

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Constanzer Kochbuch**

**Kümicher, Caroline**

**Constanz, 1835**

Alphabetisches Register

[urn:nbn:de:bsz:31-106880](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-106880)

## Alphabetisches Register.

	Seite		Seite
Wal zu braten . . .	110	Alfermes-Saft . . .	458
— — auf and. Art . . .	—	Alte Weiber, gebackene	294
— gebratner mit Salwei . . .	—	Amarillen einzumachen	479
— blau gefotten . . .	109	Ameisen von Zucker, Ho-	
— mit kalter Sauce . . .	110	nig ic. abzuhalten . . .	514
— einzumachen . . .	439	Andivie lange zu erhalten	471
Wal-Pastete . . .	87	Andivien-Salat . . .	253
Apffel, gefüllte . . .	293	Anis-Brod . . .	309
— — im Reis . . .	168	— Bröckchen . . .	—
— — — a. and. Art . . .	169	— Confekt . . .	294
— gebackene, m. Feigen	293	— Liqueur . . .	454
— überzogene . . .	—	Apperts Aufbewahrungs-	
— gesulzte . . .	343	art . . .	474
— Auslauf . . .	170	Appretur zu seid. Zeugen	390
— Compote . . .	258	Aprikosen einzumachen	479
— — auf and. Art . . .	—	— aufzubewahren . . .	476
— — noch a. and. Art . . .	—	— gebackene . . .	295
— Creme . . .	333	— gesulzte . . .	344
— Glädlein . . .	195	— Compote . . .	259
— Kränzopf . . .	210	— Suppe . . .	6
— Kuchen . . .	278	— Torte . . .	261
— — auf and. Art . . .	—	Artischoken . . .	50
— — noch a. and. Art . . .	279	— Suppe . . .	7
— Küchlein . . .	293	— zu trocknen . . .	471
— Mus . . .	213	— aufzubewahren . . .	—
— — auf and. Art . . .	—	Auerhahn zu braten	232
— — mit Rirschwasser . . .	—	Aufbewahren aller Arten	
— — für Kranke . . .	357	Fleisch und Fische, s. XXX.	
— Speise . . .	168	Abschnitt . . .	429
— — auf and. Art . . .	—	Aufbewahren des Obstes,	
— Suppe . . .	6	der Früchte und Gemüse,	
— Torte (süße) . . .	261	s. XXXIII. Abschnitt . . .	467
— — (säuerliche) . . .	—	Aufgelegte Torte . . .	262
— aufzubewahren . . .	467	Aufgezogene Suppe . . .	29
— zu dörren . . .	469	Aufgesetzte Pastete . . .	87
— einzumachen . . .	478	Auslauf . . .	170
Aeschen . . . III.	136	— von Apfeln . . .	—



	Seite		Seite
Auflauf v. Baumrüffen	171	Baumrüffe, grüne, ein-	
— von Brod	—	zumachen	479
— — auf and. Art	—	Baumrüß-Auflauf	171
— — mit Schnee	172	— Sauce	227
— von Erdäpfel	—	Baumwoll-Suppe	7
— — a. and. Art	—	Beef-staek	44
— von Erdbeeren	173	Betten, von,	395
— von Gries	—	Bettsäcke v. Moos u. a.	397
— von Johannisbeeren	—	Bettwische	396
— von Kaffee	174	— auf and. Art	—
— von Käse	—	Bettler-Brod	309
— von Kastanien	—	Bettler-Suppe	8
— von Kirschen	175	Bier, trübes, hell machen	507
— mit Kirschwasser	—	Bier-Suppe	8
— von Knollmilch	176	Birkensaft einzusieden	458
— von Krebse	—	— Essig	459
— — auf and. Art	177	Birnen aufzubewahren	497
— — süßer	—	— zu dörren	469
— — mit Schnee	178	— a. bes. Art zu dörren	470
— von Mandeln	—	— einzumachen	480
— von Pomeranzen	179	— Compote	259
— von Quitten	—	Biscuit-Hippen	315
— — auf and. Art	—	— Torte	262
— von saurem Rahm	180	— kleine	310
— von süßem Rahm	—	— von Haselnüssen	—
— v. Reis	181	— mit Vanille	—
— — mit Burgunder	—	Blanc-Manger	344
— — gefüllter	—	— m. Chokolade	345
— — süß und gefüllt	182	Blaukraut als Gemüse	50
— — weißer	183	Bleichen des Garns und	
— von Sago	—	der Leinwand	402
— von Spinat	—	— d. baumw. Garns	404
— von Vanille	184	— gelber und fleckichter	
— mit Wein	—	Wäsche	379
— von Zitronat	—	Blumen lange frisch zu er-	
— von Zitronen	185	halten	508
Mustern, gebratene	111	Blumenkohl zu kochen	50
— falsche	—	— auf andere Art.	—
— Pastetchen	88	— gebackener	296
— Suppe	7	— mit Krebsen	51
Backwürstlein	74	— mit Parmesankäse	—
Banaden-Suppe	17	— Pastete	88
Barben gebacken	112	— mit Rahm u. Käse	51
— mit Del	—	— Suppe	8
— in der Sauce	—	— — auf and. Art	9
Baumkuchen	279	— zum Rindfleisch	48
Baumrüffe zu machen	295	Blutwurst	441
— z. Zuckerbackwerk	324	Boeuf a la mode	45

Boeuf

Vöge

Vohu

Bouil

Bout

Brat

Brat

Brau

Brau

Brei

Brez

Bris

Brod

wa

Brod

Abt

Brod

Brüh

küh

Brust

Butt

dell



Register.

519

Seite ein-		Seite		Seite
479	Boeuf a la mode, gefülltes	46	Butter-Knödel mit Brod	30
171	Bögen, süße	310	— Kuchen	280
227	— weiße	311	— Küchlein	312
7	Bohnen zu kochen	52	Butterteig	85
44	— auf andere Art	—	— auf and. Art	86
395	— einzumachen	486	— eingeriebener	—
a. 397	— — mit Essig	—	Butterteigtorte, süße	263
396	— mit saurem Rahm	52	Camillenthee f. Kranke	362
—	— Salat	253	Cardon als Gemüse	53
309	— aufzubewahren	472	Casie-Liqueur	455
8	Bouillontafeln	503	Casserolle-Pastete mit	
en 507	Bouteillen zu reinigen	492	wilden Enten	89
8	Braten, s. d. IX. Abschnitt	232	— mit Hühner	97
en 458	Bratwürste	442	Cervelatwurst	445
459	— v. Kalbfleisch	74	— auf and. Art	446
497	— v. Spanferkel	442	— noch auf and. Art.	—
469	Brauner Wein	452	Champagner-Creme	333
en 470	Braunschweiger Wurst	447	Champignon-Sauce	227
480	Brei, (Gersten-) f. Kranke	353	— Syrup	459
259	— stärkender, f. Kranke	354	— aufzubewahren	472
315	Brezeln von Brandteig	311	— f. Morcheln, Schwämme	
262	Brissel-Torte	262	Chokolade zu verfertigen	505
310	Brod, vom	416	— Hüßerle	312
—	— gespicktes	296	— Creme	334
—	— Auslauf	171	— — m. einem Berg	—
344	— — a. and. Art.	—	— — m. geschlagenem	
de 345	— — mit Schnee	172	Rahm	—
se 50	— Gelee für Kranke	354	— Gefrorenes	367
and	— Knödel	30	— Käselein	335
402	— Schnitten f. Kranke	354	— Knopf	199
404	— Suppe	9	— — auf and. Art	—
pter	— — f. Kranke	350	— Laiblein	312
er:	— Torte	262	— Liqueur	455
508	— — mit Schnee	263	— Makronen	320
n 50	— vor Schimmel zu be-		— Mus	214
296	wahren	421	— Sauce	227
51	Brodbacken, s. d. XXVIII.		— Suppe	9
88	Abschnitt	416	— — blinde	9
e 51	Brödchen, gefüllte	185	— Torte	265
t 9	Brühe, erweichende und		— — auf and. Art	364
48	kühlende für Kranke	350	— Waffeln	329
441	Brustkern m. Meerrettig	47	Commandeurs-Balsam	501
45	Butter	412	Compote, s. d. XI. Abschn.	258
	— gefrorne	366	Consommé, siehe Jus.	
	— (Härings- oder Sar-		Cotelettes, s. Karminat.	
	dellen-)	506	Creme, s. d. XVII. Abschn.	333
	— Brödchen	311	— gebackene	186. 336
	— Knödel	30	Dampfnudeln	—







