

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

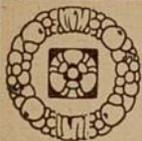
Kochbuch "Liebling"

Davidis, Henriette

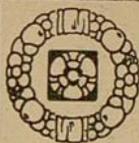
Karlsruhe ; München, [1914]

30. Ausführliches Sachregister

urn:nbn:de:bsz:31-54694



30. Sachregister.



A	Nr.		Nr.		Nr.	
Al ausnehmen	5,7		Äpfelmus	10,9	Arrakshoum	18,62
blau	5,17		von Ringäpfeln	10,35	Arrowrootgelee	19,11
gebraten	5,19		Äpfelmusauflauf	14,16	Artischocken	6,39
häuten	5,3		Äpfelpastete eng-		mit holländischer	
in Bier	5,18		lische	13,10	Sauce	6,40
in Gelee	5,21		Äpfelpfannkuchen	15,24, 25	Aufgerollte Gur-	
mariniert	5,22		Äpfelpudding. eng-		ten	22,90
schlachten	5,3		lischer	13,9	Aufgerollter Rin-	
Alakrifassee	5,20		Äpfelreis	16,25	derbraten	7,26
Alapie	9,16		Äpfelsalat	10,10	Aufschlag	
Alraupe	5,62		Äpfelsinbowle	21,27	anrichten	14,3
Alsuppe einfache	4,26		Äpfelsineneis	19,26	Äpfel-	14,13
Hamburger	4,27		Äpfelsinengelee	19,8	Äpfelmus-	14,16
Abgebundene Eier-			Äpfelsinenkaltischele	4,110	backen	14,2
tuchen	15,20		Äpfelsinenmarme-		Biskuit-	14,10
Abgeriebener Napf-			tade	22,64	Brot-	14,14
tuchen	20,48		Äpfelsinenreis	16,29	Fleisch-	14,24
Äbsinth Cocktail	21,35		Äpfelsinensauce	12,78	Frucht-	14,19
Äpfel in Blätterteig	20,57		Äpfelsinenspeise		Griechmehl-	14,7
in Mürbeteig	20,57		Kalt	18,36	Gafelnuß-	14,29
Äpfelscheiben in			warm	17,28	Gerings-	14,23
Fett gebacken	20,91		Turiner	18,37	Käse-	14,22
Ägar-Ägar	18,9		Äpfelsinentorte	20,35	Kartoffel-	14,8
Äland	5,58		Äpfelpeise	17,29, 30	Kastanien-	14,28
Äldeutscher Napf-			Äpfelstrudel	17,44	Kirsch-	14,12
tuchen	20,52		Äpfelsuppe		Makkaroni-	14,26
Amerikanische			mit Korinthen	4,100	Matronen-	13,4
Drinks	21,32		mit Reis	4,99	Marmeladen-	14,17
Amerikanische			Äpfelwein	24,16	Punsch-	14,18
Ringäpfel	10,34		Äpfelweinsuppe	4,68	Reis= 13,6, 14,15, 14,20	
Ananas in Zucker	22,39		Äpple-pie	13,10	Sago-	13,5
Ananasbowle	21,29		Äpritosen		Sahnen-	14,11
Ananaseis	19,30		in Branntwein	22,9	Schwarzbrot=	14,9
Ananasegelee	19,9		in Essig	22,78	Aufschlafform	14,1
Ananasspeise	17,27		in Zucker	22,17	Aufsetzen der Tel-	
Anchobisbutter	3,11		Äprifoscharlotte.	17,33	ler	27,25
Anisplätzchen	20,65		Äprifoseneis	19,28	Ausbacketeig mit	
Ankauf der Lebens-			Äprifosengelee-		Bärme	3,37, 38
mittel	1,8		auce	12,80	Ausstecher für	
Äpfelaufschlag	14,13		Äprifosentaltischele	4,111	kleines Gebäk	20,65
Äpfelausstecher	10,6		Äprifosenkompott	10,14	für Speculazi	20,63
Äpfelcharlotte			Äprifosenmarme-		Austern	
15,26—17,32			tade	22,18	au naturel	5,111
Äpfelgelee	22,56		Äprifosensauce	12,79	frisch	5,111
vorbereiten	3,32		Äprifosensuppe	4,104	gebraten	5,112
Äpfelköße	8,20—8,33		Ärme Ritter	15,39	öffnen	5,111
					vorbereiten	3,32

	Nr.		Nr.		Nr.
Aufternpastetchen . . .	9,34	dressieren . . .	7,208	Blechgeschirr . . .	1,26
Aufternsauce . . .	12,15	Beleuchtung . . .	1,10	Blechfuchen . . .	20,42
Automatischer Schneefschläger . . .	18,4	Verberitzen in Zucker . . .	22,61	Blei . . .	5,56
B					
Baden Sitzegrad zum . . .	20,81	Verberitzengelee . . .	19,15	Blindhuhn . . .	6,47
in Fett . . .	20,82	Verberitzensaft . . .	22,62	Blickfuchen . . .	20,49
Bachfett . . .	3,4, 15,2	Berliner Pfannfuchen . . .	20,83	Blickquirl . . .	12,62
Bachhühchen . . .	7,219	Vertramsauce . . .	12,25	Blickrührsieb . . .	20,2
Bachobst . . .	10,36	Vettelmannspeise . . .	17,32	Blumentofel . . .	6,38
Bachofen . . .	1,14	Vier bei Tische . . .	27,42	in Blechbüchsen . . .	23,33
Bachpflaumen geschnort . . .	10,33	Vierfalttschale . . .	4,115	Blumentofelpüree . . .	26,12
Bachthermometer . . .	20,11	Vierfuppe mit Brot . . .	4,71	Blumentofelsalat . . .	11,22
Bärmkloße . . .	8,32	mit Grieß . . .	4,73	Blumentofelsauce . . .	12,37
Bärmkollatschen . . .	20,62	mit Milch . . .	4,74	à l'anglaise . . .	12,38
Bärmpudding . . .	13,28	mit Sago . . .	4,69	Blumentofelsuppe . . .	4,55
Baisers . . .	20,71	schwedische . . .	4,75	Blutwurst . . .	25,12
Baisertorte . . .	20,36	Vineisch f. Spinat . . .	6,9—10	Boeuf à la Mode . . .	7,18
Bananenreis . . .	16,26	Virkhuhn . . .	7,248	Boeuf blanc . . .	7,22
Bandfuchen . . .	20,26	Virkhühner dressieren . . .	7,208	Bohnenmehlsuppe . . .	4,48
Barbe . . .	5,59	Virnen in Essig . . .	22,82	Bohnenpüreesuppe . . .	4,47
Barisch holländisch mit Kapernsauce . . .	5,31	in Zucker . . .	22,35, 36	Bohnen Salat . . .	11,30
weiß . . .	5,32	mit Ingwer . . .	22,34	Bohnenkäsemaschine . . .	6,47
Baumfuchen . . .	20,27	Birnenkompott . . .	10,11	Bohnenuppe mit Gänsepötelfleisch . . .	4,50
Bearner Sauce . . .	12,25	Bischof . . .	21,24	mit Rindfleisch . . .	4,49
Bechamelfartoffeln . . .	6,94	Biskuit Mehrrüden von . . .	20,32	Bordüre . . .	7,83
Bechamelsauce . . .	12,41	Biskuitauflauf . . .	14,10	Bouillon . . .	4,1
Becherpastetchen . . .	9,39	Biskuitpudding . . .	13,22	braune . . .	4,7
Bedienung bei Tische . . .	27,21	Biskuitroulade . . .	20,33	durchsiehen . . .	4,3
Beefsteak à la Nelson . . .	26,15	Biskuitspeise . . .	17,19	färben . . .	4,2
à la tartare . . .	7,31	Blätterteig . . .	20,15	in Tassen . . .	4,6
deutsch . . .	7,30	einrühren . . .	20,5	klären . . .	4,3
gehackt . . .	7,30	Blättertorte mit Zitronencreme . . .	20,37	klare . . .	4,1
roh . . .	7,31	Blanchieren . . .	3,19	legieren . . .	4,3
von Filet . . .	7,28	Blancmanger Tutti-Frutti . . .	18,33	Bouillonkartoffeln . . .	6,96
von rohem Schinken . . .	7,142	von Mandeln . . .	18,29	Bouillonreis . . .	16,24
von Schinkenabfällen . . .	7,143	von Pistazien . . .	18,32	Bouillontopf . . .	4,1
Beefsteakflopfer . . .	7,28	von Pomeranzen . . .	18,31	Brandteigkloße . . .	8,35
Beefsteakpastete . . .	9,15	von Stärke . . .	18,30	Bowlen, servieren . . .	27,36
Beefsteakpie . . .	9,15	von Zitronen . . .	18,31	Bowlenfühler . . .	21,20
Beefsteakwender . . .	7,28	Blancmangerform . . .	18,30	Bowlenlöffel . . .	21,22
Beete in Essig . . .	22,96	Blaubeeren mit Milch . . .	4,121	Bratapparat . . .	7,8
Beignets von Fischresten . . .	5,87	Blaubeersaft . . .	22,67	Braten auf der Pfanne . . .	7,10
von Reis . . .	16,32	Blaubeersuppe . . .	4,108	auf dem Rost . . .	7,9
Belaffinen . . .	7,252	Blaubeerwein . . .	24,19	begießen . . .	7,8
		Blaue Pflaumen f. Zwetschen . . .		im Ofen . . .	7,7
		Blaufisch f. Seelachs . . .		Bratenleiter . . .	7,63
				Brathaube für Gaskocher . . .	7,113
				Bratbecht . . .	5,39
				Bratbering . . .	5,94
				mariniert . . .	5,95
				Bratkartoffeln . . .	6,105
				Bratofen . . .	1,14

