

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch für die elegante Welt

Leipzig, 1819

Register

urn:nbn:de:bsz:31-60997

Register.

Frühling und Sommer.

	Jus-Suppen (Franz. Potagen).	Seite.
N ^o	1. Potage à la Dame Simon mit Farcen- Stauden oder Kopfsalat	7
—	2. Potage à la Jacobine oder à l'Italienne. Italienische Suppe	8
—	3. Potage foncé à la Racinade mit Croû- tons mitonnés	—
—	4. Potage à la Minime mit gebünstetem Weißkraut	9
—	5. Potage mit Caponetti von Belschfohl .	—
—	6. Potage mit Kräutern und Nulle-blanc	—
—	7. Potage mit Mohren-Kuchen	10
—	8. Potage Julien	11
—	9 u. 10. Potage à la Gens d'armes und Chiffonade	—

Purées oder durchgestrichene Suppen.

	Seite.
N ^o 1. Potage à la Reine, Königin: Suppe	12
— 2. Potage Bisque d'Écrevisses	14
— 3. Potage à la Française von jungen Erbsen	15
— 4. Potage à la Capucine, Capuciner: Suppe	—
— 5. Potage à la Carmelite, Carmeliter: Suppe	17
— 6. Potage à la Polonoise, Pohnische Suppe	—
—	
— 1. Rindfleisch à la Jardinière	18
— 2. Rindschwänze en Hochepot	19

Hauptschüsseln (Entrées) von Geflügeltem.

N ^o 3. Indian oder Truthühner à la Financière	19
— 4. Pastete	20
— 5. Hochepot von jungen Enten und Saucisses	21
— 6. Junge Hühner à la Macedoine	—
— 7. Tauben à la Financière	22
— 8. Zwölf Nesttauben en Compote	—
— 9. Tauben en Côtelettes mit Gemüse oder mit Sauce	23
— 10. Junge Hühner en Fricassée à la Reine	—
— 11. Junge Hühner oder Capaunes à l'Estra- gon	24

N ^o 12.	Hühner mit Stachelbeeren à l'Angloise	24
— 13.	Hühner en Côtelettes	—
— 14.	Hühner oder Capaunen mit Broccolis	25

Entrées von Kalb-, Schöps- und Lammfleisch.

N ^o 1.	Kalbsbrust mit Sauce à l'Angloise	25
— 2.	Kalbs-Carré à la Conti	26
— 3.	Kalbs-Côtelettes grillirt auf dem Rost	27
— 4.	Kalbs-Fricandeaux	—
— 5.	Kalbsbrust en grosse Tendrons à la Jardinière	28
— 6.	Schöps-Côtelettes mit frischen Gurken	—
— 7.	Lamm-Côtelettes, auch Lammbrust en Haricot vierge	29
— 8.	Kalbskrule oder ein Hinterlamm en Ballon	30
— 9.	Ein halb Lamm am Spieße mit Kreuz- Sauce	—

Verschiedene Gemüse,

welche man als kleine Schüsseln (Entremets) zum zweiten Gange oder nach dem Braten servirt.

N ^o 1.	Artischocken Böden à la Pillnitz	31
— 2.	Artischocken à la Parme	32
— 3.	Gebackene Artischocken à la Viennoise	—

	Seite.
N ^o 4. Spinat à la Crème mit farcirten Eiern	33
— 5. Blumenkohl mit Parmesan-Käse	—
— 6. Blumenkohl mit Sauce perlée	34
— 7. Junge Gurken à la Gingara	—
— 8. Gardis mit Sauce blanche u. s. w.	—
— 9. Gekochten und gefüllten Stauden-Salat mit jungen Schoten	35
— 10. Junge Schoten, Erbsen à la Crème mit Krebsen	—
— 11. Endivien oder Cichorien mit Bouillon ober auch à la Crème	36
— 12. Junge Kohlrabi, gefüllt mit Salpicon von Kalbs-Milchen	—

Mehlspeisen,

die man vorzüglich im Sommer fertigen kann.

N ^o 1. Krebsnubeln	38
— 2. Krebsstrudeln	—
— 3. Spinatstrudeln	39
— 4. Mohren-Kuchen	—
— 5. Spinat-Krapfel mit Butter und Parme- san-Käse	—
Englische Torten	40

Herbst und Winter.

Durchgestrichene oder Purées-Suppen.

