

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Geschenk-Kochbuch für junge Ehen

Fischer, F. L.

Stuttgart, [ca. 1930]

Sachweiser

urn:nbn:de:bsz:31-106191

Sachweiser

A.	Seite		Seite		Seite
Aal, auf dem Rost gebraten	120	Apfelfüchlein	204	Barsch, siehe Bars	129
Aal, blau gesotten	120	Apfelfunzen	157	Bärschlinge, s. Bars	129
Aal mit Mayonnaise	120	Apfelmarmelade	187	Basler Krapfen	211
Aalraupen	129	Apfelosenschlupfer	157	Basler Lebkuchen	258
Aderjalat	142	Apfelpfannkuchen	179	Basler Lederli	252
Alose	129	Apfelpudding à la reine	152	Bauernfüchlein	206
Alse	129	Apfelschnitten	210	Bayerische Dampf- nuden	173
Ambrosia	194	Apfelspeise	197	Bayerisches Kraut	52
Ananasbombe	263	Apfelstrudel, Münche- ner	167	Béarnaisentunke	22
Ananasbowle	293	Apfeltorte	222	Bécharnaiskartoffeln	57
Ananascreme	196	" mit Mandelguß	222	Bécharnaisentunke	22
Ananaseis	263	Aprikosen einzudünsten	279	Beefsteaks, durchge- braten	66
Ananaserdbeeren ein- zumachen	272	Aprikosen einzumachen	271	Beefsteak, deutsches	95
Ananastunke	184	Aprikosenaufschlag	161	Beefsteak von gehacktem Rindfleisch	67
Ananasulz	200	Aprikosenbrötchen	271	Beefsteak à la tartare	67
Anhang, siehe Nachtrag.		Aprikosencharlotte	161	Beilagen zum Ochsen- fleisch	39—41
Anistuchen	228	Aprikoseneis	262	Befassinen	112
Anischnitten	239	Aprikosentuchen	232	Belgrader Brot	244
Anordnung der Tafel und Servieren der Speisen	305—306	Aprikosenmarmelade	271	Berliner Pfannkuchen	208
Anzünden und Regulie- ren des Feuers	300	Aprikosentorte	221	Bier, warmes	292
Äpfel, ausgebadene	204	Aprikosentunke	183	Bierkaltischale	20
Äpfel einzumachen	271	Arraktfrüchte	275	Bier-Stangen	258
Äpfel, gebraten	187	Arraktpudding	150	Biersuppe	14
Äpfel im Schlafrod	239	Arraktunke	184	Birchhühner, gebraten	111
Äpfel zum Ochsenfleisch	40	Artischocken	49	Birnen zu dörren	298
Äpfelaufschlag	156	Aschtuchen	218	Birnen einzudünsten	279
Äpfelberg	170	Aspit	134	Birnen einzumachen	272
Äpfelbrei	60	Auerhahn, gebraten	112	Birnen, gefochte	59
Äpfelcharlotte	156	Aufschlag, siehe Eier-, Milch- und Mehl- speisen.		Birnen, grüne, mit Dampfnudeln	60
Äpfelgelee	276	Aufschlag, Karlsbader	167	Birnentompott	187
Äpfelkompott	186	Aufschlag von Stachel- beeren	162	Birnentompott, ein- gemachtes	273
" mit Gelee	187	Auschwefeln der Gläser	266	Bistuits	247
Äpfelkompott, durch- getriebenes	187	Ausstecher	238	Bistuits, englische	238
Äpfelkompott, gestürztes	187	Austern, frische	26	Bistuits mit Schlag- rahm	142
Äpfeltuchen	230	Austernragout	133	Bistuits à la Vanille	247
Äpfeltuchen, gerührt	230			Bistuillebkuchen	256
Äpfeltuchen mit Man- delguß	230	B.		Bistuitroulade	220
		Barben, gebaden	129		
		Bärentagen	250		
		Bars	129		

