

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Gesegnete Mahlzeit!

**Kromer, Emma
Neumeier, Hedwig**

Mannheim ; Berlin ; Leipzig, 1919

Sachregister

urn:nbn:de:bsz:31-56541

Sachregister.

A.

Aachener Printen 280.
Aal, blau 103, — in Gelee 103.
Abrolonverschluß 322.
Alinahörnchen 281 — -torte 273.
Allerlei, Leipziger 126.
Ambrosia 248.
Aniskuchen 255, — -plätzchen 277.
Apfelauflauf 198, — -brotspeise 196, — -bettelmann 197, — -cremetorte 268, — -küchlein I 196, — II 196, — -kartoffelsoße 233, — -kompott 302, — -kompott gestürztes 303, — -kuchen 266, — -pfanne, sächsische 220, — -pudding 227, — -sagopudding 222, — -schlagsahne 249, — -schnee 239, — -speise mit Zwieback 207, — -speise 196, 245, — -speise, rote 248, — -strudel 180, — -taschen 267.
Apfelbrei 302.
Apfel, gefüllte, ganze 303, — -gelee 332, — und Drangen 305, — -trank 322.
Apfelsinencreme 246, — -speise 245, — -marmelade 339.
Appels Suppenwürze 47.
Aprikosenkompott 304, — -marmelade 339, — -mus 332, — -reis 186.
Artichoden 134, — -böden 134.
Aufbewahren von Äpfeln 6, — Birnen 6, — Bohnen 6, — Dörrobst 6, — Eier 6, — Griß 6, Gelberüben 6, — Kartoffeln 6, — Zwiebeln 6.
Aufsaut von Stockfisch 103.

Ausdrücke, die in Nord- und Süddeutschland verschieden sind 345.

B.

Bachschollen 109.
Bachwerk, Heines 276.
Bauernpudding 226.
Bernerer Soße 117.
Béchamelsoße 120, — -kartoffeln 136.
Beefsteak, gehackt 87.
Beilagen zum Gemüse 142.
Belgrader Brot 277.
Bienenstich, gefüllter 214.
Billig und gut 292.
Bircher-Benner Speise 307.
Birnenaufsaut, einfacher 198.
Birnen in Essig 337, — in Salzzahl 337, — -kompott 303, — -likör 314, — -mus 337.
Biskuit 281.
Blätterteig 275.
Blitzkuchen 262.
Blumentohl 130, —, gebacken 130, — mit Pilzen 139, — -suppe 49.
Blutwurst, gebacken 87.
Bohnen, eingemachte 125, — gelbe 125, — grüne 124, — gefalzene 125, — grüne mit Steinpilzen 138, — grüne als Beilage 325, — -küchlein 143, — in Flaschen 326, — zu dörren 326, — Salz 324, — saure 325, — -suppe, grün 59, — -suppe, mit Schweinefleisch 60, — -suppe m. Gelberüben 56, — -suppe I 51, — II 51, — -salat 166, — -plätzchen 279, — -torte 273, — zu sterilisieren 325.

Bratäpfel 196.
 Bouillonreis 160.
 Brechbohnen 325.
 Brennesselauf 160, — =gemüse 128.
 Brombeerschaum 308.
 Brotlauf 201, — =cremepudding 222, — =pudding, einfacher 220, — =speise 197.
 Brötchenklöße 65.
 Buchweizenspeise I 200, — II 200.
 Bückingreis 106, — =speise 114.
 Bundfuchen 214.
 Busseln 292.
 Buttergrieß 185.
 Buttermilchpfannkuchen 183, — =rollen, gebacken 184, — =speise 250.
 Butterteig 275.
 Butter-S 291.

C.

Cedernbrot I 295, — II 295.
 Currysoße 118.

D.

Dampfnudeln 210.
 Danziger Kaffeebrot 284.
 Darmstädter Plätzchen 280.
 Dessertküchlein 284.
 Dillsoße 118.
 Dominikaner von Santa Maria Novella 217.
 Dreifrucht I 333, — II 333.
 Dunstkoch aus Hasergrünze 202.
 Dürrobst 306.

E.

