

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Neues practisches Badisches Kochbuch**

**Carlsruhe, 1840**

Register

[urn:nbn:de:bsz:31-334500](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-334500)

## Register.

(Die Zahlen zeigen die Seiten an.)

|                             |          |
|-----------------------------|----------|
| Mal . . . . .               | 57       |
| — blau zu kochen . . . . .  | 58       |
| — in gelber Sauce . . . . . | 56       |
| — mit Salbei . . . . .      | 57       |
| Ananas-Compot . . . . .     | 166      |
| Anis-Brod . . . . .         | 220      |
| Apfel-Auflauf . . . . .     | 114      |
| Apfel-Brei . . . . .        | 107      |
| Apfel-Charlotten . . . . .  | 119      |
| Apfel-Compot . . . . .      | 164      |
| Apfel-Gelée . . . . .       | 177      |
| Apfel-Knöpflein . . . . .   | 206      |
| Apfel-Krapfen . . . . .     | 180      |
| Apfel-Kuchen . . . . .      | 192. 193 |
| Apfel-Küchlein . . . . .    | 205      |
| Apfel-Mus . . . . .         | 108      |
| Apfel-Dumettes . . . . .    | 108      |

|  |            |
|--|------------|
| Apfel-Schnitz . . . . .                    | 213        |
| Apfel-Torte . . . . .                      | 188        |
| Apricosen in Brantwein . . . . .           | 239        |
| — in Zucker . . . . .                      | 239        |
| Apricosen-Auflauf . . . . .                | 115        |
| Apricosen-Compot . . . . .                 | 163        |
| Apricosen-Gelée . . . . .                  | 174        |
| Apricosen-Mark . . . . .                   | 239        |
| Apricosen-Torte . . . . .                  | 188        |
| Artischocken . . . . .                     | 26         |
| Aspic . . . . .                            | 161        |
| Auerhahn, gebraten . . . . .               | 135        |
| Aufern, auf dem Rost bereitet . . . . .    | 72         |
| <b>Baumwoll-Suppe . . . . .</b>            | <b>8</b>   |
| Becassinen, gebraten . . . . .             | 137        |
| <b>Beefsteak . . . . .</b>                 | <b>17</b>  |
| — in Sardellen-Sauce . . . . .             | 96         |
| Belgrader Brod . . . . .                   | 214        |
| Bier, warmes . . . . .                     | 254        |
| Bier-Suppe . . . . .                       | 10         |
| Birnen-Compot . . . . .                    | 165        |
| Bischoff . . . . .                         | 255        |
| Bisquit . . . . .                          | 190        |
| — auf schnelle Art . . . . .               | 190        |
| — von Rosinen . . . . .                    | 190        |
| Bisquitchen, kleine . . . . .              | 231        |
| Bisquit-Pudding . . . . .                  | 125        |
| <b>Blanc manger von 3 Farben . . . . .</b> | <b>172</b> |
| — von Citronen . . . . .                   | 172        |
| Blumenkohl mit Buttersauce . . . . .       | 32         |
| — im Backofen zubereitet . . . . .         | 32         |
| Blumenkohl-Salat . . . . .                 | 151        |
| Blut-Pflirsche in Zucker . . . . .         | 238        |
| <b>Boeuf à la Mode . . . . .</b>           | <b>17</b>  |
| Bohnen, eingemachte . . . . .              | 33         |
| — grüne . . . . .                          | 33         |

|  |        |
|--|--------|
| Bohnen, weiße . . . . .                  | 34     |
| Bohnen-Salat . . . . .                   | 149    |
| Boratsch-Sauce . . . . .                 | 133    |
| Bouillon, gewöhnliche . . . . .          | 1      |
| Boulard, gedämpft . . . . .              | 78     |
| — mit Gansleber . . . . .                | 79     |
| — mit Kräuter-Sauce . . . . .            | 79     |
| Brand-Pudding . . . . .                  | 126    |
| Brei für Kinder . . . . .                | 107    |
| — von Äpfeln . . . . .                   | 107    |
| — von Citronen . . . . .                 | 107    |
| — von Gries . . . . .                    | 106    |
| — von Kartoffeln . . . . .               | 38     |
| — von Mandeln . . . . .                  | 107    |
| — von Reis . . . . .                     | 106    |
| — von Sago . . . . .                     | 106    |
| — von Zwetschgen . . . . .               | 107    |
| Brennessel-Gemüse . . . . .              | 35     |
| Brieslein in einem Vol-au-vent . . . . . | 82     |
| Brockelerbsen . . . . .                  | 25     |
| Brod, Belgrader . . . . .                | 214    |
| — Kissingen . . . . .                    | 230    |
| — Sächsisches . . . . .                  | 220    |
| — Wiener . . . . .                       | 201    |
| Brunnentressen-Gelée . . . . .           | 176    |
| Brunnentressen-Salat . . . . .           | 151    |
| Bückinge mit Eier . . . . .              | 71     |
| Bürsching, gedämpfte . . . . .           | 69     |
| — in einer Sauce . . . . .               | 69     |
| — zu backen . . . . .                    | 68     |
| Butter-Bisquitzen . . . . .              | 224    |
| Butter-Brödchen . . . . .                | 220    |
| Butter-Knödel mit Mehl . . . . .         | 13     |
| Butter-Ring . . . . .                    | 219    |
| Butter-Knöpflein . . . . .               | 12     |
| Butter-Sauce . . . . .                   | 131    |
| Butter-Teig . . . . .                    | 19.178 |

|   |         |
|---|---------|
| Butterteig, geriebener . . . . .            | 178     |
| — weingebäckener . . . . .                  | 178     |
| Champagner-Bunsch . . . . .                 | 255     |
| Champignons . . . . .                       | 43      |
| Charlotten in Essig . . . . .               | 250     |
| Cheauveau . . . . .                         | 255     |
| Chocolade mit Milch . . . . .               | 252     |
| — mit Wasser . . . . .                      | 252     |
| Chocolade-Auslauf . . . . .                 | 115     |
| Chocolade-Crème . . . . .                   | 168     |
| Chocolade-Küchlein . . . . .                | 228     |
| Chocolade-Budding . . . . .                 | 127     |
| Chocoladen-Torte . . . . .                  | 185     |
| Eibeben, gebackene . . . . .                | 213     |
| Citronat-Auslauf . . . . .                  | 116     |
| Citronat-Torte . . . . .                    | 183     |
| Citronen-Brei . . . . .                     | 107     |
| Citronen-Brod . . . . .                     | 219     |
| Citronen-Crème . . . . .                    | 171     |
| Citronen-Gelée . . . . .                    | 176     |
| Citronen-Sauce . . . . .                    | 128.129 |
| Codiveau-Knödel . . . . .                   | 14      |
| Compot von Aepfeln . . . . .                | 164     |
| — von Ananas . . . . .                      | 166     |
| — von Apricosen . . . . .                   | 163     |
| — von Birnen . . . . .                      | 165     |
| — von gefüllten Aepfeln . . . . .           | 165     |
| — von gelben Rüben . . . . .                | 162     |
| — von Kirichen . . . . .                    | 163     |
| — von Pflrsing . . . . .                    | 163     |
| — von Prünellen . . . . .                   | 165     |
| — von Quitten . . . . .                     | 166     |
| — von Reineclaudes und Mirabellen . . . . . | 167     |
| — von süßen Pomeranzen . . . . .            | 166     |
| — von Traubenbeeren . . . . .               | 167     |
| — von Zwetschgen . . . . .                  | 165     |

