Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Basler Kochschule

Schneider-Schlöth, Amalie

Basel, 1903

Register.

urn:nbn:de:bsz:31-60983

Visual Library

Register.

Erster Abschnitt: Anleitung zur Zubereitung der Bestandteile der Speisen und Erklärung technischer Ausdrücke.

(Die mit * bezeichneten Nummern sind spezielle alte Basler Rezepte.)

	Nr.
Grünes zur Suppe	1
Zwiebeln schneiden	2
Eigelb-Liaison (Eigelbverb.)	3
Legieren	4
Geröstete Brotwürfel	5
Geröstete Brosamen	6
Geröstete Zwiebeln	7
Gebackene Petersilie	8
Riebeln	9
Eiergerste	10
Eiernudeln	11
Suppennudeln	11a
Tafelsalz oder feines Kochsalz	12
Gebähtes Brot	13
Chapelure und mies-pain	14
Panure	15
Panieren	16
Grillieren	17
Sautieren	18
Dressieren	19
Parieren	20
Bouquet garni	21
Bouillongarnitur (Suppenhafengarnitur)	22
Saucengarnitur	23
Ganze Sudgarnitur	24
Geschnittene Sudgarnitur	25
Bratengarnitur	26
Passieren (durch's Sieb schütten)	27
Durchtreiben, durchstreichen	28
Sieben	29
Entfetten (Dégraissieren)	30
Glace oder Justabl. Trockene Fleischbrühe (Fleischextrakt)	31
Einfache Art Fleischextrakt zu bereiten	31a
Glace od. Justabletten auflösen	32
Glacieren	33
Bratenfond oder Essenz	34
Jus (Bratenjus)	35
Bratenfett	36
Jus (braune Fleischbrühe)	37
Butter einzukochen	38
Einfachere und neuere Art Butter einzusieden	38a
Schweinefett einzukochen	39
Ochsennierenfett einzukochen	40
Backfett	40a
Backfett zu reinigen	40b
Gutes billiges Kochfett	41
Marinieren	42
Marinade zu Backsachen	43
Marinade zu Fischen	44
Marinade (Beize) zu Ochsen-, Schaffleisch und Wildpret	45
Marinade zu Schweinefleisch, das geräuchert werden soll	46
Zungensud	47
Schinkensud	48
Krebs- und Fischsud	49
Kalbskopfsud	50
Blanchieren	51
Blond de veau	52
Weiße Braise	53
Braune Braise (Fettbrühe)	54
Karamelle	55
Butter schaumig rühren	56
Das Anbrennen der Speisen	57
Roux blanc (weiß geröst. Mehl)	58
Roux blond (gelb geröst. Mehl)	59
Roux brun (dunkelbraun geröstetes Mehl)	60
Warmstellen au bain-marie	61
Kochen au bain-marie	62
Spinatgrün	63
Schnittlauch zu trocknen	64
Eis vor schnellem Schmelzen zu bewahren	65

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

	Nr.
Gebrauch des Eises	66
Tomates (Paradies- od. Liebesäpfel) einzumachen	67
Tomates einzumachen, and. Art	68
Spickspeck zu bereiten	69
Spickspeck schneiden	70
Spicken	71
Fleisch längere Zeit zu erhalten	72
Krebse lebend oder frisch zu erhalten	73
Glasierte Zwiebelchen	74
Croûtons	75
Estragon-Essig	76
Aufwärmen	77
Anrichten	78
Gallerte seihen	79
Gallerte, Creme oder Glace umstürzen	80
Papierkornets	81
Fleisch-Gallerte zum Verzieren vorzurichten	82
Spritzsack	83
Gelatine auflösen	84
Hauseblase auflösen	85
Schneeschlagen (Eiweiß)	86
Mandeln schälen	87
Mandeln reiben	88
Haselnüsse schälen	89
Korinthen (Rosinen) reinigen	90
Anis erlesen	91
Erkennungszeichen von frischer Bierhefe	92
Citronen und Citronenzucker	93
Citronenöl anstatt Citronenschalen	93a
Citronensäure anst. Citronensaft	93b
Orangenschale	93c
Vanille und Vanillezucker	94
Vanillin	94a
Papiermanchettes z. Schinken, Kotelettes 2c.	95
Inhalt des Gewürzbehälters	96
Gemischtes Gewürz	97
Brauner Zuckersyrup	98
Backpulver	99
Mehlteiglein	100

Zweiter Abschnitt: Farcen und Füllen (Füllsel).

Bemerkenswertes über vorkommende Farcen	101
Mehl-Panade zu den Klößchenfarcen	102
Panade zu den Klößchen- und Füllfarcen	103
Farce z. Markklößchen (Knöpfli, godiveau)	104
Brotfarce zu Markklößchen	105
Geflügelfarce zu Klößchen	106
Wildbretfarce zu Klößchen	107
Hechtenfarce zu Klößchen	108
Krebsfarce zu Klößchen	109
Leberfarce zu Klößchen	110
Schweinefleischfarce z. kalten u. warmen Pasteten und Geflügel 2c.	111
Schweinefleischfarce m. Trüffeln zu warmen u. kalten Pasteten und Geflügel 2c.	112
Farce zu Schinkenpastete	113
*Farce zu gefülltem Kohl	114
*Farce zu farcierten Karpfen	115
*Netzwurstfarce	116
Bratwurstfarce	117
Farce zu Fastenwürsten	118
Brotfarce	119
Grüne Brotfarce (Fülle)	120
Eierfarce (Fülle)	121
Kastanienfarce	122
Kartoffelfülle	123
Apfel-Kastanienfülle	124

Dritter Abschnitt: Fleischbrühen (Bouillons) und Suppen.

Bemerkenswertes über d. Einkochen der Brühen u. Suppen	125

1. Abteilung: Fleischbrühen (Bouillons).

Gewöhnl. Bouillon (Suppenhafen und ihre Zuthaten)	126
Einfache Bouillon od. Knochenbrühe	127
Sehr kräftige Bouillon z. klaren Suppen	128
Schnell zu bereitende Bouillon	129
Bouillon à la minute	130
Hühnerbouillon	131
Trübgewordene Bouillon zu läutern	132
Bouillon in Tassen	133
Kalbsknodenbr. z. Stärkung f. Kranke od. Rekonvalescenten	134
Fröschenbrühe	135
Fleischsaft für Kranke	135a
Maggi's Bouillon-Kapseln	136

Nr.

2. Abteilung. Fleischbrühsuppen.

Bouillon, Consommés, Potages.

Angebrühte Brotsuppe . . 137
Potage à la minute . . . 138
Brosamensuppe 139
Gerstensuppe 140
Maissuppe 141
Reismehlsuppe 142
Kartoffelmehlsuppe mit Käse . 143
Eierkässuppe 144
Riebelnsuppe 145
Eiergerstensuppe 146
Nudelnsuppe 147
Pâtes d'Italie-Suppen . . 148
Leguminosen Maggisuppe . 148a
Griessuppe 149
Feine Griessuppe . . . 149a
Sagosuppe 150
Grünkernmehlsuppe . . . 150a
Reis-Julienne 151
Tapioka 152
Klare Reissuppe 153
Gerstenmehlsuppe . . . 153a
Luft- und Einlauffuppe . . 154
Schaumklößchen- oder Baumwollensuppe 155
Flädleinsuppe 156
Auflauffuppe 157
Mehlklößchensuppe . . . 158
Griesauflauffuppe . . . 159
Griesklößchensuppe . . . 159a
Gebackene Erbsensuppe . . 160
Fotzelschnittensuppe . . . 161
Verlorene Eiersuppe . . . 162
Biskuitsuppe 163
Getrocknete Julienne . . . 164
Grüne Juliennesuppe . . 165
Gemüsesuppe 166
Grüne Suppe 167
Körbelkrautsuppe 168
Andere Art 169
Suppe von Hopfen . . . 170
Tomatensuppe 171
Grüne Kartoffelsuppe . . 172
Gewöhnliche Kartoffelsuppe . 173
Gefüllte Nudeln- oder Kalbsnierensuppe 174
Markklößchensuppe . . . 175
Andere Art 176
Schwammklößchensuppe . . 177
Leberklößchensuppe . . . 178
Hirnklößchensuppe . . . 179
Geflügelklößchensuppe . . 180
Hechtklößchensuppe . . . 181
Krebsklößchensuppe . . . 182
Wildbretklößchensuppe . . 183
Kartoffelklößchensuppe . . 184
Königinsuppe 185
Durchgetr. Kalbfleischsuppe . 186
Durchgetriebene Hechtsuppe . 187
Durchgetriebene Hirnsuppe . 188
Durchgetr. Rebhühnersuppe . 189
Durchgetr. Schnepfensuppe . 190
Durchgetriebene Krammetsvögelsuppe 191
Lerchensuppe 192
Durchgetriebene Suppe von Ochsenfilet (Schlachtbraten, Lummel) 193
Durchgetriebene Hasensuppe . 194
Krebssuppe 195
Andere Art 196
Braune Karpfensuppe . . 197
Braune Hirnsuppe . . . 198
Austernsuppe 199
Schildkrötensuppe . . . 200
Andere Art 201
Falsche Schildkrötensuppe . 202
Suppe von Ochsenschwanz . 203
Durchgetr. Blumkohlsuppe . 204
Durchgetr. Endiviensuppe . 205
Durchgetr. Sauerampfersuppe 206
Durchgetr. Gelbrübensuppe . 207
Durchgetr. Spargelnsuppe . 208
Durchgetriebene grüne Erbsensuppe 209
Suppe von dürren Erbsen . 210
Suppe von Linsen . . . 210a
Durchgetriebene Kartoffelsuppe 211

3. Abteilung. Schleimsuppen.

Potages à la crême.

Gerstenschleim 212
Grünkernschleim 213
Haferkernschleim 214
Hafermehlschleim 215
Hafergrütze 216
Kalbsknodenschleim . . . 217
Reisschleim 218

4. Abteilung. Geröstete und Wassersuppen. Soupes maigres.

Geröstete Reissuppe . . . 219
Suppe von dürren Erbsen . 220
Suppe von Linsen . . . 220a
Suppe von weißen Böhnli . 221
Kartoffelsuppe 222
Grüne Kartoffelsuppe . . 223
Gewöhnliche Kartoffelsuppe . 224
Mehlsuppe 225
Geröstete Eiergerstensuppe . 226

Nr.
Windsorsuppe 226a
Hafermehlsuppe 227
Hafermehlsuppe mit gebrühten Klößchen 227a
Hafermehlsuppe mit verschied. Klößchen.
Hafermehlsuppe m. Julienne . 227b
Geröstete Riebelnsuppe . . 228
Geschmälzte Suppe . . . 229
Spätzli- (Knöpfli-) Suppe . 230
Geröstete Griessuppe . . 231
Geröstete Hafergrützsuppe . 232
Zwiebelnsuppe 233
Brosamensuppe 234
Kümmelsuppe 235
Zusammengekochte Suppe . 236
Milchsuppe 237
Rahmsuppe 237a
Maggi's Suppenrollen . . 238

5. Abteilung. Süße Suppen.
Soupes douces.

Weinsuppe 239
Biersuppe 240
Sagosuppe mit Wein . . 241
Schocoladensuppe . . . 242
Traubensuppe 243
Kirschensuppe 244

Vierter Abschnitt: Warme und kalte Saucen und verschiedene Butter.