	Seite		Seite		Seite
Bistuittorte	220	Bowlen	293	Butterfuchen	212
Blanquette von Hammel- fleisch mit Maccaroni	88	Braise	22	Buttertunte	21
Blanquette von Kalbfleisch	80	Braten, englischer	65	Butterteig	229
Blanquette von Wild mit Maccaroni	101	Bratwürste, grüne	91	Butterteig 3. Pasteten	60
Blanquette, [. Blanquette.		Braunbeeren einzu- machen	273	Butterteigbrezeln	244
Blase, die große	265	Brei, aufgezogener	171	Buttertörtchen	236
Blase, die kleine	264	Breitlauf	264		
Blätterteig	228	Brenten, Straßfurter	251	C.	
Blaufelchen, gebacken	128	Briden	130	Casseler Rippchen	93
Blaufelchen auf der Platte	128	Briesle, gebacken, mit Champignons	79	Champagner-Punsch, gefrorener m. Ananas	293
Blaufelchen, gedämpft	128	Briesle, gespickt	32	Champignons in Rahm- tunte	54
Blaufelchen, blau ge- sotten	128	Briesleragout	79	Champignontunte	23
Blightuchen	228	Briesleragout in Mü- scheln	30	Chaudeautunte	184
Blumentohl	45	Brieslesuppe	7	Cherry brandy	268
Blumentohl, aufgezo- gener	46	Brodelerbsen auf eng- lische Art	43	Compotte, siehe Kom- pott.	
Blumentohl, geschmälz- ter	46	Brodelerbsen, grüne	43	Cotelette [. Kotelett.	
Bodentohlrabi	51	Brodelerbsen mit Salat- gemüse	44	Cremes und kalte Mehlspeisen	191—199
Boeuf à la mode	65	Brombeeren einzu- machen	273	Creme von Ananas	196
Bohnen zu dörren	297	Brot	212	Creme, gebackene	210
Bohnen, eingemachte	42	Brot, Belgrader	244	Creme, gebrannte	196
Bohnen, gedörrte, zu kochen	43	Brot, Burgunder	168	Creme, gebr., gestürzt	196
Bohnen, gelbe	43	Brot, Memminger	214	Creme nach Püdlar	194
Bohnen, grüne	41	Brot, Tiroler	252	Cremeharlotte	194
Bohnen, grüne, ge- dämpft	41	Brot, Ulmer	216	Cremetorte	225
Bohnen, grüne, ge- schmälzt	42	Brot, Wiesbadener	237	Croquetten von Kar- toffeln	206
Bohnen, grüne, in Sla- schen einzumachen	281	Brötchen von Einge- machtem	210	Croquetten von Reis à la Vanille	212
Bohnen, grüne, in Salz einzumachen	281	Brötchen mit falschem Kaviar	26	Croutons	72
Bohnen, grüne, à l'Espa- gnole	42	Brötchen mit rohem Schinken	27	Curaçao	289
Bohnen, grüne, in Rahmtunte	42	Brotpastetchen	28	Currypulver	295
Bohnen, grüne, mit Hammelfleisch	42	Brotpudding	151		
Bohnen in Essig zu Ochsenfleisch	281	Brotsuppe	12	D.	
Bohnen, weiße	54	Brottorte	222	Damentee	308
Bohnenkernsalat	143	Brot- oder Wedwürfel- chen, geröstet	15	Dampfnudeln	173
Bohnen Salat	143	Bruch	265	Dampfnudeln, bayr.	173
Bohnen Suppe, weiße	6	Brunnentresse	142	Dampfnudeln, gebacken	174
Bombe	263	Büchsenerbisen, grüne	44	Dampfnudeln m. Bad- pulver	174
Boragen u. Pfeffertraut	40	Burgunder Brot	168	Damwildschlegel oder Ziemer	100
Bouillon	1	Butter aufzubewahren	297	Darmstädter Nodden	169
		Butter einzusalzen	297	Dattelnüsse	255
		Butterblumen	244	Diplomatenpudding	199
		Butterbrei, Wiener	171	Dörren v. Früchten	297-298
		Butterbrötchen	240	Dunstobst	278—283
		Buttercremetuchen	226	Dünsten in Patent- gläsern	265—266
				Dürrißen einzumachen	274
				Dürrißen in Essig	274

