

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Neues practisches badisches Kochbuch, oder vollständige
und bewährte Anleitung zur schmackhaftesten und
wohlfeilen Zubereitung aller Suppen, Gemüse, Fleisch- ...
u.S.w.**

Karlsruhe, 1845

Register

urn:nbn:de:bsz:31-54756

Register.

(Die Zahlen zeigen die Seiten an.)

Mal	62
— blau zu fieden	63
— in gelber Sauce	61
— mit Salbei	62
Ananas-Compot	175
Anis-Brod	230
Apfel-Auslauf	121
Apfel-Brei	112
Apfel-Charlotten	126
Apfel-Compot	173
Apfel-Gelee	187
Apfel-Knöpflein	216
Apfel-Krapfen	189
Apfel-Kuchen	203
— anderer Art	203
Apfel-Küchlein	215
Apfel-Mus	113
Apfel-Omelettes	113
Apfel-Schnitz	223
Apfel-Torte	197
Aprikosen in Branntwein	250

*

Aprikosen in Zucker	250
Aprikosen-Auslauf	121
Aprikosen-Compot	175
Aprikosen-Gelée	184
Aprikosen-Mark	251
Aprikosen-Torte	198
Artischocken	31
Aspic oder saure Gelée	171
Auerhahn, gebraten	144
Austern, auf dem Rost bereitet	77
Austern = Suppe	13
Baumwoll = Suppe	9
Bacassinen, gebraten	146
Beefsteak	22
— in Sardellen = Sauce	101
Belgrader Brod	225
Bier, warmes	270
Bier = Suppe	15
Birnen-Compot	174
Bischoff	271
Bisquit	200
— auf schnelle Art	200
— von Rosinen	200
Bisquitthen, kleine	242
Bisquit = Pudding	133
Blanc manger von 3 Farben	181
— — von Citronen	182
Blitzkuchen	201
Blumenkohl mit Buttersauce	38
— im Backofen zubereitet	38
Blumenkohl = Salat	160
Blut-Pflirsche in Zucker	249
— in Dunst einzumachen	216
Boeuf à la Mode	23
Bohnen, eingemachte	39. 264
— grüne	38. 39
— weiße	40

Bohnen-Salat	159
Borassch-Sauce	142
Bouillon, gewöhnliche	1
Boullard, gedämpft	83
— mit Gänseleber	84
— mit Kräuter-Sauce	84
Brand-Pudding	135
Brei für Kinder	112
— von Äpfeln	112
— von Citronen.	112
— von Gries	111
— von Kartoffeln	44
— von Mandeln	112
— von Reis	111
— von Sago	111
— von Zwetschgen	112
Brennnessel-Gemüse	40
Brieslein in einem Vol-au-vent	87
Brockelersfen	31
Brod Belgrader	225
— Kiffinger	241
— Sächsisches	231
— Wiener	233
Brodtorte mit Kartoffeln	192
Brannenkressen-Gelée	186
Brannenkressen-Salat	160
Bückinge mit Eier	76
Bürsching, gedämpfte	74
— in einer Sauce	73
— zu backen	73
Butter-Bisquitthen	234
Butter-Bröbchen	230
Butter-Knödel mit Mehl	19
Butter-Ring	230
Butter-Knöpflein	18
Butter-Sauce	140
Butter-Teig	25. 187
— anderer Art	188

Butter-Teig geriebener	187
— weingebackener	25. 188
Champagner = Punsch	270
Champignons	48
Champignons einzumachen	267
— zu Rindfleisch einzumachen	267
Charlotten in Essig	261
Cheubeau	270
Chocolade mit Milch	267
— mit Wasser	268
Chocolade = Auflauf	123
Chocolade-Grème	177
Chocolade-Küchlein	238
Chocolade-Pudding	135
Chocolade-Soufflée	122
Chocoladen-Torte	194
Eibeben, gebackene	223
Citronat-Auflauf	124
Citronat-Torte	192
Citronen-Brod	229
— anderer Art	230
Citronen-Brei	112
Citronen-Grème	180
Citronen-Gelée	185
Citronen-Sauce	137. 138
Godiveau-Knödel	19
Compot von Aepfeln	173
— von Ananas	175
— von Aprikosen	172
— von Birnen	174
— von gefüllten Aepfeln	173
— von gelben Rüben	172
— von Kirschen	173
— von Pfirsing	172
— von Prünellen	174
— von Quitten	175
— von Reineclaudes und Mirabellen	176

