

## Alphabetisches Verzeichniß.

	Seite
<b>A</b>	
Al gebraten . . . . .	189
— gefüllt in Sulz . . . . .	189
— marinirt . . . . .	188
— Ragout . . . . .	190
Abbrühen (Vorkenntnisse).	
Ananas-Compot . . . . .	242
— Crème . . . . .	451
— Punsch . . . . .	457
— Spalten in Dunst . . . . .	475
— — als Zuckerobst . . . . .	476
— Torte . . . . .	440
Anisbröddchen . . . . .	374
Anlaufen lassen (Vorkenntnisse).	
Apenni-Kuchen . . . . .	328
Apfel-Auflauf . . . . .	307
— in Candiszucker . . . . .	471
— Compot, einfach . . . . .	238
— — roh mit Pomeranzen . . . . .	239
— Fleckel . . . . .	279
— Knüdel . . . . .	275
— Koch . . . . .	306
— — ohne Butter . . . . .	307
— Kren . . . . .	52
— Kuchen . . . . .	327
— — gefüllt . . . . .	328
— in Mandelteig . . . . .	308
— Mus-Compot mit Schnee . . . . .	239
— Pudding (Charlotte) . . . . .	308
Apfel-Weis . . . . .	280
— Rollen . . . . .	396
— im Schlafrock . . . . .	298
— Schnitte, gebackene . . . . .	280
— Strudel . . . . .	281
— in Sulz . . . . .	238
— Sulz I. Art . . . . .	471
— — II. Art . . . . .	472
Aprikosen in Dunst . . . . .	464
— Knüdel aus Topfen . . . . .	275
— Torte . . . . .	440
Arme Ritter . . . . .	287
Artischocken . . . . .	74
— italienisch . . . . .	74
— Böden mit Fülle . . . . .	75
Aspic (Anhang).	
Auerhahn-Zubereitung . . . . .	230
— falscher . . . . .	231
Auflauf von Rahm, feiner . . . . .	311
— von saurem Schmetten . . . . .	313
Austern in Butterteig . . . . .	205
— falsche, I. Art . . . . .	123
— — II. Art . . . . .	123
— frische . . . . .	205
— gebackene . . . . .	205
— Körbchen . . . . .	205
— Pastetchen, warme . . . . .	252
— Ragout . . . . .	206
— Suppe . . . . .	34

B		Seite
Bäckerei mürbe . . . . .	360	Biscuit-Koch . . . . . 309
Bachhühner . . . . .	151	— Crème-Koch . . . . . 309
Badener Kaffeezeltchen . . . . .	403	— Kuchen . . . . . 323
Bain-Marie (Wasserbad, Vor-		— Kirsch-Kuchen . . . . . 325
kenntnisse).		— Pfanzel zur Suppe . . . 19
Ballettschnitten I. . . . .	369	— Rollen, I. Art . . . . . 375
— weiße II. . . . .	370	— — II. Art . . . . . 376
Bärenpraxen . . . . .	392	— Schaum . . . . . 309
Bauernknödel . . . . .	270	— Schnitte gefüllt . . . . . 374
Baumstamm . . . . .	384	— Torte . . . . . 404
Bechamel-Bereitung (Anhang).		Blaichiren (Vorkenntnisse).
Beefsteak . . . . .	40	Blanc-Manger, siehe Mandel-
— in Butterteig . . . . .	42	sulz
— mit Champignons . . . . .	42	Blättertorte . . . . . 414
— deutsches . . . . .	41	Blumenkohl . . . . . 80
— mit Herenpilzen . . . . .	41	— Vorspeise . . . . . 131
— vom Reh . . . . .	161	— mit Butter . . . . . 69
Beesty oder Fleischertract . . . . .	6	— mit holländ. Tunke . . . 69
Berliner Kuchen . . . . .	322	Bitterplätzchen (Makronen) . . . 363
Bierfleisch . . . . .	137	Boeuf à l'huile, siehe Suppen-
— Körbchen . . . . .	297	fleisch . . . . . 237
— Suppe . . . . .	4	Boeuf à la mode (Schmor-
Birkhahn . . . . .	230	braten) . . . . . 37
Birnen-Compot . . . . .	240	Bohnen-Salat . . . . . 233
— in Dunst . . . . .	465	Brabanter-Torte . . . . . 425
Bischofsbrod . . . . .	372	Brandteig (Anhang).
— wie Sandmasse . . . . .	372	— Krapsen z. Suppe . . . . . 16
Biscuit . . . . .	374	— Nocken . . . . . 237
— fein (Biskoten) . . . . .	375	Bratwürste . . . . . 124
— mit Chaudéau . . . . .	375	— in Butterteig . . . . . 124
— Aprikosen . . . . .	377	Braune Suppe . . . . . 8
— Auflauf, dreitheiliger . . . . .	310	— — mit geb. Erbsen . . . 14
— Crémétorte . . . . .	431	Braunkohl . . . . . 71
— Einlage . . . . .	423	Brezel Carlsbader . . . . . 365
— Gachéronlade z. Suppe . . . . .	11	— mit Hefe . . . . . 341
— Kaffeetorte . . . . .	431	— zum Kaffee . . . . . 341
— Kartoffeln . . . . .	378	— kleine zum Thee . . . . . 364
— Kipfel . . . . .	375	— mit Mohn . . . . . 365
		— mürbe . . . . . 360
		Brioche's (Kaffeekuchen) . . . 338

