Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Basler Kochschule

Schneider-Schlöth, Amalie

Basel, 1903

Alphabetisches Register.

urn:nbn:de:bsz:31-60983

Visual Library

Alphabetisches Register.

Aal Nr. 891—899.
— marinierter 321.
Abendstern 1587.
Anisbrötchen 1608—1609.
— erlesen 91.
— Schnitten 1597 und 1833.
Äpfel-Auflauf 1309.
— Brei 1213.
— Charlotte 1381—1382.
— Charlotte, kleine 1533—1534.
— Compote 1414, 1424–25 u. 1827.
— Compote-Torte 1483—1485.
— Creme 1359.
— dörren 1748—49.
— gebackene 1241.
— Gelee 1724.
— gekochte mit Quitten 1135.
— in Körbchen 1256.
— und Kastanienfarce 124.
— Küchlein 1236—1239.
— Mus 1134 und 1826.
— Pastete 1468.
— Pfannkuchen 1317.
— Püree 1157.
— Püree, gebrannter 1426.
— Püree, meringuée 1427.
— Schalen-Gelee 1724a.
— Schnitze 1131.
— Schnitze, gekochte, gedörrte 1143.
— Schnitze, süße, gedörrte 1132.
— sterilisierte 1683a.
— Strudel 1312a.
— Törtchen 1527.
— Torte 1486—1487.
— Wähe 1467.
— Wasser 1843.
— Wecken 1557—1558.
Aesche 852.
Akazienküchlein 1247.
Alet 885—888.
Algériennes 1562.
Allerfarbentabletten 1646.
Ambrosia 1340b.
Ananas-Glace 1402.
Anbrennen der Speisen 57.
Anchois 316 und 936.
Anrichten 78.
Aprikosen-Compote 1417.
— einmachen 1704.
— Torte 1481.
Artischolen 1061—1063 und 1811.
Auerhahn 730—734.
Aufläufe, Allgemeines 1295.
Auflauf à la mode 1305.
— Suppe 157.
Aufwärmen 77.
Austern 313.
— falsche 314 und 958.
— Sauce 276.
— Suppe 199.

Backen in Butter, Bemerkenswertes 1215.
Back-Fett 40a und 40b.
— -Fische, kleine 884.
— -Pulver 99.
— -Teig 970—973.
Bär 673—680.
Bärschling mit Sauce 854.
— gebackene 855.
Bain marie 61—62.
Bairische Knödel 1199.
Bairisch Kraut 1058.
Barbe 889—890.
Bas de soie 562 und 563.
Basler Leckerli 1579.
— Pudding 1326a.
Beefsteaks 393—396, 1783—1784.
Bergamottabletten 1648.
Berlinerpfannkuchen 1216—1217.
Bersig 873—874.
Bettelbuben 1228.
Biergrog 1852.
— Hefe, Erkennungszeichen von frischer 92.
— Hefeküchlein 1219.
— Suppe 240.
Bilaf (Huhn in Reis) 771.

Binningerschnitten 1235.
Birkhahn 735–738.
Birncharlotte 1383.
Birnen-Compote 1415.
— gebackene 1243.
— dörren 1750.
— gekochte 1136.
— Schnitze 1131.
— sterilisierte 1683a.
— u. Birnenschnitze, gedörrte 1133.
Bisquit, engl. 1607 und 1832a.
— Gugelhopf 1436 und 1834.
— Küchlein, gebackene 1240.
— Pudding 1328.
— Schnitten 1568.
— Suppe 163.
— Törtchen 1548.
— Torte 1511.
— Torte mit Mandeln 1516.
Blätterteig 963–965.
Blanchieren 51.
Blancmanger 1384—1385.
— mit Schokolade 1388.
— mit Hauseblase 1386.
— mit Kaffee 1387.
— mit Kalbsfuß 1389.
Blitzkuchen 1501.
Blond de veau 52.
Blumenkohl 1021—1024 und 1812.
— in Essig einmachen 1735.
— Salat 343.
— sterilisierter 1684a.
— Suppe, durchgetriebene 204.
Blutwürste 620.
Böhnlisuppe, von weißen 221.
Bœuf à la mode 386–387.
Bohnen dörren 1747.
— gedörrte 1084.
— grüne 1076—1081.
— in Büchsen 1082.
— in Essig einmachen 1734.
— in Salz eingemacht 1083.
— in Salz einmachen 1738–39.
— in Zucker einmachen 1708.
— Salat grüner 342 und 1166.
— sterilisierte 1684b.
Bord du Lac 348.
Bouillon 126—130.
— Garnitur (Suppenhafengarnitur) 22.
— in Tassen 133.
— trübgewordene zu läutern 132.
Bouquet garni 21.
Brachsmen 863.
Braise, weiße 53.
— braune (Fettbrühe) 54.
Bratenfett 36.
Braten-Fond oder Essenz 34.
— Garnitur 26.
Bratwürste 617–618.
— Wurstfarce 117.
Braunes 1589.
Braune Sauce, einfache 247.
Brennnesselngemüse 1051.
Bricelets 1617.
Brioche 1441—1442.
Brombeercreme 1364.
Brombeeren einmachen 1692.
— Gelee 1723.
— Liqueur 1668.
— Marmelade 1713.
Brosamen, geröstete 6.
— Suppe 139, 234, 1769.
Brotauflauf 1298.
— Farce 105, 119—120.
— geblähtes 13.
— Pudding 1333.
— Schnitten, gebackene 1230.
— Suppe 137, 1768 und 1770.
— Würfel, geröstete 5.
Brühen, Bemerkenswertes über das Einkochen 125.
Brunnkresse 1050 und 1172.
Butte, Scholle 909.
Buttercreme 1364a.
— einzukochen 38 und 38a.
— Sauce, schwarzverbrannte 295, 296.
— Schärrete-Kuchen 1454.
— schaumig rühren 56.
— süße 329.
— süße mit Senf, Petersilie oder Meerrettich. 296a.

