

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

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

**Karlsruhe, 1849**

Register

**urn:nbn:de:bsz:31-54742**

# Register.

(Die Zahlen zeigen die Seiten an.)

Mal . . . . .	62
— blau zu sieden . . . . .	63
— in gelber Sauce . . . . .	61
— mit Salbei . . . . .	62
Ananas-Compot . . . . .	183
Anis-Brod . . . . .	245
Apfel-Auslauf . . . . .	123. 124
Apfel-Brei . . . . .	114
Apfel-Charlotten . . . . .	129
Apfel-Compot . . . . .	181
Apfel-Gelee . . . . .	195
Apfel-Knöpflein . . . . .	227
Apfel-Krapfen . . . . .	198
Apfel-Kuchen . . . . .	212
— anderer Art . . . . .	212
Apfel-Küchlein . . . . .	227
Apfel-Mus . . . . .	115
Apfel-Omelettes . . . . .	115
Apfel-Pudding . . . . .	139
Apfel-Schnitz . . . . .	235
Apfel-Torte . . . . .	206

Aprikosen in Brantwein . . . . .	266
Aprikosen in Zucker . . . . .	266
Aprikosen-Auslauf . . . . .	124
Aprikosen-Compot . . . . .	180
Aprikosen-Gelée . . . . .	192
Aprikosen-Mark . . . . .	267
Aprikosen-Torte . . . . .	207
Artischocken . . . . .	31
Aspic oder saure Gelée . . . . .	178
Auerhahn, gebraten . . . . .	151
Auflern, auf dem Rost bereitet . . . . .	77
Auflern-Suppe . . . . .	13
<b>B</b>	
Bäsen-Knöpfchen als Beilage . . . . .	220
Baumwoll-Suppe . . . . .	9
Becassinen, gebraten . . . . .	153
Beeffteak . . . . .	22
— in Sardellen-Sauce . . . . .	101
Belgrader Brod . . . . .	238
Berliner Pfannenfuchen . . . . .	239
Bier, warmes . . . . .	287
Bier-Suppe . . . . .	15
Bienen-Compot . . . . .	182
Bischoff . . . . .	288
Bisquit . . . . .	208
— auf schnelle Art . . . . .	209
— von Rosinen . . . . .	209
— von Chocolade . . . . .	209
Bisquitchen, kleine . . . . .	257
Bisquit-Pudding . . . . .	139
Blanc manger von 3 Farben . . . . .	190
— — von Citronen . . . . .	190
Blitzfuchen . . . . .	210
Blumenfohl mit Buttersauce . . . . .	38
— im Backofen zubereitet . . . . .	38
Blumenfohl-Salat . . . . .	167
Blut-Pfirfische in Zucker . . . . .	265
— in Dunst einzumachen . . . . .	228

Boeuf à la mode . . . . .	23
Bohnen, eingemachte . . . . .	39. 281
— grüne . . . . .	38. 39
— weiße . . . . .	40
— in Salz . . . . .	281
Bohnen-Salat . . . . .	166
Boratsch-Sauce . . . . .	149
Bouillon, gewöhnliche . . . . .	1
Boulard, gedämpft . . . . .	83
— mit Gansleber . . . . .	84
— mit Kräuter-Sauce . . . . .	84
Brand-Pudding . . . . .	140
Brei für Kinder . . . . .	114
— von Äpfeln . . . . .	114
— von Citronen . . . . .	114
— von Ories . . . . .	114
— von Kartoffeln . . . . .	44
— von Mandeln . . . . .	114
— von Reis . . . . .	113
— von Sago . . . . .	113
— von Zwetschgen . . . . .	115
Brennnessel-Gemüse . . . . .	40
Brenten . . . . .	238
Brieslein in einem Vol-au-vent . . . . .	87
Brockelerbsen . . . . .	31
Brod, Belgrader . . . . .	238
— Kiffinger . . . . .	257
— Sächsisches . . . . .	245
— Wiener . . . . .	222
Brodort mit Kartoffeln . . . . .	200
Brunnenkressen-Gelée . . . . .	194
Brunnenkressen-Salat . . . . .	167
Büchinge mit Eier . . . . .	76
Büsching, gedämpfte . . . . .	74
— in einer Sauce . . . . .	73
— zu backen . . . . .	73
Butter-Bisquit . . . . .	210
Butter-Bisquitzen . . . . .	249

