Seite

Bier (warmes) 571
Biersuppe 1
Birnenauflauf 171
Bischof 574
Biscuit Royal 536
Biscuits von Butter 504
ganz leichte Französische 505
von Hefen 459
von Zitronen 504
Biscuittorte (gewöhnliche) 403
mit Chocolade 404
mit Johannisbeeren 404
Blättlein, Aufgezogenes davon 184. 185
Blättleinssuppe (braune) 2
Blancmanger von Kalbsfüßen 362
Blinde Pastete 203
Blison von Feldhühnern 191
von jungen Hasen 192
von Krametsvögelbrüsten 192
von Schnepfen 192
Blon-Boudin 118
Blumenkohl s. Karviol.
Boeuf a la Mode (Böf a la Mod) 39 40
Bögen (weiße) 522
Böhmisches Brod 462
Bohnen (grüne) ohne Kerne zu kochen 94
mit Kernen 97
einzumachen 95. 96
Bohnen (eingemachte) zu kochen 97
(kleine) in Essig einzumachen 561

Seite

Bohnen (Römische) einzumachen 101
Bohnensalat 399
Bohnenkraut, über dessen Gebrauch bey den Speisen 576
Börsching in einer Sauce 245
Borsdorferäpfel (gefüllte) 157
mit Zuckerkandis 391
Auflauf davon 157
Kuchen davon 437. 448
Latwerge davon 547
Reiskopf davon 187
Boudin (englischer) 119. 120
von Erbsen 111
von Fischen 121
von Krebsen 114
von Mutscheln oder Milchbrod 113
gebackener 118
gesalzener von Nudeln 117
süßer von Nudeln 117
von Reis 115. 116
von Schnepfen 112
von Spinat 113
Blon Boudin 118
Braten 325. 354
(grillirter) zum Gemüß zu geben 315
Bratwürste mit Eyern 323
Kuchen davon 439
Braune Krapfen 488
Braune Suppe 3
Braunkohl s. Winterk.
Brey (aufgezogener) 175
gebackener in einer Mandelsauce 147
gebrennter 181