Carlet 910.
Champagnercreme 1358.
Champignons 304–305, 1159a u. 1159b.
— Püree 1159.
— Sauce 255 und 268.
— Sauce mit Anchois 269.
Chapelure und mies-pain 14.
Charlotte russe 1378.
— — à la vanille et au chocolat 1379.
— — glacé 1380.
Chaudeau 1347 und 1347a.
Christbrot 1594.
Citronen und Citronenzucker 93.
— Auflauf 1301.
— Brötchen 1598.
— Creme 1350a.
— Glasur 1619.
— Oel anstatt Citronenschalen 93a.
— Pudding 1329a.

Citronen-Säure anstatt Citronensaft 93b.
— Tabletten 1642.
— Torte 1499.
Compotetörtchen 1528—1529.
Cornichons in Essig einmachen 1733.
— Sauce, braune 253.
Côtelettes de bœuf 397—398.
Crême à la vanille renversée 1366.
Cremen, Bemerkenswertes 1349.
— verschied. Puddingsaucen 1346a.
Crêmes rubanées 1390—1392.
Cremetörtchen 1536.
Croquandeau 1596.
Croquants 1595.
Croutons 75.

Dachs 719—723.
— Fett 724.
Dammhirsch 687—688.
Dampfbraten 388.
— Nudeln 1204.
— Nudelkuchen 1456.
Dessert, kleines, Allgemeines 1578a.
Dorsch 943.
Dressieren 19.
Durchtreiben, durchstreichen 28.

Edelhirsch, Bemerkenswertes 681.
Eibischsaft 1847.
Eichhörnchen 728.
Eierfarce 121.
— gefüllte 1268.
— Gerste 10.
— Gerstensuppe 146.
— — geröstete 226.
— Grog 1853.
— Haber 1270.
— hartgekochte 1264.
— Kässuppe 144 und 1774.
— Kutteln 1294.
— Milch 1838.
— Nudeln 11.
— Sauce 288.
— Suppe, verlorene 162.
— und Eierspeisen, Allgemeines 1259.
— verlorene 1261.
— Wähe, grüne 1465.
— — mit Äpfeln 1466.
— weichgekochte 1260 und 1821.
Eigelb-Liaison 3.
Einlauf-Suppe 1776.
Eis 65—66.
Eiweiß-Glasur 1624.
— mit Wasser 1766.
Endiviengemüse 1046—1047.
Endiviensalat 1169.
— Suppe, durchgetriebene 205.
Englisch Brot 1567.
Englisches Fleischpüree 411 u. 1782a.
Englische Torte 1503.
Enten 783—787.
Enteneier 1266.
— Entfetten 30.
Erbselentabletten 1641.
Erbsen, dürre 1088—1090 und 1153.
— grüne 1069—1073, 1152, 1814.
— sterilisierte 1684c.
— Suppe, durchgetriebene 209.
— — gebackene 160.
— — von dürren 210 u. 220.
— zu dörren 1745.
Erdbeercompote 1431.
— Creme 1360—1361, 1371, 1376.
— einzumachen 1685.
— Gallerte 1406.
— Glace 1400.
— in Branntwein 1673.
— Schnitten 1231—1232.
— Tabletten 1645.
— Törtchen 1535.
— Torte 1489.
Estragon-Essig 76.
— Sauce 273.
Essig-Früchte 326.
— Gemüse 325.

Farcen, Bemerkenswertes hierüb. 101.
— zu Fastenwürsten 118.
— zu gefüllten Karpfen 115.
— zu gefülltem Kohl 114.
— zu Markklößchen 104.
— zu Schinkenpastete 113.
Fasan 740—745.
Fastnachtsküchlein 1220—1222.
Federstück 578—579.
Felchen 875—877.
Finanztorte 1505.
Fische, Allgemeines 812.
— auf dem Rost 812a.
Fisch-Otter 727.
— Sud 49.
Flädlein 1287—1291.
— Suppe 156.
Flan renversé 1331.
Flaschen mit sterilisierten Früchten 1683b.
Fleisch auf ökonomische Art zu braten 569.
— Brühe, gewöhnliche 1757.
— — mit Ei 1767.
— — schnell zu bereitende 1758.