Eichkaffee 316.
 Eier aufzubewahren 6.
 Eier gefüllte I 148, — II 199, — verlorene 149, — verlorene in Sülze 149, — weiche in Kerbelsülze 172, — Milch und Mehlspeisen 175, — =fuchen 182, — =pudding 226, — =gerstensuppe 56, — =gerstensuppe falsche 56.
 Eierstich zu Suppen 64.

Gefegnete Mahlzeit.

Einleitung 4.
 Einmachen von Obst 321, — von Gemüse 321.
 Eis 251.
 Eiweißguß 275.
 Ente 71, — kalte 311.
 Erbsen und Karotten 123, — =brei 132, — frische mit Psifferlingen 138, — =kotelette 142, — =suppe frische 56.
 Erdartischode 127.
 Erdbeercreme 243, — =grünze 249, — =punsch 311, — =marmelade, I 334, — II 335.
 Erdkohlkraben mit Kartoffeln 127, — =gemüse 127.
 Essigbirnen 337.
 Essigzwetschen 337.

F.

Familienkaffee 316.
 Fasanen 70.
 Fastnachtsküchlein I 217, — II 217.
 Fischlauf 105, — mit Mataroni 106, — mit Reis 108.
 Fischbraten 110.
 Fische 97.
 Fischfrkadellen 107.
 Fisch, gebacken in Viertel 108, — gedämpft 112, — =gulasch 107, — =kroketten 105, — =klöße 111, — =muscheln 105, — =Pöckelsteiner 107, — in Papierdüte 112, — mit Spinat 106, — =Salat 169, — =sülze 109, — =sülze mit Gemüsesalat 173.
 Fläde-Strudel 184.
 Fleisch und Fleischgerichte 66.
 Fleischbrühe mit Reis 60, — =klöße 86, — =klößchen 64, — =pfannkuchen 87, — =gelee 174, =salat 168, — =schnitten 86.
 Forellen, blau 105.
 Frkadellen 75.
 Fruchtbrot 274.

- Frühlingschnitten 155.
 Fruchtis 252, — limonade
 390, — lörtchen 269, —
 mußloß 202, — soße 232.
 Fülle zum Geflügel 94.
- G.**
- Gansfüllsel 95.
 Gänsebraten 70, — hals, ge-
 füllter 71, — klein mit Reis
 71, — füllsel 95.
 Gefrorenes 251.
 Gelatinespeisen, süße 243.
 Gelberüben, Karotten 123, —
 küchlein 143, — kompott
 307, — suppe 50, — torte I
 271, — II 272, — salat 167.
 Gemüse, Kartoffeln, Pilze 122.
 Gemüseauflauf 159, — mit Reis
 158, — reis 158, — spähle
 64, — suppe mit Fleisch 59,
 — salat 163, — sälje I
 170, — II 171, — suppe 49,
 — brühe mit Nudeln 57.
 Gericht, schottisches 88.
 Geröstete Griechsuppe 50.
 Gerstenpudding 221.
 Geschipptes 184.
 Getränke, kalte 309, — warme
 315.
 Gewürzkücheln 289.
 Götterpeise 239.
 Glasur, verschiedene 275.
 Glühwein I 319, — II 319.
 Graupensuppe 57, — mit Ge-
 müse 57, — pudding 220.
 Griechflammeri I 234, — II 235.
 — flöße 189, — flöße mit
 Birnen 190, — gebacken 152,
 — schnitten, einfache 152, —
 — oder Kartoffelnocken 190,
 — kuchen 264, — torte
 272, — plätschen 279, —
 schnee 235, — würfel 65,
 flötschen 63, — suppe, ge-
 röstete 50, — schokoladema-
 tronen 293, — makronen
 294.
 Grog I 320, — II 320.
 Grüne Suppe 50.
- Grünfernküchlein 142, — suppe
 52, — speise, kalte 238, —
 mehlsuppe 53.
 Gulasch 75, — Schwarzwälder
 90.
 Gurkengemüse 134, — salat
 164, — Essig 328, — Salz
 328, — Senf 328, — Zucker
 328.
 Gut und billig 292.
- H.**
- Hackbraten I 75, — II 75, —
 vegetarischer 144.
 Hagerlocken Allerlei 228, —
 suppe 52, — kuchen I 258,
 — II 258, — III 259, —
 makronen 278, — plätschen
 279, — pudding 228, —
 mit Apffel 185.
 Hagergrüzenpudding 221, —
 griebperle 286, — mehlbrei
 185, — küchlein 143, —
 knusperle 287.
 Hagebuttenmarmelade 336, —
 tee 317, — soße I 232,
 — II 232, — wein 314.
 Hagemarkmakronen 292.
 Hahn, gebraten 72.
 Hammelfleisch mit Steinpilzen
 93, — rippchen 94, —
 fleisch, gedämpft 87, — mit
 Weißerüben 87.
 Haschee 89, — mit Kartoffeln
 89, — von Ochsenherz 82.
 Hasensuppe 61, — braten 68.
 Hase im Topf 68, — falscher
 88.
 Hasenpfeffer 68, — pastete,
 feine 69.
 Haselnußmakronen 294, —
 schnitten 294, — speise 244,
 — torte 273.
 Hauslederle 288.
 Hesebackwerk 208, — kuchen
 211, — pudding 211, —
 anisbrot 218, — flöße 218,
 — franz 213, — topfkuchen
 213, — waffeln 217.