Seite  
zu rei- 494  
igen 498  
335  
281  
253  
nfe 362  
265  
425  
426  
en 233  
137  
argel u.  
138  
136  
uce 137  
89  
Art 99  
53  
oft 53  
45  
sau- 53  
Rüben —  
31  
421  
31  
209  
10  
Art —  
11  
erbfsen —  
ahren 472  
e 55  
54  
55  
en 32  
54  
172  
Art —  
421  
55  
194  
en 32  
200  
472  
56

Seite  
Erdäpfel-Mus . . . 214  
— im Netz . . . 56  
— Pastete . . . 90  
— Sago . . . 473  
— Salat . . . 254  
— mit Sardellen . . . 56  
— Suppe . . . 12  
— Torte . . . 265  
Erdbeeren aufzubehalten 470  
— aufgezugene . . . 169  
Erdbeer-Auslauf . . . 173  
— Compote . . . 259  
— Creme . . . 336  
— Gefrorenes . . . 367  
— Knopf . . . 200  
— Kuchen . . . 281  
— Schaum . . . 336  
— Schnitten . . . 304  
— Suppe . . . 12  
Eßlige s. d. XXXII. Abschn. 448  
Färben, allgem. Regeln 387  
— von Seide od. Wolle:  
  rosenroth . . . 388  
  strohgelb . . . —  
  purpurroth . . . 389  
  schwarz . . . —  
  blau . . . 390  
— v. Leinwand od. Garn:  
  schwarz . . . 390  
  blau . . . 391  
  — auf and. Art —  
  hellblau . . . —  
  violet . . . 392  
  roth . . . —  
  carmoisinroth 393  
  türkischroth . . . —  
  scharlachroth . . . —  
  aschgran . . . 394  
  braun . . . —  
Farsküchlein . . . 74  
Fasan zu braten . . . 234  
— zu räuchern u. aufbew. 438  
— Pastete . . . 91  
Fastenspeisen, s. d. VII.  
  Abschnitt . . . 168  
Federn, von . . . 395  
Felchen gebraten . . . 112  
— gedämpft . . . 113

Seite  
Feldhühner gebraten 234  
— gedämpft . . . 138  
— grillirt . . . 139  
— Pastete . . . 91  
— Pastete auf and. Art 92  
— Pastete, gesulzte 93  
— Salmi . . . 139  
— zu räuch. u. aufbew. 438  
Fenster zu reinigen . . . 491  
Fische, s. d. V. Abschn. 109  
— aufzubewahren 439  
— im Dampf zu kochen 113  
Fisch als Fastenspeise . . . 195  
— — auf and. Art —  
— Knödel . . . 32  
— Knopf . . . 200  
— Salat . . . 254  
— Suppe . . . 12  
— — mit Reis . . . 13  
— Würste doppelt geback. 75  
Fischotter . . . 113  
Flachs bis zum Spinnen zu  
  behandeln . . . 397  
— so zart und weiß wie  
  Seide zu machen . . . 399  
Flädlein, gebackene . . . 296  
— mit Apfel gefüllt 195  
— mit Fleischsars = 196  
— mit Gansleber = —  
— mit Kirschen = 197  
— mit Mahm = —  
— mit Reis = —  
— mit Spinat = 198  
Flanell zu waschen 384  
— — auf and. Art 385  
Flaum-Pastetchen . . . 93  
Flecken aus Fußböden zu  
  bringen . . . 498  
— aus weißer Wäsche 385  
— aus plattirte oder sil-  
  berne Geschirre . . . 496  
Fleisch bald weich z. kochen 506  
— vor widrigem Geruch  
  zu sichern . . . 438  
Fleisch-Brühe f. Kranke 350  
— Fars-Flädlein . . . 196  
— Gallerte für Kranke 354  
— Knödel . . . 33



	Seite		Seite
Fleisch-Knödel and. Art	33	Gänseleber zu räuchern	437
— Knopf . . . . .	201	— Glädlein . . . . .	196
— Schnitten, aufgezog.	169	— Pastete . . . . .	93
— Wurste, dopp. geback.	75	— — Straßburger	94
Fliegen zu vertreiben	516	Gänsepfeffer . . . . .	140
Floru. Blonden zu waschen	383	Garn zu färben, siehe den	
Forellen mit Erdäpfel	115	XXIII. Abschnitt . . . . .	387
— gebacken . . . . .	114	— zu verkochen . . . . .	401
— blau gesotten . . . . .	—	— aus Messeln . . . . .	400
— in Buttersauce . . . . .	—	— zu bleichen . . . . .	402
— gefridizirt . . . . .	115	— Baumwoll- s. bleich.	404
— mit pikanter Sauce	116	Gebrannte Suppe . . . . .	13
— gesulzt . . . . .	116	— Habermehl-Suppe	14
— im Neß gebraten	117	Geduldtäfelein . . . . .	312
Französische Sauce . . . . .	228	Gefärbte Sulz . . . . .	346
— Sulz . . . . .	345	Gefäße, gläserne oder stei-	
— Lorte . . . . .	265	nerne von Del und Fett	
Freiburger Hefenkuchen	288	zu reinigen . . . . .	492
Frikando, s. Kalbfleisch		Geflügel, Zucht u. Mä-	
Froschschenkel gebacken	118	stung desselben, siehe den	
— fricassirt . . . . .	—	XXIX. Abschnitt . . . . .	422
— verdampft . . . . .	—	Gefrorenes, s. XX. Absch.	365
— am Spieß . . . . .	119	Gelbe Rüben zu kochen	63
— Suppe . . . . .	12	— auf and. Art . . . . .	—
— — mit Reis . . . . .	13	— mit Farce . . . . .	—
— — auf and. Art . . . . .	—	— mit Launeseln	64
— Bouillon s. Kranke	351	— Saft einzusieden	461
Fußböden von Flecken zu		— einzumachen	489
reinigen . . . . .	498	Gemeine Lorte . . . . .	265
— das braune Holz der-		Gemüse, s. d. III. Absch.	50
schön zu erhalten . . . . .	499	Gersten-Brei s. Kranke	353
Fuß-Salat . . . . .	254	— Suppe . . . . .	14
Gallerte, (Fleisch-) für		— — auf and. Art . . . . .	—
Kranke . . . . .	354	— — geriebene . . . . .	—
— (Hirschhorn-) . . . . .	355	— Schleim s. Kranke	360
— (Kräuter-) . . . . .	355	— Wasser für Kranke	360
— (Krebs-u. Schnecken-) . . . . .	356	— Zucker . . . . .	504
— (Quitten-) . . . . .	356	Getränke, kalte u. warme,	
Galrei von Schnepfen	161	s. d. XXXII. Abschnitt	448
Gangfische einzumachen	440	Gewundene Pastete . . . . .	95
Gänse aufzuziehen . . . . .	426	Gewürz-Essig . . . . .	463
— zu mästen . . . . .	427	Gewürztäfelein . . . . .	313
— zu räuchern . . . . .	436	Gifte, Mittel dagegen	502
— sauer einzukochen	437	Glasbeeren, s. Stachel-	
— zu braten . . . . .	235	beeren.	
— — auf engl. Art	235	Glastafeln zu reinigen	491
Gänseleber zu backen	76	Gläser schön zu erhalten	—
— — auf and. Art	76		



