

Inhalts-Verzeichniß.

	Seite		Seite
Al gebratener	181	Biskoten Torte	229
Al gefottener	181	" " größere	229
Apfel gebackene	129	Bischof-Brot	173
Apfel gefüllte	219	Bisquit mit Crème	161
Apfel im Schlafrock	133	Bisquit-Rudeln	141
Apfel-Roch	160	Bisquit-Rouladen mit Ros-	
Apfel Compots mit Apfel-		marin-Äpfeln	160
Gelée	240	Bisquit-Torte	168
Apfelcompot	220	Blätter-Pudding französischer	164
Apfelmarmelade	220	Blättertorte	227
Apfelmus	220	Blumenkohl abgeschmalzter	82
Apfelscheiben gebackene	129	Blumenkohl gebackener	83
Apfelstrudel	156	Blumenkohl mit Buttersauce	83
Apfelstrudel von engl. Teig	132	Blumenkohl mit Käse	83
Apfelsuppe	37	Blumenkohl mit Parmesan	83
Annis-Brezeln	172	Blanzwürste	111
Artischofen gefüllte	85	Boeuf à la Mode	62
Artischofen mit grünen Erbsen	85	Boeuf à la Mode mit Macca-	
Aspit	51	roni (Siehe Saftbraten mit	
Auerhahn gebratener	215	Maccaroni).	
Austern gebratene	184	Bohnen abgeschmalzte	96
Austern mit Rutenleber	201	Bohnen-Mus	97
		Bohnen-Püree durchgeschlage-	
Barben gebratene	218	nes (Siehe Bohnenmus).	
Bastardrettig (Siehe Monat-		Bohnensuppe	36
rettig gekochter)		Bratfische	218
Beuschel lämmernes	191	Bratwürste	112
Biberbraten	219	Bratwürste ohne Därme	112
Bier-Suppe	38	Bratwurstsuppe	10
Bistick (Beefsteak) Siehe Lun-		Brieselsuppe	11
genbraten		Briele lamm. mit Morcheln	191
Birnen gedünstete	221	Brioche	136
Birnencompot	220, 240, 241	Brüsel-Knodel weiße	124
Biskoten-Pudding	164	Brüsel-Torte	168

	Seite		Seite
Brösel-Bannel	122	Dampfnudeln	142
Brotsuppe	15	Dateln englische	133
Brotsuppe Prebinger	15	Dottersuppe	36
Brotsuppe ganz einfache	15	Dufaten-Nudeln	143
Brot-Lorte	166, 230	Duck-Enten gebratene	219
Brunntreſe (Siehe Salat ge- krauter).		Duck-Enten gedünstet	186
Brustkern grillirter	55	Duck-Enten in schwarzer Sauce	202
Brustsuppe	9	Dunkelbraune Schil	3
Bund-Salat (Siehe Salat ge- krauter).		Dunstobst, Bereitung und Auf- bewahrung desselben	237
Butterreifen-Lorte	133	Dürrerbſen-Mus	96
Butter-Knödel	24	Eierdotterſauce	76
Butterkrapsen	134	Eier-Fladen	116
Butterſauce	75	Eier-Fladen	116
Butterteig	126	Eier gefüllte	115
Butterteig-Filet glacirte mit Mandeln	135	Eier-Gerstel	14
Butterteig-Kipſeln	134	Eier geſalzte	117
Butterteig-Krapſen mit Man- deln	135	Eier-Glasur	170
Butterteig mit Rahm	128	Eier harte	114
Butterteig-Paſſetſchen	52	Eier Hupſauf	116
Butterteig-Roulade	51	Eier-Käs	118
Butterteig-Stangeln gewun- dene	136	Eier-Schmalz	115
Butterteig-Lorte	132	Eier verlorene	117
Butter-Lorte	167	Eier weiche	114
Butter-Waffeln	171	Einbrennsuppe	36
		Eingemachtes gewöhnliches	188
		Eingemachtes weißes von Hüh- nerbruſt mit Ragout	195
		Eingerührtes	117
		Entropfsuppe	18
Cervelat-Würſte	114	Endiviensalat	224
Chaudéau (Siehe Uebergüße für Mehlspeisen).		Engliſche Bäckerei	230
Chokoladesuppe	36	Entenbraten	211
Chokoladesuppe böhmische	36	Erbſen grüne	94
Chokolade-Lorte mit Man- deln	167	Erbſen, grüne, in Dunſt	240
Chokolade-Lorte	229	Erbſennudeln	19
Chokolade-Zelteln	172	Erbſennudeln gebackene	48
Conſerve-Glasur	169	Erbſennudeln gebackene	32
Crème in Bechern	174	Erbſen ſteiriſche	95
Crème-Krapſen	129	Erbſenſuppe	16
Crèmeschnitten	135	Erbſenſuppe	33
		Erbſenſuppe mit Stockfiſch	40
Dalken böhmische	144	Erdäpfel (Siehe Kartoffel ein- gebrennte).	