|          |                                       |     |
|----------|---------------------------------------|-----|
| 118      | Confect von Quitten . . . . .         | 234 |
| 178      | — zum Glaciren . . . . .              | 233 |
| 255      | Crème, gebackener . . . . .           | 120 |
| 43       | — mit Chokolade . . . . .             | 168 |
| 250      | — in Schmalz gebacken . . . . .       | 207 |
| 255      | — mit Karmel . . . . .                | 168 |
| 232      | — mit Mandeln . . . . .               | 168 |
| 252      | — mit Vanille und Chokolade . . . . . | 167 |
| 115      | — von Citronen . . . . .              | 171 |
| 168      | — von Erdbeeren . . . . .             | 170 |
| 228      | — von Himbeeren . . . . .             | 170 |
| 127      | — von Kaffee . . . . .                | 169 |
| 185      | — von Kirschen . . . . .              | 169 |
| 213      | — von Pomeranzen . . . . .            | 171 |
| 116      | — von Punsch . . . . .                | 170 |
| 183      | — von Reis . . . . .                  | 171 |
| 107      | — von Thee . . . . .                  | 169 |
| 219      | — von Wein . . . . .                  | 120 |
| 171      | Crème-Schnitten . . . . .             | 208 |
| 176      | Crème-Torte . . . . .                 | 184 |
| 128, 129 | Grocant . . . . .                     | 216 |
| 14       | — von gebrannten Mandeln . . . . .    | 216 |
| 164      | Groquet von Eiern . . . . .           | 56  |
| 166      | — von Gansleber . . . . .             | 45  |
| 163      | — von Kalbfleisch . . . . .           | 44  |
| 165      | — von Kapau . . . . .                 | 45  |
| 165      | — von Stockfisch . . . . .            | 46  |
| 162      | Dampfnudeln . . . . .                 | 112 |
| 163      | Eier, gebackene . . . . .             | 104 |
| 163      | — gefüllte . . . . .                  | 105 |
| 166      | — harte . . . . .                     | 104 |
| 167      | — mit Aspice . . . . .                | 161 |
| 166      | — verlorne . . . . .                  | 105 |
| 167      | — verrührte . . . . .                 | 104 |
| 167      | — wachsweiche . . . . .               | 104 |

|   |     |
|---|-----|
| Eier, weichgekottene . . . . .                | 104 |
| Eier-Croquet . . . . .                        | 56  |
| Eier-Gerste, gebackene . . . . .              | 111 |
| Eiergersten-Suppe . . . . .                   | 8   |
| Eier-Knödel . . . . .                         | 13  |
| Eier-Schnee . . . . .                         | 105 |
| Eier-Suppe, verlorene . . . . .               | 8   |
| Einlauf-Suppe . . . . .                       | 5   |
| Endivien-Gemüse . . . . .                     | 28  |
| Englischer Salat . . . . .                    | 148 |
| Ente, wilde, in Sardellen-Sauce . . . . .     | 75  |
| Enten, wilde, gebraten . . . . .              | 140 |
| — zahme, mit Kastanien gefüllt . . . . .      | 140 |
| — mit Gurken . . . . .                        | 83  |
| Erbfen, dünne . . . . .                       | 34  |
| Erbfen-Suppe, grüne . . . . .                 | 6   |
| Erdbeeren-Crème . . . . .                     | 170 |
| Erdbeeren-Gelée . . . . .                     | 174 |
| <b>F</b>                                      |     |
| Fasan, gebraten . . . . .                     | 135 |
| — gedämpfter . . . . .                        | 76  |
| Fasten-Pastetchen . . . . .                   | 22  |
| Fastnacht-Küchlein . . . . .                  | 204 |
| Feld-Hühner . . . . .                         | 74  |
| — mit Trüffeln gefüllt . . . . .              | 136 |
| Feldhuhn-Suppe . . . . .                      | 6   |
| Fingerlein . . . . .                          | 205 |
| Fisch-Knöpflein . . . . .                     | 13  |
| Flädlein, gefüllte . . . . .                  | 109 |
| — gefüllte, in der Fleischbrühe . . . . .     | 101 |
| — gefüllte, mit Nessel . . . . .              | 110 |
| — in der Milch . . . . .                      | 109 |
| — mit einer Zimmitkruste . . . . .            | 118 |
| Flädlein-Auflauf . . . . .                    | 117 |
| Flädlein-Suppe . . . . .                      | 8   |
| Fleisch = Klöße von übrigem Fleisch . . . . . | 101 |
| Fleisch-Pastetchen . . . . .                  | 22  |

|  |  |     |
|--|--|-----|
|  | Fleisch-Vögel . . . . .                          | 92  |
|  | — mit Morcheln-Sauce . . . . .                   | 92  |
|  | Forellen, blau abgesotten . . . . .              | 59  |
|  | — gebackene . . . . .                            | 60  |
|  | — gedämpfte . . . . .                            | 59  |
|  | — in einer Butter-Sauce . . . . .                | 59  |
|  | — mit rothem Wein . . . . .                      | 60  |
|  | Freimaurer-Brod . . . . .                        | 223 |
|  | Fricadellen . . . . .                            | 47  |
|  | Fricando von Kalbfleisch . . . . .               | 144 |
|  | Frosch-Schenkel . . . . .                        | 95  |
|  | — gebackene . . . . .                            | 52  |
|  | <b>G</b> angfisch mit Eier . . . . .             | 72  |
|  | Gans, gebratene, mit Kastanien gefüllt . . . . . | 139 |
|  | — wilde, gebraten . . . . .                      | 136 |
|  | Gansleber, gebackene . . . . .                   | 49  |
|  | — mit Trüffel-Sauce . . . . .                    | 95  |
|  | Gansleber-Croquet . . . . .                      | 45  |
|  | Gansleber-Pastetchen . . . . .                   | 22  |
|  | Gansleber-Purée . . . . .                        | 156 |
|  | Gans-Pfeffer . . . . .                           | 83  |
|  | Geduld-Tafelchen . . . . .                       | 232 |
|  | Gefrornes von Ananas . . . . .                   | 236 |
|  | — von Apricosen . . . . .                        | 237 |
|  | — von Chocolate . . . . .                        | 236 |
|  | — von Citronen . . . . .                         | 235 |
|  | — von Erdbeeren . . . . .                        | 236 |
|  | — von Himbeeren . . . . .                        | 237 |
|  | — von Kaffee . . . . .                           | 235 |
|  | — von Orangen . . . . .                          | 234 |
|  | — von Pflirschen . . . . .                       | 237 |
|  | — von Punsch . . . . .                           | 235 |
|  | — von Vanille . . . . .                          | 235 |
|  | Gelbe Rüben . . . . .                            | 26  |
|  | Gelbe-Rüben-Compot . . . . .                     | 162 |
|  | Gelbe-Rüben-Salat . . . . .                      | 150 |

