

**Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Karlsruher Geschenk-Kochbuch für junge Ehen**

**Aretz & Cie, Gummi-Waaren-Fabrik**

**Stuttgart, 1930**

Sachweiser

[urn:nbn:de:bsz:31-137728](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-137728)





	Seite	Seite	Seite
<b>E.</b>			
Eier in Kalt aufzubewahren . . . . .	296	Eiweißschnitten . . . . .	241
Eier in Wasserglas aufzubewahren . . . . .	297	Ellenlebtuchen . . . . .	256
Eier, fünf Minuten . . . . .	39, 176	Endiviengemüse . . . . .	47
Eier, gebaden . . . . .	176	Endivienf Salat . . . . .	141
Eier, gebadene (Oafsenaugen) . . . . .	39	Endivien- und Kartoffelsalat, garniert . . . . .	142
Eier, gebadene mit Remouladentunte . . . . .	31	Englische Bistuits . . . . .	238
Eier, gebadene mit Schinken . . . . .	39	Englische Schnitten . . . . .	241
Eier, gefrorene, aufzutauen . . . . .	297	Englischer Braten . . . . .	65
Eier, gefüllt 28, 31, 176, 177		Englischer Kuchen . . . . .	226
Eier, hartgekocht . . . . .	176	Ente, gebraten . . . . .	107
Eier, für Minuten mit Tomatentunte . . . . .	176	Ente mit Kastanientunte . . . . .	107
Eier, verlorene . . . . .	176	Ente mit Weisfülle . . . . .	107
Eier, verlorene, in saurer Tunte . . . . .	176	Erbsen, dünne . . . . .	53
Eier, wachweich . . . . .	176	Erbsen, gebadene . . . . .	7
Eier, weichgekochten . . . . .	176	Erbsen, grüne, einzumachen . . . . .	281
Eierbrötchen . . . . .	27	Erbsenpüree, grünes . . . . .	44
Eier-Grüntensuppe . . . . .	9	Erbsensuppen . . . . .	5
Eierhabet . . . . .	39, 179	Erdbeerbowle . . . . .	293
Eierläse . . . . .	15	Erdbeereis . . . . .	262
Eiertuchen, franzöj. . . . .	177	Erdbeereis mit Schlagrahm . . . . .	262
Eiertuchen mit Käse . . . . .	179	Erdbeergelee . . . . .	277
Eiermilch . . . . .	185	Erdbeerglasur . . . . .	260
Eierpunsch . . . . .	290	Erdbeertompott . . . . .	188
Eiersalat . . . . .	144	Erdbeersaft . . . . .	284
Eiertunte . . . . .	25	Erdbeerschnitten . . . . .	210
<b>Eier-, Milch- und Mehlweifen</b> 145—180		Erdbeersulz . . . . .	199
Eiertorte, französische . . . . .	177	Erdbeertunte . . . . .	183
<b>Eingemachte in Salz und Essig</b> 280—283		Erdbeertunte (falt) . . . . .	185
<b>Einkochen des Zuckers</b> . . . . . 264—265		<b>Erklärung einiger Fremdwörter und Sachausdrücke</b> 309—312	
<b>Einkochverfahren, gewöhnliches</b> . . . . . 266—278		<b>Essenzen, Pulver und Farben</b> . . . . . 295	
Einlaufsuppe . . . . .	8	Essige, f. Eitöre u. Essige . . . . .	289
Eis . . . . .	261—263	Essig anzuzeigen . . . . .	289
Eisbogen . . . . .	244	Essiggurten, kleine . . . . .	282
Eisbombe . . . . .	263	Estragonessig . . . . .	289
Eistaffee . . . . .	294		
Eispudding mit Maraschino . . . . .	263	<b>F.</b>	
Eisdrant-Behandlung . . . . .	304	Fachausdrücke . . . . .	309—311
Eiweißglasur . . . . .	259	Faden, der kleine . . . . .	264
		Farben, unschädliche . . . . .	295
		Fasan, gebraten . . . . .	111
		Fasan, gefüllt . . . . .	111
		Fasan, gespickt und gedämpft . . . . .	111
		Fasan mit Sauertraut . . . . .	111
		Fasien-Bouillon . . . . .	1
		Fasienuppen . . . . .	13—14
		Fasienwurzelbrühe . . . . .	13
		Fasienmischlein . . . . .	207, 208
		Fasientompott . . . . .	189
		Feldhühner, gebeizt . . . . .	110
		Feldhühner, gebraten . . . . .	110
		Feldhühner, gefüllt . . . . .	110
		Feldhühner en Papillotes . . . . .	110
		Feldhühnersuppe . . . . .	10
		Feuer anzuzünden und zu regulieren . . . . .	300
		<b>Fische</b> . . . . . 117—134	
		Fischbutter, braune . . . . .	118
		Fischfotelets . . . . .	130
		Fischpudding . . . . .	156
		Fischsalat . . . . .	144
		Fischsud . . . . .	117
		Fischtunte, holländische . . . . .	22
		Fläde, gefüllt . . . . .	35
		Fläde, gefüllt . . . . .	164
		Flädenauflauf . . . . .	165
		Flädelsuppe . . . . .	10
		Flammeri . . . . .	198
		Fleischbrühen . . . . .	1—2
		Fleischbrühe, braune . . . . .	2
		Fleischbrühe, gewöhnliche . . . . .	1
		<b>Fleischbrühsuppen</b> . . . . . 3—11	
		Fleischcroquette . . . . .	35
		Fleischgebadenes . . . . .	32—39
		Fleischgelee . . . . .	134
		Fleischlößchen . . . . .	16
		Fleischtuchen . . . . .	168
		Fleischstücklein . . . . .	35
		Fleischpudding . . . . .	156
		Fleischreste, Verwendungs dieser . . . . .	137
		Fleischsalat . . . . .	137
		<b>Fleischspeisen</b> . . . . . 63—96	
		Ochsen- oder Rindfleisch . . . . .	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 Fleisches . . . . .	114
		Sulzen . . . . .	134—137
		Verwendung von Fleischresten . . . . .	137—138