Fleisch-Extrakt zu bereiten (einfache Art) 31a.
— Gallerte zum Verzieren 82.
— mit gehackter Gallerte 607.
— in Teig getauchtes 430.
— Klöße 412.
— Küchlein 435.
— Kugeln, gebackene 434.
— längere Zeit erhalten 72.
— Omeletten 441.
— Pfannkuchen 1314.
— Püree, englisches 411 u. 1782a.
— Resten, Allgemeines 424.
— Saft, ausgepreßter 1765.
— Saft für Kranke 135a und 1764.
— Salat 431.
— Tranchen 401.
— Tranchen, gehackte 433.
— übriggebliebenes en sauce 428.
Fleur d'avénaline-Suppe 1777.
Flußkrebse 312 und 955.
Forellen 838—847 und 1806.
Fotzelschnitten 1229.
— Suppe 161.
Frikandeau 483—484.
Fromage glacé 1404.
Fröschen-Brühe 135 und 1761.
— Schenkel 950—952 und 1808.
— — Gallerte 1781.
Fruchtsauce 1342.
Früchte kandierte 1628.
— ganz eingemachte 1627.
— in Branntwein 1679.
— Auflauf-Torte 1471.
— Gelee, gehackte 1626.
— Pastete, englische 1469.
— Torten, Bemerkenswertes 1477.

Gänseeier 1267.
Gaisköpfchen 1801.
Gallerte, Creme oder Glace umstürzen 80.
— seihen 79.
— süße, Bemerkenswertes 1405.
Gans 788—797.
Gartenkresse 347.
Gâteaux de Milan 1599.
Gebrannte Creme 1354, 1367, 1374.
Geflügel 759—763.
— Farce zu Klößchen 106.
— Klößchen-Suppe 180.
— Suppe, durchgetriebene 1771.
— wildes, Bemerkenswertes 729.
Geißes 654—664 und 1802.
Gelatine auflösen 84.
Gelbrübensuppe, durchgestrichene 207.
Gemse 704—707a.
Gemüse, gemischtes 1085—1086.
— grüne, Bemerkenswertes 1020.
— sterilisiertes 1684.
— Suppe 166.
Gerstenmehlsuppe 153a und 1777a.
— Schleim 212.
— Suppe 140.
Geschmälzte Suppe 229.
Gesundheitskuchen 1500.
Gewürzbehälter, ihr Inhalt 96.
— gemischtes 97.
Gipfel 1451—1452.
Glace von gebrannter Creme 1395.
— von Kaffeecreme 1396.
— von Weincreme 1399.
— oder Justabletten 31 und 32.
Glasieren 33.
Glasur gekochte 1631.
— kalte 1632.
Gleichschwertörtchen 1547.
— Torte 1510.
Goldene Hauben 1255.
Granadins 503.
Gries-Auflauffsuppe 159.
— Brei 1210 und 1820.
— Klöße 1200—1201.
— Klößchen-Suppe 159a.
— Kugeln, gebackene 1258a.
— Mehlpudding 1340.
— Pudding 1334.
— Strudeln 1190.
— Suppe 149–149a, 1775–1775a.
— — geröstete 231.
— Torte 1498.
— Grillieren 17.
Grog 1650 und 1850.
Großbohnen, dörren 1746.
Grüne Sauce 272.
— Suppe 167.
Grünkern-Mehlsuppe 150a.
— Schleim 213.
Grünes zur Suppe 1.
Gulasch 403—405.
Gurken-Salat 336.
— Sauce 275.

Haché 437.
— in Reiskranz 439.
Hafer-Grütze 216.
— Grützsuppe, geröstete 232.
— Kernschleim 214.
— Mus 1208 und 1819
— Mehlschleim 215.
— Mehlsuppe 227—227b.
Hagebutten, einmachen 1707.
— Marmelade 1718.

Hagebuttensauce 1345.
Hagelzucker 1630.
Hahn, Kapaun, Poularde und Poulet 764—782 und 1803.
— welscher 806—811.
Hämmli 571.
Hammel 621—651.
Hase 708—717.
— Pastetchen 1004.
— Pastete 978.
— Suppe, durchgetriebene 194.
Haselnüsse schälen 89.
Haselnuß-Creme 1352a.
— Leckerli 1581.
— Muscheln 1571.
— Pudding 1330a.
— Törtchen 1551.
— Torte 1519—1521.
Hauseblase auflösen 85.
Hauswurzelsaft 1849.
Hecht 864—872.
— Farce zu Klößchen 108.
— Klößchen-Suppe 181.
— Suppe, durchgetriebene 187.
Hefe-Kloß 1440.
— Kranz 1450.
— Backwerke, Allgemeines 1434.
— Zubereitung 1437.
— Gugelhopf 1438—1439.
— Küchlein 1448—1449.
— Teig 967.
Heidelbeeren, einmachen 1691.
— gekochte 1140 und 1829.
— — gedörrte 1146.
— in Branntwein einmachen 1676.
— Liqueur 1666.
— sterilisierte 1682a.
Heilbutt, Helle, Flundern 917a.
Hellbraune Sauce 246.
Heringe 317, 319, 928—934.
— Salat 318.
— — mit Kartoffeln 1163.
— Sauce 293.
Himbeer-Creme 1362—1363, 1372 und 1377.
— Compote 1432—1433.
— einmachen 1688.
— Essig 1728
— Gallerte 1407.
— Gelee 1721.
— Glace 1401.
— Glasur 1623a.
— Marmelade 1712.
— Saft 1727 und 1844.
— Sauce 1344.
— Schnitten 1233.
— Tabletten 1644.
Himbeer-Torte 1488.
— Törtchen 1530—1531.
Hippen 1617.
Hirn 462—467 und 1800a.
— Klößchensuppe 179.
— Suppe 188 und 198.
Hirsch, Edelhirsch 681—686.
Hobelspähne 1603b.
Hollandaise 279—280.
Hollunderküchlein 1246.
Homard 953.
— Salat 954.
Honigbrötchen 1580.
Hopfen-Gemüse 1031.
— Suppe 170.
Hufeisen 1555.
Hühner-Bouillon 131.
— Brühe 1756 und 1759.
— Gallerte 1780.
Huhn, junges, gehackt 1804.
Hülsenfrüchte, Bemerkenswertes 1087.
Hypokras 1659—1661.