Butter-Brezeln . . . . .	219
Butter-Bröddchen . . . . .	244
Butter-Knödel mit Mehl . . . . .	19
Butter-Ring . . . . .	244
Butter-Knöpflein . . . . .	18
Butter-Sauce . . . . .	147
Butter-Teig . . . . .	25. 196
— anderer Art . . . . .	196
— geriebener . . . . .	196
— weingebackener . . . . .	25. 196
Champagner = Punsch . . . . .	287
Champignons . . . . .	48
Champignons einzumachen . . . . .	283
— zu Rindfleisch einzumachen . . . . .	283
Charlotten in Essig . . . . .	278
Cheauveau . . . . .	287
Chocolade = Leckerlein . . . . .	253
Chocolade mit Milch . . . . .	284
— mit Wasser . . . . .	285
Chocolade-Auslauf . . . . .	126
Chocolade-Crème . . . . .	185
Chocolade-Küchlein . . . . .	253
Chocolade-Liftchen . . . . .	251
Chocolade-Pudding . . . . .	141
Chocolade-Soufflée . . . . .	125
Chocolade-Torte . . . . .	203
Gibeben, gebackene . . . . .	235
Citronat-Auslauf . . . . .	127
Citronat-Torte . . . . .	201
Citronen-Brod . . . . .	243
— anderer Art . . . . .	243
Citronen-Brei . . . . .	114
Citronen-Crème . . . . .	188
Citronen-Gelée . . . . .	194
Citronen-Sauce . . . . .	144
Codiveau-Knödel . . . . .	19
Compot von Äpfeln . . . . .	181

Compot von Ananas . . . . .	183
— von Aprikosen . . . . .	180
— von Birnen . . . . .	182
— von gefüllten Äpfeln . . . . .	181
— von gelben Rüben . . . . .	179
— von Kirschen . . . . .	180
— von Pfirsing . . . . .	180
— von Prünellen . . . . .	182
— von Quitten . . . . .	183
— von Reineclaudes und Mirabellen . . . . .	184
— von süßen Pomeranzen . . . . .	183
— von Traubenbeeren . . . . .	184
— von Zwetschgen . . . . .	182
Confect von Quitten . . . . .	261
— zum Glaciren . . . . .	260
Crème, gebackene . . . . .	130
— mit Chocolate . . . . .	185
— in Schmalz gebacken . . . . .	229
— mit Karmel . . . . .	186
— mit Mandeln . . . . .	186
— mit Vanille und Chocolate . . . . .	185
— von Citronen . . . . .	188
— von Erdbeeren . . . . .	187
— von Himbeeren . . . . .	188
— von Kaffee . . . . .	186
— von Kirschen . . . . .	187
— von Drangen . . . . .	188
— von Punsch . . . . .	188
— von Reis . . . . .	189
— von Thee . . . . .	187
— von Wein . . . . .	131
Crème-Schnitten . . . . .	231
Crème-Soufflée . . . . .	124
Crème-Torte . . . . .	202
Crocant . . . . .	240
— von gebrannten Mandeln . . . . .	240
Croquet von Eiern . . . . .	51
— von Gansleber . . . . .	50

Croquet von Kalbfleisch . . . . .	50
— von Kapau . . . . .	50
— von Stockfisch . . . . .	52
<b>Dampfnudeln . . . . .</b>	<b>119</b>
<b>Eier, gebackene . . . . .</b>	<b>111</b>
— gefüllte . . . . .	112
— harte und wachsweiße . . . . .	111
— mit Aspice . . . . .	178
— verlorene . . . . .	112
— verrührte . . . . .	112
— weichgefottene . . . . .	112
Eier-Croquet . . . . .	51
Eier-Gerste, gebackene . . . . .	118
Eiergersten-Suppe . . . . .	9
Eier-Knödel . . . . .	18
Eier-Schnee . . . . .	113
Eier-Suppe, verlorene . . . . .	9
Einlauf-Suppe . . . . .	5
Endivien-Gemüse . . . . .	34
Englischer Salat . . . . .	164
Ente, wilde, in Sardellen-Sauce . . . . .	80
Enten, wilde, gebraten . . . . .	156
— zahme, mit Kastanien . . . . .	156
— mit Gurken . . . . .	88
Erbfen, dürre . . . . .	40
— grüne, einzumachen . . . . .	282
— — — — — andere Art . . . . .	282
Erbfen-Suppe, dürre . . . . .	7
Erbfen-Suppe, grüne . . . . .	7
Erdbeeren-Crème . . . . .	187
Erdbeeren-Gelé . . . . .	192
<b>Fasan, gebraten . . . . .</b>	<b>151</b>
— gedämpfter . . . . .	81
Fastenbretzel-Suppe . . . . .	13
Fastenpastetchen . . . . .	28

Fastnachts-Küchlein . . . . .	225
Fastnachts-Küchlein oder Scherben . . . . .	226
Feld-Hühner . . . . .	79
— mit Trüffeln gefüllt . . . . .	145
Feldhuhn-Suppe . . . . .	6
Fingerlein . . . . .	226
Fisch-Knöpflein . . . . .	19
Fisch-Suppe . . . . .	10
Flädlein, gefüllte . . . . .	117
— gefüllte, in der Fleischbrühe . . . . .	108
— gefüllte, mit Aepfel . . . . .	117
— in der Milch . . . . .	117
— mit einer Zimmetkruste . . . . .	128
Flädlein-Auslauf . . . . .	128
Flädlein-Suppe . . . . .	9
Flan renversé . . . . .	131
Fleisch-Klöse von übrigem Fleisch . . . . .	109
Fleisch-Pastetchen . . . . .	28
Fleisch-Torte, süße . . . . .	214
Fleisch-Vögel . . . . .	99
— mit Morcheln-Sauce . . . . .	98
Forellen, blau abgefotten . . . . .	63
— gebäckene . . . . .	65
— gedämpfte . . . . .	64
— in einer Butter-Sauce . . . . .	64
— mit rothem Wein . . . . .	65
Französische Suppe . . . . .	10
Freimaurer-Brod . . . . .	248
Fricadellen . . . . .	52
Fricando von Kalbfleisch . . . . .	160
Frosch-Schenkel . . . . .	101
— gebäckene . . . . .	57
Gangfisch mit Eier . . . . .	77
Gans, gebratene, mit Kastanien gefüllt . . . . .	155
— wilde, gebraten . . . . .	152
Gansleber, gebäckene . . . . .	55
— mit Trüffel-Sauce . . . . .	102



