

Inhaltsverzeichnis.

	Nr.		Nr.
Al , blau gefocht	172	Aufbewahrung der Kartoffeln	
" in Gelee gefocht	173	f. Einkauf	25
Abfeimen der Kartoffeln f. unter		Aufbewahrung der Pilze	37
Einkauf	25	Aufgebratenes , gekochtes Kalb-	
Abfchäumen des Fleifches f.		fleisch	125
unter Einkauf	22	Aufgebratenes , gekochtes Rind-	
Allgemeine Behandlung des		fleisch	124
Gemüſes	26	Aufguß zu Obſt	261
Altes Fleifch f. Einkauf des		Auflauf von Mehl	291
Fleifches	22	einjacherer Art	292
Anbrennen	2	Aufwärmen der Speifen	3
Anquireln von Ei	15	Ausnehmen der Fiſche f. unter	
Anrühren von rohem Mehl	14	Einkauf der Fiſche	24
Apfel und Kartoffeln	229	Ausnehmen des Geflügels f.	
Apfel zu ſchmoren	349	unter Einkauf des Geflügels	22
Apfelbrei	348	Ausſchwefeln d. Einmachegläſer	29
Apfelklöße	251	Bacwerk im allgemeinen	38
Apfelfuchen	383	Bacpulver	41
Apfelpfanne	263	Béchamelſauce	341
Apfelplätzchen	252	Beefſteak von Filet	107
Apfelreis	297	" " gehacktem Fleiſch	108
Apfelschaum	257	" " Lende	107
Apfelſpeiße , gebackene	263	Behandlung brennenden Fettes	5
rote	253	Behandlung der Zitronen f.	
Apfeltorte	393	unter Zitronen	19
Aprikofen einzumachen	359	Behandlung des Fleiſches im	
Arme Ritter	262	allgemeinen f. unter Einkauf	
Aſchkuchen (Topfkuchen)	384	des Fleiſches	22
Aufbewahrung des Eingemach-		Behandlung der Fiſche im all-	
ten	36	gemeinen f. unter Einkauf	
Aufbewahrung des Fleiſches f.		der Fiſche	24
Einkauf	22		

	Nr.
Eier zu kochen	304
Eier anquirken	15
Eierbier	80
Eier, gebackene	312
Eierklöße	313
Eierkuchen	305
" gefüllt	309
" mit Fleischfüllung	306
Eierpilze zu braten	248
Eierstich	313
Eindampfen des Kochwassers j. Verdunstung	6
Eingelegte Seringe	185
Einkauf der Fische	24
" des Fleisches	22
" der Kartoffeln	25
Einnachen von Aprikosen	359
" von Birnen in Essig	370
" " " mit Senf	371
" " " Blaubeeren	365
" " " Dunsfrüchten	359
" " " Erdbeeren	359
" " " Früchten in Glä- fern	359
Einnachen von Gurken mit Pfeffer	375
Einnachen von Gurken mit Senf	373
Einnachen von Gurken mit Zucker	374
Einnachen von Heidelbeeren " " " Kirichen in Essig	365
Einnachen von Kirichen in Zucker	367
Einnachen v. Kronsbeeren	369
" v. Obst im allgem.	28
" v. Perlzwiebeln	376
" v. Pfeffergurken	375
" v. Pflaumen in Essig	357
" v. " in Zucker	360
" v. Preiselbeeren	369
" v. Reineclauden	359
" v. Senfgurken	373
" v. Stachelbeeren	368

	Nr.
Einnachen von Stachelbeeren ohne Zucker	368
Einnachen von Walnüssen in Zucker	372
Entenbraten von wilder Ente	106
" " zahmer "	105
Erbisenbrei	228
Erbisen, getrocknete, dick gekocht	228
Erbisensuppe von getrockneten Erbisen	74
Erbisensuppe von grünen Erbisen	66
Erdbeeren einzumachen	359
Erhitzen des Fettes s. Behand- lung brennenden Fettes	5
Erkennen des Alters von Ge- flügel usw. s. unter Einkauf des Fleisches	22
Erkennen des Zustandes der Fische s. unter Einkauf der Fische	24
Essigbirnen einzumachen	370
Essigfische "	358
Essigpflaumen "	357
Essig im allgemeinen	18
" zum Einmachen	31
Falscher Hasenbraten	144
Feinere Semmelklößchen	272
" Weißbrotklößchen	272
Fett, Wahl desselben	21
Filetbeefsteak	107
Filetbraten von Rind	89
" " Schwein	94
Fische auszunehmen s. Einkauf	24
Fische, Behandlung im all- gemeinen	24
Fische, Einkauf	24
Fische mit Buttersauce	166
" " Dillsauce	167
Fischpudding	181
Fischspeise mit Mokka voni	183
" kalte	184
Flammri, gelber, von Stärke	265