Heidelbeeren in Dunst 331, —
in Flaschen 331.
Heidelbeerfuchen 182, — =kom-
pott 304, — =likör 313.
Herbstspeise 206.
Heringe, grüne 100, — mit
Soße 100, — Kartoffeln I
100, — II 101, — III 101,
— IV 101.
Heringskoteletten 102, — =rol-
len (Rollmops) 101, — =salat
168.
Himbeerbrödle 289, — =mar-
melade 334, — =kalttschale
247, — =soße 232.
Hippen 278.
Hirn in Vierteig 78.
Hobesspäne 293.
Hohenzollernfuchlein 289.
Holsheinschnitzel, falsches 143.
Hollunderjuppe 62, — =grüße
242.
Honigtuchen I 298, — II 298.
Honigtuchen 262, — =fuchlein
295, — =plätzchen 289, —
=lebfuchen 296.
Hoppelpoppel 154.
Hörnchen, gefüllte 296, — aus
falschem Butterteig 283.
Huhn 72, — im Topf 73, —
mit Reis 94.
Hühnerfritassee 73.
Hußelbrot 274.

J.

Jägerstohl 158.
Jügel 240.
Johannisbeergrüße 241, —
=creme 243, — =fuchen 267,
— =likör 313, — =sast 332,
— =mus 332, — =gelee 332,
— =Schüttel= 333.
Irish Stew 91.

K.

Kabeljau 99, — =koteletten 99,
— =gespickter 115.
Kabinettspudding 229.

Kaffee 315, — =Eis 252, —
=fuchen I 255, — II 255,
— =plätzchen 280, — =brot
213, — =flammeri 237.
Kaiserschmarrn 184.
Katao 319.
Kalbsbrust 79, — =füße 77,
— =fritassee 80, — =getröse
77, — =hirn in Vierteig 78,
=gespickt 83, — =topf 80, —
=hirn, gebacken 83, — =herz,
=gespickt 83, — =topf 80, —
=topf, kalter 80, — =leber 79,
— =milcher 78, — =nieren-
braten 78, — =Salm 77, —
=schnitzel 79, — =schnitzel, un-
paniert 79, — =zunge 80.
Kalte Ente 311.
Kaninchen, gebraten 66, —
=pfeffer 66, — mit Reis 67,
— =fritassee 67, — =wurf
68.
Kapernsoße 119.
Karamel-Koch 225, — =flam-
meri 237, — =soße 230, —
=creme 245.
Kartoffelbrot I 136, — II 132.
Kartoffeln, Gemüse, Pilze 122.
Kartoffelgericht mit Räucher-
fisch 110.
Kartoffeln geröstet 135, — in
der Schale 135, — in der
Kochkiste 135, — =gemüse
136, — gefüllte 146, —
=gulasch 148, — =pfannkuchen
ohne Ei 147, — =pfannkuchen
147, — =schmarrn 147, —
=schnitten 148, — =schnee 148,
— =salat I 164, — II 165,
— III 165, — =salat ge-
riebener 165, — =krapsen
204, — =pudding 223, —
=pfannkuchen I 183, — II
183, — =mehl zu machen 176,
— =flöße I 187, — II 188,
— III 188, — IV 188, —
Thüringer 189, — =teig, ge-
backener 195, — =speise 195.
Kartoffeln mit Kepsel 154.