Dalken ohne Germ	159	Erdäpfelbrot	137
		Erdäpfel-Knödel	126

	Seite		Seite
Erdäpfelloch (Siehe Kartof- fel-Püree)		Flußmuscheln gebratene	185
Erdäpfelloch mit Mandeln	162	Forellen gedünstete	199
Erdäpfel-Milchmus	119	Forellen mit Holländer-Sauce	52
Erdäpfelnockerl	20	Fridatten, gebackene	158
Erdäpfelnudeln	153	Frösche gebackene	183
Erdäpfelnudel ausgekünstete	153	Frösche heiß gesottene	201
Erdäpfel-Püree auf eine zweite Art	91	Froschsuppe	39
Erdäpfelsauce	72	Früchten-Dolcin	131
Erdäpfelschmarn (Siehe Kar- toffelschmarn).		Früchten-Pofesen	130
Erdäpfel-Strudel	156	Früchten-Sulz	175
Erdäpfel-Suppe	6	Früchtenschnitten glacirte	135
Erdäpfel-Suppe (Fasten-)	41	Früchten-Ueberguß	165
Erdäpfel-Wannell,	122	Frühlings-Kräutersuppe	8
Erdbeer-Suppe	38	Gansbraten (Siehe Enten- braten).	
Erdbirnen mit Butter	92	Gansbraten mit Ritten	212
Essigkrenn	77	Gans, geselchte	107
Euter geselctes	101	Gans junge mit Aepfeln	196
Fasan auf steirische Art	107	Gansleber-Galantin mit Aspik (Siehe fashirtes Kapaun mit Aspik).	
Fasan gebratener	215	Gansleber geröstete	107
Fasan mit Sauerkraut	107	Gansleber gebackene	110
Fasching-Krapfen ordinäre	148	Gansleber in der Sauce	197
Fasch-Roulade	122	Gansleber mit Kartoffeln	108
Fastenkraut	80	Gefornes	231
Fasten-Schü braune, klare	33	" Chocolate	232
Fisch-Beuschel-Suppe	40	" " auf eine 2. Art	232
Fisch-Bratwurst-Suppe	47	" "	233
Fische gebackene	177	" Früchten	233
Fische marinirte	177	" " mit Wasser	234
Fischknödel	43	" Kaffee	232, 233
Fischknödel gebackene	43	" Kaiserthee	233
Fischotter in der Sauce	202	" Limonade	235
Fischsuppe weiße, klare	33	" m. Obers u. Erdbeeren	233
Fisolen, eingelegte, grüne	239	" Obers m. Früchtensaft	234
Fisolenschotten grüne	93	" Drangen	235
Fisolensuppe (Siehe Bohnen- suppe.)		" Punsch m. Eierdotter	234
Fladeln (Siehe Eier-Flecken.)		" Rosen	233
Fleckeln	26	" Vaniglie	232
Flecksuppe	11	" Wein-Chaudeau	234
Fleisch-Einbund	30	Gehack-Schnitteln	32
Fleischknödel	21	Gehacksuppe	12
Fleischsalat	226	Gehirn-Einbund	29
Fleischwandeln	31	Gehirn-Knödel	21
		Gehirn-Kräutersuppe	8

	Seite		Seite
Gehirn-Pofesen	31	Fasergrittsuppe	13
Gehirnsuppe	4	Fasché	60
Gehirn-Wandeln	30	Fasché-Knödel	123
Gemüschkegel	215	Färinge gebratene	182
Germ-Butterteig	128	Färing- oder Sardellenalat	225