Seite  
 chern 437  
 . 196  
 . 93  
 burger 94  
 . 140  
 he den  
 . 387  
 . 401  
 . 400  
 . 402  
 leich. 404  
 . 13  
 ppe 14  
 . 312  
 . 346  
 er stei-  
 d Fett  
 . 492  
 Mä-  
 e den  
 . 422  
 lisch. 365  
 chen 63  
 rt —  
 . —  
 eln 64  
 eden 461  
 . 489  
 . 265  
 lisch. 50  
 anke 353  
 . 14  
 . Art —  
 e —  
 anke 360  
 anke 360  
 . 504  
 warme,  
 nitt 448  
 e . 95  
 . 463  
 . 313  
 gen 502  
 achel-  
 igen 491  
 lten —

Seite  
 Gläser, mattgewordene  
 bell zu machen . . . 492  
 — geschliffene zu rei-  
 nigen . . . —  
 Gläserne Flaschen, siehe  
 Bouteillen.  
 — Gefäße, s. Gefäße.  
 Glühwein, verschiedene  
 Arten . . . . 451  
 Goferen . . . . 313  
 — in Schmalz gebäck. —  
 Goldene Ketten schön zu  
 puhen . . . . 496  
 — Spitzen, Schnüre,  
 Tressen ohne Verlust  
 auszubrennen . . . —  
 Granaten schön zu puhen 497  
 Gries-Auflauf . . . 173  
 — Knödel . . . . 33  
 — Suppe . . . . 15  
 Grillage-Torte . . . 266  
 Grundeln blau gesotten 119  
 — gebacken . . . . —  
 — einzumachen . . . 440  
 Grüne Knödel . . . . 33  
 — Pastete . . . . 95  
 — Saft . . . . 459  
 Grünöl, Grünwasser 456  
 Grühwurst . . . . 443  
 Gugelhupf, gewöhnl. 288  
 — auf andere Art . . . —  
 — abgerührter . . . —  
 — v. Krebsen . . . . 289  
 — von Mandeln . . . —  
 Gugelhüpfflein . . . 290  
 Gurken einzumachen 487  
 — — auf a. Art 488  
 — — mit Essig —  
 — gefüllte . . . . 56  
 — Salat . . . . 254  
 — Sauce . . . . 228  
 Guß-Torte . . . . 266  
 Gute Sulz . . . . 345  
 Haarpomade . . . . 508  
 — andere Art . . . . —  
 Habertrank f. Kranke 360  
 Hagebutten-Knopf 201  
 — Marzipan . . . . 484

Seite  
 Hagebutten-Sauce . . 228  
 — Schaum . . . . 337  
 — ganz einzumachen 483  
 — Mark einzumachen 484  
 Hammelfleisch gebraten  
 mit Kästruste . . . 246  
 — gedämpft . . . . 158  
 — mit Gurken . . . . 157  
 — mit Sauerampfer 246  
 — einzusalzen und zu  
 räuchern . . . . 433  
 Hammels-Karminaten 76  
 Hammelschlegel, gebrat. 235  
 — wie Wildpret . . . 236  
 Hammelschwänze, gebäck. 76  
 Hanf bis zum Spinnen zu  
 behandeln . . . . 400  
 Haring zu backen . . 120  
 — zu braten . . . . 119  
 — zu marinieren . . 440  
 Haring's-Butter . . . 506  
 — Salat . . . . 254  
 — Sauce . . . . 228  
 — — auf and. Art —  
 — — zu Fischen oder  
 saurem Braten . . . 229  
 Haselnuß-Biscuits 310  
 Hasenbraten . . . . 237  
 — Sauce dazu . . . . 227  
 Hasen-Pastet . . . . 96  
 Häublein, goldene . . 297  
 Hausbrod zu backen 417  
 Hecht auf gewöhnl. Art 120  
 — in Butter-Sauce —  
 — auf Judenart . . . 121  
 — in einer Griechensauce —  
 — mit Krebs . . . . 122  
 — — a. and. Art —  
 — mit Sardellen . . . 123  
 — mit Sauerampfer —  
 — am Spieß gebraten 121  
 — im Teig, am Fasttag 124  
 — mit Wurzeln . . . . —  
 Hefen lange aufzubewahr. 506  
 Hefen-Bäckwerk, siehe den  
 XIV. Abschnitt . . . 287  
 — Knödelchen . . . . 34  
 — Küchlein . . . . 297



	Seite		Seite
Hefen = Nudeln . . .	290	Hühner zu braten auf	
Hefenteig = Pastete . . .	97	französische Art . . .	237. 238
Himbeer = Essig . . .	463	— wie sie aufzuziehen . . .	422
— einzumachen . . .	484	— v. Mästen derselben . . .	423
— Gelee mit Quitten . . .	485	— daß sie viele Eier legen . . .	—
— Küchlein . . .	298	Hühnerblut = Würstchen . . .	34
— Sauce . . .	229	Hühner = Bouillon für	
— Schnitten . . .	304. 313	Kranke . . .	35r
— Syrup . . .	460	— Läuse, Mittel dagegen . . .	423
— Torte . . .	267	— Leber = Knödel . . .	34
— Wein . . .	454	— Mägen, gefüllte . . .	146
Hippen, (Biscuit-) . . .	315	— Magout, buntes . . .	147
— auf andere Art . . .	314	— Zieger zur Suppe . . .	35
— gefüllte . . .	—	Indianer zu braten . . .	238
— von Mandeln . . .	115	— aufzuziehen . . .	424
— von Quitten . . .	—	— zu mästen . . .	425
Hirn = Knödel . . .	34	Johannisbeeren aufzu-	
— Mus für Kranke . . .	357	behalten . . .	471
— Schaum . . .	—	— einzumachen . . .	485
— Suppe . . .	15	— Auslauf . . .	173
Hirn, s. auch Kalbshirn.		— Gelee . . .	485
Hirschhörnlein, gebackt . . .	298	— Kuchen . . .	282
Hirschhorn = Gallerte für		— Schmarre . . .	223
Kranke . . .	355	— Torte . . .	267
Hirschziemer m. Kruste . . .	140	— Wein . . .	454
— m. Kruste v. Kirschw. . .	141	Jrdenes Geschirr zu rei-	
Holunder = Latwerge . . .	356	niger . . .	493
— Saft, einzukochen . . .	460	Isländischer Moos = Thee	
Honig zu läutern . . .	505	für Kranke . . .	363
Hoppel = Popel . . .	452	Italienischer Salat . . .	255
Hopfen, junge, als Ge-		Italienische Speise . . .	226
müse . . .	57	Italienische Suppe . . .	15
— auf and. Art . . .	—	Jus zum aufbewahren . . .	29
— noch auf and. Art . . .	—	— Mus . . .	214
— Salat . . .	255	— Suppe . . .	16
— Suppe . . .	15	Kabliau zu kochen . . .	125
Hühner, junge, gebacken . . .	76	Kaffee zu kochen, versch. A. . .	448
— mit Champignons . . .	142	— (Eicheln-) f. Kranke . . .	359
— im Dampf . . .	145	— (Wachholder-) . . .	362
— auf französische Art . . .	146	— Auslauf . . .	174
— fritassirt . . .	143	— Brod . . .	419
— — mit Reis . . .	—	— — feines . . .	420
— mit Hopfen . . .	142	— — auf and. Art . . .	420
— mit Jus . . .	144	— Bröddchen . . .	290
— mit Krebsen . . .	—	— Creme . . .	337
— mit Schweinsblasen . . .	—	— — auf and. Art . . .	338
— verschlossene . . .	145	— Gefrorenes . . .	367
— zu braten . . .	237	— Knopf . . .	202



Register.

