

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Neues practisches Badisches Kochbuch

Carlsruhe, 1840

Register

[urn:nbn:de:bsz:31-334500](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-334500)

Register.

(Die Zahlen zeigen die Seiten an.)

Mal	57
— blau zu fieden	58
— in gelber Sauce	56
— mit Salbei	57
Ananas-Compot	166
Anis-Brod	220
Apfel-Auflauf	114
Apfel-Brei	107
Apfel-Charlotten	119
Apfel-Compot	161
Apfel-Gelée	177
Apfel-Knöpflein	206
Apfel-Krapfen	180
Apfel-Kuchen	192. 193
Apfel-Küchlein	205
Apfel-Mus	108
Apfel-Domelettes	108

Apfel-Schnitze	213
Apfel-Torte	188
Apricosen in Brantwein	239
— in Zucker	239
Apricosen-Auflauf	115
Apricosen-Compot	163
Apricosen-Gelée	174
Apricosen-Mark	239
Apricosen-Torte	188
Artischocken	26
Aspic	161
Auerhahn, gebraten	135
Auftern, auf dem Rost bereitet	72
B	
Baumwoll-Suppe	8
Becassinen, gebraten	137
B eefsteak	17
— in Sardellen-Sauce	96
Belgrader Brod	214
Bier, warmes	254
Bier-Suppe	10
Birnen-Compot	165
Bischoff	255
Bisquit	190
— auf schnelle Art	190
— von Rosinen	190
Bisquitchen, kleine	231
Bisquit-Pudding	125
B lanc manger von 3 Farben	172
— von Citronen	172
Blumenkohl mit Buttersauce	32
— im Backofen zubereitet	32
Blumenkohl-Salat	151
Blut-Pflirsche in Zucker	238
B oef à la Mode	17
Bohnen, eingemachte	33
— grüne	33

Bohnen, weiße	34
Bohnen-Salat	149
Boratsch-Sauce	133
Bouillon, gewöhnliche	1
Boulard, gedämpft	78
— mit Gansleber	79
— mit Kräuter-Sauce	79
Brand-Pudding	126
Brei für Kinder	107
— von Äpfeln	107
— von Citronen	107
— von Gries	106
— von Kartoffeln	38
— von Mandeln	107
— von Reis	106
— von Sago	106
— von Zwetschgen	107
Brennessel-Gemüse	35
Brieslein in einem Vol-au-vent	82
Brockelerbsen	25
Brod, Belgrader	214
— Kissingen	230
— Sächsisches	220
— Wiener	201
Brunnentressen-Gelée	176
Brunnentressen-Salat	151
Bückinge mit Eier	71
Bürsching, gedämpfte	69
— in einer Sauce	69
— zu backen	68
Butter-Bisquitzen	224
Butter-Brödchen	220
Butter-Knödel mit Mehl	13
Butter-Ring	219
Butter-Knöpflein	12
Butter-Sauce	131
Butter-Teig	19.178

Butterteig, geriebener	178
— weingebackener	178
Champagner-Bunsch	255
Champignons	43
Charlotten in Essig	250
Cheauveau	255
Chocolade mit Milch	252
— mit Wasser	252
Chocolade-Auslauf	115
Chocolade-Crème	168
Chocolade-Küchlein	228
Chocolade-Budding	127
Chocoladen-Torte	185
Eibeben, gebackene	213
Citronat-Auslauf	116
Citronat-Torte	183
Citronen-Brei	107
Citronen-Brod	219
Citronen-Crème	171
Citronen-Gelée	176
Citronen-Sauce	128.129
Codivau-Knödel	14
Compot von Aepfeln	164
— von Ananas	166
— von Apricosen	163
— von Birnen	165
— von gefüllten Aepfeln	165
— von gelben Rüben	162
— von Kirichen	163
— von Pflrsing	163
— von Prünellen	165
— von Quitten	166
— von Reineclaudes und Mirabellen	167
— von süßen Pomeranzen	166
— von Traubenbeeren	167
— von Zwetschgen	165