- Kartoffeltorte I 270, — II 271,
 — =pläschen 279, — =hörn-
 chen 282, — =konjett 283,
 — aufzubewahren 6, — =ge-
 stell 6, — =suppe 50, —
 roh gewiegte 50, — =wurzel-
 suppe 53, — =suppe mit
 Rosenkohl 54, — =gebäc 283,
 — =waffeln 299.
 Karthäuserklöße 193.
 Käseauflauf 201, 153, — =kar-
 toffeln 153, — =pudding mit
 Pilzen 153, — =kuchen 216,
 — =kuchen I 263, — II 263,
 — III 263, — =torte I 271,
 — II 271, — III 271, —
 =speise mit Nudeln 179, —
 =klöße 193, — =klößchen 193,
 — =kneulen 193, — =speise
 mit Brot 194, — =speise 194,
 — =stangen 300.
 Kastanienauflauf 198, — =berg
 199, — =pudding 229, —
 =brei 131, — =gebratene 131,
 — =getrocknete 132, — =ge-
 kochte 132, — =kuchen 262.
 Kastanienbrot, englisches 209.
 Kaviar, falscher 149.
 Kette I 285, — II 285, —
 III 285, — IV 286.
 Kirchen in Dunst 334, — im
 Bedapparat 334, — =Salizyl
 334, — =Zuckersaft 340, —
 =mus 333, — =kompott 303,
 — =flammeri 236, — =bettel-
 mannskuchen 207, — =michel
 206, — =jockel 266, — =ploker
 266, — =kuchen ohne Mehl
 und Butter 265, — =limo-
 nade 390, — =liför 313.
 Kleines Kartoffelgebäc 291.
 Kleine Lebkuchen 299.
 Klippfischbrätlinge 108.
 Klobbrühsuppe 55.
 Knorr's Suppenwürfel 47.
 Kochtiste 43.
 Kohlräben auf Teltower Art
 127.
 Kohlröllchen mit Reiszülle 151.
 Kohlrabi 129, — gefüllter 145.
 Kopfsalat 165, — gefüllter 146.
 Kompotte 302.
 Kompott von Aepfel und Bran-
 gen 305.
 Krankentee 317.
 Kranz oder Wickelkuchen 210.
 Krautwickel 159, — =salat 166.
 Kraut, gedämpftes 133, —
 =braten 71, — =röllchen mit
 Reiszülle 151.
 Kräuterklößchen 63, — =soße 117.
 Kräpfschen, braune 282.
 Kräuterpfannkuchen 161.
 Küchenzettel 9.
 Kuchen 253.
 Kuchenter 82.
 Kümmelkraut mit Kartoffeln
 133.
 Kümmelstängelchen I 300, — II
 300.
 Kürbisauflauf 201, — =schnitten
 162, — =kompott 308, —
 =schwarzbröt 257, — =kuchen
 205, 257, — wie Zuder-
 gurken 329, — als Kompott
 329, — mit Aepfel 330.

L.

- Labskaus 93, — von Fischen 108.
 Lagenpudding 228.
 Lauchgemüse I 130, — II 130,
 — =suppe 55, — =salat 167.
 Leber, gespickt 78, — =gebacene
 84, — =klöße I 84, — II 84,
 — III 85, — =klößchen 63,
 — =pastete 83, — =suppe 61,
 — =reisuppe 60.
 Lebkuchen 297, — =kleine 299.
 Lebkücheln 297.
 Leipziger Allerlei 126.
 Lendenchnitten 86.
 Liför 312.
 Limonade 309.
 Linsensuppe 51.
 Lintertorte I 268, — II 269,
 — =falsche 269.
 Lungenmus 85, — =füllsel 85,
 — =knödel 82.

M.