1. Abteilung. Warme Saucen.
Sauces chaudes.

Bemerkenswertes über die warmen Saucen . . . 245

2. Abteilung. Grundsaucen.

Hellbraune Sauce . . . 246
Einfache braune Sauce . . 247
Jussauce 248
Jussauce mit Safran . . 249
Süßbuttersauce 250
Schnell zu bereitende Süßbuttersauce 251

3. Abteilung. Zusammengesetzte und abgeleitete Saucen.

Braune Kapernsauce . . . 252
Braune Cornichonsauce . . 253
Braune Olivensauce . . . 254
Braune Champignonssauce . 255
Trüffelnsauce 256
Braune Sardellensauce . . 257
Zwiebelnsauce 258
Madeirasauce 259
Rahmsauce 260
Pfeffersauce 261
Wildbretsauce 262
Wildbretsauce, andere Art . 263
Rotweinsauce 264
Rotweinsauce mit Rosinen . 265
Weiße Kapernsauce . . . 266
Sardellensauce mit Kapern . 267
Weiße Champignonssauce . 268
Champignonssauce m. Anchois 269
Braune Senfsauce . . . 270
Meerrettigsauce 271
Grüne Sauce 272
Estragonsauce 273
Speckfauce 274
Gurkensauce 275
Austernsauce 276
Maître d'hôtel lié . . . 277
Warmer Maître d'hôtel . . 278
Feine Hollandaise . . . 279
Gewöhnliche Hollandaise . . 280
Weiße Rahmsauce . . . 281
Rahmsauce mit Eigelb . . 282
Rahmsauce zum Auflegen . 283
Sauce à la Normande . . 284
Krebssauce 285
Tomates- od. Liebesäpfelsauce 286
Tomaten auf neapolitanische Art 286a

4. Abteilung. Kalte Saucen.

Vinaigrette 287
Eiersauce 288
Kalte Oelsauce 289
Mayonnaise 290
Mayonnaise von Heringsmilchnern 291
Tartare (Mayonnaise m. Senf) 292
Heringssauce 293
Senfsauce zu Wildbret . . 294

5. Abteilung. Verschiedene Butterarten.

Schwarzverbrannte Buttersauce 295
Schwarzbuttersauce, and. Art 296
Butter mit Senf, Petersilie od. Meerrettig 296a
Maître d'hôtel 297
Sardellenbutter 298
Krebsbutter 299

Fünfter Abschnitt: Ragouts, Ingredienzien (Zuthaten) zu den Ragouts.

	Nr.		Nr.
Kalbsmilchner	300	Trüffeln	306
Markklößchen	301	Oliven	307
Krebsschweifchen	302	Brauner Ragout	308
Morcheln	303	Weißer Ragout	309
Champignons, getrocknete	304	Krebsragout	310
Champignons, eingemachte	305		

Sechster Abschnitt: Verschiedene Gerichte vor oder nach der Suppe oder zum Ochsenfleisch zu servieren.

Kleine Meerkrebse	311	Verschiedene Pürees	331
Flußkrebse	312	Meerretigsauce	332
Austern	313	Geriebener Meerrettig	333
*Falsche Austern	314	Meerrettigsalat	334
Sardellen (in Oel)	315	Tomatessalat	335
Anchois (in Salz)	316	Gurkensalat	336
Heringe	317	Monatrettige	337
Heringsalat	318	Andere Art	338
Marinierte Heringe	319	Rettige	339
Marinierter Thunfisch	320	Rettigsalat	340
Marinierter Aal	321	Salat v. geriebenen Kartoffeln	341
Kaviar	322	Salat von grünen Bohnen	342
Kapern	323	Salat von Blumkohl	343
Senf	324	Selleriesalat	344
Essiggemüse	325	Salat von Rotgelbrüben	345
Essigfrüchte	326	Lattichsalat	346
Gefüllte Oliven	327	Gartenkresse	347
Sardellenbutter	328	Bord-du-lac	348
Süße Butter	329	Mixed Pickles	349
Verschiedene kalte Oelsaucen	330	Gemischter Salat	350

Siebenter Abschnitt: Der Ochse.

1. Abteilung.

Allgemeines über das Ochsenfleisch	351
Bestandteile des Ochsen	352

2. Abteilung. Zubereitung von Ochsenfleisch.

Gesottenes Ochsenfleisch	353
Braisiertes Ochsenfleisch	354
Krustiertes Rindfleisch	355
Ochsenmaul abzukochen	356
Ochsenmaul mit Rahmsauce	357
Ochsenmaul mit Zwiebeln u. andern Saucen	358
Ochsenmaul warm oder kalt mit Vinaigrette	359
Ochsenmaul à la financière	360
Ochsenmaul mit verzierter Mayonnaise	361
Ochsengaumen (Rachen)	362
*Gefüllter Ochsengaumen	363
Frische Ochsenzunge abzukochen und Aufzeichnung verschied. hiezu passender Saucen	364
Frische Ochsenzunge m. Ragoût à la financière	365
Gebratene Ochsenzunge	366
*Gespickte Ochsenzunge	367
Ochsenzunge mit Rosinensauce	368
Ochsenzunge einzusalzen	369
Ochsenzunge zu räuchern	370
Gesalzene (gebeizte) Ochsenzunge abzukochen	371
Geräucherte Ochsenzunge	372
Gesalzene oder geräucherte Ochsenzunge warm serviert	373
Gesalzene oder geräucherte Ochsenzunge kalt serviert	373a

Nr.
Gesalzene oder geräucherte Ochsenzunge mit Gallerte (Sulz, Gelee) 374
Ochsenhirn 374a
Roastbeef m. Jus od. Jussauce 375
Roastbeef mit Rahmsauce . 376
*Welscher Braten . . . 377
Roastbeef auf dem Rost und am Spieß gebraten . . 378
Filet de bœuf (Lummel, Schlachtbraten) 379
Ochsenfilet à la Jardinière . 380
Mariniertes Ochsenfilet . . 381
Ochsenfilet mit Rahmsauce . 382
Ochsenfilet mit Madeirasauce 383
Ochsenfilet am Spieß z. braten 384
Ochsenfilet am Spieß z. braten mit Sardellen 385
*Bœuf à la mode 386
Andere Art 387
Gewöhnlicher Rindsbraten . 387a
Dampfbraten 388
Schmorrbraten 389
Ochsenfleisch à l'écartat . . 390
Pöckelfleisch 391
Ochsenfleisch zu räuchern . 392
Beefsteaks 393
Gehackte Beefsteaks . . . 394
Beefsteaks sur la grille . . 395
Beefsteaks à la Francfort . 396
Côtelette de bœuf 397
Côtelettes de bœuf sur la grille (auf dem Rost gebraten) . 398
Rindfleischscheiben 399
*Roulades von Ochsenfleisch (Vögel) 400
*Fleischtranchen 401
Rindfleisch im Saft 402
Gulasch 403
Gulasch andere Art . . . 404
Gulasch à la Viennoise . . 405
Braungekochtes Rindfleisch . 406
Pickelsteinerfleisch 407
Gedämpftes Rindfleisch m. Kohl 408
Rindfleischkuchen 409
Rindfleisch-Vouletten . . 410

Nr.
Englisches Fleischpüree . . 411
Rindfleischpudding . . . 411a
Fleischklöße (Knöpfli) . . 412
Ochsenfußsalat 413
Ochsenschweif 414
Ochsenfleischgallerte . . . 415
*Leberklöße (-Knöpfli, -Spatzen) 416
*Andere Art 417
Gebackene Ochsenleber . . 418
Saure Ochsenleber 419
Gedämpfte Kutteln 420
Saure Kutteln 421
Kutteln mit grüner Sauce . 422
Kuttelnsalat 423

3. Abteilung.

Bemerkenswertes über Fleischresten zu verwerten . . 424
Grilliertes (geprägeltes) Ochsenfleisch 425
Grilliertes (geprägeltes) Ochsenfleisch mit Eiern . . 426
Zwiebelfleisch 427
Uebriggebliebenes Fleisch en Sauce 428
Paniertes Fleisch 429
In Teig getauchtes Fleisch . 430
Fleischsalat 431
Vinaigrette v. gekochtem Rindfleisch 432
Gehackte Fleischtranchen . . 433
Gebackene Fleischkugeln und Croquettes 434
Fleischküchlein 435
*Plattenring von gehacktem Fleisch und Reis . . . 436
Haché 437
Plattenring v. gehacktem Fleisch 438
Haché in einem Reiskranz . 439
Gefüllte Omeletten (blinde Stockfische) 440
Gewöhnliche Fleischomeletten 441
Verschiedene Pasteten, Pfannkuchen u. paniertes Huhn . 442
Laubfröschchen 442a

Achter Abschnitt: Das Kalb.

1. Abteilung.

Allgemeines über d. Kalbfleisch 443

2. Abteilung. Zubereitung von Kalbfleisch.

Bestandteile des Kalbes . . 444
Kalbskopf abzukochen u. Aufzeichnung verschied. passender Saucen 445
Kalbskopf à la financière . 446
Gebackener Kalbskopf . . 447
Paniert gebackener Kalbskopf 448
Panierter Kalbskopf . . . 449