525

Seite	Seite	Seite
auf	Kaffee = Knopf a. and. Art 202	Kalbsohren auf and. Art 157
37. 238	— Liqueur . . . 455	— gefüllte . . . 80
en 422	— Mus . . . 215	— mit Champignons 156
en 423	Kaiserbrod . . . 316	— mit Jus . . . 156
egen —	Kalbfleisch, frifassirt 150	Kalbschlegel zu braten 241
hen 34	— geschlagenes . . 148	— auf ital. Art = 243
für	— eingemachtes . . 149	— gefüllter . . . 242
. 351	— — n. Wienerart 150	— — auf and. Art 242
gen 423	— mit Rahm . . . 149	— gekünstelter . . 243
. 34	— übriggebl. sehr kräf-	— gesulzt . . . 346
. 146	— tig zu kochen 151	Kalbschnitten . . . 80
. 147	— Frikando . . . 151	Kalte Pastete . . . 98
e 35	— — m. Sauerampf. 152	Kapaunen zu braten 243
. 238	— — kleine . . . 152	— zu masten . . . 424
. 424	— Fülle zu all. Pastet. 86	— Knödel . . . 35
. 425	— Vögel . . . 151	— Wurst . . . 443
ufzu	— Würstchen . . . 35	Karminaten, sehr einfach 80
. 471	— einzusalz. u. z. räuch. 432	— auf andere Art 80
. 485	Kalbsbriesen . . . 77	— falsche . . . 82
. 173	— in der Sauce 147	— von Fisch . . . 82
. 485	— u. Hahnenkämme 148	— gebackene . . . 81
. 282	Kalbsbrust, gefüllte 239	— im Netz . . . 81
. 223	Kalbsfüße, gebackene 77	— in Papier . . . 81
. 267	Kalbsgekröse . . . 77	— von Froschschenkel 82
. 454	— gebackene . . . 78	— (Hammels-) 76
rei-	Kalbsherzen, gefüllte 240	Karpfen blau gesotten 125
. 493	Kalbshirn . . . 154	— gebacken . . . 127
Thee	— in Butterteig . . 78	— gebraten . . . 126
. 363	— mit Käse . . . 78	— gefüllt . . . 127
. 255	— mit Paradiesäpfel =	— mit Sauce . . . 126
. 226	— Sauce . . . 153	— verdampft . . . 127
. 15	— Schnitten . . . 78	— mit Kräuter . . 128
. 29	— — auf and. Art 79	— — and. Art 128
. 214	— — noch auf and. Art 79	Karpfen = Pastete . . 99
. 16	— Pastete . . . 94	— Wurst . . . 444
. 125	— s. auch Hirn	Kartoffeln s. Erdäpfel.
U. 448	Kalbskopf m. saur. Rahm 155	Käse, Kuhkäse . . . 413
ike 359	— samt der Haut 154	— — auf and. Art 414
. 362	Kalbsleber, gefüllt 240	— Schafkäse . . . 414
. 174	— geröstet . . . 155	— Zuckerkäse . . . 415
. 419	— gespickt . . . 155	— gut zu erhalten . 415
. 420	Kalbslunge = Bouillon	— zu verbessern . . 415
rt 420	— für Kranke 351	Käs = Auflauf . . . 174
. 290	— Mus, gebackenes 216	— Knödel . . . 35
. 337	— für Kranke . . . 357	— Nudeln . . . 298
rt 338	— — auf and. Art 357	— Pastetchen . . . 99
. 367	Kalbs-Nier = Braten 241	— — grüne . . . 100
. 202	Kalbsohren . . . 79	— Schnitten . . . 83
	Constz. Kochb. 4. Aufl.	



	Seite		Seite
Käs-Suppe - - -	16	Knopf von Leber - -	204
— — auf and. Art	16	— von Mandeln - -	204
— — v. grünem Käs	29	— — auf and. Art.	205
Kastanien-Auslauf	174	— von Nudeln - -	205
— Suppe - - -	17	— von Pomeranzen -	206
— Torte - - -	267	— von Quitten - -	206
Kerzen, s. Lichter.		— von saurem Rahm	207
Kidack - - - -	198	— von Rebhühner oder	
Kindbettbrod - -	316	and. wild. Geflügel	207
Kirschen-Chalott -	223	— von Reis - - -	207
Kirschen, gebackene	298	— von Sago - - -	208
— Auslauf - - -	175	— von Spinat - - -	208
— Compote - - -	259	— von Zitronat - -	209
— — auf and. Art	259	— von Zuckererbse	209
— Glädlein - - -	197	Kohl auf gewöhnliche Art	58
— Kuchen - - -	282	— auf andere Art -	58
— — auf and. Art	283	— mit Gansleber - -	58
— — mit Butterteig	283	— gefüllter - - -	59
— — m. saur. Rahm	283	— gefüllt m. Rindsmark	59
— — mit Reis - - -	284	— mit Jus - - -	60
— Liqueur - - -	455	— s. auch Weißkraut.	
— Strudel - - -	224	Kohlraben zu kochen	60
— aufzubewahren	467	— gedämpft - - -	60
— zu dörren - - -	470	— gefüllt - - -	60
Kirschwasser-Auslauf	175	— einzumachen - -	488
— Creme - - -	338	Kopfsalat - - -	255
— Kuchen - - -	284	Korallen, rothe, zu	
— Küchlein - - -	299	puhen - - -	497
— Torte - - -	267	Kornrosen-Liqueur	456
Kitte, verschiedene	509	Kraftbrühe f. Genesende	351
Knödel zu Suppen, s. d.		Kraft-Mus für Kranke	358
— I. Abschnitt - -	30	Kraft-Suppe - - -	17
— bairische - - -	30	Kraft-Tafelein - -	316
Knollmilch-Auslauf	176	Krametsvögel zu	
— Mus - - -	215	braten - - -	244
Knopf, aufgelegter	198	Krankenspeisen u. Ge-	
— von Chocolate - -	199	tränke, s. d. XIX. Absch.	350
— — auf and. Art	199	Kranzkopf von Aepfel	210
— von Erdäpfel - -	200	— von Reis - - -	210
— von Erdbeeren - -	200	Kranzlein, mürbe	299. 317
— von Fisch - - -	200	Krapfen, gebackene	299
— von Fleisch - - -	201	Kräuter-Bouillon für	
— von Hagebutten -	201	Kranke - - -	352
— von Hirn - - -	201	— Gallerte für Kranke	355
— von Kaffee - - -	202	— Pulver zu Saucen	232
— — auf and. Art	202	— Salat - - -	255
— von Krebse - - -	203	— Suppe - - -	17
— — auf and. - - -	203	— — auf and. Art	18