Compot von süßen Pomeranzen	176
— von Traubenbeeren	176
— von Zwetschgen	175
Confect von Quitten	245
— zum Glaciren	244
Crème, gebackene	127
— mit Schokolade	177
— in Schmaalz gebacken	217
— mit Karmel	178
— mit Mandeln	178
— mit Vanille und Schokolade	177
— von Citronen	180
— von Erdbeeren	179
— von Himbeeren	180
— von Kaffee	178
— von Kirschen	179
— von Orangen	180
— von Punsch	180
— von Reis	181
— von Thee	179
— von Wein	128
Crème-Schnitten	219
Crème-Soufflée	122
Crème-Torte	193
Crocant	226
— von gebrannten Mandeln	227
Croquet von Eiern	51
— von Gansleber	50
— von Kalbfleisch	50
— von Kapaun	50
— von Stockfisch	52
Dampfnudeln	117
Eier, gebackene	109
— gefüllte	110
— harte und wachsweiße	109
— mit Aspice	170

Eier, verlorene	110
— verrührte	109
— weichgefottene	109
Eier-Croquet	51
Eier-Gerste, gebackene	116
Eiergersten-Suppe	9
Eier-Knödel	18
Eier-Schnee	110
Eier-Suppe, verlorene	9
Einlauf-Suppe	5
Endivien-Gemüse	34
Englischer Salat	157
Ente, wilde, in Sardellen-Sauce	80
Enten, wilde, gebraten	149
— zahme, mit Kastanien gefüllt	149
— mit Gurken	88
Erbsen, dünne	40
Erbsen, grüne, einzumachen	265
— — — andere Art	265
Erbsen-Suppe, dünne	7
Erdbeeren-Crème	179
Erdbeeren-Gelée	183
F	
Fasan, gebraten	144
— gedämpfter	81
Fastenbrot-Suppe	13
Fasten-Pastetchen	28
Fastnachts-Küchlein	214
Fastnachts-Küchlein oder Scherben	214
Feld-Hühner	79
— mit Trüffeln gefüllt	145
Feldhuhn-Suppe	6
Fingerlein	215
Fisch-Knöpflein	19
Fisch-Suppe	10
Flädlein, gefüllte	115
— gefüllte, in der Fleischbrühe	106
— gefüllte mit Aepfel	115

Flädlein in der Milch	114
— mit einer Zimmtkruste	125
Flädlein=Auflauf	125
Flädlein=Suppe	9
Fleisch=Klöse von übrigem Fleisch	107
Fleisch=Pastetchen	28
Fleisch=Vögel	97
— mit Morcheln=Sauce	97
Forellen, blau abgefotten	63
— gebakene	65
— gedämpfte	64
— in einer Butter=Sauce	64
— mit rothem Wein	65
Französische Suppe	10
Freimaurer=Brod	234
Fricadellen	52
Fricando von Kalbfleisch	154
Frosch=Schenkel	100
— gebakene	57
G angfisch mit Eier	77
Gans, gebratene, mit Kastanien gefüllt	149
— wilde, gebraten	145
Gansleber, gebakene	55
— mit Trüffel=Sauce	100
Gansleber=Croquet	50
Gansleber=Pastetchen	27
Gansleber=Purée	166
Gans=Pfeffer	88
Gebakener Mond	221
Geduld=Täfelchen	243
Gefrorenes von Ananas	247
— von Aprikosen	248
— von Chocolate	247
— von Citronen	246
— von Erdbeeren	248
— von Himbeeren	248
— von Kaffee	247