	Nr.
Salat von Kalbskopf	450
Gefüllter Kalbskopf	451
Kalbsohren abzukochen u. Aufzeichnung verschiedener hiezu passender Saucen	452
Kalbsohren à la financière	453
Gefüllte Kalbsohren	454
Paniert gebackene Kalbsohren	455
Kalbszunge abzukochen u. Aufzeichnung verschiedener hiezu passender Saucen	456
Kalbszunge m. maître d'hôtel	457
Kalbszunge m. Ragoût toulouse	458
Kalbszunge mit Champignons	459
Gespickte Kalbszunge	460
Gefüllte (farcierte) Kalbszunge	461
Hirn abzukochen und Aufzeichnung verschiedener hiezu passender Saucen	462
Hirn au gratin	463
Paniertes Hirn	464
*Gebackene Hirnschnitten	465
Hirnpudding	466
Hirnküchlein	467
Gebratenes Halsstück	468
Gebratener Kalbsbug (Kalbsbraten)	469
Gefüllter Kalbsbug	470
Gebratener gefüllter Kalbsbug	471
Gebratene Kalbsbrust	472
*Gefüllte Kalbsbrust	473
*Mit Fleisch gefüllte Kalbsbrust	474
Gebackene Kalbsbrust	475
Andere Art	476
*Gebratenes Nierstück mit und ohne Niere	477
Gefülltes u. gerolltes Nierstück	478
Kalbslümmeli (Filet)	479
Gebratenes Oberstück	480
Gedämpftes Oberstück	481
*Falscher Salm	482
*Frikandeau	483
Andere Art	484
Gebratenes Unterstück (Kalbsbraten)	485
Kalbsbraten aux fines herbes	486
Kalbsbraten aux fines herbes am Spieß	487
Gebratenes Kalbsrippenstück	488
Kalbskoteletten zurichten	489
Kalbskoteletten (Côtelettes de veau) au naturel	490
Kalbskoteletten auf dem Rost gebraten	491
Glasierte Kalbskoteletten	492
Kalbskoteletten mit Gallerte	493
Gespickte Kalbskoteletten	494
Panierte Kalbskoteletten	495
Kalbskoteletten aux fines herbes	496
Kalbskoteletten (Côtelettes de veau) en papillotes	497
Kalbskoteletten (Côtelettes de veau) en papillotes, andere Art	498
Kalbskoteletten (Côtelettes de veau) à la Macédoine de légumes und Angabe hiezu passender Püree und Ragout	499
*Plättlifleisch	500
Plättlifleisch, andere Art	501
Wienerschnitzel	502
Granadins	503
*Kalbfleischvögel	504
Einfachere Art	505
Eingekochtes Kalbfleisch	506
Gelbgekochtes Kalbfl. (Kalbsragout)	507
*Weißgekochtes Kalbfleisch	508
*Andere Art	509
Geschnätzeltes Kalbfleisch	510
Kalbsschäuferln	511
Kalbsfüße abzukochen	512
Kalbsfüße (Pieds de veau) au naturel	513
Panierte Kalbsfüße	514
Gebackene Kalbsfüße	515
Paniert gebackene Kalbsfüße	516
Kalbsfüße mit Kapernsauce	517
*Kalbfleisch-Klöße (Knöpfli)	518
Fleischklöße, andere Art	519
*Netzwürflein von Kalbfleisch	520
Netzbraten	521
Kurländische Fleischplätzli	522
Kalbfleischcroquettes	523
Kalbfleischgallerte (Sulz)	524
Gespickte Kalbsleber	525
Andere Art	526
Gebackene Kalbsleber	527
Sautierte Kalbsleber	528
Saure Kalbsleber	529
Kalbsleber im Netz	530
*Gefüllte Kalbsleber	531
*Spießchen von Kalbsleber	532
Pudding von Kalbsleber	533
*Gefülltes Kalbsherz	534
Kalbsherz, andere Art	535
Geröstetes Kalbsherz	536
Kalbsmilchner (Brischen) (Ris de veau) en Sauce	537
Panierte Kalbsmilchner	538
*Gespickte Milchner (Milchnerfrikandeau)	539

Nr.
Kalbslunge 540
Gebratene Kalbsniere . . 541
Kalbsnieren (Rognons de veau) à la financière 542
Sautierte Kalbsnieren . . 543
Saure Kalbsnieren . . . 544
Kalbsnieren mit Champignons 545
*Nierenschnitten 546
Kalbsgekröse (Fraise de veau) mit Hollandaise . . . 547
Kalbsgekröse (Fraise de veau) aux fines herbes . . . 548
Gelbgekochtes Kalbsgekröse in einem Kranz von Reis . 549
Haché von Kalbsbraten . . 550
Kalbfleischresten zu verwerten 551

Neunter Abschnitt: Das Schwein.

1. Abteilung.

Allgemeines über d. Schweinefleisch 552
Bestandteile des Schweines . 553

2. Abteilung.

Zubereitung von Schweinefleisch.

Frische Schweinsohren und Schnurre (Oreilles et mufle de porc frais) au naturel . 554
Schweinsohren und Schnurre einzusalzen 555
Gesalzene (gebeizte) Schweinsohren und Schnurre . . 556
Gefüllte Schweinsohren . . 557
Preßkopf 558
Preßkopf mit Gallerte . . 559
Andere Art 560
*Schweinskäse (ungeläuterte Gallerte) in einer Form . 561
*Bas de soie 562
Andere Art 563
Schweinszungen einzusalzen . 564
Schweinszunge abzukochen . 565
Schweinszunge kalt zu geben 566
Gefüllte Schweinszunge . . 567
Gebratener Bug 568
Fleisch auf ökonomische Art zu braten 569
Schaufel (Schüfeli) . . . 570
Hämmli 571
Gebratenes Rippenstück (Horücken) 572
Gekochtes Rippenstück . . 573
Geräuchertes Rippenstück . 574
Schweinskoteletten . . . 575
Panierte Schweinskoteletten . 576
Schweinskoteletten aux fines herbes 577
Frisches Federstück (Brust, Speck) 578
Geräuchertes Federstück (Speck) 579
Ziemer (Ziemerli) od. Nierenbraten 580
Filet (Schweinslümmeli) . . 581
Geräucherter Speck und Spickspeck 582
Gebratene Schweinskeule . 583
Frischer Schinken mit Pfeffersauce 584
Frischer Schinken mit Madeirasauce 585
Frischer Schinken einzusalzen und zu räuchern . . . 586
Geräucherter Schinken abzukochen 587
Geräucherter Schinken warm zu geben 588
Geräucherter Schinken kalt zu geben 589
Gebackener Schinken . . . 590
Schinkenküchli 591
Schinkenschnittchen . . . 592
Schinken mit Spiegeleiern . 593
Schweinsoberstück . . . 594
Schweinsfüße 595
Gefüllte Schweinsfüße . . 596
Schweinsfüße mit Morcheln und Champignons . . . 597
Schwartensalat 598
Gebratenes Milchschweinchen (Spanferkel) 599
Milchschweinchen (Spanferkel) mit Aepfeln gefüllt . . 600
Milchschweinchen m. Schweins-Farce gefüllt 601
Milchschweinchen mit Gallerte 602
*Innere Teile des Milchschweinchens 603
Geschnetzeltes Schweinefleisch 604
Schweinsgallerte 605
Verzierte Gallerte . . . 606
Fleisch mit gehackter und geschnittener Gallerte . . 607
Schweinefleisch einzusalzen u. zu räuchern 608
Marinierter (gebeizter) Schweinebraten mit Wildbretsauce 609

	Nr.
Schweinspfeffer	610
Schweinsplätzli	611
Klöße (Knöpfli) von Schweinefleisch	612
Schinkenklöße	613
*Netzwürstlein von Schweinefleisch	614
Panierte Schweinswürstlein	615
Netzwurst von Schweinefleisch	616
*Bratwürste	617
Kleine Bratwürstchen	618
Leberwürste	619
Blutwürste	620

Zehnter Abschnitt: Der Hammel.

1. Abteilung.

Allgemeines ü. d. Hammelfleisch	621
Bestandteile des Hammels	622

2. Abteilung. Zubereitung von Hammelfleisch.

Ragout von Hammelszungen	623
Gebratener Hammelsbug	624
Hammelsbug ohne Fett zu braten	625
Marinierter (gebeizter) Hammelsbug	626
Hammelsbug mit Rahmsauce	627
Eingekochtes Hammelfleisch	628
Hammelfleisch aux fines herbes	629
Hammelfleisch in weißen Rüben	630
Hammelskoteletten zurichten	631
Sautierte Hammelskoteletten	632
Panierte Hammelskoteletten	633
Hammelskoteletten (côtelettes de mouton) aux fines herbes	634
Hammelskoteletten (côtelettes de mouton) à la soubise (gefüllte)	635
Hammelskoteletten (côtelettes de mouton à la provençale (gefüllte)	636
Panierte Hammelsbrust	637
Gelbgekochte Hammelsbrust	638
Nierenbraten	639
Lammsrücken	640
Lammsrücken als Rehziemer	641
Hammelsstotzen zum Braten, Braisieren oder Kochen zurichten	642
Gebratener Hammelsstotzen (Keule, Schlegel)	643
Hammelsstotzen m. Rahmsauce	644
Hammelsstotzen auf ökonomische Art zu braten	645
Braisierter Hammelsstotzen	646
Hammelsstotzen als Rehschlegel	647
Uebriggebliebener Hammelsstotzen zu verwerten	648
Hammelskeule (Gigot de mouton) à la royal	649
Hammelsleber	650
Gebratene Hammelsniere (Rognon de mouton) à la broche	651

Elfter Abschnitt: Das Ziegenlamm.

Allgemeines über das Ziegenlamm	652
Bestandteile des Ziegenlamms	653
Gebratenes Geißviertel	654
Gefülltes Geißviertel	655
Gebratener Geißhase	656
Gespickter Geißhase	657
Gelbgekochtes Geißes	658
Weißgekochtes Geißes	659
Gebackenes Geißes	660
Gebratene Geißleber	661
Gefüllte Geißleber	662
Saure Geißleber	663
Geißleber mit Champignons	664

Zwölfter Abschnitt: Wildbret.

1. Abteilung. Das Wildschwein (Eber).

Bemerkenswertes über das Wildschwein (Eber)	665
Gefüllter Wildschweinskopf	666
Gefüllter Wildschweinskopf, andere Art	667
Schwarzwild-Ragout mit Semmelknödelchen	668
Wildschweinspfeffer	669
Wildschweinskoteletten	670

Nr.
Wildschweinsbraten . . . 671
Wildschweinskeule . . . 672

2. Abteilung. Der Bär.

Bemerkenswertes und Bestandteile des Bären . . . 673
Pfeffer von Bärenfleisch . . 674
Ragout von Bärenfleisch . . 675
Beefsteaks von Bärenfleisch . 676
Braten von Bärenfleisch . . 677
Luftgetrockneter Bärenschinken 678
Geräucherter Bärenschinken . 679
Bärentatzen 680

3. Abteilung. Der Edelhirsch.

Bemerkenswertes über den Edelhirsch 681
Hirschpfeffer von Hirsch oder Hirschkalb 682
Gebratener Hirschziemer von Hirschkalb 683
Hirschziemer (Selle de cerf rôtie), andere Art . . . 684
Hirschkeule 685
Hirschkeule, andere Art . . 686
Dammhirsch 687
Dammhirschziemer m. Johannisbeersauce 688

4. Abteilung. Das Reh.

Rehbock, Geiß, Kitz 689
Die Bestandteile des Rehes . 690
Rehpfeffer 691
Rehziemer 692
Gebratener Rehbug . . . 693
Gebratener Rehbug mit Wildbretsauce 694
Gespickter Rehbug 695
Rehziemer am Spieß z. braten 696
Rehziemer tranchieren . . 697
Rehkoteletten 698
Ragout von Rehziemer . . 699
Rehschlegel 700
Rehschlegel mit Wildbretsauce 701

Nr.
Rehschlegel tranchieren . . 702
Kalter Rehbraten . . . 702a
Rehleber 703

5. Abteilung. Die Gemse.

Gemsbock, Geiß, Kitz . . 704
Gemspfeffer 705
Gemsziemer mit Wildbretsauce 706
Gemsschlegel 707
Geräuchertes Gemsfleisch . 707a

6. Abteilung. Der Hase.

Bemerkenswertes über den Hasen 708
Bestandteile des Hasen . . 708a
Hase ausbalgen, ausnehmen und zerlegen 709
Hasenpfeffer 710
Andere Art (schwarzer Hase) . 711
Hasenbraten 712
Hasenbraten tranchieren . . 713
Falscher Hase 714
Ragout von Hasenfleisch . . 715
Pudding von Hasenfleisch . 716
Gehackte Tranchen von Hasenfleisch 717
Das Kaninchen 718

7. Abteilung. Der Dachs.

Der Dachs 719
Dachspfeffer 720
Dachsbraten 721
Dachsbraten, Rôti de blaireau, andere Art 722
Geräucherter Dachs . . . 723
Dachsfett 724

8. Abteilung. Das Murmeltier.

Das Murmeltier 725
Geräuchertes Murmeltier . 726

9. Abteilung. Der Fischotter.

Der Fischotter 727
Eichhörnchen 728

Dreizehnter Abschnitt: Wildes und zahmes Geflügel.