	Seite		Seite		Seite
Johannisbeeren, schw., einzumachen . . . . .	276	Kalbsbriesle in Muscheln . . . . .	30	Kalte Getränke . . . . .	292—294
Johannisbeeren in Essig	273	Kalbsbrust, gefüllt . . . . .	71	Kaltschalen . . . . .	19—20
Johannisbeeren, Gelee von schwarzen . . . . .	277	Kalbsbrust, gespickt . . . . .	74	Kaltschale v. Erdbeeren . . . . .	19
Johannisbeereis . . . . .	262	Kalbsfüße in Madeira-tunte . . . . .	78	Kaltschale v. Himbeeren . . . . .	20
Johannisbeereisig . . . . .	290	Kalbsfüße mit Reis . . . . .	78	Kaltschale v. Johannisbeeren . . . . .	20
Johannisbeergelee . . . . .	276	Kalbsgetröse à la maitre d'hôtel . . . . .	77	Kaltschale von Kirschchen (Weichseln) . . . . .	20
Johannisbeertompott . . . . .	190	Kalbsherz . . . . .	77	Kaltschale v. Schokolade . . . . .	20
Johannisbeertuchen	230, 231	Kalbsherzen, gebeizt . . . . .	77	Kaminfeger . . . . .	57
Johannisbeersaft . . . . .	284	Kalbshirne, gebaden . . . . .	75	Kaninchen, fritassiert . . . . .	102
Johannisbeertunte . . . . .	183	Kalbshirne, gebad., mit Remouladentunte . . . . .	76	Kaninchen, wilde . . . . .	101
Johannisbeerschnitten . . . . .	210	Kalbshirne in Senftunte . . . . .	75	Kaninchen, zahme, gebraten . . . . .	101
Johannisbeersulz . . . . .	201	Kalbshirne m. schwarz. Buttertunte . . . . .	75	Kapaun, gebraten . . . . .	104
Johannisbeertorte . . . . .	225	Kalbsstopf, gebaden . . . . .	35	Kapaunen-Ragout . . . . .	105
Johannisbeerwein . . . . .	287	Kalbstopf mit Essig und Öl (à la vinaigrette)	75	Kapertunte . . . . .	22
Irish stew . . . . .	85	Kalbstopf mit Meerrettich . . . . .	75	Kapjesbiskuits, leichte . . . . .	247
Italienische Nudeln . . . . .	166	Kalbstopfpudding . . . . .	153	Kapuzinerlöße . . . . .	208
Italienischer Reis . . . . .	172	Kalbstoteletts . . . . .	81	Karamel (Creme) . . . . .	196
Italienischer Salat	140, 141	Kalbstoteletts à la Française . . . . .	81	Karamel (Zuder) . . . . .	265
Julienne . . . . .	4—6	Kalbstoteletts au naturel . . . . .	81	Karameltunte . . . . .	186
		Kalbstoteletts en papillote . . . . .	81	Karaulschen, gebaden . . . . .	131
		Kalbstoteletts mit Tomaten . . . . .	81	Karaulschen mit Küm-meltunte . . . . .	130
		Kalbstoteletts, paniert . . . . .	80	Karaulschen mit Peter-silientunte . . . . .	131
		Kalbstoteletts, sautierte . . . . .	80	Kardinal . . . . .	293
		Kalbsleber, gedämpft . . . . .	33	Kardinal mit Ananas . . . . .	293
		Kalbsleber, grilliert . . . . .	33	Karlsbader Auslauf . . . . .	167
		Kalbslebersuppe . . . . .	9	Karlsruher Speise . . . . .	165
		Kalbslunge . . . . .	78	Karpfen, gebaden . . . . .	127
		Kalbslungenmus . . . . .	78	Karpfen, auf dem Rost gebraten, m. Kapern-tunte . . . . .	125
		Kalbsmilz, gefüllt . . . . .	80	Karpfen, gedämpft . . . . .	126
		Kalbsnieren, gedämpft . . . . .	77	Karpfen, blau gesotten . . . . .	125
		Kalbsnieren, geröstet . . . . .	77	Karpfen en matelotte . . . . .	125
		Kalbsnieren, sauer . . . . .	76	Karpfen in schwarzer Tunte . . . . .	126
		Kalbschlegel, gebeizt . . . . .	73	Karpfen mit Sulz . . . . .	127
		Kalbschlegel, gebraten in Rahmtunte . . . . .	73	Karpfenfilets . . . . .	126
		Kalbschlegel, gespickt . . . . .	73	Kartäuserlöße . . . . .	203
		Kalbschmigel, paniert . . . . .	82	Kartoffeln, gebadene . . . . .	56
		Kalbschweif, gebaden . . . . .	78	Kartoffeln, gebad., zum Garnieren . . . . .	55
		Kalbszungen, grilliert . . . . .	35	Kartoffeln, gefüllte . . . . .	53
		Kalbszungen in Sar-daignerantze . . . . .	76	Kartoffeln, geriebene . . . . .	40
				Kartoffeln, geröstete . . . . .	55
				Kartoffeln, geröstete, m. Sped . . . . .	55
				Kartoffeln, gebluten . . . . .	55
				Kartoffeln, kleine . . . . .	40