Jägerklöße 1199.
Johannisbeeren einzumachen 1689.
— Gelee 1722.
— Liqueur 1667.
Julienne 164—165.
Jus (Bratenjus) 35.
— (braune Fleischbrühe) 37.
— Sauce 248 und 249.

Kabeljau 944.
Kaffee 1655.
— Creme 1355 und 1368.
Kaiserkuchen 1517.
Kalb, Bestandteile 444.
— Fleisch, Allgemeines 443.
— — Croquettes 523.
— — eingekochtes 506.
— — Gallerte 524 und 1779.
— — gelbgekochtes 507, 1798.
— — geschnetzeltes 510.
— — Haché 550.
— — Halsstück 468.
— — Klöße 518 und 519.
— — Leberspießchen 532.
— — Oberstück 480—481.
— — Resten 551.
— — Suppe 186 und 1772.
— — Unterstück 485.
— — Vögel 504 und 505.
— — weißgekochtes 508, 509 und 1799.
Kalbs-Braten 485—488, 1793—1794.
— Brust 472—476.
— Bug 469—471.

Kalbs-Koteletten 489–499, 1795–1796.
— Füße 512—517 und 1792.
— Gekröße 547—549.
— Herz 534—536.
— Knodenbrühe 134 und 1760.
— Knodenschleim 217 und 1753.
— Kopf 445—451 und 1790.
— Kopfsud 50.
— Leber 525—533.
— Lümmeli 479.
— Lunge 540.
— Milchner 300, 537—539, 1800.
— Niere 541—546.
— Ohren 452—455 und 1791.
— Rippenstück, gebratenes 488.
— Schäuferln 511.
— Zunge 456—461 und 1789.
Kaninchen 718.
Kapaun siehe Hahn.
Kapuzinerknöpfli 1197.
Kapern 323.
— Sauce 252 und 266.
Karamelle 55.
Karmelitertorte 1502.
Karpfen 856—862.
— Suppe, braune 197.
Kartoffel-Auflauf 1114.
— Brei 1212.
— Cotelette 1110.
— Croquettes 1111.
— Crustade 998—1000, 1128.
— Fülle 123.
— Gemüse 1117.
— Gugelhopf 1435.
— Klöße 1108.
— Klößchensuppe 184.
— Kügelchen, gebackene 1109.
— Mehlpudding 1339a.
— Mehlsuppe 143.
— Bemerkenswertes 1101.
— gebackene 1112—1113.
— gebratene 1103.
— gefüllte 1126.
— geprägelte 1120.
— geschmälzte 1106.
— grüne 1118.
— in der Schale 1102.
— in Fleischbrühe gekocht 1104.
— mit Sardellen 1121.
— verdämpfte 1115—1116.
— Pastete 1127.
— Pudding 1124a.
— Ring zu Ragout 1124b.
— roh geröstete 1123.
— Salat 341, 1161—1163.
— saure 1119.
— Suppe 172–173, 211, 222–224.
Kartoffel-Stock 1107 und 1156.
— Torte 1507.
Kastanien, Allgemeines 1129.
— Farce 122.
— gedörrte 1129a.
— glasierte 1618.
— Kranz 1429—1430.
— Püree mit geschwungenem Rahm 1428.
— Schenkelein 1604.
— Törtchen 1545—1546.
— Torte 1491 und 1508.
Käse-Auflauf 1311.
— Haber 1271.
— Pastetchen 1007.
— Wähe 1464.
Katzenzungen 1603.
Kaviar 322.
Kirschen-Auflauf 1308.
— Compote 1418.
— dörren 1751a.
— einmachen 1686—1687.
— gebackene 1242.
— gekochte 1138—1139, 1828.
— gekochte gedörrte 1145 u. 1831.
— Gugelhopf 1440a.
— in Branntwein 1674.
— in Essig einmachen 1670.
— in Flaschen einmachen 1681.
— Marmelade 1710.
— Pfannkuchen 1316.
— Pudding 1335a.
— Saft 1726.
— sterilisierte 1681.
— Suppe 244.
— Torte 1478.
— und Himbeer-Marmelade 1711.
— Wasser-Gallerte 1412—1413.
— — Glasur 1621.
— — Sauce 1348.
— — Tabletten 1643.
Kleienwasser 1846.
Knochenbrühe 127.
Kochen au bain marie 62.
Kochfett, gutes, billiges 41.
Königin-Suppe 185.
Kohl 1052—1056.
Konstanzer Trietschnitten 1570u. 1835.
Kopfsalat 1171.
Körbelkrautsuppe 168—169.
Korinthen (Rosinen) reinigen 90.
Kornelkirschen Compote 1422.
— — einmachen 1699.
Kornrosentabletten 1647.
Kräbeli 1610.
Kramets-Vögel 757.
— Suppe durchgetriebene 191.