	Nr.		Nr.
Flammri, weißer, von Stärke	266	Gebackene Reispeise . . .	296
„ „ von Schokolade . . .	268	Gebatene Fleischflöße . . .	149
„ „ Gries . . .	267	„ Flundern . . .	176
Fleisch, Aufbewahrung, s. unter		„ Heringe . . .	180
Einkauf . . .	22	„ Hechte . . .	175
Fleisch, Behandlung im allg.	22	„ Kartoffeln . . .	232
„ Einkauf . . .	22	„ Schellfische . . .	179
Fleischextrakt (Liebig) . . .	23	Gebatener Steinbutt . . .	176
Fleischfüllung . . .	147	Gebrochene Bohnen in Butter	208
Fleischflöße, gebratene . . .	149	Gedämpfte Hammelkoteletts .	110
„ mit Weinsauce . . .	148	Gedämpftes Hammelfleisch mit	
„ zu Suppen . . .	147	Kartoffeln . . .	126
Fleischpastete . . .	142	Gedämpftes Hammelfleisch mit	
Fleischpudding . . .	141	Kohl und Kartoffeln . . .	127
Flundern zu braten . . .	176	Gedämpfte Leber . . .	120
Frikadellen . . .	149	Gefüllte Eierfuchen . . .	309
Frikassee von Huhn . . .	131	„ Kalbsbrust . . .	86
„ „ Kalbfleisch . . .	121	Gefüllter Kohl . . .	146
„ „ Rindszunge . . .	132	„ Pfannkuchen (Eier-	
„ „ Tauben . . .	131	fuchen) . . .	309
Fruchtsauce . . .	346	Gehackter brauner Kohl . . .	220
Früchte in Gläsern einzumachen	359	„ grüner Kohl . . .	220
Füllen von Geflügel im all-		Gekochtes Rindfleisch . . .	122
gemeinen s. unter Einkauf		Gekochte Rindszunge . . .	116
des Fleisches . . .	22	Gelatine, Behandlung derselben	42
Füllung für Enten . . .	154	Gelatinespeise von Obstsft . .	260
„ „ Gänse . . .	152	„ mit Wein . . .	258
„ „ junge Hühner u.		Gelber Flammri von Stärke .	265
Tauben . . .	153	Gelbe Sauce . . .	321
Füllung für Krebsnafen . . .	315	Gelee von Himbeeren . . .	362
„ von Fleisch . . .	147	„ „ Johannisbeeren . . .	362
Gänsebraten . . .	102	Gemüse, allgem. Behandlung	26
Gänselein, gedämpft . . .	129	„ von Gurken . . .	215
Gänsejchwarz (Schwarzfauer)	128	„ „ Spargeln . . .	191
Gebackene Apfelspeise . . .	263	„ „ Steinpilzen . . .	249
Gebackener Blumenkohl . . .	196	„ „ zu Suppen . . .	189
Gebackene Eier (Spiegeleier)	312	Geriebenes Weißbrot . . .	20
„ Griespeise . . .	295	Geröstetes Weißbrot . . .	274
„ Heringskartoffeln . . .	241	Geschmorte Äpfel . . .	349
„ Kartoffeln mit Kalbs-		„ Birnen . . .	353
bratenresten . . .	242	„ Hammelkoteletts . . .	110
Geback. Kartoffeln m. Schinken	240	„ Heidelbeeren . . .	351
„ Kirchspeise . . .	264	„ Karbonade von	
		Schweinesfleisch . . .	113
		Geschmorte Kastanien . . .	246