	Seite		Seite
Bries gespißt. I. Art (Kalbs- milch) . . . . .	129	Chandean-Körbchen . . . . .	298
Bries gespißt. II. Art . . . . .	129	Chicago-Torte . . . . .	437
— in Austerschalen . . . . .	129	Chocolade-Auslauf . . . . .	312
Brod-Koch . . . . .	302	— Crème . . . . .	450
— Torte. . . . .	406	— Eis . . . . .	456
— — mit Mandelfülle . . . . .	407	— Fülle . . . . .	412
Brüfelteigstrudel . . . . .	283	— Glasur (Anhang).	—
Buchteln gewöhnliche . . . . .	291	— Koch mit Pomeranzen= geschmack . . . . .	312
— mit Crème . . . . .	292	— Kränzchen . . . . .	382
Burgunder-Schinken mit Ge- müse . . . . .	215	— Blätzchen . . . . .	383
Butter-Köllchen . . . . .	91	— Rollen. I. Art . . . . .	384
— Tunkte . . . . .	62	— — II. Art . . . . .	384
Butterteig. I. Art . . . . .	347	— Schüsseln . . . . .	383
— II. Art . . . . .	348	— Stangen . . . . .	383
Aepfelkuchen . . . . .	327	— Torte als Einlage . . . . .	423
— Crémekuchen . . . . .	350	Citronade-Koch . . . . .	314
— Crémekrollen . . . . .	350	Citronen-Auslauf. I. Art . . . . .	315
— Crémekörbchen . . . . .	349	— — II. Art . . . . .	315
— Kuchen mit Mandelfülle . . . . .	348	— — III. Art . . . . .	316
— — m. Johannisbeerfülle . . . . .	349	— — IV. Art . . . . .	316
Butterteig-Pastete mit Kalbs- geschling . . . . .	243	— Biscuit-Dalken . . . . .	290
		— Brödchen . . . . .	331
		— Mehlspeise . . . . .	315
<b>C.</b>		Cochenille (Anhang).	
Cabinet-Budding . . . . .	320	Cognac-Torte . . . . .	441
Cakes (Theegebäck) . . . . .	373	Columbus-Eier . . . . .	101
Cacaoglasur (Anhang).		Conjommé (Einfach) von Fleisch . . . . .	22
Candirte Früchte (Verzuckerte Früchte) . . . . .	400	Conjommé (Einfach) von Hirn . . . . .	22
Carbenaden. I. Art . . . . .	138	— — von Hühnerleber . . . . .	23
— II. Art . . . . .	139	Constantin-Torte . . . . .	437
— von Hühnerleber . . . . .	139	Coquilles (s. Muschelschalen)	
Carlsbader Kuchen . . . . .	294	Côtelettes (s. Rippen)	
Champagner-Sulz . . . . .	448	Crème in Bechern . . . . .	452
Champignons eingelegt . . . . .	83	— Kuchen von Schnee . . . . .	367
— Essenz (Anhang).		— Torte mit Chocolade= überguß . . . . .	434
Chandean (Weinschaum). I. Art . . . . .	64	— Waffeln . . . . .	368
— — II. Art . . . . .	64		

	Seite		Seite
Croque en bouche, siehe Kastanienreif.		Eier gerührt mit Pickling . . .	100
Cumberland-Tunke . . . . .	53	— hart gekocht . . . . .	99
<b>D.</b>			
Dalken bl. . . . .	291	— holländisch zur Suppe . . .	14
— fein . . . . .	290	— Krusteln (croquettes)	
— von Citronenbiscuit . . .	290	I. Art . . . . .	102
— gegossene. I. Art . . . . .	289	— Krusteln II. Art . . . . .	102
— — II. Art . . . . .	289	— Kuchen . . . . .	103
— — ohne Hefe . . . . .	289	— — gegossene. I. Art . . .	103
— von Gries . . . . .	290	— — — II. Art . . . . .	104
— mit Parmesan. I. Art . . .	93	— — mit Citronensaum . . .	105
— — II. Art . . . . .	93	— — mit Gingesottenem . . .	106
— mit spanischem Wind . . .	291	— — mit Nieren . . . . .	109
Dalmatiner-Kuchen . . . . .	371	— — von Semmeln . . . . .	105
Datteltorte . . . . .	428	— — mit Ragout . . . . .	110
Deutsches Beesiteaf . . . . .	41	— in Krebsbutter . . . . .	110
Deutsche Tunke . . . . .	62	— überzogene . . . . .	100
Dilltunke, braun . . . . .	58	— weich gekocht . . . . .	99
— licht . . . . .	57	Eiweißglasur (Anhang).	
Dobos-Torte . . . . .	411	Eierpunsch . . . . .	457
Dominoesteine . . . . .	380	— mit Schmetten . . . . .	456
Doppelschnitzel m. Sardellen- butter . . . . .	142	— Tunke . . . . .	52
Dotterkoch . . . . .	318	Einbrenn- oder Grundtunke (Anhang).	
Drei-Mus . . . . .	463	Eindünsten (Vorkenntnisse).	
Dressiren (Vorkenntnisse)		Eingemachtes Fleisch . . . .	136
Ducatenbuchteln . . . . .	292	Einnach-Suppe . . . . .	23
Dunstbad (Vorkenntnisse)		Einnach-Tunke (Anhang).	
Dunstspeise vom Huhn, I. Art	152	Eisenbahntuchen . . . . .	374
— — II. Art . . . . .	153	Eiskaffee . . . . .	455
<b>E.</b>			
Eier gefüllte, gebackene . . .	101	Eis-Krapfen . . . . .	347
— gefüllte, kalt . . . . .	111	— Kuchen . . . . .	366
— — mit Mayonaise . . . . .	112	Endivien-Salat . . . . .	233
— — warm . . . . .	101	Ente . . . . .	221
— gelehrt mit Parmesankäse	100	— als Wildente . . . . .	157
— gerührt mit Schwämmen	99	Erbjen eingelegt . . . . .	71
		— grüne . . . . .	80
		— — in Dunst (Anhang).	
		— Schoten in Zucker . . . .	480
		— Suppe . . . . .	25
		Erdbeer-Bowle . . . . .	459

	Seite		Seite
Erdbeeren in Büchsen . . .	468	Fleisch-Lascherln zur Suppe	21
— in Crème . . . . .	451	Flundern gebratene . . .	186
— in Dunst . . . . .	467	Fondants, siehe Zuckerzeltchen.	
— in Zucker . . . . .	468	Forellen in Sulz . . . . .	194
— oder Aprikosentorte . . .	440	— blan gefotten . . . . .	194
Essigbeize (Anhang).		Französische Nudeln z. Suppe	11
Essig-Gurken . . . . .	78	— Häuptel-Salat . . . . .	233
— Pflaumen . . . . .	462	— Torte . . . . .	423
Esterházy-Rostbraten . . .	38	— Rosttorte . . . . .	421
		— Tunkte . . . . .	56
<b>F.</b>		Fritatten-Koch . . . . .	305
Fasan gebraten . . . . .	228	— Nudeln zur Suppe . . .	10
— gefulzt . . . . .	173	Froschkeulen gebacken . . .	128
Feigen eingemacht . . . . .	479	Früchtenbrot . . . . .	392
Figaro-Budding . . . . .	302	Fruchttorte . . . . .	427
Fines herbes (feine Kräuter)		Früchte verzuckerte . . . . .	400
I. Art . . . . .	75	Füllsel . . . . .	120
Fines herbes (feine Kräuter)			
II. Art . . . . .	75	<b>G.</b>	
Fingerringen . . . . .	363	Gährteig (Anhang).	
Fisch-Bereitung und Töbten.	177	Gallerte (Anhang).	
— Mayonnaise . . . . .	180	Galantine einfach (Rollpastete)	261
— Budding, I. Art . . . . .	182	— vom Huhn . . . . .	263
— — II. Art . . . . .	183	— vom Kalbfleisch . . . . .	262
— Scheiben . . . . .	181	— vom Reh . . . . .	262
— schwarzer . . . . .	177	Gans gebraten . . . . .	221
— Suppe . . . . .	4	— gespickt . . . . .	221
— — von Fischmilch . . . . .	5	Gansbrust fashirt . . . . .	254
Fledelsuppe . . . . .	9	Gänselein . . . . .	115
Fleischbrühe für Kranke . . .	7	Gänseleber falsch . . . . .	255
— Krapsen . . . . .	97	— in Form . . . . .	258
Fleisch-Consommé . . . . .	22	— Gateau . . . . .	257
Fleisch- od. Fischfülle (Anh.),		— geünftet . . . . .	130
— Käse . . . . .	243	— mit Madeiratunkte . . .	255
— Knödel mit Reis . . . . .	116	— Pastete . . . . .	258
— Omeletten . . . . .	120	— — Straßburger . . . . .	259
— Budding . . . . .	122	— in Scheiben . . . . .	256
— — m. Champignontunkte	168	— Wurst . . . . .	254
— Schnitte zum Thee . . .	140	Gebäck von Pflaumenkernen .	367
— Speise irländische . . .	150	Geflügelresten-Suppe . . .	28