Gefrorenes von Orangen	245
— von Pfirsichen	248
— von Punsch	246
— von Vanille	246
Gelbe Rüben	32
Gelberüben-Compot	272
Gelberüben = Salat	159
Gelée, saure	171
— von Apfelseln	187
— von Aprikosen	184
— von Brunnenkressen	186
— von Citronen	185
— von Erdbeeren	183
— von Himbeeren	182
— von Johannisbeeren	183
— von Kaffee	186
— von Kirschen	183
— von Orangen	185
— von Punsch	185
— von Quitten	186
Gemüse von Brennessel	40
— von Endivien	34
— von Reis	49
— von Sauerampfer	35
Gersten-Suppe	3
Girlizen oder Judenkirschen in Essig	260
Glühwein	271
Granat von Kalbfleisch	95
Gries-Auflauf mit Obst	122
Griesbrei	111
Gries-Klöße	20. 117
Gries-Budding mit Kirschen	134
Gries-Suppe	9
Groß-Eier	224
Grundeln, gebackene	75. 221
Grüne Bohnen	39
Grüne Erbsen-Suppe	7
Grüne Kern-Suppe	8

Gugelhopf	206
— andrer Art	206
— noch andrer Art	206
— mit Rosinen	207
Gurken, gedämpfte	47
— gefüllte	47
— in einer Sauce	47
— in Essig	261. 262
— in Salz	262
Gurken=Salat mit Speck	157
Gurken=Sauce	140
Gurken geschält und geblättert	263
Guß=Torte	191
Hachies=Pastetchen	29
Hahn, welscher, farcirt	168
— — gebraten	148
— — mit Kartoffeln gefüllt	149
— — mit Trüffeln gefüllt	149
Hahnen, junge, als Ragout	85
Hammelsbug, eingebeizt	98
Hammelshirn	98
Hammels- und Schweinenieren	100
Hammelsrippen, gedämpft	99
— gewöhnliche Art	61
— in Champignons	99
— grillirt	60
Hammelschlägel, gebeizt	151
— gebraten	151
Hammelswürste oder Blunzen	101
Hammels-Zungen in Kräuter sauce	98
— in Sardellen sauce	98
Haselhühner	81
Haselnuß=Brod	242
Hasen, gebraten	153
Hasenpfeffer	81
Hasen=Ragout	82
Haselhühner, gebraten	146

Häublein, goldene	213
Hecht à la Hollandaise	68
— auf englische Art	69
— mit Austern	69
— mit Gelée	79
— mit Krebsauce	70
— mit Sardellen	68
— zu backen	70
Hefen-Bisquit	211
Hefen-Brezeln	211
Hefen-Bröckchen	210
Hefenfuchen	208
Hegen-Mark	252
Hegen-Sauce	137
Heidelbeeren in Zucker	254
Heidelbeer-Suppe	16
Heidelbeer-Torte	199
Himbeeren in Zucker	253
Himbeer-Auslauf	129
Himbeer-Crème	175
Himbeer-Essig	273
Himbeer-Gelée	182
Himbeersaft in Zucker	273
Himbeer-Sauce	139
Himbeer-Torte	199
Hirn-Schnitten	52, 53
Hirn-Suppe	6
Hirschzierer mit einer Kruste und Kirschenauce	152
Hobelspähne	224, 235, 236
Holder-Küchlein	221
Hopfen	32, 33
Hopfen-Salat	157
Hopferlein	229
Hoppel-Poppel	270
Hühner, junge, gebackene	54
— — gebratene	150
— — gefüllt	150
— — mit Brockelerbsen	85

Hühner, junge, mit Champignon-Sauce	85
— — mit Krebsen	85
— — in vol-au-vent	86
Hühnerfleisch-Knödel	20
Hühnerleber-Knödel	21
Humbes	118
Zingwer in Zucker	244
Jäger-Schnitten	234
Johannisbeeren in Zucker	253
Johannisbeer-Gelee	183
Johannisbeer-Sauce	139
Johannisbeer-Torte	199
Johannisbeer-Wein	272
Italienische Nudeln	103
Judenkirschen in Essig	260
Zus	1
Kabeljau mit Butter-Sauce	75
— — mit Kartoffeln	7
Kaffee-Bröbchen	210
Kaffee-Brödlein	119
Kaffee-Crème	178
Kaffee-Gelee	186
Kaffee mit Milch	269
Kaiserbrod	241
Kaiserfuchen	128
Kalbfleisch, eingemachtes	89
Kalbfleisch-Croquet	50
Kalbfleisch-Pastetchen	25
Kalb- = Ragout	95
— — mit Spargeln	97
Kalbs-Brieslein	93
— — gebackene	53
Kalbsbrust, gefüllte	154
Kalbsfilet von gehacktem Fleisch	60
Kalbsfüße, gebackene	54
— — in einer braunen Sauce	92