1. Abteilung. Wildes Geflügel.

Bemerkenswertes über d. wilde Geflügel 729
Auerhahn 730
Braisierter Auerhahn . . 731
Gebratener Auerhahn . . 732
Farcierter (gefüllter) Auerhahn 733
Farcierter Auerhahn m. Gallerte 734
Gebratener Birkhahn . . . 735
Braisierter Birkhahn . . . 736
Farcierter (gefüllter) Birkhahn 737
Farcierter Birkhahn mit Gallerte 738
Gebratene Wildente . . . 739
Gebratener Fasan . . . 740
Fasan mit Schnitten . . . 741
Fasan mit Bairischkraut . . 742
Fasan mit Ragoût financier . 743

Nr.
Farcierter (gefüllter) Fasan . 744
Farcierter Hahn mit Gallerte 745
Gebratenes Schneehuhn . . 746
Schnepfen reinigen u. dressieren 747
Gebratene Schnepfe . . . 748
Schnepfe braisieren . . . 749
Schnepfen mit Schnitten . 750
Schnepfen mit Ragoût financier 751
Rebhuhn (Feldhuhn) reinigen und dressieren 752
Gebratenes Rebhuhn . . 753
Rebhühner mit Schnitten . 754
Die Wachtel 755
Gebratene Wachteln . . . 756
Krametsvögel 757
Lerchen 758

2. Abteilung. Zahmes Geflügel.

Bemerkenswertes über das zahme Geflügel . . . 759
Geflügel braten . . . 760
Geflügel gelb braisieren . . 761
Geflügel weiß zu kochen . . 762
Aelteres Geflügel zu Suppen zu verwenden 763
Hahn, Kapaun, Poularde reinigen und dressieren . 764
Gebratener Hahn . . . 765
Hahn zu tranchieren . . . 766
Hahn 767
Gebratener Kapaun oder Poularde 768
Poulet oder Kapaun zu tranchieren 769
Hahn in Reis 770
Bilaf (Huhn in Reis) . . 771
Gebackener Hahn . . . 772
Andere Art 773
Frikassee von Poulet (gelbgekochtes) 774
Weißgekochtes Poulet . . 775

Nr.
Poulet à la Normande . . 776
Poulet mit Ragoût Toulouse . 777
Poulet mit Krebs-Ragout . 778
Poulet mit Ragoût financier 779
Farcierter (gefüllter) Kapaun 780
Andere Art 781
Gefüllter Kapaun m. Gallerte 782
Enten reinigen und dressieren 783
Braisierte Ente 784
Ente tranchieren 785
*Ente mit Schnitten (Salmy) 786
Ente mit Ragoût financier . 787
Gans reinigen, dressieren und füllen 788
Gebratene Gans 789
Gans tranchieren . . . 790
Braisierte Gans 791
Gans mit Kartoffeln gefüllt . 792
Gans mit Kastanien gefüllt . 793
Gans mit Aepfeln gefüllt . 794
Gänseleber mit Trüffeln . . 795
Gänseleberpastete . . . 796
Gänsepfeffer oder Gänseklein 797
Tauben reinigen u. ausnehmen 798
Gebratene Tauben . . . 799
Tauben tranchieren . . . 800
Braisierte Tauben . . . 801
Tauben mit Schnitten (Salmy) 802
Tauben mit Ragoût financier 803
Farcierte (gefüllte) Tauben m. Gallerte 804
Farcierte gebratene Tauben . 805
Der welsche Hahn, Indian, Dindon 806
Gebratener welscher Hahn . 807
Welscher Hahn zu tranchieren 808
Braisierter welscher Hahn . 809
Farcierter (gefüllter) welscher Hahn 810
Welscher Hahn à la Normande 811

Vierzehnter Abschnitt: Fische.

1. Abteilung.

Allgemeines über die Fische . 812
Fische auf dem Rost . . . 812a

Flußfische.

Bemerkenswertes über Lachs und Salm und Lachs ausnehmen 813
Lachs 814
Gebratener Lachs . . . 815
*Lachs à la Baloise . . . 816
Andere Art 817

Lachs mit Kapernsauce . . 818
Lachs mit Champignonssauce 819
Lachs mit Hollandaise . . 820
Lachs mit Senfsauce . . . 821
Lachs mit Tomatessauce . . 822
Lachs mit Austernsauce . . 823
Panierter Lachs 824
Uebriggebliebener Lachs (Saumon) au gratin . . . 825
Uebriggebliebener Lachs (Saumon) en mayonnaise . . 826

	Nr.
Salm abkochen	827
Salm warm mit Champignonssauce	828
Salm warm m. Sardellensauce	829
Salm warm mit Kapernsauce	830
Salm warm mit feiner Hollandaise	831
Salm mit Mayonnaise	832
Salm (kalt) mit Vinaigrette	833
Salm (kalt) mit Eiersauce	834
Salm (kalt) m. kalter Oelsauce	835
Salm (kalt) mit Heringsauce	836
Uebriggebliebener Salm mit Mayonnaise	837
Forellen reinigen u. abkochen	838
Blaue Forellen mit Sauce	839
Forellen mit Süßbuttersauce	840
Forellen mit Hollandaise	841
Forellen mit maître d'hôtel lié	842
Forellen mit Estragonsauce	843
Forellen mit Mayonnaise	844
*Rote Forellen	845
Gebackene Forellen	846
Forellen in Gallerte	847
Die Salmforelle (Sälmling)	848
Salmforelle abzukochen	849
Seeforellen	850
Seeforelle abzukochen	851
Aesche	852
Schleie	853
Bärschling mit Sauce	854
Gebackene Bärschlinge	855
Karpfen reinigen	856
Karpfen mit Rotweinsauce	857
Blauer Karpfen	858
Gebratener farcierter (gefüllter) Karpfen	859
Farcierter Karpfen	860
Gebackener Karpfen	861
Gebackener panierter Karpfen	862
Brachsmen	863
Hecht zu reinigen	864
Abgekochter Hecht mit Sauce	865
Gedämpfter Hecht	866
Gespickter Hecht	867
Hecht à la Normande	868
Hecht in deutscher Sauce	868a
Gebackener Hecht	869
Gebratener Hecht	870
*Gebratener Hecht m. Zwiebeln	871
Hecht mit Vinaigrette	872
Versig	873
Versig mit Tomatessauce	874
Felchen (Balle)	875
Felchen mit Hollandaise	876
Felchen (Ferra) aux fines herbes	877
Nasen reinigen	878
Nasen mit Sauce	879
Gedämpfte Nasen	880
Marinierte Nasen	881
Gebratene Nasen	882
*Gebackene Nasen	883
Kleine Backfische	884
Alet	885
Alet mit Sauce	886
Gebratener Alet (Alet rôti) aux fines herbes	887
Gebratene Alet auf Brotschnitten	888
Barbe	889
Barbe mit Sauce	890
Aal töten und reinigen	891
Gebratener Aal	892
*Aal in Rebblättern	893
Marinierter Aal	894
Aal abzukochen	895
Aal mit Kapernsauce	896
Blaugekochter Aal	897
Aal mit Rotweinsauce	898
Gebackener Aal	899
Trische	900

2. Abteilung. Meerfische.

Sol (Seezunge) reinigen	901
Sole au gratin	902
Gebackener Sol	903
Sol mit Sauce	904
Sole à la Normande	905
Gefüllte Filet de Sole	906
Filets de sole mit Krebssauce (sauce aux écrevisses)	907
Filets de sole au gratin	908
Schollen	909
Carlet	910
Turbot (Steinbutte) z. reinigen	911
Turbot à la Normande	912
Turbot mit Austernsauce	913
Mayonnaise von Turbot	914
Turbot mit Krebssauce	915
Uebriggebliebener Turbot au gratin	916
Pastete von übriggebliebenem Turbot	917
Heilbutt, Helle, Flundern	917a
Raie (Roche) ausnehmen und reinigen	918
Raie au beurre noir	919
Makrele od. Weißling (Maquereau) reinigen	920
Makrele mit Sauce	921
Gebratene Makrele	922
Makrele auf dem Rost	922a

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

	Nr.
Merlan frit (gebacken) Weißling, Witiling	923
Merlan mit Sauce	924
Rouget grillé (Meerbarbe)	925
Zander	926
Gebratener Zander	927
Frische Heringe reinigen	928
Frische Heringe mit Sauce	929
Gebackene frische Heringe	930
Frische gebratene Heringe	931
Marinierte frische Heringe	932
Gebackene, eingesalzene Heringe	933
Marinierte eingesalzene Heringe	934
Sardellen	935
Anchois	936
Stör	937
Thunfisch	938
Thon mariné (Marinierter Thunfisch)	939
Marinierter Meeraal	940
Mariniertes Neunauge	941
Schellfisch	942
Gebackener Schellfisch	942a
Der Dorsch	943
Kabeljau	944
Stockfisch, Mollefisch (Laberdan)	945
*Stock- oder Mollefisch mit Zwiebeln	946
Stock- oder Mollefisch mit Brotschnitten	947
Stock- oder Mollefisch mit Hollandaise	948
Pastete von übriggebliebenem Mollefisch	949

Fünfzehnter Abschnitt: Frösche und Schaltiere.

Gebackene Fröschenschenkel	950
Gedämpfte Fröschenschenkel	951
Fröschenschenkel mit Sauce	952
Homard (großer Seekrebs)	953
Salat von Homard	954
Flußkrebse	955
Gefüllte Schnecken	956
Falsche Austern	957
Falsche Austern mit Salm od. Sol	958

Sechzehnter Abschnitt: Teige.

Küchenpastetchenteig	959
Geriebener oder Pastetenteig	960
Mürbeteig zu Obstkuchen	961
Mailänderteig	962
Blätterteig (Spanisch Brotteig)	963
Andere Art	964
Andere Art	965
Nudelteig	966
Hefenteig	967
Mandelteig	968
Meringuemasse	969
Bemerkenswertes über den Backteig	970
Backteig mit Wein	971
Gebrühter Backteig	972
Backteig, einfache Art	973

Siebzehnter Abschnitt: Große und kleine, kalte und warme Pasteten und Krustaden.

