

	Seite		Seite
Karpfe		Kirschenkuchen	444—447
auf polnische Art	239	von eingemachten Kir-	
in brauner Sauce	238	schen 454. Anmerk.	
in eigener Sauce	242	gerührter	446
in einer Sauerampfer-		mit Hefen	447
Sauce	243	Kirschenlatwerge	547
Karpfensuppe	13	Kirschensaft, welcher in	
Kartoffelsuppe	14	Wein gebraucht werden	
sonst sehe man den Arti-		kann	550
kel Grundbirnen.		Kirschensauce	297
Karviol (gefüllter)	94	zu einem Hirschziemer	
in einer Krebsauce	92	mit Kruste	359
in einer Butter- oder Zi-		Kirschenschaum	393
tronensauce. Anm.	93	Kirschensuppe von durren	
Grenade davon	192	Kirschen	15
Käs-Auflauf (süßer)	152	von frischen Kirschen	14
von Parmesankäs	152	Kirschentorte mit einer	
Käskuchen auf gewöhnli-		Kruste	422
che Art	443	mit den Steinen	420
süßer	444	auf andere Art	421
Kastanien zu glasiren	534	Kleyenbrod	505
sie mit Vortheil zu schä-		Klöse von geröstetem Brod	
len	73		128
Kehl s. Kobl.		von Fleisch	129. 130
Kernen-Kries, Auflauf		Frankfurter	122. 123
davon	168	gebäckene mit Zitronen-	
Suppe davon	14	saft	124
Gugelhopfen davon	466	gebrühte	126
Kirschen einzumachen	548	gebrühte in Milch	127
in Bouteillen	549	grüne	123
trocken mit Stielen ein-		Hefenklos	128
zumachen	548	Leberklöse	129
gebäckene	478	von Mark	123. 124
Aufgezogenes davon	160	gerührte von Milch	127
Gefrorenes davon	555	Schwedenklöse	125. 126
Gemüß von durren	183	von Weck oder Weißbrod	
Marmelade davon	547		131
Kirschen-Creme	380	Knöpflein auf Suppen	
Kirschen-Gelee von auf-			34—37
behaltenem Kirschen-		von Butter	34
saft	385	von Fleisch	34
von durren Kirschen	386	gebrühte	35
von frischen	385		