

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Mannheimer Koch-Buch

Mannheim, [ca. 1890]

Alphabetisches Register

[urn:nbn:de:bsz:31-300395](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-300395)

Alphabetisches Register.

Die Zahlen bezeichnen die Seiten, auf welchen die angegebene Speise zu finden ist.

	Seite		Seite
A.			
Aal, blau gekocht	61	Aufbiegen (Dressiren) des Geflügels	4/5
Aal, gebacken	62	Ausläufe	147—149
Aal, gebraten	61/62	Auslauf von Gries	147
Aal, gedämpft	61	Auslauf von Mehl, Kartoffel- oder Reismehl	147
Aal, gefüllt	62	Auslauf von Milchbrot	149
Aal mit polnischem Guß	62	Auslauf von Reis	147
Aalraupen (Quappen)	62	Auslauf von Schwarzbrot	149
Abendessen, kaltes	226	B.	
Abendessen, warmes	226	Bacflare	13
Ananas, in Büchsen eingemacht	192	Bacflare mit Hefe	13
Ananas-Bowle	209	Bacflare mit Wein	13
Anhang	221, 228	Bacpulverteig	168
Anisbrot	177	Bacwerk, kleines	174 183
Anisplätzchen	179	Bacwerk aller Art zu bereiten, kurze Anleitung	157 183
Apfelauflauf, einf. in Kruste	148	Barben zu backen	62
Apfel-Creme	155	Barsch mit Beiguß	59
Apfel-Gelee	199	Barsch, gekocht	53, 59
Apfelkompott, feines	130	Barsch, gestodt	59
Apfelmuchen, feiner, mit Kruste	174	Beefsteaks	88
Apfelmüchlein	162	Beefsteaks, roh gehackt	89
Apfel-Marmelade	197	Beefsteaks, gehackte oder französische	89
Apfelmus, gewöhnliches	131	Beefsteaks, englische, am Kost	89
Apfelmus, feines	131	Beeren-Marmelade	198
Apfelmus oder Kraut	199	Beiguß von ungekochten Beeren	79, 80
Apfelpudding, englischer	145	Beiguß von Erdbeeren	79
Apfelsalat	127	Beiguß von der Brühe eingemachter Früchte	80
Apfeltorte	164	Beiguß zu Trilasse	73
Apfelwasser	210	Beiguß von Himbeeren	79
Apfelsinen-Gelee	200	Beiguß von Johannisbeeren	79
Apfelsinenschale aufzubewahren	16	Beiguß von Mandeln zu Fisch, Rauchfleisch und Ochsenzunge	77
Aprikosen einmachen	191	Beiguß von Meerrettig zu Suppen- und Rauchfleisch	74
Aprikosen-Marmelade	197		
Arme Ritter	162		
Astche	61		
Aufbewahren von Lebens- mitteln	233/236		

	Seite		Seite
Beiguß, weißer, mit Champignons	73/74	Butterringe	177
Beigüße	72/82	Butterstolle, Dresdner	172
Beigüße zu bereiten, kurze An-		Butter- oder mürber Teig (drei)	163
leitung	72	Butterweckchen, gefüllte	175
Beigüße, kalte	77, 79		
Beigüße von Fruchtgelee	80	C.	
Beigüße von Fruchtsäften	80	Champignons und andere Speise-	
Beigüße von Obst, Wein und		pilze einzumachen	203
Milch	79/82	Charlotte von Nespeln	150
Beigüße, warme, zu Fleisch, Fisch,		Chokoladenbiscuit	178
Gemüse und Klößen	72/77	Chokoladenblumen	178
Beize, aromatische	12	Chokoladenbrötchen	177
Beize von Essig (Marinade)	12	Chokoladen-Creme (zwei)	154
Beize von Rothwein (Weißwein)	12	Chokoladenguß (zwei)	82, 163
Bierbraten	87	Chokoladenpudding	156
Bierkaltischele	211	Chokoladenröhrchen	181
Birnen eingemacht	193	Chokoladentorte	166
Bisquit, gefüllte	178	Creme von Beeren (zwei)	155
Bisquit, gewöhnliche	178		
Bisquitkuchen	168	D.	
Bisquitpudding mit Sahne	156	Dampfnudeln	137
Bisquittorte	167	Dorsch, gekocht	65
Blätterteig	163	Dunstobst	187/188
Blumentohl (zwei)	39/40	Dunstobst mit Zucker	187
Blumentohlsalat	127	Dunstobst ohne Zucker	187
Blut- und Leberwürste	106		
Bohnen, dicke	43	E.	
Bohnen, dicke, mit Kartoffeln	43	Eier frisch zu erhalten	18
Bohnen, getrocknete	44	Eier, gerührte	138
Bohnen, getrocknete, weiße	46	Eier, verlorene	139
Bohnen, grüne, einzumachen	230/204	Eierbeiguß (zwei)	72, 73
Bohnensalat	127	Eierbeiguß, saurer	73
Braten, englischer	86	Eierguß zu Fleisch und Fisch	77
Braten, geschnittener	120	Eierklößchen	51
Braten aller Art zu erwärmen	119	Eierkochen, das	138
Braten-Wische	14	Eierkuchen, feiner	139
Bratwurst, gewöhnliche	106	Eierkuchen mit Fleisch	140
Braunkohl (Krauskohl)	36	Eierkuchen mit Fleisch gebacken	140
Braunschweiger Mumme	208	Eiernudeln	55
Breckbohnen	43/44	Eierpunsch	208
Brei von Buchweizengrüge	137	Eierschaum zu bereiten	15
Brösel-Charlotte m. beliebigem Obst	150	Eierspeisen	138/39
Brattorte, Hamburger	165	Eierwein, englisch	207
Brattorte, anderer Art	166	Eingemachtes, verschiedenartig	195/196
Brühe von Fleischextrakt	19, 20	Eingemachtes, verschiedenartig zu	
Brühe von Hammelfleisch	20	bereiten, kurze Anleitung	183/185
Brühe von Knochen	20	Eingemachtes, gemischtes	195
Brühe von Rindfleisch	19	Einkauf der Lebensmittel	229/233
Brühe von Rindfleisch für größere		Einleitung	1/2
und große Essen	19	Endviensalat	126
Butte, gekocht	67	Ente, gebraten	111
Butterbeiguß	73	Ente, gedämpft mit Gemüse	112
Butterbiscuitkuchen	169	Enten-Frikassee	112
Butterkuchen	170		