Seite	Seite	Seite
204	Kräuter-Suppe f. Kranke 352	Leber-Suppe . . . 20
204	Kräuter-Wein . . . 364	Leber-Suppe a. and. Art 20
rt. 205	Krebse, gedämpft . . . 130	— gebackene . . . 83
205	— gesotten . . . 129	— Wurst . . . 441
206	— gefüllt . . . 129	— — Mannheimer 442
206	— gefüttert . . . 157	Lebkuchensauce . . . 229
207	Krebs-Auslauf . . . 176	Leckerlein ächte Basler 317
Der	— — auf and. Art 177	— braune . . . 317
207	— — mit Schnee 178	— — auf and. Art 318
207	— — süßer . . . 177	— weiße (v. Mandeln) 318
208	— Brühe für Kranke 352	— (Zitronen-) . . . 318
208	— Dampfnudeln . . . 187	Leinwand zu bleichen 420
209	— Gallerte für Kranke 356	— zu färben, siehe den
209	— Knödel . . . 36	XXIII. Abschnitt . . . 387
rt 58	— — a. and. Art 36	Lendenbraten als Fri-
58	— Knopf . . . 203	kando . . . 47
58	— — a. and. Art 203	Lerchen, gebratene . . . 244
59	— Mus für Kranke 358	— — aufzube-
arf 59	— Pastete . . . 100	wahren . . . 438
60	— Pastetchen . . . 101	— mit Kräuter . . . 158
ut.	— — süße . . . 101	— Pastete . . . 102
60	— und Forellen, Salz 347	Lichter, gegossene . . . 404
60	— Suppe . . . 18	— gezogene . . . 405
60	— — auf and. Art 18	— Mancper- . . . 406
488	— — noch a. a. Art 19	— v. Wachs m. Unschlitt 406
255	— — mit Kräutern 19	Lilienöl f. Brandschäden 499
zu	— — mit Milch und	Limonade . . . 452
497	Mandeln . . . 19	— Pulver . . . 453
456	— Suppe mit Morheln 20	— Syrup . . . 453
nde 351	— Zieger . . . 225	Linse: Pastete . . . 102
te 358	Kreppflor zu waschen 384	— Suppe . . . 21
17	Krezer in der Sauce 130	— Torte . . . 268
316	Krogette von Kalbsfleisch 83	Liqueure siehe d. XXXII.
zu	Krospehn, gebackene . . . 300	Abschnitt . . . 448
244	Kuchen, s. d. XIII. Abschn. 218	Luft-Confekt . . . 319
Ges	Küchlein, Dresner . . . 287	— Hänflein . . . 211
sch, 350	— gebackene . . . 83	— Würste . . . 211
l 210	Kufummern, s. Gurken	— Tafelchen . . . 319
210	Kupfer-Geschirr zu rei-	— — auf and. Art 319
99. 317	nigen . . . 494	— — noch a. a. Art 319
299	Lachs, einzumachen . . . 440	Lungen-Mus, s. Kalbs-
für	— abgefotten . . . 131	lunge.
352	Lammfleisch, siehe Ham-	Makaroni mit Parme-
ife 355	melfleisch.	sankas . . . 211
en 232	Laperdan, zu kochen . . . 131	— auf italien. Art . . . 212
255	Lattichsalat, als Gemüse 61	Makronen . . . 319
17	Leber-Knödel . . . 36	— von Chokolade . . . 320
Art 18	— Knopf . . . 204	— fagonirte . . . 320



	Seite		Seite
Makronen von Orangen	320	Maultaschen, gebacken	322
— Torte	268	Mäuse zu vertreiben	515
— Torte auf and. Art	269	Meerrettig-Salat	256
Malaga-Creme	333	Meerschwämme zuzu-	
— Salz	347	richten	507
Mandel-Auslauf	178	Mehl, vom,	416
— Berglein	320	Mehlspeisen, siehe den	
— Bögen	311	VII. Abschnitt	168
— Brod, bitteres	291	Melissengeist	456
— Creme	338	Melissen-Kuchen	356
— Häuflein	321	— Thee	363
— — bittere	321	Meringues in Papier	322
— — vermischte	321	— auf and. Art	322
— Hippen	315	Messing-Geschirr zu	
— Knopf	204	reinigen	494
— — auf and. Art	205	— Schlösser zu putzen	494
— Kränzlein	321	Meubles zu wischen	498
— Küchlein	300	Milch, von der,	411
— Leckerlein	318	— gefrorne	367
— Milch	453	Milchbröden gebackene	300
— — für Kranke	361	Milchbrod zu backen	419
— Mus	216	— Suppe	21
— — gebranntes	216	Milch-Pfütlein	212
— — für Kranke	358	— Suppe	21
— Nudeln	212	Milz-Suppe	22
— Sauce	229	Mittel gegen Ameisen	514
— — auf and. Art	229	— — Durchliegen	
— — rothe	230	bei Krankh.	503
— Schnee	339	— — Fliegen	516
— Schnitten, gebackene	305	— — Gifte	502
— — — auf		— — Mäuse	515
and. Art	305	— — Motten	515
— — mit Rum	306	— — Matten	516
— — auf Obladen	306	— — gestoßene	
— Strüßlein	300	Schienbeine	500
— Suppe, süße	21	— Wanzen	514
— Täfelein	322	Mohn-Torte	271
— — z. Mandelmilch	453	Molken, laxierende	364
— Torte	269	— mit Nennetten	365
— — dreifarbig	270	— mit Wein	365
— — geschobene	270	Moos-Bettsäcke	397
— — weiße	270	Morcheln, gebratene	61
— Waffeln	329	— gefüllte	61
Markt-Knödel	37	— mit süßem Rahm	62
— Pastete	102	— gebackene	84
— Pastetchen, süße	103	— Knödel	37
Matrizen, von,	395	— Suppe	20
		— Würstlein	84



Register.