Germkiffel mit Mohn	139	Färingssauce zu Fischen	75
Germ-Kuchen	145	Färingssauce anderer Art	76
Germ-Kudeln ordinäre	143	Fäse gebratener	214
Germ-Schnitten	139	Fäse Lämmerner	207
Germ-Torte	146	Fäselhühner gebratene	216
Germ-Wandeln	147	Hauptel-Salat	223
Gerstet geriebenes	26	Hausenfleckerln	202
Gerstensuppe	12	Hausen gebratener	217
Glace (Siehe Kraftsuppe konzentrirte).		Hausen gekochter	180
Gries-Auflauf	159	Hausen-Speckknödel	44
Griesknödel abgebrannte	125	Hecht abgeschmalzter	179
Griesknödel abgetriebene	125	Hechtenknödel	43
Griesknödel gebadene	45	Hechtensuppe	34
Gries-Mockel	20	Hecht heißgesottener	178
Gries-Mockel in der Milch	157	Hecht gebratener	217
Griespfanzel	29	Hecht in Buttersauce	199
Griesfchmarren mit Eiern	151	Hecht mit Kaviar	179
Griesfchmarren ohne Eier	151	Hecht mit Sardellen	178
Griesuppe (Fasien)-	41	Hendeln am Rost gebraten	104
Grundbirn-Knödel Friedberger	25	Hendeln gebadene	110
Grundeln in blauer Sauce	199	Hendeln gebratene	210
Grundsuppe	1	Hendeln in brauner Sauce	104
Grünerbsen-Püree durchgeschlagenes (Siehe Dürerbsen-Mus.)		Hendelsuppe	6
Grüne Schii	3	Hendel verlorne	14
Gugelhupf feiner	147	Hetschapetschsauce	72
Gugelhupf gebröckelter	147	Himbeersauce	71
Gugelhupf ordinärer	146	Himmeltthausuppe	16
Gugelhupf, Kaiser	147	Hirn-Knödel	124
Guliche französische	131	Hirnpofesen	108
Gulaschfleisch	64	Hirnwürste	113
Gulaschfleisch für 10 Personen	65	Hirschziemer	213
Gumpoldstirchner Speckknödel	20	Hohlhippen	174
Gurken, eingemachte kleine	92	Holländer-Sauce	52
Gurkenalat	224	Holländer Torte	167
Gurkensauce	77	Holzhafer-Mockel	105
Gurken zu warmen Saucen	92	Hühner-Fasch-Mockel	121
		Hühner mit Majonaise und Aspik	212
		Hühnersuppe	6
Faser- oder Gerstenschleim (Siehe Reis-Schleim.)		Indian gebratener	209
		Indianer-Krapfen	173

	Seite		Seite
Judenbraten	218	Karpfensuppe	34
Jungfernbraten von Hirsch	214	Kartoffel-Gier	118
Junggefellensuppe	41	Kartoffel eingebrannte	90
Jungsuppe	7	Kartoffel mit Sardellen	91
Kaffee-Crème	165	Kartoffel mit Sennsauce	91
Kaisergerstel	29	Kartoffel-Püree	91
Kaisertoch	160	Kartoffel-Salat	224
Kaiser-Pudding	163	Kartoffelsalat mit Sardellen	225
Kaiserschmarrn feiner	149	Kartoffelschmarren	91
Kaiserschmarrn gewöhnlicher	150	Karviol (Siehe Blumenkohl abgeschmalzter.)	
