

**Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

**Praktisches Kochbuch für alle Stände**

**Droste, Charlotte**

**Oldenburg, 1880**

Alphabetisches Inhaltsverzeichnis.

**urn:nbn:de:gbv:45:1-7740**

## Alphabetisches Inhaltsverzeichniss.

	Seite
<b>A.</b>	
Aale, eingemachte . . . . .	37
Aale, fargirte . . . . .	33 u. 34
Al-Fricassée . . . . .	22
Al-Suppe, Hamburger . . . . .	3
Aale zu braten . . . . .	57
Achenie . . . . .	114
Apfel, ganze . . . . .	131
Apfel-Crème . . . . .	144
Apfel-Gelée . . . . .	202
Apfelgericht (gestürzt) . . . . .	132
Apfel, getrocknete . . . . .	132 u. 219
Apfel mit Wein . . . . .	131
Apfel mit Wein u. Corinthen . . . . .	130
Apfelmuß . . . . .	131
Apfelmuß mit Corinthen . . . . .	131
Apfelscheiben, gebackene . . . . .	89
Apfelsuppe . . . . .	7
Apfeltorte . . . . .	159 u. 160
Apfeltorte mit Blätterteig . . . . .	159
Apfeltorte mit gef. Äpfeln . . . . .	160 u. 161
Apfeltorte mit gerieb. Äpfeln . . . . .	159
Ananas-Crème . . . . .	144
Anisbrod . . . . .	185
Anis-Schrippe . . . . .	192
Apfelsinen-Eis . . . . .	141
Apfelsinen-Pudding . . . . .	64
Apfelsinen-Sauce . . . . .	101
Apfelsinen in Zucker aufbew. . . . .	200
Aprikosen . . . . .	133
Aprikosen-Eis . . . . .	140
Aprikosen in Zucker . . . . .	205 u. 206
Aprikosen mit Brantwein . . . . .	206
Aprikosen-Suppe . . . . .	9
Armeritter . . . . .	90
Arrac-Punsch . . . . .	196
Ausläufe . . . . .	79—93
Auslauf . . . . .	85
Auslauf, abgerührter . . . . .	80
Auslauf von Milchbrod . . . . .	81
Auslauf von Weißbrod . . . . .	81
Auslauf v. Malaga u. Madeira . . . . .	81
<b>B.</b>	
Auslauf von sauerem Rahm . . . . .	82
Austernpasteten . . . . .	30
Bachhähnel . . . . .	124
Bachwerk, kleines . . . . .	175—194
Bairische Klöße . . . . .	98
Baisers, weiße . . . . .	188
Baisers, Chocolate- . . . . .	188
Barsche zu braten . . . . .	55
Barsche zu kochen . . . . .	55
Barsche zu stoven . . . . .	55
Bauernstuten . . . . .	174
Bauernstuten mit Corinthen . . . . .	174
Bauernstuten von gesiebtem Kochen- und Weizenmehl . . . . .	175
Baumkuchen . . . . .	166 u. 167
Beeftaak . . . . .	106 u. 107
Berliner Kuchen . . . . .	181
Berliner Pfannkuchen s. Dachsen- augen.	
Bettelmannstorte . . . . .	170
Bickbeeren s. Heidelbeeren.	
Bickbeeren-Auslauf . . . . .	86
Bickbeeren-Brantwein s. Hei- delbeeren.	
Bickbeeren, getrockn., s. Heidelb.	
Bickbeeren-Pudding, kalter . . . . .	78
Bickbeeren in Zucker s. Heidelb.	
Bickbeeren-Sauce . . . . .	100
Bickbeeren-Suppe . . . . .	9
Biersuppe . . . . .	13
Biersuppe, gewöhnliche . . . . .	14
Biersuppe, kalte . . . . .	14
Biersuppe mit Persfago . . . . .	14
Bier-Kaltschaale . . . . .	14
Birnen, frische, mit Weißwein . . . . .	129
Birnen, frische, mit Johannis- beersaft . . . . .	129
Birnen . . . . .	130
Birnen de gris mit Kirschsafft . . . . .	130
Birnen de gris in Zucker . . . . .	210

