

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch für die badische und elsässische gewöhnliche und feinere Küche nach eigenen langjährigen Erfahrungen

Zähringer, Viktoria

Freiburg im Breisgau, 1897

Alphabetisches Inhalts-Verzeichnis

urn:nbn:de:bsz:31-54724

Alphabetisches Inhalts-Verzeichnis.

	Seite		Seite
Mal blau zu kochen	35	Badenweiler Brezeln	269
— zu backen	36	Barben blau zu kochen	36
— in Gelee	36	Basler Leckerli	265
Apfel zu kochen	148	— zweite Art	269
— =Ring mit Sultaninensauce	148	— dritte Art	269
— =Brei, gebrannt	148	Beefsteaks	64
— =Schnitz, süße	149	— =Magout	111
— gefüllte	149	Belgrader Brötchen	271
— mit Rum	175	Bergamelle-Sauce	27
— =Charlotte	176	Birchhühner	95
— =Rosen	176	Birnen, gedämpfte	152
Apfelgelee	213	— als Kompott	150
— für Kranke	290	— Muskateller einzukochen	210
Apfelfuchen	258	Bischof zu machen	197
— mit Guß	258 259	Biskuits, warm geschlagen	254
— mit Hefenteig	259	Biskuits, kleine, warm geschlagen	274
Apfelfüchle	175	Biskuit-Kuchen	253
— mit gebrühtem Teig	175	— =Moulade	180
— mit gestocker Milch	175	— =Suppe	13
Apfelmus mit Eierschnee	150	— =Torte	238
Apfelsirudel	168	— =Torte, große	238
Apfeltäfelchen	278	Blanc-Manger	186
Apfeltorte	241	Blitzkuchen	250
Ananas-Bowle	199	— bessere Art	251
Ananas-Erdbeer-Gefrorenes	245	— dritte Art	251
— =Erdbeeren zu kochen	151	— vierte Art	251
— =Erdbeeren einzumachen	201	— fester	251
Anisbrötchen	262	— beste Art	251
— mit Gewürz	262	Blitztorte	236
— dritte Art	262	— andere Arten	236 237
— vierte, fünfte und sechste Art	263	Blumentohl mit Buttersauce	125
Aniskuchen	250	— au gratin	125
Aniskuchen	144	— =Auflauf	114
Aprikosen-Kompott	152	— =Sauce	26
— =Kuchen	256	— =Suppe	15
— =Marmelade	208	Blutwürste zu machen	98
— im Dampf zu kochen	208	Bodenkohlrabi	134
— einzukochen	205 207	Bodenlaci	292
Arrak-Obst	216	Bodenwische	291 293
— =Sauce	29	Boeuf à la mode	62
Artischocken, naturell	121	Bohnen, junge, grüne, englische Art	122
— gefüllte	121	— junge, roh gedämpft	122
— — zweite Art	121	— junge, Breisgauer Art	122
Auerhahn zu braten	96	— anderer Art	122
Auflauf von Eiergerste	167	— in brauner Sauce	123
Austernsauce	23	— gebührte, zu kochen	123