|   |         |
|---|---------|
| Gelée, saure . . . . .                          | 161     |
| — von Aepfeln . . . . .                         | 177     |
| — von Apricosen . . . . .                       | 174     |
| — von Brunnenkressen . . . . .                  | 176     |
| — von Citronen . . . . .                        | 176     |
| — von Erdbeeren . . . . .                       | 174     |
| — von Himbeeren . . . . .                       | 173     |
| — von Johannisbeeren . . . . .                  | 173     |
| — von Kaffee . . . . .                          | 176     |
| — von Kirschen . . . . .                        | 173     |
| — von Orangen . . . . .                         | 175     |
| — von Punsch . . . . .                          | 176     |
| — von Quitten . . . . .                         | 177     |
| Gemüse von Brennessel . . . . .                 | 35      |
| — von Endivien . . . . .                        | 28      |
| — von Reis . . . . .                            | 44      |
| — von Sauerampfer . . . . .                     | 29      |
| Gersten-Suppe . . . . .                         | 3       |
| Girtlizen oder Judenkirschen in Essig . . . . . | 249     |
| Glühwein . . . . .                              | 255     |
| Granat von Kalbfleisch . . . . .                | 90      |
| Gries-Auflauf mit Obst . . . . .                | 115     |
| Gries-Brei . . . . .                            | 106     |
| Gries-Klöße . . . . .                           | 15, 111 |
| Gries-Pudding mit Kirschen . . . . .            | 126     |
| Gries-Suppe . . . . .                           | 8       |
| Groß-Gier . . . . .                             | 213     |
| Grundeln, gebackene . . . . .                   | 70, 211 |
| Grüne Bohnen . . . . .                          | 33      |
| Grüne Erbsen-Suppe . . . . .                    | 6       |
| Grüne Kern-Suppe . . . . .                      | 7       |
| Gugelhopf . . . . .                             | 196     |
| — mit Rosinen . . . . .                         | 196     |
| Gurken, gedämpfte . . . . .                     | 42      |
| — gefüllte . . . . .                            | 42      |
| — in einer Sauce . . . . .                      | 41      |
| — in Essig . . . . .                            | 250     |

|  |  |     |
|--|--|-----|
|  | Gurken in Salz . . . . .                         | 251 |
|  | Gurken-Salat mit Speck . . . . .                 | 148 |
|  | Gurken-Sauce . . . . .                           | 131 |
|  | Guß-Torte . . . . .                              | 182 |
|  | <b>H</b> achies-Pastetchen . . . . .             | 24  |
|  | Hahn, welscher, farcirt . . . . .                | 159 |
|  | — — gebraten . . . . .                           | 138 |
|  | — — mit Kartoffeln gefüllt . . . . .             | 139 |
|  | — — mit Trüffeln gefüllt . . . . .               | 139 |
|  | Hahnen, junge, als Ragout . . . . .              | 80  |
|  | Hammelsbug, eingebeizt . . . . .                 | 93  |
|  | Hammelshirn . . . . .                            | 93  |
|  | Hammels-Nieren . . . . .                         | 95  |
|  | Hammels-Rippen, gedämpft . . . . .               | 94  |
|  | — gewöhnliche Art . . . . .                      | 56  |
|  | — in Champignons . . . . .                       | 94  |
|  | — grillirt . . . . .                             | 55  |
|  | Hammels-Schlägel, gebeizt . . . . .              | 142 |
|  | — gebraten . . . . .                             | 142 |
|  | Hammels-Würste oder Blunzen . . . . .            | 96  |
|  | Hammels-Zungen in Kräuter-Sauce . . . . .        | 93  |
|  | — in Sardellen-Sauce . . . . .                   | 93  |
|  | Haselhühner . . . . .                            | 76  |
|  | Haselnuß-Brod . . . . .                          | 231 |
|  | Hasen, gebraten . . . . .                        | 144 |
|  | Hasen-Pfeffer . . . . .                          | 76  |
|  | Hasen-Ragout . . . . .                           | 77  |
|  | Haselhühner, gebraten . . . . .                  | 137 |
|  | Häublein, goldene . . . . .                      | 203 |
|  | <b>H</b> echt à la <b>H</b> ollandaise . . . . . | 63  |
|  | — auf englische Art . . . . .                    | 64  |
|  | — mit Austern . . . . .                          | 64  |
|  | — mit Gelée . . . . .                            | 74  |
|  | — mit Krebs-Sauce . . . . .                      | 65  |
|  | — mit Sardellen . . . . .                        | 64  |
|  | — zu backen . . . . .                            | 65  |

|  |          |
|--|----------|
| Hefen-Bisquit . . . . .                                    | 201      |
| Hefen-Brezeln . . . . .                                    | 200      |
| Hefen-Bröddchen . . . . .                                  | 200      |
| Hefen-Kuchen . . . . .                                     | 198      |
| Hegen-Mark . . . . .                                       | 241      |
| Hegen-Sauce . . . . .                                      | 128      |
| Heidelbeeren in Zucker . . . . .                           | 242      |
| Heidelbeer-Suppe . . . . .                                 | 11       |
| Heidelbeer-Torte . . . . .                                 | 190      |
| Himbeeren in Zucker . . . . .                              | 242      |
| Himbeer-Auslauf . . . . .                                  | 121      |
| Himbeer-Crème . . . . .                                    | 170      |
| Himbeer-Eßig . . . . .                                     | 258      |
| Himbeer-Gelée . . . . .                                    | 173      |
| Himbeersaft in Zucker . . . . .                            | 257      |
| Himbeer-Sauce . . . . .                                    | 130      |
| Himbeer-Torte . . . . .                                    | 189      |
| Hirn-Schnitte . . . . .                                    | 47       |
| Hirn-Suppe . . . . .                                       | 5        |
| Hirschziemer mit einer Kruste und Kirschen-Sauce . . . . . | 143      |
| Hobelspähne . . . . .                                      | 213, 225 |
| Holder-Küchlein . . . . .                                  | 210      |
| Hopfen . . . . .   | 27       |
| Hopfen-Salat . . . . .                                     | 148      |
| Hopferlein . . . . .                                       | 218      |
| Hoppel-Poppel . . . . .                                    | 254      |
| Hühner, junge, gebackene . . . . .                         | 49       |
| — — gebratene . . . . .                                    | 141      |
| — — gefüllt . . . . .                                      | 141      |
| — — mit Brockelerbsen . . . . .                            | 80       |
| — — mit Champignon-Sauce . . . . .                         | 80       |
| — — mit Krebsen . . . . .                                  | 80       |
| — — in Vol-an-vent . . . . .                               | 81       |
| Hühnerfleisch-Knödel . . . . .                             | 15       |
| Hühnerleber-Knödel . . . . .                               | 15       |
| Humles . . . . .   | 112      |

