

- Crêmen 195—198.
 Crêmetorten 208.
 Creolen-Reis 75.
 Croquettes, Kartoffel= 58.
 Dampfnudeln, bayrische 91.
 Derrlihen in Essig 221.
 " marmelade 220.
 Döbel 180.
 Eier auf Schinken 98.
 " brei 71.
 " crême 195.
 " gebackene 97.
 " gerste 24.
 " gerste, gehackte 11.
 " haber 104.
 " hartgekochte 95.
 " kuchen 98—102.
 " punsch 231.
 " Rühr= 96.
 " saure 97.
 " Sez= 97.
 " Sohl= 96.
 " Spiegel= 97.
 " verlorene 97.
 " weichgekochte 95.
 Einbrennmasse, braune 118.
 " weiße 118.
 Einlaufsuppe 13.
 Endivien 35.
 " salat 61.
 Englischer Brei 77.
 Ente, gebratene 166.
 " gedämpfte 165.
 " im Reis 167.
 " wilde 167.
 Erbsen 46. 47.
 " suppe 15. 16.
 Erdäpfelnudeln 89.
 Erdbeercompote 69.
 " crême 198.
 " gelee 226.
 Erdbeermarmelade 220.
 " torte 210.
 " schnitten 218.
 Essigbeize 127.
 " fruchte 227. 228.
 " gurken 227.
 Fächerklöße 86.
 Farsen 128. 129.
 Faschen 128.
 Fastnachtsküchlein 219.
 Feldhuhn 170.
 Fenz 71.
 Filet 132.
 Fischfarse 128.
 Flädchen 102.
 " aufgezugene, mit Spi-
 nat 33.
 " gefüllte 103.
 " suppe 18.
 Flammeris 191. 192.
 Flaumpastetchen 203.
 Fleisch, abgeröstetes 187.
 " birnen 189.
 " brühe 9.
 " gelee 129.
 " Kalb=, 137. 140.
 " klößchen 83.
 " krapfen 190.
 " leber 137.
 " Ochsen=, gedämpftes und
 gebeiztes 131.
 " " zu fieden 130.
 " Pöfel=, zu kochen 135.
 " Rauch=, zu kochen 135.
 " schnitten 188.
 " vogel 140.
 Forellen, blau gekocht 175.
 Forellen, gebackene 175.
 Französische Suppe 12.
 Fricandeaux, Kalb=, 139.
 " von Hirsch und
 Reh 158.