Timbale mit Tauben	974
Timbale mit Hahnen	975
Timbale mit Rebhühnern	976
Timbale mit Schnepfen	977
Hasenpastete	978
Einfache Art Timbale	979
Krebsragoutpastete	980
Braune Ragout-Pastete	981
Mollefisch-Pastete	982
Vol au vent de Poulardes	983
Vol au vent mit Taubenfülle	984
Vol au vent m. Schnepfenfülle	985
Vol au vent m. Rebhuhnfülle	986
Einfache Art Vol au vent	987
Krebsragout-Pastete (hohe Pastete)	988
Braune Ragout-Pastete	989
Braune Ragoutpastete mit Geflügel	990
Hohe Pastete mit Ragout Toulouse	991
Reiskrustade mit Poulet de Bresse	992
Reiskrustade mit Ragout Toulouse	993
Reiskrustade mit Krebsragout	994
Reiskrustade von Hecht	995
Reiskrustade von Mollefisch	996

	Nr.
Reiskrustade von Kalbfleisch	997
Kartoffelkrustade mit Kalbfleisch	998
Kartoffelkrustade mit Ragout Toulouse	999
Kartoffelkrustade mit Ragout à la financière	1000
Leere kleine Ragoutpastetchen	1001
Krebsragoutpastetchen	1002
Braune Ragout- (Jus-) Pastetchen	1003
Hasenpastetchen	1004
Mollefischpastetchen	1005
Schinkenpastetchen	1006
Käspastetchen	1007
Spanischbrötchen	1008
Pastete von rohem gehacktem Fleisch und kalte Pastete	1009
Kalte Pastete	1010
Kalte Taubenpastete	1010a
Kalte Wildbretpastete	1010b
Pastete von übriggebliebenem Fleisch	1011
*Sauersüße Pastete	1012
*Aufgesetzte (Sonntags-) Pastetchen	1013
Zusammengelegte Pastetchen	1014
Sardellenpastetchen	1015
*Wurstwecken	1016
*Küchepastetchen	1017
*Sauersüße Pastetchen	1018
*Sonntagspastetchen	1019

Achtzehnter Abschnitt: Gemüse.

1. Abteilung. Grüne Gemüse.

Bemerkenswertes über die grünen Gemüse	1020
Blumkohl mit Vinaigrette	1021
Blumkohl mit Sauce	1022
Gebackener Blumkohl	1023
Blumkohl au gratin	1024
Schwarzwurzeln mit weißer Sauce	1025
Schwarzwurzeln mit brauner Sauce	1025a
Gebackene Schwarzwurzeln	1026
Grüne Maiskolben	1027
Krautstiele	1028
Spargeln	1029
Meerrettiggemüse	1030
Hopfengemüse	1031
Rapunzeln	1032
Gekochte Tomates	1033
Gebratene Tomates	1033a
Gebrat. (gedämpfte) Tomates	1034
Gefüllte Tomates	1034a
Rübkohl (Oberkohlraben)	1035
Rosenkohl	1036
Rosenkohl (Choux de Bruxelles) à la mode	1037
*Rosenkohl mit Süßbuttersauce	1038
Rosenkohl mit Kastanien	1039
Spinat	1040
Spinat in einer Form	1041
Spinatküchlein	1041a
*Laubfrösche	1042
Mangoldgemüse	1043
Salatgemüse	1044
Gedämpftes Salatgemüse	1045
Endiviengemüse	1046
Gedämpftes Endiviengemüse	1047
Gemüse v. Löwenzahn (Pfaffenröhrli)	1048
Sauerampfer	1049
Brunnkresse	1050
Gemüse von Brennnesseln	1051
*Kohl	1052
Gedämpfter Kohl mit Brotschnitten	1053
Gedämpfter geblätterter Kohl	1054
*Kohlgallerte	1055
*Gefüllter Kohlkopf	1056
Weißkraut	1057
Bairisch Kraut	1058
Sauerkraut	1059
Sauerkraut mit Olivenöl	1060
Artischoken	1061
Gefüllte Artischoken	1062
Andere Art	1063
Selleriegemüse	1063a
Weiße Rüben	1064
Gedämpfte weiße Rüben mit Schweine- od. Hammelfleisch	1065
Weiße Rüben mit Kartoffeln	1066
Gelbe Rüben	1067
Gedämpfte gelbe Rüben	1068
Grüne Erbsen mit Sauce	1069
Grüne Erbsen (Petits pois) à la mode	1070
Grüne Erbsen (englische Art)	1071
In Büchsen eingemachte grüne Erbsen	1072
Grüne Erbsen als Garnitur zu Braten	1073
Zuckererbsen	1074
Zuckererbsen mit Sauce	1075
Stachis	1075a

Nr.
Großbohnen (dicke Bohnen) . 1076
Grüne Bohnen 1077
Andere Art 1078
Bohnen auf italienische Art . 1079
Grüne Bohnen mit geröstetem Brot 1080
Gedämpfte grüne Bohnen . 1081
In Büchsen eingemachte grüne Bohnen 1082
In Salz eingemachte grüne Bohnen 1083
Gedörrte grüne Bohnen . . 1084
Schnittböhnli 1084a
Gemischtes Gemüse . . . 1085
Andere Art 1086

2. Abteilung. Dürre Hülsengemüse.

Bemerkenswertes über die Hülsengemüse 1087
Gerollte Erbsen 1088
Ganze, dürre Erbsen . . . 1089
Dürre Erbsen grün zu kochen 1090
Rütscherlen (weiße Böhnlein). 1091
Linsen 1092

3. Abteilung. Reis.

Allgemeines über den Reis . 1093
Reisgemüse 1094
Grüner Reis. Reis in einem Ring 1095
Reis in einer Form . . . 1096
Andere Art 1097
Risotto (Mailänder Art) . 1098
Reis mit Fleisch 1099
Reis mit Currypulver und Fleisch 1100
Reisküchlein, gebackene . . 1100a
Reisküchlein von Restenreis . 1100b

4. Abteilung. Kartoffeln.

Bemerkenswertes über d. Kartoffeln 1101
Kartoffeln in der Schale (geschwellte Kartoffeln) . . 1102
Gebratene Kartoffeln . . 1103
Kartoffeln in der Fleischbrühe gekocht 1104
Salzkartoffeln 1105
Geschmälzte Kartoffelschnitze oder ausgezogene Kartoffeln 1106
Kartoffelstock 1107
Kartoffelklöße (Pflutten) . . 1108
Gebackene Kartoffelkügelchen . 1109
Kartoffelkoteletten . . . 1110
Kartoffel-Croquettes (Schenkelein) 1111

Nr.
Gebackene Kartoffeln . . . 1112
Kleine runde gebratene Kartoffeln 1113
Kartoffel-Auflauf 1114
Verdämpfte Kartoffeln . . 1115
Andere Art 1116
Kartoffelgemüse (verrührte Kartoffeln) 1117
Grüne Kartoffeln . . . 1118
*Saure Kartoffeln . . . 1119
Geprägelte (grillierte, geröstete) Kartoffeln 1120
Geröstete Kartoffeln mit Sardellen 1121
Maluns od. Bündnerkartoffeln 1122
Roh geröstete Kartoffeln . . 1123
Schweizer-Kartoffeln . . . 1124
Kartoffelpudding 1124a
Kartoffelring zu Ragout . . 1124b
Kartoffelsalat 1125
Gefüllte Kartoffeln . . . 1126
Kartoffelpastete 1127
Kartoffelkrustade mit Ragout . 1128

5. Abteilung.

Allgemeines über d. Kastanien 1129
Gedörrte Kastanien . . . 1129a

6. Abteilung.

Allgemeines über das Obst . 1130

Obstgemüse.

Grüne Aepfel- und Birnenschnitze 1131
Gedörrte süße Aepfelschnitze . 1132
Gedörrte Birnen oder Birnenschnitze 1133

Gekochtes Obst.

Gekochte Aepfel (Apfelmus) . 1134
Gekochte Aepfel mit Quitten . 1135
Rhabarbermus 1135a
Gekochte Birnen 1136
Gekochte Zwetschgen . . . 1137
Gekochte Kirschen . . . 1138
Gekochte Kirschen mit Brotwürfeln 1139
Gekochte Heidelbeeren . . 1140
Gekochte Himbeeren . . . 1141
Gekochte Preißelbeeren . . 1142
Gekochte gedörrte Aepfelschnitze 1143
Gekochte gedörrte Zwetschgen 1144
Gekochte gedörrte Kirschen . 1145
Gekochte gedörrte Heidelbeeren 1146

7. Abteilung. Pürees.

Sauerampferpüree . . . 1147
Püree von Rotgelbrüben . . 1148

	Nr.
Tomatespüree	1149
Weißer Zwiebelpüree	1150
Brauner Zwiebelpüree	1151
Püree von grünen Erbsen	1152
Püree von dürren Erbsen	1153
Püree von Linsen	1154
Püree von Rütscherlen (weißen Böhnlein)	1155
Püree von Kartoffeln	1156
Apfelpüree	1157
Püree von Trüffeln	1158
Püree von Champignons	1159
Champignons fricassés	1159a
Champignons sautés	1159b

Neunzehnter Abschnitt: Salat.

Bemerkenswertes üb. d. Salat	1160
Kartoffelsalat	1161
Kartoffelsalat m. Schweinefett	1162
Warmer Kartoffelsalat mit Speckwürfelchen	1162a
Heringsalat mit Kartoffeln	1163
Salat von Rütscherlen (weißen Böhnlein)	1164
Gestürzter Salat v. Rütscherlen	1165
Salat von grünen Bohnen	1166
Krautsalat oder Kohlsalat	1167
Warmer Krautsalat	1168
Endiviensalat	1169
Salat v. Löwenzahn (Pfaffenröhrli)	1170
Kopfsalat	1171
Brunnkresse	1172
Rebkresse (Nüßli)	1173
Gemischter Salat	1174
Krautstielsalat	1174a

Zwanzigster Abschnitt: Mehl- und Milchspeisen.