	Seite		Seite
Birnen-, Feigen-, in Zucker . . . . .	211	Bratwurst zu machen . . . . .	223
Birnen-, Senf- . . . . .	215	Bratwürste zu braten . . . . .	113
Birnen, getrocknete . . . . . 130 u.	219	Braunen Kohl zu kochen s. Kohl.	
Birnen, getr., mit Rothwein . . . . .	130	Braune Kuchen s. Kuchen.	
Birnen (Birmotten) mit Rothw. . . . .	129	Bröddchen, kleine . . . . .	193
Birnen, gestovte, mit holstein. Klößen . . . . .	51	Brod-Auslauf mit Mandeln . . . . .	80
Birnen, gestovte, anderer Art . . . . .	52	Brod-Farge . . . . .	118
Birnen, gestovte, mit Heuchlerteig . . . . .	52	Brod-Klöße . . . . . 94 u.	95
Birnen u. Duftkuchen s. Duftk.		Brod-Pudding . . . . .	61
Bischof . . . . .	197	Brod-Pudding (gesäuert) . . . . .	64
Bisquit-Auslauf . . . . .	85	Brod-Suppe . . . . .	11
Bisquit im Kranz . . . . .	164	Brod-Torte . . . . . 157 u.	158
Bisquitkuchen . . . . .	164	Brombeer-Gelée . . . . .	203
Bisquitkuchen, abgeführter . . . . .	165	Brunellen, frische . . . . .	133
Bisquit, Butter- . . . . .	166	Brunellen, getrocknete . . . . .	133
Bisquitkuchen, englischer . . . . .	165	Brunellensuppe . . . . .	9
Bisquitkuchen, marmorirter . . . . .	166	Brunnen-Kresse s. Kresse.	
Bisquitkuchen mit Mehl . . . . .	165	Bubba . . . . .	189
Bisquit- oder Loths-Pudding . . . . .	65	Buchweizen-Puffer . . . . . 92 u.	93
Bisquitkuchen, spanischer . . . . .	165	Buchweizen-Pfannkuchen . . . . .	91
Blanche mangé . . . . .	75	Buchweizengrütze m. Buttermilch . . . . .	13
Blancmanger . . . . .	145	Buchweizengrütze mit Milch . . . . .	13
Blätterteig . . . . . 175 u.	176	Buskohl, gefüllter . . . . .	40
Blitzkuchen . . . . .	192	Butter, abgeklärte . . . . .	238
Blumenkohl . . . . . 38 u.	39	Butterbisquit s. Bisquit.	
Blumenkohl in Büchsen . . . . . 217 u.	218	Butterbrod-Pudding . . . . .	62
Blutballen . . . . .	227	Butterkränze . . . . .	192
Blutwurst vom Ochsen . . . . .	230	Buttermilch-Auslauf . . . . .	83
Blutwurst vom Schwein . . . . .	226	Buttermilch-Suppe mit Perl- graupen . . . . .	13
Bohnen auf Sauer gekocht . . . . .	44	Buttermilch-Suppe mit Brod . . . . .	13
Bohnen, ausgeschotete, weiße . . . . .	44	Buttermilch-Weinsuppe . . . . .	13
Bohnen, große . . . . .	45	Butterschnitte . . . . .	181
Bohnen mit Apfel . . . . .	44		
Bohnen-Salat . . . . . 137 u.	138	<b>C.</b>	
Bohnen, Schwerdt-, in Zucker . . . . .	210	Caffee-Crème . . . . .	144
Bohnenuppe v. frischen Bohnen . . . . .	5	Caneel-Tortelets . . . . .	178
Bohnenuppe von getr. Bohnen . . . . .	5	Carmelitertorte . . . . .	157
Bohnen, Viets-, einzumachen . . . . .	216	Champagner-Eis . . . . .	142
Bohnen, Viets-, in Büchsen . . . . .	218	Champignons, sauer . . . . .	215
Bohnen, weiße, getrocknete . . . . .	45	Chocolade-Auslauf . . . . . 85 u.	189
Bohnen, Zucker-, einzumachen . . . . .	45	Chocolade-Baisers . . . . .	188
Bohnen, Zucker-, in Büchsen . . . . .	218	Chocolade-Crème . . . . .	144
Bombeisges . . . . .	87	Chocolade-Pudding, warmer . . . . .	70
Bouillon, braune . . . . .	1	Chocolade-Pudding, kalter . . . . .	77
Bouillon, klare Rindfleisch-, mit Reisklößen . . . . .	1	Chocolade-Suppe . . . . .	11
Brägenwurst vom Ochsen . . . . .	229	Chocolade-Speise . . . . .	135
Brägenwurst vom Schwein . . . . .	223	Chocolade-Torte . . . . .	164
Brassen zu braten . . . . .	56	Christzeug . . . . .	186
Brassen zu kochen . . . . .	56	Cichorien-Salat . . . . .	139
Brassen auf polnische Art . . . . .	56	Citronen-Auslauf . . . . .	83
Braten . . . . . 114—129		Citronen-Crème . . . . . 142 u.	145
		Citronen-Eis . . . . .	142

	Seite
Citronen in Zucker . . . . .	200
Citronen-Pudding, warmer 63, 64, 71 u. 72	
Citronen-Suppe . . . . .	10
Citronen-Torte . . . . .	157
Compots, süße . . . . .	129—136
Compots, saure . . . . .	136—139
Confect . . . . .	190
Crème . . . . .	142—146
Crème in Düten . . . . .	145
Croquettes . . . . .	195

**D.**

Dampfnudeln . . . . .	68 u. 69
Douanen-Punsch . . . . .	197
Duftkuchen mit Birnen . . . . .	52
Düten . . . . .	190

**E.**

Eier-Auflauf . . . . .	85
Eier-Bier . . . . .	198
Eier-Crème . . . . .	144
Eier für den Winter aufzu- bewahren . . . . .	238
Eiergrütz-Auflauf . . . . .	80
Eiergrütz-Klöße . . . . .	95
Eiergrütz-Pudding, warmer . . . . .	65
Eiergrütz-Pudding, kalter . . . . .	76
Eiergrütz-Suppe . . . . .	10
Eiergrütz-Suppe anderer Art . . . . .	11
Eiergrütz-Suppe für Kranke . . . . .	12
Eiergrütz-Suppe mit Milch . . . . .	12
Eierkäse . . . . .	195
Eierklöße, welche man in Bouil- lon giebt . . . . .	95
Eiersauce, saure . . . . .	103
Eiersuppe . . . . .	13
Eierwein . . . . .	198
Einschlachten u. Einpökeln . . . . .	220—222
Eis . . . . .	140—142
Eiweiß zu Schnee geschlagen . . . . .	237
Endivien-Salat . . . . .	139
Englischer Kuchen . . . . .	163
Englischer Kuchen, braun . . . . .	167
Englischer Teig . . . . .	178
Enten, farçirte . . . . .	32
Enten, gefüllte, mit br. Sauce . . . . .	17
Enten, gefüllte, zu braten . . . . .	124
Entenragout . . . . .	17
Enten zu braten . . . . .	124
Enten zu schlachten zc. . . . .	232
Erbfen in Büchfen . . . . .	216 u. 217
Erbfen, junge . . . . .	38

	Seite
Erbfen mit Wurzeln . . . . .	38
Erbfensuppe für den gewöhn- lichen Haushalt . . . . .	5
Erbfensuppe von getr. Erbfen . . . . .	4
Erbfensuppe von jungen Erbfen . . . . .	4
Erbfen-, Zucker- . . . . .	38
Erdbeeren . . . . .	134
Erdbeer-Eis . . . . .	140
Erdbeeren in Zucker . . . . .	205
Erdbeer-Torte . . . . .	168