18	Confect von Quitten	234
18	— zum Glaciren	233
255	Crème, gebackener	120
43	— mit Schokolade	168
250	— in Schmalz gebacken	207
255	— mit Karmel	168
252	— mit Mandeln	168
252	— mit Vanille und Schokolade	167
252	— von Citronen	171
115	— von Erdbeeren	170
168	— von Himbeeren	170
228	— von Kaffee	169
127	— von Kirschen	169
185	— von Pomeranzen	171
213	— von Punsch	170
116	— von Reis	171
183	— von Thee	169
107	— von Wein	120
219	Crème-Schnitten	208
171	Crème-Torte	184
176	Grocant	216
128, 129	— von gebrannten Mandeln	216
14	Groquet von Eiern	56
164	— von Gansleber	45
166	— von Kalbfleisch	44
163	— von Kapau	45
165	— von Stockfisch	46
165	Dampfnudeln	112
182	Eier, gebackene	104
183	— gefüllte	105
185	— harte	104
186	— mit Aspice	161
187	— verlorne	105
188	— verrührte	104
187	— wachsweiche	104
185		

Eier, weichgekottene	104
Eier-Croquet	56
Eier-Gerste, gebackene.	111
Eiergersten-Suppe.	8
Eier-Knödel.	13
Eier-Schnee.	105
Eier-Suppe, verlorene	8
Einlauf-Suppe.	5
Endivien-Gemüse	28
Englischer Salat	148
Ente, wilde, in Sardellen-Sauce	75
Enten, wilde, gebraten	140
— zahme, mit Kastanien gefüllt	140
— mit Gurken	83
Erbfen, dünne	34
Erbfen-Suppe, grüne	6
Erdbeeren-Crème	170
Erdbeeren-Gelée	174
F	
Fasan, gebraten	135
— gedämpfter	76
Fasten-Pastetchen	22
Fastnacht-Küchlein	204
Feld-Hühner	74
— mit Trüffeln gefüllt	136
Feldhuhn-Suppe	6
Fingerlein	205
Fisch-Knöpflein	13
Flädlein, gefüllte	109
— gefüllte, in der Fleischbrühe	101
— gefüllte, mit Nessel	110
— in der Milch	109
— mit einer Zimmitkruste	118
Flädlein-Auflauf	117
Flädlein-Suppe	8
Fleisch = Klöße von übrigem Fleisch	101
Fleisch-Pastetchen	22

	Fleisch-Vögel	92
	— mit Morcheln-Sauce	92
	Forellen, blau abgesotten	59
	— gebackene	60
	— gedämpfte	59
	— in einer Butter-Sauce	59
	— mit rothem Wein	60
	Freimaurer-Brod	223
	Fricadellen	47
	Fricando von Kalbfleisch	144
	Frosch-Schenkel	95
	— gebackene	52
	G angfisch mit Eier	72
	Gans, gebratene, mit Kastanien gefüllt	139
	— wilde, gebraten	136
	Gansleber, gebackene	49
	— mit Trüffel-Sauce	95
	Gansleber-Croquet	45
	Gansleber-Pastetchen	22
	Gansleber-Purée	156
	Gans-Pfeffer	83
	Geduld-Tafelchen	232
	Gefrornes von Ananas	236
	— von Apricosen	237
	— von Chocolate	236
	— von Citronen	235
	— von Erdbeeren	236
	— von Himbeeren	237
	— von Kaffee	235
	— von Orangen	234
	— von Pflirschen	237
	— von Punsch	235
	— von Vanille	235
	Gelbe Rüben	26
	Gelbe-Rüben-Compot	162
	Gelbe-Rüben-Salat	150

Gelée, saure	161
— von Aepfeln	177
— von Apricosen	174
— von Brunnenkressen	176
— von Citronen	176
— von Erdbeeren	174
— von Himbeeren	173
— von Johannisbeeren	173
— von Kaffee	176
— von Kirschen	173
— von Orangen	175
— von Punsch	176
— von Quitten	177
Gemüse von Brennnessel	35
— von Endivien	28
— von Reis	44
— von Sauerampfer	29
Gersten-Suppe	3
Girtlizen oder Judenkirschen in Essig	249
Glühwein	255
Granat von Kalbfleisch	90
Gries-Auflauf mit Obst	115
Gries-Brei	106
Gries-Klöße	15, 111
Gries-Pudding mit Kirschen	126
Gries-Suppe	8
Groß-Gier	213
Grundeln, gebackene	70, 211
Grüne Bohnen	33
Grüne Erbsen-Suppe	6
Grüne Kern-Suppe	7
Gugelhopf	196
— mit Rosinen	196
Gurken, gedämpfte	42
— gefüllte	42
— in einer Sauce	41
— in Essig	250