- Maggi-Suppenwürfel 47.
 Mairüben 128.
 Maisgrieß 153, — =flöße 191,
 — =pudding 221, — =speise
 194.
 Maiwein I 311, — II 311.
 Maizenaspeser I 239, — II 239.
 Majoranlose 120.
 Majorbrötchen 292.
 Maffaroni 179, — =auflauf
 180, — in Muscheln 150,
 — mit Tomaten 150, —
 =pudding 150, — =speise, süße
 179.
 Matronen I 294, — II 295.
 Malatoff 215.
 Malzsaft 316.
 Mandelhäuschen 290, — =kranz
 212, — =kuchen 215, — =milch
 390, — =speise 206.
 Mandeln im Schlafrock 290.
 Mangold 123, — =stiele als
 Salat 167.
 Maniofagelee 250, — =grieß-
 auflauf 200, — =grießflöße
 190, — =grießkirchentuchen
 264, — =grießmakronen 287,
 — =grießpudding 229.
 Markflößchen 63.
 Marmeladekuchen 270.
 Marmorkuchen 259.
 Maultaschen 178.
 Mayonnaise 121, — falsche 121.
 Meerrettich 118.
 Mehlflöße 191, — =pudding 221,
 — =schmarrn 184.
 Melbangebäck 281.
 Melonentompott 306.
 Milchgelee 250, — =grießsuppe
 52, — =nudeln 177, —
 =pudding, saurer 227, — =soße
 230.
 Milchsuppe 59.
 Mirabellen 341.
 Mischgericht 162, — für den
 Winter 155, — =salat, roter
 167.
 Mirabellentompott 306.

- Mohnbrötchen 210, — =torte
 274.
 Mofaccrème 242.
 Mollenpeser 247.
 Muscheln 112, — gefochte 113,
 — =hajsee 114, — =ragout
 113, — =suppe 113.
 Muschichtkuchen 269.

N.

- Nährhefefelke 286.
 Napskuchen, billiger 254, —
 einfacher 254, — fein abge-
 rührter 254.
 Natronkuchen 254, — =küchlein
 296.
 Neißer Konfekt 283.
 Neunzehnhundertfünfzehner I
 255, — II 255, — III 256.
 Neunzehnhundertsechszehner I
 256, — II 256, — III 256,
 — IV 256.
 Nieren, saure 85.
 Nudeln 176, — mit Tomaten
 150.
 Nudelpfannkuchen 178.
 Nudelplatz 147.
 Nudeln und Äpfel 177.
 Nudelsuppe 52, — gebundene
 52.
 Nürnberger Lebkuchen 298, —
 Plätzchen 284.
 Nustipfel 287, — =konfekt 288,
 =stör 313, — =makronen 288,
 — =öl 342, — =plätzchen 288,
 — =stangen 287.
- O.
- Obstkuchen I 215, — II 216,
 mit Käse 216, — mit Mürbe-
 teig, 265, — von Biskuit-
 teig 265, — von Kartoffel-
 teig 265.
 Obstmus, gebaden 203.
 Obstpfanne 203, — =speise, ge-
 badene 203, — =suppe 62.
 Ochsenfleisch 74, — =herz, ge-
 dünstet 82, — =hajsee 82,
 — =maulsalat 169, —
 =schwanzsuppe 60.

Omelette von Pilzen 138.
 Onkel Thoms-Pudding 236.
 Orangenmarmelade I 309, — II
 309, — wassereffenz 312.

P.

Pasteten, Kurländer 92.
 Peterfilienfische 114.
 Pfannkuchen 55, — aus Ger-
 stenlocken 181, — dicke 181,
 — einfache 181, — mit
 Pilzen 154.
 Pfefferkuchen I 298, — II 298,
 — minztee 317, — nüsse
 293.
 Pfefferlingsalat 168.
 Pfeffermus 331.
 Pfeffer mit Zuckersaft 341, —
 =kompott 304, — =peise
 246.
 Pflaumenauflauf 205.
 Pichelsteiner 90, — mit Speck-
 würfel 90.
 Pie 91.
 Pikante Soße 120.
 Pilaff 91.
 Pilze 122.
 Pilztrakt 140, — =friladellen
 138, — =gemüse 137, —
 =totelette 139, — =ragout
 138, — =reis 151, — =salat
 139, 163, — =soße 119, —
 =sülze 172, — =suppe 55.
 Pilze, Sterilisieren der 141, —
 trocken 140.
 Pilzwürstchen 139.
 Pilze zubereiten 137.
 Polenta 195, — aus Mais-
 grieß 161, — mit Kartoffeln
 147, — Kräppchen 161.
 Pomeranzenbrot 293, — =bröt-
 chen 291.
 Pommes frites 135.
 Preiselbeeren 305, — und
 Birnen 305, — einmachen
 336, — mit Birnen 336.
 Printen, Nacherer I 280, — II
 280.
 Prophetenkuchen 286.