Seite	Seite		
Entenklein	112	Frikabellen (zwei)	90. 118
Enten und Tauben, wilde	116	Frikabellen, gebacken	91
Erbsen, junge	40	Frikabellen mit Guß	91
Erbsen einzumachen	44	Frikabellen von Hirsch oder Reh	117
Erbsen, gelbe, zu trocknen	46	Frikandeaus, kleine	98
Erbsen, graue, zu trocknen	46	Frikassee (zwei)	198/99
Erbsen, grüne, zu trocknen	44	Frikassee von Hammelfleisch	96
Erbsen, grüne, einzumachen	203	Frikassee von Hühnern	111
Erdbeeren einzumachen	194	Frikassee von Lamm	97
Erdbeeren in Essig	189	Früchte und Gemüse, einge-	
Erdbeer-Bowle	209	machte	183/204
Erdbeer- oder Himbeer-Gelee	154	Früchte in Essig	188/189
Erdbeer- oder Himbeer-Kaltschale	211	Früchte in Branntwein, Rum zc.	189/191
Erdbeermilch-Kaltschale	211	Früchte in Rum oder Kognat,	
Eskalopes	99	roh, eingemacht	190
Essiggurken, kleine, einzumachen	201	Früchte in Senf eingemacht	196
Essig, Estragon-	12	Früchte in Zucker eingemacht	191/195
Essig, Himbeeren-	12	Fruchthäfte	186/187
F.		Fruchttörtchen	174
Familien-Pastete	123	Frühstück, einfaches	227
Färben von Zuckerguß	163	Fülle von Fisch	10/11
Fasan, gebraten	115	Fülle von Kalbfleisch (zwei)	10
Fasan, gedämpft	115	Fülle von Kalbfleisch und Leber	10
Feldsalat	126	Fülle von Leber	10
Fette zu verwenden	5/6	Fülle von Rindfleisch (Farce)	9/10
Figurenbuchwerk	175	Fülle von Schinken	10
Filet, feines, mit Wein	86	Fülle von Schweinefleisch	10
Fische und Schalthiere	56/72	Fülle von Semmel, süß	11
Fische zu bereiten, kurze An-		Fülle von Semmel oder Milchbrot	11
leitung	56/57	Fülle von Wildpret	10
Fische kalt zu geben	63/64	G.	
Fische, gebaden, kalt zu geben	63	Gabelfrühstück	226/227
Fische, getocht, kalt zu geben	63	Gans zu braten	112
Fischguß, gewöhnlicher, mit Speck	75	Gans zu dämpfen	113
Fischguß, feiner, mit Wein	75	Gans zu füllen	112
Fischleber, gebacken	63	Gans zu fulzen	121
Fischleber gedämpft	62/63	Gans mit Graupen	113
Fischsalat	63/64	Gänseleber zu braten	114
Fischsalat mit Kartoffeln	64	Gänseleber zu dämpfen	114
Flammeri von Kartoffelmehl	156	Gänsebrust gebraten, kalt	120
Flammeri von Sago	156	Gänsefett zu bereiten	7
Flammeri von Stärke- oder Reis-		Gänseflein, gefulzt	121
mehl	156	Gänse-Ragout	113
Fleischbrühe zu bereiten, kurze An-		Gänse-Schwarz	113
leitung	18/19	Gänse-Schwarz mit Klößchen	114
Fleisch-Gehäusel (Gachee)	118	Geflügel	108/116
Fleisch-Pfannkuchen	161	Geflügel, zahmes	108/114
Fleischsalat, gemischter	120	Geflügel, wildes	114/116
Fleischspeisen	82/124	Geflügel, gefulzt	121
Fleischspeisen zu bereiten, kurze		Geflügel-Ragout, braunes	111
Anleitung	82/84	Gehäusel von Geflügel	120
Flußtreibe	71	Gehäusel v. Wildpret u. Wildgeflügel	120
Forellen	61		