	Gurken in Salz	251
	Gurken-Salat mit Speck	148
	Gurken-Sauce	131
	Guß-Torte	182
	H achies-Pastetchen	24
	Hahn, welscher, farcirt	159
	— — gebraten	138
	— — mit Kartoffeln gefüllt	139
	— — mit Trüffeln gefüllt	139
	Hahnen, junge, als Ragout	80
	Hammelsbug, eingebeizt	93
	Hammelshirn	93
	Hammels-Nieren	95
	Hammels-Rippen, gedämpft	94
	— gewöhnliche Art	56
	— in Champignons	94
	— grillirt	55
	Hammels-Schlägel, gebeizt	142
	— gebraten	142
	Hammels-Würste oder Blunzen	96
	Hammels-Zungen in Kräuter-Sauce	93
	— in Sardellen-Sauce	93
	Haselhühner	76
	Haselnuß-Brod	231
	Hasen, gebraten	144
	Hasen-Pfeffer	76
	Hasen-Ragout	77
	Haselhühner, gebraten	137
	Häublein, goldene	203
	H echt à la H ollandaise	63
	— auf englische Art	64
	— mit Austern	64
	— mit Gelée	74
	— mit Krebs-Sauce	65
	— mit Sardellen	64
	— zu backen	65

Hefen-Bisquit	201
Hefen-Brezeln	200
Hefen-Bröddchen	200
Hefen-Kuchen	198
Hegen-Mark	241
Hegen-Sauce	128
Heidelbeeren in Zucker	242
Heidelbeer-Suppe	11
Heidelbeer-Torte	190
Himbeeren in Zucker	242
Himbeer-Auslauf	121
Himbeer-Crème	170
Himbeer-Essig	258
Himbeer-Gelée	173
Himbeersaft in Zucker	257
Himbeer-Sauce	130
Himbeer-Torte	189
Hirn-Schnitte	47
Hirn-Suppe	5
Hirschziemer mit einer Kruste und Kirschen-Sauce	143
Hobelspähne	213, 225
Holder-Küchlein	210
Hopfen	27
Hopfen-Salat	148
Hopferlein	218
Hoppel-Poppel	254
Hühner, junge, gebackene	49
— — gebratene	141
— — gefüllt	141
— — mit Brockelerbsen	80
— — mit Champignon-Sauce	80
— — mit Krebsen	80
— — in Vol-an-vent	81
Hühnerfleisch-Knödel	15
Hühnerleber-Knödel	15
Humles	112

	Inger in Zucker	233
	Jäger-Schnitten	224
	Johannisbeeren in Zucker	242
	Johannisbeer-Gelée	173
	Johannisbeer-Sauce	130
	Johannisbeer-Torte	189
	Johannisbeer-Wein	257
	Italienische Nudeln	98
	Judenfirschen in Essig	249
	Jungfrauen-Schenkel	210
	Jus	1

	Kabeljau mit Butter-Sauce	70
	— mit Kartoffeln	70
	Kaffee-Brödchen	200
	Kaffee-Brödlein	113.180
	Kaffee-Crème	169
	Kaffee-Gelée	176
	Kaiserbrod	230
	Kaiserfuchen	120
	Kalbfleisch, eingemachtes	84
	Kalbfleisch-Groquet	44
	Kalbfleisch-Pastetchen	20
	Kalbfleisch-Ragout	90
	— mit Spargeln	92
	Kalbs-Brieslein	88
	— gebackene	48
	Kalbsbrust, gefüllte	145
	Kalbsfilet von gehacktem Fleisch	55
	Kalbsfüße, gebackene	49
	— in einer braunen Sauce	87
	— in weißer Sauce	87
	Kalbs-Gekröse	88
	Kalbsherz, gedämpftes	50
	— gefülltes	50
	Kalbsherzen in brauner Sauce	84