|  |                                    |     |
|--|------------------------------------|-----|
|  | Inger in Zucker . . . . .          | 233 |
|  | Jäger-Schnitten . . . . .          | 224 |
|  | Johannisbeeren in Zucker . . . . . | 242 |
|  | Johannisbeer-Gelée . . . . .       | 173 |
|  | Johannisbeer-Sauce . . . . .       | 130 |
|  | Johannisbeer-Torte . . . . .       | 189 |
|  | Johannisbeer-Wein . . . . .        | 257 |
|  | Italienische Nudeln . . . . .      | 98  |
|  | Judenfirschen in Essig . . . . .   | 249 |
|  | Jungfrauen-Schenkel . . . . .      | 210 |
|  | Jus . . . . .                      | 1   |

|  |  |         |
|--|--|---------|
|  | Kabeljau mit Butter-Sauce . . . . .        | 70      |
|  | — mit Kartoffeln . . . . .                 | 70      |
|  | Kaffee-Brödchen . . . . .                  | 200     |
|  | Kaffee-Bröcklein . . . . .                 | 113.180 |
|  | Kaffee-Crème . . . . .                     | 169     |
|  | Kaffee-Gelée . . . . .                     | 176     |
|  | Kaiserbrod . . . . .                       | 230     |
|  | Kaiserkuchen . . . . .                     | 120     |
|  | Kalbfleisch, eingemachtes . . . . .        | 84      |
|  | Kalbfleisch-Groquet . . . . .              | 44      |
|  | Kalbfleisch-Pastetchen . . . . .           | 20      |
|  | Kalbfleisch-Ragout . . . . .               | 90      |
|  | — mit Spargeln . . . . .                   | 92      |
|  | Kalbs-Brieslein . . . . .                  | 88      |
|  | — gebackene . . . . .                      | 48      |
|  | Kalbsbrust, gefüllte . . . . .             | 145     |
|  | Kalbsfilet von gehacktem Fleisch . . . . . | 55      |
|  | Kalbsfüße, gebackene . . . . .             | 49      |
|  | — in einer braunen Sauce . . . . .         | 87      |
|  | — in weißer Sauce . . . . .                | 87      |
|  | Kalbs-Gekröse . . . . .                    | 88      |
|  | Kalbsherz, gedämpftes . . . . .            | 50      |
|  | — gefülltes . . . . .                      | 50      |
|  | Kalbsherzen in brauner Sauce . . . . .     | 84      |

|   |     |
|---|-----|
| Kalbshirn . . . . .                             | 86  |
| — gebackenes . . . . .                          | 48  |
| — mit schwarzer Butter . . . . .                | 87  |
| Kalbshirn-Pastetchen . . . . .                  | 23  |
| Kalbskopf, abgezogener . . . . .                | 86  |
| — mit der Haut gebrüht . . . . .                | 85  |
| — mit der Haut in rothem Wein gebrüht . . . . . | 85  |
| Kalbsleber, gebackene . . . . .                 | 50  |
| — gedämpfte . . . . .                           | 88  |
| — gespickte . . . . .                           | 88  |
| Kalbsohren mit Champignon . . . . .             | 85  |
| Kalbsrippen, auf dem Rost gebraten . . . . .    | 54  |
| — en papillotes . . . . .                       | 54  |
| — gedämpfte . . . . .                           | 91  |
| — mit feinen Kräutern . . . . .                 | 54  |
| — mit Gurken-Sauce . . . . .                    | 92  |
| Kalbs-Roulade . . . . .                         | 89  |
| Kalbs-Schläger, gebrüht . . . . .               | 142 |
| — gebraten . . . . .                            | 142 |
| Kalbszunge . . . . .                            | 84  |
| — grillirt . . . . .                            | 51  |
| Kalte Schaale von Apricosen . . . . .           | 11  |
| — von Kirschchen . . . . .                      | 12  |
| — von Schwarzbrod . . . . .                     | 11  |
| Kapaun, farcirt . . . . .                       | 158 |
| — gebraten . . . . .                            | 140 |
| — gedämpft . . . . .                            | 78  |
| — mit Gansleber . . . . .                       | 79  |
| — mit Kräuter-Sauce . . . . .                   | 79  |
| Kapaun-Groquet . . . . .                        | 45  |
| Kapern-Sauce . . . . .                          | 18  |
| Kapuziner . . . . .                             | 252 |
| Karmel-Crème . . . . .                          | 168 |
| Karpfen auf polnische Art . . . . .             | 68  |
| — gespickt . . . . .                            | 66  |
| — in brauner Sauce . . . . .                    | 67  |
| — in Gelée . . . . .                            | 73  |

|  |  |        |
|--|--|--------|
|  | Karpfen in rothem Wein . . . . .       | 66     |
|  | — zu backen . . . . .                  | 68     |
|  | Kartoffeln, gedämpfte . . . . .        | 38     |
|  | — gefüllte . . . . .                   | 39     |
|  | — geröstete . . . . .                  | 38     |
|  | — in einer Sauce . . . . .             | 37     |
|  | — mit Haring . . . . .                 | 40     |
|  | — mit Sardellen . . . . .              | 41     |
|  | — mit Senf . . . . .                   | 40     |
|  | — mit Milch . . . . .                  | 39     |
|  | — saure . . . . .                      | 40     |
|  | Kartoffel-Auflauf . . . . .            | 116    |
|  | Kartoffel-Brei . . . . .               | 38     |
|  | Kartoffel-Klöße . . . . .              | 99.100 |
|  | Kartoffel-Knödel . . . . .             | 14     |
|  | Kartoffel-Pastetchen . . . . .         | 24     |
|  | Kartoffel-Pfentelein . . . . .         | 210    |
|  | Kartoffel-Pudding . . . . .            | 127    |
|  | — mit Mandeln . . . . .                | 127    |
|  | Kartoffel-Salat mit Haring . . . . .   | 147    |
|  | Kartoffel-Suppe . . . . .              | 7      |
|  | Kartoffel-Torte <sup>2</sup> . . . . . | 185    |
|  | Kartoffel-Törtlein . . . . .           | 118    |
|  | Käs-Klöße . . . . .                    | 111    |
|  | Käs-Kuchen . . . . .                   | 193    |
|  | — süßer . . . . .                      | 194    |
|  | Kern-Suppe, grüne . . . . .            | 7      |
|  | Kindsbrei . . . . .                    | 107    |
|  | Kirschen in Bouteillen . . . . .       | 243    |
|  | — in Essig . . . . .                   | 249    |
|  | — in Zucker . . . . .                  | 242    |
|  | Kaffee mit Milch . . . . .             | 253    |
|  | Kirschen-Büschlein . . . . .           | 212    |
|  | Kirschen-Compot . . . . .              | 163    |
|  | Kirschen-Crème . . . . .               | 169    |
|  | Kirschen-Gelee . . . . .               | 173    |
|  | Kirschen-Kuchen . . . . .              | 191    |