**F.**

Färbemittel für Speisen . . . . .	239
Fastnachtstroschen . . . . .	187
Feigenbirnen in Zucker . . . . .	211
Feldsalat . . . . .	139
Fisch-Fricadellen . . . . .	109
Fisch-Gerichte . . . . .	54—60
Fisch-Pastete . . . . .	30
Fisch-Pudding . . . . .	67
Fisch-Salat . . . . .	137
Fleisch-Farce . . . . .	118
Fleisch-Gerichte . . . . .	106—114
Fleisch-Klöße, englische . . . . .	94
Fleisch-Pudding, warmer . . . . .	71
Fleischwurst zu machen . . . . .	229
Fleischwurst zu braten . . . . .	113
Fliederblumen, gebackene . . . . .	89
Fliedersaft . . . . .	208
Fliedersuppe . . . . .	9
Florence von Blätterteig . . . . .	176
Florence zum Thee . . . . .	176
Fricadellen . . . . .	109 u. 110
Fricandos von Kalbfleisch . . . . .	117
Froschteulen, gebackene . . . . .	111
Frucht-Marmelade . . . . .	208
Früchte, eingem., in Zucker . . . . .	200—212
Früchte, eingem., saure . . . . .	213—216
Frühstücks . . . . .	195 u. 196
Füllsel mit Kastanien . . . . .	122
Füllsel zu Rippen . . . . .	122

**G.**

Gänse zu schlachten zc. . . . .	232
Gänse einzupökeln und zu räuchern . . . . .	221
Gänseleber mit brauner Sauce . . . . .	112
Gänsejwarz . . . . .	24
Gänseweiß . . . . .	25
Gänseweiß, kalt zu geben . . . . .	36
Gans, farçirte . . . . .	32
Gans, gefüllte, zu braten . . . . .	126
Gans zu braten . . . . .	126
Garneelen zu kochen s. Granat.	

	Seite		Seite
Garneelen=Salat . . . . .	137	Hasen=Magout . . . . .	18
Gedärme zu reinigen . . . . .	221	Hasen=Suppe . . . . .	3
Geflügel zu schlachten 231 u. 232		Hasenblasen aufzulösen . . . . .	237
Gefrorenes . . . . .	140—142	Hecht, gebratener . . . . .	55
Gelées . . . . .	146 u. 147	Hecht, gefüllter . . . . .	55
Gelée, sauer . . . . .	147	Hecht, gespickter mit einer Sardellen- sauce . . . . .	54
Gemüse . . . . .	38—54	Hecht zu kochen . . . . .	54
Gemüse und Obst, getr. . . . .	219	Hecht zu stoven (od. zu dämpfen) . . . . .	54
Genfertorte . . . . .	152	Hefen . . . . .	237
Gerstenschleim für Kranke . . . . .	13	Heidelbeeren (Vickbeeren), getr. . . . .	219
Gestlöße . . . . .	69	Heidelbeeren in Zucker . . . . .	212
Gestfuchen . . . . .	174	Heidelbeeren, frische . . . . .	135
Getränke . . . . .	196—200	Hermelintorte . . . . .	152
Glühwein . . . . .	198	Herzen und Sterne . . . . .	186
Granat=Fricadellen . . . . .	110	Herzogsbröddchen . . . . .	182
Granat in sauerem Gelée . . . . .	37	Heuchler . . . . .	189
Granat=Salat . . . . .	137	Himbeeren . . . . .	134
Granat=Sauce . . . . .	105	Himbeer-Eis . . . . .	140 u. 141
Granat zu kochen . . . . .	60	Himbeer-Essig . . . . .	198 u. 199
Gurken, Acia= . . . . .	214	Himbeer-Gelée . . . . .	202
Gurken, Essig= . . . . .	213	Himbeer=Sauce . . . . .	100
Gurken, gefüllte . . . . .	48	Himbeer=Suppe . . . . .	9
Gurken, gestovte . . . . .	48	Himbeer=Suppe von eingemach- ten Himbeeren . . . . .	9
Gurken=Salat . . . . .	137	Himmelstorte . . . . .	152
Gurken, Salz= . . . . .	214	Hirsche abzuhäuten . . . . .	233
Gurken, Zucker= . . . . .	209	Hirschhorn=Gebackenes . 189 u. 190	
<b>H.</b>			
Hackwurst vom Ochsen . . . . .	229	Hirsch= oder Rehbraten . . . . .	123
Hackwurst vom Schwein 225 u. 226		Hobelspäne . . . . .	184
Hackwürste zu braten . . . . .	114	Holippen . . . . .	191
Hasergrützsuppe . . . . .	10	Holsteinische Klöße . . . . .	97 u. 98
Hasergrützsuppe anderer Art . . . . .	10	Holsteinische Milch . . . . .	14
Hagebutten, getrocknet . . . . .	219	Hühner aus der Suppe mit einer Sauce . . . . .	22
Hagebutten in Zucker . . . . .	208	Hühnerfleisch=Klöße . . . . .	93 u. 94
Hagebutten=Sauce . . . . .	100	Hühner, gebackene, mit Reis . . . . .	23
Hagebutten=Suppe . . . . .	9	Hühner=Suppe . . . . .	2
Hähnchen, Back= . . . . .	124	Hühner zu schlachten 2c. . . . .	232
Hamburger Kuchen . . . . .	167	Hummer=Coteletts . . . . .	60
Hammelbraten . . . . .	119	Hummer=Magout . . . . .	22
Hammelfleisch=Klöße . . . . .	94	Hummer=Salat . . . . .	137
Hammelfleisch=Karbonade . . . . .	107	Hummer zu kochen . . . . .	59
Hammelfleisch auf Sauer . . . . .	119	Hundebumen=Salat . . . . .	139
Hammelfleisch, geschmorte . . . . .	19	<b>I.</b>	
Hammelfleisch, wie Wildpret zu bereiten . . . . .	119	Inger=Pudding . . . . .	61
Hand=Pasteten . . . . .	30	Johannisbeeren . . . . .	134
Häring=Salat . . . . .	136	Johannisbeer=Branntwein . . . . .	200
Hasen=Abhäuten . . . . .	233	Johannisbeer-Eis . . . . .	140
Hasen zu braten . . . . .	123	Johannisbeeren, ganze . . . . .	201
Hasen=Pastete, kalte . . . . .	31	Johannisbeer-Gelée . . . . .	200
Hasen=Pastete in Blätterteig . . . . .	27	Johannisbeer-Gelée, ungekocht . . . . .	201
Hasen=Pfeffer . . . . .	26		