Kalbshirn	86
— gebackenes	48
— mit schwarzer Butter	87
Kalbshirn-Pastetchen	23
Kalbskopf, abgezogener	86
— mit der Haut gebrüht	85
— mit der Haut in rothem Wein gebrüht	85
Kalbsleber, gebackene	50
— gedämpfte	88
— gespickte	88
Kalbsohren mit Champignon	85
Kalbsrippen, auf dem Rost gebraten	54
— en papillotes	54
— gedämpfte	91
— mit feinen Kräutern	54
— mit Gurken-Sauce	92
Kalbs-Roulade	89
Kalbs-Schläger, gebrüht	142
— gebraten	142
Kalbszunge	84
— grillirt	51
Kalte Schaal von Apricosen	11
— von Kirsch	12
— von Schwarzbrod	11
Kapaun, farcirt	158
— gebraten	140
— gedämpft	78
— mit Gansleber	79
— mit Kräuter-Sauce	79
Kapaun-Groquet	45
Kapern-Sauce	18
Kapuziner	252
Karmel-Crème	168
Karpfen auf polnische Art	68
— gespickt	66
— in brauner Sauce	67
— in Gelée	73

88	Karpfen in rothem Wein	66
88	— zu backen	68
88	Kartoffeln, gedämpfte	38
88	— gefüllte	39
88	— geröstete	38
88	— in einer Sauce	37
50	— mit Haring	40
88	— mit Sardellen	41
88	— mit Senf	40
88	— mit Milch	39
54	— saure	40
54	Kartoffel-Auflauf	116
91	Kartoffel-Brei	38
54	Kartoffel-Klöße	99.100
92	Kartoffel-Knödel	14
89	Kartoffel-Pastetchen	24
142	Kartoffel-Pfentelein	210
142	Kartoffel-Pudding	127
84	— mit Mandeln	127
51	Kartoffel-Salat mit Haring	147
41	Kartoffel-Suppe	7
42	Kartoffel-Torte ²	185
41	Kartoffel-Törtlein	118
158	Käs-Klöße	111
140	Käs-Kuchen	193
78	— süßer	194
79	Kern-Suppe, grüne	7
79	Kindsbrei	107
45	Kirschen in Bouteillen	243
48	— in Essig	249
252	— in Zucker	242
168	Kaffee mit Milch	253
68	Kirschen-Büschlein	212
66	Kirschen-Compot	163
67	Kirschen-Crème	169
71	Kirschen-Gelee	173
	Kirschen-Kuchen	191

Kirschen-Kuchen mit geriebenem Teig	192
— ohne Guß	192
Kirschen-Mus	121
Kirschen-Omelettes	109
Kirschensaft	258
Kirschen-Sauce	128
Kirschen-Suppe, dünne	10
Kirschen-Torte	188
Kißinger Brod	230
Kleien-Küchlein	215
Klöße von Gries	111
— von Käse	111
Knödel, aufgezugene, in Suppen	14
— von Hühnerfleisch	15
— von Hühnerleber	15
Kohlraben	29
— gefüllte	29
Körbel-Suppe	4
Krammetsvögel, gebraten	137
— mit Aspik	162
Kräuter-Sauce	131
Kräuter-Suppe, durchgeschlagene	5
Kraut-Salat	149
Krebse gut zu kochen	72
Krebs-Klöße	16
Krebs-Pastetchen	20.21
Krebs-Pudding	102
Krebs-Suppe	3
Krebs-Strudeln	110
Kuchen, siehe die betreffenden Rubriken	
— Englischer	190
— Handverscher	198
— Leipziger	199
Küchlein, Pfälzer	213
Laperdan	71
Laubfrösche	100