	Seite		Seite
Bohnen, zu dörren	123	Damenkolatschen	271
— in Salz einzumachen	123	Dampfnudeln	171
Bohnenerne zu kochen	133	Dampfnudeln, blinde	168
Bohnensalat	136	Dänischer Pudding	186
Bohnensuppe	14	— Pudding mit Makronen	189
Borsdorfer Apfel	152	Diplomatischer Pudding	163
— Apfel (Meinetten), gefüllte	153	Eier, frische, in Kalt einzulegen	315
Bowle von Walderdbeeren	199	— gefüllte, mit Butter Sauce	147
— von Pfirsichen	199	— als Beilage	147
— mit Waldmeister	198	— zu sieden	287
Braut-Konfekt	279	— gerührte	143
Brombeeren ganz einzumachen	217	— verlorene	143
— Marmelade	217	— grün gefüllte	144
Brombeertuchen	259	— mit Saueraupfer	144
Brombeerjaft	194	— frische, weich zu sieden	144
Brottlöbchen	18	Eiergerste-Auflauf	167
Brotkrumete	142	Eiertuchen, grüner	142
Brotkuchen	253	Eierpfirsich einzufochen	211
Brotsuppe, aufgekochte	11	Eierpunsch	200
Brottorte	238	Eiersuppe, ganze	4
Brüsseler Torte	230	Eierzweitschgen mit Essig einzu- machen	211
Brustthee gegen den Husten	288	— mit Zucker einzumachen	211
Burgunder Sauce	26	Einlaufsuppe	14
Butter einzufochen	99	Eis, 15 Arten	243—247
Butternocken	169	Eistorte	239
Butterteig, ein geriebener	50	Endivie als Gemüse	129
— ein süßer geriebener	50	Endivienuppe	14
— ein überzwercher	51	Englischer Kuchen	253
Champignons als Gemüse	129	Englisch Wipps	187
— einzufochen	220	— Croquettes	107
Champignonsauce	28	Enten, junge, zu braten	87
Charlotte Russe	183	— junge, mit Kastanien gefüllt	87
Chaubeaufauce	29	Enten mit Trüffelsauce	87
Chin-Chie, englische	160	— Salmi	88
Chouy	276	— wilde, zu braten	91
Cichorienalat	137	Erbjen, junge, zu kochen	124
Cichoriengemüse oder Grabunsen	120	— eingemachte	124
Citronen-Gefrorenes	245	Erbjenskernen zu kochen	133
Citronenglasur	275	Erbjensuppe, grüne	6
— Pudding	162	— von gedörrten Erbjen	15
— — weißer	185	Erdbeeren mit Schlagrahm	187
— — anderer Art	185	Erdbeeren einzumachen anderer Art	201
Crème, russische	185	Erdbeeren-Marmelade	202
— mit Maraschino	187	Erdbeer-Gefrorenes	244
— gekochte, braune für Kranke	287	Erdbeertuchen	255
Crèmekuchen	260	— anderer Art	255
Croquanteauy	265	— mit Deckel	256
Croquanteauy-Gefrorenes	243	Erdbeerpudding	156
Croquantpudding mit Gries	157	Erdbeerjaft	194
— kalt	158	Erdbeerschnitten	179, 276
Croquantkuchen	252	— anderer Art	180
Croquette	270	Essiggurken einzulegen	283
Cumberland Sauce	24		

	Seite		Seite
Familien-Bunsch	192	Gänseleber auf den Sommer auf-	
Fasan zu braten	94	zubewahren	223
Fasan mit Sauerkraut	95	— zu dämpfen	80
Felchen zu dämpfen	35	Gänseleberfistchen	112
Fernländer Pudding	160	Gänseleberpudding zu Sauerkraut	81
Fischpastetchen	59	Gänseleberragout	80
Flädlein, aufgezogene . . 169 u.	179	— mit Krebschwänzen	110
Flaumpastetchen	59	Gänseleber-Terrine	221
Flecken zu entfernen	294	— anderer Art	221
Fleischbrühe, eine gute zu kochen	1	Gänsepfeffer	80
Fleischeierkuchen	142	Gansleberpastete, kalte	56
Fleischgallerte	224	Gartenerdbeeren	201
— für Kranke	225	Gateau de Milan	276
Fleischkrapsen oder Mantaschen .	104	Geduldstäfelchen	278
— andere Art	104	Gefrorenes von Rüssen	246
Fleischkuchen von übrigem Fleisch	103	Gefüllte Torten	242
Fleischsalat	135	Geistiger Pudding	156
Fleischwürstchen	114	Gelbrübensalat	137
Fondu	191	Gelbrübertorte	232
Forellen blau zu kochen	31	Gelee von Rheinwein	190
— in Gelee	41	— von schwarzen Johannisbeeren	203
— zu backen	31	— anderer Art	204
Freiburger Torten	230	Gemüse-Allerlei	134
Fricandeau von Kalbfleisch	66	— gefüllte	115
Frikanelle von übrigem Geflügel	101	Gerstensuppe oder Schleim	7
— oder Fleischwürstchen von übrig-	102	Gerstensuppe von geriebener Gerste	8
gem Fleisch	102	Gerstenwasser für Kranke	287
Frösche abzuschmalzen	47	Gipfel, gebackene	181
— zu backen	47	Gipfelpudding	155
— zu dämpfen	46	Gipfelsuppe	15
— zu fritassieren	46	Glazur von Citronen	275
Froschbrühe für Kranke	285	— weiße	275
Froschschenkel-suppe	9	— von Himbeeren	275
Frühjahrs-suppe	4	— von Erdbeeren	275
		— von Schokolade	275
		— gefochte	275
Galantine von Boullarden	86	— mit Kirchwasser	276
Gallerte, aufgesetzte	226	— von Rosenwasser	276
— aufgesetzte mit Kaviar	228	— von Mandeln	276
— braune mit Nehrücken	227	Glühwein	198
— die man zu jedem Fleisch ver-	44	Goulasch	105
wenden kann	44	Grafenkuchen	252
— für Kranke	286	Griesauflauf	167
— gelbe	225	Griesbrot	141
— gute ohne Fleisch	226	Griesflammerie	187
— in kleinen Förmchen	226	Griesklößchen	19
— mit Gänseleber und Hafens-	227	Griesknödel, aufgezogene	170
ziemer	227	Griespfluten	140
— mit Preßkopf	228	Griespudding	157
— rote mit Hummer	227	— zweite Art	157
— von Hühnerfüßen und Ochsen-	225	— mit Aprikosen	155
leber	225	Griespudding mit Erdbeer-Sauce	162
Gans zu braten	90	Griesrühnen	146
— eine alte zu braten	90	— zu backen	177
Gänsebrust einzusalzen	99		