	Nr.		Nr.		Nr.
Aufternpastetchen . . .	9,34	dressieren . . .	7,208	Blechgeschirr . . .	1,26
Aufternsauce . . .	12,15	Beleuchtung . . .	1,10	Blechfuchen . . .	20,42
Automatischer Schnee- schläger . . .	18,4	Verberitzen . . .		Blei . . .	5,56
		in Zucker . . .	22,61	Blindhuhn . . .	6,47
B		Verberitzengelee . . .	19,15	Blikfuchen . . .	20,49
Baden Sitzegrad . . .		Verberitzensaft . . .	22,62	Blikquirl . . .	12,62
zum . . .	20,81	Berliner Pfann- fuchen . . .	20,83	Blißrührsieb . . .	20,2
in Fett . . .	20,82	Bertramsauce . . .	12,25	Blumenfohl . . .	6,38
Badfett . . .	3,4, 15,2	BettelmannaSpeise . . .	17,32	in Blechbüchsen . . .	23,33
Badhähnchen . . .	7,219	Bier bei Tische . . .	27,42	Blumenfohlpuree . . .	26,12
Badobst . . .	10,36	Bierfaltshale . . .	4,115	Blumenfohlsalat . . .	11,22
Badofen . . .	1,14	Bierjuppe . . .		Blumenfohlsauce . . .	12,37
Badpflaumen ge- schmort . . .	10,33	mit Brot . . .	4,71	à l'anglaise . . .	12,38
Badthermometer . . .	20,11	mit Grieß . . .	4,73	Blumenfohljuppe . . .	4,55
Bärmlöfje . . .	8,32	mit Milch . . .	4,74	Blutwurst . . .	25,12
Bärmlöfjchen . . .	20,62	mit Sago . . .	4,69	Boeuf à la Mode . . .	7,18
Bärmpudding . . .	13,28	schwedische . . .	4,75	Boeuf blanc . . .	7,22
Baisers . . .	20,71	Vinetsch . . .		Bohnenmehlsuppe . . .	4,48
Baisertorte . . .	20,36	ſ. Spinat . . .	6,9—10	Bohnenpüreesuppe . . .	4,47
Bananenreis . . .	16,26	Birkhuhn . . .	7,248	Bohnenſalat . . .	11,30
Bandfuchen . . .	20,26	Birkhühner dres- fieren . . .	7,208	Bohnenſchneide- maſchine . . .	6,47
Barbe . . .	5,59	Birnen in Eſſig . . .	22,82	Bohnenjuppe mit Gänſepöfel- fleisch . . .	4,50
Barſch holländiſch . . .	5,30	in Zucker . . .	22,35, 36	mit Rindfleisch . . .	4,49
mit Kapernſauce . . .	5,31	mit Ingwer . . .	22,34	Bordüre . . .	7,83
weiß . . .	5,32	Birnenkompott . . .	10,11	Bouillon . . .	4,1
Baumfuchen . . .	20,27	Biſchof . . .	21,24	braune . . .	4,7
Bearner Sauce . . .	12,25	Biſkuit . . .		durchſeißen . . .	4,3
Bechamelkartof- ſeln . . .	6,94	Rehrücken von . . .	20,32	färben . . .	4,2
Bechamelsauce . . .	12,41	Biſkuitauflauf . . .	14,10	in Taſſen . . .	4,6
Becherpaſtetchen . . .	9,39	Biſkuitpudding . . .	13,22	klären . . .	4,3
Bedienung bei Fiſche . . .	27,21	Biſkuitſpeife . . .	17,19	klare . . .	4,1
Beefſteak . . .		Blätterteig . . .	20,15	legieren . . .	4,3
à la Nelson . . .	26,15	Blättertorte mit Zitronencreme . . .	20,37	Bouillonkartoffeln . . .	6,96
à la tartare . . .	7,31	Blandhieren . . .	3,19	Bouillonreis . . .	16,24
deutſch . . .	7,30	Blancmanger . . .		Bouillontopf . . .	4,1
gebackt . . .	7,30	Tutti-Frutti- . . .	18,33	Brandteiglöſje . . .	8,35
roh . . .	7,31	von Mandeln . . .	18,29	Bomlen, jerbieren . . .	27,36
von Filet . . .	7,28	von Piſtazien . . .	18,32	Bomlenkübler . . .	21,20
von rohem Schin- len . . .	7,142	von Pomeranzen . . .	18,31	Bomlenlöſſel . . .	21,22
von Schinkenab- fällen . . .	7,143	von Stärke . . .	18,30	Bratapparat . . .	7,8
Beefſteakflopper . . .	7,28	von Zitronen . . .	18,31	Braten auf der Pfanne . . .	7,10
Beefſteakpaſtete . . .	9,15	Blancmangerform . . .	18,30	auf dem Roſt . . .	7,9
Beefſteakpie . . .	9,15	Blaubeeren mit Milch . . .	4,121	begießen . . .	7,8
Beefſteakmender . . .	7,28	Blaubeerſaft . . .	22,67	im Ofen . . .	7,7
Beete in Eſſig . . .	22,96	Blaubeerſuppe . . .	4,108	Bratenleiter . . .	7,63
Beignets . . .		Blaubeerwein . . .	24,19	Brathaube für Gaſtkocher . . .	7,113
von Fiſchreſten . . .	5,87	Blaue Pflaumen ſ. Zwetschen . . .		Bratbecht . . .	5,39
von Reis . . .	16,32	Blaufiſch . . .		Brathering . . .	5,94
Belaffinen . . .	7,252	ſ. Seelachs . . .		mariniert . . .	5,95
				Bratkartoffeln . . .	6,105
				Bratofen . . .	1,14

	Nr.		Nr.		Nr.
mit Wechemel-		Material zum —	22,5	Englisches Kasten-	
saucе	16,7	Patentverschluß .	22,3	brof	20,97
mit Remouladen-		Salizylpulver		Ente gebraten . . .	7,228
saucе	16,8	zum —	22,4	gedämpft	7,230
mit Schnittlauch	16,4	Sauberkeit		in Aspik	7,231
mit Senfсаucе	16,8	heim —	22,1	in Gelee	7,231
Eiercreme	26,23	Einnacheglas mit		in Salmi	7,254
Eiergelee	16,20	Patentverschluß .	22,4	mit brauner	
Eierfäse	16,19	mit Schweins-		Sauce	7,230
Eierflößchen	8,14	blase	22,4	mit Wirfingfohl .	7,229
Eierfocher	16,1	Einnachetessel . . .	22,1	Entenbraten	7,228
Eierfränge	20,78	Einnachetopf	22,15	Entrecôte auf	
Eierfuchen 15,11, 15,16		Einpöfeln	25,15, 19	Hamburger Art . . .	7,32
f. auch Pfann-		Einrichtungen zur		Erbsenpüree	6,75
fuchen.		Gesellschaft	27,1	Erbsenpüreesuppe .	4,43
anrühren	15,3	Einsalzen	25,1	Erbsmehlsuppe . . .	4,44
baden	15,4	Eis Ananas-	19,30	Erbswurfsuppe . . .	4,45
umwenden	15,4	Apfelsinen-	19,26	Erdbeerbomle	21,30
Eierfuchenpfannen	15,1	Aprikosen-	19,28	Erdbeercreme	18,56
Eierfuchenwender	15,6	Fürst Pücker-	19,23	Erdbeeren in	
Eierplatten	16,14	Himbeer-	19,27	Zuder	22,41
Eierprüfer	1,33	Kaffee-	19,22	mit Milch	4,120
Eierpunsch	21,18	Maraskino-	19,24	Erdbeerkaltschale .	4,113
Eieruhr	16,2	Nuß-	19,21	Erdbeertompott . . .	10,23, 24
Eiersaucе, saure	12,47	Punsch-	19,25	Erdbeerlikör	24,10
Eierschwämme		Quitten-	19,29	Erdbeermarmelade .	22,42
f. Pfefferlinge.		Vanillen-	19,20	Erdbeerfast	22,43
Eierspeisen für		Eisbaisers	20,73	Erdbeersaucе	12,77
Kranke	26,20	Eisbein	7,151	Erdbeerschaum in	
Eingetropftes in		Eisegel	19,20, 19,26	Gläfern	18,61
Milch	16,55	Eischrant	1,35	Erdbeerspeise	17,26
Eingefochte Kräu-		Eispidel	19,18	Erdbeertorte mit	
ter	3,29	Eischrant	1,35	Vanillecreme	20,38
Eingemachte Sa-		Eiweißflößchen	8,19	Erdbäpfelstrudel . .	17,42
latbohnen	6,69	Eiweißschnee	3,17	Ernährung	1,1
Eingemachte		Emailgeschirr	1,18	Escaloppes	7,33
Schneidebohnen	6,68	Endibien gedämpft	6,58	Escariol	
Eingemachter		Endibien салат	11,34	f. Endibien	
Rübftiel	6,70	Englische Apfel-		Essig	24,1—5
Eingemachter		pastete	13,10	Essiggemüse ge-	
Weißfohl	6,66	Englische Beefsteak-		misch	22,95
Einkauf	1,29—34	pastete	9,15	Essiggurken kleine	22,91
für Gesellschaften	27,4	Englische Pastet-		stragoneffig	24,4
Einlegelöffel	22,2	chen	9,38	Essbestede	1,22
Einnachen		Englische Rhabar-			
Arraf zum —	22,4	berpastete	13,11		
Eigenheit beim —	22,1	Englischer Apfel-			
Plaschen zum —	22,3	pudding	13,9		
Franzbranntwein		Englischer Korin-			
zum —	22,4	thenpudding	13,12		
Gerätschaften		Englischer Plum-			
zum —	22,2	case	20,23		
Gläser zum —	22,3	Englischer Roll-			
Ingwer zum —	22,4	pudding	13,8		
Konfervierungs-		Englisches Kalbs-			
mittel	22,4	topfragout	7,86		

F

Färben der	
Bouillon	4,2
Falscher Gase	7,22
Farcen	8,39—49
Farce Fisch-	8,46
Geflügel	8,44
Kalbtfleisch-	8,42, 43
Krebs-	8,48