E.	Seite	Seite	Seite
Eier in Kalt aufzu- bewahren	296	Eiweißschnitten	241
Eier in Wasserglas auf- zubewahren	297	Elisenlebkuchen	256
Eier, fünf Minuten 39, 176	176	Endiviengemüse	47
Eier, gebaden	176	Endiviensalat	141
Eier, gebadene (Ochsen- augen)	39	Endivien- und Kar- toffelsalat, garniert	142
Eier, gebadene mit Remouladentunke	31	Englische Biscuits	238
Eier, gebadene mit Schinken	39	Englische Schnitten	241
Eier, gefrorene, aufzu- tauen	297	Englischer Braten	65
Eier, gefülte 28, 31, 176, 177	177	Englischer Kuchen	226
Eier, hartgekocht	176	Ente, gebraten	107
Eier, fünf Minuten mit Tomatentunke	176	Ente mit Kastanien- tunke	107
Eier, verlorene	176	Ente mit Weckfülle	107
Eier, verlorene, in saurer Tunke	176	Erbisen, dünne	53
Eier, wachweich	176	Erbisen, gebadene	7
Eier, weichgekocht	176	Erbisen, grüne, einzu- machen	281
Eierbrötchen	27	Erbisenpüree, grünes	44
Eier-Gerstensuppe	9	Erbisensuppen	5
Eierhaber 39, 179	179	Erdbeerbowle	293
Eiertläse	15	Erdbeereis	262
Eiertuchen, französ.	177	Erdbeereis mit Schlag- rahm	262
Eiertuchen mit Käse	179	Erdbeergelee	277
Eiermilch	185	Erdbeerglasur	260
Eierpunsch	290	Erdbeerkompott	188
Eiersalat	144	Erdbeersaft	284
Eiertunke	25	Erdbeerschnitten	210
Eier-, Milch- und		Erdbeersulz	199
Mehlspeisen 145—180		Erdbeertunke	183
Eierspeise, französische	177	Erdbeertunke (kalt)	185
Eingem. Früchte 263—278		Erläuterung einiger	
Eingemachtes in Salz und Essig	230—283	Fremdwörter und	
Einkochen des		Sachausdrücke 309—312	
Zuckers	264—265	Essenzen, Pulver und	
Einkochverfahren, ge-		Farben	295
wöhnliches	266—278	Essige, s. Lillöre u. Essige.	
Einlaufsuppe	8	Essig anzusehen	289
Eis	261—263	Essiggurken, kleine	282
Eisbogen	244	Estragonessig	289
Eisbombe	263		
Eisstaffee	294	S.	
Eispudding mit Maras- chino	263	Sachausdrücke	309—311
Eisstrahl-Behandlung	304	Saden, der kleine	264
Eiweißglasur	259	Farben, unschädliche	295
		Sasan, gebraten	111
		Sasan, gefüllt	111
		Sasan, gespickt und ge- dämpft	111
		Sasan mit Sauerkraut	111
		Saßen-Bouillon	1
		Saßen Suppen	13—14
		Saßenwurzelbrühe	13
		Saßnachtstüchlein	207, 208
		Seigensompott	189
		Seldhühner, gebeizt	110
		Seldhühner, gebraten	110
		Seldhühner, gefüllt	110
		Seldhühner en Papil- lotes	110
		Seldhühnersuppe	10
		Seuer anzuzünden und zu regulieren	300
		Sische	117—134
		Sischbutter, braune	118
		Sischtoteletts	130
		Sischpudding	156
		Sischsalat	144
		Sischsud	117
		Sischtunke, holländische	22
		Slädle, gefüllt	35
		Slädle, gefüllt	164
		Slädlenauflauf	165
		Slädlesuppe	10
		Slammeri	198
		Sleichbrühen	1—2
		Sleichbrühe, braune	2
		Sleichbrühe, gewöhn- liche	1
		Sleichbrühsuppen	3—11
		Sleichcroquette	35
		Sleichgebadenes	32—39
		Sleichgelee	134
		Sleichklößchen	16
		Sleichkuchen	168
		Sleichküchlein	35
		Sleichpudding	156
		Sleichreste, Verwen-	
		dung dieser	137
		Sleichsalat	137
		Sleichspeisen	63—96
		Ochsen- oder Rind- fleisch	64—71
		Kalbfleisch	72—82
		Hammelfleisch	82—88
		Lammfleisch	89—90
		Schweinefleisch	90—96
		Schwarzwild	97—98
		Wildbret	98—102
		Geflügel	102—113
		Garnieren des Sleich-	
		sches	114
		Sulzen	134—137
		Derwendung von	
		Sleichresten 137—138	

	Seite		Seite		Seite
Hammelbrust, gefüllt mit Gemüse	86	Hecht, blau gesotten	121	Himbeermarmelade	273
Hammelbrust, grilliert	34	Hecht, gespickt, mit Trüffeluntke	122	Himbeersaft	284
Hammelnarré à la glacé	87	Hecht mit Meerrettich	123	Himbeersaft, ohne Feuer zu bereiten	284
Hammelnarré, gebaden, mit Champignons	87	Hechtfilets, gespickte, mit Champignons	122	Himbeertunte	183
Hammelhals mit Gurken	85	Hechtfilets m. Krebs-untke	123	Himbeerschnitten	210
Hammelnkopf, eingemacht	88	Hechtmayonnaise	123	Himbeersulz	200
Hammelnkoteletts	86	Hefenanisbrot	214	Himbeertörtchen	236
Hammelnkoteletts à la Soubise (Zwiebelmus)	87	Hefenbadwerk	212—218	Himbeertorte	219
Hammelnkoteletts en Béchamel	87	Hefen- und Schmalzbadwerk	201—212	Himbeerwasser	294
Hammelnkoteletts	34	Hefenbretzel	215	Hippen	209. 235
" glasierte	34	Hefenbranz, feiner	213	Hirn, gebaden	32
" grillierte	34	Hefenpfannkuchen	179	Hirnpudding	156
Hammelnieren	34	Hefenpudding mit Früchten	151	Hirnsuppe	7
Hammelnieren, gedämpft	88	Hefenteig	203. 229	Hirschschlegel, gebraten	99
Hammelnieren, grilliert	88	Hefenteig zu Obst- oder Zwiebelkuchen	218	Hirschziemer, gebraten	98
Hammelnieren, sauer	88	Hefenwaffeln	234	Hirsfbrei	172
Hammelnrücken, gespickt und gebraten	86	Hefenzöpfe	216	Hobelspäne	208. 245
Hammelschlegel, gebeizt	85	Heidelbeeren	60	Hohlhippen	235
Hammelschlegel, gebraten	82	Heidelbeeren einzudünsten	280	Holdertüchlein	205
Hammelschlegel mit Kartoffeln	85	Heidelbeeren einzumachen	274	Honigbrötchen	250
Hammelszunge in pikanter Tunte	86	Heidelbeerkompott	190	Honiglebkuchen	257
Haricots	41	Heidelbeerkompott, eingemacht	274	Honiglebkuchen m. Eiern	257
Haschee	137	Heidelbeerkuchen	231	Hopfen	45
Hascheesuppe	13	Heidelbeersaft	287	Hopfensalat	143
Hasen, gebraten	100	Heringe, neue, holländische	31	Hörnlein	217
Haselhühner, gebraten	111	Heringe, gebaden	133	Hosenbündel, Tiroler	209
Haselnußbrötchen	239	Heringe, Remouladen	134	Huhn (siehe auch Hahn, Hähne, Hühner).	
Haselnußbrötchen, gerührte	239	Heringe zu marinieren	133	Huhn mit Reis und Champignonuntke	108
Haselnußsterne, glasierte	253	Hering-Auflauf mit Kartoffeln	160	Hühner (siehe auch Hahn, Hähne, Huhn).	
Haselnußmakronen	249	Heringssalat	141	Hühner, fritassiert	109
Haselnußring	215	Heringtunte	25	Hühner, gebaden	33
Haselnußtorte	223	Himbeeren einzudünsten	280	Hühner, gebadene, mit Remouladentunte	109
Hasenohren	203	Himbeerberg	170	Hühner, gefüllte, gebraten	109
Hasenpfeffer	100	Himbeerbrötchen	249	Hühner, junge, gebraten	108
Hausball	214	Himbeercreme	193	Hühner, junge, mit Sulz	136
Hauslederle	253	Himbeereis	262	Hühnerbrühe	1
Hecht, gedämpft	122	Himbeereis mit Schlagrahm	262	Hummer	132
		Himbeergelee	276	Hummerbrötchen	27
		Himbeergelee-Tunte	185	Hummermayonnaise	27
		Himbeerglasur	260	Hußelbrot	218
				J.	
				Jägerschnitten	244
				Johannisbeeren einzudünsten	280
				Johannisbeeren einzumachen	273