	Seite.
N ^o 1. Potage à la Holstein	43
— 2. Potage à la Trianon mit Linsen, Reis und Krebsen und zwei Rebhühnern	44
— 3. Potage à la Bernoise von Steckrübchen, 1 Pfd. Marronen, 3 Pfd. Schöpfensfleisch und gebratener Semmel	45
— 4. Potage à la Dauphine von 2 Fasanen	—
— 5. Potage Coulis von gelben Erbsen mit Bauchspeck und Bratwürsten	46
— 6. Potage Coulis von einem Pfund Reis und einer alten Henne	—
— 7. Potage à la Reine auf die alte franzö- sische Manier	47
— 8. Potage à la Faubonne von einer Kanne getrockneter grüner Erbsen	—

Jus-Suppen 48

N ^o 1. Potage à la Clermont mit farcirten Zwiebeln	49
— 2. Potage à la Wellington	50
— 3. Potage à l'Angloise mit 4 Pfd. Schöp- fensfleisch	—

N ^o 4.	Potage mit Croquets von 3 Kalbsmilchen und 1 Pfd. Kalbfleisch	51
— 5.	Potage mit Boucans von 2 Pfd. Kalbfleisch und $\frac{1}{4}$ Pfd. Nierenstollen	—
— 6.	Potage mit Raffioly	52
— 7.	Potage mit Klößen von Rindslenden, Reis und Nierenstollen	—
— 8.	Potage à la Suisse von 2 Pfd. Schweizer- und 1 Pfd. Parmesankäse	—
— 9.	Potage von Schildkröten au bain marie	53
— 10.	Mack-Turtle oder nachgemachte Schildkröten: Suppe	54
— 11.	Potage mit Knödel-pochées von 2 Hühnern und 2 Pfd. Kalbfleisch	—
— 12.	Potage mit Omelettes eminees à la Saxe	55

Rindfleisch.

N ^o 1.	Rost-Beef oder Englischer Braten	55
— 2.	Rindsbrust, panirt im Ofen	56
— 3.	Rindslenden à la Masalsky, farcirt mit einem Hasen, 3 Pfd. Schweinefleisch und 1 Pfd. frischen Speck	—
— 4.	Rindslenden à la Française	57
— 5.	Rindslenden à la Moscovite	—
— 6.	Rindslenden en Roulade en Galantine	58

N ^o 7.	Kindfleisch au Gros-Sel	59
— 8.	Kindstenden, sicirt à la Polonoise	—
— 9.	Beefsteeks à l'Angloise	—
— 10.	Kindstenden à la Prince Henri	60
— 11.	Kindsrrippen, gebünstet in ihrem Saß	61
— 12.	Kindsrrippen en Côtelettes	—

Kalbfleisch.

N ^o 1.	Kalbfleisch mit Sardellen gespickt, mit saurer Rahm-Sauce	62
— 2.	Kalbskeule à la Crème	—
— 3.	Kalbskeule en mille feuilles	63
— 4.	Kalbstoß en Roulade	—
— 5.	Kalbstoß à l'Espagnole	—
— 6.	Kalbstoß en Fricandeaux à la Becha- melle	64
— 7.	Kalbs-Carré à la Sicilienne	—
— 8.	Kalbs-Côtelettes à l'Esturgeon	—
— 9.	Kalbs-Côtelettes à la Financière	65
— 10.	Kalbs-Côtelettes à la Piemontaise	—
— 11.	Kalbs-Côtelettes à la Parme	—
— 12.	Kalbs-Côtelettes en Robe de Chambre	66
— 13.	Côtelettes à la Czarienne	—
— 14.	Côtelettes à la Moscovite	—
— 15.	Côtelettes à la Carignan, banbirt	—
— 16.	Côtelettes sautées au vin de Madeira	67

N ^o 17.	Kalbsbrust, à l'Angloise gebacken	67
— 18.	Kalbsbrust à la Poulette	—
— 19.	Kalbsmilche en Ragoût royale	68
— 20.	Kalbsmilche à la Broche	—
— 21.	Kalbsmilche à la Provençale	69
— 22.	Kalbsmilche à la poêle	—
— 23.	Kalbsmilche à la Lauchstädt	—
— 24.	Kalbsmilche à la Dauphine	70
— 25.	Kalbsmilche en papillotes	—
— 26.	Kalbskopf en Tondüé	—
— 27.	Kalbskopf à la Poulette	71
— 28.	Kalbsherzungen à la Sauce piquante	72
— 29.	Kalbsohren à l'Italienne	—
— 30.	Kalbsohren mit Champignons	—
— 31.	Kalbsgehirn à la maitre d'hôtel	73
— 32.	Kalbsgehirne mit Sauce la Ray	—
— 33.	Kalbsgehirne mit Krebsbutter	74

Schöpfensfleisch.