Johannisbeeren mit Himbeersaft	Seite 201
Johannisbeer-Pudding, warmer	72
Johannisbeer-Pudding, kalter	75
Johannisbeer-Saft	201
Johannisbeer-Sauce	100
Johannisbeer-Sauce mit Sago	100
Johannisbeer-Suppe	10
Johannisbeer- und Himbeer-Marmelade	202
Johannisbeer- und Himbeer-Torte	169
Julien-Suppe	15

## K.

Kabliou zu kochen	57
Kaffeebrod	185
Kaffeekekchen	171
Kaffeekekchen, gewöhnlicher	171
Kaffeekekchen mit Corinthen	171
Kaiserkekchen, kleine	182
Kakelbeeren-Branntwein	199
Kalbsbraten	116
Kalbsbrust zu braten	118
Kalbsbrust, gefüllte	18
Kalbsbrust, gefüllt mit Brod-farge zu braten	117
Kalbsbrust mit Fleischfarge gef.	118
Kalbfleisch-Fricadellen	109
Kalbfleisch-Fricandos	117
Kalbfleisch-Fricassée	21
Kalbfleisch-Karbonade	106 u. 107
Kalbfleisch-Klöße	93
Kalbfleisch-Pastete	28
Kalbfleisch-Kouladen	117
Kalbfleisch-Kouladen, gefüllte	19
Kalbfleisch-Suppe	2
Kalbsfüße, gebackene	110
Kalbskopf, abgebrüheter	26 u. 27
Kalbskopf zu Sülze zu benutzen	36
Kalbsleber, gebratene	111
Kalbsmidder, gebratene	111 u. 112
Kalbsmidder, gespickte mit einer Krebsauce	111
Kalbszungen, gebratene	110
Kalbszungen mit Rosinen und Mandeln	20
Kalter Pudding	78 u. 79
Kapaunen zu braten	125
Kapaunen, gefüllte	125
Kapaunen mit einer Sauce	24
Kapaunen zu schlachten zc.	231
Karaischen zu braten	57

Karaischen zu stoven	Seite 57
Karbonaden	106—108
Karbonade, verlorene	108
Kardinal	197 u. 198
Karpfen zu braten	56
Karpfen zu kochen	56
Karpfen in saurem Gelée	35
Kartoffel-Auslauf	84
Kartoffel-Auslauf mit Corinthen	84
Kartoffelbrei	50
Kartoffelbrei auf Sauce	50
Kartoffel-Fricadellen	110
Kartoffel-Gemüse	50 u. 51
Kartoffel-Klöße	95 u. 96
Kartoffeln mit Apfel	50
Kartoffeln mit Birnen	50
Kartoffeln mit Haring	50
Kartoffeln mit Milch gestovt	50
Kartoffeln mit Petersilie und Butter gestovt	50
Kartoffel-Pudding, warmer	66 u. 67
Kartoffel-Salat	138
Kartoffel-Suppe	6
Kartoffel-Torte	158
Käse, weicher	135
Käse-Pasteten	194
Kastanien-Pudding, warmer	69
Kerbelsuppe	4
Kirsch-Branntwein	199
Kirsch-Eis	141
Kirschen, frische	133
Kirsch-Gelée	146
Kirschen, getrocknete	133 u. 219
Kirschen in Branntwein	204
Kirsch-Kaltschale	14
Kirschkekchen	168
Kirsch-Pudding, warmer	70 u. 72
Kirsch-Pudding, kalter	77
Kirsch-Sauce	99
Kirschen, Schatten-	203
Kirschen, saure	203 u. 204
Kirschsuppe	8
Kirschsuppe von frischen Kirschen	8
Klaben	173 u. 174
Klöße	93—99
Klöße, abgerührte	96
Klöße, holsteinische	98
Klöße, bairische	98
Knackwurst zu machen	225
Knochen-Suppe	5
Kochgeschirr	235
Kochmettwurst	223
Kohlblumen, gestovte	42