|   |       |
|---|-------|
| Kirschen-Kuchen mit geriebenem Teig . . . . . | 192   |
| — ohne Guß . . . . .                          | 192   |
| Kirschen-Mus . . . . .                        | 121   |
| Kirschen-Omelettes . . . . .                  | 109   |
| Kirschensaft . . . . .                        | 258   |
| Kirschen-Sauce . . . . .                      | 128   |
| Kirschen-Suppe, dünne . . . . .               | 10    |
| Kirschen-Torte . . . . .                      | 188   |
| Kiffinger Brod . . . . .                      | 230   |
| Kleien-Küchlein . . . . .                     | 215   |
| Klöße von Gries . . . . .                     | 111   |
| — von Käse . . . . .                          | 111   |
| Knödel, aufgezugene, in Suppen . . . . .      | 14    |
| — von Hühnerfleisch . . . . .                 | 15    |
| — von Hühnerleber . . . . .                   | 15    |
| Kohlraben . . . . .                           | 29    |
| — gefüllte . . . . .                          | 29    |
| Körbel-Suppe . . . . .                        | 4     |
| Krametsvögel, gebraten . . . . .              | 137   |
| — mit Aspic . . . . .                         | 162   |
| Kräuter-Sauce . . . . .                       | 131   |
| Kräuter-Suppe, durchgeschlagene . . . . .     | 5     |
| Kraut-Salat . . . . .                         | 149   |
| Krebse gut zu kochen . . . . .                | 72    |
| Krebs-Klöße . . . . .                         | 16    |
| Krebs-Pastetchen . . . . .                    | 20.21 |
| Krebs-Pudding . . . . .                       | 102   |
| Krebs-Suppe . . . . .                         | 3     |
| Krebs-Strudeln . . . . .                      | 110   |
| Kuchen, siehe die betreffenden Rubriken       |       |
| — Englischer . . . . .                        | 190   |
| — Handverscher . . . . .                      | 198   |
| — Leipziger . . . . .                         | 199   |
| Küchlein, Pfälzer . . . . .                   | 213   |
| Laperdan . . . . .                            | 71    |
| Laubfrösche . . . . .                         | 100   |

|        |                                |          |
|--------|--------------------------------|----------|
| 192    | Leber-KlöÙe . . . . .          | 99       |
| 192    | Lebkuchen . . . . .            | 217      |
| 199    | — Baseler . . . . .            | 27       |
| 235    | — weiÙe . . . . .              | 218      |
| 138    | Lendenbraten . . . . .         | 146      |
| 10     | Lerchen, gebratene . . . . .   | 138      |
| 168    | — in Sauce . . . . .           | 75       |
| 230    | Lerchen-Suppe . . . . .        | 6        |
| 215    | Limonade . . . . .             | 256      |
| 111    | Linſen . . . . .               | 34       |
| 111    | Linzer Torte . . . . .         | 181      |
| 14     | Lummel . . . . .               | 96       |
| 15     | — in Sardellen-Sauce . . . . . | 96       |
| 15     | Lummelbraten . . . . .         | 146      |
| 29     | Lungen-MuÙ . . . . .           | 89       |
| 29     |                                |          |
| 4      | Macaroni . . . . .             | 98       |
| 137    | Mädchen-ZöÙe . . . . .         | 202      |
| 162    | Maitre d'hotel liée . . . . .  | 130      |
| 131    | Maſtſronen . . . . .           | 228, 229 |
| 5      | — blinde . . . . .             | 229      |
| 149    | Mandelade . . . . .            | 253      |
| 72     | Mandeln, gebackene . . . . .   | 211, 212 |
| 16     | — geröÙtete . . . . .          | 228      |
| 20, 21 | Mandel-Auſlauf . . . . .       | 116      |
| 102    | Mandel-Brei . . . . .          | 107      |
| 3      | Mandel-Brief . . . . .         | 179      |
| 110    | Mandel Brod . . . . .          | 215      |
|        | — anderer Art . . . . .        | 231      |
| 190    | — auf dem Feuer . . . . .      | 230      |
| 198    | — bitteres . . . . .           | 199      |
| 199    | Mandel-Grème . . . . .         | 168      |
| 213    | Mandel-Häuflein . . . . .      | 226      |
|        | Mandel-Hippen . . . . .        | 221      |
| 71     | — mit Tragant . . . . .        | 221      |
| 100    | Mandel-KnöÙſlein . . . . .     | 206      |
|        | Mandel-Körbchen . . . . .      | 214      |

|                                       |         |
|---------------------------------------|---------|
| Mandel-Küchlein . . . . .             | 225.232 |
| Mandelmilch . . . . .                 | 256     |
| Mandelmilch-Essenz . . . . .          | 256     |
| Mandel-Pudding . . . . .              | 124     |
| Mandel-Sauce . . . . .                | 129.133 |
| Mandel-Schnitten . . . . .            | 122.208 |
| Mandel-Suppe, süße . . . . .          | 10      |
| Mandel-Torte . . . . .                | 181.182 |
| Mandel-Waffeln . . . . .              | 223     |
| Mangold-Stiele . . . . .              | 34      |
| Mark-Knöpflein . . . . .              | 13      |
| Maulbeeren in Zucker . . . . .        | 244     |
| Maulbeersaft . . . . .                | 258     |
| Maulbeer-Torte . . . . .              | 189     |
| Maultaschen . . . . .                 | 101     |
| Meerrettig . . . . .                  | 19      |
| — roher . . . . .                     | 19      |
| Melonen in Essig . . . . .            | 248     |
| — in Zucker . . . . .                 | 245     |
| Milchbrod-Schnitten . . . . .         | 53      |
| Milch-Mocken . . . . .                | 113     |
| Milch-Schnitte . . . . .              | 113     |
| Mirabellen in Zucker . . . . .        | 242     |
| Mirabellen-Compot . . . . .           | 167     |
| Mirrenken . . . . .                   | 226     |
| Morcheln als Gemüse . . . . .         | 35      |
| — mit Rahm . . . . .                  | 35      |
| Morcheln-Sauce . . . . .              | 132     |
| Mus von Äpfeln . . . . .              | 108     |
| — von Schwarzbrod . . . . .           | 108     |
| — von Zwieback . . . . .              | 108     |
| — von Sibeben . . . . .               | 108     |
| Muskatjinnen . . . . .                | 225     |
| <b>N</b> ational-Pudding . . . . .    | 124     |
| Nierenbraten . . . . .                | 145     |
| Nieren-Schnitten, gebackene . . . . . | 52      |