Allgemeines über die Mehlspeisen	1175
Maccaronis	1176
Gebratene Maccaronis mit Käse	1177
Maccaronis auf neapolitanische Art	1178
Maccaronis nach Mailänder Art	1179
Maccaronis nach Sicilianer Art	1180
Macaronis au gratin	1181
Maccaronicroquettes	1181a
Nudeln	1182
Geröstete (geprägelte) Nudeln	1183
Gefüllte Nudeln	1184
Nudeln von gebrühtem Teig	1185
Reisnudeln	1186
Maultäschli	1187
Rahmstrudeln	1188
Andere Art	1189
Griesstrudeln	1190
Wasserspätzchen (Knöpfli)	1191
Spätzli mit Käse	1192
Grüne Wasserspätzchen	1193
Geröstete Wasserspätzchen	1194
Zwetschgenknödel	1195
Weißbrotknöpfli	1196
Kapuzinerknöpfli	1197
Wasserschnitten	1198
Jägerklöße, Bairische Nudeln	1199
Griesklöße (Pflutten)	1200
Gebackene Griesklöße	1201
Maisschnitten oder Polenta	1202
Welschkorn-(Maisgries-)Klöße	1203
Dampfnudeln	1204
Milchspeise mit Milchbrot	1205
Reisbrei	1206
Mehlbrei	1207
Hafermus oder Hafergriesbrei	1208
Reismehlbrei	1209
Griesbrei	1210
Welschkorn-(Maisgries-)Brei	1211
Kartoffelbrei	1212
Aepfelbrei	1213
Kürbisbrei	1214

Einundzwanzigster Abschnitt: In Butter gebackene Mehlspeisen.

Bemerkenswertes über das Backen in Butter	1215
Berliner Pfannkuchen (Kugeln)	1216
Andere Art	1217
Mausohren	1218
Bierhefeküchlein mit Kümmel und Salz oder mit Zucker	1219
Schwäbische Fastnachtküchlein	1220
Schneeballen, Fastnachtküchlein	1221
Andere Art	1222

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

	Nr.
*Pfaffenbrot	1223
Andere Art	1224
Rosenküchlein	1225
*Gefüllte Weckli	1226
Andere Art	1227
Bettelbuben	1228
Fotzelschnitten	1229
Gebackene Brotschnitten	1230
Erdbeerschnitten	1231
Andere Art	1232
Himbeerschnitten	1233
Mandelschnitten	1234
Binningerschnitten	1235
*Apfelküchlein	1236
Andere Art	1237
Andere Art	1238
Andere Art	1239
Gebackene Bisquit-Küchlein	1240
Gebackene Aepfel	1241
Gebackene Kirschen	1242
Gebackene Birnen	1243
Gebackene Zwetschgen	1244
*Salbei-Küchlein	1245
Hollunder-Küchlein	1246
Akazien-Küchlein	1247
Kugeln von gebrühtem Teig	1248
Spritzenküchlein	1249
*Strüblein	1250
*Gebackener Rahm	1251
Gebackene Schnitten v. übriggebliebenem Pudding	1252
Mandelküchlein	1253
Andere Art	1254
Goldene Hauben (Zuckerstrüblein)	1255
*Aepfel in Körbchen	1256
Pommes en chemises	1257
*Gebackener Reis	1258
Gebackene Grieskugeln	1258a

Zweiundzwanzigster Abschnitt: Eierspeisen.

Allgemeines über die Eier u. Eierspeisen	1259
Weichgekochte Eier	1260
Verlorene Eier	1261
Rühreier	1262
Rühreier mit Schinken	1263
Hartgekochte (gesottene) Eier	1264
Ostereier	1265
Enteneier	1266
Gänseeier	1267
Gefüllte Eier	1268
Spiegeleier (Stierenaugen)	1269
Eierhaber (Vogelheu)	1270
Käsehaber	1271
Französische Omelette	1272
Französische Omelette mit Schinken	1273
Französische Omeletten mit Zwiebeln	1274
Französische Omelette (Omelette) au rhum	1275
Französiche Omelette	1276
Omelette soufflée	1277
*Plattenmus (Seidenmus)	1278
Plattenmus mit Guß	1279
Plattenmus mit Schnitten	1280
Plattenmus mit Aepfeln	1281
Deutsche Omelette (Pfannkuch.)	1282
Deutsche Omelette m. Aepfeln	1283
Rhabarber-Omelette	1283a
Grüne deutsche Omelette	1284
Deutsche Omelette m. gehacktem Fleisch	1285
Mit Fleisch gefüllte deutsche Omelette (blinde Stockfische)	1286
Aufgezogene Flädlein m. Rahm	1287
Aufgezogene Flädlein mit Spinat	1288
Mit Fleisch gefüllte Flädlein	1289
Aufgezogene Flädlein mit Mandelfülle	1290
Aufgezogene Flädlein mit Aepfeln	1291
Zerhackte (geschuppte) Omelette (Kratzete)	1292
Andere Art	1293
Eierkutteln	1294

Dreiundzwanzigster Abschnitt: Auflauf.

Allgemeines über die Aufläufe	1295
Reismehlauflauf	1296
Reisauflauf	1297
Brotauflauf	1298
Schokoladen-Auflauf	1299
Vanilleauflauf	1300
Citronenauflauf	1301
Mandelauflauf	1302
Maisauflauf	1303
Punschauflauf	1304

	Nr.
Auflauf à la mode	1305
Schwarzbrotauflauf	1306
Schneeberg	1307
Kirschenauflauf	1308
Aepfelauflauf	1309
Quitten- und Apfelschaum	1310
Käseauflauf	1311
Rahmstrudel	1312
Aepfelstrudel	1312a

Vierundzwanzigster Abschnitt: Pfannkuchen.

Allgemeines über die Pfannkuchen	1313
*Fleischpfannkuchen	1314
*Grüner Pfannkuchen	1315
*Kirschpfannkuchen	1316
*Aepfelpfannkuchen	1317
*Birnpfannkuchen	1318
Zwetschgenpfannkuchen	1319
Mirabellenpfannkuchen	1320
*Mandelpfannkuchen	1321
Feinere Art	1322

Fünfundzwanzigster Abschnitt: Kalte und warme Puddings und Puddingssaucen.

Allgemeines üb. d. Puddings	1323

1. Abteilung. Warme Puddings.

Rindfleischpudding und englischer Fleischpudding	1323a
Pudding von Hasenfleisch	1324
Pudding von Kalbsleber	1324a
Hirnpudding	1325
Pudding von übriggebliebenem Fleisch	1325a
Victoria-Pudding	1326
Basler Pudding	1326a
Schokoladepudding	1327
Bisquitpudding	1328
Pouding de Cabinet	1329
Citronenpudding	1329a
Schwarzbrotpudding	1330
Mandel- u. Haselnußpudding	1330a
Flan renversé	1331
Reispudding	1332
Brotpudding	1333
Griespudding	1334
Traubenpudding	1335
Kirschenpudding	1335a
Pudding v. allerlei Früchten	1336
Plumpudding	1337
Gerollter Pudding	1337a

2. Abteilung. Kalte Puddings.

Maizena-Köpfli	1338
Schokoladen-Köpfli	1338a
Reismehlpudding	1339
Kartoffelmehlpudding	1339a
Griesmehlpudding	1340
Mokkapudding	1340a
Ambrosia	1340b

3. Abteilung. Puddingssaucen.

Rotweinsauce	1341
Fruchtsauce	1342
Geschlagene Weinsauce	1343
Himbeersauce	1344
Hagebuttensauce	1345
Vanillenmilch	1346
Verschiedene Cremen als Puddingsaucen	1346a
Chaudeau	1347
Roter Chaudeau	1347a
Kirschwassersauce	1348

Sechsundzwanzigster Abschnitt: Flüssige u. gestürzte Cremen, Charlotten, Blancmangers, Glaces.

1. Abteilung. Flüssige Cremen.

Bemerkenswertes über die flüssigen Cremen	1349
Vanillencreme	1350
Citronencreme	1350a
Vanillencreme meringuée	1351
Vanillencreme m. Schneeballen	1352
Mandel- und Haselnußcreme	1352a
Vanillenmilch	1353
Gebrannte Creme	1354
Kaffeecreme	1355
Schokoladencreme	1356
Weincreme	1357
Champagnercreme	1358

Nr.
Apfelcreme 1359
Rhabarbercreme 1359a
Erdbeercreme 1360
Andere Art 1361
Himbeercreme 1362
Andere Art 1363
Brombeercreme 1364
Buttercreme als Tortenfülle . 1364a
Geschwungener Rahm . . 1365

2. Abteilung. Gestürzte Cremen.

Crême à la vanille renversée . 1366
Gestürzte gebrannte Creme . 1367
Gestürzte Kaffeecreme . . 1368
Gestürzte Schokoladencreme . 1369
Gestürzte Weincreme . . . 1370
Gestürzte Erdbeercreme . . 1371
Gestürzte Himbeercreme . . 1372

3. Abteilung. Bairische Cremen.

Bairische Vanillencreme . . 1373
Bairische gebrannte Creme . 1374
Bairische Schokoladencreme . 1375
Bairische Erdbeercreme . . 1376
Bairische Himbeercreme . . 1377

4. Abteilung. Charlotten.

Charlotte russe 1378
Charlotte russe à la vanille et au chocolat 1379
Charlotte russe glacée . . 1380
Apfelcharlotte mit Model- od. Zwiebackbrot 1381
Apfelcharlotte mit Milchbrot . 1382
Birn- und Zwetschgencharlotte 1383

5. Abteilung. Blancmangers.

Blancmangers à la gélatine . 1384
Andere Art 1385
Blancmanger mit Hausenblase . 1386
Blancmanger mit Kaffee . . 1387
Blancmanger mit Schokolade . 1388
Blancmanger m. Kalbsfuß ohne Rahm 1389

6. Abteilung. Crêmes rubanées (gestreifte Cremen).

Crême rubanée (braun u. weiß gestreiftes Blancmanger) . 1390
Dreifarbig gestreifte Creme . 1391
Vierfarbig gestreifte Creme . 1392

7. Abteilung. Glace (Eis, Gefrorenes).

Vanille-Glace 1393
Charlotte russe glacée . . 1394
Glace von gebrannter Creme 1395
Glace von Kaffeecreme . . 1396
Schokolade-Glace . . . 1397
Mandel-Glace 1398
Glace von Weincreme . . 1399
Erdbeer-Glace 1400
Himbeer-Glace 1401
Ananas-Glace 1402
Orangen-Glace 1403
Fromage glacé 1404

Siebenundzwanzigster Abschnitt: Süße Gallerten (Gelees).

Bemerkenswertes üb. d. süßen Gallerten 1405
Erdbeer-Gallerte 1406
Himbeer-Gallerte . . . 1407
Punsch-Gallerte mit Hausenblase 1408
Punsch-Gallerte mit Gelatine 1409
Orangen-Gallerte . . . 1410
Orangen-Gallerte m. Orangenschnitzen 1411
Kirschwasser-Gallerte . . . 1412
Russische Kirschwasser-Gallerte 1413

Achtundzwanzigster Abschnitt: Compotes.