192	Leber-Klöße	99
192	Lebkuchen	217
199	— Baseler	27
235	— weiße	218
138	Lendenbraten	146
10	Lerchen, gebratene	138
188	— in Sauce	75
230	Lerchen-Suppe	6
215	Limonade	256
111	Linzen	34
111	Linzler Torte	181
14	Lummel	96
15	— in Sardellen-Sauce	96
15	Lummelbraten	146
29	Lungen-Mus	89
29		
4	Macaroni	98
137	Mädchen-Zöpfe	202
162	Maitre d'hotel liée	130
131	Mafronen	228, 229
5	— blinde	229
149	Mandelade	253
72	Mandeln, gebackene	211, 212
16	— geröstete	228
20, 21	Mandel-Auflauf	116
102	Mandel-Brei	107
3	Mandel-Brief	179
110	Mandel Brod	215
	— anderer Art	231
190	— auf dem Feuer	230
198	— bitteres	199
199	Mandel-Grème	168
213	Mandel-Häuflein	226
	Mandel-Hippen	221
71	— mit Traganth	221
100	Mandel-Knöpflein	206
	Mandel-Körbchen	214

Mandel-Küchlein	225.232
Mandelmilch	256
Mandelmilch-Essenz	256
Mandel-Pudding	124
Mandel-Sauce	129.133
Mandel-Schnitten	122.208
Mandel-Suppe, süße	10
Mandel-Torte	181.182
Mandel-Waffeln	223
Mangold-Stiele	34
Mark-Knöpflein	13
Maulbeeren in Zucker	244
Maulbeersaft	258
Maulbeer-Torte	189
Maultaschen	101
Meerrettig	19
— roher	19
Melonen in Essig	248
— in Zucker	245
Milchbrod-Schnitten	53
Milch-Mocken	113
Milch-Schnitte	113
Mirabellen in Zucker	242
Mirabellen-Compot	167
Mirrenken	226
Morcheln als Gemüse	35
— mit Rahm	35
Morcheln-Sauce	132
Mus von Äpfeln	108
— von Schwarzbrod	108
— von Zwieback	108
— von Sibeben	108
Muskatjinnen	225
N ational-Pudding	124
Nierenbraten	145
Nieren-Schnitten, gebackene	52

221.192	Rudeln à la Demidoff	119
38	— abgeschmelzte	97
35	— in der Milch	109
121	— italienische	98
129.133	Rudel=Budding	126
22.208	Rudel=Suppe	4
10	Ruß=Liqueur	259
181.182	Nüsse, grüne, in Zucker	246
223		
31	S bstsorten, drei zusammen, in Zucker	245
13	Schensaugen	104
244	Schensfleisch zu siedern	16
258	Schensmaul=Salat	151
189	Schenszunge	96
101	— en papillotes	51
19	— grillirt	51
19	Schens=Sauce	131
248	Smelettes, aufgezogene	103
245	— auf gewöhnliche Art	103
53	— französische	103
113	— von Aepfeln	108
113	— von Fleisch	104
242	— von Kirschen	109
167	Smelettes=Soufflée	109
226	Drangen=Brod	222
35	Drangen=Gelée	175
35		
132	P abst	256
108	Pastetchen (Fasten-)	22
108	— von Brieslein	21
108	— von Gansleber	22
108	— von Fleisch	22
235	— von Hachies	24
	— von Kalbfleisch	20
124	— von Kalbshirn	23
145	— von Kartoffeln	24
32	— von Krebsen	20

Pastetchen von Reis	24
Pastete, kalte, von Fasan	156
— — von Feldhühnern	155
— — von Gansleber	154
— — von Hasen	156
— — von Kapaun	156
— — von Wildpret	155
— warme, von Fischotter	153
— — von Fleisch	152
— — von Stockfisch	152
Pfälzer-Brod	223
Pfälzer-Küchlein	213
Pfannkuchen von Rosinen	122
Pfanzers-Suppe	3
Pfeffernüßlein	229
Pfeutelein	210
Pfirsiche in Brantwein	238
— in Zucker	237
— zu füllen und zu backen	214
Pfirsich-Torte	189
Pfirsing-Compot	163
Plum-Pudding	123, 124
Pöckelfleisch zu machen	160
Pomeranzen-Auflauf, süßer	117
Pomeranzen-Brod	227
Pomeranzen-Brödlein, lange	215
Pomeranzen-Compot	166
Pomeranzen-Crème	171
Preßkopf mit Aspice	159
Preißelbeeren, als Beilage zum Ochsenfleisch	247
Prioche	195
Prünellen-Compot	165
Pudding, englischer	123
— von Bisquit	125
— von Chocolate	127
— von Gries mit Kirsch	126
— von Kartoffeln	127