	Seite		Seite
Gelees, Cremes und Puddings	152/157	Hammelbraten	94
Gelees	199/200	Hammelbraten nach spanischer Art	95
Gelee von eingemachten Frucht-		Hammelfleisch	94/97
säften	154	Hammelfleisch, grillirtes	95
Gelee von Kalbsfüßen, saures	103	Hammelfleisch mit Paprika	96
Gemüse	35/50	Hammelfleisch mit Rüben	96
Gemüse, Behandlung und Kochen		Hammelfleisch mit Weißkohl	96
derselben	35/36	Hammelfleisch mit Zwiebeln	119
Gemüse zu bereiten, kurze An-		Hammelfeule, gedämpfte	95
leitung	35/36	Hammelfeule, geschmorte (zwei)	94/95
Gemüse einzumachen	201/204	Hammelfeule als Wildpret	95
Gemüse von Rübsteiel	39	Hammel-Koteletten	96
Gerichte von übrig gebliebenem und		Hammel-Koteletten, englisch	96
kaltem Fleische	118/122	Hammel-Ragout mit Gurken	96
Gerstenkaffee	205	Hammelrücken, englisch	95
Gerstenschleim	210	Hammelmazung	96
Getränke, warme und kalte, Kalt-		Hafel-, Feldhühner und Belajjwen	115
schalen	204/211	Hafel-, Reb- und Feldhühner, ge-	
Getränke, kalte	208/210	dämpfte, (zwei)	115
Getränke, warme	204/208	Hasenbraten	117
Getränke, für Kranke	210	Hasenpfeffer	118
Getränke, Verschiedenes über		Hecht mit Weigüß	60
derselben	223	Hecht zu baden	60
Gewürzplätzchen	179	Hecht mit Sahne zu braten	60
Gewürzpulver	11	Hecht zu dämpfen	59/60
Gittertorte, mürbe	164	Hecht blau zu kochen	59
Gliihwein	207	Hecht zu spicken	60
Griesbrei	137	Hecht, sächsischer, mit Kal	60/61
Griesklöße (zwei)	53/54	Hefenbregeln	176
Griespudding	146	Hefenbregeln mit Zimmt	176
Griespudding mit Himbeerjast	156	Hefenklöße (zwei)	54/55
Grilladen von Hammelfleisch	119	Hefenpudding	145
Grilladen von Kalbsbraten	119	Hefenteig zu rühren	168
Grilladen von Kaninchen	108	Hefenteig zu schlagen	167
Grilladen von Bäckfleisch	119	Hefenwaffeln	180
Grilladen von Ziegenfleisch	108	Heidelbeeren einzumachen	195
Grog	207	Heidelbeeren ohne Zucker einzu-	
Größe, rothe	157	machen	196
Größe, schwarze	157	Herbststrüben mit Hammelbrust	41
Gurken, gefüllte	42/43	Heringe mit Weigüß	70
Gurken, geschmorte	42	Heringe, frische, zum Abendbrot	70
Gurkenj Salat	126	Heringe, frische, zu baden	69
Güß von sauren Kirichen	80	Heringe zu mariniren	70
Güß, brauner, zu Suppen- und		Heringe, gesalzene, zu baden	69/70
anderem gewöhnlichen Fleische	76	Heringe, gesalzene, zu mariniren	70/71
Güß zu Seefischen	75	Heringsgüß zu kaltem Fleische, Kar-	
		toffeln, Kartoffelsalat zc.	78
		Heringsgüß zu Suppenfleische,	
H.		Klößen und Fisch	74
Hadebraten, sächsischer	88	Heringsnudeln	55
Hagebuttengüß	80	Heringssalat (zwei)	128
Hagebutten-Marmeladen	196	Himbeeren einzumachen	194
Hähne, junge und Hühnchen	109	Himbeermilch-Kaltschale	211
Halbmonde	174	Himbeerjast einzukochen (zwei)	186