	Nr.		Nr.
Geschmorte Kirichen	350	Hammelbraten, wild gemacht	97
" Maronen	246	Hammeltotelets, gebratene . . .	109
" Pflaumen, geschälte	355	" geschmorte	110
" " ungeschälte	354	Hammelfleisch mit Kartoffeln	
" Stachelbeeren	352	gedämpft	126
" Zwiebeln	245	Hammelfleisch mit Kartoffeln	
Geschnittene Bohnen in Salz		und Kohl gedämpft	127
einzumachen	247	Hammelfeule zu braten	96
Geschwitztes Mehl herzustellen	13	Hartes Wasser	7
Geweichtes Weißbrot	20	Hasenbraten	99
Gewichte und Maße	11	" falscher	144
Gewürz im allgemeinen	16	Hasenfleischklöße	150
Gewürzbeutelchen	33	Hasenflein	137
Götterspeise	290	Hasenpfeffer	137
Graupensuppe mit Milch gekocht	59	Hasensuppe	48
" " Wasser "	58	Hecht zu braten	175
Griesflammi	267	Hefe, allgemeine Behandlung	40
Griesklöße	277	Hefenklöße	276
Griespeise	267	Heidelbeerkompott	351
" gebackene	295	Heidelbeeren einzumachen . . .	365
Griesuppe mit Milch gekocht	56	Heidelbeersuppe	70
" " Wasser "	55	Heidelbeeren zu schmoren . . .	351
Griestorte	394	Heringe einzulegen	185
Grüne Bohnen, gebrochene, in		" saure	185
Butter	208	" zu braten	180
Grüne Bohnen mit Fleisch-		Heringskartoffeln	241
brühe gekocht	210	Heringssalat	159
Grüne Bohnen mit Milch ge-		Heringssauce	323
kocht	211	Herstellung von Backwaren im	
Grüne Bohnen in Salz ein-		allgemeinen	38
zumachen	247	Herstellung von Braunmehl . . .	13
Grüne Erbsen (Schoten)	200	Mehl " geschwitztem	13
" mit Mohrrüben	199	Himbeereffig	361
Grüner Salat	205	Himbeergelee	362
" Winterkohl	219	Himbeerjast einzukochen	363
" " gehackt	220	" auf kaltem Wege	
Gurken als Gemüse	215	herzustellen	364
" mit Pfeffer einzumachen	375	Hohlfuchen	282
" " Senf "	373	Holländische Sauce	319
" " Zucker "	374	Honigfuchen	402
Gurkensalat	216	"	403
Goulaß	140	Huhn " mit Reis	130
Hackbraten	144	Hühnerstrifasse	131
Hasergrützsuppe	57		

	Nr.
Hühner, junge, zu braten . . .	103
Hühnersuppe	52
Johannisbeergelee	362
Irish stew	127
Zunge Hühner zu braten . . .	103
Kalbfleisch, gekocht und aufge- braten	125
Kalbfleischsuppe	43
Kalbsbraten	85
Kalbsbratenreste mit Makka= roni	134
Kalbsbrust, gefüllt	86
Kalbsbrikasse	121
Kalbsfüße, gebackene	165
Kalbsgehirn	164
Kalbsmilch	163
Kalbsleber im Ganzen zu braten	119
Kalbsleber in Scheiben zu braten	118
Kalte Frischpeise	184
" Reispeise	298
" Sauce zu Sülze usw.	331
Desgleichen	332
Kaninchen	100
Kapernsauce	324
" braune	325
Karbonade von Schweinefleisch geschmort	113
Karpfen blau zu kochen	170
" in Bier	171
" polnisch	171
Kartoffelcroquettes	239
Kartoffelklöße von gekochten Kartoffeln	243
Kartoffelklöße von rohen Kar= toffeln	244
Kartoffeln abheimen s. unter Einkauf	25
Kartoffeln aufzubewahren	25
" einzukaufen	25
" zu kochen	231
" gebraten	232

	Nr.
Kartoffeln in Fleischbrühe . . .	233
" gebakten mit Schin= ken	240
Kartoffeln, gebakten mit Fering	241
" gebakten mit Kalbs= bratenresten	242
Kartoffeln, saure	237
Kartoffelpuffer	238
Kartoffelsalat	235
Kastanien zu schmoren	246
Keilchen	273
Keule von Hammel zu braten	96
" " Kalb zu braten	85
" " Schwein zu braten . . .	91
" " " zu pökeln	161
Kirschenkompott	350
Kirschen als Dunsfrüchte ein= zumachen	359
Kirschen in Essig einzumachen	358
" " Zucker einzumachen	367
" " zu schmoren	350
Kirschtuchen	383
Kirschkpfanne	264
Kirschkast einzukochen	366
Kirschkpeise, gebackene	264
Kirschsuppe	71
Kirschtorte	392
Kleine Mehlklößchen	273
Klößchen von Semmeln oder Weißbrot	271
Klößchen von Weißbrot, feinere	272
Klöße von Äpfeln	251
" " Eiern	313
" " Fleisch in Suppen	147
" " " gebratene	149
" " " mit Wein= saure	148
Klöße von Gries	277
" mit Hefen	276
" von gekochten Kartoffeln	243
" " rohen Kartoffeln	244
" " Leber	151
" " Mehl	275
" " " kleine	273