	Seite		Seite
Gelbe kleine Rüben . . . . .	81	Gulaschsuppe . . . . .	28
— Rüben-Tunke . . . . .	61	— von dreierlei Fleisch . . . . .	118
Gemüseschlegel . . . . .	227	— von Kalbfleisch . . . . .	143
Gemüse gemischtes (mace- doine) . . . . .	76	— von Rindfleisch . . . . .	48
Gemüse-Suppe . . . . .	10	— nach Zigeunerart . . . . .	119
Gerollter Hackfleischstrudel . . . . .	118	Gurken einzulegen in Essig . . . . .	78
Gerstel . . . . .	8	— — in Salz . . . . .	79
Geznapferln . . . . .	287	— gefüllte . . . . .	96
Gewürzarten . . . . .	367	Gurken-Salat . . . . .	233
Glace (Anhang).		— — aufzubewahren (Anh.).	
Glasuren (Anhang).		— Tunke . . . . .	60
Glasurkuchen . . . . .	366	Gustavtorte . . . . .	411
Gratiniren (Vorkenntnisse).			
Granpen-Suppe . . . . .	8	S.	
Gries-Knödel, feine . . . . .	274	Hackbraten. I. Art . . . . .	207
— — Roken zur Suppe. I. Art . . . . .	12	— II. Art . . . . .	207
— — II. Art . . . . .	12	Hackfleisch . . . . .	117
— Pfanzel . . . . .	12	— Eierkuchen, gebacken . . . . .	109
— Aufstuf . . . . .	303	— Strudel . . . . .	118
— Suppe . . . . .	9	Hagebutten . . . . .	400
— Torte . . . . .	405	— Makronen . . . . .	356
Grillage (Anhang).		— Nus . . . . .	470
— Törtchen . . . . .	380	— Salse . . . . .	471
Grilliren (Vorkenntnisse).		— Tunke . . . . .	62
Grüne Erbsen eingelegt . . . . .	71	— in Zucker . . . . .	471
— — gebünstet . . . . .	70	Haidemehl-Torte . . . . .	404
— — Schoten . . . . .	480	Halbmonde mit Mandeln . . . . .	355
Grüne Häringe . . . . .	187	— aus Marzipanmasse . . . . .	399
Grüner Salat auf frz. Art . . . . .	237	— von wälschen Nüssen . . . . .	356
Grünkern-Suppe . . . . .	25	Hamburger-Schnitte . . . . .	370
Gugelhupf I. Art . . . . .	334	Häringe fashirt . . . . .	188
— II. Art . . . . .	334	— grüne . . . . .	187
— III. Art . . . . .	335	— marinirt . . . . .	187
— von Biscuit . . . . .	335	Häring-Kartoffeln . . . . .	114
— ohne Hefe . . . . .	336	Hafelnußbögen . . . . .	358
— von Kartoffelmehl . . . . .	336	— Brode. I. Art . . . . .	358
— mit Ueberguß . . . . .	335	— — II. Art . . . . .	358
Gulasch ungarisch. I. Art . . . . .	48	— Crêmetorte . . . . .	421
— — II. Art . . . . .	48	— Fülle (Anhang).	
		— Ripfel . . . . .	359

	Seite		Seite
Haselnuß-Plätzchen . . . . .	379	Himbeeren-Sulz . . . . .	469
— Torte. I. Art . . . . .	419	— — Torte . . . . .	441
— — II. Art . . . . .	420	Hirn-Körbchen . . . . .	126
— — III. Art . . . . .	420	— Scheiben . . . . .	130
Haselnüsse . . . . .	397	— Budding zur Suppe . . . . .	19
— zu schälen (Anhang).		— Suppe . . . . .	27
Hase falsch . . . . .	223	— Taschen ausgebacken . . . . .	130
— gebraten . . . . .	223	Hirse-Suppe . . . . .	8
— gedünstet . . . . .	158	Hobelspäne . . . . .	389
— gesulzter . . . . .	170	Holländisches Ei zur Suppe . . . . .	14
— schwarz . . . . .	158	— Tunke . . . . .	63, 186
Hasen-Pastete . . . . .	245	Honigbrot orientalisches . . . . .	390
— Schnitte, gehackte . . . . .	170	— Kuchen . . . . .	390
— — mit Kräutern . . . . .	160	Hopfen-Spargel . . . . .	72
— — mit Pomeranzentunke . . . . .	159	Huhn in Austernschalen . . . . .	127
Hecht gebraten. I. Art . . . . .	184	— mit Estragon . . . . .	152
— — II. Art . . . . .	184	— gebacken . . . . .	151
— — in Del . . . . .	185	— gebraten . . . . .	220
— grün . . . . .	184	— gesulzt . . . . .	172
Hefen-Brekel . . . . .	341	— mit Mayonnaise . . . . .	172
— Dalken. I. Art . . . . .	289	— mit Paprika . . . . .	151
— — II. Art . . . . .	289	Hühner-Nocken zur Suppe . . . . .	27
— Kipfel mit Mohn . . . . .	344	— Lebereinstich zur Suppe . . . . .	23
— Knödel . . . . .	269	— — Carbonaden . . . . .	139
— Kuchen . . . . .	293	— Ragout I. Art . . . . .	166
— Strudel mit Topfenfülle . . . . .	284	— — II. Art . . . . .	166
— Teig . . . . .	288	— in Rahmtunke gebacken . . . . .	151
— — Kranz . . . . .	329	— Reis . . . . .	116
Henne im Nest . . . . .	264	— Suppe . . . . .	22
Herrnpiße eingelegt . . . . .	83	— türkische . . . . .	151
— gedünstet . . . . .	77	Humboldt-Torte . . . . .	414
Himbeeren-Crème . . . . .	451	Hummer gefüllt . . . . .	203
— in Dunst . . . . .	468	— gesotten . . . . .	202
— Eis mit Wein . . . . .	455	— Mayonnaise . . . . .	204
— Mus . . . . .	469	— in Teigruste . . . . .	203
— Saft gegohren . . . . .	460	— Tunke . . . . .	64
— — nicht gegohren . . . . .	461	Husarenbraten . . . . .	37
— — roh I. Art . . . . .	460		
— — II. Art . . . . .	460	3.	
— Salse roh . . . . .	469	Indian (Truthahn) . . . . .	221
		Indianer-Krapfen . . . . .	376