K.

Kabellau, gebaden . . . . .	119
Kabellau mit Kräutern u. . . . .	119
Kabinetspudding . . . . .	154
Kabinetspudding, kalter . . . . .	199
Kaffee . . . . .	291
Kaffeeauslauf . . . . .	103
Kaffeeecreme . . . . .	193
Kaffeeecreme, gestürzte . . . . .	193
Kaffee-Ertract . . . . .	295
Kaffee Kuchen . . . . .	217
Kaffeetüchlein, gefüllte . . . . .	235
Kaffeesschnitten . . . . .	236
Kaffeessilite . . . . .	308
Kaiserregelkopf . . . . .	213
Kaiserpudding . . . . .	151
Kaiserschmaren . . . . .	180
Kalbfleisch . . . . .	72—82
Kalbfleisch, eingemacht . . . . .	74
Kalbfleisch, eingemachtes, mit Reis . . . . .	74
Kalbfleisch, gebaden . . . . .	35
Kalbfleischpastete . . . . .	61
Kalbfleisch-Roulade mit Trüffeln . . . . .	73
Kalbfleischsuppe, weiße . . . . .	9
Kalbsbraten, gewöhnlich . . . . .	72
Kalbsbriesle à la oont	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- tunte . . . . .	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- tunte . . . . .	58	Kastanientompott . . .	190	Königsbrot . . . . .	227
Kartoffeln zu Fischchen	56	Kastanienpüree . . . .	51	Königstuchen . . . . .	227
Kartoffelauflauf . . . .	160	Kastaniensuppe . . . .	10	Königschnitten . . . .	240
mit Hering . . . . .	160	Kaviarbrötchen, falsche	5	Königswaffeln . . . . .	234
mit Schinken . . . . .	161	Kerbsuppe . . . . .	291	Kopfsalat . . . . .	138
Kartoffelbällchen . . . .	206	Kermentee . . . . .	31	Kopfsalat, gebrüht . .	138
Kartoffelbistuits i. Apri- tojentunte . . . . .	161	Kiebitzeier . . . . .	214	Kopfsalat mit Rahm . .	138
Kartoffelcroquetten . . .	206	Kindsbrei . . . . .	171	Koteletts, gepöckte, mit glasierten Zwiebeln	81
Kartoffelgemüse a. eng- lische Art . . . . .	58	Kindsbrei mit Eiern . .	171	Krammetsvögel, ge- braten . . . . .	113
Kartoffelglasee . . . . .	56	Kipfel . . . . .	217	Krammetsvögel a. dem Rost . . . . .	113
Kartoffelklößchen v. üb- rigem Püree . . . . .	211	Kirchen . . . . .	60	Krammetsvögel in Rahmtunte . . . . .	113
Kartoffelklöße . . . . .	16	Kirchen zu dörren . . .	297	Krammetsvögel in Rahmtunte . . . . .	113
Kartoffelknödel . . . . .	16	Kirchen, eingemachte, als Gemüse od. Kom- pott . . . . .	269	Krammetsvögel Ragout	113
Kartoffelknödel, gebad.	17	Kirchen, weiße, einzu- dünsten . . . . .	280	Krapfen (s. auch Hefen- u. Schmalzbadwerk).	
Kartoffelknödel mit üb- rigem Fleisch . . . . .	17	Kirchen, in Dunst ge- tocht . . . . .	279	Krapfen, gefüllte . . . .	241
Kartoffelmehltorte . . . .	224	Kirchenauflauf . . . .	160	Krapfen, Basler . . . . .	211
Kartoffelnudeln . . . . .	168	Kirchenschlotte . . . .	159	Krapfen, Wiener . . . .	211
Kartoffelpastetchen	29	Kirchengelälz . . . . .	269	Krausgebadenes . . . .	208
Kartoffelpastetchen mit Sardellen . . . . .	29	Kirschentompott . . . .	188	Kraut, bayrisches . . . .	52
Kartoffelpudding . . . . .	148, 149	Kirschenmus . . . . .	269	Kraut, rotes . . . . .	52
Kartoffelpüree . . . . .	59	Kirschenpfannuchen . .	179	Kraut, rotes, mit Äpfeln . . . . .	52
Kartoffelsalat . . . . .	141	Kirschenpudding . . . .	153	Kraut, rotes, mit Ente	52
mit Gurken . . . . .	141	Kirschenrost . . . . .	284	Kraut, süßes . . . . .	55
<b>Kartoffelspeisen</b> . . . . .	55—59	Kirschentunte . . . . .	183	Kraut, roher . . . . .	142
Kartoffelsuppe . . . . .	224	Kirschtuchen . . . . .	231	Krautsalat, roter . . . .	142
Kartoffelwürstchen . . . .	206	Kirschtuchen mit Grieß	231	Krautsalat, roter, mit Äpfeln . . . . .	143
Karviol (siehe auch Blu- mentohl) . . . . .	45	Kirschtuchen m. Schwarz- brot . . . . .	231	Krautsalat, warmer . .	143
Karviolsalat . . . . .	143	Klare . . . . .	32	Krautspäßen . . . . .	55
Karviolsuppe . . . . .	6	Kleienbrötchen . . . . .	242	Krebie, gebaden . . . . .	132
Käsebrötchen, warme	29	<b>Kleinbadwerk</b> . . . . .	233—258	Krebie, gefocht, mit Butter . . . . .	132
Käse-Eiertuchen . . . . .	179	Klößchen von Kalbsfleisch	16	Krebie à la Bordelaise	132
Käsetuchen . . . . .	232	Klöße . . . . .	16—19	Krebsuppe . . . . .	7
Käseschnitten . . . . .	29	Klöße, Knödel . . . . .	16—19	Kringel . . . . .	243
Käsepätzle . . . . .	19	Knödel . . . . .	16—19	Küche . . . . .	299—304
Käsestangen . . . . .	258	Knödel, bayrische . . .	17	Kuchen, englischer . . .	226
Kastanien, gebaden . . . .	205	Kochtiste . . . . .	300	Kuchen, Genfer . . . . .	227
		Kofern . . . . .	234	Kuchen, mürber . . . . .	212
		Kofern mit Schlagrahm	235	<b>Kuchenbäckerei</b> . . . . .	219—233
		Kohlräbchen, gefüllte . .	50	Kümmelfüchlein . . . .	29
		Kohlräbchen, grüne . . .	49		