Kaiser-Wandeln	31	Karviolsuppe	16
Kaisermanel mit Chaudeau	163	Käsekuchen	130
Kälber-Fasch-Nockerl	121	Kernsetzknödel	28
Kalbsbriele eingemachte	189	Kindsbraten-Auflauf	120
Kalbsbriele gebackenes	110	Kindsbraten aufgelaufenes	161
Kalbsbrust gefüllte	206	Kipfel-Roth	159
Kalbsbrustkern gebackener	109	Kipfel-Pudding mit Weichsel	236
Kalbs-Brucandeau	61	Kipfelschmarren	489
Kalbsfüße gebackene	109	Kirschen und Weichsel	242
KalbsgefröÙe eingemachtes	189	Kirschencompot	222
Kalbs-Gulasch	65	Kirschenkuchen mit Mandeln und Bröseln	166
Kalbshirn gebackenes	109	Kittencompot	221
Kalbskopf eingemachter	188	Kittensauce	72
Kalbskopf ungarischer	102	Kittensuppe	37
Kalbsleber gebackene	110	Klachelfleisch	192
Kalbsragout mit Pilzen	188	Kleienbrot feines	138
Kalbschlegel	205	Knoblauchkren	73
Kalbschlegel gebeizter	205	Kohl blauer mit Kastanien	81
Kalbschlegel mit Sardellen	206	Kohlbroccoli	82
Kalbschnitzeln	102	Kohl gedünsteter	81
Kalbswürste	113	Kohl gekochter	80
Kapaun-Braten	209	Kohl mit Rahm	81
Kapaun fahdirtter mit Aspik	50	Kohlrüben gedünstete	86
Kapaun in Sauerkraut	107	Kohlrüben gefüllte	86
Kapaun mit Muscheln	196	Kohlrüben mit geb. Kalbshirn	86
Kapernsauce	71	Kohlrüben sammt den Kraut	85
Karbonaden, Cotelettes (Siehe Kalbschnitzeln).		Kopf-Salat (Siehe Häupel-Salat).	
Karbonaden schöpfer in Sauce	190	Kraftsuppe braune	14
Karlsbader-Golatschen	140	Kraft-Gehirnsuppe	5
Karlsbader Ringel	171	Kraftsuppe konzentrierte	14
Karmelzucker-Soufflé	162	Kraftsuppe wohlfeile	7
Karpfe gebratener	217	Krameisvögel gebratene	105
Karpfe gefelchter	177	Krapfen feine	148
Karpfe in böhmischer Sauce	176	Krapfen mittelfeine	149
Karpfe in brauner Sauce	176	Kraut frisches gesäuertes	78

	Seite		Seite
Kraut rothes gesäuertes	78	Lerchen, gebraten	106
Krautsalat	224	Linzen abgescmalzte	96
Krautsalat warmer	80	Linzenmus	96
Kraut süßes	78	Linzen zu Rebhühnern	96
Kräutergersfel	12	Lingertorte	228
Kräuterschnitzel	189	Lingertorte von harten Eier-	
Kräuterstrudel	28	dottern	168
Krebse gekochte	184	Lungenbraten	58
Krebsknödel	44	Lungenbraten gebeizter	59
Krebse mit Rahm	184	Lungenbraten geflochtener	59
Krebspfanzel	47	Lungenbraten gespickter auf	
Krebs-Pudding mit kl. Ragout	164	Reisunterlage	60
Krebsragout	184	Lungenbraten in jeder Form	61
Krebssuppe	35	Lungenknödel	23
Krebs-Wannell	123	Lungenstrudel	27
Kronawetter (Siehe Kramets-			
vögel gebratene).		Maccaroni auf französische	
Kronawetter, Modriacher in		Manier	154
Wandeln	105	Maccaroni mit Käse	153
Kürbis-Koch	93	Maccaroni mit Schinken	154
Kürbisnudeln saure	92	Majonaise	212
		Mandel-Crème, bitterer	165
Lachsische, blaugekochte	179	Mandeln gebackene	130
Lämmernes Eingemachtes mit		Mandelnknödel	45
Champignons	191	Mandel-Koch	162
Lämmernes, gebackenes	109	Mandel-Krapfen	170
Lämmernes mit Krebsauce	192	Mandelfren	73, 77
Lammstiegel, gefülltes	207	Mandelmilch Blanc-manger	175
Lammstraten mit Äpfeln	207	Mandelschmarren	150
Lammstbrust, die	208	Mandelstrudel	132
Lammis-Cotelettes auf deutsche		Mandeltorte	227
Art	49	Mandeltorte mit Chocolate	228
Lammischlägel mit Birnen	207	Mandel-Waffeln	171
Leber-Erbseanudeln	19	Maraschino mit Tutti-Frutti	175
Leber-Knödel	123	Marcipan-Bäckerei	174
Leberknödel abgetriebene	22	Marillen	239
Leberpfanzel	29	Marillen Dunstauflauf	236
Leberpfanzensuppe	18	Marillen-Koch gestütztes	161
Lebersuppe	5	Marillencompot	222
Lebersuppe (andere Art)	5	Marillen-Kuchen mit Bisquit-	
Leberwürste	112	Massa	166
Leberwürste ohne Darm	112	Marillen-Marmelade	239
Limonien-Eis	169	Markknödel (S. Gehirnknoedel).	