	Nr.		Nr.		Nr.
Leber=	8,45	Fischsalate		für Reisspeise	18,19
Mandel=	8,49	anmachen	11,3	für Reiserand	7,123
Rindfleisch=	8,41	Fischsaucen für		für Sülze	7,165
Schweinefleisch	8,40	Kranke	26,10	für Sülzfoletelett	7,163
Semmel=	8,47	Fischsupper	5,4	für Süßspeisen	18,4
Wildfleisch=	8,40	Fischschüssel	5,8	Vortnehenen der	
Farce Masse	8,39	Fischsuppe	4,28	Teller	27,24
Farcepaste	9,13	Klatschenbürste	22,3	Französische Suppe	4,10
Farcerand	9,24	Fleisch	1,31	Französischer Erb=	
Farcesieb	8,39	abhängen	7,1	beerlikör	24,9
Fajar dressieren	7,208	ansehen	7,4	Französischer Ruß=	
gebraten	7,249	braten	7,7—11	likör	24,8
mit Trüffeln	7,250	gar sein	7,5	Frico	7,37
Fastnachtstrapfen		klopfen	7,3	Frikandellen	
rheinische	20,90	spiden	7,6	gebraten	7,43
Fastnachtstüchel	20,89	waschen	7,2	von Fleischresten	7,44
Federmilch	7,167	Fleischhackmaschine	7,30	von Kalbsbraten	7,96
Feine Brötchen	20,96	Fleischbrühe, klare	4,1	Frikassie	
Feldhühner in		siehe auch Bouil=		abrühren	3,16
Salmi	7,254	lon.		von Huhn	7,220
Feldhühnersuppe	4,35	Fleischauflauf	14,24	von Kaninchen	7,193
Feldsalat	11,35	Fleischklößchen	8,7	von Lamm	7,130
Festtafel	27,2	Fleischklopper	7,3	von Puter	7,212
Fett zum Baden	20,80	Fleischpaste	9,6	von Seezunge	5,85
Feuerfeste Eier=		Fleischpastetchen	9,32	von Taube	7,220
platten	16,14	Fleischpüree für		Frische Heringe	
Feuern	1,5	Kranke	26,16	† grüne Heringe.	
Filet garniert	7,16	Fleischsalat	11,8	Froschschenkel	
mit Kartoffel=		anmachen	11,3	gebraten	5,109
neftchen	7,16	Fleischspeisen für		in Ragout	5,110
tranchiert	7,17	Kranke	26,14	Frucltauflauf	14,19
von Rind	7,28	servieren	27,30	Frucltgelee	6,7
von Schwein	7,149	Fleischstrudel	17,46	Frucltjast=	
Filetbeeffteak	7,28	Fleischsuppen in		limonade	21,38
Filetbraten	7,15,16	der Kochkiste	4,4	Frucltjastsaucen	12,70
Fischbesteck	5,17	Fleischtaschen	8,18	Frucltörtchen	20,58
Fischcurry	5,63	Fleischtee im		Frucltje	
Fische	1,30	Dunst	26,6	aufbewahren	1,37
anrichten	5,10	Fleischwaren auf=		für Zuckerkrankte	26,19
ausnehmen	5,6	bewahren	1,36	in Blechbüchsen	22,77
barbieren	5,5	Neurons	9,4	in Essig	22,78—96
einkaufen	5,1	Niedermilch	21,41	in luftdicht ver=	
für Kranke	26,9	Nlunder	5,81	schlossenen Glä=	
gar sein	5,9	Nußfische	5,11—64	fern	22,77
ochen	5,8	Pondue	16,57	in Rum	22,16
schlachten	5,2	Forelle blau	5,23	in Saccharin	26,19
schuppen	5,4	garniert	5,23	in Weingeist	22,8—16
servieren	27,29	Forellenschlei	5,44	in Zucker	22,17—69
täten	5,2	Form für altdeut=		Füllsel	
Fischfarce	8,46	sche Kuchen	20,52	† Farcen	8,39—49
Fischkeffel	5,7	für Blancman=		Fürst Büdler=	
Fischklößchen	8,6	ger	18,30	Eis	19,23
Fischpastetchen		für Flammeri	18,25		
Stettiner	9,31	für Königsuchen	20,53		
Fischpudding	13,36	für Kuchen	20,8		
		für Napfuchen	20,47		

	Nr.		Nr.		Nr.
G		rupfen	7,200	kochen	6,3
Gabelputzer	1,22	schlachten	7,200	legieren	6,4
Gänsebraten	7,232	sengen	7,202	ferbieren	27,31
Gänsefett	7,3, 5	vorrichten	7,199	trocknen	23,16—19
Gänseklein		wajchen	7,202	vorbereiten	6,1
auf Stettiner Art	7,235	Geflügelcarce	8,44	Gemüsegurken	6,61—62
mit Gemüse	7,237	Geflügel-		Gemüsefischer	6,2
mit Petersilie	7,236	pastetchen	9,29	Gemüsefischtopf	6,4
Gänseleinsuppe	4,23	Geflügel Salat	11,6	Gemüsemüdeln	16,47
Gänseleber		Gefrorenes	19,17—23	Gemüseschüssel	6,30
gebraten	7,239	f. auch Eis.		geteilte	6,66
falt	7,241	Gefüllte Eier	16,6	Gemüsesuppe	4,41
mit Krüffeln	7,240	Gefüllte Frucht-		Gemüseteiler	6,65
Gänseleberpaste	9,12	törtchen	20,58	Genfer Sauce	12,27
Gänsepöckelfleisch		Gefüllte Gurken	6,60	Geräucherter	
einlegen	25,18	Gefüllte Kohlrabi	6,37	Schinken gefocht	7,136
kochen	7,238	Gefüllte Krebs-		Geräucherte Zunge	7,61
Gänsefleischmarz	7,234	nafen	3,31	Gerste mit Bad-	
Gärtrichter	24,18	Gefüllter Kohlkopf	6,55	pflaumen	16,33
Gärungsfaß	24,17	Gehacktes Beefsteak	7,30	Gerstenwasser	26,32
Ganz am Spieß	7,238	Gelatine	18,8	Geschälte Kartoff-	
ausnehmen	7,205	Gelee Ananas-	19,9	feln	6,88
gebraten	7,232	Apfel-	22,56	Geschälte Pflau-	
in Apfif	7,242	Apfelsinen-	19,8	men in Essig	22,80
in Gelee	7,242	Arrowroot-	19,11	Geschlagene Milch	16,21
tranchiert	7,233	Berberitzen-	19,15	Geschlagene saure	
Garnelen	5,105	Frucht-	19,6, 7	Milch	4,119
Garnieren		Johannisbeer-	22,47	Geschmorte Bad-	
der Speisen	27,18	Preißelbeer-	22,54	pflaumen	10,33
Gartenkresse Salat	11,19	Punsch-	19,5, 19,13	Getränke für	
Gartenlochfischer	1,16	Quitten-	22,59	Kranke	26,24
Gasheizung	1,16	russisches	19,10	Getrocknete Prin-	
Gasfischer mit		ferbieren	19,16	zessinböhnchen	6,71
Wasserwärmer	1,19	Wein-	19,2, 3	Getrocknete	
Gebadene Kartoff-		Weißbier-	19,12	Schneidebohnen	6,72
feln	6,90	Zitronen-	19,4	Gewichte	1,40—43
Gebadene Stroh-		Zwetschen-	22,25	Gittertorte	20,20
kartoffeln	6,109	Gelees süße	19,1—16	Glace zu Torten	20,11
Gebadene Stru-		Geleeschale	19,1	Glasgeschirr	1,21
deln	16,51	Gemischte Essigge-		Glasfierte Kartoff-	
Gebratene Fritan-		müße	22,95	feln	6,106
bellen	7,43	Gemischte Früchte		Glasfirichen in	
Gedämpftes		in Zucker	22,68	Zucker	22,28
Schensfleisch	7,24	Gemischtes Ge-		Glaschüsseln für	
Gedede	27,7	müße	6,30	Süßspeisen	18,5
Gedörrte Apfel-		Gemse	7,183	Glattbutt	5,79
schneize	10,34	Gemsrüden	7,183	Glühhwein	21,19
Geflügel	7,198—255	Gemüse	6,1—87	Goldbutt	5,80
aufbiegen	7,208	abwällen	6,2	Grahambrot	20,94
ausbeinen	7,209	aufbewahren	1,37	Grammflößchen	8,16
ausnehmen	7,204—205	binden	6,4	Granat	5,105
blanchieren	7,203	für Kranke	26,11	Graupen mit	
dressieren	7,208	in Blechbüchsen		Zwetschen	16,33
füllen	7,206—207	23,20—39		Graupensuppe mit	
Merkmale	7,198	in Fässern oder		Milch	4,81
		Gläsern	23,1—15	Grießauflauf	14,7

	Nr.		Nr.		Nr.
Griechflammeri . . .	18,25	Sackmesser . . .	7,32	wie Rehziemer . . .	7,110
Griechflöschchen . . .	8,12	Sackreis . . .	4,77	Sammelschnitten . . .	7,122
zu Obstsuppen . . .	8,13	Sähenchen . . .		Sammelfteaks . . .	7,122
Griechpudding . . .	13,15	dressieren . . .	7,208	Sammelmzungen . . .	7,132
Griechspeise . . .	17,13—14	Safergrühsuppe . . .	4,84	Säcken von Rind-	
Griechsuppe . . .	4,92	durchgeschlagene . . .	4,85	fleisch	7,49
Griechsuppe mit		mit Backpflaumen . . .	4,103	Säse	7,184
Milch	4,78	Sagebutten ge-		am Spieß	7,185
Grilladen		trocknete	10,37	in Gelee	7,190
von Kalbsbraten . . .	7,101	in Essig	22,84	im Ofen	7,186
von Pöfelsfleisch . . .	7,154	in Zucker	22,37	mit Sauerkohl . . .	7,188
von Suppenfleisch . . .	7,47	Sagebuttenlikör . . .	24,15	tranchieren	7,187
Grog	21,20	Sagebuttenmar-		zubereiten	7,184
Große Bohnen	6,33	melade	22,38	Säselhuhn	7,247
mit Speck	6,34	Sagebuttenjauce . . .	12,72	Säselnußauflauf . . .	14,29
Grüne Bohnen in		Sagebuttensuppe . . .	1,105	Säsenbraten	7,185, 186
Wlehbüchsen	23,26	Sägelzucker	20,14	Säsenbratpfanne . . .	7,186
Grüne Erbjen	6,28	Sähenfämme	6,83	Säsenpfeffer	7,189
Grüne Heringe		Säam and eggs	7,145	Säsenuppe	4,33
gebraten	5,94	Säamburger Al-		Säusenblase	18,7
gefotten	5,91	suppe	4,27	Säbstück	20,7
in Gelee	5,93	Säamburger Beef-		Sächt au four	5,35
maxiniert	5,96	steakpastete	9,14	böhmisch	5,36
mit Tomaten-		Säamburger		färciert	5,37
jauce	5,92	Rückenpain	9,25	gebraten	5,39
nach Stralsunder		Säamburger Rauch-		gedämpft	5,33
Art	5,96	fleisch	7,54	grün	5,34
Grüne Pflaumen	22,26	Sämmelblatt ge-		mit Al	5,42
Grüne Salate		füllt	7,116	mit Alöfen	5,35
anmachen	11,2	Sämmelbraten		mit Parmesan-	
zubereiten	11,1	im eigenen Fett . . .	7,112	käse	5,40
Grüner Salat		von der Keule	7,111	mit saurer Sähne . . .	5,41
f. Kopfsalat		wie Rehziemer	7,110	Sächtalat	5,43, 11,11
Grünfohl, ganz		Sämmelbregen	7,132	Sächtsuppe, Sol-	
gekocht	6,64	Sämmelfleisch	7,110—125	steiner	4,29
gewiegt	6,63	Säinteilung	7,112	Säefelöse	8,32
nach Bremer Art	6,64	grilliert	7,115	Säefeluchen, ein-	
Grünkornsuppe	4,53	mit Kapernsauce . . .	7,117	rühren	20,4
Grundsauce	12,6	Ragout von	7,118	Säefeteig	20,21
Gulasch	7,38	mit Zwiebeln		Säedelbeeren in	
Gurken, gefüllt	6,60	und Rümml	7,120	Flaschen	22,73
geschmort	6,61, 62	Sämmelfleisch-		Säedelbeerfompott . . .	10,28
in Wlehbüchsen	23,34	suppe	4,17	Säedelbeerpfann-	
in Essig	22,89—94	Sämmelfarree mit		uchen	15,28
Gurkenhobel	11,27	Reis	7,125	Säedelbeeruppe	4,108
Gurkensalat	11,27—29	Sämmelkeule		Säedelbeerwein	24,19
Gurkensauce	12,13	gebraten	7,111	Säelbutt	5,79
Gurkenuppe	4,60	geschmort	7,113	Säerbstwurzeln	6,19
Gurkeisernes Ge-		im eigenen Fett . . .	7,112	Säerd	1,13
schirr	1,19	tranchiert	7,114	Säeringe	5,91—99
		Sämmelfoteletts	7,121	Säeringe, zuberei-	
		Sämmelleber	7,132	ten	3,33
		Sämmellunge	7,132	Säeringsauflauf	14,23
		Sämmelnieren	7,132	Säeringskartoffeln . . .	6,92
		Sämmelrüden mit		Säeringsrouladen	5,98
		Reis	7,125	Säeringsalat	11,13