Kalbsfüße in weißer Sauce	92
Kalbsgekröse	93
Kalbsherz, gedämpftes	55
— gefülltes	55
Kalbsherzen in brauner Sauce	94
Kalbshirn	91
— gebackenes	53
— mit schwarzer Butter	92
Kalbshirn-Pastetchen	29
Kalbskopf, abgezogener	91
— mit der Haut gebrüht	90
— mit der Haut in rothem Wein gebrüht	90
Kalbsleber, gebackene	55
— gedämpfte	93
— gespickte	93
Kalbsohren mit Champignon	90
Kalbsrippen, auf dem Rost gebraten	59
— en papillotes	59
— gedämpfte	96
— mit feinen Kräutern	59
— mit Gurken-Sauce	97
Kalbs-Roulade	94
Kalbs-Schlägel, gebeizt	151
— gebraten	151
Kalbszunge	89
— grillirt	56
Kalte Schaale von Aprikosen	17
— von Kirschen	17
— von Schwarzbrod	16
Kapaun, farcirt	167
— gebraten	150
— gedämpft	83
— mit Gansleber	84
— mit Kräuter-Sauce	84
Kapaun-Groquet	50
Kapern-Sauce	23
Kapuziner	263
Karmel-Grème	178

Karpfen auf polnische Art	72
— gespickt	71
— in brauner Sauce	72
— in Gelée	78
— in rothem Wein	70
— zu backen	73
Kartoffeln, gedämpfte	43
— gefüllte	44
— geröstete	43
— in einer Sauce	43
— mit Haring	46
— mit Sardellen	46
— mit Senf	45
— mit Milch	45
— saure	45
Kartoffel=Auslauf	123
Kartoffel=Brei	44
Kartoffel=Klöße	104. 105
Kartoffel=Knödel	20
Kartoffel=Pastetchen	30
Kartoffel=Pfeutelein	220
Kartoffel=Pubding	135
— mit Mandeln	135
Kartoffel=Salat mit Haring	157
Kartoffel=Suppe	7
Kartoffel=Torte	195
Kartoffel=Törtlein	126
Käs=Klöße	117
Käs=Kuchen	204
— süßer	204
Kastanien=Suppe	12
Kern=Suppe, grüne	8
Kindsbrei	112
Kirschen in Boutheillen	254
— in Essig	260
— in Zucker	254
Kaffee mit Milch	269
Kirschen=Büschlein	222

Kirschen=Compot	173
Kirschen=Crème	179
Kirschen=Gelée	183
Kirschen=Kuchen	201
— anderer Art	202
— mit geriebenem Teig	202
— ohne Gufs	202
Kirschen=Mus	129
Kirschen=Omelettes	114
Kirschen=saft	273
Kirschen=Sauce	137
Kirschen=Suppe, dünne	16
Kirschen=Vorte	198
Kiffinger Brod	241
Kleien-Küchlein	225
Klöße von Gries	117
— von Käse	117
Knödel, aufgezogene, in Suppen	20
— von Hühnerfleisch	20
— von Hühnerleber	21
Kohltraben	34. 35
— gefüllte	34
Körbel-Suppe	5
Krammetsvögel, gebraten	146
— mit Aspik	171
Kräuter=Sauce	140
Kräuter-Suppe, durchgeschlagene	6
Kraut=Salat	159
Krebse gut zu kochen	77
Krebs-Klöße	21
Krebs=Pastetchen	26
Krebs=Pudding	107
Krebs=Suppe	3
Krebs=Strudeln	116
Kuchen, siehe die betreffenden Rubriken.	
— Englischer	201
— Hannoverscher	209