Aepfelcompote 1414
Birnencompote 1415
Schokoladebirnen 1415a
Pfirsichcompote 1416
Aprikosencompote . . . 1417
Kirschencompote 1418
Zwetschgencompote . . . 1419
Compote von Mirabellen . 1420
Compote von Reineclaudes . 1421
Compote von Kornelkirschen (Tierlein) 1422
Compote von Melonen . . 1423
Compote von gefüllten Äpfeln 1424
Äpfelkompote (Compote aux pommes) meringuée . . 1425
Gebrannter Äpfelpüree . . 1426
Äpfelpüree (Purée de pommes) meringuée 1427
Kastanienpüree mit geschwungenem Rahm 1428
Kastanienkranz m. geschwung. Rahm 1429

Nr.
Kastanienkranz mit Vanillecreme 1430
Erdbeercompote (Compote aux fraises) meringuée . . . 1431
Himbeercompote 1432
Himbeercompote (Compote aux framboises) meringuée . . 1433
Compote von Preißelbeeren . 1433a

Neunundzwanzigster Abschnitt: Verschiedene Gugelhopfarten und Hefenbackwerk.

Allgemeines über die Hefenbackwerke 1434
Kartoffel-Gugelhopf . . . 1435
Bisquit- oder Zuckerbrot-Gugelhopf 1436
Zubereitung von Hefenbackwerk 1437
*Hefen-Gugelhopf . . . 1438
*Gerührter Hefen-Gugelhopf . 1439
Streußelkuchen 1439a
Hefekloß 1440
Kirschen-Gugelhopf . . . 1440a
Brioche, Apostelkuchen (feine Art) 1441
Brioche, einfache Art . . . 1442
Kleine Brioches 1443
Punschring 1444
Berlinerpfannkuchen . . . 1445
Dampfnudeln 1446
Mausohren 1447
*Hefenküchlein mit Kümmel und Salz 1448
*Hefenküchlein mit Zucker . 1449
Hefenkranz 1450
*Gipfel 1451
*Gefüllte Gipfel 1452
Kümmelkuchen 1453
Kuchen von Butterschärrete . 1454
Wespennester (Wespenkuchen) 1455
Dampfnudelkuchen . . . 1456
Theekuchen 1457
Schneckenkuchen 1458
*Milchbrot 1459
Schnitz-(Hutzel-)Brot . . . 1460
Schnitzbrot, andere Art . . 1461

Dreißigster Abschnitt: Wähen, Kuchen, Torten, Törtchen.

1. Abteilung. Wähen (Kuchen) und Früchtenpasteten.

Bemerkenswertes über d. Wähen 1462
*Zwiebelwähe (-kuchen) . . 1463
Käswähe 1464
Grüne Eierwähe 1465
Eierwähe mit Äpfeln . . 1466
Äpfelwähe 1467
Rhabarberwähe 1467a
Apfelpastete 1468
Englische Früchtenpastete . 1469
Zwetschgenwähe 1470

2. Abteilung. Auflauftorten.

Früchtenauflauftorte . . . 1471
*Osterflade mit Reis . . 1472
*Osterflade mit Gries . . 1473
*Osterflade mit Brot . . . 1474
*Marktorte 1475
Rahmtorte 1476

3. Abteilung. Früchtentorten.

Bemerkenswertes über folgende Früchtentorten (Kuchen) 1477
Kirschtorte (Kuchen) . . . 1478
Zwetschgentorte 1479
Mirabellen- und allerlei andere Früchtetorten 1480
Aprikosentorte 1481
Pfirsichtorte 1482
*Compotetorte von Äpfeln . 1483
Compotetorte mit Mandelteig 1484
Äpfelcompotetorte meringuée 1485
Äpfeltorte 1486
Äpfeltorte meringuée . . . 1487
Himbeertorte 1488
Erdbeertorte 1489
Meringuetorte 1490
Kastanientorte mit Meringue und geschwungenem Rahm 1491
Rhabarbertorte 1492
Reistorte mit Orangen . . 1493
Mohntorte (Kuchen) . . . 1494
Linzertorte 1495
Linzertorte, feinere Art . . 1496

4. Abteilung. Gerührte Torten.

Bemerkenswertes über die gerührten Torten . . . 1497
Griestorte 1498
Citronentorte 1499
Gesundheitskuchen . . . 1500
Blitzkuchen 1501

	Nr.
Karmelitertorte	1502
Englische Torte	1503
Plum-Cake (englische Torte)	1504
Finanztorte	1505
Marktorte	1506
Kartoffeltorte	1507
Kastanientorte	1508
Sandtorte (nicht sandig)	1509
*Gleichschwertorte	1510
Bisquittorte	1511
Mousselinetorte	1512
Punschtorte	1512a
Mandeltorte, feine Art	1513
Makronentorte	1514
Orangentorte	1514a
Mandelspeckkuchen	1515
Bisquittorte mit Mandeln	1516
Kaiserkuchen	1517
Rüblitorte	1518
Haselnußtorte	1519
Mit Rahm gefüllte Haseln.-Torte	1520
Mit Creme gefüllte Haseln.-Torte	1521
Schwarzbrottorte	1522
Andere Art	1523
Schokoladentorte	1524
Krüschtorte	1525
Zimmttorte	1526

5. Abteilung. Törtchen.

Äpfeltörtchen	1527
Compotetörtchen	1528
Andere Art	1529
Törtchen von frischen Himbeeren	1530
Törtchen von eingemachten Himbeeren	1531
Zwetschgentörtchen	1532
Kleine Äpfelcharlotten	1533
Andere Art	1534
Erdbeertörtchen	1535
Rahm- oder Cremetörtchen	1536
Parisertörtchen	1537
Wassertörtchen	1538
Moskoviten (Törtchen)	1539
Mohn-(Magsamen-)Törtchen	1540
Vanilletörtchen	1541
Vanilletörtchen, andere Art	1542
Schokoladetörtchen	1543
Andere Art	1544
Kastanientörtchen	1545
Kastanientörtchen, andere Art	1546
Gleichschwer	1547
Bisquittörtchen	1548
Mousselinetörtchen	1549
Lisettentörtchen	1550
Haselnußtörtchen	1551
Törtchen von gerösteten Mandeln	1552
*Mandeltörtchen	1553
*Mandelherz	1554

Einunddreißigster Abschnitt: Verschiedenes kleines Backwerk.

*Hufeisen	1555
*Tabakrollen	1556
*Äpfelwecken	1557
Äpfelwecken, andere Art	1558
*Wurstwecken	1559
Mohnwecken (Mohnsensen)	1560
Mohnkränzchen (Kringeln)	1561
Algériennes	1562
Prussiens	1563
Pommes en chemise	1564
Poires en chemise	1565
Pain de chocolat	1566
Englisch Brot	1567
Bisquit- oder Punschschnitten	1568
Sandrollen	1569
Konstanzer Trietschnitten	1570
*Haselnußmuscheln	1571
Mandelherz	1572
Mandelkränzchen	1573
*Gefüllte Meringues	1574
*Ofenküchlein	1575
Gefüllte Ofenküchlein	1576
Waffeln	1577
Prinzessinnen	1578

Zweiunddreißigster Abschnitt: Dessert.

Allgemeines über das kleine Dessert	1578a
*Basler Leckerli	1579
Honigbrötchen	1580
*Haselnußleckerli	1581
Schokoladenleckerli	1582
Marzipanleckerli	1583
Zimmtstengelchen	1584
Zimmtsterne	1585
Mandelbrötchen	1586
Abendstern	1587
*Muscheln	1588
*Braunes	1589
Schokoladenbrötchen	1590
*Makronen	1591
Pariser Makronen	1592

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Nr.
*Mandel-Zwiebäckchen . . 1593
*Christbrot 1594
*Croquants 1595
*Brauner Nougat oder Croquandeau 1596
*Anisschnitten 1597
Citronenbrötchen 1598
Gâteaux de Milan (Mailänderli) 1599
Vanille-Bretzel 1600
Große Mailänder . . . 1601
*Schenkelein 1602
Katzenzungen 1603
Palets de dames . . . 1603a
Hobelspähne 1603b
Kastanienschenkelein . . . 1604
*Große S 1605
*Kleine S 1606
Englische Bisquit . . . 1607
*Anisbrötchen (Springerlein) 1608
*Anisbrötchen ohne Eier . 1609
Kräbeli 1610
*Harte Zuckerbrot . . . 1611
Leichte Zuckerbrot (Maultäschli) 1612
Schäumli 1613
Schokoladenschäumli . . . 1614
Mandelschäumli 1615
Hippen 1616
Bricelets 1617
Glasierte Kastanien . . . 1618

Dreiunddreißigster Abschnitt: Zuckerglasuren zu Torten und anderem Backwerk.

Citronenglasur 1619
Vanilleglasur 1620
Kirschwasserglasur . . . 1621
Rosenwasserglasur . . . 1621a
Orangenblütenglasur . . . 1621b
Punschglasur 1622
Orangenglasur 1622a
Schokoladeglasur 1623
Himbeerglasur 1623a
Eiweißglasur zu Verzierungen 1624
Schokoladeglasur zu Verzierungen 1625
Gehackte Früchtengelee zu Verzierungen 1626
Ganz eingemachte Früchte . 1627
Kandierte Früchte . . . 1628
Das Zuckerstreuen auf Torten statt Glasur und Verzierung 1629
Hagelzucker 1630
Gekochte Glasur für Basler Leckerli oder beliebiges Dessert 1631
Kalte Glasur für kleines Backwerk 1632

Vierunddreißigster Abschnitt: Läutern und Kochen des Zuckers.

1. Abteilung.
Zucker zu läutern . . . 1633
2. Abteilung. Die Zuckergrade.
Zuckerwage 1633a
I. Grad. Zucker zum Breitlauf (Syrup) zu kochen . . . 1634
II. Grad. Zum Faden . . 1635
III. Grad. Zum Flug . . 1636
IV. Grad. Zur Balle . . 1637
V. Grad. Zum Bruch . . 1638
VI. Grad. Karamelle (verbrannter Zucker) . . . 1639

Fünfunddreißigster Abschnitt: Tabletten.

Pfeffermünztabletten . . . 1640
Erbsentabletten 1641
Citronentabletten 1642
Weiße Kirschwassertabletten . 1643
Rote Himbeertabletten . . 1644
Rote Erdbeertabletten . . 1645
Allerfarbentabletten . . . 1646
Kornrosentabletten . . . 1647
Bergamottabletten . . . 1648
Schokoladentabletten . . . 1648a
Russische (Rahm-) Tabletten . 1649
Pralinées 1649a

Sechsunddreißigster Abschnitt: Warme und kalte Getränke.

Grog 1650
Punsch 1651
Vin chaud 1652
Thee 1653

Nr.
Schokolade 1654
Kaffee 1655
Reformierter Thee . . . 1656
Maitrank 1657
Orangenwein 1658
*Hypokras, einfache Art . . 1659
*Hypokras, feinere Art . . 1660
*Hypokras 1661
*Moussierende Limonade . . 1662
Orangen- und Citronensyrup für den Hausgebrauch . 1662a
*Limonade von Äpfeln . . 1663
*Mandelmilch. Syrop d'orgeat 1664
*Nußwasser 1665
Heidelbeerliqueur 1666
Johannisbeerliqueur . . . 1667
Brombeerliqueur 1668
Quittenliqueur 1669

Siebenunddreißigster Abschnitt: Eingemachte Früchte (Konfitüre), Früchtengelee und Saft.