S

Saawild 7,167
 Säabraten 7,22

	Nr.		Nr.		Nr.
Grilladen bon	7,101	Kameruner	20,84	Kartoffelmus	6,97
in Buttermilch	7,66	Kaninchenbraten	7,191	Kartoffeln	
Ragout bon	7,100	Kaninchenfrikassee	7,193	aufgeblähte	6,108
Kalbsbraten=		Kaninchenpfeffer	7,192	Bechamel=	6,94
pudding	13,34	Kaninchensuppe	4,34	Bouillon=	6,96
Kalbsbrust	ge=	Kapaun		Brat=	6,105
dämpft	7,73	à la braise	7,215	Brüh=	6,96
gefüllt	7,70	dressieren	7,208	gebäcken	6,90
Kalbsfrifandeu		gebraten	7,214	gedämpft	6,93
à la jardinière	7,71	in Gelee	7,216	geschält	6,88
gebraten	7,71	mit Austern	7,215	glasiert	6,106
geschmort	7,72	Kapernsauce	12,14	Herings=	6,92
gespickt	7,69	Kapernstrauch	7,117	in der Schale	6,103
mit Gemüsen	7,71	Kappus s. Weiß-		Malta=	6,104
Kalbsfüße		fohl.		mit Äpfeln	6,99
à la Geizenstern	7,104	Karamel	3,40	mit Birnen	6,100
gebäcken	7,103	Karaische		mit Buttermilch	6,98
Kalbshinz		mit Dill	5,54	mit Sauce	6,89
gebäcken	7,82	mit Speck	5,55	mit Zwiebeln	6,93
gebraten	7,81	Karawanentee	21,8	neue	6,104
Ragout bon	7,83	Karbonaden	7,155	paniert	6,110
Kalbskeule	am	Kardinal bon Po-		Pell=	6,103
Spieß	7,62	meranzen	21,26	roh gebraten	6,107
im Ofen	7,63	Karfiol s. Blu-		saure	6,95
tranchieren	7,64	menfohl.		Schinken=	6,91
Kalbskopf		Karlsbader Mehl-		Stroh=	6,109
gebäcken	7,85	speise	17,7	Kartoffelnudeln	6,102
mit Sauce	7,84	Karotten in Blech-		Kartoffelpfann-	
Ragout bon	7,85, 86	büchsen	23,30	kuchen	15,32
Kalbskopfsauce	12,35	in Zucker	23,9	Kartoffelpudding	13,27
Kalbskotelett		mit Erbsen	6,27	Kartoffelpüree	6,97
angerichtet	7,95	Karpfen, blau	5,24	Kartoffelpuffer	
gebraten	7,94	gebäcken	5,27	mit Wärme	15,35
gehakt	7,95	in Bier	5,26	Kartoffelsalat	
Kalbsleber		in Rotwein	5,25	anmachen	11,3
am Spieß	7,109	mit Kalb und		einfach	11,16
gebraten	7,107	Schweinefleisch	5,29	fein	11,15
geschmort	7,105	mit Paprika	5,28	warm	11,17
im Neb	7,106	polnisch	5,26	Kartoffelspeise	17,16
mit Speck	7,109	ungarisch	5,28	mit Käse	17,17
Kalbsmilch		Karpfenragout	5,29	mit Schinken	17,18
gebäcken	7,89	Karragheenmoos	26,28	Kartoffelspeisen	6,88—110
gebraten	7,88	Karthäuserklöße	15,40	Kartoffelstampfer	6,37
gebünstet	7,90	Kartoffelauflauf	14,8	Kartoffelsuppe	
Profekts bon	7,91	Kartoffelbällchen	6,101	mit Fleischbrühe	4,37
Kalbsmilchsuppe	4,16	Kartoffelbeignets	6,101	mit Speck	4,39
Kalbsnieren=		Kartoffelbohrer	6,105	mit Tomaten	4,40
braten	7,67	Kartoffelbrater	6,106	mit Zwiebeln	4,38
tranchieren	7,68	Kartoffelklößchen	8,17	Kascha mit Ka-	
Kalbsrücken, ge=		Kartoffelklöße		meln	17,31
braten	7,65	Thüringer	8,26	Kasseler Rippe-	
Kalte Mandel=		bon rohen Kar-		speer	7,153
speise	18,38	toffeln	8,26	Kasserolle zum	
Kalter Silberst=		zu Fleisch	8,24	Obstschmoren	10,1
punsch	21,25	zu Obst	8,24	Kastanien vorbe-	
Kaltshalen	4,109—4,122	Kartoffelmehl	3,18	reiten	3,24

	Nr.		Nr.		Nr.
Rastanienauflauf	14,28	Semmel-		Prünellen-	10,32
Rastenbrot	20,97	8,15, 8,21—22,	8,30	Reineclauden-	10,16
Raulbarsch	5,53	Speck-	8,36	Rhabarber-	10,13
Raviarschnitte	5,88	Thüringer	8,26	Sauce auf dem	10,3
Rafir	26,26	Weißbrot-		servieren	10,5
Riebißeier	16,3	8,15, 8,21—22,	8,30	Stachelbeer-	10,25
in Brunnenkresse	16,6	Widel-	8,28	Weinbeer-	10,30
mit Röstbrot	16,8	Zwiebad-	8,11	Zwetschen-	10,17—18
Rirschaufauf	14,12	Klops	7,34	Kompottiere	10,7—10
Rirschen	10,19	Klopsbraten	7,22	Kompottvorlege-	
in Brantwein	22,12	Kloßheber	8,2	Löffel	10,9
in Essig	22,81	Klümperschensuppe	4,77	Konditorpastetchen	9,40
in Flaschen	22,75	Knackwurst	25,11	Konjerven aufbe-	
Rirschfleisch	22,30	Knochenbrühe	4,8	wahren	22,7
Rirschfalschale	4,112	Kochfett	3,4	Konjervengemüse	
Rirschflöße	8,34	Kochgeschirre	1,18—20	mit Butter	6,74
Rirschkompott	10,19	Kochkiste	1,17	mit Fleischbrühe	6,73
Rirschliför	24,13	Fleischsuppen i. d.	4,4	Konfommee	4,7
Rirschmarmelade	22,32	Köhler	5,75	Marie Luise	4,14
Rirschsaft	22,31	Königsberger Fleck	7,35	Kopfsalat	
Rirschsauc	12,74	Königsberger		gedämpft	6,59
Rirschspeise	17,24	Klops	7,34	mit Eiersauce	11,23
Rirschstrudel	17,43	Königsberger		mit Essig	11,24
Rirschsuppe	4,98	Marzipan	20,22	mit Gurken	11,28
Mären von Bouil-		Königsstuchen	20,51	mit Rahm	11,25
lon	4,8	Kohlenranddeckel	7,42	mit Sahne	11,25
Mare mit Wärme	3,37	Kohlhobel	23,13	mit Speck	11,26
mit Wein	3,38	Kohlrahi gefüllt	6,37	Korallenschwämme	6,33
Mare Bieruppe	4,72	in Blechbüchsen	23,32	Korinthen	
Mleibrot	20,93	mit Kraut	6,35	reinigen	3,25
kleine Essiggurken	22,91	ohne Kraut	6,36	Korinthenpudding	13,17
kleines Backwerk		Kohlrouladen	6,54	englischer	13,12
	20,55—91	Kohlrüben	6,26	Kotelett	7,94—95
Alöche Apfel-	8,20, 8,33	Kohluppe		Gammel-	7,121
Wärm-	8,32	russische	4,58	in Papierhülle	7,129
Brandteig-	8,35	Kolatschen	20,60	Kalbs-	7,94
Eier-	8,14	Kolonialwaren	1,34, 1,39	Lamm-	7,129
Fisch-	8,6	Kompott	10,1—37	Schweine-	7,155
Fleisch-	8,7	anrichten	10,4	Sülz-	7,164
formen	8,2	ansetzen	10,2	Kotelettenpfanne	7,9
Gramm-	8,16	Apfel-	10,6, 7	Kotelettenwender	7,93
Grieß-	8,12—13	Apfelschnitten-	10,8	Kräuterbutter	
Hefe-	8,32	Aprikosen-	10,14		3,13, 12,59
Hirn-	8,8	Birnen-	10,11	Kräutersauce	12,54
Kartoffel-		Brombeer-	10,27	Kraftbrühe	3,1—2
	8,17, 8,24—26	Erdbbeer-	10,23—24	für Kranke	26,7
Rirsch-	8,34	für Kranke	26,18	Kraftsauc	12,7, 8
Lochen	8,3	Heidelbeer-	10,28	Kramtsbögel	7,253
Krebs-	8,5	Himbeer-	10,21—22	dressieren	7,208
Leber-	8,29	Johannisbeer-	10,20	in Salmi	7,254
Marl-	8,9	Kirsch-	10,19	Kramtsbögel-	
Milch-	8,23	Kochgeschirr	für 10,1	pastetchen	9,86
Schinken-	8,37	Melonen-	10,12	Kramtsbögelpastete	9,7
Schnee-	8,19	Pfirsich-	10,15	Kramtsbögel-suppe	4,36
Schwamm-	8,10	Pflaumen-	10,18	Krankenküche	26,1—27
		Preißelbeer-	10,29	Kranzstuchen	20,53