	Seite
Jingwer-Likör . . . . .	459
— Theegebäck . . . . .	373
Jam (engl. Pomeranzen-Sulz) . . . . .	475
Johannisbeer-Saft . . . . .	461
— Sulz . . . . .	470
— Torte . . . . .	410
Johannisbrod-Torte . . . . .	416
Irländische Fleischspeise (Irish stew) . . . . .	150
Jöhler Plätzchen . . . . .	363
Italienischer Salat . . . . .	237
Jubiläums-Torte . . . . .	442
Jus (Anhang).	

## A.

Kabeljau, siehe Stockfisch.	
Kaffee-Auslauf . . . . .	317
— Brezel . . . . .	341
— Brodtorte . . . . .	430
— Crème . . . . .	450
— Eis . . . . .	456
— Kipfel, I. Art . . . . .	339
— — II. Art . . . . .	340
— — mürbe . . . . .	340
— Krapsen . . . . .	377
— Kuchen, dünner . . . . .	338
— — feine . . . . .	338
— — Teplitzer . . . . .	333
— Likör . . . . .	458
— Mehlspeise . . . . .	316
— Nüsse . . . . .	396
— Plätzchen . . . . .	379
— Torte, I. Art . . . . .	428
— — II. Art . . . . .	428
— — von Biscuit . . . . .	404
— Zeltchen, Badener . . . . .	403
Kaiser-Koch . . . . .	310
— Nocken zur Suppe . . . . .	13
— Schmarn, I. Art . . . . .	277
— — II. Art . . . . .	278

	Seite
Kakaoglasur (Anhang).	
Kalbsbrust gefüllt . . . . .	212
Kalbfleisch eingemacht . . . . .	136
— faschirt in Muschelschalen . . . . .	127
— gerollt, I. Art . . . . .	140
— — II. Art . . . . .	140
— in Muschelschalen . . . . .	144
— Polpetti . . . . .	141
— mit Reis . . . . .	122
— Röllchen . . . . .	141
— mit Zunge gespickt . . . . .	144
Kalbsfüße gebacken . . . . .	128
Kalbsgulasch . . . . .	143
— Hirn in Muschelschalen . . . . .	121
— — gebacken zur Suppe . . . . .	20
— Kopf-Ragout . . . . .	165
— Ruß englisch . . . . .	213
— — gefüllt . . . . .	212
— — gespickt . . . . .	213
— — mit Herrenpilzen . . . . .	214
— Rippchen (Cotelette) . . . . .	145
— — mit Béchamel . . . . .	148
— — gefüllt, I. Art . . . . .	146
— — II. Art . . . . .	147
— — in Papierkapseln, I. Art . . . . .	145
— — — II. Art . . . . .	146
— — als Ragout . . . . .	147
— Rücken . . . . .	214
— Schlegel gebraten . . . . .	210
— gefüllt . . . . .	211
— geräuchert . . . . .	211
— spanisch . . . . .	212
— mit Speck und Pfeffer . . . . .	210
— Schnitzel gespickt . . . . .	142
— gesulzt . . . . .	171
Kalte Vorspeise von Huhn . . . . .	171
— — von Lachs, Hecht oder Schill . . . . .	192
Kapaun . . . . .	221
— mit Muscheln, I. Art . . . . .	154



	Seite		Seite
Kapaun mit Muscheln, II. Art	154	Kartoffel-Teig, ausgebackener	
— — III. Art . . . . .	155	II. Art . . . . .	90
Kapuste (Kohl) . . . . .	66	— — — III. Art . . . . .	90
— gefüllt . . . . .	67	— Tunke, I. Art . . . . .	59
Kapern-Tunke . . . . .	59	— — II. Art . . . . .	59
Karbonaden, I. Art . . . . .	138	— — III. Art . . . . .	60
— II. Art . . . . .	139	— — kalt . . . . .	52
— von Hühnerlebern . . . . .	139	— Würfel zur Suppe . . . . .	11
Karfiolsuppe . . . . .	26	Käse-Keilschen . . . . .	280
Kärnthner-Knödel . . . . .	272	Kastanienbrei . . . . .	93
Karpfen blan, I. Art . . . . .	180	— Compot, I. Art . . . . .	241
— — II. Art . . . . .	180	— — II. Art . . . . .	241
— gebacken . . . . .	179	— falsche . . . . .	397
— gebraten, I. Art . . . . .	179	— Kipfel . . . . .	359
— — mit Sardellen . . . . .	179	Kastanien-Koch . . . . .	310
— gefüllt . . . . .	181	— Krapsen . . . . .	359
— gelotten . . . . .	178	— aus Mandelmasse . . . . .	398
— mit Paprika . . . . .	181	— Mehlspeise . . . . .	310
— schwarz . . . . .	177	— Reis mit Schmettenschaum . . . . .	394
Kartoffel-Brei . . . . .	87	— Stangen . . . . .	359
— Bögen . . . . .	91	— Torte . . . . .	427
— gefüllte . . . . .	89	Kiebitz-Eier . . . . .	99
— Knödel . . . . .	275	Kipfel von Haselnüssen . . . . .	359
— — fein, I. Art . . . . .	276	— — Käse zum Thee . . . . .	388
— — — II. Art . . . . .	276	— — Schnee . . . . .	389
— — ohne Ei . . . . .	276	— — Vanille . . . . .	388
— — zur Suppe . . . . .	11	Kirschen in Dunst . . . . .	467
— Krapsen mit Schinken . . . . .	91	— Knödel . . . . .	274
— Nudeln . . . . .	277	— Kuchen, I. Art . . . . .	323
— Polenta . . . . .	87	— — II. Art . . . . .	324
— Pudding zum Fleisch 113, 312		— — III. Art . . . . .	324
— Puffer . . . . .	89	— — IV. Art . . . . .	324
— Salat in Sulz . . . . .	234	— Mehlspeise, feine . . . . .	318
— — gewöhnlicher . . . . .	234	— Strudel . . . . .	286
— — mit Mayonnaise . . . . .	234	Klären des Fruchtfaßes (Anhang).	
— Schmarn . . . . .	87	— der Hansenblase (Anhang).	
— Strudel . . . . .	113	Knödel von Aepfeln . . . . .	275
— Suppe, I. Art . . . . .	24	— — Gries . . . . .	274
— — II. Art . . . . .	24	— — Kartoffeln . . . . .	275
— Teig, ausgebackener I. Art	90		