|         |  |     |
|---------|--|-----|
| 221.192 | Rudeln à la Demidoff . . . . .                         | 119 |
| 38      | — abgeschmelzte . . . . .                              | 97  |
| 35      | — in der Milch . . . . .                               | 109 |
| 121     | — italienische . . . . .                               | 98  |
| 129.133 | Rudel-Budding . . . . .                                | 126 |
| 22.208  | Rudel-Suppe . . . . .                                  | 4   |
| 10      | Ruß-Liqueur . . . . .                                  | 259 |
| 181.182 | Nüsse, grüne, in Zucker . . . . .                      | 246 |
| 223     |  |     |
| 31      | <b>S</b> bstsorten, drei zusammen, in Zucker . . . . . | 245 |
| 13      | Schensaugen . . . . .                                  | 104 |
| 244     | Schensfleisch zu sieden . . . . .                      | 16  |
| 258     | Schensmaul-Salat . . . . .                             | 151 |
| 189     | Schenszunge . . . . .                                  | 96  |
| 101     | — en papillotes . . . . .                              | 51  |
| 19      | — grillirt . . . . .                                   | 51  |
| 19      | Schens-Sauce . . . . .                                 | 131 |
| 248     | Smelettes, aufgezogene . . . . .                       | 103 |
| 245     | — auf gewöhnliche Art . . . . .                        | 103 |
| 53      | — französische . . . . .                               | 103 |
| 113     | — von Aepfeln . . . . .                                | 108 |
| 113     | — von Fleisch . . . . .                                | 104 |
| 242     | — von Kirschen . . . . .                               | 109 |
| 167     | Smelettes-Soufflée . . . . .                           | 109 |
| 226     | Drangen-Brod . . . . .                                 | 222 |
| 35      | Drangen-Gelée . . . . .                                | 175 |
| 35      |  |     |
| 132     | <b>P</b> abst . . . . .                                | 256 |
| 108     | Pastetchen (Fasten-) . . . . .                         | 22  |
| 108     | — von Brieslein . . . . .                              | 21  |
| 108     | — von Gansleber . . . . .                              | 22  |
| 108     | — von Fleisch . . . . .                                | 22  |
| 235     | — von Hachis . . . . .                                 | 24  |
|         | — von Kalbfleisch . . . . .                            | 20  |
| 124     | — von Kalbshirn . . . . .                              | 23  |
| 145     | — von Kartoffeln . . . . .                             | 24  |
| 32      | — von Krebsen . . . . .                                | 20  |

|  |          |
|--|----------|
| Pastetchen von Reis . . . . .                          | 24       |
| Pastete, kalte, von Fasan . . . . .                    | 156      |
| — — von Feldhühnern . . . . .                          | 155      |
| — — von Gansleber . . . . .                            | 154      |
| — — von Hasen . . . . .                                | 156      |
| — — von Kapaun . . . . .                               | 156      |
| — — von Wildpret . . . . .                             | 155      |
| — warme, von Fischotter . . . . .                      | 153      |
| — — von Fleisch . . . . .                              | 152      |
| — — von Stockfisch . . . . .                           | 152      |
| Pfälzer-Brod . . . . .                                 | 223      |
| Pfälzer-Küchlein . . . . .                             | 213      |
| Pfannkuchen von Rosinen . . . . .                      | 122      |
| Pfanzler-Suppe . . . . .                               | 3        |
| Pfeffernüßlein . . . . .                               | 229      |
| Pfeutelein . . . . .                                   | 210      |
| Pfirsiche in Brantwein . . . . .                       | 238      |
| — in Zucker . . . . .                                  | 237      |
| — zu füllen und zu backen . . . . .                    | 214      |
| Pfirsich-Torte . . . . .                               | 189      |
| Pfirsing-Compot . . . . .                              | 163      |
| Plum-Pudding . . . . .                                 | 123, 124 |
| Pöckelfleisch zu machen . . . . .                      | 160      |
| Pomeranzen-Auflauf, süßer . . . . .                    | 117      |
| Pomeranzen-Brod . . . . .                              | 227      |
| Pomeranzen-Brödlein, lange . . . . .                   | 215      |
| Pomeranzen-Compot . . . . .                            | 166      |
| Pomeranzen-Crème . . . . .                             | 171      |
| Preßkopf mit Aspice . . . . .                          | 159      |
| Preißelbeeren, als Beilage zum Ochsenfleisch . . . . . | 247      |
| Prioche . . . . .                                      | 195      |
| Prünellen-Compot . . . . .                             | 165      |
| Pudding, englischer . . . . .                          | 123      |
| — von Bisquit . . . . .                                | 125      |
| — von Chocolate . . . . .                              | 127      |
| — von Gries mit Kirsch . . . . .                       | 126      |
| — von Kartoffeln . . . . .                             | 127      |

|          |   |         |
|----------|---|---------|
| 152      | Pudding von Kartoffeln, mit Mandeln . . . . . | 127     |
| 153      | -- von Krebsen . . . . .                      | 102     |
| 154      | — von Mandeln . . . . .                       | 124     |
| 156      | — von Nudeln . . . . .                        | 126     |
| 156      | — von Reis . . . . .                          | 125     |
| 155      | — von Schwarzbrod . . . . .                   | 125     |
| 153      | — von Spinat . . . . .                        | 102     |
| 152      | — von Wecken . . . . .                        | 125     |
| 152      | Punsch von Champagner . . . . .               | 255     |
| 223      | — von Drangen . . . . .                       | 254     |
| 213      | Punsch-Grème . . . . .                        | 170     |
| 122      | Punsch-Gelée . . . . .                        | 176     |
| 3        | Punsch-Torte . . . . .                        | 187     |
| 229      | Purée von Gansleber . . . . .                 | 156     |
| 210      | Quitten-Compot . . . . .                      | 166     |
| 238      | Quitten-Confect . . . . .                     | 234     |
| 237      | Quitten-Gelée . . . . .                       | 177     |
| 214      | Quitten-Liqueur . . . . .                     | 259     |
| 189      | Quitten-Mark . . . . .                        | 240     |
| 163      | Quitten-Schaum, warmer . . . . .              | 122     |
| 123, 124 | Quitten-Schnitze . . . . .                    | 240     |
| 160      |   |         |
| 117      | Ragout von Kalbfleisch . . . . .              | 90      |
| 227      | — von Kalbfleisch, mit Spargeln . . . . .     | 92      |
| 215      | Rahm-Strudeln . . . . .                       | 110     |
| 166      | Rahm-Sulz . . . . .                           | 121     |
| 171      | Rahm-Torte . . . . .                          | 185     |
| 159      | Rahm-Törtlein . . . . .                       | 179     |
| 247      | Rahm-Würflein, saure . . . . .                | 53. 206 |
| 195      | Reh-Ragout . . . . .                          | 77      |
| 165      | Rehschlägel, gebeizt . . . . .                | 143     |
| 123      | Rehziemer, gebraten . . . . .                 | 143     |
| 125      | Reineclaudes in Zucker . . . . .              | 241     |
| 127      | Reineclaudes-Compot . . . . .                 | 167     |
| 126      | Reis mit Erbsen-Purée . . . . .               | 2       |
| 127      | — mit Jus . . . . .                           | 2       |