	Seite		Seite
Griessuppe, braune	11	Heidelbeerkuchen	256
Grog zu machen	195	— =Mus	207
Großnudeln	171	— andere Art zu kochen	207
— gefüllt	172	— =Gelee	207
Grüne Sauce	25	Heidelbeeren in Krüge einzumachen	219
Grünternsuppe	8	Heidelbeersaft	194
Gugelhopf, gerührter	173	Heringe zu marinieren	48
— anderer Art	174	Heringsalat	136
Gurken, sauer-süße	284	Heringsauce, kalt	27
— sauer-süße anderer Art	284	Herzfrischen einzumachen	206
— in Salz einzulegen	284	Himbeeren zu kochen	151
— in Essig einzulegen	283	— ganz einzukochen	206
Gurkensalat	136	Himbeer-Gefrorenes	243, 244
— für den Winter	283	Himbeergelee	212
Gurkensauce	23	Himbeerkuchen	256
Gurkenschnitze einzulegen	283	Himbeermarmelade	206
Habergrieszuppe	13	Himbeerpudding mit Schlagrahm	190
Haché von übrigem Fleisch	104	Himbeerjast, der beste	193
Hagenbutten, ganze, einzumachen	216	— andere Art	193
— =Mus	216	Himbeertorte mit Guß	241
Hahnen, junge, mit Estragon	89	Hirnföpfle	20
Hähnchen, junge, zu fritassieren	89	Hirnpudding	112
— gebackten	89	Hirschfleisch als Ragout	82
Halbgefrorenes	190	Hirschziemer zu braten	82
Hammelskotelette zu braten	77	Holländersauce, 3 Arten	25, 28
Hammelsrücken zu braten	77	Hopfen als Gemüse	128
Hammelschlegel zu braten	75	Hopferle	266
Hammelschlegel auf Wildbretart	77	Hopferle von gebrühtem Teig	178
Häselhühner	95	Hühnerklößchen	18
Häselnußbrezeln	266	Hühnersuppe für Kranke	285
Häselnußcreme, gestürzt	186	Hummer in Büchsen	43
— =Gefrorenes	244	Hummersuppe	16
— =Matronen	264	Husarenschnitten	279
— =Torte	241	Hustenmittel	193
— =Biskuitorte	234	Ingverpudding	162
Hafenbraten	79	Italienischer Salat	135
Hafenpfeffer	79	Jägerjuppe, braune	6
Hafenklößchen	18	Johannisbeeren einzukochen	202
Hafenpastete, kalte	54	— weiße, einzukochen	203
Hase, gefüllter	114	— =Gelee	202
Hasenziemerragout	108	— =Marmelade	203
Haseragout im Cotebeauring	108	Johannisbeereessig	204
Hefenkuchen	250	— =Kuchen	257
Hecht blau zu sieden	32	— mit Guß	257
— angeschlagener	33	— =Wein	196
— gebackener	33	Zus zu kochen	62
— gepickter	32	Kabeljau im Sud zu kochen	39
— als Ragout	34	— zu dämpfen	40
Hechtpudding	42	Kabinettspudding	158
— anderer Art	42	Kaffee	281
Hefenkuchen	252	— =auflauf	166
Hefenküchle	181	— =Gefrorenes	245
Heidelbeeren zu kochen	151	Kaiserkuchen	250