Limonien-salat	223	Mark-Knödel	126
Lemonie-Sauce	71	Marksuppe (S. Gehirnsuppe).	
Lendbraten (Siehe Lungen-		Mark-Wannell	122
braten.)		Maschanzter gesalzte	220

	Seite		Seite
Maultaschen	134	Nudelerbsen,	95
Maurachen (Siehe: Morchel,		Nudelteig	126
gedünstete, frische)	446	Nudeln mit Gries	152
Mehl-Knödel	124	Nudelfanzel	152
Mehlkren	73	Nudeln ausgedünstet	152
Mehl-Kockerl	126	Nudeln mit Mohn	152
Mehlnockerl, abgetriebene	19	Nudeln mit Parmesan Käse	151
Mehlnockerl-Hartberger	19	Ruß-Lorte	167
Mehlnockerl, gebackene	32		
Mehlpfanzel	28	Ofenaugen, gebackene	115
Mehlschmarren	150	Ofenfuß in Sardellensauce	187
Mehlsuppe	37	Ofenhirn mit Austern	186
Mehlwandeln	46	Oliven-Suppe, steirische	4
Meridon-Fleisch	202	Omolette (Siehe Eier-Fladen)	
Meridon, Hühner	203	Omolette-Coufflée auf englische	
Meridon-Krebs	203	Art	163
Milchbrod	137	Orangen-Eis	170
Milchgrries	119	Orangen-Sauce	49
Milch-Knödel	119		
Milch-Kockerl	118	Panadel	15
Milchrahm Koch, ordinäres	161	Paradeisäpfelsauce	70
Milchrahmschmarren	150	Pariser-Stangel	135
Milchrahm-Strudel	165	Pastenteig (Siehe mürber Teig)	
Milchrahmsuppe	35	Pannenkuchen	158
Milch-Reis	119, 157	Pfirsich-Compote	241
Milchsuppe	35	Pilze (Siehe unter Pilzlinge	
Milz-Erbsennudeln (Siehe Le-		gedünstete).	
ber-Erbsennudeln).		Pilzlinge gedünstete	97
Milzknödel	23	Plum-Pudding, englischer	163
Milz-Pofesen	31	Pöckelzunge	57
Mohnnudeln, ausgedünstete	152	Pofesen mit Kalbsmilz	110
Mohn-Strigeln	137	Pomeranzensalat	223
Möhren gedünstete	89	Poulard-Braten, (Siehe Kapau-	
Möhrenkock	90	Braten).	
Möhrensauce	73	Powideln windische	221
Monatrettig, gekochter	89	Prager-Suppe	8
Morcheln, gedünstete, frische	98	Punsch-Crémée	235
Morchelsauce	75	Punsch-Essenz	235
Mossbraten	64		
Mürber Teig	127	Quittensuppe (Rittensuppe).	