	Seite		Seite
Kohl, brauner . . . . .	41	Löffeltuchen . . . . .	87
Kohl, brauner, für den gewöhnlichen Haushalt . . . . .	42	Loths-Pudding, warmer . . . . .	70
Kohl, brauner, mit frischem Rindfleisch . . . . .	42	<b>M.</b>	
Kohl, junger Scheer- od. Schnitt-	42	Macaronen, Hamb. od. Pfeifen-	53
Kohlrabi . . . . .	39	Madeira-Punsch . . . . .	196
Kohl, rother, Salat . . . . .	139	Magdalenen-Torte . . . . .	161
Kohl, weißer . . . . .	39	Mailänder Kuchen . . . . .	177
Kohl, weißer, auf braun gekocht	40	Mairüben . . . . .	48
Kohl, weißer Kopf- (Sauerkohl)	218	Maismehl-Pudding, kalter . . . . .	78
Kohl, weißer, mit Hammelfleisch	39	Maitrank . . . . .	198
Kopf-Salat . . . . .	138	Maikronen . . . . .	187
Kränze und Kringel . . . . .	186	Maikronen-Torte, gefüllte . . . . .	154
Krebse zu kochen . . . . .	60	Maikronen-Torte anderer Art . . . . .	154
Krebs-Sauce . . . . .	105	Malaga- oder Madeira-Auf-	
Krebs-Suppe . . . . .	4	lauf s. Auflauf.	
Krebs-Strudeln . . . . .	53	Mandel-Außläufe . . . . .	187
Kresse, Brunnen- . . . . .	139	Mandel-Crèmes mit Früchten	143
Kresse-Salat . . . . .	139	Mandelkränze . . . . .	179
Kronsbeeren . . . . . 134 u.	211	Mandelkränze in Blätterteig . . . . .	179
Kronsbeeren-suppe . . . . .	10	Mandelmilch . . . . .	199
Kroschen, Fastnachts- . . . . .	187	Mandelpudding, warmer . . . . .	70
Krummholz . . . . .	185	Mandelschnitte . . . . .	180
Kuchen, braune . . . . . 192 u.	193	Mandeltorte . . . . .	149
Kuchen, englischer . . . . .	163	Mandeltorte, marmorirte . . . . .	150
Kuchen, mürrer . . . . .	192	Mandeltorte mit Brod . . . . .	150
Kuchenteich zu verschied. Obst	193	Mandeltorte mit Mehl . . . . .	150
Kuchen und Torten . . . . . 148—	175	Mandeltorte mit Orangen und	
Küfen zu braten . . . . .	124	Succade . . . . .	150
Küfen-Fricassée . . . . .	21	Mandeltorte mit sauerem Rahm	151
Küfen-Pastete . . . . .	29	Markt-Pudding, englischer . . . . .	60
Küfen-Ragout . . . . .	22	Maulschellen . . . . .	180
Küfen zu schlachten zc. . . . .	232	Maultaschen . . . . .	180
Kümmelbrod . . . . .	185	Mayonnaise-Sauce . . . . .	106
Kümmeltuchen . . . . .	191	Meerrettig-Sauce . . . . .	103
Kürbis in Zucker . . . . .	209	Mehlköße . . . . . 98 u.	99
Kürbis mit Bier . . . . .	136	Mehl-Pudding . . . . .	68
<b>N.</b>		Melonen in Zucker . . . . .	210
Lachs zu braten . . . . .	58	Mettwürste, frische, zu braten	113
Lachs zu kochen . . . . .	59	Mettwurst, Sommer- . . . . .	222
Lachs, frischen, zu stoven . . . . .	58	Mettwurst, Koch- . . . . .	223
Lamm, ein junges, zu braten	120	Milch-Sauce . . . . .	102
Lammfleisch-Fricassée . . . . .	21	Milchsuppe mit Brodklößen . . . . .	12
Lammfleisch-Pastete . . . . .	29	Milchsuppe mit abgerührten	
Lanfenwurst . . . . .	229	Klößen . . . . .	11
Leber-Klöße . . . . .	94	Milchsuppe mit Mehlkößen	
Leberwurst . . . . . 225 u.	226	oder Milchbrei . . . . .	12
Limonade . . . . .	197	Milchsuppe mit Nudeln . . . . .	12
Limonade von Rothwein . . . . .	197	Milchsuppe mit Reis . . . . .	12
Linzen zu kochen . . . . .	48	Milchsuppe mit weißem Sago	11
Linzen-suppe . . . . .	5	Milchsuppe anderer Art . . . . .	11
		Milch vor dem Zusammen-	
		laufen zu hüten . . . . .	238

	Seite		Seite
Mocturtle- oder Schildkröten- Suppe . . . . .	3	Pfannkuchen v. garen Kartoffeln	91
Mocturtle oder nachgemachtes Schildkröten-Ragout . . . . .	20	Pfannkuchen v. rohen Kartoffeln	91
Möhren oder Winterwurzeln . . . . .	57	Pflaumen, Antoni- . . . . .	132
Möhren-Pudding s. Wurzeln- Pudding.		Pflaumen, grüne, in Zucker . . . . .	207
Mürbebraten . . . . .	116	Pflaumen, Katharinen- . . . . .	132
Mürbebraten mit brauner Sauce	16	Pflaumen mit Brantwein . . . . .	207
Muschel-Ragout . . . . .	22	Pflaumen mit Eisig . . . . .	207
<b>N.</b>		Pflaumen-Suppe . . . . .	8
Neunaugen, eingemachte . . . . .	37	Pflaumen-Torte von Blätterteig	169
Nierenbrod . . . . .	185	Pfirsich-Eis . . . . .	140
Nierenwurst . . . . .	224	Pfirsich in Zucker . . . . .	206
Nudeln-Pudding, warmer . . . . .	72	Pickenid . . . . .	213
<b>O.</b>		Pinkel zu machen . . . . .	229
Obst-Auslauf . . . . .	85	Pinkel, Speck- . . . . .	227
Obst, getrocknetes, welches man auch mit Klößen geben kann	52	Pökel, gekochte, für Rindfleisch	220
Obst-Sauce . . . . .	100	Pökelfleisch-Suppe . . . . .	6
Ochsen zu pökeln . . . . .	220	Porré statt Gemüse . . . . .	49
Ochsenaugen . . . . .	179	Porterfuchen . . . . .	186
Ochsenkopf . . . . .	230	Puddinge, warme . . . . .	60—73
Ochsenkopffleisch-Ragout . . . . .	25	Puddinge, kalte . . . . .	73—79
Ochsenzungen, gebratene . . . . .	111	Pudding von gebranntem Zucker, warmer . . . . .	72
Ochsenzungen, gefüllte . . . . .	16	Punsch, Arrac- . . . . .	196
Ochsenzungen mit rother Wein- sauce . . . . .	20	Punsch, Douanen- . . . . .	197
Oeufs au lait . . . . .	145	Punsch-Extract . . . . .	196
Omelettes . . . . .	89	Punsch, gewöhnlicher . . . . .	197
Omelettes, französische . . . . .	196	Punsch, Madeira- . . . . .	196
Omelettes soufflés . . . . .	90	Punsch-Pudding, kalter . . . . .	75
Orangen-Crème . . . . .	145	Punsch-Torte . . . . .	153
Orangen-Gelée . . . . .	147	Puter zu braten . . . . .	126
Orangen-Kuchen, kleine . . . . .	182	Puter, fargirter . . . . .	33
<b>P.</b>		Puter zu schlachten . . . . .	231
Pasteten, Käse- . . . . .	194	Pyramonter Torte . . . . .	155
Pastete mit grobem Teig . . . . .	27	<b>Q.</b>	
Pastinaden zu kochen . . . . .	49	Quabben mit einer saueren Eiersauce . . . . .	56
Pâtes à la duchesse . . . . .	194	Quabbensuppe . . . . .	3
Perlgrauen-Suppe . . . . .	6	Quabben zu braten . . . . .	57
Perlsago-Pudding, warmer . . . . .	66	Quitten-Eis . . . . .	141
Petersilien-Sauce . . . . .	103	Quitten in Zucker . . . . .	208
Pfannkuchen, Berliner . . . . .	88	<b>R.</b>	
Pfannkuchen, Buchweizen- . . . . .	91	Rabiats-Pudding, warmer . . . . .	71
Pfannkuchen mit Apfel . . . . .	91	Ragouts, Kouladen, Fricassees u. s. w. . . . .	15—37
Pfannkuchen mit Bickbeeren . . . . .	91	Ragout . . . . .	25
Pfannkuchen mit Johannisbeer- Gelée . . . . .	90	Ragout von kaltem Braten . . . . .	19
Pfannkuchen mit Spinat . . . . .	90	Ragout von Ochsenkopffleisch . . . . .	25
		Ragout von Tauben oder Reb- hühnern . . . . .	17
		Rahm-Auslauf . . . . .	83
		Rahm-Eis . . . . .	142