	Seite		Seite
Kaisertorte	238	Käseauflauf andere Art	145
Kakao	280	Käsekuchen	260
— mit Ei	280	Käsepastetchen, warme	57
Kalbfleisch, fritassiertes	69	Käffeler Rippenstück	82
— — andere Art	70	Käfferollepastete	56
— — mit Klößchen	70	Kastanien-Gefrorenes	246
— — noch eine Art	70	Kastanien zu kochen	119
Kalbsteischklößchen	18	Kaviar à la Mosquit	41
Kalbsbraten, gehackter	173	Kinderbrei	290
Kalbsbrieschen oder Milchsuppe	13	Kirschen, saure	150
Kalbsbrust, gefüllte	68	Kirschen, schwarze, einzukochen	205
— andere Art	69	Kirschen, schwarze, im Dampfe ein-	
Kalbskopf zu kochen	71	zukochen	204
— en tortue	72	— in Krüge einzumachen	219
Kalbskopfsuppe (Mochturtlesuppe)	2	Kirschenkuchen	174
— andere Art	2	— gewöhnlicher Art	248
Kalbskotelettes	71	— mit Blätterteig	249
— mit eigener Sauce	71	— mit Gipfel	249
Kalbsleber, gespickte	74	— mit Reis	249
— gefüllte	74	— mit Weiden	248
Kalbslungen	74	— von dünnem Teig	249
Kalbsmilchle zu Pasteten	73, 74	— von Schwarzbrot	248
— gespickt	72	Kirschenjast, schwarzer	193
— gebraten	72	— von Weichselkirschen	194
— als Ragout	73	Kirschenjuppe, süß	150
— zur Fülle von kleinen Würstchen	73	Kirschenjuppe	16
Kalbsrücken à la Béchamel	68	Kirschwasserpudding	188
Kalbsschlegel zu braten	67	Klößchen als Gemüse, bahr.	21
Kapernsauce mit Essiggurken	25	Klößchen, gebrühte, für Suppe	19
Karamell-Gefrorenes	246	— grüne	140
Karamellpudding	164	— von übrigem Fleisch	103
Karpfen blau zu kochen	34	Knackkuchen	253
— zu backen	34	Kohlrabi	133
— zu backen, andere Art	35	Kohlrabi von übrigem Fleisch	107
— in einer braunen Sauce	35	Konfekt mit Schokolade	264
Kartoffel, gefüllte, mit Fleisch	106	Königinjuppe	3
— — mit Zwiebeln	106	Kopfsalat, gedämpfter, als Gemüse	128
Kartoffelauflauf mit Hering	113	Körbelrübchen	128
— =Brei	130	Körbelsuppe für Kranke	286
— =Croquette	131	Kraftbrühe für Kranke	285
— =Klöße, gute und billige	146	Kraftkuchen	254
— =Klößchen als Gemüse	20	Kraftsuppe	9
— =Kuchen	130	Krammetsvögel zu braten	94
— =Mudeln	131	— 2. Art	94
— =Pfannkuchen	142	Krammetsvögel-Terrine	222
— =Plutten mit Gries	141	Krautkopf, gefüllter	105
— =Pudding	130	Krautsuppe von gefülltem Kraut	12
— =Salat mit Mayonnaise	135	Krebse zu kochen	36
— =Suppe, Cläffer	5	Krebse, gefüllte	46
— =Torte	240	Krebsklößchen	19
— — andere Art	240	Krebsküchle	114
— =Würstchen	131	Krebsauce	28
Kartoffeln, saure braune	132	Krebspastetchen	60
Käseauflauf, extrafein	145	Krebsjuppe	1