Krankenspeisen, Bemerkenswertes 1752
— Schleim, schnell zu bereitender 1753a.
Kraut-Salat 1167—1168.
— Stiele 1028.
— Stielsalat 1174a.
Krebs-Butter 299.
— lebend oder frisch erhalten 73.
— Farce zu Klößchen 109.
— Klößchen-Suppe 182.
— Ragout 310.
— Ragoutpastetchen 1002.
— Ragoutpastete 980 und 988.
— Sauce 285.
— Schweifchen 302.
— Sud 49.
— Suppe 195—196.
Krüschtorte 1525.
Küchepastetchen 1017—1018.
— — Teig 959.
Kugeln von gebrühtem Teig 1248.
Kümmel-Kuchen 1453.
— Suppe 235.
Kürbisbrei 1214.
Kurländische Fleischplätzli 522.
Kutteln 420—422.
— Salat 423.

Lachs 813—826.
Lammsrücken 640—641.
Lattichsalat 346.
Laubfröschchen 442a und 1042.
Leber-Farce zu Klößchen 110.
— Klößchensuppe 178.
— Klöße 416 und 417.
— Würste 619.
Legieren 4.
Leguminosen-Maggisuppe 148a.
Lerchen 758.
— Suppe 192.
Limonade 1662—1663 und 1842.
Linsen 1092.
— Püree 1154.
— Suppe 210a und 220a.
Linzertorte 1495—1496.
Lisettentörtchen 1550.
Löwenzahn-Gemüse 1048.
— Salat 1170.
Luft- oder Einlaufsuppe 154.

Maccaronis 1176—1181a.
Madeirasauce 259.
Maggi's Suppenwürze und Bouillon-Kapseln 136.
— Suppenrollen 238.
Mailänder große 1601.
— Teig 962.
Mayonnaise 290.
— von Heringsmilchnern 291.
Mais-Auflauf 1303.
— Kolben, grüne 1027.
— Schnitten 1202.
— Suppe 141.
Maitrank 1657.
Maître d'hôtel 297.
— — lié 277—278.
Maizena-Köpfli 1338.
Makrele 920—922a.
Makronen 1591—1592.
— Torte 1514.
Maluns 1122.
Mandel-Auflauf 1302.
— Brötchen 1586.
— Creme 1352a.
— Glace 1398.
— Herz 1554.
— Kränzchen 1573.
— Küchlein 1253—1254.
— Milch 1664 und 1841.
— Pfannkuchen 1321—1322.
— Pudding 1330a.
— reiben 88.
— schälen 87.
— Schäumli 1615.
— Schnitten 1234.
— Speckkuchen 1515.
— Teig 968.
— Törtchen 1552 und 1553.
— Torte 1513.
— Zwiebäckchen 1593.
Mangoldgemüse 1043.
Marinade 43—46.
Marinieren 42.
Mark-Klößchen 301.
— Klößchensuppe 175—176.
— Torte 1475 und 1506.
Marmeladen, Bemerkenswertes 1709.
Marzipanleckerli 1582.
Maulbeersaft 1729.
Maultäschli 1187.
Mausohren 1218.
Mayonnaise 290—291.
Meer-Aal 940.
— Barbe 925.
Meerrettich, Gemüse 1030.
— geriebener 333.
— Salat 334.
— Sauce 271.
Meerkrebse, kleine 311.
Mehl-Brei 1207 und 1818.
— Klößchen-Suppe 158.
— Panade 102.
— Speisen, Allgemeines 1175.
— Suppe 225.

Mehl-Teiglein 100.
Melonen-Compote 1423.
— in Essig einmachen 1672.
Meringues, gefüllte 1574.
— Masse 969.
— Torte 1490.
Merlan 923—924.
Milch-Brot 1459.
— mit Wasser 1836.
— saure 1837.
— Schweinchen 599—603.
— Speise mit Milchbrot 1205.
— Suppe 237 und 1778.
Mirabellen-Compote 1420.
— einmachen 1695 und 1697.
— Marmelade 1715.
— Pfannkuchen 1320.
— u. allerlei Früchtentorten 1480.
Mixed Pickles 349.
Mohn-Kränzchen 1561.
— Törtchen 1540.
— Torte 1494.
— Wecken 1560.
Mokkapudding 1340a.
Mollefisch 945—948.
— Pastete 982.
— Pastetchen 1005.
Monatrettige 337—338.
Morcheln 303.
Moskoviten-Törtchen 1539.
Mousseline-Törtchen 1549.
— Torte 1512.
Mürbeteig zu Obstkuchen 961.
Murmeltier 725—726.
Muscheln 1588.

