

	Seite.		Seite.
L achs	12	Pickles	91—92
— gepökelter	12	Pilz-Sauce	27
Lachsschnitte	13	Plumpudding	72
Lammbraten	35	Plum-Pudding-Sauce	29
Leber-Croquettes	55	Pökel-Rindfleisch	33
Leber-Farce zu Pasteten	31	Potatoes, chip-	46
Löffelbiscuit-Pudding	72	Prinzen-Sauce	29
Lunch-Kuchen	87	Puddings u. süsse Speisen 71—86	
M adeira-Kuchen	87	— akademische	71
Mag's Pudding	81	— zu dämpfen	54
Maitre d'Hôtel-Sauce	23	— goldener	73
Makrelen, gekocht	19	— römischer	54
Makronen-Crème	85	— Royal	82
Makronen-Pudding	82	Pudding-Sauce	28
Mandel-Sauce für Puddings	29	Puterbraten	41
Marmeladen	89—90	Q ueen-Pudding	79
Marmeladen-Pasteten	69	R atafia-Pudding	78
Mayonnaisen-Sauce	27	Rebhühner, gebraten	42
Mince-Meat	70	Rebhuhn-Salmi	42
Mince-Pies	70	Reh-Hachée	44
Mixed-Pickles	91	Rebkeule, gebratene	44
Mock-Turtle	7	Reis zum Curry	51
Mohrrüben-Purée	47	Reis-Pudding	76, 77
Mulligatawny (Ind. Suppe)	7	Rhabarber, geschmorter	3
Mundwasser	93	Rhabarber-Pastete	69
Mürbekuchen, kleine	86	Rinder-Pökeltzunge	35
Mürbeteig	62, 63	Rinderwürstchen	4
Mushroom ketschup	27	Rindfleisch, gepökelt	3
N atron-Kuchen	87	Rindfleisch-Curry	50
Nieren mit Speck	2	Rindfleisch-Hachée	34
Nieren-Omelette	52	Rindfleischsuppe	8
Nieren-Pudding	67	Rindsgehirn	53
Nierensuppe	11	Rissoles	57
O atmeal-Porridge	1	Roast-Beef	32
Obst-Pasteten	68—70	Roastbeef-Schnittchen	56
Ochsenchwanzsuppe	9	Roly-Poly-Pudding	80
Omelette, süsse	75	Rosenkohl	47
Orangen-Marmelade	90	Roux, brauner	26
P ancakes	79	— weisser	26
Parmesan-Schnittchen	55	Rüben, rote, gedämpfte	48
Pastete zu bedecken	64	Rüben-Purée	49
Pasteten-Teig	62—64	Rübensuppe	9
Petersilien-Sauce	22	Rumpsteak	32
Pfannkuchen	79	S ago-Pudding	77
Pflaumen-Marmelade	89	Salbeifarce	31
Pflaumen-Pastete	68	Salmiak-Anwendung	93
Pfundskuchen	87	Salz, wozu S. gut ist	94