	Seite		Seite
Kuchen mit Weichselkirichen . . .	259	Mafronenpudding	157
— mit schwarzen Kirichen . . .	260	Mafronentorte	239
— ohne Teig	255	Mandelbiskuittorte	233
— mit Schokolade-Creme . . .	261	— braune	233
Milchle, gewellte	173	Mandelbrot, bitteres	270
— gewürzte	264	Mandelbrötchen	265
Kümmelsuppe für Kranke . . .	286	Mandelhäuflein	267
Kümmelstengele von Blätterteig .	51	Mandelkränzchen	277
Kürbis einzukochen	217	Mandellaib	252
Kutteln oder Sulz	66	Mandelmilch	192
		Mandelpudding	156
Laberdan zu kochen	40	Mandelschnitten	180
Lachs zu kochen	38	— braune	274
Langusten und Hummer zu kochen	43	— weiße	269
— in Gelee	43	Mandeltorte	231
— oder Hummer mit Mayonnaise	43	— anderer Art	231
— oder Hummer ganz servieren	43	— noch eine Art	232
— oder Hummer in einer weißen		— braune	231
Sauce	44	Mangold-Gemüse	127
— oder Hummer in weißem Sa-		Mangold-Stiele	127
gout	44	Maraschino-Gefrorenes	243
Leber, geröstete	75	Markflößchen zur Suppe	17
— saure	75	Marmelade von weißen Johannis-	
— -Schnitten	75	beeren	203
Leberknöpfe als Gemüse	20	Maronen-Kompott	151
Leberreisuppe	10	Maronenring	191
Leberwürste zu machen	98	Maronen einzumachen	217
Lebkuchen, Basler	268	Marzipan	277
Limonade zu machen	195	— 3 Arten echt	277
Limonade, warme	288	— falsch	232
— krampfstillende	288	Maulbeeren einzumachen	217
Linjenferne zu kochen	133	Mayonnaise	29
Linjenuppe	14	Meerrettigsauc	23
Linzler Torte	237	Mehlauflauf	167
— geringere Art	237	Mehlbrei	141
— große	237	Mehlsuppe, gebrannte	10
— kleine	237	Melissenthee	289
Linzler Törtlein	274	Melonen mit Zucker einzumachen	208
Liqueur von schwarzen Johannis-		— in Essig einzumachen	208
beeren	196	Merinten	271
— Kümmel, Anis und Pfefferminz-	196	Merinentorte	233
Sößelpastetchen oder Vogelnester	61	Milch, geröstete	282
		Milchle oder Kalbsbrieschensuppe	13
Maccaronisuppe mit Käse	12	Milchle, rollierte	73
Madeirasauc	26, 29	Milchsuppe	14
Madlen	270	Mirabellen einzukochen	209
Maifisch zu dämpfen	36	Mirabellen-Kuchen	256
Mailänderle	262	Mirabellen-Marmelade	209
Maisstand	188	Mockturtle- (Kalbskopf-) Suppe .	2
Maiszieger mit Vanille-Creme . . .	182	Möhren- oder Kellerejsaft	289
Matronen, gefüllt	273	Morcheln einzukochen	219, 220
— anderer Art	273	Morcheln zu kochen	129
— große	278	Mostjeus zu kochen	99
— kleine	273	Mouffeltorte	233