Nr.
 Krappeln 16,32
 Krappen 20,88
 Kraut 23,13
 Krautsalat 11,36
 Krausgebäckenes 20,88
 Kriebelchen 20,84
 Kriebbutter 3,12
 Kriebse
 gefotten 5,106
 in Weißbier 5,107
 Kriebfarce 8,48
 Kriebklößchen 8,5
 Kriebnafen
 gefüllte 3,31
 Kriebpastetchen 9,30
 Kriebpudding 13,37
 süßer 13,38
 Kriebsauc 12,16
 Kriebsuppe 4,25
 Kriebwürstchen 5,108
 Kröpfli 20,59
 Kuchen
 abgeriebener 20,48
 altdeutscher 20,52
 Band= 20,26
 Baum= 20,27
 Blech= 20,42
 Bliz= 20,49
 Butter= 20,42
 einrühren 20,4—5
 gar fein 20,10
 Käse= 20,44
 Kaffee= 20,42
 Königs= 20,51
 Kranz= 20,53
 Napf= 20,47—50
 Obst= 20,41
 Pfann= 20,83
 Schokoladen= 20,34
 Schürz= 20,88
 Spriz= 20,84
 Streusel= 20,43
 Tausendjahr= 20,52
 Topf= 20,47—50
 treiben 20,3
 Zucker= 20,42
 Kuchenbleche 20,80
 mit Rand 20,41
 Kuchenrädchen 8,15
 Kuchensprize 20,53
 Küchenbretter 1,24
 Küchengeräte 1,21—28
 Küchenkalender 2,1—4
 Küchen auf Ham=
 burger Art 7,218
 gebraten 7,217

Nr.
 Küchenpastete 9,8
 Küchenpain 9,25
 Kümmelragout 7,221
 Kümmelkuchen 15,30
 Kürbis in Essig 22,88
 Kürbisreis 16,28
 Kupfergeschirr 1,25
 Kuttelflede 7,55

L

Laberdan 5,68
 Lachs angerichtet 5,68
 au four 5,14
 gefotten 5,11
 in Gelee 5,16
 mariniert 5,15
 mit gelber Sauce 5,12
 mit holländischer
 Sauce 5,13
 Lammbraten 7,126
 Lammbrust gefüllt 7,128
 mit Sauerampfer 7,128
 Lammfritasse 7,130
 Lammfoteletts 7,129
 Lammrücken wie
 Rehziemer 7,127
 Lebensmittel An=
 kauf 1,8
 Leber 7,105—109
 Leberfarce 8,45
 Leberklöße 8,29
 Leberwurst 25,10
 Legieren 3,16
 Bouillon 4,3
 Leguminosensuppe 26,8
 Leichte Mehlspeise 17,4
 Leipziger Allerlei 6,31
 Leipziger Punsch=
 auflauf 14,18
 Liebesäpfel f. To=
 maten 24,6—15
 Liför 24,10
 Erdbeer= 24,10
 Sagebutten= 24,15
 Rirsch= 24,13
 Nelken= 24,7
 Ruz= 24,9
 Quitten= 24,12
 Schleh= 24,14
 servieren 27,37
 Zimt= 24,8
 Limonade
 Fruchtfaß= 21,38
 warme 26,31

Nr.
 Zitronen- 21,37
 Linsengemüse 6,78
 in Speckbrühe 6,79
 sauer 6,77
 Linsensuppe 4,51
 mit Rebhuhn 4,52
 Linger Apfelspeise 17,29
 Löffelersben 4,46
 Lungenhaschee 7,91
 Lungenuppe 4,18

M

Märktische Rübchen 6,25
 Maibowle 21,31
 Maibowlenlöffel 21,31
 Majoransauce 12,43
 Mairüben 6,23
 Maispfannkuchen 15,21
 Maitrant 21,31
 Maitwein 21,31
 Maffaroni 16,40
 gebaden 16,44
 mit Käse 16,42
 mit Cajanten 16,41
 mit Tomatenbrei 16,43
 Maffaroniauflauf 14,26
 Maffaronipudding 13,21
 Matrele 5,86
 Matronen 20,75
 Matronenauflauf 14,4
 Matronencreme 18,53
 Maltafartoffeln 6,104
 Mandelfarce 8,49
 Mandelholatschen 20,61
 Mandelmilch 21,39
 Mandeln, stoßen 3,26
 Mandelplätzchen 20,67
 Mandelpudding 13,23
 Mandelreibe 13,26
 Mandelsauce 12,68
 Mandelspäne 20,70
 Mandelspeise kalt 18,38
 warm 17,21
 Mandeltorte 20,28
 Mangold 6,11
 Maraschino-Eis 19,24
 Mariniertter Lachs 5,15
 Marfklößchen 8,9
 Marmelade
 Apfelsinen= 22,64
 Aprifosen= 22,18
 Erdbeer= 22,42
 Sagebutten= 22,38
 Himbeer= 22,50

	Nr.		Nr.		Nr.
Kirsch=	22,32	Schrotbrot=	17,21	Möweneier	16,3
Orangen=	22,64	Stachelbeer=	17,25	Mohnpielen	18,28
Quitten=	22,58	süße Sahnen=	17,9	Mohnstriezel	20,46
Reineclauden=	22,27	Wiener Schaum=	17,6	Mohrrüben	
Stachelbeer=	22,45	Zitronen=	17,28	j. Mähren.	
Zwetschen=	22,24	Mehlsuppe	4,91	Mokka	21,4
Marmeladenauf=		Mehlwaren	1,34, 1,39	Molke	26,25
lauf	14,17	Melone in Essig	22,87	Monatserbbeere	21,28
Marshallstörtchen	20,55	in Zucker	22,40	Mondaminbrei	16,37
Marzipan		Melonenkompott	10,12	gebähen	16,38
Königsberger	20,22	Menge der Zu=		mit Rosinen	16,39
Maße	1,40—43	taten	1,40—43	Morcheln	6,81
Mayonnaise von		Meringeln	20,71	mit Krebsen	6,80
Summer	5,104	Mettwurst	25,8	mit Rührei	6,82
von Zander	5,51	Mibder j. Kalbs=		vorbereiten	3,21
Mayonnaisenrühr=		milch.		Morchelsauce	12,12
schüssel	12,51	Suppe von	4,16	Morellen in Essig	22,81
Mayonnaisensauce	12,51	Mibderpastetchen	9,32	Mürbebraten	7,15, 16
mit Stand	12,52	Milch mit Blau=		j. auch Filet.	
Mechanische Eis=		beeren	4,121	Mürbeteig	20,19
maschine	19,18	mit Erdbeeren	4,120	Mundbrot	20,96
Mecklenburgische		Milchbrotsuppe	4,95	Muräne	5,61
Knachwurst	25,11	Milchcreme mit		Muscheln gefotten	5,113
Meccrettsauce		Ararat	18,54	in Ragout	5,114
mit Essig	12,56	Milchgraupensuppe	4,81	Musterblatt zur	
mit Sahne	12,55	Milchgrießsuppe	4,78	Torte	20,54
roh	12,55, 56	Milchgrüßsuppe	4,83	Musterküche	1,9
zu Suppenfleisch	12,30	Milchtalischale	4,118		
Mehlgräupchen	16,48	Milchklöße	8,23		
Mehlsudbing mit		Milchlocher	21,42		
Wärme	13,28	Milchnudeln	16,46		
mit Weißbrot	13,29	Milchnudelsuppe	4,79		
Mehlschmarren	15,33	Milchreis	16,22		
Mehlspeise		Milchreis=suppe	4,80		
Ananas=	17,27	Milchragosuppe	4,82		
Apfel=	17,30	Milchsokolade	21,10		
Apfelsinen=	17,28	Milchsuppe	4,76—4,97		
Biskuit=	17,19	feine	4,76		
Brot=	17,20	mit Nüssen	4,90		
Erdbeer=	17,26	Mince piez	9,38		
für Kranke	26,20	Mirabellen			
gestürzt	17,2	in Cognat	22,15		
Grieß=	17,13, 14	Mispeln			
Himbeer=	17,23	in Brantwein	22,14		
in der Form	17,1	Mixed Pickles	22,95		
Karlsbader	17,7	Mocturklepie	9,17		
Kartoffel=	17,16—18	Mocturkleragout	7,86		
Kartoffelmehl=	17,5	Mocturklesuppe	4,31		
Kirsch=	17,24	Möhren, alte	6,19		
leichte	17,4	in Blechbüchsen	23,30		
Linger	17,29	in Fleischbrühe	6,19		
Mandel=	17,22	in Zucker	23,9		
Reis=	17,11, 12	junge	6,18		
Sago=	17,15	mit Schoten	6,27		
saure Sahnen=	17,8	mit Sped	6,20, 21		
Schokoladen=	17,0				

N

Nachlese	6,47
Napfstuchen	20,47
altdeutscher	20,52
von Badmehl	20,50
Nasse Räucherung	25,4
Nelkenlikör	24,7
Neue Kartoffeln	6,104
Neunaugen	5,64
Nickelgeschirr	1,23
Niederer Wild	7,167
Nierenfascie	7,69
Nierentrostetts	7,92
Nierenschnitten	7,91
Nierenuppe	4,19
Nudeln bereiten	16,45
schneiden	16,45
Nudelsuppe mit	
Milch	4,79
Nußeis	19,21
Nußlikör	24,9
Nußtorte	20,29