	Seite		Seite		Seite
Johannisbeeren, schw., einzumachen	276	Kalbsbriesle in Mu- scheln	30	Kalte Getränke	292—294
Johannisbeeren in Essig	273	Kalbsbrust, gefüllt . .	71	Kaltschalen	19—20
Johannisbeeren, Gelee von schwarzen	277	Kalbsbrust, gespißt . .	74	Kaltschale v. Erdbeeren	19
Johannisbeereis	262	Kalbsfüße in Madeira- tunte	78	Kaltschale v. Himbeeren	20
Johannisbeereffig	290	Kalbsfüße mit Reis . .	78	Kaltschale v. Johannis- beeren	20
Johannisbeergelee	276	Kalbsgetröse à la maitre d'hôtel	77	Kaltschale von Kirichen (Weichjeln)	20
Johannisbeerkompott . .	190	Kalbsherz	77	Kaltschale v. Schokolade	20
Johannisbeertuchen	230.231	Kalbsherzen, gebeizt . .	77	Kaminfeger	57
Johannisbeersaft	284	Kalbshirne, gebaden . .	75	Kaninchen, frifassiert . .	102
Johannisbeertunte	183	Kalbshirne, gebad., mit Remouladentunte	76	Kaninchen, wilde	101
Johannisbeerschnitten	210	Kalbshirne in Senf- tunte	75	Kaninchen, zahme, ge- braten	101
Johannisbeersulz	201	Kalbshirne m. schwarz. Buttertunte	75	Kapaun, gebraten	104
Johannisbeertorte	225	Kalbstopf, gebaden . . .	33	Kapaunen-Ragout	105
Johannisbeerwein	287	Kalbstopf mit Essig und Ol (à la vinaigrette)	75	Kaperntunte	22
Irish stew	85	Kalbstopf mit Meerret- tich	75	Kapselbiscuits, leichte . .	247
Italienische Nudeln	166	Kalbstopfpudding	153	Kapuzinerflöße	208
Italienischer Reis	172	Kalbstoteletts	81	Karamel (Creme)	196
Italienischer Salat	140. 141	Kalbstoteletts à la Française	81	Karamel (Zucker)	265
Julienne	4—6	Kalbstoteletts au na- turel	81	Karameltunte	186
K.					
Kabeljau, gebaden	119	Kalbstoteletts en pa- pillotte	81	Karaulchen, gebaden	131
Kabeljau mit Kräu- tern ic.	119	Kalbstoteletts mit To- maten	81	Karaulchen mit Küm- meltunte	130
Kabinettspudding	154	Kalbstoteletts, paniert	80	Karaulchen mit Peter- silientunte	131
Kabinettspudding, kalter	199	Kalbstoteletts, sautierte	80	Kardinal	293
Kaffee	291	Kalbsleber, gedämpft . .	33	Kardinal mit Ananas	293
Kaffeeauflauf	103	Kalbsleber, grilliert . .	33	Karlsbader Auflauf	167
Kaffeecreme	193	Kalbsleber, grilliert . .	9	Karlsruher Speise	165
Kaffeecreme, gestürzte	193	Kalbslunge	78	Karpfen, gebaden	127
Kaffee-Extrakt	295	Kalbslunge	78	Karpfen, auf dem Rost gebraten, m. Kapern- tunte	125
Kaffeetuchen	217	Kalbsmilz, gefüllt	80	Karpfen, gedämpft	126
Kaffeetüchlein, gefüllte	235	Kalbsnieren, gedämpft	77	Karpfen, blau gesotten	125
Kaffeefchnitten	236	Kalbsnieren, geröstet . .	77	Karpfen en matelotte	125
Kaffeewisite	308	Kalbsnieren, sauer	76	Karpfen in schwarzer Tunte	126
Kaisergugelhopsf	213	Kalbsnieren, sauer	76	Karpfen mit Sulz	127
Kaiserpudding	151	Kalbschlegel, gebeizt . .	73	Karpfenfilets	126
Kaiserschmarren	180	Kalbschlegel, gebraten in Rahmtunte	73	Kartäuserflöße	203
Kalbfleisch	72—82	Kalbschlegel, gespißt . .	73	Kartoffeln, gebadene	56
Kalbfleisch, eingemacht.	74	Kalbschlegel, gespißt . .	73	Kartoffeln, gebad., zum Garnieren	55
Kalbfleisch, eingemach- tes, mit Reis	74	Kalbschnitzel, paniert	82	Kartoffeln, gefüllte	55
Kalbfleisch, gebaden	35	Kalbschweif, gebaden	78	Kartoffeln, geriebene	40
Kalbfleischpastete	61	Kalbszungen, grilliert	35	Kartoffeln, geröstete	55
Kalbfleisch-Roulade mit Trüffeln	73	Kalbszungen in Sar- bellentunte	76	Kartoffeln, geröstete, m. Sped	55
Kalbfleischsuppe, weiße	9			Kartoffeln, gesotten	55
Kalbsbraten, gewöhn- lich	72			Kartoffeln, fleine	40
Kalbsbriesle à la conti	79				