Gansleber=Croquet . . . . .	50
Gansleber=Pasteten in Terrinen . . . . .	173
Gansleber=Pastetchen . . . . .	27
Gansleber=Puree . . . . .	173
Gans=Peffer . . . . .	88
Gebackener Mond . . . . .	233
Geduld=Täfelchen . . . . .	259
Gestorenes von Ananas . . . . .	263
— von Aprikosen . . . . .	264
— von Chocolate . . . . .	263
— von Citronen . . . . .	262
— von Erdbeeren . . . . .	264
— von Himbeeren . . . . .	264
— von Kaffee . . . . .	263
— von Drangen . . . . .	261
— von Pflirschen . . . . .	264
— von Punsch . . . . .	262
— von Vanille . . . . .	262
Gelbe Rüben . . . . .	32
Gelberüben=Compot . . . . .	179
Gelberüben=Salat . . . . .	166
Gelée, saure . . . . .	178
— von Aepfeln . . . . .	195
— von Aprikosen . . . . .	192
— von Brunnenkressen . . . . .	194
— von Citronen . . . . .	194
— von Erdbeeren . . . . .	192
— von Himbeeren . . . . .	191
— von Johannisbeeren . . . . .	191
— von Kaffee . . . . .	194
— von Kirschchen . . . . .	191
— von Drangen . . . . .	193
— von Punsch . . . . .	194
— von Quitten . . . . .	195
Gemüse von Brennessel . . . . .	40
— von Endivien . . . . .	34
— von Reis . . . . .	49
— von Sauerampfer . . . . .	35

Gersten-Suppe . . . . .	3
Girliczen oder Judenkirschen in Essig . . . . .	277
Glühwein . . . . .	288
Granat von Kalbfleisch . . . . .	96
Gries-Auslauf mit Obst . . . . .	125
Griesbrei . . . . .	114
Gries-Klöße . . . . .	20. 119
Gries-Budding mit Kirschen . . . . .	140
Gries-Suppe . . . . .	9
Groß-Gier . . . . .	236
Grundeln, gebackene . . . . .	75. 233
Grüne Bohnen . . . . .	39
Grüne Erbsen-Suppe . . . . .	7
Grüne Kern-Suppe . . . . .	8
Gugelhopf . . . . .	216
— anderer Art . . . . .	216
— noch anderer Art . . . . .	216
— mit Rosinen . . . . .	217
Gurken, gefüllte . . . . .	47
— in einer Sauce . . . . .	47
— in Essig . . . . .	278
— in Salz . . . . .	279
Gurken-Salat mit Speck . . . . .	164
Gurken-Sauce . . . . .	147
Gurken geschält und geblättert . . . . .	279
Guß-Lorte . . . . .	200
<b>H</b> achies-Bastetchen . . . . .	29
Hahn, welscher, farciert . . . . .	175
— — gebraten . . . . .	154
— — mit Kartoffeln gefüllt . . . . .	155
— — mit Trüffeln gefüllt . . . . .	155
Hahnen, junge, als Ragout . . . . .	85
Hammelsbug, eingebeizt . . . . .	100
Hammelschirn . . . . .	99
Hammels- und Schweinenieren . . . . .	101
Hammelsrippen, gedämpft . . . . .	100
— gewöhnliche Art . . . . .	61

Hammelsrippen, in Champignons . . . . .	100
— grillirt . . . . .	60
Hammelschlägel, gebeizt . . . . .	153
— gebraten . . . . .	158
Hammelswürste oder Blunzen . . . . .	103
Hammels-Zungen in Kräutersauce . . . . .	99
— in Sardellensauce . . . . .	99
Haselhühner . . . . .	81
Haselnuß-Brod . . . . .	258
Hasen, gebraten . . . . .	160
Hasenpfeffer . . . . .	81
Hasen-Ragout . . . . .	82
Haselhühner, gebraten . . . . .	153
Häublein, goldene . . . . .	227
Hecht à la Hollandaise . . . . .	68
— auf englische Art . . . . .	69
— mit Aустern . . . . .	69
— mit Gelée . . . . .	79
— mit Krebs-sauce . . . . .	70
— mit Sardellen . . . . .	68
— zu backen . . . . .	70
Hefen-Bisquit . . . . .	222
Hefen-Brezeln . . . . .	222
Hefen-Brödchen . . . . .	221
Hefen-Kuchen . . . . .	218
Hegen-Mark . . . . .	268
Hegen-Sauce . . . . .	144
Heidelbeeren in Zucker . . . . .	207
Heidelbeer-Suppe . . . . .	16
Heidelbeer-Torte . . . . .	208
Himbeeren in Zucker . . . . .	270
Himbeer-Auflauf . . . . .	132
Himbeer-Crème . . . . .	188
Himbeer-Essig . . . . .	290
Himbeer-Gelée . . . . .	191
Himbeer-Saft in Zucker . . . . .	290
Himbeer-Sauce . . . . .	145
Himbeer-Torte . . . . .	208