Nasen 878—883.
Netzbraten 521.
Netz-Wurstfarce 116.
— Würstlein 520, 614 und 615.
— Wurst von Schweinefleisch 616.
Neunauge, mariniertes 941.
Nieren-Braten (Hammels) 639.
— Schnitten 546.
— Stück, gebratenes 477—478.
Nudeln 1182—1185.
— bayrische 1199.
— Suppe 147 und 174.
— Teig 966.
Nüsse einmachen 1694.
Nußwasser 1665.

Obst, Allgemeines 1130.
Ochse, Bestandteile 352.
— Filet 379—385 und 1788.
— Filetsuppe, durchgetriebene 193.
— Fleisch, Allgemeines 351.
Ochse, Fleisch, à l'écartat 390.
— — braisiertes 354.
— — geprägeltes 425—426.
— — geschabtes 1782.
— — gesottenes 353.
— — Koteletten 397—398.
— — sautiertes 1785—1786.
— — zu räuchern 392.
— Fußsalat 413.
— Gaumen 362—363.
— Hirn 374a.
— Leber, gebackene 418—419.
— Maul 356—361.
— Nierenfett einzukochen 40.
— Schwanz-Suppe 203.
— Schweif 414.
— Fleischgallerte 415.
— Zunge 364—374.
Oelsaucen 289.
Ofenküchlein 1575.
Oliven 307.
— gefüllte 327.
— Sauce, braune 254.
Omelette, deutsche 1282—1286.
— französische 1272—1276.
— gefüllte 440.
— mit Fleisch gefüllt 1286.
— soufflée 1277.
— zerhackte 1292—1293.
— Orangenblütenglasur 1621b.
Orangen-Gallerte 1410—1411.
— Glace 1403.
— Glasur 1622a.
— Marmelade 1718a.
— Schale 93c.
— Torte 1514a.
— Wein 1658.
Ostereier 1265.
— Fladen 1472—1474.

Pain de chocolat 1566.
Palets de dames 1603a.
Panade zu Klößchen u. Füllfarcen 103.
Panieren 16.
Paniertes Fleisch 429.
Panure 15.
Papier-Kornet 81.
— Manschetten 95.
Parieren 20.
Parisertörtchen 1537.
Passieren (durch's Sieb schütten) 27.
Pastetchen aufgesetzte 1013.
— zusammengelegte 1014.
Pastete, hohe mit Ragout Toulouse 991.
— kalte 1010.
— sauersüße 1012.
— von rohem Fleisch 1009.

Pastete von übrigem Fleisch 1011.
— von übrigem Mollefisch 949.
— von übrigem Turbot 917.
Pasteten- oder geriebener Teig 960.
Pâtes d'Italie-Suppen 148.
Petersilie, gebackene 8.
Pfaffenbrot 1223—1224.
Pfannkuchen, Allgemeines 1313.
— grüner 1315.
Pfeffer-Münztabletten 1640.
— Sauce 261.
Pfirsich-Compote 1416.
— au bain-marie 1681a.
— einmachen 1705—1706.
— Torte 1482.
Pickelsteinerfleisch 407.
Pilze, eßbare 1159a—1159b.
Plättlifleisch 500—501 und 1797.
Platten-Mus 1278–1281, 1823–1824.
— Ring von gehacktem Fleisch 436, 438.
Plum-Cake 1504.
— Pudding 1337.
Pöckelfleisch 391.
Poires en chemise 1565.
Pommes en chemise 1257, 1564.
Potage à la minute 138.
Poulet 767—782.
Pralinées 1649a.
Preißelbeeren-Compote 1433a.
— einmachen 1693.
— gekochte 1142.
Preßkopf 558.
— mit Gallerte 559 und 560.
Prinzessinnen 1578.
Prussiens 1563.
Pudding, gerollter 1337a.
— de Cabinet 1329.
— Allgemeines 1323.
— von allerlei Früchten 1336.
— von Hasenfleisch 716.
— von übrigem Fleisch 1325a.
Punsch 1651.
— Auflauf 1304.
— Gallerte 1408—1409.
— Glasur 1622.
— Schnitten 1568.
— Ring 1444.
— Torte 1512a.
Pürees, verschiedene 331.

Quappe 900.
Quitten, einmachen 1703.
— Gelee 1725.
— Liqueur 1669.
— Marmelade 1719.
— Pâte 1720.
Quitten-Saft 1731.
— und Äpfelschaum 1310.

Ragout 308—309.
— Pastetchen, braune 1003.
— — leere, kleine 1001.
— Pastete, braune 981—989.
— — mit Geflügel 990.
Rahm, gebackener 1251.
— geschwungener 1365.
— Sauce 260, 281—283.
— Strudel 1188—1189 und 1312.
— Suppe 337a.
— Tabletten 1649.
— Törtchen 1536.
— Torte 1476.
Rahnen in Essig einmachen 1737.
Raie 918—919.
Rapunzeln 1032.
Rebhuhn 752—754.
Rebhühnersuppe, durchgetriebene 189.
Rebkresse 1173.
Reh 689—703.
Reineclaudes 1696 und 1698.
— Compote 1421.
— Marmelade 1714.
Reis 1093—1098.
— Auflauf 1297.
— Brei 1206 und 1816.
— Krustade 992—997.
— gebackener 1258.
— Julienne 151.
— Küchlein 1100a und 1100b.
— Mehlauflauf 1296.
— Mehlbrei 1209 und 1817.
— Mehl-Pudding 1339.
— Mehlsuppe 142 und 1770a.
— mit Currypulver u. Fleisch 1100.
— mit Fleisch 1099.
— Nudeln 1186.
— Pudding 1332.
— Schleim 218.
— Speise mit Äpfeln 1825.
— Suppe, klare 153.
— — geröstete 219.
— Torte mit Orangen 1493.
— Wasser 1845.
Restenfleisch 424—442a.
Rettige 339.
— Salat 340.
Rhabarber-Creme 1359a.
— Marmelade 1709a.
— Mus 1135a.
— Omelette 1283a.
— sterilisierte 1683.
— Torte 1492.
— Wähe 1467a.