Pudding 219, — aus Faden-
 nudeln 178, — von Kar-
 toffeln 223.
 Puffer 257.
 Punsch 320.

Q.

Quartpudding 221.
 Quittengelee 336, — =kompot
 305, — =pasta I 340, — II
 340, — =schäumchen 308, —
 =peise 247.

R.

Rädergebädehes 282.
 Ragout fin 93.
 Rahmschnitzel 79.
 Rebhühner 73, — =beize 74.
 Reheule 70, — gebeizt 69.
 Reineclaubentompot 306, —
 =marmelade 339.
 Reisauflauf 199, — =brei 186,
 — =flößchen 64, — =fuchen
 258, — mit Kürbis 151, —
 =schaum 238, — =suppe mit
 Gemüsen 54, — mit Massa-
 roni 54.
 Rettichgemüse 124, — =salat
 164.
 Rhabarber 340, — =auflauf
 178, — =flammeri 236, —
 =grüße 241, — =kaltshale 246,
 — =kompott 304, — =fuchen
 267, — =reis 186.
 Rindsfoteletten 74, — =roula-
 den 88.
 Rippenspeer 77.
 Riji — biji 135.
 Riso maritato 158.
 Risotte 159.
 Roastbeef 74.
 Roggenbrot 208.
 Rollmöpfe 101.
 Rosengrießsuppe 49.
 Rosenkohl 126, — mit Kar-
 toffeln 131, — mit Kastanien
 126, — =sülze 174.
 Rosenrot 243.
 Rosinensoße 231.

Note Grütze I 241, — II 241.
 Roterüben 327, — =gemüse 134,
 — =salat 163.
 Rotkraut 133, — mit Essig
 und Zucker 326.
 Rotzunge 104.
 Rührei mit Pilzen 138.
 Rüssel und Ohr 173.
 Rumfordsuppe 51.

S.

Saftsoße 232.
 Sagoauflauf 200, — =flößchen
 64, — =koch 206, — =pudding
 222, — =schnitten 152, —
 =suppe 54.
 Salate 163.
 Salat bunter 165, — gemischter
 166, — =gemüse 125, —
 aus Pfefferlingen 168, —
 von Mangoldstiefeln 167, —
 von weißen Bohnen 166.
 Salm 104, — kalter 104.
 Salzbohnen 324, — =gurken
 327, 328, — =kese 286, —
 =kartoffeln 135, — =stangen
 301.
 Sanogresdüten 95.
 Sardellensoße 117.
 Sauce bearnaise 117.
 Sauerbraten 86.
 Sauerkraut 326, — =auflauf
 162, — mit Fischresten 107,
 — =suppe 55.
 Saure Milchspeise 250, — =suppe
 57.
 Schaumsoße 231, — mit Rum
 231.
 Scheiterhaufen 199.
 Schellfisch, gebacken 99, — ge-
 braten 99, — gefüllter 110,
 — gekochter 99, ungarischer
 109, — =jülze 173.
 Schichtkuchen 270.
 Schlagsahneversatz 249.
 Schleien, gedämpft 115.
 Schlickmilchflammeri 237.
 Schmarrn von Maisgrieß 154.