Hirn-Schnitten . . . . .	52.	53
Hirn-Suppe . . . . .		6
Hirschzemer mit einer Kruste und Kirschen- sauce . . . . .	159	
Hobelspähne . . . . .	236.	250
Holder-Küchlein . . . . .		232
Hopfen . . . . .	32.	33
Hopfen-Salat . . . . .		164
Hopferlein . . . . .		243
Hoppel-Poppel . . . . .		286
Hühner, junge, gebackene . . . . .		54
— — gebratene . . . . .		157
— — gefüllt . . . . .		157
— — mit Brockelerbsen . . . . .		85
— — mit Champignon-Sauce . . . . .		85
— — mit Krebsen . . . . .		85
— — in vol-au-vent . . . . .		86
Hühnerfleisch-Knödel . . . . .		20
Hühnerleber-Knödel . . . . .		21
Humbes . . . . .		120
Ingwer in Zucker . . . . .		260
Jägerschnitten . . . . .		249
Johannisbeeren in Zucker . . . . .		269
Johannisbeer-Gelée . . . . .		191
Johannisbeer-Sauce . . . . .		146
Johannisbeer-Torte . . . . .		208
Johannisbeer-Wein . . . . .		289
Italienische Nudeln . . . . .		105
Judenkirschen in Essig . . . . .		277
Jus . . . . .		1
Kabeljau mit Butter-Sauce . . . . .		75
— — mit Kartoffeln . . . . .		75
Kachelmus . . . . .		132
Kaffee-Bröddchen . . . . .		221
Kaffee-Bröddlein . . . . .		121
Kaffee-Crème . . . . .		186
Kaffee-Gelée . . . . .		194

Kaffee mit Milch . . . . .	285
Kaiserbrod . . . . .	256
Kaisertuchen . . . . .	132
Kalbfleisch, eingemachtes . . . . .	89
Kalbfleisch=Croquet . . . . .	50
Kalbfleisch=Pastetchen . . . . .	25
Kalbfleisch=Ragout . . . . .	96
— — mit Spargeln . . . . .	98
Kalbs-Brieslein . . . . .	93
— gebackene . . . . .	53
Kalbsbrust, gefüllte . . . . .	161
Kalbsfilet von gehacktem Fleisch . . . . .	60
Kalbsfüße, gebackene . . . . .	54
— in einer braunen Sauce . . . . .	92
— in weißer Sauce . . . . .	92
Kalbsgefröse . . . . .	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 . . . . .	97
— mit feinen Kräutern . . . . .	59
— mit Gurken-Sauce . . . . .	98
Kalbs-Roulade . . . . .	95
Kalbs-Schlägel, gebeizt . . . . .	158
— gebraten . . . . .	158

Kalbszunge . . . . .	89
— grillirt . . . . .	56
Kalte Schaale von Aprikosen . . . . .	17
— — von Kirschen . . . . .	17
— — von Schwarzbrod . . . . .	16
Kapaun, farciert . . . . .	175
— gebraten . . . . .	156
— gedämpft . . . . .	83
— mit Gansleber . . . . .	84
— mit Kräuter-Sauce . . . . .	84
Kapaun-Croquet . . . . .	50
Kapern-Sauce . . . . .	23
Kapuziner . . . . .	280
Karmel-Grème . . . . .	186
Karpfen auf polnische Art . . . . .	72
— gespiet . . . . .	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-Auflauf . . . . .	126
Kartoffel-Brei . . . . .	44
Kartoffel-Klöße . . . . .	106, 107
Kartoffel-Knödel . . . . .	20
Kartoffel-Pastetchen . . . . .	30
Kartoffel-Pfeutelein . . . . .	232
Kartoffel-Pudding . . . . .	141
— mit Mandeln . . . . .	141
Kartoffel-Salat mit Haring . . . . .	164