	Seite		Seite		Seite
Kartoffeln, saure . . .	58	Kastanien, überzogene	253	Kohlrabi, gelbe . . .	59
Kartoffeln, in der Asche gebraten	56	Kastanien mit Rosentohl	48	Kompotte	186—190
Kartoffeln in d. Butter- tunke	58	Kastanien mit Winter- tohl	51	Kompott von Äpfeln im Ofen	187
Kartoffeln mit Grieben- würsten	57	Kastanienauflauf . . .	165	Kompott von Orangen nach Wiener Art . . .	188
Kartoffeln m. Sardellen	58	Kastanienbrei	171	Königsberger Klops . . .	95
Kartoffeln mit Senf- tunke	58	Kastanienkompott . . .	190	Königsbrot	227
Kartoffeln zu Fischchen .	56	Kastanienpüree	51	Königsstuden	227
Kartoffelauflauf	160	Kastanienuppe	10	Königsstücken	240
mit Hering	160	Kaviarbrötchen, falsche	26	Königswaffeln	234
mit Schinken	161	Kerbelsuppe	5	Kopfsalat	138
Kartoffelbällchen	206	Kernentee	291	Kopfsalat, gebrüht . . .	138
Kartoffelbistuits i. Apri- losentunke	161	Kiebitzeier	31	Kopfsalat mit Rahm . . .	138
Kartoffelcroquetten . . .	206	Kinderzwieback	214	Koteletts, gespidte, mit glasierten Zwiebeln	81
Kartoffelgemüse a. eng- lische Art	58	Kindsbrei	171	Krammetsvögel, ge- braten	113
Kartoffelglasee	56	Kindsbrei mit Eiern . . .	171	Krammetsvögel a. dem Rost	113
Kartoffelklößchen v. üb- rigem Püree	211	Kipfel	217	Krammetsvögel in Rahmtunke	113
Kartoffelklöße	16	Kirschen	60	Krammetsvögel-Ragout	113
Kartoffelknödel	16	Kirschen zu dörren . . .	297	Krapfen (s. auch Hefen- u. Schmalzbackwerk).	
Kartoffelknödel, gebad.	17	Kirschen, eingemachte, als Gemüse od. Kom- pott	269	Krapfen, gefüllte	241
Kartoffelknödel mit üb- rigem Fleisch	17	Kirschen, weiße, einzu- dünsten	280	Krapfen, Basler	211
Kartoffelmehltorte	224	Kirschen, in Dunst ge- töcht	279	Krapfen, Wiener	211
Kartoffelnudeln	168	Kirschenauflauf	160	Krausgebadenes	208
Kartoffelpastetchen	29	Kirschencharlotte	159	Kraut, bayrisches	52
Kartoffelpastetchen mit Sardellen	29	Kirschengelätz	269	Kraut, rotes	52
Kartoffelpudding	58	Kirschenkompott	188	Kraut, rotes, mit Äpfeln	52
	148. 149	Kirschenmus	269	Kraut, rotes, mit Ente	52
Kartoffelpüree	59	Kirschenpfannkuchen . . .	179	Kraut, süßes	53
Kartoffelsalat	141	Kirschenpudding	153	Krautsalat, roher	142
mit Gurken	141	Kirschenrost	284	Krautsalat, roter	142
Kartoffelspeisen	55—59	Kirschentunke	183	Krautsalat, roter, mit Äpfeln	143
Kartoffelsuppe	5	Kirschtuchen	231	Krautsalat, warmer	143
Kartoffeltorte	224	Kirschtuchen mit Grieß	231	Krautspähen	53
Kartoffelwürstchen	206	Kirschtuchen m. Schwarz- brot	231	Krebse, gebaden	132
Karviol (siehe auch Blu- mentohl)	45	Klare	32	Krebse, getöcht, mit Butter	132
Karviolsalat	143	Kleienbrötchen	242	Krebse à la Bordelaise	132
Karviolsuppe	6	Kleinbackwerk	233—258	Krebsuppe	7
Käsebrötchen, warme	29	Klößchen von Kalbfleisch	16	Kringel	243
Käse-Eiertuchen	179	Klöße	16—19	Küche	299—304
Käsetuchen	232	Klöße, Knödel	16—19	Kuchen, englischer	226
Käseschnitten	29	Klöße von Kartoffeln . . .	16	Kuchen, Genfer	227
Käsespähle	19	Knödel	16—19	Kuchen, mürber	212
Käsestangen	258	Knödel, bayrische	17	Kuchengebäckerei	219—233
Kastanien, gebaden	205	Kochliste	300	Kümmeltüchlein	29
		Kosern	234		
		Kosern mit Schlagrahm	235		
		Kohlräbchen, gefüllte . . .	50		
		Kohlräbchen, grüne	49		