	Seite		Seite
Knödel von Kirschen . . . . .	274	Kräuter feine II. Art . . . . .	75
— — Pflaumen (Zwetsch-		— Suppe . . . . .	5
ken) . . . . .	274	Krebsbutter (Anhang).	
— — Pomeranzenspalten . . . . .	274	Krebse . . . . .	202
— — Topfen . . . . .	275	Krebs-Meridon . . . . .	134
— Wiener . . . . .	85	— Pudding mit Hühnern . . . . .	153
Kohlrüben . . . . . 68,	81	— — zur Suppe . . . . .	23
— gefüllt . . . . .	95	— Suppe . . . . .	30
— würstchen zur Suppe . . . . .	21	— Schweisfchen (Anhang).	
Königsberger Klopps . . . . .	119	Kuchen Berliner . . . . .	322
Königskuchen . . . . .	334	— mit bitteren Mandeln . . . . .	356
Körbchen, gefüllt . . . . .	298	— Karlsbader . . . . .	294
— von Fleischfülle mit Ei . . . . .	127	— Mährische . . . . .	294
— mit Gemüse . . . . .	97	— Linger . . . . .	365
— von Hirn . . . . .	126	— Biereckige . . . . .	293
Krammetsvögel . . . . .	229	Kukuruzkolben . . . . .	80
— Fasch . . . . .	169	Kümmel-Fleisch . . . . .	137
— Ragout . . . . .	167	Kümmel-Likör . . . . .	458
Kranz von saumigem Hefen-		— — weiß . . . . .	458
teig . . . . .	329	— Tunkte . . . . .	61
Kränzchen zum Kaffee . . . . .	365	Kuttelflecke (Kalbannen) . . . . .	114
Krapfen gebacken. I. Art . . . . .	345	— Suppe (Kalbannen) . . . . .	28
— — II. Art . . . . .	346		
— gefüllt mit Fleisch . . . . .	98	L.	
— — — Ragout . . . . .	132	Lachs. I. Art . . . . .	190
— — — Schinken . . . . .	339	— II. Art . . . . .	191
— mit Parmesan. I. Art . . . . .	93	— III. Art . . . . .	191
— — — II. Art . . . . .	94	— falscher . . . . .	174
Krausgebackenes . . . . .	297	— gebackener . . . . .	191
— als Mehlspeise . . . . .	297	— gebraten mit Ragout . . . . .	192
Kraut (Weißkohl), einlegen . . . . .	65	— Pastete . . . . .	193
— gebaden . . . . .	97	— Ragout . . . . .	190
— sauer . . . . .	77	— Vorspeise . . . . .	192
— süß . . . . .	65	Lammfleisch, gebacken . . . . .	150
— Rollen . . . . .	66	— Rücken . . . . .	210
— Salat . . . . .	236	— Schnitzel, gefüllt . . . . .	143
— Strudel . . . . .	284	Leber-Nocken zur Suppe . . . . .	15
— — ungarisch . . . . .	285	— Pfanzel zur Suppe . . . . .	15
Kräuter feine (fines herbes)		— Pudding . . . . .	19
I. Art . . . . .	75	— Reissuppe . . . . .	15

	Seite		Seite
Leber-Schnitte . . . . .	95	Mandel-Kuchen mit Pistazien	352
— Suppe, gekochene . . . . .	16	— Mantaschen . . . . .	351
— Würste . . . . .	124	— Mehlspeise. I. Art . . . . .	317
Lebkuchen Nürnberger, braun	390	— — II. Art . . . . .	317
— — gelb . . . . .	391	— Nüsse . . . . .	396
Legiren (Vorkenntnisse).		— Schnitte, weiß glasirt . . . . .	353
Linzen-Suppe . . . . .	25	— Stangen . . . . .	352
— Torte . . . . .	407	— Teig-Muscheln . . . . .	355
Linzer-Kuchen (Tortelletes) . . . . .	365	— Sulz (blanc manger) I. Art	453
— Masse . . . . .	359	— — II. Art . . . . .	453
— Rindfleisch mit Schmetten	43	— — III. Art . . . . .	454
— Torte . . . . .	409	— Zuckerkrapsen . . . . .	392
— — echt . . . . .	409	— Zwieback, kleiner . . . . .	337
— — gefüllt . . . . .	409	Mandolinen . . . . .	354
Lungen-Bäuschl (Kalbslunge)		Marasquino-Auslauf . . . . .	321
eingemacht . . . . .	115	— Schaumtorte . . . . .	435
Lungen-Braten . . . . .	44	Marasquino-Sulz . . . . .	447
— — englisch . . . . .	45	Marillen-Gingefottenes . . . . .	464
— — mit Fülle . . . . .	46	Mark-Knödeln zur Suppe . . . . .	14
— — gebeizt . . . . .	44	— Melone . . . . .	319
— — mit Gansleber . . . . .	46	— Schnitten . . . . .	278
— — — geselchtem Fleisch	45	Matrosen-Kartoffeln . . . . .	88
— Strudel zur Suppe . . . . .	17	Mantaschen bayerische . . . . .	121
		— mürbe . . . . .	363
<b>28.</b>		Mayonnaise. I. Art . . . . .	53
Maccaroni . . . . .	85	— II. Art . . . . .	53
— Pastetchen . . . . .	126	— III. Art . . . . .	54
Madeira-Lunke . . . . .	63	— IV. Art . . . . .	54
Magdalenen-Kuchen . . . . .	322	— V. Art . . . . .	54
Makronen (Bitterplätzchen) . . . . .	353	— VI. Art . . . . .	55
— von Hagebutten . . . . .	356	— von Sardellen . . . . .	55
— Torte . . . . .	432	— von Senf . . . . .	55
Malaga-Pudding . . . . .	321	Meerspinne . . . . .	204
Mandel-Bäckerei . . . . .	351	Mehl-Knödel . . . . .	269
— Bögen . . . . .	353	— Nocken . . . . .	85
— — mit Schnee . . . . .	354	— — zur Suppe. I. Art . . . . .	17
— Fülle (Anhang).		— — — II. Art . . . . .	18
— Koch, fein . . . . .	318	— Pfanzel zur Suppe . . . . .	11
— Kränzchen . . . . .	355	— Speise von Strangsge-	
— — gespritzte . . . . .	389	backenem . . . . .	297