Kartoffel-Suppe . . . . .	7
Kartoffel-Torte . . . . .	203
Kartoffel-Törtlein . . . . .	128
Kartoffel-Würste . . . . .	229
Käs-Klöße . . . . .	119
Käs-Kuchen . . . . .	213
— süßer . . . . .	213
Kastanien-Suppe . . . . .	12
Kern-Suppe, grüne . . . . .	8
Kindsbrot . . . . .	114
Kirschen in Bouteillen . . . . .	271
— in Essig . . . . .	276
— in Zucker . . . . .	270
Kaffee mit Milch . . . . .	285
Kirschen-Büschlein . . . . .	235
Kirschen-Compot . . . . .	180
Kirschen-Crème . . . . .	180
Kirschen-Gelée . . . . .	191
Kirschen-Kuchen . . . . .	210
— anderer Art . . . . .	211
— mit geriebenem Teig . . . . .	211
— ohne Gufs . . . . .	211
Kirschen-Mus . . . . .	133
Kirschen-Omelettes . . . . .	116
Kirschensaft . . . . .	290
Kirschen-Sauce . . . . .	144
Kirschen-Suppe, dünne . . . . .	16
Kirschen-Torte . . . . .	207
Kissinger Brod . . . . .	257
Kleinen-Küchlein . . . . .	239
Klöße von Gries . . . . .	119
— von Käs . . . . .	119
Knödel, aufgezugene, in Suppen . . . . .	20
— von Hühnerfleisch . . . . .	20
— von Hühnerleber . . . . .	21
Kohltraben . . . . .	34
— gefüllte . . . . .	35
Körbel-Suppe . . . . .	5

Krammetsvögel, gebraten . . . . .	153
— mit Aspiz . . . . .	179
Kräuter-Sauce . . . . .	146
Kräuter-Suppe, durchgetrieben . . . . .	6
Kraut-Salat . . . . .	166
Krebse gut zu kochen . . . . .	77
Krebs-Klöse . . . . .	21
Krebs-Pastetchen . . . . .	26
Krebs-Pudding . . . . .	109
Krebs-Suppe . . . . .	3
Krebs-Strudeln . . . . .	118
Kuchen, siehe die betreffenden Rubriken.	
— Englischer . . . . .	210
— Hannöverscher . . . . .	219
— Leipziger . . . . .	220
Küchlein, Pfälzer . . . . .	236
Laperdan . . . . .	76
Laubfrösche . . . . .	107
Leber-Klöse . . . . .	106
Lebkuchen, gute . . . . .	242
— Baseler . . . . .	241
— weiße . . . . .	242
Lendenbraten . . . . .	162
Lerchen, gebratene . . . . .	154
— in Sauce . . . . .	80
Lerchen-Suppe . . . . .	7
Limonade . . . . .	289
Linsen . . . . .	39
Linsen-Suppe . . . . .	11
Linzer-Torte . . . . .	198
Lummel . . . . .	103
— in Sardellen-Sauce . . . . .	103
Lummelbraten . . . . .	162
Lungen-Mus . . . . .	94
Macaroni . . . . .	105
Mädchen-Zöpfe . . . . .	223



Maitre d'hotel liée . . . . .	146
Mafronen . . . . .	251. 255
— blinde . . . . .	255
Mandelade . . . . .	286
Mandeln, gebackene . . . . .	234
— anderer Art . . . . .	254
— geröstete . . . . .	254
Mandel-Auslauf . . . . .	126
Mandel-Brei . . . . .	114
Mandel-Brief . . . . .	197
Mandelbrod . . . . .	239
— anderer Art . . . . .	257
— auf dem Feuer . . . . .	257
— bitteres . . . . .	220
Mandel-Crème . . . . .	186
Mandelhäuflein . . . . .	251. 252
Mandel-Hippen . . . . .	245
— mit Tragant . . . . .	245
Mandelknöpflein . . . . .	227
Mandel-Körbchen . . . . .	233
Mandelkranz mit Crème . . . . .	126
Mandel-Küchlein . . . . .	250. 259
Mandelmilch . . . . .	288
Mandelmilch-Essenz . . . . .	289
Mandel-Pudding . . . . .	138
Mandel-Sauce . . . . .	145. 149
Mandel-Schnitten . . . . .	134. 230
Mandel-Suppe, süße . . . . .	15
Mandel-Torte . . . . .	199
— anderer Art . . . . .	199
— noch anderer Art . . . . .	199
Mandel-Waffeln . . . . .	248
Mandeln, gebackene . . . . .	234
Mangold-Stiele . . . . .	40
Mark-Knöpflein . . . . .	18
Marsquit . . . . .	255
Maulbeeren in Zucker . . . . .	272
Maulbeerfaß . . . . .	291

Maulbeer-Torte . . . . .	208
Maultaschen . . . . .	108
Meerrettig . . . . .	24
— roher . . . . .	24
Mehlspudding . . . . .	142
Mehlspeis, Ulmer . . . . .	117
Melonen in Essig . . . . .	275
— in Zucker . . . . .	273
Milchbrodschnitten . . . . .	58
Milchbrod-Suppe, geröstete . . . . .	11
Milch-Crème, warme . . . . .	131
Milch-Mocken . . . . .	121
Milchspeise mit Makronen . . . . .	135
Milchnockerln . . . . .	119
Milch-Schnitte . . . . .	121
Mirabellen in Zucker . . . . .	269
Mirabellen-Compot . . . . .	184
Mirenen . . . . .	252
Mond, gebackener . . . . .	233
Morcheln als Gemüse . . . . .	41
— mit Rahm . . . . .	41
Morcheln-Sauce . . . . .	147
Mus von Äpfeln . . . . .	115
— von Schwarzbrod . . . . .	115
— von Zwieback . . . . .	115
— von Zibeben . . . . .	115
Muskatzinnen . . . . .	251
<b>N</b> ational-Pudding . . . . .	137
Nieren, saure . . . . .	94
Nierenbraten . . . . .	161
Nieren-Schnitten, gebackene . . . . .	58
Nudeln à la Demidoff . . . . .	130
— abgeschmelzte . . . . .	104
— in der Milch . . . . .	116
— italienische . . . . .	105
Nudel-Pudding . . . . .	140
Nudel-Suppe . . . . .	5