	Seite	Seite	Seite
Ragout von Ochsen-		Rhabarber einzumachen 277	Salate 138—145
schweif 71		Rhabarberkompott . . 190	Salat, gemischter . . . 139
Ragout von Schinken . 91		Rhabarbertuchen . . . 232	Salat, italienischer . . 140
Ragout von Wildbret 101		Rheinweinsulz 201	Salm, auf dem Rost ge-
Rahm-Chocadeau . . . 169		Riebeleesuppe 8	braten 121
Rahmkartoffeln 56		Rindfleisch siehe Ochsen-	Salm, blau gesotten . 120
Rahmtuchen 232		fleisch.	Salm en Papillotte . 121
Rahmockerle, saure . . 168		Rindschmalz 202	Salmilet mit Austern-
Rahmpudding, holländ. 152		Rindsfuß, gesotten . . 70	tunte 121
Rahmschaum 191		Rindstutteln 70	Salm-Mayonnaise . . 121
Rahmstrudeln 167		Rindsnieren, sauer . . 69	Salm-Muscheln 30
Rahmsuppe 10		Rindsrouladen 71	Salzgurken einzumachen 281
Rahmwürstchen, geb. . 210		Rippchen, Casseler . . 93	Salzartoffeln 55
Rehfilets in Rahm-		Risotto 172	Salztengel 215
tunte 100		Rittertuchen mit Wein-	Sandtörtchen 237
Rehrüden, falscher (süße		tunte 165	Sandtorte 223
Speise) 175		Roastbeef 64	Sandtorte, gefüllt . . 223
Rehschlegel 99		Rosen, gebadene . . . 209	Sardellen m. Kartoffeln 58
Rehziemer 99		Rosentohl 48	Sardellenbrötchen . . 26
Reineclauden einzu-		Rosentohl m. Kastanien 48	Sardellenbutter 25
dünsten 279		Rosinenbrötchen . . . 240	Sardellentunte 24
Reineclauden einzu-		Rosinentunte 24	Sauerampfer 47
machen 266—267		Rostbraten 67	Sauerampfersuppe . . 6
Reineclauden-		Rüben, gelbe, in Butter-	Sauertraut 52
marmelade 207		tunte 44	Sauertraut einzumachen 283
Reinigen der Küche und		Rüben, junge, gelbe,	Sauermilchsturz . . . 198
Geräte 302		gedämpft 44	Saure Rahmwürstchen 210
Reis à la Trautmanns-		Rüben, gelbe, m. Brodel-	Savarin (Pudding) . . 151
dorf 195		spargeln 45	Schaumtonfett 243
Reis, italienischer . . 172		Rüben, gelbe, m. grünen	Scheiterbeugen 169
Reis, welscher 172		Erbsen 45	Schellfische 119
Reisauflauf 158		Rüben, gelbe, u. Erbsen 45	Schellfische à la Nor-
Reisauflauf mit Äpfeln 159		Rüben, glasierte . . . 46	derney 119
Reisbällchen 205		Rüben, rote 40	Schinken einzusalzen . 90
Reisbrei 158		Rüben, Teltower . . . 46	Schinken, geräucherten,
Reiscreme 195		Rühreier 177	zu sieden 90
Reiscroquetten 212		Rühreier, süße 177	Schinkenessenz 295
Reisfuchen 229		Rühreier mit Champig-	Schinkennudeln 164
Reisugeln, in Schmalz		nons 177	Schinkenomelette . . . 180
gebaden 205		Rühreier m. geräuchert.	Schinkenragout 91
Reispastetchen 28		Lachs 177	Schinkensulz 136
Reispudding 150		Rühreier mit Schinken 31	Schlachtbraten 65
Reisrand 172		Rumpsteaks 67	Schlachtbraten m. Rahm-
Reisröschchen 180		Rumtunte, englische . 184	tunte 65
Reispeise, aufgezog. . 158			Schlachtbraten, Gulasch 65
Reisuppe 3			Schlagrahm (Schlag-
Reisuppe mit Huhn . . 3			sahne) 191
Reisuppe m. Kräutern 3			Schlagrahm m. Ananas 191
Reisuppe m. Tomaten 3			Schlagrahm mit Bistuit 192
Remouladenheringe . 154			Schlagrahm mit Erd- od.
Remouladentunte . . 25			Himbeeren 191
Rettichsalat 145			Schlagrahm mit Kaffee 191
			Schlagrahmcreme . . . 192

S.