	Seite		Seite
Rahm, geschlagener, mit ein- gemachten Früchten . . .	145	Rulken zu braten . . . . .	113
Rauchfleisch-Suppe für den ge- wöhnlichen Haushalt . . . .	6	Rulken zu machen . . . . .	230
Rebhühner zu backen . . . . .	128	Rum-Pudding, kalter . . . . .	76
Rebhühner zu braten . . . . .	128	Rundum oder Topfsuchen 172 u.	173
Rebhühner, gefüllte, zu braten	128	Russische Torte . . . . .	151
Rebhühner- oder Tauben-Pastete	28	<b>S.</b>	
Rehe oder Hirsche abzuhäuten	233	Sago-Auflauf . . . . .	84
Reh- oder Hirschbraten . . . .	123	Sago-Crèmes mit geschl. Rahm	142
Reis, gebackener, mit Apfel . .	51	Sago-Crèmes mit Wein und Citronen . . . . .	143
Reisklöße in klarer Bouillon . .	97	Sago-Klöße . . . . .	97
Reis-Croquettes . . . . .	194	Sago-Pudding, warmer . . . . .	66
Reiskuchen . . . . .	174	Salat . . . . .	138 u. 139
Reismehl-Auflauf . . . . .	79	Salicylsäure . . . . .	234
Reismehl-Klöße . . . . .	97	Sandkuchen . . . . .	172
Reismehl-Pudding, warmer . . .	65	Sandtorte . . . . .	161
Reismehl-Pudding, kalter . . . .	76	Sandtorte, krosse . . . . .	163
Reismehl-Pudding mit Man- deln, kalter . . . . .	77	Sandtorte mit Früchten . . . . .	162
Reis mit Apfel . . . . .	51	Sandtorte, mürbe . . . . .	163
Reis mit Milch . . . . .	51	Sandtorte, weiche . . . . .	162
Reis mit Rosinen . . . . .	51	Sandtorte, weiche, mit Mandeln	162
Reispudding, warmer . . . . .	65—71	Sandtorte, weiche, mit Rahm	163
Reisschnitte . . . . .	89	Sandtorten, kleine . . . . .	178
Reistorte . . . . .	156	Sardellensauce . . . . .	103
Reistorte, candirte . . . . .	155	Saucen . . . . .	99—106
Rhabarber-Pudding, kalter . . . .	77	Sauce von Rothwein . . . . .	101
Rhabarber-Suppe . . . . .	15	Sauce zu Wildschwein . . . . .	105
Rinderbraten . . . . .	115	Sauce à la Tartar . . . . .	105 u. 106
Rindfleisch-Bouillon, klare, mit Reisklößen . . . . .	1	Sauce, braune, zu gekochtem Rindfleisch . . . . .	104
Rindfleisch-Fricadellen . . . . .	109	Sauce von getrockn. Kirschen	99
Rindfleisch-Klöße . . . . .	93	Sauce, weiße, zu gef. Hühnern	104
Rindfleisch mit einer Brodkruste	21	Saucissen zu braten . . . . .	113
Rindfleisch-Kouladen . . . . .	19	Saucissen zu machen . . . . .	223
Rindfleisch-Suppe . . . . .	1	Sauerampfer . . . . .	43
Ritter, Arme . . . . .	90	Sauerbraten . . . . .	116
Rockenbrod-Pudding . . . . .	64	Sauere Compots . . . . .	136—139
Rohrkrapsel . . . . .	188	Sauerlohl einzumachen . . . . .	218
Rosenkohl . . . . .	41	Sauerlohl, frischer u. eingem.	41
Rosen-Pudding . . . . .	63	Sauerlohl, rother . . . . .	38 u. 41
Rostbeef . . . . .	114	Savoyerlohl . . . . .	40
Rothbeeten, saure . . . . .	215	Schalotten, saure . . . . .	214
Rothegrüße, kalte . . . . .	76	Schattenkirschen . . . . .	203
Roth- oder Blutwurst . . . . .	114	Schaum-Pudding, warmer . . . . .	70
Roth- oder Zungenwurst . . . . .	227	Schaum-Pudding, kalter . . . . .	73
Rothwein-Sauce . . . . .	102	Schaum-Sauce . . . . .	101
Rouladen . . . . .	37	Schaum-Suppe . . . . .	7
Rüben, Mai- . . . . .	48	Schaum-Torte . . . . .	164
Rüben, Teltower . . . . .	47	Schellfische zu backen . . . . .	57
Rührei mit Bücklingen . . . . .	92	Schellfische zu kochen . . . . .	57
Rührei mit Schinken . . . . .	92	Scheer- oder Schnittkohl . . . . .	42
		Schicht-Pudding . . . . .	62