Kuchen, Leipziger	209
Küchlein, Pfälzer	218
L	
Laperdan	76
Laubfrösche	105
Leber-Klöße	104
Lebkuchen, gute	228
— Baseler	227
— weiße	228
Lendenbraten	155
Lerchen, gebratene	147
— in Sauce	80
Lerchen-Suppe	7
Limonade	272
Linsen	39
Linsen-Suppe	11
Linzer Torte	190
Lummel	101
— in Sardellen-Sauce	101
Lummelbraten	155
Lungen-Mus	94
M	
Macaroni	103
Mädchen = Zöpfe	212
Maitre d'hotel liée	139
Mafronen	239
— blinde	239
Mandelade	269
Mandeln, gebackene	222
— anderer Art	222
— geröstete	238
Mandel-Auflauf	123
Mandel-Brei	112
Mandel-Brief	189
Mandelbrod	226
— anderer Art	242
— auf dem Feuer	241
— bitteres	209

Mandel=Crème	178
Mandel=Häuflein	236. 237
Mandel=Hippen	231
— mit Tragant	232
Mandelnöpflein	216
Mandel=Körbchen	222
Mandelkranz mit Crème	124
Mandel=Küchlein	235. 243
Mandelmilch	271
Mandelmilch=Essenz	272
Mandel=Budding	133
Mandel=Sauce	138. 142
Mandel=Schnitten	130. 218
Mandel=Suppe, süße	15
Mandel=Torte	190
— anderer Art	191
— noch anderer Art	191
Mandel=Waffeln	233
Mangold=Stiele	40
Marf=Knöpflein	18
Marsquit	240
Maulbeeren in Zucker	256
Maulbeersaft	274
Maulbeer=Torte	199
Maultaschen	106
Meerrettig	24
— roher	24
Mehl=Budding	136
Mehlspeis, Ulmer	115
Melonen in Essig	259
— in Zucker	256
Milchbrod=Schnitten	58
-Milchbrod=Suppe, geröstete	11
Milch=Crème, warme	128
Milch=Nocken	119
Milchnockerln	117
Milch=Schnitte	119
Mirabellen in Zucker	253

Mirabellen-Compot	176
Mirenen	237
Mond, gebackener	221
Morcheln als Gemüse	41
— mit Rahm	41
Morcheln-Sauce	141
Mus von Äpfeln	113
— von Schwarzbrot	113
— von Zwieback	113
— von Cibeben	113
Muskatzinnen	236
National-Pudding	132
Nierenbraten	154
Nieren-Schnitten, gebackene	58
Nudeln à la Demidoff	127
— abgeschmelzte	102
— in der Milch	114
— italienische	103
Nudel-Pudding	134
Nudel-Suppe	5
Nuß-Liqueur	274
Nüsse, grüne, in Zucker	258
Obstsorten, drei zusammen, in Zucker	257
Ochsenaugen	109
Ochsenfleisch zu kochen	22
Ochsenmaul-Salat	160
Ochsenzunge	102
— en papillotes	56
— grillirt	56
Oliven-Sauce	140
Omelettes au confiture	114
Omelettes, aufgezogene	108
— auf gewöhnliche Art	108
— französische	108
— von Äpfeln	113
— von Fleisch	109

Omelettes von Kirſchen	114
Omelettes=Soufflée	114
Orangen=Brod	232
Orangen=Compot	175
Orangen=Gelée	185
Paſt	271
Paſtetchen (Faſten=)	28
— von Brieslein	27
— von Gansleber	27
— von Fleiſch	28
— von Hachies	29
— von Kalbfleiſch	25
— von Kalbshirn	28
— von Kartoffeln	30
— von Krebsen	26
— von Reis	30
Paſtete, kalte, von Faſan	165
— — von Feldhühnern	164
— — von Gansleber	163
— — von Haſen	165
— — von Kapaun	165
— — von Wildpret	164
— warme, von Fiſchotter	161
— — von Fleiſch	161
— — von Stockfiſch	161
Pfälzer=Brod	234
Pfälzer=Küchlein	224
Pfannuchen von Roſinen	130
Pfanzerl=Suppe	4
Pfeffernüſſe, Offenbacher	240
Pfeffernüſſlein	241
Peutelein	220
Pſirſche in Branntwein	249
— in Zucker	249
— zu füllen und zu backen	224
Pſirſch=Sorte	198
Pſirſing=Compot	172