	Nr.		Nr.
KlöÙe, Schnee=	314	Koteletts von Schweinefleisch .	112
" Schwemm=	278	Krapfen	388
" Thüringer Kartoffel= .	244	Krebsbutter	187
Klops, Kohl=	146	Krebse zu kochen	169
Klopsbraten	144	Krebsnasen zu füllen	315
Klopse, gebratene	149	Krebssuppe	78
" Königsberger	145	Kronzbeeren einzumachen . .	369
" saure	145	Kuchen, Apfel=	383
" mit Weinsauce	148	" Asch=	384
Kochen im allgemeinen	1	" Blech=	378
" des Fleisches im allge=		" " mit Rosinen	379
meinen s. unter Einkauf . . .	22	" " süÙer	380
Kochen des GemüÙes im all=		" braune	402
gemeinen s. allgemeine Be=		" Butter=	378
handlung des GemüÙes	26	" Hohl=	282
Kochen der Hülsenfrüchte . . .	8	" Honig=	402
" von Buddings	4	" "	403
KochgefäÙe	9	" KirÙsch=	383
Kochzeit im allgemeinen . . .	12	" Mürbteig=	385
Königsberger Klops	145	" Napf=	384
Kopfsalat	205	" Pfeffer=	403
Kohl, brauner	219	" Pflaumen=	383
" " gehackt	220	" Räder=	386
" gefüllter	146	" Schürz=	386
" grüner	219	" Topf=	384
" " gehackt	220	" Wickel=	382
" Rosen=	217	Kunst	221
" roter, geschmort	221	Lattichsalat	205
" saurer	225	Leber von Kalb gedämpft . . .	120
" Savoyer=	218	" im ganzen gebraten	119
" weißer, geschmort	221	" in Scheiben gebraten . . .	118
" WirÙing=	218	LeberklöÙe	151
Kohlklops	146	Leberwurst zu machen	155
Kohlrabi mit Fleischbrühe . .	192	Leipziger Allerlei	198
" " Milchsauce	193	Lende von Rind zu braten . .	89
Kompott von Äpfeln	348	" " Schwein zu braten . . .	94
" " Birnen	353	Lendenbeeffleat	107
" " Blaubeeren	351	Liebig (s. Fleischextrakt). . .	23
" " Heidelbeeren	351	Linjen, dick gekocht	226
" " KirÙschen	350	Linjensuppe	75
" " Pflaumen	354	Lungenhahchee oder Lungenmus	133
" "	355	MaÙ und Gewicht	11
" " Stachelbeeren	352	Maizena s. unter Herstellung	
Koteletts von Hammelfleisch .	109	von Braunmehl	13
" " Kalbfleisch	109		

	Nr.
Mayonnaisensauce	328
Desgleichen	329
Desgleichen	330
Macaroni zu kochen	279
mit gekochtem	
Schinken	280
Macronen	389
Macronentorte	390
Maronen zu schmoren	246
Meerrettichsauce	334
Desgleichen	335
Mehl anrühren	14
" braun gemachtes	13
" geschwipptes	13
Mehlkloßchen, kleine	273
Mehlkloße	275
Mehlpudding	284
Mehlspeise	291
Milch-Graupensuppe	59
" Griesuppe	56
" Reiszbrei	294
Milchsauce zu frischem Gemüse	322
Milchsuppe mit Buchweizen- grüze	64
Milchsuppe mit Reis	62
" Sago	60
Mohrrüben (Wurzeln)	206
" mit Erbsen	199
" " Fleisch gekocht	207
Mondamin (Brown & Polson) f. unter Herstellung von Braunmehl	13
Morcheln zu kochen	250
Mostrichsauce (Senfsauce)	326
Mürbteichfuchen	385
Nachgießen von Wassen f. unter Verdunstung	6
Napfkuchen	384
Nudeln	281
Obst im allgemeinen	27
" mit Aufguß	261
Obstsauce Fruchtisauce	346
Ochsenschwanzsuppe	54
Omelette	310