S, gebadene 238
Sächsische Stollen . . 217
Sagopudding 153
Sagosuppe 4
Sagosuppe mit rotem
Wein 13

	Seite		Seite		Seite
Schlagrahm s. Schlagrahm	191	Schwarzwürzeln, geb.	36	Senffrüchte	275
Schlehenlikör	288	Schwedenflöße, geb.	206	Senftunte, braune	24
Schleien au gratin	131	Schwedenpudding	150	Senftunte, weiße	24
Schmalzbadwerk 201—212		Schwefeln	266	Servieren	305—306
Schmalzbadwerk mit		Schweinefleisch	90—96	Sherry brandy	268
Kirschengeist	211	Schweinefleisch, geräuchertes, zu kochen	91	Sommerkohl	49
Schneden, gefüllt	133	Schweinefleisch, Late dazu	96	Sommerjuppe	6
Schneeballen	175	Schweineschmalz auszusieden	202	Spaghetti	166
Schneeballen, gebad.	209	Schweinsbraten	91	Spanferkel, gefüllt	96
Schneeberg	170	Schweinsbraten, gebeizt	91	Spanferkel mit Äpfeln gefüllt	96
Schnee-Eier	175	Schweinsfilet m. Rahmtunte	92	Spanferkelbraten	95
Schneeomelettes	203	Schweinsfilet zu braten	92	Spargel	48
Schnepfen, gebrat.	112	Schweinsfuß, gefüllt	93	Spargel nach Wiener Art	48
Schnepfen, gefüllt	112	Schweinsfüße	93	Spargeltunte, feine	23
Schnitten, englische	241	Schweinsgulasch	94	Spähle	18
Schnitten, haller	248	Schweinstopf, gefüllt	94	Spähle, geröstete	19
Schnitten, gebaden	36	Schweinstoteletts	92	Speck mit Kartoffeln	55
Schnittkohl	50	Schweinstoteletts mit Gurken	93	Speckfuchen	236
Schnittlauchtunte, kalte	40	Schweinstoteletts mit Senftunte	93	Speckpfannfuchen	179
Schnitzbrot	218	Schweinsnieren	95	Speisezettel	307—308
Schnitzel, Wiener	82	Schweinsohren, grilliert	34	Spießhoh	65
Schokolade-Eigel	197	Schweinsohren in Kapernuntune	93	Spiering	131
Schokoladenauflauf	163	Schweinschlegel mit Apffelkruste	92	Spinat	46
Schokoladenbrot	242	Schweizerbaben	252	Spinat auf englische Art	46
Schokoladenbrötchen	242	Schwimmflößchen	7	Spinatpudding	47
Schokoladencreme	192	Schwimmflöße, gebaden	15	Springerlein	246
Schokoladencreme, gestürzt	192	Schwimmflöße, gesotten	15	Spritzgebadenes	204
Schokoladencremetorte	221	Seefrebs	132	Spritzglasur	260
Schokoladeneis	262	Seelen	215	Spülen der Geschirre	302
Schokoladeneis m. Schlagrahm	262	Seelen, gefüllte	216	Stachelbeeren, einzumachen	267
Schokoladenglasur	260	Seemussheln	133	Stachelbeerenlauf	162
Schokoladenmatronen	248	Seezungen, gebaden	127	Stachelbeerkompott	189
Schokoladenmarzipan	254	Seezungen auf der Platte	127	Stachelbeermarmel. 189, 267	
Schokoladenmoden	250	Selleriegemüse	51	Stachelbeerwein	287
Schokoladenmussheln	250	Selleriepüree	51	Steinbutt	128
Schokoladenplätzchen	254	Selleriesalat	143	Steinpilze mit Reis	54
Schokoladenpudding	199	Selleriesalat mit Kartoffeln	143	Stinte au gratin	131
Schokoladenpudding	153	Selleriesuppe	6	Stinte, gebaden	131
Schokoladenpudding mit Vanilletunte	153	Semmelauflauf m. Eingemachtem	162	Stinte mit Senftunte	131
Schokoladenschäumchen	243	Semmelpudding	152	Stodfisch, gedämpft	118
Schokoladensuppe	14	Semmelsuppe, geröstete	13	Stodfisch, gedämpft, mit Kartoffeln	118
Schokoladentorten	223	Sensbutter	25	Stodfisch, geschmälzt	118
Schokoladentunte	185			Stodfisch mit Béchameltunte	118
Schupfnudeln	206			Stollen, sächsische	217
Schüsselrand aus Fleischgelee	135			Strauben	204
Schwarzwäldertartoffeln	57			Streuselkuchen	216
Schwarzwild	97—98			Streuselkuchen, schles.	217
Schwarzwürzeln	47			Sultaninen-Brötchen	250