Schmorgericht 90.
 Schneeweiß und Rosenrot 244.
 Schokoladencreme 243, — =eis
 252, — =grieß 237, — mit
 Milch 318, — mit Wasser
 318, — =muscheln I 290, —
 II 290, — =pudding I 224,
 — II 224, — III 224, —
 IV 225, — V 225, — VI
 225, — =soße 230, — =speise
 240, 244, — =torte 272.
 Schollen in Weißwein 115.
 Schüssel kalt von Eiern 173.
 Schüttel-Johannisbeeren 333.
 Schupfnudeln 187.
 Schusterpasteten 149.
 Schwabenbrötchen 278.
 Schwammkloße 65.
 Schwarzbrotsuppe 58.
 Schwarzwälder Brötchen 278.
 Schwarz-weiß-rot 240.
 Schwarzwurzeln 132.
 Schweinebraten 76, — =gulasch
 76, — =kotelett 76, — =ohren
 76, — =pörkolt 76.
 Seezungen 104, — =friskajsee
 114.
 Selteriescheiben, gebacken 154,
 — =jülze 172, — =suppe 49.
 Semmelkloße 191, — =psanne
 204.
 Senfgurken 328.
 Sherry Brandy 314.
 Siebkäsenudeln 153.
 Silber und Gold 123.
 Siruppudding 222, — =schaum-
 speise 248, — =soße 230.
 Soße, einfache holländische 119,
 — grüne 118, — pikante
 120.
 Soßen 117, — süße 230.
 Spargelaufauf 157, — =gemüse
 125, — und Kartoffel 126
 — =salat 169, — =suppe 55.
 Spargelkuchen 258.
 Spätzle I 186, — II 187.
 Speckierkuchen 182.
 Spekulatius 300.
 Speisen, kalte, süße 234.

- Spinat 122.
 Spinataufschlag, einfacher 157, —
 feiner 157, — förmchen 160,
 — suppe 58.
 Springerte 277.
 Stachelbeeren 304, — in Fla-
 schen 335, — ohne Zucker
 335, — wie Rhabarber 335,
 — flammeri 236, — speise
 238.
 Stangenspargel 125.
 Stärkeflammeri 235, — pud-
 ding 223.
 Sterilisieren von Fleisch 341,
 — von Gemüse 341.
 Stockfisch 102, — aufschlag 102.
 Streuseltuchen 259, — billiger
 260, — gefüllter 260.
 Sülzen 170.
 Sülz gedämpfte 82, — salat
 168.
 Sulz aus gedörrten Pflaumen
 248.
 Suppen 47, — einlagen 63, —
 würze 48.
- T.**
- Tauben 71.
 Tee, deutscher 318, — schwarzer
 316, — plätzchen 279.
 Teltower Rübchen 128.
 Tomaten gedämpfte 145, — ge-
 füllte 145, — grüne 330, —
 roh einzulegen 331, — mit
 Erbsen 156, — mit Spargeln
 156, — tohl 131, — mark
 329, — pflauntuchen 182, —
 salat 164, — soße 120, —
 süße 172, — suppe 59.
 Topfnudeln 218, — tuchen 259.
 Topinambur 127, — gebraten
 128.
 Torten 253.
- U.**
- Vanillebrot I 291, — II 291,
 — creme 245, — eis I
 251, — II 251, — III 252,
 — plätzchen 279, — soße
 230, — speise 244.
- Vegetarischer Braten 144, —
 Hackbraten 144.
 Verlorene Eier 149, — in Süße
 149.
 Viersucht 333.
 Viertassentuchen 264.
 Vorsohzeit für die Kochtiste 45.
 Vorwort 1.
- W.**
- Warmbier I 319, — II 319.
 Waschlobrbrötchen 277.
 Wasserbiskuit 281.
 Wecklöße 192.
 Weihnachtstollen 212.
 Weingebäck 290, — gefee 249,
 — grüße 242, — kaltshale
 247, — soße 231.
 Weißbrot 209.
 Weißerüben 124, — mit Speck
 124.
 Wildsuppe 61.
 Willisauer Ringlein 282.
 Windbeutel 204.
 Winterkohl 131, — salat 164.
 Wirsing mit Kastanien 126, —
 suppe 53.
 Würfelsuppe 58.
 Wurzelsalat 174.
- Z.**
- Zichorie, gebacken 129, — ge-
 müse 129, — wie Spinat 129.
 Zimtwaflern 278, 299.
 Zitronensoße 231, — speise 246.
 Zuckererbsen 127, — gurken
 328, — lebtuchen 297.
 Zungenragout 81.
 Zweierleisuppe 49.
 Zwetscheneßig 337, — als Kom-
 pott 338, — für Kuchen 339,
 — knödel 192, — kompott
 307, — marmelade 338, —
 mus I 337, — II 338, —
 und Kefjel 338, — zu sterili-
 sieren 341.
 Zwieback 209.
 Zwiebelgemüse I 128, — II 129,
 — tuchen 261, — soße 118,
 — suppe 59.