152	Pudding von Kartoffeln, mit Mandeln	127
153	-- von Krebsen	102
154	— von Mandeln	124
156	— von Nudeln	126
156	— von Reis	125
155	— von Schwarzbrod	125
153	— von Spinat	102
152	— von Wecken	125
152	Punsch von Champagner	255
223	— von Drangen	254
213	Punsch-Grème	170
122	Punsch-Gelée	176
3	Punsch-Torte	187
229	Purée von Gansleber	156
210	Quitten-Compot	166
238	Quitten-Confect	234
237	Quitten-Gelée	177
214	Quitten-Liqueur	259
189	Quitten-Mark	240
163	Quitten-Schaum, warmer	122
123, 124	Quitten-Schnitze	240
160		
117	Ragout von Kalbfleisch	90
227	— von Kalbfleisch, mit Spargeln	92
215	Rahm-Strudeln	110
166	Rahm-Sulz	121
171	Rahm-Torte	185
159	Rahm-Törtlein	179
247	Rahm-Würflein, saure	53. 206
195	Reh-Ragout	77
165	Rehschlägel, gebeizt	143
123	Rehziemer, gebraten	143
125	Reineclaudes in Zucker	241
127	Reineclaudes-Compot	167
126	Reis mit Erbsen-Purée	2
127	— mit Jus	2

Reis=Auslauf	114
Reis=Brei	106
Reis=Content	254
Reis=Crème	171
Reis=Gemüse	44
Reis=Pastetchen	24
Reis=Pudding	125
Reis=Schnitten	207
Reis=Suppe	2
Reis-Torte	183
Reis-Würstlein	205
Remoulade, grüne	134
— ordinaire	134
Rettig-Salat	150
Rindzunge	97
Ringfuchen oder Theebrod	198
Ringlo-Torte	189
Rindsrippen, auf dem Rost gebraten	147
— gedämpfte	146
Rissolen von Fischen	45
— von Krebs	46
Roastbeef	17
Rosenkohl	27
Rosenkohl=Salat	151
Rothe-Rüben=Salat	150
Rothkraut	36
Rüben, gelbe	26
— weiße	26
Rübenkeim=Salat	150
Russischer Salat	149
S ächsisches Brod	220
Saftbrühe, braune	1
Sago=Auslauf	115
Sago=Brei	106
Sago=Sauce	129
Sago=Suppe	2

Sago
Salat
— en
— ru
Salat
Salm
— geb
— mit
— gef
Sand
Sardel
Sardel
— mit
Samb
Sauce
—
— zu
Sauce
— ver
Sauce
Sauce
Sauce
— m
Sche
Sche
Sche
Sche
— zu
Sche
— in
Sche
Sche
Sche
Sche

114	Sago-Suppe mit Milch	10
106	Sago-Suppe mit Wein	9
251	Salat à l'Italien	147
171	— englischer	148
44	— russischer	149
24	Salate, verschiedene, siehe die besonderen Artikel	
125	Salmen à la hollandaise	61
207	— gebratene	61
3	— mit Gelée	73
183	— gefottene	61
205	Sand-Torte	184
134	Sardellen zu backen	72
134	Sardellen-Sauce	18
150	— mit Kapern	132
97	Saubohnen	30
198	Sauce, kalte	19
189	— — zu Feldhühnern	134
147	— zu Pasteten	133
146	Saucen, kalte	133
45	— verschiedene, siehe die betreffenden Rubriken.	
46	Sauerampfer-Gemüse	29
17	Sauerampfer-Sauce	18
27	Sauerampfer-Suppe	5
151	Sauerkraut	36.37
150	— mit Kapauu	37
36	Schellfisch	71
26	Scherben	204
26	Schinken, gefottener	160
150	Schinken-Nudeln	98
149	Schleien mit feinen Kräutern	69
	— zu braten	70
220	Schnecken, gefüllte	52
1	— in Sauce	95
115	Schnecken-Nudeln	204
106	Schnecken-Salat	148
129	Schneeballen	105.208
2	Schnepfen	75