Riebeln 9.
— Suppe 145.
— — geröstete 228.
Rindfleisch-Bouletten 410.
— braun gekocht 406.
— krustiertes 355.
— gedämpft mit Kohl 408.
— in Saft 402.
— Kuchen 409.
— Pudding 411a.
— Scheiben 399.
— Vögel 400.
Rindsbraten, gewöhnlicher 387a.
Roastbeef 375–376, 378 und 1787.
Roselettenbirnen einmachen 1702.
Rosenkohl 1036—1039 und 1813.
Rosenküchlein 1225.
Rosenwasserglasur 1621a.
Rotgelbrüben 1067, 1068 und 1815.
— Püree 1148.
— Salat 345.
Rotweinsauce 264—265.
— (Puddingsauce) 1341.
Rouget grillé 925.
Roux blanc (weiß geröstetes Mehl) 58.
— blond (gelb geröstetes Mehl) 59.
— brun (dunkelbraun geröstetes Mehl) 60.
Rüben, weiße 1064—1065.
— — mit Kartoffeln 1066.
Rübkohl 1035.
Rüblitorte 1518.
Rührreier 1262—1263.
Rütscherlen 1091.
— Püree 1155.
— Salat 1164—1165.

S, große und kleine 1605—1606.
Sago-Suppe 150 und 1773.
— mit Wein 241.
Salat, Bemerkenswertes 1160.
— gemischter 350, 1174.
— Gemüse 1044—1045.
Salbei-Küchlein 1245.
Salm 827—837.
— falscher 482.
— Forelle 848—849.
Salzkartoffeln 1105.
Sand-Rollen 1569.
— Torte 1509.
Sardellen 315 und 935.
— Butter 298 und 328.
— Pastetchen 1015.
— Sauce, braune 257.
— — mit Kapern 267.
Sauce à la Normande 284.
— Garnitur 23.
Saucen, Bemerkenswertes 245.
Sauerampfer 1049 und 1147.
— Suppe, durchgetriebene 206.
Sauerkraut 1059—1060.
Sautieren 18.
Schäumli 1613.
Schaumklößchen-Suppe 155.
Schellfisch 942—942a.
Schenkelein 1602.
Schildkrötensuppe 200—201.
— falsche 202.
Schinken 584—590.
— Klöße 613.
— Küchli 591.
— mit Spiegeleiern 593.
— Pastetchen 1006.
— Schnittchen 592.
— Sud 48.
Schleim mit Huhn 1754.
— mit Knochen 1755.
Schleie 853.
Schmorrbraten 389.
Schnecken-Brühe 1762.
— gefüllte 956.
— Kuchen 1458.
Schnee-Berg 1307.
— Huhn, gebratenes 746.
— schlagen 86.
Schnepfen 747—751.
— Suppe, durchgetriebene 190.
Schnittböhnli 1084a.
Schnitten, gebackene von übriggebliebenem Pudding 1252.
Schnittlauch zu trocknen 64.
Schnitz-Brot 1460—1461.
Schokolade 1654 und 1840.
— Auflauf 1299.
— Birnen 1415a.
— Brötchen 1590.
— Creme 1356, 1369 und 1375.
— Glace 1397.
— Glasur 1623—1625.
— Köpfli 1338a.
— Leckerli 1582.
— Pudding 1327.
— Schäumli 1614.
— Suppe 242.
— Tabletten 1648a.
— Törtchen 1543—1544.
— Torte 1524.
Schollen 909.
Schwammklößchensuppe 177.
Schwartensalat 598.
Schwarzbrot-Auflauf 1306.
— Pudding 1330.
— Torte 1522—1523.