## Beleuchtungskörper

in großer Auswahl und  
jeder Preislage

## Heiz- und Kochapparate

elektrisch, praktisch, bequem und  
für alle Zwecke

## Staubsauger

leicht bedienbar  
große Saugfähigkeit, billig

## Radio-

Anlagen, Ersatz- und Einzelteile  
in nur bester Qualität

## Reparaturen

an elektrischen Licht- und Klingelanlagen  
Apparaten, Motoren jeder Art schnell und billig

Alles elektrisch durch

# Rheinelektra

Rheinische Elektrizitäts-Aktiengesellschaft

Kaiserstraße 14c  
Fernruf 4298

**Karlsruhe**

Straßenbahnhaltestelle  
Waldhornstr.

Besuchen Sie bitte unsere Verkaufsräume



Σ.	Seite	Seite	Seite
Laberdan, geschmälzt . . . . .	119	Matronen, bestreute . . . . .	248
Lachs, blau gesotten . . . . .	120	Matronen, bittere . . . . .	248
Lachsbrötchen . . . . .	26	Matronenauflauf . . . . .	162
Lafe z. Schweinefleisch . . . . .	96	Matronencreme . . . . .	194
Lammbraten . . . . .	89	Matronentorte . . . . .	220
Lammbristle in Tunte . . . . .	90	Mandelaufschlag . . . . .	164
Lammfleisch . . . . .	89, 90	Mandelbogen . . . . .	244
Lammfleisch, gebaden . . . . .	33	Mandelbombe . . . . .	262
Lammfleisch mit Sardellentunte . . . . .	90	Mandelbrei . . . . .	164
Lammbrust, gespickt . . . . .	89	Mandelbrezeln . . . . .	140
Lammbrust in Krebstunte . . . . .	89	Mandelbrot . . . . .	237, 240
Lammstotelets, italien. . . . .	89	Mandelcreme . . . . .	197
Lammshlegel m. Sauerampferuntke . . . . .	89	Mandelhäuschen . . . . .	244
Lammzungen-Ragout . . . . .	89	Mandeln, geröstete . . . . .	249
Lattichsalat . . . . .	145	Mandeltrapsen . . . . .	241
Lauchgemüse . . . . .	50	Mandeltuchen . . . . .	227, 233
Leber, geröstet . . . . .	76	Mandellebtuchen . . . . .	257
Leberlößchen z. Suppe . . . . .	16	Mandelmilch, kalte . . . . .	294
Lebertnödel . . . . .	18	Mandelmilch, warme . . . . .	291
Lebertuchen, aufgezogen . . . . .	76	Mandelpudding . . . . .	150, 151
Lebtuchen . . . . .	257	Mandelringe . . . . .	241
Lebtuchen, Basler . . . . .	258	Mandelschäumchen . . . . .	243
Lebtuchen, Nürnberger . . . . .	257	Mandelschnitten . . . . .	209
Lebtuchen, weiße . . . . .	256	Mandelspäne, glazette . . . . .	251
Lederli, Basler . . . . .	252	Mandeltorte . . . . .	221
Esiföre u. Essigs . . . . .	288—290	Mandeltorte mit eingemachten Früchten . . . . .	221
Simonade . . . . .	294	Mangoldgemüse . . . . .	50
Simonade mit Wein . . . . .	294	Mangoldstiele . . . . .	51
Linjen . . . . .	52	Maränen, gebaden . . . . .	129
Linjensuppe . . . . .	5	Maraschino . . . . .	186