	Seite		Seite
Mehl-Espeise von gebranntem Zucker . . . . .	313	Netzwürstchen . . . . .	125
Melone in Zucker . . . . .	474	Nieren gedünstet . . . . .	115
Mikado-Torte . . . . .	426	Nikolsburger Plätzchen . . . . .	360
Milchrahmstrudel . . . . .	286	Non plus Ultra-Torte . . . . .	444
Milchscheiben zur Suppe . . . . .	29	Nudel-Koch . . . . .	303
Minestra-Suppe . . . . .	6	— Pudding. I. Art . . . . .	303
Minceb-Pies. I. Art . . . . .	299	— — II. Art . . . . .	304
— — II. Art . . . . .	299	— Suppe . . . . .	9
Mirabellen in Dunst . . . . .	466	Nudeln französische z. Suppe . . . . .	11
Mixed-Pickles . . . . .	79	Nürnberger Lebkuchen, braun . . . . .	390
Mohn-Fülle (Anhang).		— — gelb . . . . .	391
— Torte . . . . .	408	Nuß-Plättchen . . . . .	357
Mohr im Hemde . . . . .	319	— Eis . . . . .	455
Morcheln eingelegt . . . . .	83	— Fülle (Anhang).	
— gedünstet . . . . .	77	— Koch . . . . .	305
— falsche zur Suppe . . . . .	20	— Kipfel, I. Art . . . . .	344
Moose-Torte . . . . .	414	— — II. Art . . . . .	345
Mürbe Bäckerei . . . . .	360	— Kuchen, I. Art . . . . .	357
— Brezel . . . . .	360	— — II. Art . . . . .	357
— Kaffeebrezel . . . . .	341	— Pudding, I. Art . . . . .	306
— Körbchen . . . . .	364	— — II. Art . . . . .	306
— Kränzchen . . . . .	361	— Torte, I. Art . . . . .	416
— Kuchen, dreitheilig . . . . .	360	— — II. Art . . . . .	417
— — mit Mandeln . . . . .	362	— — III. Art . . . . .	417
— — mit Schnee . . . . .	362	— — IV. Art . . . . .	418
— Mantaschen . . . . .	363	— — V. Art . . . . .	418
— Täschchen . . . . .	341	— — mit Nüssen . . . . .	419
Muscatteller-Birnen in Dunst . . . . .	465	— — mit Kaffeeengeschmack . . . . .	419
Muscheln, gebraten . . . . .	200	Nüsse einzumachen . . . . .	479
— — mit Fülle . . . . .	200	— falsche, siehe Mandelnüsse.	
— kalt . . . . .	201	— weiße . . . . .	478
— von mürben Teig . . . . .	362		
— von Mandelteig . . . . .	355	D.	
Muschel-Schalen mit Bries . . . . .	129	Obst Kuchen . . . . .	327
— — mit Hirn . . . . .	121	— Schaum . . . . .	307
— — mit Kalbfleisch . . . . .	121	Ochsenaugen, mit Schnecken- fülle . . . . .	103
N.		— Schweissuppe . . . . .	31
Naturschmelz . . . . .	141	Omelette, siehe Eierkuchen.	
Nest m. Eiern v. Mandelsulz . . . . .	454	— französische, I. Art . . . . .	106

	Seite		Seite
Omelette, französische II. Art	107	Pastete von Fleisch . . . . .	247
— mit Fleisch als Pudding	120	— von Lachs . . . . .	193
— soufflée mit Parmesan .	108	— vom Hasen. I. Art . . . . .	245
Orangen, siehe Pomeranzen.		— — II. Art . . . . .	246
Oster-Brod . . . . .	330	— — III. Art . . . . .	246
— Kuchen . . . . .	331	— von Rebhuhn . . . . .	260
Oxtailsuppe, siehe Ochsenfleisch.		Pastetengewürz (Anhang).	
<b>P.</b>		Patience-Heegebäck . . . . .	386
Pällsy-Knödel. I. Art . . . . .	271	Patricier-Torte . . . . .	443
— — II. Art . . . . .	271	Perlhühner gebraten . . . . .	229
Panabel-Suppe . . . . .	24	Perlzwiebelchen, kleine . . . . .	80
Paniren (Vorkenntnisse).		Pfanzel zur Suppe . . . . .	18
Paprika-Kartoffeln . . . . .	89	Pfefferkuchen-Schnitte . . . . .	391
Paradiesäpfel einzulegen . . . . .	82	Pfirsich-Bowle . . . . .	459
— haltbar einzulegen (Anh.)		Pfirsiche in Dunst . . . . .	464
Paradiesäpfel in Dunst . . . . .	473	Pflaumen in Essig . . . . .	462
— gefüllt . . . . .	95	— falsche . . . . .	398
— Tunkte . . . . .	60	— Eingefottenes, feines . . . . .	463
Parmesan-Dalken. I. Art . . . . .	93	— Knödel . . . . .	274
— — II. Art . . . . .	93	— Mus, gewöhnliches . . . . .	462
— Krapsen. I. Art . . . . .	93	Pflaumen geschält . . . . .	463
— — II. Art . . . . .	94	Pickling mit Rührei . . . . .	100
— Kocken zur Suppe . . . . .	13	Pischinger-Torte . . . . .	436
— Omeletten. I. Art . . . . .	107	Plumpudding . . . . .	320
— — II. Art . . . . .	108	Plunderteig. I. Art . . . . .	342
— Schnitte zur Suppe . . . . .	27	— II. Art . . . . .	343
— Suppe . . . . .	26	Pofesen mit Hirn . . . . .	95
— Stangen . . . . .	388	— zur Suppe . . . . .	18
Pastetchen mit Austern, warm	252	Polenta. I. Art . . . . .	86
— als Beilage . . . . .	244	— II. Art . . . . .	86
— gesulzt . . . . .	252	— III. Art . . . . .	86
— mit Fese . . . . .	245	— IV. Art . . . . .	87
— mit Hirn . . . . .	245	Polpetti von Kalbfleisch . . . . .	141
— mit Krametsvögeln . . . . .	249	Pomeranzen-Auflauf . . . . .	313
— mit Ragout . . . . .	250	— Compot, falsches . . . . .	240
— — französische Art . . . . .	250	— gesulzte . . . . .	449
— mit Wildfülle . . . . .	251	— Koch . . . . .	314
Pastete, wild in Butterteig .	248	— — gekocht . . . . .	314
— einfache . . . . .	243	— Knödel . . . . .	274
		— Löffel . . . . .	459