Ruß-Riqueur . . . . .	294
Rüsse, grüne, in Zucker . . . . .	274
Obstsorten, drei zusammen, in Zucker . . . . .	273
Dachsenaugen . . . . .	111
Dachsenfleisch zu kochen . . . . .	22
Dachsenmaul-Salat . . . . .	167
Dachsenzunge . . . . .	104
— en papillotes . . . . .	56
— grillirt . . . . .	56
Oliven-Sauce . . . . .	147
Omelettes au confiture . . . . .	116
Omelettes, aufgezugene . . . . .	110
— auf gewöhnliche Art . . . . .	110
— französische . . . . .	110
— von Äpfeln . . . . .	115
— von Fleisch . . . . .	111
— von Kirschen . . . . .	116
Omelettes-Soufflée . . . . .	116
Orangen-Brod . . . . .	247
Orangen-Compot . . . . .	183
Orangen-Gelée . . . . .	193
<b>P</b> abst . . . . .	288
Pastetchen (Fasten-) . . . . .	28
— von Brieslein . . . . .	27
— von Gansleber . . . . .	27
— von Fleisch . . . . .	28
— von Hachis . . . . .	29
— von Kalbfleisch . . . . .	25
— von Kalbshirn . . . . .	28. 29
— von Kartoffeln . . . . .	30
— von Krebsen . . . . .	26
— von Reis . . . . .	30
Pastete, kalte, von Fasan . . . . .	172
— — von Feldhühnern . . . . .	171
— — von Gansleber . . . . .	170
— — von Gansleber in Terrinen . . . . .	173

Pastete, kalte, von Hasen . . . . .	172
— — von Kapaun . . . . .	172
— — von Wildpret . . . . .	171
— warme, von Fischotter . . . . .	168
— — von Fleisch . . . . .	168
— — von Stockfisch . . . . .	168
Pfälzer-Brod . . . . .	249
Pfälzer-Küchlein . . . . .	236
Pfannentuchen, Berliner . . . . .	239
Pfannentuchen von Rosinen . . . . .	134
Pfanzel-Suppe . . . . .	4
Pfeffernüsse, Offenbacher . . . . .	255
Pfeffernüßlein . . . . .	256
Pfeutelein . . . . .	232
Pürsche in Brantwein . . . . .	265
— in Zucker . . . . .	265
— zu füllen und zu backen . . . . .	236
Pürsch-Torte . . . . .	207
Pürsing-Compot . . . . .	180
Püsgauf . . . . .	143
Plum-Budding . . . . .	136. 137
Pöckelfleisch zu machen . . . . .	177
Pomeranzen-Auslauf, süßer . . . . .	127
Pomeranzen-Brod . . . . .	253
Pomeranzen-Brödlein, lange . . . . .	240
Pomeranzen-Compot . . . . .	183
Pomeranzen-Crème . . . . .	188
Preskopf mit Apic . . . . .	176
Preißelbeeren, als Beilage zum Ochsenfleisch . . . . .	275
Prinz Friedrichsbakerei . . . . .	205
Prioche . . . . .	215
Prünellen-Compot . . . . .	182
Budding, englischer . . . . .	135
— holländischer . . . . .	135
— von Aepfeln . . . . .	139
— von Bisquit . . . . .	139
— von Chocolate . . . . .	141
— von gefüllten Flädchen . . . . .	141

Pudding, von Gries mit Kirschen . . . . .	141
— von Kartoffeln . . . . .	141
— von Kartoffeln, mit Mandeln . . . . .	141
— von Krebsen . . . . .	109
— von Mandeln . . . . .	138
— von Nudeln . . . . .	140
— von Reis . . . . .	139
— von Schwarzbrod . . . . .	138
— von Spinat . . . . .	109
— von Wecken . . . . .	138
Punsch von Champagner . . . . .	287
— von Drangen . . . . .	287
Punsch=Crème . . . . .	188
Punsch=Gelé . . . . .	194
Punsch=Küchlein . . . . .	259
Punsch=Torte . . . . .	205
Purée von Gansleber . . . . .	173
Quitten=Compot . . . . .	183
Quitten=Confect . . . . .	261
Quitten=Gelé . . . . .	195
Quittenliqueur . . . . .	292
Quitten=Mark . . . . .	267
Quitten=Schaum, warmer . . . . .	134
Quitten=Schnige . . . . .	268
Ragout von Cotelettes à la Nelson . . . . .	101
Ragout von Kalbfleisch . . . . .	96
— von Kalbfleisch, mit Spargeln . . . . .	98
— von facirten Dhsengaumen . . . . .	95
— à la Richelieu . . . . .	102
Rahm=Auflauf, saurer . . . . .	133
Rahm=Strudeln . . . . .	118
Rahm=Sulz . . . . .	133
Rahm=Torte . . . . .	200
Rahm=Törtlein . . . . .	197
Rahm=Würstlein, saure . . . . .	58. 228
Reh-Ragout . . . . .	82
Rehschlägel, gebeizt . . . . .	159