|  |     |
|--|-----|
| Reis-Auflauf . . . . .                       | 114 |
| Reis-Brei . . . . .                          | 106 |
| Reis-Content . . . . .                       | 254 |
| Reis-Crème . . . . .                         | 171 |
| Reis-Gemüse . . . . .                        | 44  |
| Reis-Pastetchen . . . . .                    | 24  |
| Reis-Pudding . . . . .                       | 125 |
| Reis-Schnitten . . . . .                     | 207 |
| Reis-Suppe . . . . .                         | 2   |
| Reis-Torte . . . . .                         | 183 |
| Reis-Würstlein . . . . .                     | 205 |
| Remoulade, grüne . . . . .                   | 134 |
| — ordinaire . . . . .                        | 134 |
| Rettig-Salat . . . . .                       | 150 |
| Rindzunge . . . . .                          | 97  |
| Ringfuchen oder Theebrod . . . . .           | 198 |
| Ringlo-Torte . . . . .                       | 189 |
| Rindsrippen, auf dem Rost gebraten . . . . . | 147 |
| — gedämpfte . . . . .                        | 146 |
| Rissolen von Fischen . . . . .               | 45  |
| — von Krebs . . . . .                        | 46  |
| Roastbeef . . . . .                          | 17  |
| Rosenkohl . . . . .                          | 27  |
| Rosenkohl-Salat . . . . .                    | 151 |
| Rothe-Rüben-Salat . . . . .                  | 150 |
| Rothkraut . . . . .                          | 36  |
| Rüben, gelbe . . . . .                       | 26  |
| — weiße . . . . .                            | 26  |
| Rübenkeim-Salat . . . . .                    | 150 |
| Russischer Salat . . . . .                   | 149 |
| <b>S</b> ächsisches Brod . . . . .           | 220 |
| Saftbrühe, braune . . . . .                  | 1   |
| Sago-Auflauf . . . . .                       | 115 |
| Sago-Brei . . . . .                          | 106 |
| Sago-Sauce . . . . .                         | 129 |
| Sago-Suppe . . . . .                         | 2   |

Sago-  
Sago-  
Salat  
— en-  
— ru-  
Salat  
Salm-  
— geb-  
— mit-  
— ges-  
Sand-  
Sardel-  
Sardel-  
— mit-  
Samb-  
Sauce  
—  
— zu  
Sauce  
— ver-  
Sauce  
Sauce  
Sauce  
— m  
Schei-  
Schei-  
Schei-  
Schei-  
Schei-  
— zu  
Schei-  
— in  
Schei-  
Schei-  
Schei-  
Schei-

|     |  |         |
|-----|--|---------|
| 114 | Sago-Suppe mit Milch . . . . .                     | 10      |
| 106 | Sago-Suppe mit Wein . . . . .                      | 9       |
| 251 | Salat à l'Italien . . . . .                        | 147     |
| 171 | — englischer . . . . .                             | 148     |
| 44  | — russischer . . . . .                             | 149     |
| 24  | Salate, verschiedene, siehe die besonderen Artikel |         |
| 125 | Salmen à la hollandaise . . . . .                  | 61      |
| 207 | — gebratene . . . . .                              | 61      |
| 3   | — mit Gelée . . . . .                              | 73      |
| 183 | — gefottene . . . . .                              | 61      |
| 205 | Sand-Torte . . . . .                               | 184     |
| 134 | Sardellen zu backen . . . . .                      | 72      |
| 134 | Sardellen-Sauce . . . . .                          | 18      |
| 150 | — mit Kapern . . . . .                             | 132     |
| 97  | Saubohnen . . . . .                                | 30      |
| 198 | Sauce, kalte . . . . .                             | 19      |
| 189 | — — zu Feldhühnern . . . . .                       | 134     |
| 147 | — zu Pasteten . . . . .                            | 133     |
| 146 | Saucen, kalte . . . . .                            | 133     |
| 45  | — verschiedene, siehe die betreffenden Rubriken.   |         |
| 46  | Sauerampfer-Gemüse . . . . .                       | 29      |
| 17  | Sauerampfer-Sauce . . . . .                        | 18      |
| 27  | Sauerampfer-Suppe . . . . .                        | 5       |
| 151 | Sauerkraut . . . . .                               | 36.37   |
| 150 | — mit Kapau . . . . .                              | 37      |
| 36  | Schellfisch . . . . .                              | 71      |
| 26  | Scherben . . . . .                                 | 204     |
| 26  | Schinken, gefottener . . . . .                     | 160     |
| 150 | Schinken-Nudeln . . . . .                          | 98      |
| 149 | Schleien mit feinen Kräutern . . . . .             | 69      |
|     | — zu braten . . . . .                              | 70      |
| 220 | Schnecken, gefüllte . . . . .                      | 52      |
| 1   | — in Sauce . . . . .                               | 95      |
| 115 | Schnecken-Nudeln . . . . .                         | 204     |
| 106 | Schnecken-Salat . . . . .                          | 148     |
| 129 | Schneeballen . . . . .                             | 105.208 |
| 2   | Schnepfen . . . . .                                | 75      |