	Seite		Seite
Muskat-Zünglein	278	Orangen, grüne einzufochen	218
Matron-Kuchen	158	— reife einzufochen	218
Matron-Pudding	158	Orangenbowlé	200
Nezwurst, große	101	Orangenpudding	185
Nezwürstchen	100	Orangenpudding, kalter	188
Neunlot-Pudding	163	Orangentorte	239
Nierensuppe mit Reis	11	Orangen-Gefrorenes	247
Nudeln	138	Palmejer Torte	238
— italienische	141	Parfé de Café	190
Nudelpudding	164	Pastetchen, kleine trockene	52
Nudelsuppe	14	— kleine von übrigem Fleisch	103
Nüsse einzumachen	202	— sauer-süße	52
Nußextrakt	228	Pasteten, große warme, von Blätterteig	49
Nußkernenpudding	165	Pastete, aufgesetzte mit Schnepfen	57
Nußkuchen	255	— eine kalte von Schweinslummel	54
Nußmilch	195	— eine warme von gehacktem Fleisch	51
Nußpudding	161	— große von übrigem Fleisch	104
Nußwasser zu machen	194	— warm mit Taubenbrüsten	58
Obst aufzubewahren	220	Perlwasser	290
Obst, verschiedenes, in Dampf zu kochen	205	Petersilienkartoffeln	132
Ochsenaugen oder Stieraugen	144	Pfeffermilche	264
Ochsenfilet naturell	76	Pfirsicheis	245
Ochsenfleisch, gebeiztes	63	Pfirsiche als Kompott	151
— in eigener Sauce mit Citronen- saft	63	— Mustateller einzufochen	209
— in einer Biersauce	63	— — in Brantwein	209
— mit Madeirasaucé	76	— rote einzumachen	210
— zu salzen	97	— rote in Brantwein	218
Ochsenhirn zu dämpfen	66	Pfirsichkuchen	257
Ochsenlummel mit Gemüse	76	Pfizauf	145
Ochsenmaulsalat	135	Pläumen einzufochen	205
Ochsenmaulsuppe	16	Platten von Gries	140
Ochsennieren	67	— anderer Art	140
Ochsennierstück, Roastbeef zu braten	76	— gebäckene runde	140
Ochsenrachen	65	— von Kartoffeln mit Gries	141
Ochsenchwanzsuppe	4	Pfüttele, gebrühte	179
Ochsenzunge als Ragout	65	Pistazientorte	240
— einzusalzen	97	Plattenmus	171
— gespickte	64	Plumpudding, englischer	154
— mit einer Fülle	65	— anderer Art	154
Oeufs à la Béchamel	165	Polenta	145
Ofenküchle	170	Polnischer Salat	135
— große Portion	170	Polnische Suppe	6
Olivenauce	27	Pomeranzen, grüne einzufochen	218
Omelettes	143	— reife einzufochen	218
— à la rum	179	Pommes de terre frites	132
— gehackte oder Kratzete	143	Pouarden als Ragout	88
— mit Hagenmarksaucé	168	— mit Champignonsaucé	88
— soufflé	166	— mit Tomatensauce	88
Omelette-suppe	7	— zu braten	86
Omelette von übrigem Fleisch	105	— zu fricassieren	89
		Preißelbeeren mit Essig einzufochen	215

	Seite		Seite
Breißelbeeren anderer Art einzufochen	215	Reineclauden	152
Budding, gebrühter	161	— im Dampf einzufochen	210
— von braunem Zucker	159	— =Kuchen	257
— von Giergerste	163	Reinetten mit Milchrahm	190
Budding, von jungen Hähnen	111	Reis, italienischer	129
— von übrigem Fleisch	102	Reis, und Gerste für Kranke	287
— von Rahm	163	— weißer, als Gemüse	130
— weißer	184	Reisauflauf	166
— weißer, von Kartoffelmehl	188	Reisaufsteig	169
Pulvertuchen	260	Reisbrot	141
Punsch mit Rotwein	192	Reisbrotchen mit Kirschen	178
— römischer	192	Reisküchle	147
Punschbrötchen	272	Reismehlpudding	184, 188
Punschpudding, kalter	189	Reispudding	161
Punschschnitten	271	— kalter	182
— anderer Art	272	— mit Erdbeeren	189
Punschstorte	230	— mit Maraschino	187
Quitten-Brot	214	Reisuppe mit Krebsbutter und Schwänzen	7
— =Gelee	213	Reiswasser für Kranke	288
— =Geforn	247	Rhabarber	206
— =Kompott	149	— zweite Art	206
— =Marmelade	213	Rindermilch	67
— =Mus	149	Rissole von Kalbsmilch	100
— =Saft in Flaschen	213	Roselettenbirnen einzufochen	210
— =Schnitze	214	— in Brantwein	218
— =Täfelchen	279	Rosenkohl in einer Buttersauce	119
— =Torte	240	— mit Maronen	118
— — anderer Art	240	— zu kochen oder Brüsselerkohl	118
Quitten-Würste	214	Rotkraut zu dämpfen	119
Ragoutpastetchen, kleine	51, 55	Roterüben-Salat	137
Rahm-Auflauf	166	Rüben, junge gelbe	125
Rahmkartoffeln	132	— weiße	125
Rahmmudeln	168	— weiße, zu gebratenen Enten	125
— von saurem Rahm	170	SS gebackene	268
Rahmpudding	186	Sago Suppe	8
Rahmstrudel, Wiener	167	Salami, deutsche, auf den Sommer aufzubewahren	98
Rahmsuppe	13	Salat von den Keimen weißer Rüben	136
Rahmtorte, saure	241	Salm mit Kräuter sauce	32
Rafasia von Kirschen	197	— mit Mayonnaise	32
— von Quitten	198	Salzbohnen zu kochen	123
— von Walderdbeeren	197	Salzgurken einzulegen	284
Rebhühner-Terrine	222	Salzkartoffeln	132
— in Pasteten zuzubereiten	93	Sandtorten	235, 236
— zu braten	92	Sandtörtchen	262
Rebhühner-Ragout	92	Sardellensauce, braune	22
Reefisch zu kochen	37	— gelbe	22
Regententorte	239	— kalt	27
Rehfotelett	108	— sauerfüß	22
Rehragout zu machen	79	Sauce à la Bernaise	24
Rehrücken zu braten	78	— Béchamel	165
Rehschlegel zu braten	78		