Rehziemer, gebraten . . . . .	159
Reineclaudes in Zucker . . . . .	269
Reineclaudes-Compot . . . . .	184
Reis mit Arack . . . . .	123
Reis mit Erbsen-Purée . . . . .	3
Reis mit Zus . . . . .	2
Reis mit Mirekten . . . . .	122
Reis à la Malta . . . . .	122
Reis-Auslauf . . . . .	113
Reis-Brei . . . . .	286
Reis-Content . . . . .	189
Reis-Crème . . . . .	49
Reis-Gemüse . . . . .	30
Reis-Pastetchen . . . . .	139
Reis-Pudding . . . . .	230
Reis-Schnitten . . . . .	2
Reis-Suppe . . . . .	2
— auf gewöhnliche Art . . . . .	201
Reis-Torte . . . . .	226
Reis-Würstlein . . . . .	149
Remoulade, grüne . . . . .	150
— ordinäre . . . . .	166
Rettig-Salat . . . . .	104
Rinds- oder Dachsenzunge . . . . .	218
Ringtuchen oder Theebrod . . . . .	207
Ringlo-Torte . . . . .	163
Rindsrippen, auf dem Rost gebraten . . . . .	162
— gedämpfte . . . . .	50
Rissolen von Fischen . . . . .	51
— von Krebs . . . . .	22
Roastbeef . . . . .	33
Rosenkohl . . . . .	168
Rosenkohl-Salat . . . . .	166
Rothe-Rüben-Salat . . . . .	41
Rothkraut . . . . .	32
Rüben, gelbe . . . . .	32
— weiße . . . . .	281
— — einzumachen . . . . .	

Rübenkeim-Salat . . . . .	167
Rübensuppe . . . . .	13
Russischer Salat . . . . .	165
Sächsisches Brod . . . . .	245
Saftbrühe, braune . . . . .	1
Sago-Auslauf . . . . .	125
Sagobrei . . . . .	113
Sago-Sauce . . . . .	145
Sago-Suppe . . . . .	3
— mit Milch . . . . .	15
— mit Wein . . . . .	15
Salat à l'Italien . . . . .	163
— englischer . . . . .	164
— russischer . . . . .	165
Salate, verschiedene, siehe die besonderen Artikel.	
Salmen, à la Hollandaise . . . . .	66
— gebratene . . . . .	66
— mit Gelée . . . . .	78
— gesottene . . . . .	65
Sand-Vorte . . . . .	202
Sardellen zu backen . . . . .	77
Sardellen-Sauce . . . . .	23
— mit Kapern . . . . .	148
Saubohnen . . . . .	36
Sauce, kalte . . . . .	24. 148
— — zu Feldhühnern . . . . .	149
— zu Pasteten . . . . .	148
— à la majonaise . . . . .	150
— kalte zum Rindfleisch . . . . .	150
— verschiedene, siehe die betreffenden Rubriken.	
Sauerampfer-Gemüse . . . . .	35
Sauerampfer-Sauce . . . . .	23
Sauerampfer-Suppe . . . . .	5
Sauerkraut . . . . .	42
— mit Kapaun . . . . .	42
— einzumachen . . . . .	280
Scheiterhausen . . . . .	143

Schellfisch . . . . .	76
Scherben . . . . .	226
Schinken, gefottener . . . . .	177
Schinken-Nudeln . . . . .	105
Schleien mit feinen Bräutern . . . . .	74
— zu braten . . . . .	75
Schnecken, gefüllte . . . . .	57
— in Sauce . . . . .	101
Schnecken-Nudeln . . . . .	223
Schnecken-Salat . . . . .	165
Schneeballen . . . . .	230
Schnepfen . . . . .	80
— gebratene, mit Schnitten . . . . .	153
Schnitte mit rothem Wein . . . . .	130
Schütz-Brod . . . . .	224
Schotto . . . . .	144. 287
Schupfnudeln . . . . .	107
Schwarzbrod-Auflauf . . . . .	127
Schwarzbrod-Mus . . . . .	115
Schwarzbrod-Budding . . . . .	138
Schwarzbrod-Suppe . . . . .	14
Schwarzbrod-Torte . . . . .	200
Schwarzwild . . . . .	82
Schwarzwildpret mit Aspic . . . . .	176
Schwarzwurzeln . . . . .	31
Schwefel-Schnitten . . . . .	258
Schweinenieren . . . . .	101
Schweinerippen . . . . .	61
Schweineschlägel, gebraten . . . . .	158
Schweinskopf, wilder, farcirt . . . . .	174
Sellerie-Salat. . . . .	167
Soufflage . . . . .	247
Spanfertel, gefülltes . . . . .	161
Spargeln nebst Sauce . . . . .	33. 34
Spargel-Salat . . . . .	165
Spätzlein . . . . .	103
Spiegelbrod . . . . .	229
Spinat . . . . .	36