Schwarzwurzeln 1025, 1026 und 1809.
Schwein, Bestandteile 553.
— Braten, marinierter mit Wildpretsauce 609.
— Fett einzukochen 39.
— Fleisch, Allgemeines 552.
— — einsalzen und räuchern 608.
— — Farce 111.
— — — mit Trüffeln 112.
— — geschnetzeltes 604.
— — Klöße 612.
— Bug 568.
— Filet 581.
— Füße 595—597.
— Gallerte 605.
— — verzierte 606.
— Käse 561.
— Keule, gebratene 583.
— Koteletten 575—577.
— Oberstück 594.
— Ohren und Schnurre 554—557.
— Pfeffer 610.
— Plätzli 611.
— Rippenstück 572—574.
— Schaufel 570.
— Würstlein, panierte 615.
— Ziemer 580.
— Zunge 564—567.
Schweizerkartoffeln 1124.
Seeforellen 850—851.
Sellerie-Gemüse 1063a.
— Salat 344.
Senf 324.
— Sauce, braune 270.
— — zu Wildpret 294.
Sieben 29.
Sol 901—908, 1807.
Sonntagspastetchen 1019.
Spätzli-Knöpfli-Suppe 230.
— — mit Käse 1192.
Spanischbrötchen 1008.
Spargeln 1029 und 1810.
— sterilisierte 1684d.
— Suppe, durchgetriebene 208.
Speck-Sauce 274.
— und Spickspeck 582.
Spicken 71.
Spickspeck schneiden 70.
— zu bereiten 69.
Spiegeleier 1269 und 1822.
Spinat 1040—1041.
— Küchlein 1041a.
— Grün 63.
Spritzenküchlein 1249.
Spritzsack 83.
Stachis 1075a und 1812a.
Stachelbeeren, einzumachen 1690.
Sterilisieren, Allgemeines 1680.
Stockfisch 945—948.
Stör 937.
Streußelkuchen 1439a.
Strüblein 1250.
Sudgarnitur 24—25.
Suppennudeln 11a.
Süßbuttersauce 250—251.

Tabakrollen 1556.
Tafelsalz 12.
Tapioka 152.
— Suppe 1773a.
Tartare 292.
Tauben 798—805 und 1805.
— Pastete, kalte 1010a.
Thee 1653 und 1839.
— Kuchen 1457.
— reformierter 1656.
Thunfisch 938.
— marinierter 320 und 939.
Timbale, einfache Art 979.
— mit Hahnen 975.
— mit Rebhühnern 976.
— mit Schnepfen 977.
— mit Tauben 974.
Tomates einzumachen 67 und 68.
— gebratene 1033a.
— gedämpfte 1034.
— gefüllte 1034a.
— gekochte 1033.
— Püree 1149.
— Salat 335.
— Sauce 286 und 286a.
— Suppe 171.
Torten, gerührte, Bemerkenswertes 1497.
Trauben in Branntwein 1678.
— Pudding 1335.
— Saft 1730.
— Suppe 243.
Trische 900.
Trüffeln 306.
— einzumachen 1732.
— Püree 1158.
— Sauce 256.
Turbots 911—916.
Tutti frutti 1679.

Vanille und Vanillezucker 94.
— Bretzeln 1600.
— Auflauf 1300.
— Creme 1350—1352 und 1373.
— Glace 1393.
— Glasur 1620.
— Milch 1353.

Vanille-Törtchen 1541—1542.
Vanillin 94a.
Victoria-Pudding 1326.
Vinaigrette 287.
— von Rindfleisch 432.
Vin chaud 1652.
Vol au vent 983—987.

Wachtel 755—756.
Wähen, Bemerkenswertes 1462.
Waffeln 1577.
Warmstellen, au bain-marie 61.
Wasser-Schnitten 1198.
— Spätzli 1191—1194.
— Törtchen 1538.
Weichsel-Beeren in Branntwein 1675.
Weckli, gefüllte 1226—1227.
Wein-Creme 1357 und 1370.
— Grog 1851.
— Sauce, geschlagene 1343.
— Suppe 239.
Weißbrotknödel 1196.
Weißkraut 1057.
— einmachen 1740.
Weißling 923.
Weißrübensaft 1848.
Welscher Braten 377.
Welschkorn-Brei 1211.
— Klöße 1203.
Wespennester-Kuchen 1455.
Wienerschnitzel 502.
Wildente, gebratene 739.
Wildpret-Farce zu Klößchen 107.
— Klößchen-Suppe 183.
— Pastete, kalte 1010b.
— Sauce 262 und 263.
Wildschwein 665—672.
Windsor-Suppe 226a.
Wittling 923.
Wurstwecken 1016.

Zander 926—927.
Ziegenlamm 652—653.
Zimmt-Stengelchen 1584.
— Sterne 1585.
— Torte 1526.
Zucker-Brot 1611, 1612 und 1832.
— Erbsen 1074—1075.
— kochen 1633—1639.
— streuen auf Torten 1629.
— Syrup, brauner 98.
Zungensud 47.
Zusammengekochte Suppe 236.
Zwetschgen au bain-marie 1682.
— Charlotte 1383.
— Compote 1419.
— dörren 1751.
— einmachen 1700 und 1701.
— gebackene 1244.
— gekochte gedörrte 1144 u. 1830.
— — 1137.
— in Branntwein 1677.
— in Essig einmachen 1671.
— Knödel 1195.
— Marmelade 1716 und 1717.
— Törtchen 1532.
— Torte 1479.
— Wähe 1470.
Zwiebelchen glasierte 74.
— in Essig einmachen 1736.
Zwiebel-Fleisch 427.
— geröstete 7.
— schneiden 2.
— Sauce 258.
— Suppe 233.
— Püree 1150 und 1151.
— Wähe 1463.

Ueber das Backen im Gasherd:

Aufläufe 1295, Hefenbackwerk 1434, Kleines Dessert 1578a, Pudding 1323, Torten 1497.