Schnepfen, gebratene, mit Schnitten.	137
Schnitte mit rothem Wein	120
Schnitz-Brod	202
Schotto	128
Schwarzbrod-Auflauf	117
Schwarzbrod-Mus,	108
Schwarzbrod-Pudding	125
Schwarzbrod-Torte	182
Schwarzwild	77
Schwarzwildpret mit Aspic	159
Schwarzwurzeln	25
Schwefel-Schnitten	232
Schweinenieren	95
Schweinerippen	56
Schweineschlägel, gebraten	142
Schweinskopf, wilder, farcirt	157
Sellerie-Salat	151
Spanferkel, gefülltes	145
Spargeln	28
Spargel-Salat	149
Späßlein	98
Spiegelbrod	207
Spinat	30
Spinat-Pudding	102
Springerlein	218
Sprizengebäckenes	211
Steinpilze	42
Stodffisch, gedämpfter	62
— mit Bechamell	62
Stodffisch-Croquet	46
Strauben	214
Sträublein	203
Sulz-Küchlein	221
Suppe à la Reine	7
— aufgezogene	4
Suppen, verschiedene, siehe die betreffenden Artikel.	

137	Z		
130	Zabackzrollen	209	
202	Zauben, gefüllte	141	
128	— junge, gedämpft	82	
117	— — in einem Vol-an-vent	82	
108	— in brauner Morcheln-Sauce	83	
125	— wilde	75	
182	Thee, grüner oder schwarzer	252	
77	— reformirter	253	
159	Theebrodt	198	
25	Thee-Grème	169	
232	Torte, französische	186	
95	— spanische	187	
56	Torten, siehe die betreffenden Artikel.		
142	Törtlein von Kartoffeln	118	
157	Trauben in Branntwein	244	
151	— in Zucker	243	
145	Traubenbeeren-Compot	167	
28	Trauben-Ruchen	192	
149	Trichter-Rudeln	98	
98	Trüffel	43.44	
207	Trüffel-Sauce	132	
30	Turbot	71	
102	V		
218	Vanille-Grème	167	
211	Vanillen-Sauce	129	
42	W		
62	Wachteln	74	
62	— gebratene	138	
46	Waffeln, gefüllte	180	
214	— mit Bierhese	197	
203	— mit Rosinen	197	
221	Weck-Auslauf	118	
7	Wecke, gefüllte	123	
4	Weck-Knöpflein, gezopfte	12	
	Weck-Pudding	125	
	Wein-Grème	120	

Weingebackenes	179
Wein-Mocken	113
Wein-Sauce, braune	130
Wein-Schnitte	113
Wein-Suppe	9
Weißer Rüben	26
Weißkraut, gedämpftes	32
— gefülltes	31
— in einer Butter-Sauce	30
Welscher Hahn, farcirt	159
— gebraten	138
— mit Kartoffeln gefüllt	139
— mit Trüffeln gefüllt	139
Welschkorn in Essig	251
Wiener Brod	201
Wiener Brödlein	222
Wild-Enten-Suppe	6
Wild-Schweinskopf, farcirt	157
Windfuchlein	224
Wirsingkraut	31
Würstchen	53
Würstlein, saure, mit Rahm	53
Z ibeben-Mus	108
Zimmt-Brod	232
Zimmt-Küchlein	227
Zimmt-Rollen	209
Zimmt-Stern	217
Zimmt-Waffeln	222
Zuckerbregeln	228
Zuckerschoten	28
Zuckersträublein	203
Zunge, geräucherte, zu fieden	160
Zwetschgen, gebackene	212
— in Essig	248
— in Zucker	244
Zwetschgen-Brei	107

Zwetschgen-Compot	165
Zwetschgen-Kuchen	193
Zwetschgen-Marmelade	246
Zwieback-Mus	108
Zwiebel-Kuchen	194
Zwiebel-Sauce	18