	Seite		Seite
Sauerampfergemüse	120	Schokoladertorte anderer Art	234
— oder Spinat auf den Winter aufzubewahren	121	— auf Oblaten	234
Sauerampferauce	27	— vierte Art	234
Sauerampfersuppe	8	Schwabenbrötchen	265
Sauerkraut mit Fasan servieren	117	Schwarzbrotpudding	159
Sauerkraut, mit Hecht	117	Schwarzbrotpudding, anderer Art	160
— mit Rebhühner	117	Schwarzbrottorte	232
— zu kochen	117	— anderer Art	232
Schale, kalte oder Rotwein mit gebähtem Brot	200	— gute	242
Schaumleberklößchen	17	Schwarzwurzel	126
Schaumleberklößchensuppe	8	— mit Buttersauce	126
Schaumpudding mit Kaffee	184	— zu backen	126
Salm zu fieden	31	Schweinsfoteletts	109
Schellfische	47	— im Galopp	110
Schellfischragout	48	Schweinspfeffer zu kochen	79
Schenkelchen zu backen	177	Schweinsrücken zu braten	110
Schifferbrötchen	270	Seezungen, rostierte	41
Schiffpastete	59	Sellerie gefüllt	128
Schildkrötenuppe, echte	3	Selleriejalat	136
Schinken einzunähen	97	Semeten von Kartoffeln	131
— einzufalzen	97	Senfsauce	27
— mit Burgundersauce	109	Sirup von unreifen Trauben	289
— zu kochen	109	Soles (Seezunge) zu backen	37
Schinkennudeln	113	— au Gratin	38
Schnecken zum Kochen	40	— à la Normande	38
— zum Füllen	45	Sopliatorte	231
— andere Art	45	Spalierbirnen einzukochen	211
— gebratene	45	Spargeln, frische zu kochen	127
Schneckenjalat	136	Spargelgemüse	127
Schneckenuppe	5	Spargeln für Kranke	287
— für Kranke	285	Spargeleier	146
Schneeballen-Creme	183	Spargelsauce	26
Schneeberg mit Creme	182	Spargelsuppe	15
Schnee-Creme	183	Speckeierkuchen	142
Schneehühner	95	Speckknöpfe als Gemüse	21
— als Ragout	95	Speisenzettel	295
Schneefuchen	254	Spinat zu kochen	120
— zweite Art	254	— andere Art	120
Schneewaffeln	177	Spinatpudding	146
Schnepfenpastete, aufgesetzte	57	Springerle	263
— anderer Art	58	Stachelbeeren einzumachen	215
Schnepfen-Salmi	94	— zweite Art	215
Schnepfen zu braten	93	Steinbutte oder Turbot zu kochen	37
Schnitzel von Kalbfleisch	70	Stieraugen oder Ochsenaugen	144
Schokolade mit Milch	280	Stockfische zu wässern	40
— mit Wasser	280	— zu dämpfen	40
— gewöhnlich	280	Stollen	253
Schokoladebrot	277	Straßburger Ragoutklößchen	17
Schokoladenujerl	263	Sträuble von saurem Rahm	181
Schokoladepudding	155, 156	— von gebrühtem Teig	181
— als Gemüse	161	Stricherle	266
Schokoladertorte	234	Stugnudeln	147
		Sultaninensauce	30