	Nr.		Nr.		Nr.
D		Bäpischer Bou-		Bilze trocken . . .	23,19
Oberrüben		illontopf . . .	4,1	Bilzsuppe . . .	4,62
f. Kohlrabi.		Baprikahuhn . . .	7,223	von getrockneten	
Obst aufbewahren	1,37	Parfait von Sahne	18,43	Bilzen . . .	4,63
eingemacht wie		Pastete Apfel-	13,9	Binkelwurst . . .	25,13
frisches Kom-		baden . . .	9,2	Blinjen, einfach . . .	15,5
pott . . .	22,72	Einteilung . . .	9,1	mit Hechtfarce . . .	15,9
Obstcharlotte . . .	17,34	große . . .	9,1—25	mit Rester-	
Obstentkerner . . .	8,34	kleine . . .	9,26—40	füllung . . .	15,7
Obstessig . . .	24,1	Rhabarber-	13,11	mit saurer Sahne	15,6
Obstfuchen von		Pastetenreisen . . .	9,39	mit Schinken-	
Gefeteig . . .	20,41	Pastetennapf . . .	9,12	Blöße . . .	5,57
Obstpfänder . . .	22,5	Pastenteige . . .	9,3	Blumcake . . .	20,23
Obstpresse . . .	24,16	Pektotee . . .	21,8	Blumpudding	
Obstpudding . . .	13,33	Pellkartoffeln . . .	6,103	engl.	13,6
Obstsuppen . . .	4,98—4,108	Perlzwiebeln . . .	23,10	mit Weißbrot . . .	13,7
Obsttörtchen . . .	20,56	Pfannkuchen . . .	15,16	Bocherte Eier . . .	16,10
Obsttorte		abgebaden . . .	15,20	Böfelfleisch . . .	7,151
mit Würbeteig . . .	20,40	Apfel- . . .	15,24, 25	Grilladen von —	7,154
Obstweine . . .	24,16—19	Berliner . . .	20,82	Böfellefe . . .	25,16
Obste, Einteilung	7,13	Buchweizen-	15,22	Böfelrippchen . . .	7,152
Obstenaugen . . .	16,18	Heidelbeer-	15,28	Böfelschweine-	
Obstfleisch . . .	7,12—61	Johannisbeer-	15,23	fleisch	25,15
gedämpft . . .	7,24	Kartoffel-	15,32	Böfelzunge einleg.	25,17
Obsthas f. Filet.		Mais- . . .	15,21	zubereiten . . .	7,61
Obstmaul . . .	7,60	Matronen-	15,29	Polenta . . .	16,49
Obstmaulsalat . . .	11,9	Mehl- . . .	15,18, 19	mit Obst . . .	16,54
Obstschwanz-		Meis- . . .	15,31	Polnische Grütze	16,53
suppe . . .	4,15	Stärke- . . .	15,17	Polnischer Salat . . .	11,7
Obsteige . . .	15,10	Zwetschen-	15,27	Pommersche	
Olivenauce . . .	12,31	Pfeffergurken . . .	22,94	Gänsebrust . . .	25,19
Omelette . . .	15,11	Pfefferlinge . . .	6,83	Pommes frites . . .	6,107
au confiture . . .	15,12	in Blechbüchsen	23,38	soufflés . . .	6,108
aux fines herbes	15,14	Pfefferpotthast . . .	7,36	Portugiesischer	
mit Fleischresten	15,13	Pfirsiche		Pudding . . .	13,19
mit Geflügel-		in Brauntwein	22,10	Porzellan . . .	1,21
lebern . . .	15,15	in Zucker . . .	22,19	Poularde . . .	7,224
soufflée . . .	15,10	Pfirsichbowle . . .	21,28	mit Risotto . . .	7,225
Orangenmarme-		Pfirsichkompott . . .	10,15	Poupeton von	
lade . . .	22,64	Pfirsichmildch . . .	21,40	Blumenkohl . . .	9,24
Ordnung in der		Pfirsichpunsch-		Prager Schinken	7,139
Küche . . .	1,12	bowle . . .	21,17	Preißelbeeren	
Orgeade . . .	21,39	Pflaumen		in Zucker . . .	22,52
		in Essig . . .	22,79, 80	mit Birnen . . .	22,53
		in Zucker . . .	22,21	Preißelbeergelee . . .	22,54
		f. auch Zwetschen-		Preißelbeer-	
		Pflaumeneier-		kompott . . .	10,29
		fuchen . . .	15,27	Preißelbeersaft . . .	22,55
		Pflaumenkompott . . .	10,18	Prillefen . . .	20,84
		Pflaumenmus . . .	22,23	Prinzessindönnchen	
		Pflaumenmus-		getrocknet . . .	6,71
		sauce . . .	12,73	Prinzessinnenreis	18,19
		Pflaumenuppe . . .	4,101	Prinzregenten-	
		Pichelsteiner		pudding . . .	13,32
		Fleisch . . .	7,35		
		Pillaw . . .	7,125		

David's Kochbuch, neue illustrierte Ausgabe.

	Nr.
Probekloß	8,4
Prünellenkompott	10,32
Prünellensuppe . .	4,102
Pudding an- richten	13,5
Apfel-	13,9
Bärme-	13,28
Biskuit-	13,22
Fisch-	13,36
Griehmehl-	13,15
Kabinetts-	13,16
Kalbsbraten-	13,34
kalter	18,34
Kartoffel-	13,27
kochen	13,4
Korinthen-	13,12, 17
Krebs-	13,37, 38
Maffaroni	13,21
Mandel-	13,23
Mehl-	13,28, 29
Obst-	13,33
Plum-	13,6, 7
Portugiesischer . .	13,19
Prinzregenten- . .	13,32
Reis-	13,13, 14
Roastbeef-	13,35
Roll-	13,8
Sago-	13,18
Schokoladen-	13,25
Schwamm-	13,20
Schwarzbrot	13,30, 31
Semmel-	13,26
Weißbrot-	13,26
Zwieback-	13,24
Puddingform	13,4, 13,14
Puddingtuch	13,3
Puffbohnen	6,33
mit Speck	6,34
Puffer	15,34—36
Punschauflauf . . .	14,18
Punschreis	19,25
Punschgelee	19,5, 19,13
Punsch Imperial . .	21,23
Punschsauc	12,63
Buter	7,210
dressieren	7,208
gebraten	7,210
in Frikassee	7,212
in Gelee	7,213
mit Trüffeln	7,211
Bruggen mit Sahne	17,45
fülle	15,8

Q

	Nr.
Quappe	5,62
Quitten in Branntwein	22,11
in Zucker	22,57
Quittenbrot	22,60
Quitteneis	19,29
Quittengelee	22,59
Quittenlikör	24,12
Quittenmarme- lade	22,58

R

Räuberknödel	8,27
Räuchern	25,2
Räucherware fon- servieren	25,5
Ragout fin	7,255
Modturtle-	7,87
von Froschschen- keln	5,110
von Hammel- fleisch	7,118, 119
von Hirsch	7,179
von Kalbsbraten . . .	7,100
von Kalbshirn	7,83
von Kalbskopf	7,86, 87
von Rücken	7,221
von Muscheln	5,114
von Reh	7,179
von Suppenfleisch . .	7,51
von Wildschwein . . .	7,196
Ragoutkasserolle . .	7,39
Ragoutsauce	12,34
Ragoutschale	7,86, 7,255
Rahmstrudel	17,36
Rapünzchensalat . . .	11,35
Rauchfleisch	7,54
Ravioli	8,18
Rebhühner dressieren	7,208
gebraten	7,245
mit Sauerkraut	7,246
mit Trüffeln	7,249
Rechaud	5,10
Reh	7,174
Rehblatt	7,178
Rehkeule gebraten . .	7,176
gedämpft	7,177
Rehfoteletts auf Mailänder Art	7,180

	Nr.
Rehleber auf Jägerart	7,182
Rehragout	7,179
Rehrrippchen auf Mailänder Art	7,180
mit Trüffeln	7,181
Rehrüden von Biskuit	20,32
Rehziemer am Spieß	7,173
im Ofen	7,175
tranchieren	7,174
Reibekuchen	15,35—37
Reihenfolge beim Servieren	27,27
Reineclauden in Branntwein	22,8
in Zucker	22,27
Reineclauden- kompott	10,16
Reinlichkeit in der Küche	1,3
Reis auf sächsische Art	18,18
blanchieren	3,27
reinigen	3,27
Reisauflauf	14,6
italienisch	14,27
mit Äpfeln	14,15
mit Aprisosen	14,20
mit Krebsbutter	14,25
Reisbeignets	16,32
Reisbrei	16,22
Reisbrot	20,98
Reiskaltschale	4,114
Reiskocher	16,28
Reismehlpudding mit Arrak	18,18
mit Mandeln	13,17
mit Rhabarber	18,15
Reispastetchen mit Schinken	9,35
Reispastete	9,21
mit Hecht	9,22
mit Hühner- frikassee	9,21
Reispfannkuchen . . .	15,31
Reispompe	18,18
Reispudding à la Baden-Baden	18,23
mit Fruchtgelee	18,24
mit Matronen	13,13
mit Obstlagen	18,22
mit Rosinen	13,14
mit Zitronen	18,21

	Nr.		Nr.		Nr.
Reispeise auf Her-		garniert	7,14	Rumpffteat	7,29
zoginnen-Art	17,12	im Ofen	7,13	Rumpudding	18,11
mit Äpfeln	17,12	im Topfe	7,14	Rumtopf	22,16
warm	17,11	tranchiert	7,14	Rundes Kuchen-	
Reisstrudel	17,41	Roastbeespudding	13,35	blech	20,41
Reisuppe mit		Römischer Kohl	6,11	Russische Creme	18,49
Milch	4,30	Roggenbrot	20,92	Russische Eier	16,5
Reiswürstchen	16,32	Rohes Schinken	3,36	Russische Kohl-	
Remouladensauce	12,50	Rohes Beffteat	7,31	suppe	4,58
Renntier	7,185	Rohstoffe	1,29	Russische Rahm-	
Reittischsalat	11,40	Rollfleisch	7,52	speise	18,57
Rezepte	1,7	Rollmöpfe	5,98	Russischer Salat	11,42
Rhabarber in		Rollpudding eng-		Russische Sauce	12,24
Zuder	22,69	lischer	13,8	Russisches Gelee	19,10
Rhabarberflam-		Rosenkohl	6,8		
meri	18,15	Rosenkohlsuppe	4,57		
Rhabarbertom-		Rosinen, reinigen	3,25		
pott	10,13	Rosinenreis	16,27		
Rhabarberpastete		Rosinensauce	12,33		
englische	13,11	Rote Birnen in			
Rhabarbersuppe	4,106	Eßig	22,36		
Rheinische Fast-		Rote Rüben in			
nachtsrapfen	20,90	Eßig	22,96		
Riesenzwiebeln	6,57	Roter Salat	11,31		
Rinderbraten s.		Rotkohl in Salz	23,14		
Roastbeef.		mit Äpfeln	6,51		
aufwärmen	7,27	Rotweinsauce	12,64		
Rinderfilet	7,15—17	mit Korinten	12,75		
Rindergaumen	7,60	mit Rosinen	12,32		
Rinderherz		Rotweinsuppe mit			
geschmort	7,56	Sago	4,66		
mit Ragoutfsauce	7,57	Rotzunge	5,84		
Rinderpöckelfleisch	7,53	Rouladen	7,52		
Rinderrippen	7,29	binden	7,80		
Rinderschmor-		von Kalbfleisch	7,80		
fleisch	7,21, 25	von Rindfleisch	7,52		
Rinderichwanzstüd		von Schweine-			
tranchiert	7,19	fleisch	7,166		
Rindertalg aus-		Rüben mit Ham-			
braten	3,3	melfleisch	6,24		
Rindfleisch	7,12—61	mit Kaldaunen	6,22		
Rindfleischfarce	8,41	mit Sahne	6,21		
Rindfleischpudding	7,59	Rübensalat	11,32		
Rindfleischsuppe		Rübstiel	6,17		
gebunden	4,11	eingemacht	6,70		
mit Kohlrabi und		Rührei	16,12		
Graupen	4,12	en coquilles	16,56		
mit Perlgraupen	4,11	in Muscheln	16,56		
mit Reis	4,11	mit Büdlingen	16,13		
Rindskaldaunen	7,55	mit Cerebelat-			
Rindsleber	7,58	wurst	16,16		
Ringäpfel	10,34, 35	mit Norkeln	16,14		
Rippespeer	7,153	mit Schinken	16,15		
Risotto	16,31	mit Schladwurst	16,16		
Roastbeef		mit Schweizer-			
am Spieß	7,12	käse	16,57		