Einzer Törtchen . . . . .	237	Maraschinotunte . . . . .	186
Einzer Torte . . . . .	223	Marilllößchen . . . . .	15
		Marltuchen . . . . .	233
<b>M.</b>		Marmelade, gemischte . . . . .	275
Maccaroni . . . . .	166	Maronen . . . . .	253
Maccaroni à l'italienne . . . . .	166	Marzipan, gefüllt . . . . .	254
Maccaroni, aufgezogene, süße . . . . .	166	Marzipanbadewert . . . . .	254
Maccaroni mit Schinken . . . . .	166	Marzipanfiguren, kleine, garnierte . . . . .	254
Maccaroni-Auslauf mit Schinken . . . . .	166	Marzipanteig . . . . .	229
Maccaroni-Pastete . . . . .	62	Maulbeeren, schwarze, einzumachen . . . . .	274
Maccaronisuppe . . . . .	8	Maultaschen . . . . .	173
Massisch . . . . .	129	Maultaschen, geröstet . . . . .	173
Matran . . . . .	294	Mayonnaise . . . . .	25
Matjena, gestürzte . . . . .	198	Mayonnaisebrötchen mit Kalbfleisch od. Geflügel . . . . .	27
Matronen . . . . .	248	Mazarintorte . . . . .	226
		Mazurki . . . . .	245
		Meerrettich i. Rahm . . . . .	25
		Meerrettich, roh . . . . .	39
		Mehlbrei . . . . .	171
		Mehlbrei mit Eiern . . . . .	171
		Mehlspeise, kalte . . . . .	198
		Mehlspeisen, kalte . . . . .	148, 191—199
		Mehlspeisen, warme (s. Eier-, Milch- u. Mehlspeisen).	
		Mehlsuppe, gebrannt . . . . .	11
		Mehlpudding . . . . .	154
		Mehlpudding, engl. . . . .	155
		Niemminger Brot . . . . .	214
		Merinten . . . . .	242
		Merintentorte . . . . .	221
		Milchbrotsuppe . . . . .	9
		Milchaltischeale . . . . .	26
		Milchtunte . . . . .	185
		Milchreis mit Söfollade . . . . .	158
		Milchschokolade . . . . .	291
		Milchspätle . . . . .	19
		Milchspeisen, siehe Eier-, Milch- u. Mehlspeisen.	
		Milchspringerle . . . . .	246
		Milchsuppe . . . . .	13
		Milchsuppe mit Sago . . . . .	13
		Millicreme . . . . .	193
		Mirabellen einzudünsten . . . . .	280
		" einzumachen . . . . .	270
		" zu dörren . . . . .	298
		Mirabellengesalz . . . . .	276
		Mirabellentompott . . . . .	190
		Mittageessen . . . . .	307
		Mixed Pickles . . . . .	283
		Moden . . . . .	250
		Moftacreme . . . . .	195
		Moftaliför . . . . .	289
		Moftatorte . . . . .	223
		Mordelgemüse . . . . .	54
		Mordelbalchee . . . . .	54
		Mordeltunte . . . . .	23
		Mündener Apfelstrudel . . . . .	167
		Mündener Reis . . . . .	158
		Mundbissen, türkische . . . . .	238
		Muscheln von übrigem Sisch . . . . .	30
		<b>N.</b>	
		Nachtessen . . . . .	308
		Nachttag und Anhang . . . . .	296—298
		Napfstuchen . . . . .	218
		Natrongugelhopf . . . . .	228
		Nestortorte . . . . .	224