	Seite		Seite
Simbeerlakt, gegohrener	186	Kalbsrücken zu braten	98
Hirsch- und Rehfleisch, geschmort	117	Kalbschalen	210/211
Hirsch- und Reh-Fritandeaus	117	Kalbschale von Buttermilch	211
Hirsch- und Rehkeule	116	Kaninchen zu braten	107
Hirsch- und Rehziemer zu braten	116	Kaninchenfleisch	106/108
Honigkuchen	182	Kaninchen-Fritassee	107
Honigplätzchen	179	Kaninchen-Kessler	107
Hopfenalat	127	Kaninchen-Magout, säuerlich	107
Hoppelpoppel	208	Kaninchenrücken als Gase	107
Hühnchen zu dämpfen	110	Kaninchenrücken auf Wildpretart	107
Hühnchen zu füllen	110	Kapaun zu braten	108
Hühner zu baden	110	Kapaun zu dämpfen mit Guß	109
Hühner, mit Reis gefocht	110	Kapaun zu füllen	108
Hummer	71	Kapernguß zu Fisch und Fleisch	77
		Kapernguß zu Suppen, Hammel- fleisch und Klößen	76
J.		Karlsbader Gipfel	174
Johannisbeeren, rothe, einzumachen	193	Karpfen zu baden	57/58
Johannisbeeren, schwarze, ohne Zucker einzumachen	196	Karpfen, geblauter	57
Johannisbeeren-Gelee	200	Karpfen, gestovter	58
Johannisbeerguß zu Wildschwein und Schweinebraten	79	Karpfen mit polnischem Guß	58
		Kartoffeln, Allgemeines über dieselben	47
K.		Kartoffeln mit Weiguß	48
Kabeljau, gebaden	67/68	Kartoffeln in Figuren	47/48
Kabeljau, gefocht	67	Kartoffeln, gebraten	48
Kaffee (zwei)	204/205	Kartoffeln mit Hering	49/50
Kaffeegesellschaft	228	Kartoffeln, Pell-	48
Kakao	206	Kartoffeln, saure	49
Kakao-Kaffee	207	Kartoffelauflauf	149
Kalbsbrust, füllen	98	Kartoffelform mit Fleisch	50
Kalbsbrust, spiden	98	Kartoffelflöße (zwei)	54
Kalbsteisch	97/103	Kartoffelflößchen, gerührte	51
Kalbs-Fritadellen	100	Kartoffelkuchen	169
Kalbs-Fritandeau	98	Kartoffelmus	49
Kalbsfüße zu baden	102	Kartoffelpudding	146
Kalbsgekröse in braunem Guß	102	Kartoffelpuffer (zwei)	111
Kalbsherz zu braten	103	Kartoffelsalat (zwei)	125/126
Kalbshirn zu baden	102	Kartoffelscheiben	49
Kalbshirn mit Guß	101	Kartoffelspecksalat	126
Kalbskeule zu braten	97	Käsetränzchen	161
Kalbskeule zu spiden	97	Käseluchen	173
Kalbskeule mit saurer Sahne	98	Kirschen einzumachen	192
Kalbstopf zu baden	101	Kirschen, rohe, in Brantwein ein- zumachen	189
Kalbstopf mit Weiguß	101	Kirschen, saure, einzumachen	192
Kalbstopf-Fritassee	100	Kirschen, saure, und Amorellen in Eßig	188
Kalbstoteletten	99	Kirschen, süße, in Eßig	188
Kalbsleber zu baden	103	Kirschen ohne Zucker einzumachen	196
Kalbsleber zu dämpfen	103	Kirchenguß	80
Kalbslunge und Herz	102	Kirschenmarmelade	197
Kalbsmilch	100	Klops von Hirsch- und Rehfleisch	117
Kalbsmilch zu baden	100	Klops, Königsberger	10