G

Sackfilter	22,48
Sächsische Fisch-	
sauce	12,22
Sächsische Soleier	16,2
Saft durchpressen	22,51
Saftflammeri	18,14
Saftkanne	22,43
Saftpresse „Lutti	
frutti“	22,31
Sago reinigen	3,28
Sagaauflauf	14,5
Sagokaltischeale	4,114
Sagopudding	
mit Ei	18,13
mit Fruchtstift	18,14
mit Wein	13,18
Sagospise	17,15
Sagosuppe	
mit Bier	4,69
mit Milch	4,82
mit Rotwein	4,66
Sahnbaifers	20,72
Sahnaauflauf	14,11
Sahnencreme mit	
Eiweißschnee	18,63
Sahnenfsauce	12,48
Sahnenfsauce mit	
Gelee oder Rot-	
wein	12,76
Sahnenfschaum	18,39
Sahnenteig	20,20
Salatäpfel	10,10
anmachen	11,2, 3
auf Gärtnerinnen	
Art	11,38
Blumenkohl-	
Bohnen	11,30
Brunnentresse	11,18

	Nr.		Nr.		Nr.
Dörrbohnen	11,41	haden	3,35	Meerrettich	
Endivien	11,34	zum Butterbrot	3,34	12,30, 12,55, 56	
Feld	11,35	Sardellenbutter	3,10	Morchel	12,12
Fleisch	11,8	Sardellenpastet-		Oliven	12,31
Gartenkresse	11,19	chen	9,33	Pflaumenmus	12,73
Geflügel	11,6	Sardellensalat	11,12	Rinsch	12,63
grüner	11,23—26, 28	Sardellensauce		Ragout	12,34
Gurken	11,27—29	kalt	12,53	Remouladen	12,50
Hecht	11,11	warm	12,17	Rosinen	12,33
Hering	11,13, 14	Sardellenschnitt-		Rotwein	
Hopfen	11,20	chen	5,89—90	12,32, 12,64, 12,75	
italienischer	11,10	Sardine	5,102	russische	12,24
Kartoffel	11,15—17	Sauberkeit in der		sächsische	12,22
Kopf	11,23—26, 28	Rüche	1,11	Salat	12,60
Kraut	11,36	Saucen abrü-		Sardellen	12,17, 12,53
Linsenmaul	11,9	ren	3,16, 12,4	Sauerampfer	12,44
polnischer	11,7	Apfelsinen	12,78	saure Eier	12,47
Rapünzchen	11,35	Aprikosen	12,79	saure Sahnen	12,48
Retich	11,40	Aprikosengelee	12,80	Schaum	12,62
roter	11,31	Austern	12,15	Schnittlauch	12,45
Rüben	11,32	Beerner	12,25	Schokoladen	12,67
russischer	11,42	Bechamel	12,41	Schwichmehl zu	12,2
Sardellen	11,12	Bedeutung	12,1	Senf	12,28, 29
Sauerkraut	11,42	Vertram	12,25	Spargel	12,39
Sellerie	11,37	binden	12,5	süße	12,61—80
servieren	27,32	Blumenfohl	12,37, 38	Tomaten	12,42, 12,58
Spargel	11,21	braune Kraft	12,7	Travemünder	12,21
Suppenfleisch	7,48	Butter	12,23	Trüffel	12,9
Tomaten	11,39	Champignon	12,10, 11	Vanillen	12,65, 66
vorbereiten	11,1	Chaudau	12,63	warme	12,6—48
Winter	11,33	Cumberland	12,57	weiße Kraft	12,8
Salatbohnen	6,41	Diable	12,49	Weißwein	12,61
eingemacht	6,69	Dill	12,46	würzen	12,3
in Blechbüchsen	23,27	Erdbeer	12,77	Zwiebel	12,36, 12,40
in Essig	23,7	Fruchtsaft	12,70, 71	Saucenfasserolle	12,4
in Essig und		Genfer	12,27	Saucischen	25,7
Zucker	23,8	Grund	12,6	Sauerampfer	6,12
in Salz	23,6	Gurken	12,13	Sauerampfersauce	12,44
trocknen	23,18	Hagebutten	12,72	Sauerampfersuppe	4,54
Salatgemüse	6,59	Hering	12,18	Sauerbraten	7,20
Salatkartoffeln	11,16	holländische	12,19, 20	Sauerfohl	23,13
Salatsaucen	11,5, 12,60	holsteinische	12,21	Sauerkraut	
Salatwäscher	11,1	Johannisbeer	12,69	einlegen	23,13
Salatwürze	11,4	Kalbskopf	12,35	mit Hecht	6,67
Salmi	7,254	kalte	12,49—60	zubereiten	6,66
Salzgurken	22,93	kalte Sahnen	12,76	Sauerkrautpastete	9,19
Salzhering		kalte Senf	12,50	Sauerkrautpresse	23,13
gebraten	5,99	Kapern	12,14	Sauerkrautsalat	11,42
mariniert	5,97	Kirsch	12,74	Saure Eier	16,11
saure	5,97	Kräuter	12,54	Saure Gurken	
Salzkartoffeln	6,88	Krebs	12,16	j. Salzgurken	22,93
Samowar	21,8	Legieren	12,5	Saurer Hering	5,97
Sandart f. Zan-		Majoran	12,43	Saure Kartoffeln	6,95
ber.		Mandel	12,68	Saure Kirschen in	
Sandtorte	20,31	Mahonaisen	12,51, 52	Essig	22,81
Sardellen anricht.	3,34			Saure Linsen	6,77

	Nr.		Nr.		Nr.
Savohertohl . . .	6,48	Tuchen	20,44	Schüffelpastete . . .	9,20
mit Ente	6,49	Schlesische Mohn-		Schwammklößchen . . .	8,10
j. auch Wirsing-		klöße	18,28	Schwammpudding . . .	13,20
fohl.		Schlesische Stolle . . .	20,45	Schwammspeise	17,5
Schaltiere	5,103—114	Schmaltier	7,170	Schwarzbeerwein . . .	24,19
Schaumbieruppe . . .	4,70	Schmalzge-		Schwarzbrotauf-	
Schaumsauc	12,62	badenes	20,80—91	lauf	14,9
Schaumsauc von		Schmelzbutte	3,8	Schwarzbrot-	
Johannisbeerfa		Schmorbraten	7,11	tuchen m. Äpfeln . . .	15,26
	12,71	Schmorfleisch	7,21—25	Schwarzbrot-	
Schaumtorte	20,36	von Rind	7,74	pudding	13,30
Schellfisch		von Schwein	7,150	mit Mandeln	13,31
gejetten	5,71	Schmorgurken	6,61—62	Schwarz. Magister . . .	14,21
mit Maffaroni	5,73	Schmorkohl	6,50	Schwarzfauer	7,234
mit So. sauc	5,72	Schmortopf	7,10	Schwarzwild	7,167
Schildkrötensuppe . .	4,30	Schneebälle	20,87	Schwarzwurzeln	
Schinken		mit Vanille	18,26	in Fleischbrühe . . .	6,6
als Beilage	3,36	Schneehuhn	7,247	mit Sauc	6,7
als Sauerbraten . . .	7,134	Schneeklößchen	8,20	Schwarzwurzeln-	
anrichten	7,137	Schneidebohnen		püree	26,13
Beefsteaks von	7,142—143	eingemacht	6,68	Schwedische Bier-	
garniert	7,137	getrocknet	6,72	suppe	4,75
gekocht	7,136	in Butter	6,42	Schweinebraten	
in Brotteig	7,139	in Fleischbrühe	6,43	als Sauerbraten	7,134
in Burgunder	7,141	in Milch	6,44	medlenburgisch	7,135
in Madeira	7,140	in Salz	23,45	mit Kruste	7,133
in Reis	7,138	mit Speck	6,45	wie Wild	7,148
Prager	7,139	trocknen	23,17	Schweinefilet	7,149
roh	3,36	Schnellräucherung . . .	25,4	Schweinefleisch	
schneiden	3,36	Schnepfen	7,251	7,133—166	
tranchieren	3,36	dressieren	7,208	Brisoletts von	7,157
zum Butterbrot	3,36	in Salmi	7,254	Einteilung	7,133
Schinkenpastete	9,10	Schnittlauchsauc	12,45	geschmort	7,150
Schinkenkartoffeln . .	6,91	Schokolade Milch-	21,10	Roulade von	7,166
Schinkenklöße	8,37	Wasser-	21,11	Würstchen von	7,156
Schinkenknödel	8,37	Schokoladencreme	18,52	Schweinefleisch-	
Schinkenpastet	9,10	Schokoladen-		farce	8,40
Schinkenreste mit		tuchen	20,34	Schweinsteule	7,135
Spargel	7,144	Schokoladen-		Schweinepöfel-	
Schinkensirudel	17,47	plätzchen	20,68	fleisch	7,151
Schlagfahne	18,39	Schokoladen-		Schweinesteaks	7,158
mit Ananas	18,42	pudding warm	13,25	Schweinstnöchel	7,151
mit Fruchtgelee	18,44	falt	18,34	Schweinstopf ge-	
mit Pumpernickel	18,43	Schokoladensauc	12,67	füllt	7,163
mit Schwarzbrot	18,44	Schokoladensuppe	4,87	Schweinstotelett	7,155
mit verschiede-		falsche	4,88	Schweinsleber in	
nem Geschmack	18,40	Scholle	5,80	Risotto	7,162
Schlagfahnen-		Schoten	6,28	Schweinslenden	7,149
creme	18,64	in Blechbüchsen	23,25	Schweinsrippe ge-	
Schlehenlikör	24,14	j. auch Erbsen		füllt	7,146
Schlei blau	5,44	Schotenpüree	6,29	Schweizer Creme	18,45
in Rotwein	5,45	Schotensuppe	4,42	Schweizer Kröbfl	20,59
mit Dill	5,46	Schottische Suppe	4,59	Schwemmklößchen	8,11
Schlesischer Käse-		Schrotbrot	20,93	Schwizmehl	3,14
		Schrotbrotspeise	17,21	Seefische	5,65—102
		Schürztuchen	20,88	Seelachs	5,75