	Seite		Seite		Seite
Ragout von Ochsen- schweif . . . . .	71	Rhabarber einzumachen	277	Salate . . . . .	138—145
Ragout von Schinken . . . . .	91	Rhabarbertompott . . . . .	190	Salat, gemischter . . . . .	139
Ragout von Wildbret . . . . .	101	Rhabarbertuchen . . . . .	232	Salat, italienischer . . . . .	140
Rahm-Chocadeau . . . . .	169	Rheinweinsulz . . . . .	201	Salm, auf dem Rost ge- braten . . . . .	121
Rahmtartoffeln . . . . .	56	Riebeleisuppe . . . . .	8	Salm, blau gefotten . . . . .	120
Rahmtuchen . . . . .	232	Rindfleisch siehe Ochsen- fleisch . . . . .		Salm en Papillotte . . . . .	121
Rahmnoderle, saure . . . . .	168	Rindschmalz . . . . .	202	Salmfilet mit Aujtern- tunke . . . . .	121
Rahmpudding, holländ. . . . .	152	Rindsfuß, gefotten . . . . .	70	Salm-Mayonnaise . . . . .	121
Rahmschaum . . . . .	191	Rindstutteln . . . . .	70	Salm-Muscheln . . . . .	30
Rahmstrudeln . . . . .	167	Rindsmagen . . . . .	70	Salzgurken einzumachen	281
Rahmsuppe . . . . .	10	Rindsnieren, sauer . . . . .	69	Salzartoffeln . . . . .	55
Rahmwürstchen, geb. . . . .	210	Rinds-Rouladen . . . . .	71	Salzstengel . . . . .	215
Rehfilets in Rahm- tunte . . . . .	100	Rippchen, Casseler . . . . .	93	Sandbrötchen . . . . .	237
Rehrüden, falscher (siehe Speise) . . . . .	175	Risotto . . . . .	172	Sandtorte . . . . .	223
Rehschlegel . . . . .	99	Rittertuchen mit Wein- tunte . . . . .	165	Sandtorte, gefüllt . . . . .	223
Rehziemer . . . . .	99	Roastbeef . . . . .	64	Sardellen m. Kartoffeln	58
Reineclauden einzu- bänsten . . . . .	279	Rosen, gebadene . . . . .	209	Sardellenbrötchen . . . . .	26
Reineclauden einzu- machen . . . . .	266—267	Rosentohl . . . . .	48	Sardellenbutter . . . . .	25
Reineclaudentompott . . . . .	190	Rosentohl m. Kastanien	48	Sardellentunte . . . . .	24
Reineclauden- marmelade . . . . .	207	Rosinenbrötchen . . . . .	240	Sauerampfer . . . . .	47
Reinigen der Küche und Geräte . . . . .	302	Rosirentunte . . . . .	24	Sauerampferluppe . . . . .	6
Reis à la Trautmanns- dorf . . . . .	195	Rostbraten . . . . .	67	Sauertraut . . . . .	52
Reis, italienischer . . . . .	172	Rüben, gelbe, in Butter- tunte . . . . .	44	Sauertraut einzumachen	285
Reis, weißer . . . . .	172	Rüben, junge, gelbe, gedämpft . . . . .	44	Sauermilchsuppe . . . . .	198
Reisauflauf . . . . .	158	Rüben, gelbe, m. Brodel- spargeln . . . . .	45	Saure Rahmwürstchen	210
Reisauflauf mit Äpfeln	159	Rüben, gelbe, m. grünen Erbsen . . . . .	45	Savarin (Pudding) . . . . .	151
Reisbällchen . . . . .	205	Rüben, gelbe, u. Erbsen	45	Schaumtonfett . . . . .	245
Reisbrot . . . . .	158	Rüben, rote . . . . .	40	Scheiterbeugen . . . . .	169
Reiscreme . . . . .	195	Rüben, Teltower . . . . .	46	Schellfische . . . . .	119
Reisctoquetten . . . . .	212	Rühreier . . . . .	177	Schellfische à la Nor- derney . . . . .	119
Reistuchen . . . . .	229	Rühreier, süße . . . . .	177	Schinken einzufalzen	90
Reistugeln, in Schmalz gebaden . . . . .	205	Rühreier mit Champig- nons . . . . .	177	Schinken, geräucherten, zu sieden . . . . .	90
Reisostetchen . . . . .	28	Rühreier m. geräuchert. Lachs . . . . .	177	Schinkenensenz . . . . .	295
Reispudding . . . . .	150	Rühreier m. geräuchert. Lachs . . . . .	177	Schintennudeln . . . . .	164
Reisrand . . . . .	172	Rühreier mit Schinken	31	Schinkenomelette . . . . .	180
Reischarren . . . . .	180	Rumpfleats . . . . .	67	Schinkenragout . . . . .	91
Reispfesse, aufgezog. . . . .	158	Rumtunte, englische	184	Schintensulz . . . . .	136
Reisuppe . . . . .	3			Schladtbraten . . . . .	65
Reisuppe mit Huhn . . . . .	3	<b>S.</b>		Schladtbraten m. Rahm- tunte . . . . .	65
Reisuppe m. Kräutern	3	S, gebadene . . . . .	238	Schladtbraten, Gulasch	65
Reisuppe m. Tomaten	3	Sächfische Stollen . . . . .	217	Schlagrahm (Schlag- lahne) . . . . .	191
Remouladenbeninge . . . . .	134	Sagopudding . . . . .	153	Schlagrahm m. Ananas	191
Remouladentunte . . . . .	25	Sagoluppe . . . . .	4	Schlagrahm mit Bistuit	192
Reittischlat . . . . .	145	Sagoluppe mit rotem Wein . . . . .	13	Schlagrahm mit Erd- od. himbeeren . . . . .	191
				Schlagrahm mit Kaffee	191
				Schlagrahmcreme . . . . .	192