Müscherln gedünstete	185		
Müscherlsauce	75	Ragout	196
		Ragout-Knödel	25
Neunaugen mit Wein	181	Ragout-Suppe	12 17
Nierenbraten	206	Ragout-Würste	113
Nudeln, grüne	26	Rahmkren	73
Nudelsuppe, einfache	26	Rahmpfanzel	29

	Seite		Seite
Rahmsauce zum Wildbraten	75	Rohrnudeln, abgefottene	186
Rebhühner (Siehe Schnepfen)		Rohrhühner, gebratene	219
Rebhühner in der Sauce	106	Rothē Rüben, gesäuerte	90
Rebhühner mit Champions	197	Rother Rüben-Salat	225
Regenwürmer, ausgedünstete	153	Rostbraten	66
Regenwürmer in Milch	121	Rostbraten, faszirter	67
Rehrücken	214	Rostbraten, gedünsteter	66
Rehrücken, braun eingemachter	194	Rüben, saure, weiße	88
Reh-Schlegel (Siehe Rehziemer)		Rüben, süße weiße	88
Rehziemer	214	Ruten in der Lebersauce	200
Reis-Auflauf	159	Ruten mit Sardellensauce	181
Reis, italienischer	50	Rutenleberknödel	44
Reis-Knödel	24, 125	Rutenleberpfanzel	47
Reis-Schleim	10		
Reis, spanischer	48	Saftbraten mit Maccaroni	63
Reisuppe, braune	13		
Reisuppe, einfache	13	Salat, eingebrennter	88
Reisunterlage	60	Salat, gekrauter	224
Reiswandeln, grüne	46	Salat, grüner	223
Ribisel-Kuchen	165	Salat mit grüne Erbsen	88
Ribisel- (Johannisbeer-) Mar-		Salzburger-Modell	157
melade	239	Sardellensauce	74, 76
Ribisel-Sauce	214	Sauerkraut, gedünstetes	80
Ribiselsauce zum Hirschfleisch		Sauerkraut, gekochtes	79
oder Schwarzwildpret	72	Sauerampfer in Dunst	240
Ribisel- (Johannisbeer-) Sulze	237	Sauerampfer-Eier	118
Rindfleisch auf Hasenart	187	Sauerampfer-Sauce	70
Rindfleisch, braunes	56	Sauce	195
Rindfleisch, einfach bräsiertes	53	Sauce braune allgemeine	69
Rindfleisch, einfach gedämpftes	58	Sauce grüne	76
Rindfleisch gedünstetes mit Wein	58	Sauce grüne, zu Fischen	71
Rindfleisch gepöckeltes	56	Sauce, weiße oder deutsche	68
Rindfleisch, einfach gefottenes	53	Schalottensauce	70
Rindszunge grillirte	55	Schampion-Gerstenuppe	41
Rindszunge in polnischer Sauce	187	Schampionensauce	74
Rindfleisch, kaltes	56	Schampions gedünstete	98
Rindfleisch, frustirtes	54	Schampions in saurer Sauce	99
Rindfleisch mit Glasß	64	Schampionsuppe	17
Rindszunge mit Hetschepetsch		Schaumuppe	9
(Hagebutten)	101	Scherrüben gedünstete	89
Rindfleisch mit Ritten	56	Scherrübenknödel Passauer	45
Rindfleisch, Türckisches	54	Scherrübensuppe	9
Rindszunge, bräsierte	55	Schildkröten, gebadene	185
Risotto	158	Schildkröten in Lemoniensauce	201
Ritschit	95	Schildkrötenuppe	39
Rogen-Suppe	40	Schill, frisch abgefottener	180
Rother Salat (Siehe Salat grüner)		Schill in der Lemoniensauce	200

	Seite		Seite
Schinken-Fleckerl	154	Senfsauce	76
Schlickkrapseln	26	Senfsauce zu Karbonaden	74
Schmankerlloch	120	Spanfadel (Siehe Spanferkel).	280
Schnecken, gefüllte	183	Spanferkel, gekochtes	101
Schneckenalat	226	Spanische Wind-Torte	169
Schnecken, schlampete	183	Spargel, abgesehmälzter	8
Schneckenuppe	39	Spargelerbsen	84
Schnee-Bäckerei	173	Spargensuppe	18