	Seite		Seite
Klöße, Klößchen, Speisen von		Korinthen und Rosinen zu reinigen	15
Nudeln und Makaroni	50/56	Korinthen und Rosinen zu schwellen	15
Klöße, Klößchen, Speisen von		Körnergebäckenes	160
Nudeln und Makaroni zu be-		Koteletten, gedämpfte	100
reiten, kurze Anleitung	50/51	Kraftgüß, weißer, zu Geflügel, Pasteten und Flussfischen	73
Klöße zu Beigüssen, Obst, Ge-		Krausgebäckenes	160
müße und Fleisch	52/55	Kräuterguß	75
Klöße von rohen Kartoffeln	54	Krebsbutter zu bereiten	13/12
Klöße, Tiroler	52/53	Kuchen	167/174
Klößchen von gemischtem Fleische	52	Kuchen, Braunschweiger	169
Klößchen von Fleischresten	52	Kuchen, englischer oder Plumkuchen	169
Klößchen von Kalbfleisch	52	Kuchen von Zwiebackbisquit	169
Klößchen von Krebs	52	Kuchensöl auszuglühen	8
Klößchen von Rindfleisch	51/52	Kuchenteig, mürbe gerührter	167
Klößchen von Schweinefleisch	52	Kürbis, chinesischer, als Ingwer	193
Kochgeschirre	211		
Kohl, römischer (Wangold)	38	L.	
Kohlrabi	42	Laberdan	69
Kohlrossen, gefüllte	37/38	Lammbrust zu füllen	97
Kokosnußbutter	8/9	Lammfleisch, grilliertes	97
Kompotts	129/135	Lammfleisch, gebäckenes, Wiener	97
Kompott zu bereiten, kurze An-		Lammkoteletten	97
leitung	129	Lammrücken auf englische Art	96
Kompott von gebäckenen Äpfeln	131	Lammrücken als Wildpret	96
Kompott von getrockneten Äpfeln	134	Leberklöße	52
Kompott von rohen Äpfeln	130	Leberpastete	123
Kompott von süßen Äpfeln	130	Lebkuchen, brauner (zwei)	182
Kompott von ungeschälten Äpfeln	130	Leipziger Allerlei	40/41
Kompott von Aprikosen	132	Limonade, warme	210
Kompott von Birnen	132	Linzen	46
Kompott von getrockneten Birnen	134	Löffel, mit	178
Kompott von Heidelbeeren	133		
Kompott vom Himbeeren oder		M.	
Erdbeeren	134	Makaroni mit Beigüß	56
Kompott von Johannisbeeren	134	Makaroni mit Käse	56
Kompott von Kirschen	129	Makaroni mit Schinken	56
Kompott von entsteinten Kirschen	129	Makrelen zu kochen	69
Kompott von getrockneten Kirschen	134	Makronen	177
Kompott von frischem Obste	129/134	Makronentorte	167
Kompott v. getrocknetem Obste	134/135	Mandeln zu reiben	16
Kompott von Pflaumen	132	Mandeln zu stoßen	15/16
Kompott v. getrockneten Pflaumen	132/133	Mandelbisquitortie	167
(zwei)	134	Mandelcreme	154
Kompott von Prünellen	133	Mandelgüß	82
Kompott von getrockneten Prün-		Mandelmilch	210
nellen	135	Mandelsläpchen	179
Kompott von Quitten	132	Mandeltorte (zwei)	166
Kompott von Reineclauden	132	Mandeltörtchen	174
Kompott von Rhabarber	133	Marmeladen und Mousse	196/199
Kompott von Stachelbeeren	133	Marmelade, gemischte	198
Konferven-Kräuter	11	Marmelade von Himbeeren, Erd-	
Kopfsalat	126	beeren oder Johannisbeeren	198