529

Seite		Seite		Seite
en 322	Morsellen . . . . .	323	Nudeln mit Käse . . . . .	298
. 515	Motten von Kleider und		— mit Mandeln . . . . .	212
. 256	Pelzw. abzuhalten . . . . .	515	— mit sauern Rahm . . . . .	221
u=	Mürbe Torte . . . . .	271	— siehe auch Makaroni.	
. 507	Mus von Aepfeln . . . . .	213	— Hefennudeln . . . . .	290
. 416	— v. Aepfeln auf a. Art . . . . .	213	— Schneckenudeln . . . . .	292
den	— v. Aepfeln mit Kirschen . . . . .	213	Nüsse, s. Baumnüsse.	
. 168	— v. Kirschen f. Kranke . . . . .	357	Nusmilch für Kranke . . . . .	362
. 456	— v. Schokolade . . . . .	214	Nuswasser . . . . .	456
. 356	— v. Eier . . . . .	114	Obladen = Rüklein . . . . .	301
. 363	— v. Erdäpfel . . . . .	214	Obst zu dörren . . . . .	469
er 322	— v. Hirn . . . . .	214	— s. auch Steinobst.	
. 322	— v. Hirn für Kranke . . . . .	357	— gefrorenes, wieder brauch-	
zu	— v. Jus . . . . .	214	bar zu machen . . . . .	507
. 494	— v. Kaffee . . . . .	215	Obstflecken, s. Flecken.	
en 494	— v. Knollmilch . . . . .	215	Ochsenfußsalat . . . . .	254
. 498	— (Kraft-) für Kranke . . . . .	358	Ochsenzunge . . . . .	159
. 411	— v. Krebse . . . . .	215	— — auf a. Art . . . . .	160
. 367	— v. Krebse für Kranke . . . . .	358	— — noch a. a. Art . . . . .	160
ene 300	— v. Lunge . . . . .	215	— Wurst . . . . .	444
. 419	— v. Lunge, gebackenes . . . . .	216	— zu räuchern . . . . .	432
. 21	— v. Lunge für Kranke . . . . .	357	Ofen gut zu verstreichen . . . . .	511
. 212	— v. Lunge für Kranke		Ol, wohlriech., zu Back-	
. 21	auf andere Art . . . . .	357	werk . . . . .	466
. 22	— v. Mandeln . . . . .	216	Oele zu reinigen . . . . .	466
. 514	— v. Mandeln für Kranke . . . . .	358	Oele, von verschiedenen . . . . .	464
gen	— v. Mandeln (gebrannte) . . . . .	216	Oelflecken, s. Flecken.	
th. 503	— v. Quitten für Kranke . . . . .	358	Ofenküchlein . . . . .	325
. 516	— v. Reis . . . . .	217	— — auf and. Art . . . . .	325
. 502	— aufgelauf von Schnee . . . . .	217	Omelette . . . . .	219
. 515	— von Wachholderbeeren		— auf andre Art . . . . .	219
. 515	für Kranke . . . . .	359	— auf französische Art . . . . .	219
. 516	— gebackenes von Wein . . . . .	217	— aufgezugene . . . . .	220
e	— von Zitronen . . . . .	218	— von übriggebliebenem	
ine 500	— von Zuckerwurzeln . . . . .	359	Fleisch . . . . .	220
. 514	— von Zwetschgen . . . . .	218	— von Milchbrod . . . . .	220
. 271	Muskat;inen . . . . .	323	— mit Parmesankäse . . . . .	220
. 364	— auf andere Art . . . . .	324	Orange-Makronen . . . . .	320
. 365	Nachtlichter auf ver-		Papilloten . . . . .	325
. 365	schiedene Art . . . . .	406	Paradiesäpfel einzu-	
. 397	Messelgarn . . . . .	400	machen . . . . .	480
. 61	Nespeln einzusieden . . . . .	480	Pasteten, s. d. IV. Abschn. . . . .	85
. 61	Netz = Würstlein . . . . .	84	Perlen zu reinigen . . . . .	498
1 62	Nonnenkräpflein . . . . .	324	Perse (Sise) zu waschen . . . . .	381
. 84	Nudel = Knopf . . . . .	205	Pfaffenkäppl., geback. . . . .	301
. 37	— Kuchen, aufgefektet . . . . .	218	Pfeffermünz = Liqueur . . . . .	457
. 20	— Suppe . . . . .	22	Pfirsih, gebackene . . . . .	295
. 84	— — gefüllte, . . . . .	22	— Compote . . . . .	259



	Seite		Seite
Pfirsich = Gefrorenes . . . . .	367	Quitten aufzubewahren . . . . .	468
Pflaster f. viele Schäden . . . . .	500	— einzumachen . . . . .	481
Pflaster, ein anderes . . . . .	501	Ragouts, s. d. VI. Abschn. . . . .	136
— englisches . . . . .	501	Rahm = Auflauf, saurer . . . . .	180
Pflaumen, s. Zwetschgen.		— — süßer . . . . .	180
Pfüttlein . . . . .	301	— Glädlein . . . . .	197
— Freiburger . . . . .	302	— Gefrorenes . . . . .	367
Pikante Sauce . . . . .	227	— geschlag. m. Kastan. . . . .	340
Pistazien = Sauce . . . . .	230	— Knopf . . . . .	207
Platten = Torte . . . . .	268	— Nudeln . . . . .	221
Plattirtes Geschirr zu		— Pastetchen, saure . . . . .	103
reinigen . . . . .	496	— — auf a. Art . . . . .	103
Pomade . . . . .	508	— — süße . . . . .	103
— eine andere . . . . .	508	— — auf a. Art . . . . .	104
— (Trauben =) . . . . .	502	— Strudel . . . . .	224
Pomeranzen = Auflauf . . . . .	179	— Suppe . . . . .	22
— Brödlein . . . . .	325	— Waffeln . . . . .	330
— Compote . . . . .	259	— Würste . . . . .	37
— Creme . . . . .	339	Rahmen, vergoldene, zu	
— Knopf . . . . .	206	puhen . . . . .	496
— Küchlein . . . . .	326	Rahnen s. rothe Rüben.	
— Sauce . . . . .	250	Ratten zu vertreiben . . . . .	516
— Sulz . . . . .	348	Räucherzchen . . . . .	508
— Torte . . . . .	271	Räuchern aller Art. Fleisch	
Portugiesen = Kuchen . . . . .	284	und Fische, s. d. XXX.	
Porzellan zu reinigen . . . . .	493	Abschnitt . . . . .	428
— vor Springen zu		Räucherpulver . . . . .	509
sichern . . . . .	511	— wohlfeileres . . . . .	509
Potpourri . . . . .	509	Rebhuhn, s. Feldhuhn.	
Punsch . . . . .	451	Rehshlegel zu braten . . . . .	244
— Creme . . . . .	339	Reineclauden einzum. . . . .	482
— Kuchen . . . . .	284	Reinigen versch. Gegen-	
— Reis . . . . .	221	stände, siehe d. XXXV.	
— Sulz . . . . .	348	Abschnitt . . . . .	491
— Syrup . . . . .	461	Reis, gebackener . . . . .	302
— Torte . . . . .	272	— gefüllter . . . . .	221
Quitten = Auflauf . . . . .	179	— mit Urak (Punsch =	
— — auf a. Art . . . . .	179	Reis) . . . . .	221
— Compote . . . . .	260	— als Gemüse . . . . .	62
— Confekt . . . . .	326	— Meyfel . . . . .	303
— Gallerte für Kranke . . . . .	356	— Auflauf . . . . .	181
— Hippen . . . . .	315	— — m. Burgunder . . . . .	181
— Knopf . . . . .	206	— — gefüllter . . . . .	181
— Liqueur . . . . .	457	— — süß u. gefüllt . . . . .	182
— Mus für Kranke . . . . .	358	— Chocolate . . . . .	450
— Schaum . . . . .	340	— Creme . . . . .	340
— Speck . . . . .	326	— — auf and. Art . . . . .	341
— Syrup . . . . .	461	Reis = Glädlein . . . . .	197



Register.