	Seite		Seite
Schicht-Torte mit Apfelmuß . . . . .	149	Specktorte (Baumkuchen) 166 u. . . . .	167
Schicht-Torte mit Chocolate u. Vanille-Crèmes . . . . .	149	Spicken . . . . .	236
Schicht-Torte mit Citronen- Crèmes . . . . .	148	Spinat . . . . .	42
Schicht-Torte mit Gelée . . . . .	148	Spiegeleier mit Mettwurst oder Schinken . . . . .	92
Schicht-Torte mit Mandeln . . . . .	148	Spritz-Gabelmuß . . . . .	186
Schiefermilch . . . . .	15	Spritzgebäckenes . . . . .	88
Schildkröten- oder Mocturtle- Suppe . . . . .	3	Spritzgebäckenes, trockenes . . . . .	186
Schildkröten-Ragout, nachge- machtes, oder Mocturtle . . . . .	20	St. Thomas-Pudding, warmer . . . . .	71
Schinken in saurem Gelée . . . . .	34	Stachelbeeren-Gelée . . . . .	147
Schleien zu braten . . . . .	56	Stachelbeeren, kleine rothe . . . . .	204
Schleien mit einer saueren Eier- sauce . . . . .	56	Stachelbeeren, grüne . . . . .	204
Schnallen . . . . .	188	Stachelbeeren, reife rothe . . . . .	134
Schneebälle . . . . .	88	Stachelbeer-Torte . . . . .	169
Schnittbohnen, junge . . . . .	43	Stachelbeeren, unreife grüne . . . . .	134
Schnittbohnen auf frisches Kind- fleisch gekocht . . . . .	44	Stärke-Pudding, kalter, mit Vanille . . . . .	73
Schnittbohnen, eingem. grüne . . . . .	45	Stärke-Pudding, kalter, mit bitteren Mandeln . . . . .	74
Schollen zu braten . . . . .	58	Stedrüben auf braun gekocht . . . . .	47
Schollen zu kochen . . . . .	58	Stedrüben mit fr. Rindfleisch . . . . .	49
Schwarzbrod-Pudding, warmer . . . . .	70	Steinbutte zu kochen . . . . .	57
Schwein zu pökeln . . . . .	220	Stinte zu kochen . . . . .	59
Schweinefleisch-Karbonade . . . . .	107	Stinte zu backen . . . . .	59
Schweinefleisch-Klöße . . . . .	94	Stockfisch-Pastete . . . . .	31
Schweinsbraten . . . . .	121	Stör, gekochter, mit Schinken . . . . .	36
Schweinskeule vom wilden Schwein zu braten . . . . .	123	Strauß- und Rebhühner einzu- richten . . . . .	232
Schweinsmürbebraten . . . . .	121	Straußhühner zu braten . . . . .	128
Schweinsohren, gebäckene . . . . .	112	Strensfelkuchen . . . . .	192
Schweinsrippen zu braten . . . . .	121	Sülze zu machen . . . . .	227
Schweinsrippen, gefüllte . . . . .	121	Suppen . . . . .	1—15
Schweine-Schwarzsaure . . . . .	26	Syrup-Sauce . . . . .	102
Schweizertorte . . . . .	156		
Schwerdtbohnen in Zucker . . . . .	210	<b>S.</b>	
Schwimmende Ente . . . . .	106	Sarbutte zu kochen . . . . .	59
Seezungen zu braten . . . . .	58	Sartarische Sauce . . . . .	105
Seezungen zu kochen . . . . .	58	Sauben zu braten . . . . .	127
Sellerie, gefüllter . . . . .	49	Sauben, gebäckene . . . . .	127
Semmel . . . . .	174	Sauben, gefüllte . . . . .	127
Senssauce zu Rindfleisch . . . . .	103	Sauben- u. Rebhühner-Pastete . . . . .	28
Sensbirnen . . . . .	215	Sauben- u. Rebhühner-Ragout . . . . .	17
Sommermettwurst . . . . .	222	Sauben zu schlachten zc. . . . .	232
Spanferkel, farcirtes . . . . .	35	Teltower Rüben . . . . .	47
Spanferkel, gefülltes, zu braten . . . . .	122	Theekuchen . . . . .	182 u. 183
Spargel in Büchsen . . . . .	217	Theekuchen mit Butter . . . . .	182
Spargel mit Granat . . . . .	46	Thurmkuchen . . . . .	170
Spargel und Wurzeln . . . . .	46	Timbale . . . . .	114
Spargel- oder Zuckerbohnen . . . . .	44	Topfkuchen . . . . .	172 u. 173
Spargel zu kochen . . . . .	46	Torte admirable . . . . .	153
		Torten und Kuchen . . . . .	148—175
		Trüffel . . . . .	136
		Tünfall von Macaronen . . . . .	53