|   |     |
|---|-----|
| Schnepfen, gebratene, mit Schnitten. . . . .          | 137 |
| Schnitte mit rothem Wein . . . . .                    | 120 |
| Schnitz-Brod . . . . .                                | 202 |
| Schotto . . . . .                                     | 128 |
| Schwarzbrod-Auflauf . . . . .                         | 117 |
| Schwarzbrod-Mus, . . . . .                            | 108 |
| Schwarzbrod-Pudding . . . . .                         | 125 |
| Schwarzbrod-Torte . . . . .                           | 182 |
| Schwarzwild . . . . .                                 | 77  |
| Schwarzwildpret mit Aspic . . . . .                   | 159 |
| Schwarzwurzeln . . . . .                              | 25  |
| Schwefel-Schnitten . . . . .                          | 232 |
| Schweinenieren . . . . .                              | 95  |
| Schweinerippen . . . . .                              | 56  |
| Schweineschlägel, gebraten . . . . .                  | 142 |
| Schweinskopf, wilder, farcirt . . . . .               | 157 |
| Sellerie-Salat . . . . .                              | 151 |
| Spanferkel, gefülltes . . . . .                       | 145 |
| Spargeln . . . . .                                    | 28  |
| Spargel-Salat . . . . .                               | 149 |
| Späßlein . . . . .                                    | 98  |
| Spiegelbrod . . . . .                                 | 207 |
| Spinat . . . . .                                      | 30  |
| Spinat-Pudding . . . . .                              | 102 |
| Springerlein . . . . .                                | 218 |
| Sprizengebäckenes . . . . .                           | 211 |
| Steinpilze . . . . .                                  | 42  |
| Stodffisch, gedämpfter . . . . .                      | 62  |
| — mit Bechamell . . . . .                             | 62  |
| Stodffisch-Croquet . . . . .                          | 46  |
| Strauben . . . . .                                    | 214 |
| Sträublein . . . . .                                  | 203 |
| Sulz-Küchlein . . . . .                               | 221 |
| Suppe à la Reine . . . . .                            | 7   |
| — aufgezogene . . . . .                               | 4   |
| Suppen, verschiedene, siehe die betreffenden Artikel. |     |

|     |   |       |  |
|-----|---|-------|--|
| 137 | <b>Z</b>                                |       |  |
| 130 | Zabackzrollen . . . . .                 | 209   |  |
| 202 | Zauben, gefüllte . . . . .              | 141   |  |
| 128 | — junge, gedämpft . . . . .             | 82    |  |
| 117 | — — in einem Vol-an-vent . . . . .      | 82    |  |
| 108 | — in brauner Morcheln-Sauce . . . . .   | 83    |  |
| 125 | — wilde . . . . .                       | 75    |  |
| 182 | Thee, grüner oder schwarzer . . . . .   | 252   |  |
| 77  | — reformirter . . . . .                 | 253   |  |
| 159 | Theebrodt . . . . .                     | 198   |  |
| 25  | Thee-Grème . . . . .                    | 169   |  |
| 232 | Torte, französische . . . . .           | 186   |  |
| 95  | — spanische . . . . .                   | 187   |  |
| 56  | Torten, siehe die betreffenden Artikel. |       |  |
| 142 | Törtlein von Kartoffeln . . . . .       | 118   |  |
| 157 | Trauben in Branntwein . . . . .         | 244   |  |
| 151 | — in Zucker . . . . .                   | 243   |  |
| 145 | Traubenbeeren-Compot . . . . .          | 167   |  |
| 28  | Trauben-Ruchen . . . . .                | 192   |  |
| 149 | Trichter-Rudeln . . . . .               | 98    |  |
| 98  | Trüffel . . . . .                       | 43.44 |  |
| 207 | Trüffel-Sauce . . . . .                 | 132   |  |
| 30  | Turbot . . . . .                        | 71    |  |
| 102 | <b>V</b>                                |       |  |
| 218 | Vanille-Grème . . . . .                 | 167   |  |
| 211 | Vanillen-Sauce . . . . .                | 129   |  |
| 42  | <b>W</b>                                |       |  |
| 62  | Wachteln . . . . .                      | 74    |  |
| 62  | — gebratene . . . . .                   | 138   |  |
| 46  | Waffeln, gefüllte . . . . .             | 180   |  |
| 214 | — mit Bierhese . . . . .                | 197   |  |
| 203 | — mit Rosinen . . . . .                 | 197   |  |
| 221 | Weck-Auslauf . . . . .                  | 118   |  |
| 7   | Wecke, gefüllte . . . . .               | 123   |  |
| 4   | Weck-Knöpflein, gezopfte . . . . .      | 12    |  |
|     | Weck-Pudding . . . . .                  | 125   |  |
|     | Wein-Grème . . . . .                    | 120   |  |

|   |     |
|---|-----|
| Weingebackenes . . . . .                | 179 |
| Wein-Mocken . . . . .                   | 113 |
| Wein-Sauce, braune . . . . .            | 130 |
| Wein-Schnitte . . . . .                 | 113 |
| Wein-Suppe . . . . .                    | 9   |
| Weißer Rüben . . . . .                  | 26  |
| Weißkraut, gedämpftes . . . . .         | 32  |
| — gefülltes . . . . .                   | 31  |
| — in einer Butter-Sauce . . . . .       | 30  |
| Welscher Hahn, farcirt . . . . .        | 159 |
| — gebraten . . . . .                    | 138 |
| — mit Kartoffeln gefüllt . . . . .      | 139 |
| — mit Trüffeln gefüllt . . . . .        | 139 |
| Welschkorn in Essig . . . . .           | 251 |
| Wiener Brod . . . . .                   | 201 |
| Wiener Brödlein . . . . .               | 222 |
| Wild-Enten-Suppe . . . . .              | 6   |
| Wild-Schweinskopf, farcirt . . . . .    | 157 |
| Windfuchlein . . . . .                  | 224 |
| Wirsingkraut . . . . .                  | 31  |
| Würstchen . . . . .                     | 53  |
| Würstlein, saure, mit Rahm . . . . .    | 53  |
| <b>Z</b> ibeben-Mus . . . . .           | 108 |
| Zimmt-Brod . . . . .                    | 232 |
| Zimmt-Küchlein . . . . .                | 227 |
| Zimmt-Rollen . . . . .                  | 209 |
| Zimmt-Stern . . . . .                   | 217 |
| Zimmt-Waffeln . . . . .                 | 222 |
| Zuckerbregeln . . . . .                 | 228 |
| Zuckerschoten . . . . .                 | 28  |
| Zuckersträublein . . . . .              | 203 |
| Zunge, geräucherte, zu fieden . . . . . | 160 |
| Zwetschgen, gebackene . . . . .         | 212 |
| — in Essig . . . . .                    | 248 |
| — in Zucker . . . . .                   | 244 |
| Zwetschgen-Brei . . . . .               | 107 |

|                                |     |
|--------------------------------|-----|
| Zwetschgen-Compot . . . . .    | 165 |
| Zwetschgen-Kuchen . . . . .    | 193 |
| Zwetschgen-Marmelade . . . . . | 246 |
| Zwieback-Mus . . . . .         | 108 |
| Zwiebel-Kuchen . . . . .       | 194 |
| Zwiebel-Sauce . . . . .        | 18  |

---