531

Seite	Seite	Seite	
Niesknödel . . . . .	37	Rosen = Creme . . . . .	341
— Knopf . . . . .	207	— Essig . . . . .	463
— Kränzkopf . . . . .	210	— Küchlein . . . . .	303
— Mus . . . . .	217	— Torte . . . . .	273
— Pastete, . . . . .	104	— Wasser . . . . .	462
— — auf and. Art . . . . .	104	— Zucker . . . . .	504
— Pastetchen . . . . .	105	Rosinen = Torte . . . . .	273
— — auf and. Art . . . . .	105	Rosoli, (Liqueur) . . . . .	457
— — gefüllte . . . . .	106	Rosshaar, vom, . . . . .	396
— Schleime f. Kranke . . . . .	362	Rostbraten . . . . .	48
— Schnitten . . . . .	303	— mit Provenceröl . . . . .	48
— Strudel . . . . .	225	Rothe Rüben einzumach. . . . .	488
— Suppe . . . . .	23	— — z. Rindfleisch . . . . .	49
— — kalte . . . . .	23	— — Salat . . . . .	256
— — m. gr. Erbsen . . . . .	23	— — Syrup . . . . .	461
— — mit Wein . . . . .	24	Röthlinge, frikassirt . . . . .	131
— Tafeln . . . . .	37	Rüben = Suppe . . . . .	24
— Torte . . . . .	272	— s. gelbe, rothe, weiße.	
— vor Schimmel zu		Russischer Salat . . . . .	256
sichern . . . . .	507	Sago = Auflauf . . . . .	183
Rindfleisch f. d. II. Absch. . . . .	40	— Knödel . . . . .	38
Rindfleisch zu kochen . . . . .	40	— Knopf . . . . .	208
— — gesotten, mit ro-		— Speise . . . . .	222
them Wein . . . . .	43	— Suppe . . . . .	24
— — sehr saftig zu kochen . . . . .	40	— — mit süß. Rahm . . . . .	24
— — a. schwäbische Art . . . . .	40	— — mit Wein . . . . .	24
— — gedämpftes . . . . .	41	Salami (Wurst) . . . . .	446
— — mit Himbeerglace . . . . .	44	Salate, f. d. X. Abschnitt . . . . .	233
— — mit Käskruste . . . . .	245	Salmen zu braten . . . . .	132
— — mit Kräutern . . . . .	41	— in Papier . . . . .	132
— — mit Linsen . . . . .	42	Salmi von Feldhühner . . . . .	139
— — im Ofen . . . . .	42	— von Schnupfen . . . . .	162
— — a. französische Art . . . . .	43	Sand = Torte . . . . .	273
— — a. italienische Art . . . . .	43	Sardellen, gebackene . . . . .	85
— — Sauce zu Rindfl. . . . .	226	— Butter . . . . .	506
— — recht mürbe zu		— Sauce . . . . .	230
machen . . . . .	432	Saucen, siehe den VIII.	
— — einzufalzen u. zu		Abschnitt . . . . .	226
räuchern . . . . .	431	Sauerkraut . . . . .	65
Rindsbraten, saurer . . . . .	245	— auf andre Art . . . . .	65
— — mit Wurzeln . . . . .	445	— noch auf and. Art . . . . .	65
Rindsgehirn . . . . .	160	— mit Hecht . . . . .	66
Rindsrippen mit Para-		— mit Kapau . . . . .	66
diesäpfel . . . . .	47	— mit Kastanien . . . . .	67
Rindszunge, f. Sch-		— mit Schinken . . . . .	67
senzunge . . . . .		— einzumachen . . . . .	490
Ring = Würmer . . . . .	291	Sauerampfer = Thee	
Rolle v. dürr. Zwetschgen . . . . .	222	für Kranke . . . . .	363



	Seite		Seite
Schafffleisch, siehe Ham-		Schwabenkuchen . . .	292
melfleisch.		Schwämme oder Mor-	
Schafzungen mit Sauce	161	chelsuppe . . .	26
Schäppel-Suppe . . .	25	Schwarzmagen . . .	445
Scheesen, s. Erbsen.		— auf aud. Art . . .	445
Schienbeine, gestoßene,		Schwarzurzeln . . .	67
Mittel dagegen . . .	500	— mit Erdäpfel . . .	68
Schinken zu braten . . .	247	— gebackene . . .	68
— frischen, zu braten	247	— zum Rindfleisch . . .	49
— einzusalzen und zu		Schwefelschnitten . . .	327
räuchern . . .	434	Schweinefleisch einzu-	
— Pastete . . .	107	salzen und zu räuchen	433
— — kalte . . .	107	Schweinsleber . . .	162
— Wurst . . .	85	— gebraten . . .	163
Schlehenwein . . .	454	— — auf franz-	
Schleien, blau gesotten	132	zösische Art . . .	163
— gedämpft mit Blut	133	Schweinblungen-	
Schloßerbrod . . .	327	Braten . . .	249
Schlüsselblumenwein	453	Schweinsulz, gepreßte	349
Schmalz-Bäckwerk, siehe		Schweizer Speise . . .	225
den XV. Abschnitt . . .	293	Seide u. Seidenzeug zu fär-	
— Torte . . .	274	ben, s. d. XXIII. Abschn.	387
Schmarre von Johannis-		— zu appretiren . . .	390
beeren . . .	223	— zu waschen, u. Seife	
Schnecken im Häuschen	134	dazu . . .	381
— Bouillon f. Kranke	353	Seidene Strümpfe zu	
— auf and. Art . . .	353	waschen . . .	382
— Salat . . .	256	Seife selbst zu kochen . . .	407
— in der Sauce . . .	133	— wohlriechende . . .	409
— Suppe . . .	25	— zum Waschen der hoch-	
— — falsche . . .	25	färbigen Perse . . .	410
Schnecken-Nudeln . . .	292	— 3 Wasch. seid Stoffe	410
Schneeballen, geback.	304	— f. versch. Wollenzeuge	411
— Creme . . .	341	— f. Flecken in Kleidern	410
Schneebrod . . .	327	Sellerie mit Kartoffeln	69
Schneeküchlein . . .	304	— mit Käse . . .	68
Schnellräucherungs-		— Salat . . .	257
methode . . .	428	— Suppe . . .	26
Schnepfen zu braten	248	Semmelbrod zu backen	418
— auf andere Art	248	Senf mit Weirmost . . .	462
— Galrei . . .	161	Senfsauce, kalte . . .	231
— Salmi . . .	162	Silber wied. weiß z. sieden	496
— mit Trüffeln . . .	248	Silberservices z. reinigen	495
Schnitten . . .	39	— od. plattirte Geschirre	
— gefüllte . . .	305	von Flecken zu reinigen	496
Schöne Sulz . . .	349	Silberne Gefäße z. putzen	495
— Suppe . . .	25	— Spitzen, Tressen u.	
Schuhwische . . .	512	dgl. auszubrennen . . .	497



	Seite		Seite
Spanferkel, gebraten	249	Strasbourg-er-Wurst	447
— gefüllt	249	— Gansleber-Pastete	94
— — auf franz. Art	250	Strauben	307
— Bratwürste	442	Sträublein	307
— zu räuchern	434	Strudel von Kirschen	224
— einzukochen	434	— von Rahm	224
Spanische Pflaumen	468	— von Reis	225
Spargeln	69	Sulzen, s. XVIII. Absch.	343
— auf andere Art	69	Suppe, kräftige, f. Kranke	351
— aufgezo gene	170	Suppen, s. d. I. Abschn.	1
— mit Brod	70	Syrups, s. d. XXXII.	
— zum Rindfleisch	49	Abschnitt	448
— aufzubewahren	473	Taback-Rollen	307
— sehr gut zu kochen	69	— — auf and. Art	308
— Eier	193	Tauben zu braten	250
— Gefrornes	368	— a la Crapandine	251
— Lüd	70	— im Dampf	165
— Marmelade, trockne	490	— verdampfte	164
— Pastetchen	108	— mit Krebsen	164
— Salat	257	— in der Sauce	164
— Suppe	26	— in schwarzer Sauce	164
Speckfülle zu all. Pastet.	87	— Pastete	109
Speckknödel	38	— Suppe	27
— gebackene	38	— zu mästen	428
Spiegel zu reinigen	491	Taunesseln zu dörren	474
Spinat	70	— Suppe	27
— mit Del	71	Thee zu kochen	450
— mit Rahm	71	— englischer f. Kranke	362
— Aufstuf	183	— Camillen =	362
— Glädlein	198	— Melissen =	363
— Knopf	208	— isländ. Moos =	363
— Kuchen	285	— Sauerampfer =	363
— Küchlein	39	— Wachholder =	363
Spitzen zu waschen	380, 386	— Bollblumen =	364
Spritz-Dorte	274	Thee-Brod, feines	420
Stachelbeeren aufzube-		Thee-Brodchen	328
wahren	471	Tinte, schwarze	512
Steinerne Gefäße, f. Ge-		— — eine andere	513
fäße.		— rothe	513
Steinobst zu dörren	469	— z. Zeichnen d. Wäsche	514
— Jahre lang zu erhalten	—	Tintenflecken, f. Flecken.	
Sternchen, gebackene	327	Tintenpulver	512
Stoekfisch zu wässern	135	Tiroler-Brod	328
— zu kochen	135	— Kuchen	285
— — auf and. Art	135	Torten, s. d. XII. Abschn.	261
— in brauner Sauce	135	Transchir Kunst, f. den	
— f. auch Kablian,		XXI. Abschnitt	368
u. Laperdan.			