Spinat-Budding . . . . .	109
Springerlein . . . . .	242
Sprizengebäckenes . . . . .	233
Steinpilze . . . . .	48
Steinpilzsuppe . . . . .	11
Stockfisch, gedämpfter . . . . .	66. 67
— mit Bechamell . . . . .	67
Stockfisch-Croquet . . . . .	52
Strauben . . . . .	237
Sträublein . . . . .	225
Sulz-Küchlein . . . . .	245
Suppe à la Reine . . . . .	8
— à la Tortue oder Schildkrötensuppe . . . . .	12
— aufgezogene . . . . .	4
Suppen, verschiedene, siehe die betreffenden Artikel.	
Tabakspollen . . . . .	231
Tauben, gefüllte . . . . .	157
— junge, gedämpft . . . . .	87
— — in einem vol-au-vent . . . . .	87
— in brauner Morcheln-Sauce . . . . .	88
— wilde . . . . .	80
Thee, grüner oder schwarzer . . . . .	285
— reformirter . . . . .	285
Theebäckwerk . . . . .	238
Theebrod . . . . .	218
Thee-Crème . . . . .	187
Theestangen mit Vanille . . . . .	218
Torte, französische . . . . .	204
— — anderer Art . . . . .	204
— spanische . . . . .	205
Torten, siehe die betreffenden Benennungen.	
Törtlein von Kartoffeln . . . . .	128
Trauben in Brantwein . . . . .	272
— in Zucker . . . . .	271
Traubenbeeren-Compot . . . . .	184
Trauben-Kuchen . . . . .	212
Trichter-Nudeln . . . . .	105

Trüffeln . . . . .	49
Trüffeln einzumachen . . . . .	283
Trüffel-Sauce . . . . .	148
Turbot . . . . .	76
<b>Vanille-Grème.</b> . . . . .	185
Vanillen-Sauce . . . . .	145
Vermicelli oder italienische Nudelsuppe. . . . .	14
<b>Wachteln</b> . . . . .	79
— gebratene . . . . .	154
Waffeln, gefüllte. . . . .	198
— mit Bierhese . . . . .	217
— mit Mandeln . . . . .	217
— mit Rosinen . . . . .	218
Wasserbrezeln . . . . .	237
Weck-Auslauf . . . . .	129
Wecke, gefüllte . . . . .	134
Weck-Knöpflein, gezopfte . . . . .	17
Weckknöpflein anderer Art . . . . .	18
Weck-Pudding . . . . .	138
Wein-Grème . . . . .	131
Weingebackenes . . . . .	197
Wein-Mocken . . . . .	121
Weinmus . . . . .	133
Wein-Sauce, braune . . . . .	146
Wein-Schnitte . . . . .	121
Wein-Suppe . . . . .	14
Weisse Rüben . . . . .	32
Weißkraut, gedämpftes . . . . .	37
— gefülltes . . . . .	37
— in einer Butter-Sauce . . . . .	36
Welscher Hahn, farcirt . . . . .	175
— — gebraten . . . . .	154
— — mit Kartoffeln gefüllt . . . . .	155
— — mit Trüffeln gefüllt . . . . .	155
Welschkorn in Essig . . . . .	280
Wiener Brod . . . . .	222

Wiener Bröblein . . . . .	247
Wild-Enten-Suppe . . . . .	7
Wild-Schweinskopf, farcirt . . . . .	174
Windfuchlein . . . . .	249
Wirfingkraut . . . . .	36
Würstchen . . . . .	58
Würstlein, saure, mit Rahm . . . . .	58
Wibeben, gebackene . . . . .	235
Wibeben-Mus . . . . .	115
Wimmt-Brod . . . . .	259
Wimmt-Küchlein . . . . .	253
Wimmt-Rollen . . . . .	231
Wimmt-Stern . . . . .	241
Wimmt-Waffeln . . . . .	248
Zuckerbrezeln . . . . .	254
Zuckerhippen . . . . .	247
Zuckerjchoten . . . . .	34
Zuckersträublein oder goldene Häublein . . . . .	224
Zunge, geräucherte, zu sieden . . . . .	177
Zwetschgen, gebackene . . . . .	235
— in Essig . . . . .	276
— in Zucker . . . . .	272
Zwetschgen-Brei . . . . .	115
Zwetschgen-Compot . . . . .	182
Zwetschgen-Kuchen . . . . .	213
Zwetschgen-Marmelade . . . . .	274
Zwieback, Straßburger . . . . .	258
Zwieback-Mus . . . . .	115
Zwieback-Pudding . . . . .	142
Zwiebel-Kuchen . . . . .	214
Zwiebel-Sauce . . . . .	24
Speise-Zettel für alle Tage des Jahres . . . . .	293
Anhang . . . . .	311