	Seite		Seite		Seite
Schlagrahne f. Schlagrahm . . . . .	191	Schwarzwurzeln, geb. . . . .	36	Senffrüchte . . . . .	275
Schlehenisfor . . . . .	288	Schwedenflöße, geb. . . . .	206	Senftunte, braune . . . . .	24
Schleien au gratin . . . . .	151	Schwedenpudding . . . . .	150	Senftunte, weiße . . . . .	24
Schmalzbadwert . . . . .	201—212	Schweifeln . . . . .	266	Servieren . . . . .	305—306
Schmalzbadwert mit Kirchgengeist . . . . .	211	Schweinefleisch . . . . .	90—96	Sherry brandy . . . . .	268
Schneden, gefüllt . . . . .	153	Schweinefleisch, geräuchertes, zu kochen . . . . .	91	Sommerlobl . . . . .	49
Schneeballen . . . . .	175	Schweinefleisch, Late dazu . . . . .	96	Sommersuppe . . . . .	6
Schneeballen, gebad. . . . .	209	Schweineschmalz auszusieden . . . . .	202	Spaghetti . . . . .	166
Schneeberg . . . . .	170	Schweinsbraten . . . . .	91	Spanferfel, gefüllt . . . . .	96
Schnee-Eier . . . . .	175	Schweinsbraten, gebeizt . . . . .	91	Spanferfel mit Äpfeln gefüllt . . . . .	96
Schneomelettes . . . . .	203	Schweinsfilet m. Rahmtunte . . . . .	92	Spanferfelbraten . . . . .	95
Schnepfen, gebrat. . . . .	112	Schweinsfilet zu braten . . . . .	92	Spargel . . . . .	48
Schnepfen, gefüllt . . . . .	112	Schweinsfuß, gefüllt . . . . .	93	Spargel nach Wiener Art . . . . .	48
Schnitten, englische . . . . .	241	Schweinsfüße . . . . .	93	Spargeltunte, feine . . . . .	23
Schnitten, haller . . . . .	248	Schweinsgulasch . . . . .	94	Spöble, geröstete . . . . .	18
Schnitten, gebaden . . . . .	36	Schweinstopf, gefüllt . . . . .	94	Spöble, geröstete . . . . .	19
Schnittlohl . . . . .	50	Schweinstoteletts . . . . .	92	Sped mit Kartoffeln . . . . .	55
Schnittlauchtunte, kalte . . . . .	40	Schweinstoteletts mit Gurken . . . . .	92	Spedannuchen . . . . .	236
Schnitzbrot . . . . .	218	Schweinstoteletts mit Senftunte . . . . .	93	Speisezetteln . . . . .	307—308
Schnitzel, Wiener . . . . .	82	Schweinsnieren . . . . .	93	Spidisch . . . . .	65
Schokolade-Igel . . . . .	197	Schweinsnieren, grilliert . . . . .	96	Spiering . . . . .	131
Schokoladenaufauf . . . . .	163	Schweinsohren, grilliert . . . . .	54	Spinat . . . . .	46
Schokoladenbrot . . . . .	242	Schweinsohren in Kapernuntune . . . . .	93	Spinat auf englische Art . . . . .	46
Schokoladenbrötchen . . . . .	242	Schweinsohren mit Apfelfrukte . . . . .	92	Spinatpudding . . . . .	47
Schokoladencreme . . . . .	192	Schweizerbähen . . . . .	252	Springerlein . . . . .	246
Schokoladencreme, gefürzt . . . . .	192	Schwimmflöße . . . . .	7	Spriggedenes . . . . .	204
Schokoladencremetorte . . . . .	221	Schwimmflöße, gebaden . . . . .	15	Sprigglajur . . . . .	260
Schokoladeneis . . . . .	262	Schwimmflöße, gesotten . . . . .	15	Spülen der Geschirre . . . . .	302
Schokoladeneis m. Schlagrahm . . . . .	262	Seetrebs . . . . .	215	Stachelbeeren, einzumachen . . . . .	267
Schokoladenglasur . . . . .	260	Seelen . . . . .	216	Stachelbeerenlauf . . . . .	162
Schokoladenmakronen . . . . .	248	Seelen, gefüllte . . . . .	133	Stachelbeertompott . . . . .	189
Schokoladenmarzipan . . . . .	254	Seezungen, gebaden . . . . .	127	Stachelbeermarmel. . . . .	189, 267
Schokoladenmoden . . . . .	250	Seezungen auf der Platte . . . . .	127	Stachelbeerwein . . . . .	287
Schokoladenmücheln . . . . .	254	Selleriegemüse . . . . .	51	Steinbutt . . . . .	128
Schokoladenplätzchen . . . . .	254	Selleriepüree . . . . .	51	Steinpilze mit Reis . . . . .	54
Schokoladenpudding . . . . .	199	Selleriefalat . . . . .	143	Stinte au gratin . . . . .	131
Schokoladenpudding mit Vanilletunte . . . . .	153	Selleriefalat mit Kartoffeln . . . . .	143	Stinte, gebaden . . . . .	151
Schokoladenschäumchen . . . . .	243	Selleriesuppe . . . . .	6	Stinte mit Senftunte . . . . .	131
Schokoladentorten . . . . .	223	Semmelauflauf m. Eingemachtem . . . . .	162	Stodfisch, gedämpft . . . . .	118
Schokoladentunte . . . . .	185	Semmelpudding . . . . .	152	Stodfisch, gedämpft, mit Kartoffeln . . . . .	118
Schupfnudeln . . . . .	206	Semmel-suppe, geröstete . . . . .	13	Stodfisch mit Béchameltunte . . . . .	118
Schüsselfrand aus Fleischgelee . . . . .	135	Senfbutter . . . . .	25	Stollen, sächsische . . . . .	217
Schwarzwäldertartoffeln . . . . .	57			Strauben . . . . .	204
Schwarzwild . . . . .	97—98			Streufestuchen . . . . .	216
Schwarzwurzeln . . . . .	47			Streufestuchen, schief . . . . .	217
				Sultaninen-Brötchen . . . . .	250



