

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Register

[urn:nbn:de:bsz:31-352902](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-352902)

Register.

A. Kochrecepte.

	Seite		Seite
1. Suppen und Einlagen.		2. Eingangsgerichte.	
Hanjasuppe	10	Leberpüreesuppe	77
Kaiser- <i>Suppe</i>	11	Klare Tomaten- <i>Suppe</i>	
Leberknödel- <i>Suppe</i>	17	mit Reis	81
Crécy- <i>Suppe</i>	21	St. Germain- <i>Suppe</i>	87
Italienische Kraftbrühe	25	Brabanter <i>Suppe</i>	88
Harlekin- <i>Suppe</i>	26	Prinzessin- <i>Suppe</i>	91
Falsche Königin- <i>Suppe</i>	28	Eierstich	95
Grüne Kräuter- <i>Suppe</i>	35	3. Fische.	
Hühner- <i>Suppe</i>	36	Windsorschnittchen	13
Wiener <i>Suppe</i>	44	Wiener Schüssel	40
Käsecroutons	47	Gefüllte Eier	48
Lithauer <i>Suppe</i>	52	Geröstete Eierbrötchen	62
Markwanneln	53	Rehwürstchen	62
Kalbsbries- <i>Suppe</i>	61	Rühreier in Muscheln	73
Grüne <i>Suppe</i>	63	Römische Pastetchen	78
Soubise- <i>Suppe</i>	69		
Pilz- <i>Suppe</i>	70		
Paradies- <i>Suppe</i>	71		

mundet und bekommt dem Genesenden.

	Seite
Filets v. Schellfisch mit Champignon sauce	37
Barsche mit französischer Sauce	47
Gebackene Seezungen auf Hamburger Art	79
Sandartröschchen in Weißweinsauce	96
Gratinierter Karpfen	103

4. Gemüse.

Teltower Rübchen	9
Schwarzwurzelgemüse	21
Spinat	35
Ueberbackener Blumenkohl	37
Spargel m. Béchamelle	44
Leipziger Allerlei	51
Erbsen à l'anglaise	52
Grüne Bohnen (junge Fiesolen)	61
Junge gefüllte Kohlrabi mit Kraftsauce	65
Artischockenböden	69
Bohnen auf engl. Art	81
Sauerkraut	87

	Seite
Erbsenpüree	87
Welschkohl	88
Weißkraut	97
Rosenkohl	103
Krautklöße	107

5. Gemüsebeilagen.

Gebrat. Kalbsrippen	39
Gebratene Kalbsleber	53
Kalbsrouladen	55
Panierte Schnitzeln	62
Frische Würstchen	89
Hammelrippchen	96
Beefsteak mit Zwiebel- sauce	105

6. Kalte und warme Mittelgerichte.

Fray = Ventos = Zunge mit römischer Sauce	11
Fray = Ventos = Zunge mit Erbsenpüree	17
Hammelrippchen nach Montglas	18
Gefüllte Kalbs- lotelettes	19

Das Fleisch-Pepton der Compagnie Liebig

	Seite		Seite
Süddeutsche Bray-		Gebrat. Masthühner .	51
Bentos = Zunge . .	27	Roastbeef	53
Lammnbrust nach		Gefüllte Kalbsbrust .	65
Villeroi	45	Gebratene Rebhühner	69
Bray = Bentos = Zunge		Münchener Braten .	73
mit Spitzkohl . . .	66	Gebrat. junge Enten	71
Thüringer Zungen-		Hasenbraten	89
gericht	73	Gebratene Krammets-	
Fricassierte Kalbsbrust	77	vögel	91
Sauté von Huhn mit		Gebrat. Haselhühner .	99
Champignons . . .	79	Gebratene Gans . . .	103
Filet in Aspik	91	Gebratener Fasan . .	107
Hase in Rahmsauce .	95		
Italien. Schmorbraten	99	8. Saucen.	
Salmis von Fasan .	104	Cumberlandjsauce . .	26
		Holländische Sauce .	29
7. Braten.		Remouladensauce . .	56
Hamburger Huhn . . .	13	Sardellensauce	70
Gebratene Rindsleude	14	Tartarensauce	92
Kalbsnuß mit Cham-		Haushofmeisterjsauce	95
pignons	18		
Gebratene Rehkeule .	25	9. Salate.	
Rostbraten	27	Italienischer Salat .	10
Gebratene Lammkeule	30	Selleriealat	22
Gebrat. Osterlamm .	39	Mayonnaise von	
Nierenbraten	43	Hummer	35
Saftbraten	45	Kalbsbratensalat . .	36
		Fiesolen-od. Bohnensalat	56

leistet Blutarmen hervorragende Dienste.

Seite	Seite
51	Kartoffel- u. Sellerie-
53	salat 78
65	Thüringer Krautsalat 81
69	Heringsalat 100
73	Endivienalat 105
71	
89	10. Süße Speisen.
	Pyramonter Pudding . 22
91	Föhner Stachelbeerspeise 43
99	Punschcreme 82
103	Hambgr. Apfelfüchlein 108
107	

11. Krankenspeisen.

Seite
Klare Kraftbrühe . . 109
Gerstenschleim . . . 109
Wildsuppe 109
Weißer Semmelsuppe . 110
Gehäcksuppe 110
Beefsteak nach Wiel . 111
Schabesteak 111
Glacirte Kalbschnitzel 112
Rehkotelett 112

B. Verschiedenes.

Seite	Seite
26	Jahreskalender . . 2 u. 3
29	Münztabelle 32
56	Kath. u. jüd. Festtage
70	u. die vier Jahres-
92	zeiten 4
95	Portrait von Liebig . 5
	Liebig = Denkmal in
	München 57
	Die deutschen Maße
	und Gewichte . . . 58
	Liebig = Denkmal in
	Gießen 83
10	Verwendung d. Fleisch-
22	Extracts in Hôtels 6 u. 84
	Was ist Fleisch-Pepton? 113
	Liebig = Denkmal in
	Darmstadt 31
	Rebus-Auflösungen . 124