	Nr.		Nr.		Nr.
Seezunge gebraten	5,83	Speckflöße . . .	8,36	Streuzuder . . .	20,14
gefotten . . .	5,82	Speckfuchen . . .	20,99	Stolle . . .	20,45
in Fritaffee . . .	5,85	Speculazi . . .	20,63	Strahburger Gän-	
Selleriejalat . . .	11,37	Speifezettel Auf-		seleberpastete . . .	9,11
Semmel baden . . .	20,95	stellung . . .	26,3	Streuflutchen . . .	20,43
rösten . . .	3,20	Spiden 7,6, 7,17, 7,22		Strohartoffeln . . .	6,109
Semmeljarce . . .	8,47	Spidganz . . .	25,19	Strudel . . .	17,3
Semmelflöße		Spiegeleier . . .	16,17	gebaden . . .	16,51
8,21, 22, 30		Spießer . . .	7,170	Strudelteig . . .	17,35
Semmelpastetchen	9,37	Spinat . . .	6,9	Süddeutsche Fast-	
Semmelpudding . . .	13,26	auf jächische Art	6,10	nachtsküchel . . .	20,89
Semmeljuppe . . .	4,94	Sprikarbeit zur		Südmeine ser-	
Sensbirnen . . .	22,83	Torte . . .	20,54	vieren . . .	27,35
Sensgurken . . .	22,92	Sprikglasur . . .	20,13	Sülze . . .	7,165
Sensjauce kalte . . .	12,50	Sprikfuchen . . .	20,86	Sülzfotelett . . .	7,164
zu Fisch . . .	12,28	Sprossenfohl . . .	8,65	garniert . . .	7,164
zu Suppenfleisch	12,29	Sprotte . . .	5,101	Süße Gelees 19,1—16	
Serbieren . . .	27,22	Spruten . . .	6,65	Süße Makronen . . .	20,75
Servietten-		Stachelbeercreme . . .	18,55	Süße Wolke . . .	26,25
brechen . . .	27,8—12	Stachelbeeren in		Süßer Käsestrudel	17,38
Sherry Cobbler . . .	21,33	Flaschen . . .	22,74	Süßpeifen	
Silbergeschirr . . .	1,28	in Zucker . . .	22,44	Eier in . . .	18,3
Silbebub . . .	18,64	Stachelbeerkom-		Festigkeit der . . .	18,1
Silvesterpunsch		pott . . .	10,25	Formen für . . .	18,4
kalter . . .	21,25	Stachelbeermar-		Geschirr für . . .	18,2
warmer . . .	21,16	melade . . .	22,45	Glaschüsseln für	18,5
Storzoneren in		Stachelbeermus . . .	10,26	für Kranke . . .	26,21
Fleischbrühe . . .	6,6	Stachelbeerspeise . . .	17,25	kalte . . .	18,1—64
mit Sauce . . .	6,7	Stachelbeersuppe . . .	4,107	kerbieren . . .	27,33
Soleier . . .	16,2	Stachelbeertorte		Suppe abrühren . . .	3,16
Sorbet von		von Sahneteig . . .	20,39	für Kranke . . .	26,5
Maraskino . . .	21,43	Stachelbeerwein . . .	24,17	kerbieren . . .	27,28
Spähle . . .	16,52	Stärtepudding . . .	18,27	von jungen Erb-	
Spanfertel gebra-		Stand von Kalbs-		sen . . .	4,42
ten . . .	7,147	fützen . . .	18,6	von jungen Ge-	
Spanisch Fricco . . .	7,37	Stangenspargel . . .	6,13	müsen . . .	4,41
Spanischer Reis . . .	18,20	Stedrüben . . .	6,26	von Suppenpul-	
Spargel . . .	6,13—15	Steinbutt auf		ber . . .	4,64
in Blechbüchsen . . .	23,31	dem Rost . . .	5,78	Suppeneinlagen . . .	4,5
in Butter . . .	23,15	au four . . .	5,77	Suppenfleisch	
mit jungen Wur-		gefotten . . .	5,76	Grilladen von . . .	7,47
zeln . . .	6,15	franchiert . . .	5,80	mit Äpfeln . . .	7,50
mit Möhren . . .	6,15	Steinbuttfessel . . .	5,76	mit Kruste . . .	7,45
Spargelbohnen . . .	6,41	Steinpilze ein-		mit Saucen . . .	7,46
Spargelgemüse . . .	6,14	machen . . .	23,35	Salat von . . .	7,48
Spargelheber . . .	6,14	kochen . . .	6,84	Suppengrün vor-	
Spargelkocher . . .	6,13	Stettiner Fisch-		bereiten . . .	3,30
Spargelpastete . . .	9,23	pastetchen . . .	9,31	Suppenpulber . . .	4,64
Spargeljalat . . .	11,21	Stettiner Sar-			
Spargelsauce . . .	12,39	bellenschnittchen	5,90		
Spargeljuppe . . .	4,56	Stielmus . . .	6,17		
Spargelunterfab . . .	6,14	Stinte . . .	5,60		
Sparjamkeit . . .	1,4	Stippmilch . . .	4,119		
Späßen . . .	16,52	Stodfisch gefotten	5,65	Tafelgetränke . . .	27,13
Speck ausbraten . . .	3,5	mit Schoten . . .	5,66	Tafelmusik . . .	27,19
		Stodfischpastete . . .	9,18	Tapioka reinigen	3,28
				Tarbutt . . .	5,79

S

	Nr.		Nr.		Nr.
Weißbrot	20,95	Wildgans	7,243	Zitronengelee	19,4
Weißbrotlauf	14,21	Wildpastete	9,5	Zitronenlimonade	21,37
Weißbrotklößchen	8,15, 8,21, 22	Wildpüree		Zitronenpudding	18,12
Weißbrotpudding	13,26	für Kranke	26,17	Zitronensaft aus-	
Weißer Birnen in		Wildschwein	7,194	pressen	11,5
Essig	22,82	Wildschweins-		Zitronenspeise	
Weißer Bohnen als		braten	7,194	falt	18,35
Gemüse	6,76	Wildschweinskopf	7,197	warm	17,28
Weißer Kraftbrühe	3,1	Wildschweins-		Znaimer Gurken	22,94
Weißer Kraftsauc	12,8	ragout	7,196	Zrash	7,23
Weißer Rüben	6,21—24	Wildschweins-		Zucker klären	22,6
Weißkohl auf ge-		rücken	7,195	läutern	3,39
wöhnliche Art	6,53	Windbeutel	20,79	Zuckererbßen	6,32
eingemacht	6,66	Windkrappeln mit		Zuckeressig	24,2
gedämpft	6,52	Datteln und		Zuckergurken	22,89
gefüllt	6,54, 55	Nüssen	20,74	Zuckerguß färben	20,12
Weißkauer	7,242	Windsoruppe	4,22	zu Torten	20,11
Weißwein-Cobbler	21,34	Winteralat	11,33	Zuckerfouleur	3,40
Weißweinsauce	12,61	Wirringkohl	6,48	Zuckerfuchen	20,42
Weißweinsuppe	4,65	mit Ente	6,49	Zucker Kürbis	22,33
Weißwurst	25,9	Würstchen von		Zuckerpläschen	20,66
Weizenmehl-		Schweinefleisch	7,156	Zunge als Beilage	7,41
puffer	15,34	Wurstmachen	25,1—14	Zungenfriskasse	7,40
Weizenschrotbrot	20,94	Wursttopf-		Zungenragout	7,39
Weißfällische Kalt-		maschine	25,6	Zusatz zu Saucen	3,29
schale	4,116	Wurzeln ausge-		Zwetschen	
Weißfällische Kar-		schnitten	4,11	in Brantwein	22,13
toffelpuffer	15,36	Wurzelwerk zu		in Essig	22,79—80
Weißfällische Mett-		Fleischsuppen	3,30	in Zucker	22,21
murst	25,8	Yoghurt	21,42	f. auch Pflaumen	
Whips	18,58, 21,21			Zwetschengelee	22,25
Wickelbraten	7,75			Zwetschenkompott	
Wickelklöße	8,28			10,17—18	
Wiener Punsch-				Zwetschenmarme-	
torte	20,25			lade	22,24
Wiener Schaum-				Zwetschenmus	22,23
mehlspeise	17,6			Zwetschenpfann-	
Wiener Speise	18,35			fuchen	15,27
Wildbret	7, 167—197			Zwetschensuppe	4,101
Aufbewahrung	7,171			Zwiebackklößchen	8,11
Einkauf	7,168			Zwiebackpudding	13,24
Einteilung	7,167			Zwiebacksuppe	4,93
Nährwert	7,169			Zwiebelfuchen	20,100
reinigen	7,170			Zwiebeln gedämpft	6,56
spicken	7,172			gefüllt	6,57
Wildbrühe	4,9			Zwiebelsauce	
Wildente	7,244			feine	12,36
Wildfleischfarre	8,40			mit Speck	12,49

3

Zander	
à la Bechamel	5,50
au four	5,49
gebaden	5,48
gekottet	5,47
Zandermahonnaise	5,51
Zanderalat	5,52
Zerlassene Butter	12,26
Zerbelatwurst	25,6
Zierpieße	4,1 7,75
garniert	7,18
Zimtlikör	24,8
Zimtsterne	20,69
Zitronencreme	18,50