	Seite		Seite
Pomeranzen-Sulz (Jam, engl. Recept) . . . . .	475	Rebhühner gedünstet . . . . .	161
— Schalen in Zucker . . . . .	475	— in Glasur . . . . .	173
— Sulz. I. Art . . . . .	448	— gesulzt . . . . .	173
— — II. Art . . . . .	449	— in Kohl gedünstet . . . . .	162
— Torte, vorzügliche . . . . .	415	— Pastete . . . . .	260
— — aus Sandmasse . . . . .	415	— mit Pomeranzentunke . . . . .	162
— Tunke . . . . .	53	— mit Trüffeln und Pilzen . . . . .	224
Prässel-Kuchen . . . . .	338	Reh-Beefsteak . . . . .	161
Preißelbeeren . . . . .	477	— Ragout, siehe Wildragout	
— Compot . . . . .	240	— Rippen . . . . .	160
— — mit Schmettenschaum . . . . .	241	— Rücken gebraten . . . . .	227
Prinz-Bücker-Schnitte . . . . .	370	— Schlegel gebeizt . . . . .	226
Prünellen-Compot . . . . .	238	— — gebraten . . . . .	225
Pumpnickel . . . . .	391	— — mit vorz. Tunke . . . . .	225
Punsch mit Ei . . . . .	457	Reibteig zur Suppe . . . . .	9
— Krapfen . . . . .	347	Reibteig gebacken . . . . .	10
Punsch guter . . . . .	457	Reineclauden in Dunst . . . . .	466
Punschschaumtuchen . . . . .	371	Reuthier-Schlegel . . . . .	228
		Reis-Anslauf . . . . .	302
		— gedünstet . . . . .	92
<b>Q.</b>		— mit Hackfleisch . . . . .	117
Quark, siehe Topfen.		— gefüllt . . . . .	116
Quitten-Käse . . . . .	472	— kalt . . . . .	446
— Spalten . . . . .	473	— Knödel . . . . .	281
		— Ragout . . . . .	163
<b>R.</b>		— Suppe . . . . .	9
Radeky-Weis . . . . .	281	Reittige falsche . . . . .	398
Rahm-Tunke . . . . .	63	— gedünstete . . . . .	70
— Zeltchen . . . . .	403	— Tunke . . . . .	59
Ragout in Austernschalen . . . . .	164	Rhabarber gedünstet . . . . .	77
— Croquettes . . . . .	132	— gekocht . . . . .	76
— gefüllt mit Buding . . . . .	168	— in Zucker . . . . .	242
— von Krametsvögeln . . . . .	167	Ribis-Sulz . . . . .	469
— Krapfen mit Tunke . . . . .	131	Riesen-Kipfel, gefüllt . . . . .	333
— vom Kalbskopf . . . . .	165	Rinder-Braten . . . . .	36
— von Reis . . . . .	163	Rindfleisch, gebraten . . . . .	35
— von Wild . . . . .	165	— gekocht . . . . .	35
— von Zungen . . . . .	165	— nach Linzer Art . . . . .	43
Rebhühner mit Austern . . . . .	224	Rindsgulhahsch gewöhnlich . . . . .	48
— gebraten . . . . .	223	— ungarisch, I. Art . . . . .	48



	Seite		Seite
Schnittbohnen . . . . .	69	Seezunge II. Art . . . . .	197
— grüne, sehr junge . . . . .	80	— mit feinen Kräutern . . . . .	198
Schnitte gefüllte . . . . .	374	— gebacken . . . . .	198
Schnitzel, doppelte . . . . .	142	— Ragout . . . . .	199
— gefüllte von Lammfleisch . . . . .	143	Sellerie-Salat . . . . .	233
— gesulzte . . . . .	171	— Suppe . . . . .	25
— gespickte . . . . .	142	— Tunke . . . . .	61
— mit Paprika . . . . .	142	Semmel geröstet mit Cham-	
— Wiener . . . . .	141	pignonfülle . . . . .	133
Schöpfensfleisch, gedünstet . . . . .	137	— Knödel zur Suppe . . . . .	13
— mit Kümmel . . . . .	137	— Koch . . . . .	301
— mit Majoran . . . . .	136	— Krapseln zur Suppe . . . . .	20
Schöpfen-Rippen (Cotelettes) . . . . .	149	— Pudding . . . . .	301
— — mit Kräutertunke . . . . .	149	— Schmarrn . . . . .	277
Schöpfenschlegel einf. gebraten . . . . .	208	Senf zu bereiten (Anhang).	
— gespickt . . . . .	208	— Tunke . . . . .	58
— mit Oliven . . . . .	209	Setz-Eier mit Parmesankäse . . . . .	100
— mit Zwiebelmus . . . . .	209	Spanferkel . . . . .	214
Schwämme gebacken . . . . .	97	— gesulzt . . . . .	169
— gefüllte . . . . .	96	Spanische Windtorte . . . . .	433
— Tunke . . . . .	58	Spargel, I. Art . . . . .	73
Schwarteln aus Mandeln . . . . .	395	— II. Art . . . . .	73
Schwarz-Fisch . . . . .	177	— in Büchsen . . . . .	84
— Wild eingelegt . . . . .	175	— Suppe . . . . .	26
— — gesulzt . . . . .	176	Speck-Knödel, I. Art . . . . .	270
Schwarzwurzel gebacken . . . . .	71	— — II. Art . . . . .	270
— gekocht . . . . .	71	— — zur Suppe . . . . .	16
Schweinfleischrollen . . . . .	148	— Salat . . . . .	236
Schweins-Füße, getrüffelt . . . . .	156	Spinat gedünstet . . . . .	72
— Kopf, gefüllt . . . . .	265	— grün (Anhang).	
— Rippen . . . . .	148	— Pudding . . . . .	94
— Rücken als Wildbraten . . . . .	219	Spitzbuben . . . . .	362
— Schlegel, gebeizt, I. Art . . . . .	218	Spritzkrayfen . . . . .	295
— — II. Art . . . . .	218	Sprossenkohl . . . . .	70
— — mit Sardellen . . . . .	217	Stachelbeeren als Aufputz . . . . .	477
— — mit sauern Schmetten . . . . .	217	Steinbutte mit Ragout . . . . .	195
— — mit Trüffeln . . . . .	219	Stöckfisch oder Kabeljau . . . . .	186
Schüsserl-Bäckerei . . . . .	364	Stollen von Plunder Teig . . . . .	331
Seefische . . . . .	195	— sächsisch . . . . .	332
Seezunge, I. Art . . . . .	196	Stefanie-Braten . . . . .	47