	Seite		Seite
Trauben, blaue, einzu-		Waschen feiner Sise (Verse)	381
sieden . . . . .	486	— feiderer Strümpfe	382
— weisse, einzumachen	485	— des Flanells	384 385
— Compote . . . . .	260	Wäsche, gelb und fleckige,	
— aufzubewahren . . . . .	471	zu bleichen . . . . .	379
Trauben-Pomade . . . . .	502	— Tinte zum Zeichnen	
Treppe, das braune Holz		derselben . . . . .	514
derselben schön zu erhalten	499	Weichsel-Compote . . . . .	260
Trisken, s. Aeschen.		— Kuchen . . . . .	286
Trisenet . . . . .	328	— — auf a. Art . . . . .	286
— besonderer . . . . .	328	— Küchlein . . . . .	308
Trüffel . . . . .	71	— Liqueur . . . . .	458
— auf andere Art . . . . .	71	— Sauce . . . . .	231
Universalkitt . . . . .	509	— Syrup . . . . .	462
Vanille-Auslauf . . . . .	184	— Torte . . . . .	276
— Biscuits . . . . .	310	Weichseln einzumachen	482
— Creme . . . . .	342	— sauer einzumachen	482
— Torte . . . . .	274	Wein-Auslauf . . . . .	184
— — auf andere Art	275	— Creme, kalte, . . . . .	342
— Zeltlein . . . . .	329	— Essig . . . . .	463
Weilchen-Butterlein	312	— Mus, gebackenes	217
— Creme . . . . .	342	— Sauce . . . . .	231
— Essig . . . . .	463	— Schotten als Sauce	231
— Saft . . . . .	462	— Suppe . . . . .	28
Wilee von Hecht u. Krebs	125	— — auf andere Art	28
— de Boeuf . . . . .	45	— trüben, hell z. machen	507
Vermischter Liqueur	458	— Flecken, rothe, s. Flecken.	
Vögel- (gestoßene) Suppe	27	Weißkraut . . . . .	75
— — auf and. Art	27	— gedämpft . . . . .	72
Wachholder-Essig . . . . .	464	— auf besondere Art	72
— Kaffee für Kranke	362	— mit Provenceröl . . . . .	73
— Liqueur . . . . .	457	— mit Reis . . . . .	73
— Mus für Kranke	359	— aufzubewahren . . . . .	474
— Thee für Kranke	363	Weisse Rüben . . . . .	64
Wachskerzen mit Un-		— — auf and. Art	64
schlitt . . . . .	406	— — gefüllte . . . . .	64
Wachtelkraut . . . . .	72	— — einzumachen	489
Waffeln . . . . .	329	Welsche Hühner aufzu-	
— v. Bierbefe . . . . .	330	ziehen . . . . .	424
— von Chocolade . . . . .	329	— zu mästen . . . . .	425
— harte . . . . .	329	Welscher Hahn zu	
— von Mandeln . . . . .	330	braten . . . . .	238
— von Rahm . . . . .	330	Wermuth-Wein für	
Wagenschmiere, s. Flecken.		Kranke . . . . .	364
Wanzen zu vertreiben	514	— Zucker . . . . .	504
Waschen der Weißwäsche	377	Wiener-Kuchen . . . . .	286
— d. weiß. Spitzen	380 386	Wildpret an der Sauce	165
— v. Flor u. Blonden	383	— mit sau. Rahmsauce	166



Register.

435

	Seite		Seite
Wildpret a. französ. Art	166	Zitronat = Torte . . .	277
— verdampft . . .	167	Zitronen = Auslauf . . .	185
— Sauce, zu Wild pret	226	— Buserle . . .	331
— zu räuchern . . .	435	— Essig . . .	464
— Weize . . .	435	— Kuchen . . .	287
— (Schwarz-) zu braten	251	— Küchlein . . .	331
— — einzusieden	436	— Leckerlein . . .	318
Wildschweinskopf, ge-		— Mus . . .	218
füllt . . .	252	— Salat . . .	257
Winter- od. Schnittkohl	73	— Sauce, kalte . . .	232
Wirsing s. Weißkraut.		— Torte . . .	277
Wollblumen = Thee für		— — auf and. Art	277
Kranke . . .	364	— aufzubewahren . . .	469
Wolle u. wollenen Zeug zu		Zucker zu läutern . . .	506
färben, siehe den XXII.		— Backwerk, siehe den	
Abschnitt . . .	287	XVI. Abschnitt . . .	509
Wund = Balsam . . .	502	— Brod . . .	332
Würste aller Art, siehe		— — glasirtes . . .	332
den XXXI. Abschnitt	441	— Brödlein, gefüllte	332
— recht gute . . .	443	— Häslein . . .	333
Wurzeln = Suppe . . .	28	Zuckererbsen, s. Erbsen.	
— gestoßene, Suppe	28	Zuckerwurzel = Mus für	
Zichorien = Salat . . .	257	Kranke . . .	359
Zieger (Eier-) . . .	342	Zwetschgen = Compote	260
— von Krebsen . . .	225	— dürre, . . .	260
— s. grüner Käse.		— Kuchen . . .	287
Zimmt = Kuchen . . .	330	— Mus . . .	218
— Krapfen . . .	331	— Nollo . . .	222
— Rollen . . .	308	— aufzubewahren . . .	468
— Schnitten . . .	306	— einzumachen . . .	483
— Torte . . .	276	— in Essig einzumachen	482
— Würmlein . . .	331	— zu dörren . . .	469
Zinn = Geschirr zu reinigen	494	Zwiebeln aufzubehalten	474
Zitronat = Auslauf . . .	184	— Salat . . .	257
— Knopf . . .	209	— Sauce z. Rindfleisch	232

Anweisung zum Transchiren.

	Seite		Seite
Fasan . . .	377	Hase . . .	372
Gans oder Ente . . .	376	Kalbskopf . . .	370
Hahn, Kapaun oder		Kalbs- oder Hammels-	
Nebhuhn . . .	374	heute . . .	370



	Seite		Seite
Kalbs-Mirrenbraten	369	Schinken	373
Lendenbraten	369	Spanferkel	373
Rehbraten	372	Welscher Hahn	375
Rindfleisch	368	Wild-Schweinstopf	374



Seite

. 373

. 373

. 375

pf 374