Schneiderfischchen, gebackene	177	Speckflecke	187
Schnepfen	216	Speckknödel, abgetriebene	124
Schnepfen, gedämpfte	197	Speckknödel ordinäre	124
Schnepfen in Roth	108	Spinat	86
Schnepfenschnitteln	108	Spinat mit Rahm	87
Schnittlauchsauc	70	Spinat mit Sauerampfer	87
Schnitzeln, schweinerne	103	Sproßentohl	82
Schöpfenschlegel	206	Steckrüben	89
Schöpfenes in schwarzer Sauce	190	Sterz, gelinder	151
Schöpfenschnitzeln	103	Stockerauer Suppe	35
Schöpfensfleisch, gekochtes	100	Stodfish abgesehmälzter	182
Schöpfenes in saurem Rahm	190	Stodfish gebackener	183
Schöpfenes, gedünstetes	189	Stodfish in d. Milchrahmsauce	200
Schii, lichbraune	2	Stodfish zum Gemüse	182
Schii, weiße	3	Strudel-Baumwoll	145
Schwamm-Eier	117	Strudelsteig	126
Schwämme, gebratene	98	Strudel, Tiroler-	145
Schwämme, gedünstete jeder Art	97	Strumpfbündeln (Siehe Fleteln)	19
Schwammuppe (Fasien)	42	Studentensuppe	19
Schwanberger Fisch	200		
Schweinfleisch	100		
Schweinfleisch m. Wildpretssauce	193	Tauben auf Rebhühner-Art	196
Schweinskopf böhmischer	100	Tauben gebackene,	111
Schweinskopf, heißgegotener	192	Tauben gebratene,	211
Schweinsnieren, geröstete	103	Tauben gebratene junge,	105
Schweinsrücken	208	Tauben mit Maschanzgeräp-	104
Selchfleisch, gekochtes	101	seln	6
Sellerieuppe	37	Taubensuppe	195
Semmel-Einbund	30	Teigreis	139
Semmelknödel	126	Thee-Brezeln	172
Semmelknödel, abgetriebene	23	Thee-Stangeln	120
Semmelknödel, einfache	23	Topfen-Nudel	141
Semmelloch	161	Topfen-Nudel gebackene	156
Semmelkren	77	Topfen-Strudel	172
Semmelpfanzel	29	Tortelleken von hartem Finger-	9
Semmelshmarren	151	teig	42
Semmel schnitten gebackene	114		
Semmel-Strudel	154		
Semmel-suppe	16		

Trüffeln, gebackene	Seite 9	Wildpret, eingemachtes über-	Seite
Trüffeln, gedünstete	99	haupt	193
Trüffeln in Wein gesotten	99	Wildpret-Ragout	193
Uebergüsse für Mehlspeisen:		Wildschweinens in Kranabet-	
Chaudéau	165	sauce	194
Vaniglie-Biskotten,	172	Wildscheinsfleisch, gekochtes	101
Vaniglie-Drezen	171	Wildschweinkopf	102
Vaniglie-Reis mit Erdbeeren	157	Wildtauben gebratene	216
Vögel kleine gebratene	106	Wildtauben gedünstete	106
Vögel mit Weintrauben	198	Wildtauben in brauner Sauce	198
Vorderhase, braun eingemacht	194	Windbäckerei, spanische	173
		Wuchteln gewöhnliche	142
		Zimmt-Nudeln gewickelte	141
Wachteln, gebratene	106	Zuckervhsen in Schotten	94
Waffelkrappen mit Germ	149	Zuckerteig-Torte englische	168
Wälscher Salat	226	Zwetschen flecken	130
Wasser-Chocolade-Uebergüsse	165	Zwetschenfülle	130
Weichsel oder Kirschen	239	Zwetschen gebackene	130
Weichselcompot	222	Zwetschen Knödel	157
Weichsel-Kuchen mit Mehl und		Zwetschen-Strudel	144
Butter	166	Zwetschen-Taschen	157
Weinsuppe	38	Zwetschen-Taschen m. Germteig	140
Weintrauben-Kuchen	166	Zwetschen-Wuchteln	142
Westphälischer Kipfeln	139	Zwieback, harter	173
Wildenten in schwarzer Sauce	198	Zwiebelsauce	70