	Seite		Seite
Marzipan	181	Ofenpuffer	141
Marzipan, Lübecker	182	Omelette mit Eingemachtem	139
Maulbeeren oder Brombeeren einzumachen	194	Omelette mit Kruste	140
Meerrettig mit Milch	74	Omelettenauflauf	149
Meerrettig, saurer	77		
Meerrettigguß mit Eier	77	P.	
Mehl-Pfannkuchen	142	Pannfisch	69
Mehllöbchen, gerührt	51	Paprikafleisch, ungarisches	91
Mehlpuffer	141	Paprikafleisch, ungarisches, von Hirsch oder Reh	117
Mehlschwitze im Vorrat	13	Pasteten und Pastetchen	123 124
Melonen einzumachen	191	Pasteteig	123
Melonen in Essig	188	Pelzgraupen in Milch	137
Melonen-Kürbis in Essig	189	Pelzwiebeln einzumachen	203
Merlan	69	Peterilie gestobte	39
Mettwurst zu braten	106	Pfannenspeisen	135/142
Mettwurst, geräuchert	106	Pfannkuchen mit Beeren	142
Milch, das Gerinnen derselben zu verhindern	17	Pfannkuchen, Berliner	160
Milch, sauer gewordene zu verbessern	17	Pfannkuchen	142
Milchschokolade	206	Pfannkuchen, gefüllt	142
Milch-, Eier- u. Pfannenspeisen	135 142	Pfannkuchenspeise	162
Milch-, Eier- und Pfannenspeisen zu bereiten, kurze Anleitung	135	Pfeffertuchen, Nürnberger	182
Milchguß, gewöhnlicher	81	Pfeffernüsse, braune	180
Milchtaltschale	210	Pfeffernüsse, weiße	180
Milchspeisen	136 138	Pfirsiche, eingemachte	192
Mischfrucht in Brantwein	190	Pfirsich-Bowle	209
Mockturle-Ragout	101	Pflaumenguß	80
Möhren, junge	41	Pflaumenmus (drei)	133 135
Mürbebraten (Filet)	86	Pflichten der Hausfrau am Tische	215
Mürbetorte, aufgelegte	164	Plinjen zu baden	140
		Plinjen, gefüllt	141
N.		Plodfinken	93
Napffuchen	171	Plumpudding	144
Napffuchen, altdeutscher	171	Pöbel, gefochte	92
Napffuchen, Göttinger	171	Pöbel und Pöbelstücke	92
Natronkuchen	170	Pöbelfleisch zu kochen	92
Nieren-Gebäckel	102	Pöbelfleisch zu bereiten und zu kochen	105
Rudeln, bairische	137	Poularden	109
Rudeln zu bereiten	14	Preißelbeeren einzumachen	195
Rudeln mit Butter	55	Preißelbeeren ohne Zucker einzumachen	195
Ruhtorte	165	Preißelbeerenguß	80
		Preßtopf	121
O.		Puddings, Aufläufe und andere süße Speisen	142/151
Obstauflauf	149	Puddings, Aufläufe zc. zu bereiten, kurze Anleitung	142
Obstkuchen mit Dattel	174	Puddings	143/147
Obstkuchen von Hefenteig	173	Pudding von Bratenresten	143
Ochsendampfbraten	85	Pudding von Fisch	144
Ochsenmaulsalat	128	Pudding von Reismehl	146
Ochsenzunge, frische	93	Pudding von Schwarzbrot	144
Ochsenzunge zu pökeln und zu kochen	93	Pudding von Semmel	146
Delguß, feiner weißer, zu Fisch, Geflügel, Hummer zc.	78		

	Seite
Bunsch-Gelee	154
Butter, gebraten	109
Butter, gedämpft	109

Q.

Quantitäten-Tabelle	221
Quitten-Gelee	200
Quitten-Marmelade	197

R.

Ragout von übrigem Fleisch	119
Rauchfleisch zu bereiten u. zu kochen	105
Rauchfleisch und geräucherte Zunge	93
Rebhühner zu braten	114
Reineclauden einzumachen	192
Reinigen des Geflügels	3/4
Reisauflauf mit Äpfeln (zwei)	148
Reisauflauf mit Rosinen	147
Reisbrei	136
Reisbrei mit Äpfeln	136
Reisbrei mit Zwetschgen	136
Reisklöße, gebadene	54
Reispudding (zwei)	146, 155
Remouladenguß zu feinem Fleisch- und Fischgerichten	77, 78
Rinderbraten	88
Rinderbraten mit Milch	88
Rinderkoteletten (Rostbraten)	89
Rinderkoteletten (englisch)	89
Rinderkoteletten geschmort	89
Rindfleischbraten und Speisen	84/94
Rindfleisch als Wildbraten	87
Rindfleischrollen mit saurem Guß	92
Rindfleischsuppen mit verschiedenen Einlagen	30, 31
Rindsagar	92
Rindsnierenfett schwachhaft zu be- reiten	78
Rippe, gedämpfte	85
Roastbeef	85
Roastbeef, englisch	85
Rosentohl	38
Rosinenguß zu Dachsenzunge, Suppen- u. Rauchfleisch, Bratwürsten u.	76, 77
Rosinentuchen (zwei)	160, 170
Rosinenstolle, Dresdner, m. Streusel	172
Rothkohl	37
Roulette von Schweinefleisch	104
Rüben, gelbe	41
Rüben, Feltower	41/42
Rumguß	81
Rumpfen	62
Rumsteak, englisch	88

S.