	Seite		Seite		Seite
Sultansbrötchen . . .	252	Törtchen, Wiener . . .	237	Warme Getränke 290—292	
Sulzen	134—137	Torte, Linzer	223	Wasserschokolade . . .	291
Sulzen, süße	199—201	Transhieren	298—299	Wasserspringerlein . . .	246
Sumpfschnepfen	112	Trübschen mit Rahm. . .	129	Wassersuppen	11—13
Suppen	2—14	Truthahn	103	Wedenklößchen	16
Suppe, altbayerische . .	13	Tunten (Saucen)	21—25	Wedknödel	17
Suppe aus Resten von		Tunke, braune	21	Wedknödel mit	
eingemachtem Kalb-		Tunke, braune, saure . . .	22	Schinken	17
fleisch	137	Tunke, warme	183	Wedschnittsuppe	8
Suppe v. dörren Erbsen	5	Tunke, weiße	21	Wedsuppe, verkochte . .	12
Suppe v. grünen Erbsen		Tunten zu süßen Mehl-		Weichselfirschen, einzu-	
mit Reis	5	speisen	183—186	machen	268
Suppe v. Wildbretresten	11	Tunke v. dörren Kirschen	183	Weichselfirschen zu Och-	
Suppe, zerfahrene . . .	8	Tunke, kalte	185	senfleisch	268
Suppen = Einlagen =		Tunke v. Himbeergelee	185	Weichselfirschenkompott	189
Klöße, Knödel und		Turbot, gekocht	128	Weichsellitör	288
Sarcen	14—16	Türkische Mundbissen . .	238	Weinbadesle	238
		Tutti frutti (Arraf-		Weincreme in Bechern	193
		früchte)	275	Weintraut	52
				Weinpunsch	290
				Weintunke	184
				Weinsuppe v. rot. Wein	14
				von weiß. Wein	14
				Weißfische, gebaden . .	130
				Weißfische in Tunke . .	130
				Welscher Hahn, siehe	
				auch Hahn, welsch.	
				Welschkornbrei	172
				Wespennester	241
				Wiener Butterbrei	171
				Wiener Krapsen	211
				Wiener Schnitzel	82
				Wiener Schnitzel, paniert	82
				Wiener Schnitzel, natur.	82
				Wiener Schnitzel, mit	
				Tomaten	82
				Wiesbadener Brot	237
				Wildbret	98—102
				Wildbretpüree in Reis	101
				Wildbret-Ragout	101
				Wildenten, gebraten . . .	109
				Wildente, gedämpft . . .	110
				Wildleber, grilliert . . .	101
				Wildschwein	97—98
				Wildschwein in Ma-	
				deiratunke mit Trüff. . .	98
				Wildschweinsbraten . . .	97
				Wildschweinstopf, ge-	
				füllt	97
				Wildschweinschlegel,	
				gebeizt	97
				Wildschweinsulz	97
				Windbeutel	36

	Seite		Seite		Seite
Windbeutel, süß	207	Zitroneneis	262	Zwetschgen, frische	59
Winterkohl m. Kastanien	51	Zitronenglasur	259	Zwetschgen, geschälte, als Kompott	270
Wirsing	49	Zitronenlikör	289	Zwetschgen, eingemachte, als Kompott	270
Wurzelbrühe	1	Zitronenpudding	149	Zwetschgen in Essig	270
Wurzelsalat, gestürzt	140	Zitronensulz	200	Zwetschgen zu dörren	297
Wurzelsuppe	12	Zitronensulz mit Rum	201	Zwetschgenauflauf	161
Wurzelsuppe, einfache	6	Zitronenzeltchen	247	Zwetschgengesälz	270
	3.	Zucker, Einkoch	264—265	Zwetschgenkompott	188
Zander aux fines herbes	123	Zucker zu klären	264	Zwetschgentuchen	230
Zander, gedämpft	123	Zuckerbrot	249	Zwetschgentunte	184
Zander in Senftunke	123	Zuckererbisen	45	Zwiebad, s. auch Hefen- badwerk.	
Zander m. Mayonnaise	123	Zuckerglasur, weiße	259	Zwiebelgemüse	54
Zimisterne	247	Zuckerkonfekt	251	Zwiebelfuchen	233
Zimisterne, blinde	247	Zuckerlebkuchen	258	Zwiebelpüree	54
Zitronen aufzubewahren	297	Zuckerkäfen	45	Zwiebelsuppe	8, 12
Zitronenauflauf mit Chaudeautunke	162	Zuckerschnecken	253	Zwiebeltunke, braune	24
Zitronenbrot	243	Zuckersterne	209	Zwiebeltunke, weiße	23
Zitronencreme	170, 196	Zuckertrauben	204		
		Zungenbrötchen	27		
		Zwetschgen, dünne, und Birnschnitze	59		