N ^o 1.	Schöpfsteule à la Bilinsky	74
— 2.	Schöpfsteule à l'Espagnole	75
— 3.	Schöpfsteule mit weißen Bohnen und Zwie- beln-Coulis	—
— 4.	Schöpfsteule à la Perigord	76
— 5.	Eminée, oder fein in Stückchen geschnit- tene Schöpfsteule	—

N ^o 6.	Schöps-Côtelettes à la Saubise	76
— 7.	Schöps-Côtelettes en Crêpine	77
— 8.	Schöps-Côtelettes grillirt oder glacirt mit Erbpfeifen à la Crème im Ofen.	78
— 9.	Schöps-Côtelettes à l'Angloise	—

Große Hauptschüsseln (Grosses Entrées),
die man bei großen Tafeln für die Suppen einschickt,
(Von Fleisch, Geflügel und Fisch).

N ^o 1.	Salmigondi à l'Espagnole, von zwölf Schöpsschwänzen, 8 Schweinschren, 6 Füßen, 4 Gänsemagen, 1 1/2 Pfd. Maro- nen, garnirt mit weißen Würsten von 4 Pfd. Kalbfleisch, 1 1/2 Pfd. frischen Speck, 3 Kalbsentern und 3 Seidlingen	79
— 2.	Gâteau von Welschkohl à la Bavaroise	80
— 3.	Gâteau von Weißkraut mit Wurzelwerk	81
— 4.	Grenade von 8 Pfd. Kalbfleisch, 1 Pfd. geräucherten Speck, 1 Pfd. Nierenstollen mit Ragout von Capaunen u. s. w.	82
— 5.	Ein Indian oder Truthahn à la Mont- morenci	83
— 6.	Indian à la Perigord	—
— 7.	Indian à la Montgelas	—
— 8.	Großer Karpfen à la Chambord	84

N ^o 9.	Paçà à la Royale.	85
— 10.	Hecht au four, marbrirt.	—
— 11.	Poupittonnière en Echet von Reuten.	86
— 12.	Große Hirschzimmer, panirt im Ofen.	87

(293) Speisen von zahmem Geflügel.

N ^o 1.	Capaunes à l'Abbé Victor	88
— 2.	Capaunen, ausgeöst	—
— 3.	Capaunen mit Reis und Parmesan-Käse.	89
— 4.	Indian- oder Truthahnflügel, ausgeöst.	90
— 5.	Auf dem Roste gebratene Truthahnkeulen	—
— 6.	Poulardes, gespickt à St. Gare.	91
— 7.	Capaunes oder Poularden en filet sauté	—
— 8.	Die Keulen davon	92
— 9.	Poularden mit Sarbellen und saurer Sahne	—
— 10.	Capaunen- oder Poularden-Brüste à la Bechamelle	93
— 11.	Enten mit Steckrübchen	—
— 12.	Enten à la Nivernoise	—
— 13.	Enten en Civé.	94
— 14.	Enten à la Condé, mit 2 Pfd. geräucherter Schinken und 1/2 Pfd. geräucherter Speck.	—

Speisen von wildem Geflügel und Wildpret.

	Seite.
N ^o 1. Fasane à la Perigord mit 1 Pfd. frischer Trüffel	95
— 2. Rebhühner à l'Espagnole	—
— 3. Rebhühner en filet sauté mit 1/2 Pfund frischer Trüffel	96
— 4. Rebhühner en Salmey	—
— 5. Pombal von Fasanen, Rebhühnern oder Schneepfen	97
— 6. Rebhühner à la Provençale	—
— 7. Fasanen mit Sauerkraut au Naturel	98
— 8. Rebhühner à la St. Laurent	99

Speisen von Wildpret.

N ^o 1. Hirschkeule en Ballon	100
— 2. Rehkeule mit 2 Pfd. frischen Trüffeln	—
— 3. Poupiettes vom Reh, mit saurer Rahm- Sauce	101
— 4. Einen Hasen auf Schwäbisch	—

Fischspeisen.

N ^o 1. Steinbutt à l'Angloise	102
— 2. Kabeljau mit Austern	—

	Seite.
N ^o 3. Hecht mit Sauerkraut à la Crème	103
— 4. Hecht mit Teltower Rübchen	104
— 5. Stockfisch à l'Italienne	—
— 6. Lachs à la Genoise	105
— 7. Lachs à la Provençal en filet	106
— 8. Lachs à la Bechamelle	—
— 9. Lachs oder Hecht à la Bechamelle auf an- dere Art	—
— 10. Filets von Dorsch en Ragout mit Austern	107
— 11. Stör en Fricandeaux	—
— 12. Wellß mit Senf = Sauce	108
— 13. Kal am Spieß mit Drangen = Jus	109
— 14. Kal en matelote	—
— 15. Forellen à la Bourgogne	110
— 16. Forellen en Magereaux	—
— 17. Forellen mit blonder Citronen = Sauce	111
— 18. Barsche en filet grillirt	112
— 19. Côtelettes von Karpfen und Schleien	113
— 20. Côtelettes von Hecht	—

Einige kleinere Schüsseln.