Blum-Budding	131.	132
Böckelfleisch zu machen		170
Bomeranzen-Auflauf, süßer		125
Bomeranzen-Brod		237
Bomeranzen-Bröblein, lange		226
Bomeranzen-Compot		176
Bomeranzen-Crème		180
Breßkopf mit Aspic		168
Breißelbeeren, als Beilage zum Ochsenfleisch		258
Prinz Friedrichsbakerei		196
Brioche		205
Brünellen-Compot		174
Budding, englischer		131
— holländischer		131
— von Bisquit		133
— von Chocolade		135
— von Gries mit Kirichen		134
— von Kartoffeln		135
— von Kartoffeln, mit Mandeln		135
— von Krebsen		107
— von Mandeln		133
— von Nudeln		134
— von Reis		134
— von Schwarzbrod		133
— von Spinat		107
— von Becken		133
Punsch von Champagner		270
— von Drangen		270
Punsch-Crème		180
Punsch-Gelée		185
Punsch-Torte		197
Purée von Gansleber		166
Quitten-Compot		175
Quitten-Confect		245
Quitten-Gelée		186
Quitten-Liqueur		275
Quitten-Mark		251

Quitten-Schaum , warmer	129
Quitten-Schnitze	251
Ragout von Kalbfleisch	95
— von Kalbfleisch, mit Spargeln	97
Rahm-Strudeln	116
Rahm-Sulz	129
Rahm-Torte	194
Rahm-Törtlein	188
Rahm-Würstlein, saure	58. 217
Reb-Ragout	82
Rehschälzel, gebeizt	152
Rehziemer, gebraten	152
Reineclaudes in Zucker	252
Reineclaudes-Compot	176
Reis mit Erbsen-Purée	3
Reis mit Jus	2
Reis mit Nirenken	120
Reis à la Malta	120
Reis-Auslauf	120
Reis-Brei	111
Reis-Content	269
Reis-Crème	181
Reis-Gemüse	49
Reis-Pastetchen	30
Reis-Pudding	134
Reis-Schnitten	218
Reis-Suppe	2
— auf gewöhnliche Art	2
Reis-Torte	192
Reis-Würstlein	215
Remoulade, grüne	143
— ordinäre	143
Rettig-Salat	159
Rinds- oder Dachsenzunge	102
Ringkuchen oder Theebrod	208
Ringlo-Torte	199
Rindsstrippen, auf dem Roß gebraten	156

Rindsrippen, gedämpfte	155
Rissolen von Fischen	50
— von Krebs	51
Roastbeef	22
Rosenkohl	33
Rosenkohl=Salat	161
Rothe=Rüben=Salat	159
Rothkraut	41
Rüben, gelbe	32
— weiße	32
Rübenfeim=Salat	160
Rübensuppe	13
Russischer Salat	158
Sächsisches Brod	231
Saftbrühe, braune	1
Sago=Auflauf	122
Sagobrei	111
Sago=Sauce	138
Sago=Suppe	3
— mit Milch	15
— mit Wein	15
Salat à l'Italien	156
— englischer	157
— russischer	158
Salate, verschiedene, siehe die besonderen Artikel.	
Salmen, à la Hollandaise	66
— gebratene	66
— mit Gelée	78
— gefottene	65
Sand=Torte	194
Sardellen zu backen	77
Sardellen=Sauce	23
— mit Kapern	141
Saubohnen	36
Sauce, kalte	24
— — zu Feldhühnern	142
— zu Pasteten	141