	Seite		Seite
<b>U.</b>			
Ulmer Brod . . . . .	185	Wurzeln mit Essig . . . . .	135
<b>V.</b>			
Vanille=Crème . . . . .	143	Wurzeln mit Rindfleisch . . . . .	47
Vanille=Eis . . . . .	141	Wurzeln mit Weißwein . . . . .	135
Vanille=Pudding, kalter . . . . .	74 u. 78	Wurzeln, Scorzoner . . . . .	47
Vanille=Sauce . . . . .	102	Wurzeln, Scorzoner, auf saurerer Eiersauce . . . . .	47
Vietsbohnen, saure . . . . .	216	Wurzel-Torte mit Mandeln . . . . .	159
Vietsbohnen in Büchsen aufzu= bewahren . . . . .	218	Wurzel-Torte mit Reis . . . . .	158
<b>W.</b>			
Waffeln . . . . .	190 u. 191	<b>Y.</b>	
Waffeln, schwedische . . . . .	191	Ypsilanti-Pudding . . . . .	62
Wallnüsse in Zucker . . . . .	209	<b>Z.</b>	
Wasser-Suppe . . . . .	6	Zuckerbohnen, saure . . . . .	215
Wein=Gelée . . . . .	146	Zuckerbohnen, eingemachte . . . . .	45
Wein-Kaltschale mit Erdbeeren und Himbeeren . . . . .	15	Zuckerbohnen, getrocknete 45 u. . . . .	219
Wein-Kaltschale anderer Art . . . . .	15	Zuckerbohnen mit fr. Rindfleisch . . . . .	44
Wein-Suppe, Buttermilch= . . . . .	13	Zuckerbohnen in Büchsen . . . . .	218
Wein-Suppe von ganzem Reis . . . . .	7	Zucker- oder Spargelbohnen . . . . .	44
Wein-Suppe von Reismehl . . . . .	7	Zuckererbsen . . . . .	38
Wein-Suppe von weißem Sago . . . . .	7	Zuckererbsen mit fr. Rindfleisch . . . . .	43
Wein-Suppe anderer Art . . . . .	7	Zuckererbsen wie Spargel zuber. . . . .	43
Wein-Suppe mit Zwieback . . . . .	11	Zuckerguß, grauer . . . . .	194
Wickelfuchen . . . . .	172	Zuckerguß, lilla . . . . .	195
Wiener Auflauf . . . . .	82	Zuckerguß, rother . . . . .	195
Wiener Auflauf mit Brod . . . . .	82	Zuckerguß, weißer . . . . .	194
Wiener Kuchen . . . . .	176 u. 177	Zuckerkringel . . . . .	180
Wiener Torte . . . . .	167	Zuckerkringel von Blätterteig . . . . .	180
Wienerzelten von Chocolate . . . . .	177	Zuckerfuchen . . . . .	183
Wild abzuhäuten . . . . .	232	Zuckerplättchen . . . . .	184
Wildpastete vom Hirsch oder Reh . . . . .	28	Zuckerteig, feiner . . . . .	183
Wildragout . . . . .	16	Zuckertorte . . . . .	164
Wildschweinskopf, ein nach= gemachter verzierter . . . . .	34	Zungenragout . . . . .	15
Wildschweinskeule zu braten . . . . .	123	Zungenwurst . . . . .	227
Windbeutel . . . . .	189	Zwetschen, frische . . . . .	132
Winterwurzeln oder Möhren . . . . .	47	Zwetschen, getrocknete . . . . .	219
Wirfing Kohl . . . . .	40	Zwetschen in Essig . . . . .	211
Wurstmachen vom Schwein 222—227 . . . . .		Zwetschen in Zucker . . . . .	206
Wurstmachen vom Ochsen 228—231 . . . . .		Zwetschenfuchen . . . . .	169
Wurzeln in Zucker . . . . .	212	Zwetschenfuchen auf Gesteig . . . . .	170
Wurzeln, junge . . . . .	46	Zwetschenmuß . . . . .	132 u. 211
Wurzel-Pudding . . . . .	67	Zwetschensuppe v. fr. Zwetschen . . . . .	8
		Zwieback, gefüllter, mit Apffel= Crème . . . . .	86
		Zwieback, gefüllter, mit Man= del-Crème . . . . .	86
		ZwiebacksklöÙe . . . . .	97



## Suppen.

**1. Rindfleischsuppe (für 24 Personen).** Das Rindfleisch wird abgewaschen, mit kaltem Wasser und etwas Salz zu Feuer gesetzt, dann rein geschäumt; wenn es gar ist, nimmt man es heraus und gießt die Bouillon durch ein Haarsieb, klärt diese ab und setzt sie wieder zu Feuer, giebt Reis, Sellerieknollen, Petersilie und Porré daran; wenn der Reis gar ist, giebt man gebranntes Mehl daran, nachdem es durchgekocht, ein wenig gehackte Petersilie und Sellerie, Salz nach Geschmack. Man giebt Brod oder Fleischklöße hinein. Zu der Suppe nimmt man ein Stück Rindfleisch von 9 bis 12 kg, welches gut gehauen ist, damit man es nach der Suppe mit einer Sauce auf den Tisch geben kann; am besten ist ein Bruststück.

**2. Klare Rindfleisch-Bouillon mit Reisklößen.** Hierzu nimmt man ein gutes Stück Rindfleisch, welches nicht zu fett ist; nachdem es abgewaschen ist, setzt man es in kaltem Wasser zu Feuer, giebt etwas Salz hinzu, schäumt es gut, giebt dann Sellerieknollen, Petersilienwurzeln, Porré und ein kleines Bund grünen Sellerie hinein; ist das Fleisch recht gar, so gießt man die Bouillon durch ein Haarsieb, läßt sie eine Viertelstunde stehen, klärt sie dann vorsichtig ab, damit der Satz zurückbleibt und giebt Blumenkohl, Spargelköpfe und Salz nach Geschmack hinzu; ist dieses darin gar gekocht, so wird die Bouillon mit Reisklößen zu Tisch gegeben. In der Zeit, wo man keinen Blumenkohl hat, giebt man die Sellerieknollen anfangs ganz hinein, und ist die Bouillon durchgeseiht, schneidet man den Sellerie in Scheiben und giebt diese statt des Blumenkohls hinein.

**3. Braune Bouillon (für 12 Personen).** Man nimmt 2 bis 3 kg Rindfleisch, schneidet es in Stücke und setzt es in einem Topf mit einem Stück frischer Butter zu Feuer und läßt es recht braun braten. Dann giebt man es in den Topf, worin