	Nr.
Pastete von Fleisch	142
" " Tauben	143
Perlzwiebeln einzumachen	376
Petersilienfische	167
Petersilienkartoffeln	234
Petersiliensauce	337
Pfanne, Apfel=	263
" Kirsch=	264
Pfannkuchen, Berliner	388
" (Eierkuchen)	305
Pfeffergurken einzumachen	375
Pfefferlinge zu braten	248
Pflaumenkompott	354
Desgleichen	355
Pflaumen in Zucker einzu- machen	360
Pflaumenkuchen	383
Pflaumenjuppe	72
Pflaumen zu schmoren	354
Desgleichen	355
Pflinzen	307
" anderer Art	308
" gefüllte	309
Pilze aufzubewahren	37
Pilze (Eierpilze) zu braten	248
Pilze (Steinpilze) als Gemüse	249
Pilzensauce	336
Plätzchen	400
Plumpudding	285
Desgleichen	286
Pöckeln von Schinken	160
" " Schweinefleisch	161
" " Zunge	162
Polnische Karpfen	171
Preißelbeeren einzumachen	369
Pudding von Schokolade	287
" " Fisch	181
" " Fleisch	141
" " Hummer	182
" " Mehl	284
" Plum=	285
" "	286
" von Semmel oder Weißbrot	283
Puffer von Kartoffeln	238

	Nr.		Nr.
Näderkuchen	386	Note Rüben zu kochen	377
Ragout fin in Muscheln	139	Rotkohl, geschmort	221
" von Fleischresten	136	Rouladen	117
" " Kalbsbratenresten	135	Rührei	311
" " Kaninchen	100	Saftsaucе	346
" " Zunge	138	Saftspeise mit Gelatine	260
Rebhühner zu braten	101	Sago zu kochen	301
Rehbraten	98	Salat, grüner Kopf-	205
Reineclauden einzumachen	359	" von Blumentohl	197
Reisbrey mit Äpfeln gekocht	297	" " grünen Bohnen	212
Reisbrey mit Milch gekocht	294	" " " " " "	213
" " Wasser "	293	Salat von Gurken	216
Reispeise, gebackene	296	" " Heringen	159
" kalte, mit Wein	298	" " Kartoffeln	235
Reis mit Schlagahne	299	" " roten Rüben	223
Reisuppe mit Milch gekocht	62	" " Sellerie	224
" " Wasser "	61	Salzknochen	161
Remouladenauce	342	Sandtorte	396
Reste von Kalbsbraten mit		Sardellenbutter	188
Makkaroni	134	Sardellensaucе	323
Rinderfchmorbraten	87	Sauerkohl (Sauerkraut)	225
Rinderzunge zu kochen	116	Saure Heringe	185
Rindfleisch, gekochtes	122	" Kartoffeln	237
" mit Äpfeln	123	" Klöße	145
" gekocht u. ausgebraten	124	Sauce, Béchamel-	341
Rindfleischsuppe, klare	44	" Mayonnaise-	328
" mit Graupen	45	" "	329
" " Kartoffel-		" "	330
stückchen	46	" Remoulade-	342
Rindfleischsuppe mit Reis	47	" Weinschaum-	344
Rinderfilet (Lende)	89	" Vanille-	345
" mit Worcheln	90	" von Dill	338
Rippen- (Rippispeer-) Braten	95	" " Mostrich	326
Risotto	300	" " Meerrettich	334
Rostklops	117	" " "	335
Rollmops	186	" " Obstsaft	346
Rosentohl	217	" " Peterfilie	337
Rosinensaucе	343	" " Pilzen	336
Rostbraten	88	" " Rosinen	343
Note Äpfelpeise	253	" " Sardellen	323
" Gelatinespeise	259	" " Senf	326
" Grütze	302	" " Tomaten	347
" " einfacher	303	" " Zwiebeln	339
" Rübensalat	223		
" Rübensuppe	73		