Säfte aus Stein- oder Kernobst bereitet	186
Sagoguß	81
Sahnenguß zu Fisch	75/76
Sahnenguß zu Fisch, Fleisch, Salat	77
Sahnenschaum zu bereiten	15
Salate	125, 129
Salat von Brunnenkresse	126
Salat von gelben Möhren	127
Salat von weißem Rettig	127
Salat von Rothkohl	127
Salatbereitung, kurze Anleitung	125
Salatböhnchen in Salz oder Zucker einzumachen (zwei)	202
Salicyllösung mit Wasser oder Urat (zwei)	17
Salzbreiheln, gekocht	176
Salzgurken einzumachen	201
Sandtorte	165
Sardellenbutter	13
Sardellenguß (zwei)	74, 78
Sardellenguß, weißer	74
Saucikchen, falsche	105
Sauerbraten	87
Sauertraut (zwei)	45
Sauertraut mit Speck	45
Sauertraut-Pudding	45/46
Schalthiere	71/72
Schaumbier	208
Schaumguß (zwei)	81
Schaumkartoffeln	175
Schaumspeise von Bisquit	151
Schaumspeise mit Obst	150
Schaumspeise von Zwieback	151
Schaumspeise	151
Schaumwaffeln	180
Schellfisch, gebaden	65
Schellfisch zu kochen	64
Schellfisch mit Beiguß	64/65
Schinken zu kochen	104
Schinken-Gehäusel	120
Schinken-Rubeln	55
Schinken-Pastete	124
Schleien	59
Schmalzgebäckenes	157/159
Schmalzgebäckenes, Torten, Kuchen, kleines Backwerk	157/183
Schmelzbutter zu bereiten	6/7
Schmorbraten (Stoved Beef)	84
Schneidebohnen	44
Schneidebohnen, eingemachte oder Salatbohnen	44

Seite	Seite		
Schüssel-Pastete von Bratenresten	124	Steaks von Hirsch- oder Rehfleisch	117
Schwarzwurzeln	41	Steifen (Blanchiren) von Geflügel und Fleisch	5
Schweinefett zu bereiten	7	Steinbutte zu kochen	66/67
Schweinefleisch	104/106	Steinpilze, gedämpft	46
Schweinskeule, gebeizt	104	Stinte zu kochen	69
Schweinskeule, gebraten	104	Stodfisch	68/69
Schweinskeule mit Kruste	104	Stolle, Leipziger	172
Schweinskoteletten	104	Stoppelgänschen zu braten	112
Schweinsleber	106	Stör	65/66
Schweinslende zu braten	104	Stör zu backen	66
Schweinsnierchen	106	Stör zu dämpfen	66
Schweinsrücken oder -Nacken	104	Stör kalt zu geben	66
Schweinsfüße	122	Stör zu kochen	65
Seezunge zu baden	67	Stör vorzubereiten	65
Seezunge zu kochen	67	Streufelstucken, schlesischer	170
Sellerie, gedämpfter	42	Suppe von Apfel	35
Selleriefalat	127	Suppe von Apfelwein	34
Selters-Vimonaade	209	Suppe von Bier (zwei)	34
Selterswasser mit Milch	210	Suppe von Birnen	35
Sensgurken einzumachen	201	Suppe von getrockneten Bohnen	23/29
Sensguß (drei)	76. 78. 79	Suppe von Brot	24/25
Sensguß mit Eier	79	Suppe von Brot, Wasser-, süße	25
Sensguß zu Suppenfleisch, Fisch und Kartoffeln	78	Suppe von Buchweizengrütze	22
Serviren, vom	222	Suppe von Buttermilch mit Brot oder Kartoffeln	33/34
Soleier zu bereiten	138	Suppe von Eierflocken	31
Spanferkel zu braten	105	Suppe von getrockneten Erbsen	28
Spanferkel, gesulztes	121	Suppe von getrockneten Erbsen und Kartoffeln	28
Spargel zu kochen	39	Suppe von jungen Erbsen	27
Spargel zu schmoren	39	Suppe von Erbsmehl	27/28
Spargelbohnen	43	Suppe von Fisch (zwei)	29
Spargelsalat	127	Suppe, französische	27
Spargel und Blumenkohl ein- zumachen	203	Suppe von Graupen (drei)	21
Speckbraten, pommerischer	86	Suppe von Gries	20
Speckguß zu Klößen, Kartoffeln, Hülsenfrüchten	74/75	Suppe von Gries mit Korinthen	20/21
Speckklöße	53	Suppe von Grünkern	23
Specktuchen	173	Suppe von Hackreis	31
Speisen von Nudeln u. Makaroni	55/56	Suppe von Hafergrütze (zwei)	22
Speisen, süße, verschiedene	150/151	Suppe von Hühnern	32/33
Speisen, kalte süße, Cremes, Gelees	151/157	Suppe von Kalbfleisch und Brühe	32
Speisen, kalte süße, Cremes, Gelees zu bereiten, kurze Anleitung	151/152	Suppe von Kalbshirn	31/32
Spiden, das	5	Suppe v. Kalbskopf und Brühe	31
Spiegeleier	139	Suppe von Kartoffeln	23
Spinat	38/39	Suppe von rohen Kartoffeln	23/24
Spriggebakenes	160	Suppe von Kartoffeln mit Weißkohl und Wurst	24
Stachelbeeren einzumachen	194	Suppe von Kartoffeln mit Wirsing und Wurst	24
Stachelbeeren ohne Zucker ein- zumachen	196	Suppe von Kartoffelmus	24
Stachelbeeren-Marmelade	197	Suppe von Kerbel	26
		Suppe mit Klößen oder Klößchen	30
		Suppe von Kräutern	26