Saucen, kalte	142
— verschiedene, siehe die betreffenden Rubriken.	
Sauerampfer-Gemüse	35
Sauerampfer-Sauce	23
Sauerampfer-Suppe	5
Sauerkraut	42
— mit Kapann	42
Schellfisch	76
Scherben	214
Schinken, gefottener	169
Schinken-Nudeln	103
Schleien mit feinen Kräutern	74
— zu braten	75
Schnecken, gefüllte	57
— in Sauce	100
Schnecken-Nudeln	211
Schnecken-Salat	158
Schneeballen	110. 219
Schnepfen	80
— gebratene, mit Schnitten	147
Schnitte mit rothem Wein	127
Schניtz-Brod	212
Schotto	137. 270
Schupfnudeln	105
Schwarzbrod-Auslauf	124
Schwarzbrod-Mus	113
Schwarzbrod-Pudding	133
Schwarzbrod-Suppe	14
Schwarzbrod-Torte	191
Schwarzwild	82
Schwarzwildpret mit Aspic	168
Schwarzwurzeln	31
Schwefel-Schnitten	243
Schweinenieren	100
Schweinerippen	61
Schweineschlägel, gebraten	152
Schweinskopf, wilder, farcirt	162
Sellerie-Salat	160

Spanferkel, gefülltes	154
Spargeln nebst Sauce	33. 34
Spargel-Salat	158
Spätzlein	103
Spiegelbrod	218
Spinat	36
Spinat-Pudding	107
Springerlein	229
Sprizengebäckenes	221
Steinpilze	48
Steinpilzsuppe	11
Stoßfisch, gedämpfter	66. 67
— mit Bechamell	67
Stoßfisch-Groquet	52
Strauben	225
Sträublein	214
Sulz-Küchlein	231
Suppe à la Reine	8
— à la Tortue oder Schildkrötensuppe	12
— aufgezugene	4
Suppen, verschiedene, siehe die betreffenden Artikel.	
Tabaksrollen	219
Tauben, gefüllte	150
— junge, gedämpft	87
— — in einem vol-au-vent	87
— in brauner Morcheln-Sauce	88
— wilde	80
Thee, grüner oder schwarzer	268
— reformirter	268
Theebrod	208
Thee-Crème	179
Torte, französische	195
— — anderer Art	195
— spanische	197
Torten, siehe die betreffenden Artikel.	
Törtlein von Kartoffeln	126
Trauben in Branntwein	255

Trauben in Zucker	255
Traubenbeeren-Compot	176
Trauben-Kuchen	202
Trichter-Nudeln	103
Trüffel	49
Trüffel-Sauce	141
Turbot	76
V	
Vanille-Crème	177
Vanillen-Sauce	138
Vermicelli oder italienische Nudelsuppe	14
W	
Wachteln	79
— gebratene	147
Waffeln, gefüllte	189
— mit Bierhefe	207
— mit Mandeln	207
— mit Rosinen	208
Weck-Auslauf	126
Wecke, gefüllte	130
Weck-Knopflein, gezopfte	17
Weck-Pudding	133
Wein-Crème	128
Weingebackenes	188
Wein-Mocken	119
Wein-Sauce, braune	139
Wein-Schnitte	118
Wein-Suppe	14
Weißer Rüben	32
Weißkraut, gedämpftes	37
— gefülltes	37
— in einer Butter-Sauce	36
Welscher Hahn, farcirt	168
— — gebraten	148
— — mit Kartoffeln gefüllt	149
— — mit Trüffeln gefüllt	148
Welschkorn in Essig	263
Wiener Brod	211

Wiener Bröblein	233
Wild-Enten-Suppe	7
Wild-Schweinskopf, farcirt	166
Windfischlein	235
Wirsingfraut	36
Würstchen	58
Würstlein, saure, mit Rahm	58
Z ibeben, gebackene	223
Zibeben-Mus	113
Zimmt-Brod	243
Zimmt-Küchlein	238
Zimmt-Rollen	220
Zimmt-Stern	227
Zimmt-Waffeln	233
Zuckerbrezeln	239
Zuckerschoten	34
Zuckersträublein oder goldene Häublein	213
Zunge, geräucherte, zu sieden	169
Zwetschgen, gebackene	223
— in Essig	259
— in Zucker	255
Zwetschgen-Brei	112
Zwetschgen-Compot	175
Zwetschgen-Kuchen	203
Zwetschgen-Marmelade	257
Zwieback-Mus	113
Zwiebel-Kuchen	204
Zwiebel-Sauce	24

Speise-Zettel für alle Tage des Jahres . 276—293

Anhang 291 301