1. Abteilung. In Zucker und Essig eingemachte Früchte.

Kirschen in Zucker und Essig einzumachen 1670
Zwetschgen in Zucker und Essig einzumachen 1671
Melonen in Zucker und Essig einzumachen 1672

2. Abteilung. In Branntwein eingemachte Früchte.

Erdbeeren in französischen Branntwein einzumachen . 1673
Kirschen in Branntwein einzumachen 1674
Weichselbeeren in Branntwein einzumachen 1675
Heidelbeeren in französischen Branntwein einzumachen . 1676
Zwetschgen in Branntwein einzumachen 1677
Trauben in Branntwein einzumachen 1678
Aller Arten Früchte in Branntwein einzumachen (Tutti frutti) 1679

3. Abteilung.

Allgemeines über das Sterilisieren 1680
Kirschen, sterilisierte . . . 1681
Pfirsiche 1681a
Zwetschgen 1682
Heidelbeeren 1682a
Rhabarber 1683
Birnen und Äpfel . . . 1683a
Früchte in gewöhnlichen Flaschen sterilisiert . . . 1683b
Für das Sterilisieren der Gemüse 1684
Blumenkohl 1684a
Bohnen 1684b
Erbsen 1684c
Spargeln 1684d

4. Abteilung. In Zucker eingemachte Früchte (Konfitüre).

Erdbeeren einzumachen . . 1685
Schwarze Kirschen einzumachen 1686
Püree von schwarzen Kirschen 1687
Himbeeren einzumachen . . 1688
Weiße und rote Johannisbeeren einzumachen 1689
Stachelbeeren einzumachen . 1690
Heidelbeeren einzumachen . 1691
Brombeeren einzumachen . . 1692
Preißelbeeren einzumachen . 1693
Nüsse einzumachen . . . 1694
Eingemachte Mirabellen . . 1695
Eingemachte Reineclaudes . 1696
Ganz eingemachte Mirabellen 1697
Ganz eingemachte Reineclaudes 1698
Kornelkirschen (Tierlein) einzumachen 1699
Eingemachte Zwetschgen . . 1700
Geschälte Zwetschen einzumachen 1701
Roselettenbirnen einzumachen 1702
Quittenschnitze einzumachen . 1703
Aprikosen ganz einzumachen . 1704
Pfirsiche ganz einzumachen . 1705
Rote Pfirsiche einzumachen . 1706
Eingemachte Hagebutten zur Verzierung von Torten . 1707
In Zucker eingemachte grüne Bohnen zur Verzierung von Torten 1708

5. Abteilung. In Marmelade eingemachte Früchte (Konfitüre).

Bemerkenswertes über die Marmeladen 1709

Nr.
Rhabarbermarmelade . . 1709a
Kirschenmarmelade . . . 1710
Kirsch- und Himbeermarmelade 1711
Himbeermarmelade . . . 1712
Brombeermarmelade . . . 1713
Reineclaudesmarmelade . . 1714
Mirabellenmarmelade . . 1715
Zwetschgenmarmelade . . 1716
Andere Art 1717
Marmeladen von Hagebutten (Buttenmost) 1718
Orangenmarmelade . . . 1718a
Quittenmarmelade . . . 1719
Quitten-Pâte (Brot) . . . 1720

Nr.
6. Abteilung. Früchten-Gelee (Gallerte).
Himbeer-Gelee 1721
Johannisbeer-Gelee . . . 1722
Brombeer-Gelee 1723
Apfel-Gelee 1724
Gelee von Apfelschalen . . 1724a
Quitten-Gelee 1725

7. Abteilung. Früchtensaft, Syrup.
Kirschensaft 1726
Himbeersaft 1727
Himbeeressig 1728
Maulbeersaft 1729
Traubensaft 1730
Quittensaft 1731

Achtunddreißigster Abschnitt: In Essig und Salz eingemachte Gemüse.

Trüffeln einzumachen . . 1732
Cornichons in Essig einzumachen 1733
Bohnen in Essig einzumachen 1734
Blumenkohl in Essig einzumachen 1735
Zwiebelchen in Essig einzumachen 1736
Rahnen (dunkelrote Rüben) in Essig einzumachen . . 1737
Grühne Bohnen in Salz einzumachen 1738
Andere Art 1739
Weißkraut (Kabis) in Salz einzumachen (Sauerkraut) . 1740
Grüne Erbsen in Salzwasser einzumachen 1741
Bohnen in Salzwasser einzumachen 1742
Blumenkohl in Salzwasser . 1743
Spargeln in Salzwasser . . 1744
Grüne Erbsen zu dörren . . 1745
Großbohnen zu dörren . . 1746
Grüne Bohnen zu dörren . 1747
Süße Äpfel zu dörren . . 1748
Saure Äpfel zu dörren . . 1749
Birnen zu dörren . . . 1750
Zwetschgen zu dörren . . 1751
Kirschen zu dörren . . . 1751a

Neununddreißigster Abschnitt: Speisen und Getränke für Kranke und Genesende.

Bemerkenswertes über die Krankenspeisen 1752

1. Abteilung. Schleim.
Kalbsknodenschleim . . . 1753
Schnell zu bereitender Krankenschleim mit Haferflocken . 1753a
Schleim mit Huhn . . . 1754
Schleim mit Knochen . . 1755
Klare Hühnerbrühe mit Suppeneinlage 1756

2. Abteilung. Fleisch- und Kraftbrühen.
Gewöhnliche Fleischbrühe . 1757
Schnell zu bereitende Fleischbrühe 1758
Hühnerbrühe 1759
Kalbsknodenbrühe zur Stärkung für Kranke oder Rekonvalescenten 1760
Fröschenbrühe 1761
Schneckenbrühe 1762
Fleischextrakt (Justabletten) . 1763
Natürlicher Fleischextrakt (ausgekochter Fleischsaft) . . 1764
Ausgepreßter Saft von rohem Fleisch 1765
Eiweiß mit Wasser verrührt . 1766

3. Abteilung. Suppen.
Fleischbrühe mit Ei . . . 1767

Nr.
Angebrühte Brotsuppe . . 1768
Geröstete Brosamensuppe . 1769
Suppe von gedörrtem Brot . 1770
Reismehlsuppe 1770a
Durchgetriebene Geflügelsuppe 1771
Durchgetrieb. Kalbfleischsuppe 1772
Sagosuppe 1773
Tapiokasuppe 1773a
Eierkässuppe 1774
Griessuppe 1775
Feine Griessuppe . . . 1775a
Einlauf-(Luft-)Suppe . . . 1776
Suppe von Fleur d'avénaline 1777
Gerstenmehlsuppe . . . 1777a
Milchsuppe 1778

4. Abteilung. Gallerten.

Kalbfleischgallerte . . . 1779
Hühnergallerte 1780
Fröschenschenkelgallerte . . 1781

5. Abteilung. Fleischspeisen.

Geschabtes Ochsenfleisch mit Cognac 1782
Englisches Fleischpüree . . 1782a
Rohes gehacktes Beefsteak . 1783
Beefsteak 1784
Sautiertes (schnellgebratenes) Ochsenfleisch 1785
Sautiertes Fleisch, andere Art 1786
Roastbeef (gebratenes Ochsenfleisch, Rindsbraten) . . 1787
Gebratenes Ochsenfilet (Lummel) 1788
Kalbszüngli 1789
Kalbskopf 1790
Kalbsohren 1791
Kalbsfüße 1792
Kalbsbraten 1793
Kalbsbraten gehackt zu geben 1794
Kalbskotelette naturelle . . 1795
Panierte Kalbskotelette . . 1796
Plättlifleisch 1797
Gelbgekochtes Kalbfleisch . . 1798
Weißgekochtes Kalbfleisch . 1799
Kalbsmilchner 1800
Kalbshirn 1800a
Geißköpfchen 1801
Gebratenes Geißviertel . . 1802

6. Abteilung. Geflügel, Fische, Frösche.

Gebratener junger Hahn oder Huhn (Poulet de Bresse) . 1803
Gebratenes junges Huhn gehackt zu geben 1804

Nr.
Gebratene Taube 1805
Forelle 1806
Sol 1807
Fröschenschenkel 1808

7. Abteilung. Gemüse.

Schwarzwurzeln 1809
Spargeln 1810
Artischoken 1811
Blumenkohl 1812
Stachis 1812a
Rosenkohl 1813
Junge grüne Erbsen . . . 1814
Junge Rotgelbrüben . . . 1815

8. Abteilung. Milch- und Eierspeisen.

Reisbrei 1816
Reismehlbrei 1817
Mehlbrei 1818
Hafergriesbrei oder Hafermus 1819
Griesbrei 1820
Weichgesottenes Ei . . . 1821
Spiegelei in Wasser gekocht . 1822
Plattenmus 1823
Plattenmus mit Äpfeln . . 1824
Reisspeise mit Äpfeln . . 1825

9. Abteilung. Gekochtes Obst.

Äpfelmus (Püree) . . . 1826
Äpfelcompote 1827
Gekochte Kirschen . . . 1828
Gekochte Heidelbeeren . 1829
Gekochte gedörrte Zwetschgen 1830
Gekochte gedörrte Kirschen . 1831

10. Abteilung. Backwerk zu Wein oder gekochtem Obst zu geben.

Leichte Zuckerbrot oder Maultäschli 1832
Englische Bisquit . . . 1832a
Anisschnitten 1833
Bisquit-Gugelhopf,-Torte oder Törtchen 1834
Konstanzer Trietschnitten . . 1835

11. Abteilung. Getränke.

Milch mit Wasser vermischt . 1836
Saure (dicke) Milch . . . 1837
Eiermilch 1838
Thee 1839
Schokolade 1840
Mandelmilch 1841
Limonade 1842

Nr.
Apfelwasser 1843
Himbeersaft 1844
Reiswasser 1845
Kleien-(Krüsch-)Wasser . . 1846

12. Abteilung. Saft, Syrup gegen Husten.

Eibischsaft 1847
Weißrübensaft 1848
Hauswurzelsaft 1849

13. Abteilung. Grog.

Grog 1850
Weingrog 1851
Biergrog 1852
Eiergrog 1853

Vierzigster Abschnitt:

Speisezettel für einfache und größere Mittag- und Nachtessen, nach den verschiedenen Jahreszeiten gewählt, sowie Thee und Kaffee.

Acht einfache Mittagessen. Huit dîners simples . . . . . Seite 579
Acht einfache Nachtessen. Huit soupers simples . . . . . „ 580
Acht größere Mittagessen. Huit dîners . . . . . „ 582
Sechs größere Nachtessen. Six soupers . . . . . „ 584
Zwei große Mittagessen. Deux grands dîners . . . . . „ 586
Zwei große Nachtessen. Deux grands soupers . . . . . „ 587
Sechs Thee . . . . . „ 588
Vier Kaffee . . . . . „ 589