	Seite		Seite
Suppe von Krebs	30	Löbden des Geflügels	8
Suppe von Linsen	29	Tomaten einzumachen	203
Suppe von Maismehl	22	Tomatenguß	75
Suppe von Mais mit Einlage	23	Torten	162/167
Suppe von Mehl, süß	25		
Suppe von Mehl mit Milch	26	U.	
Suppe von Mehl mit Speck	25	Vanillebrot	177
Suppe von Mehl, braun	25	Vanille-Creme	154
Suppe von Milch mit Brot	33	Vanilleguß	82
Suppe von Milch mit Kartoffeln	33	Vanillezwiebad	179
Suppe von Milch mit Nudeln	33	Viktoriareis	157
Suppe von Milchmehl	33	Vierede, schiefe	161
Suppe mit Nudeln und Figuren- speise	30	Vorbereitungen	3/18
Suppe mit Pfannkuchen	30		
Suppe von Ragout	33	W.	
Suppe von Reis (zwei)	21/22	Wallnüsse in Essig	189
Suppe von Rothwein	34/35	Waldbmeister- oder Mai-Bowle	208
Suppe von Sago	22	Warmbier	208
Suppe von Salat	26	Wasserchokolade	206
Suppe von Schaumbier	34	Wassergrütze (Grüßenschleim)	22
Suppe von Sellerie	26	Wein-Creme	155
Suppe von Semmeltröpfen	30/31	Wein-Gelee (zwei)	153
Suppe von Tauben	33	Weinguß (zwei)	81
Suppe von Tomaten	27	Weinguß zu Wildpret, feinem Fisch	77
Suppe von Wein (zwei)	34	Weinkaltischeale	211
Suppe von Weißbrot	25	Weinpunsch	208
Suppe von Wurzelbrei	26	Weintrauben in Brantwein	190
Suppen	1/35	Weißbrotklöße	53
Suppen von Bier und Wein	34/35	Weißkohl (Kappes)	37
Suppen von Fischen u. Krebsen	29/30	Weißkohl, braun geschmort	67
Suppen von verschiedenen Fleischen	31/33	Weißkohl mit Fleisch	37
Suppen von Gemüse und Hülsen- früchten	26/29	Weißkraut	37
Suppen v. verschiedenen Getreide- produkten	20/23	Wiener Schnitzeln	99
Suppen von Kartoffeln, Brot und Mehl	23/26	Wildpret	116/118
Suppen von Milch	33/34	Windbeutel	176
Suppen von Obst	35	Wirsing (Savoyerkohl)	36
Suppenfleisch aufgewärmt, mit Guß	119	Wirsing mit Kartoffeln	36/37
Suppenklöße und Klößchen	51/52		
Süßwasserfische	57/64	Z.	
T.		Zander	62
Täubchen, junge	111	Zerlegen und Anrichten	217
Tausendblättertorte	165	Ziege, gebraten	108
Thee	205	Ziege mit Paprika	108
Theepunsch (zwei)	207	Ziegenfleisch	108
Thees, Verschiedenes über die- selben	227/228	Ziegen-Fritassie	108
Fisch und Tafelbeden zu den ver- schiedenen Gelegenheiten	212	Ziemer von Wildkalb	116
		Zimmtguß	82
		Zimmtbröchen	181
		Zitronen-Gelee (zwei)	153
		Zitronen-Limonade	209
		Zitronensaft zu bereiten	16

	Seite		Seite
Zitronenschalen aufzubewahren . . .	16	Zusammenstellungen zu großen, kleineren u. kleinen Gesellschafts-	
Zunge zu braten	93	essen	224/225
Zunge, geräucherle	93	Zwetschgen einzumachen	192
Zunge mit polnischem und Rosinen-		Zwetschgen in Essig	188
guß	94	Zwetschgen, rohe, in Branntwein	
Zungenragout	94	eingemacht	190
Zucker, gebrannt, zu bereiten . . .	14	Zwetschgen, Mirabellen, Pflirsche, Aprikosen und Reineclauden in	
Zuckererbisen	40	Rum oder Kognak	191
Zuckergebäckenes	178	Zwetschgen-Marmelade	197
Zuckerguß	162	Zwetschgen-Mus	198
Zucker, Siren- und Hagel-, im		Zwiebelguß mit Speck	76
Vorrath	17	Zwiebelguß zu Suppenfleisch, Kar-	
Zucker, Vanille-, im Vorrath . . .	16	toffeln und Klößen	76
Zucker, Zitronen- und Orangen-, im Vorrath	17	Zwiebeln, gedämpft	42
Zuckerzwieback	179		