	Seite		Seite		Seite
Windbeutel, süß . . . . .	207	Zitroneneis . . . . .	262	Zwetschgen, frische . . . . .	50
Winterohl m. Kastanien . . . . .	51	Zitronenglasur . . . . .	259	Zwetschgen, geschälte, als Kompott . . . . .	270
Wirjing . . . . .	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	Zwetschgenaufschlag . . . . .	161
Wurzelsuppe, einfache . . . . .	6	Zitronenzeltchen . . . . .	247	Zwetschgengeleis . . . . .	270
		Zuder, Eintoch- . . . . .	264—265	Zwetschgentunke . . . . .	189
		Zuder zu klären . . . . .	264	Zwetschgentunke . . . . .	230
<b>3.</b>		Zuderbrot . . . . .	249	Zwetschgentunke . . . . .	184
Zander aux fines . . . . .		Zudererbsen . . . . .	45	Zwetschgentunke . . . . .	184
herbes . . . . .	123	Zuderglasur, weiße . . . . .	259	Zwiebad, s. auch Hefen- backwerk . . . . .	
Zander, gedämpft . . . . .	123	Zudertonfett . . . . .	251	Zwiebelgemüse . . . . .	54
Zander in Senftunke . . . . .	123	Zuderlebkuchen . . . . .	258	Zwiebelkuchen . . . . .	233
Zander m. Mayonnaise . . . . .	123	Zuderlöcher . . . . .	45	Zwiebelpüree . . . . .	54
Zimisterne . . . . .	247	Zuderlöcher . . . . .	253	Zwiebelsuppe . . . . .	8, 12
Zimisterne, blinde . . . . .	247	Zuderlöcher . . . . .	209	Zwiebeltunke, braune . . . . .	24
Zitronen aufzubewahren . . . . .	297	Zuderlöcher . . . . .	204	Zwiebeltunke, weiße . . . . .	23
Zitronenaufschlag mit Chaudesautunke . . . . .	162	Zungenbrötchen . . . . .	27		
Zitronenbrot . . . . .	243	Zwetschgen, dörre, und Birnenstücke . . . . .	59		
Zitronencreme . . . . .	170, 196				