	Seite		Seite
Sulz oder Stütteln	66	Wasserschnitten	139
Schlvesterbowle	198	Wassersträuble	138
Tapiokasuppe	8	Wassersträuble oder Knöpfe als Gemüse	19
— mit Eierlößchen	10	Wassersträublesuppe	5
Tauben zu braten	90	Weckeierkuchen	174
— =Brüste mit Blut	91	Weckle gebackene	180
— zu füllen	90	Weckpudding	155
— =Ragout	90	Weichselkirchen einzukochen	205
— wilde, gebraten	91	— mit Essig	205
Teig, ein spanischer zu machen	49	— in Gelee	212
Teig zu Timbalpasteten	50	— =Marmelade	205
— zu einer kalten Pastete	50	Wein-Creme	182
Teltowerrübchen	129	Weinschaumpudding	162
Thee, schwarzer	281	— mit Arrak	189
Theekränzle	273	Weinauce	30
Theekuchen	250	Weinsuppe für Kranke	287
— zweite Art	253	— mit Weißbrot	12
Theeschnitten	264	Weißbrotnöpfe	139
Timbalpastete mit einem Hasen	52	Weißkraut	116
— mit Macaroni	53	— einzumachen	124
— mit Noh	53	— auf französische Art	116
— mit Wildenten und Gänseleber	53	— mit Rebhühnern	116
Tomaten einzukochen	220	Weißmehlknöpfe	139
Tomatengemüse	126	Welschhahn zu braten	83
Tomatensauce	25	— mit Brotfarce gefüllt	84
Tomatensuppe	10	— mit Brotfarce und Zwiebel gefüllt	85
Tortellet à la Creme	178	— mit süßer Fülle	85
Trauben als Compott	152	— zu füllen	84
Tresenetschnitten	272	— mit Fleischfarce gefüllt	84
Trüffelstübe	110	— mit Nohfarce gefüllt	84
Trüffelstoteletts	112	— auszubeinern und kalt servieren	85
Trüffelsalat	136	— mit Trüffeln gefüllt	85
Trüffelsauce	28	Bermutwein	289
Trüffeln einzumachen	219, 220	Wiener Röhle	267
Turbot oder Steinbutte zu kochen	37	Wildbrettsauce	23
— zu garnieren	37	Wildenten zu braten	91
Vanillebögen	273	— =Salmi	92
Vanillebrezeln	268	— auf den Sommer aufzubewahren	224
Vanille = Creme, gestürzte mit Schlagrahm	184	Wildschweinefleisch zu braten	77
Vanille-Gefrorenes	245	Wildschwein als Ragout	78
Vanillestengel	274	— auf den Sommer aufzubewahren	223
Vinaigrette	26	Wildschweinpastete, warme	55
Vögelesuppe	12	Wildsuppe	10
Waffeln mit saurem Rahm	173	Winter- oder Grünkraut	119
— Mühlhauser	173	Wirfingköpfe, junge	118
Wacholderbeeren=Mus	289	Wirfing zu kochen	117
Wachteln=Terrine	222	Zander, gespielter	39
Walderdbeeren einzumachen	201	— =Ragout	39
Wasser von schwarzen Kirichen gegen den Husten	288	— zu kochen	38
		Ziegen, junge zu braten	81
		Ziegenbrust zu füllen	81

	Seite		Seite
Ziegenleber zu dünsten	81	Zwetschgen, gebackene	177
Zimmet-Brot	266	— =Kompott	150
— =Kränze	266	— =Rosen	176
— =Schnitten	174 279	Zwetschgen-Kuchen	258
— =Stern	267	— — mit Guß	258
Zimmet-Stengel	267	— =Marmelade	212
— =Bogen	267	— — gewöhnliche	212
Zucker-Auslauf	167 269	— — gemischte	212
— =Brezeln	268 274	— gedörrte für Kranke zu kochen	290
— zu läutern	198	Zwiebel-Kuchen	60
— =Mudeln	268	— =Sauce, braune	24
— =Schoten	124	— — weiße	24
— =Teig zu Torten	278	— =Suppe mit Sellerie	9

