 180.  
 " =Compot, eingemachtes 149.  
 " =Marmelade 151.  
 Reis, gestürzt, mit geschlagenen Rahm  
 156.  
 " =Auslauf 97.  
 " " gefüllter 97.  
 " " anderer Art 98.  
 " =Brei 78.  
 " =Contant 165.  
 " =Crème 154.  
 " " anderer Art 154.  
 " =Gemüse 31.  
 " =Klöse 17.  
 " =Pastetchen 39.  
 " =Pudding 88.  
 " =Schleim 204.  
 " =Suppe, süße 11. 13.  
 " " 4.  
 " " Italienische 5.  
 " " mit Krebsbutter 3.  
 " =Torte 109.  
 Rettig-Salat 129.

Nettig-Salat, geriebener 130.

Rheinwein-Gelee 174.

Rosen-Kohl 35.

Rostbeuf 19.

Nothtraut 32.

" einzumachen 186.

Rothe-Rüben-Salat 129.]

Rüben, gelbe 25.

" weiße 24.

" " auf andere Art 25.

" " einzumachen 186.

" Suppe 12.

**S.**

Sago-Auflauf 98.

" Pudding 88.

" Suppe 2.

" " weiße 12.

" " braune 12.

" " mit Milch 12.

" " mit Wein 2.

Salate 127.

Salat, Italienscher 128.

Salmen 57.

Salmi von wildem Geflügel 63.

Sand-Torte 113.

" " anderer Art 113.

Sardellen 60.

" Butter 60.

" " 22.

" Sauce 60.

" " 145.

Saucen 142.

Sauce, kalte aux fines herbes 145.

" englische 144.

" französische 144.

Sauerampfer-Gemüse 27.

" Sauce 145.

Sauerkraut 31.

" einzumachen 186

" mit Hecht 33.

" " Geflügel 32.

Scheiterhaufen 78.

Schellfisch 58.

Scherben 137.

Schilfröden-Suppe 2.

" " falsche 11.

Schinken einzufalzen 188.

" gefochter 45.

" Kartoffeln 30.

" Nudeln 83.

Schleien 56.

" in Sauce 56.

Schleimwasser 207.

Schleper-Brod 193.

Schmalzbäckwerk 137.

Schnecken, geschlammte 60,

" gefüllte 61.

" rothe Brühe davon 61.

" weiße " " 61.

" Nudeln 72.

Schneeballen 137.

Schnee-Brod 193.

Schneidersied-Suppe 5.

Schnepfen 70.

" 122.

" Pastete 48.

" " 52.

Schupfnudeln 83.

Schwanzfeder 19.

" auf andere Art 19.

Schwarzmagen 46.

Schwarzbrod-Suppe 1.

" " süße 10.

Schwarzwildpret 62.

Schwarzwurzeln 34.

" Pariser 34.

Schwefel-Schnitten 197.

Schweine-Braten 126.

" Cotelettes 36.

" Ragout 63.

Schweinstopf, gefüllter 68.

Schweins-Roulade 65.

Schweizer-Speise 79.

" Mehlspeise 80.

Sellerie-Salat 129.

Senf 130.

Sonnenwirbel-Salat 128.

Spanferkel 126.

Spargeln 82.

" Eier 82.

Spargeln-Eier anderer Art 82.  
 " =Gefrorenes 132.  
 " =Salat 129.  
 " =Sauce 146.  
 " " anderer Art 146.  
 " =Suppe 7.  
 Späpfelein 83.  
 Speisen für Kranke 213.  
 Speisezettel 210.  
 Spinat-Auslauf 99.  
 " =Kraut 33.  
 " =Pudding 89.  
 " " anderer Art 89.  
 Springerlein 200.  
 Stärk-Pudding 92.  
 Sträublein 139.  
 " mit Wein 140.  
 Sülzen 170.  
 Sulze 66.  
 " anderer Art 66.  
 " " " 67.  
 " saure 170.  
 Suppen 1.  
 Suppe, französische 11.

**S.**

Tabackrollen 137.  
 Tauben-Braten 124.  
 Thee, englischer 207.  
 " von isländischem Moos 207.  
 " =Brödchen 194.  
 Torten 105.  
 Torte, englische 113.  
 " gemeine 105.  
 " französische 105.  
 " von hartgefottenen Eiern 110.  
 Trauben, wilde 70.  
 Trauben-Marmelade, blaue 151.  
 " " weiße 152.  
 " für den Winter aufzubewahren 189.  
 " =Gelée 173.  
 " =Torte 109.  
 Trichter-Rubeln 83.  
 Trisenet 203.

Trisenet anderer Art 203.  
 Trüffel für den Winter 177.  
 " in Dampf 177.  
 Turbot 59.  
 Tyroler-Brod 193.

**T.**

Vanille-Auslauf 100.  
 " =Crème 156.  
 " =Gefrorenes 159.  
 " =Gelée 175.  
 " =Torte 107.  
 Veilchen-Saft 167.  
 Verzierungen 131.

**U.**

Uachselbeeren-Natavia 176.  
 Uachteln 70.  
 Uaffeln, 134.  
 " anderer Art 135.  
 " Freiburger 135.  
 " gefüllte 135.  
 Ueck-Klöse 17.  
 " " =Suppe 13.  
 Ueichsel-Kirschen in Essig einzumachen 179.  
 " =Kuchen 119.  
 " =Küchlein 141.  
 " =Kauer 168.  
 Wein, süßer, für den Winter aufzubewahren 189.  
 " warmer 162.  
 " " anderer Art 162.  
 " " mit Eiern 162.  
 " =Chaudeau 140.  
 " =Möcken 79.  
 " =Suppe 6.  
 Weisfisch, gebadener 58.  
 Weiskraut 26.  
 " gedämpftes 27.  
 " gefülltes 27.  
 Wiener-Brödlein 194.  
 Wild-Enten-Pastete 51.  
 Wildgans-Braten 123.

Wildpret einzubetzen 189.  
 Wildschwein-Braten 126.  
 Wildtauben-Braten 124.  
 Wind, spanischer 199.  
 Würste, verschiedene 46.  
 Wurzel-Suppe 4.

## 3.

Bierde der Platten 105.  
 Zimmt-Makronen 198.  
 " Mandeln 141.  
 " Sterne 200.  
 " Ruchlein 200.  
 Zucker zu läutern 152.  
 Zucker-Baſtwerk 190.  
 Zuckerbrod 194.  
 " gefülltes 195.  
 Zucker-Häseln 197.

Zuckerschoten 26.  
 Zwetsſchen für den Winter aufzubewahren 189.  
 " Compot, dünne 148.  
 " " anderer Art 148.  
 " " eingemachtes 149.  
 " " eingemachtes anderer Art 150.  
 " Marmelade 151.  
 " " 151.  
 " Kuchen 116.  
 " Nus 206.  
 Zwieback in Schmalz gebacken 142.  
 " Torten 110.  
 Zwiebel in Eſſig einzumachen 182.  
 " Kuchen 120.  
 " Sauce 144.  
 " " anderer Art 144.  
 " Suppe 8.

Druck von Ch. Th. Gross in Karlsruhe.