	Seite
Stefanie=Dorte . . . . .	426
Sträußel-Kuchen . . . . .	322
Striezel. I. Art . . . . .	329
— II. Art . . . . .	330
— böhmischer . . . . .	330
— kleine aus mürbem Teig	361
Strudel aus Bröselteig gerollt	283
— gewalzt . . . . .	283
— gezogen . . . . .	283
— mit Hefe . . . . .	284
— Tiroler. I. Art . . . . .	285
— II. Art . . . . .	285
Sulz in Butterteig . . . . .	248
— mit Früchten . . . . .	448
— von schwarzem Kaffee .	447
— Pastetchen gebacken . . .	252
— roh . . . . .	446
Suppe mit geb. Hirn . . . . .	20
— mit holl. Eiern . . . . .	14
— mit Marckknödeln . . . . .	14
— mit Minestra . . . . .	6
— mit Sternchen . . . . .	10
Suppen-Fleisch als Salat . . .	237
— Kren . . . . .	57
Süßkraut . . . . .	65
Süßsauer-Tunke . . . . .	61
Szekely-Guljash . . . . .	119

## T.

Tabuliren (Vorkenntnisse).	
Tannenzapfen . . . . .	295
Täschchen, kleine, gefüllte . .	341
Tauben, gebraten gefüllte . . .	220
— als Rebhühner . . . . .	220
— à la Wild . . . . .	157
Taubenbrüste mit Pudding . . .	155
Teplicher Kaffee Kuchen . . . . .	333
Thee-Brod . . . . .	372
— Gebäc . . . . .	373
— — Pariser . . . . .	385

	Seite
Thee-Brod=Patience . . . . .	386
— — Wiener . . . . .	373
— oder Kaffee=Stangen . . . . .	339
— — aus Kartoffeln . . . . .	387
Thunfisch, falscher . . . . .	174
Tiroler-Knöbel . . . . .	272
— Strudel, siehe Strudel.	
Tomaten, siehe Paradiesäpfel.	
Topfen-Auflauf . . . . .	304
— Fülle (Anhang).	
— Knöbel. I. Art . . . . .	273
— II. Art . . . . .	273
— III. Art . . . . .	273
— Pudding . . . . .	304
— Torte . . . . .	408
Töbten u. Bereiten d. Fische	177
Torte mit Aprikosen oder Erd-	
beeren . . . . .	440
— von gebrannten Mandeln	439
— mit Malaga=Sulz . . . . .	436
— mit Mandelstiften . . . . .	404
— Non plus ultra . . . . .	444
Tropfteig=Suppe . . . . .	9
Trüffel . . . . .	83
Tunke von Röhlingen . . . . .	58
— von Schwämmen . . . . .	58
— Remoulade . . . . .	56
— tartare. I. Art . . . . .	56
— — II. Art . . . . .	56

## U.

Unterschied zwischen Gallerte  
und Hausenblase (Anhang).

## V.

Vanille-Auflauf . . . . .	311
— Butter . . . . .	395
— Crème . . . . .	451
— Eis . . . . .	455
— Löffel . . . . .	458

	Seite
Vanille-Kipfel, kleine 388 . . . . .	259
— Schaum . . . . .	64
— Torte . . . . .	407
Victoria-Torte . . . . .	438

## B.

Wachteln, gebratene . . . . .	229
Waranty . . . . .	128
Wasser-Suppe . . . . .	4
Weichsel-Branntwein . . . . .	457
— in Dunst . . . . .	466
— Kuchen. I. Art . . . . .	325
— — II. Art . . . . .	325
— — III. Art . . . . .	326
— — mit Schnee . . . . .	326
— — vorzüglicher . . . . .	326
Waldmeisterbowle . . . . .	459
Wecken, gefüllt . . . . .	387
Weinschaum (chadeau). I. Art . . . . .	64
— — II. Art . . . . .	64
Wein-Sulz . . . . .	453
— — klare . . . . .	447
— Suppe . . . . .	4
Weintrauben-Kuchen . . . . .	327
Weißkohl, siehe Kraut.	
Wels, gebraten . . . . .	185
— — m. holländ. Tunke . . . . .	185
Wespen-Nester . . . . .	292
Westfälische Kipfel . . . . .	343
Wiener Knödel . . . . .	85
— Schnitzel . . . . .	141
— Theegebäck . . . . .	373
Wild-Weize (Anhang).	
— Ente . . . . .	225
— Ragout . . . . .	165

	Seite
Wild-Weize, Restensuppe . . . . .	29
— Schwein . . . . .	232
— Suppe . . . . .	30
— Tunke . . . . .	62
Windbeutel . . . . .	296
— — aus Wafferteig . . . . .	296
— — Masse . . . . .	423
— — spanische . . . . .	393
Wind-Torte, spanische . . . . .	433
Wurzelwerk (Vorkenntnisse).	

## B.

Zach-Torte . . . . .	410
Zickelrücken . . . . .	210
Zigenergulsch . . . . .	119
Zimmt-Stangen . . . . .	387
Zucker klären, läutern u. (Anhang).	
— Zeltchen, gefüllt . . . . .	402
— — gewöhnlich . . . . .	402
— aus gebr. Zucker . . . . .	403
— — — gefüllt . . . . .	403
— — weich (Foudants) . . . . .	401
Zunge, gepöckelt. I. Art . . . . .	49
— — II. Art . . . . .	50
— mit sanern Schmetten . . . . .	49
— mit polnischer Tunke . . . . .	50
Zungen-Ragout . . . . .	165
Zwieback . . . . .	336
— ungarisch (Krefz) . . . . .	337
— ohne Mandeln . . . . .	337
— Torte . . . . .	406
Zwiebel-Salat . . . . .	235
Zwiebel-Tunke . . . . .	57
— — mit Wein . . . . .	57