	Nr.
Sauce v. Zwiebeln mit Kümmel	340
Sauce zu frischem Gemüse	320
„ „ kaltem Braten oder	
Fischpeise	327
Sauce zu Krebsen	333
„ „ SüÙze oder kaltem	
Braten	331
Desgleichen	332
Savoyentohl	218
Schellfisch zu braten	179
„ „ kochen	178
Schinken in „ Burgunder	114
„ mit Sauensauce	115
„ zu pökeln	160
Schlagjahne	288
„ mit Saft	289
Schleie blau zu kochen	168
SchneeflöÙe	314
Schneidebohnen	211
Schnitzel, Wiener	111
Schokolade zum Trinken	84
Schokoladenflammri	268
Schokoladenpudding	287
Schokoladenpeise	268
Schokoladensuppe	83
Schokoladentorte	397
Scholle zu braten	176
„ „ kochen	177
Schoten (grüne Erbsen)	200
„ mit Mohrrüben	199
Schürzfuchen	386
Schwarzjauer	128
Schwarzwurzel	204
Schwefeln der Gläser	29
Schweinebraten	91
„ saurer	92
Schweinefoteletts	112
Schweinelende zu braten	94
Schweinskeule frisch zu braten	91
Schweinsknöchel	161
SchwemmflöÙe	278
Selleriesalat	224
SemmelklöÙchen	271
„ feinere	272

	Nr.
Semmelpudding	283
Senfbeutel	32
Sensbirnen	371
Sensgurken	373
Senssauce	326
Sezeier	312
Spargel, Stangen-	190
Spargelgemüse	191
Spargelsuppe	65
Specksauce, braune	317
„ weiÙe	316
Speise, kalte, von Äpfeln	253
„ von Äpfeln, gebacken	263
„ „ Eiweiß u. Stärke	266
„ „ Gelatine u. Saft	260
„ „ „ Wein	258
„ „ roter Gelatine	259
„ „ Götter	290
„ „ Gries (Flammri)	267
„ „ „ gebacken	295
„ „ Kirichen, gebacken	264
„ „ Mehl	291
„ „ Reis, gebacken	296
„ „ „ kalt	298
„ „ Schokolade	268
Speisemengen	10
Spiegeleier	312
Spinat mit Fleischbrühe gekocht	203
„ „ Speck gekocht	202
„ süÙ gekocht	201
Stachelbeeren als Dunstfrüchte	359
„ ohne Zucker ein-	
zumachen	368
Stachelbeersuppe	69
Stärkesflammri, gelber	265
„ „ weiÙer	266
Steinbutt zu braten	176
„ „ kochen	177
Steinpilze als Gemüse	249
Stippmilch	356
Stollen zu backen	381
Striezel „ „	381
SüÙze	158
SüÙer Bleckfuchen	380

	Nr.		Nr.
Wage f. Maß und Gewicht	11	Wickelfuchen	382
Wachbohnen	208	Wiener Schnitzel	111
" mit Milchsauc	214	Wilde Enten zu braten	106
Walnüsse in Zucker einzumachen	372	Windbeutel	282
Warmbier	80	Wirsingkohl	218
Wasser, hartes	7	Wurzeln (Mohrrüben)	206
" Verdampfen desselben	6	" mit Fleisch gekocht	207
Wasserreisbrei	293	Wurst zu machen von Leber	155
Wassersuppe mit Buchweizen- grüße	63	Desgleichen von Blut	156
Wassersuppe mit Graupen	58	Desgleichen zum Braten	157
" " Gries	55		
" " Reis	61	Zander zu kochen	174
Weichkochen der Hülsenfrüchte	8	Zeatin f. Herstellung von Braunmehl	13
Weingelatinespeise	258	Zeit des Kochens	12
Desgleichen	259	Zitronen	19
Weingelee mit Äpfeln	256	Zitronencreme	254
Desgleichen ohne Äpfel	255	Zitronensäure f. Zitronen	19
Weinreis	298	Zucker zu säutern	30
Weinschaumsauce	344	Zuckerguß auf Torten	398
Weinsuppe	82	Zuckergurken einzumachen	374
Weißbrottlöschchen	271	Zunge von Rind zu kochen	116
" feinere	272	" zu pökeln	162
Weißbrotpudding	283	Zungenfriskaffee	132
Weißbrot zu rösten	274	Zungenragout	138
Weißer Bohnen dick gekocht	227	Zwiebeln zu schmoren	245
" Specksauce zu Pell- kartoffeln	316	Zwiebelsauce	339
Weißer Flammri von Stärke	266	" mit Rummel	340



Die Verlagsbuchhandlung bittet um Weiterempfehlung des Wil-
helmischen Kochbuches im Kreise von Bekannten und Freunden.