N ^o 1. Reis à la Pompadour	114
— 2. Pains à la Bigarade	115
— 3. Perdonilletes von jungen Hühnern	—
— 4. Rindsgaume à la Chantilly	116

	Seite.
N ^o 5. Granat von Reis mit Trüffeln	116
— 6. Hatelettes	117

Frituren oder ausgebackene Fleisch- und Fisch- Speisen.

N ^o 1. Junge Hühner à la Viennoise gebacken	118
— 2. Junge Hühner à l'Angloise gebacken	119
— 3. Pains d'orés von Kalbsgehirn	—
— 4. Pains mollés à la Porte de Paris	120
— 5. Croquets von Rebhühnern	—
— 6. Kleine Kalbs- oder Lamms- Côtelettes en Robe de Chambre	121
— 7. Ausgebackene Rissoles	—
— 8. Hühnerbrüste in Oblaten à la Bechamelle	122
— 9. Pains von Austern	—
— 10. Ramequins von Parmesan- Käse	123

Verschiedene Arten von Würsten.

N ^o 1. Schwarze Würste à la Française	—
— 2. Weiße Würste à la Française	125
— 3. Nürnberger Bratwürste	—
— 4. Würste von Reis u. s. w.	—
— 5. Weiße Würste von Kartoffeln	126

Verschiedene Arten Knödel oder Klöße.

	Seite.
N ^o 1. Knödel von Capaunen und Reiß	126
— 2. Knödel pochés von Kalbfleisch	127
— 3. Knödel von Gänseleber	128
— 4. Fisch-Knödel	—
— 5. Knödel von Weißkraut	129
— 6. Gries-Klöße	—

Einige Farce-Arten.

N ^o 1. Gewöhnliche Kalbfleisch-Farce	130
— 2. Kalbfleisch-Farce zu Pastetchen	131
— 3. Farce von Hühner-Brüsten	—
— 4. Gänseleber-Farce mit Trüffeln	132
— 5. Farce für Pasteten, die warm gegeben werden	—
— 6. Fisch-Farce	—

Von Saucen und deren Verbrauch . 133

N ^o 1. Braune Coulis	134
— 2. Coulis blanc, oder weißes Naturel	—
— 3. Sauce Espagnole, oder Spanische Sauce auch Essence genannt	135
— 4. Sauce Provençale	136

N ^o 5. Sauce Naturelle	137
— 6. Bechamelle	—
— 7. Sauce au Jomate, oder Liebesäpfel	138
— 8. Sauce hachée	139
— 9. Saure Rahm - Sauce	—
— 10. Citronen - Sauce	—
— 11. Sauce à la Maitre d'Hôtel	140
— 12. Sauce Robert	—
— 13. Sauce Ravigotte	—
— 14. Remoulade	141
— 15. Hummer - oder Englische Lobster - Sauce	—
— 16. Englische Plain - Butter	—
— 17. Englische Sauce zu gebratenen wilden Geflügel, auch zu Rehbraten	142
— 18. Sauerampf - Sauce	—
— 19. Sauce - fumet	—
— 20. Holländische - Sauce	143
— 21. Drangen - Sauce	—
— 22. Oliven - Sauce	144
— 23. Oliven - Sauce zu Fischen	—
— 24. Muscheln - Sauce	—
— 25. Sauce poivrade, oder Pfeffer - Sauce	145
— 26. Orleans Sauce	146
— 27. Grüne Remoulade	—
— 28. Indianische Remoulade	147

Einige Purées oder Durchgestrichenes,
welches man zu Fleisch- und Fisch-Speisen nehmen
kann.

	Seite.
N ^o 1. Purée von weißen Bohnen	147
— 2. Purée von Wurzelwerk zu Vorgerichten	148
— 3. Purée von Champignons	—
— 4. Purée von Teltower Rübsen	149
— 5. Purée von Sauerampf	—
— 6. Purée von Erdäpfeln	150

Warme Pasteten 151

N ^o 1. Pastete von 4 Schweinsohren, 2 zahmen Enten, 2 Pfd. Bauchspeck mit Weißkraut, 2 Pfd. Kalbfleisch, 1 Pfd. frischen und $\frac{1}{2}$ Pfd. geräucherten Speck	152
— 2. Pastete von 6 Rebhühnern, Steinpilzen, 1 Kalbsleber, 1 Pfd. frischen und $\frac{1}{2}$ Pfd. geräucherten Speck	153
— 3. Pastete von 30 Lerchen, 1 Pfd. frischen Trüffel, 4 Lammlebern, $\frac{1}{2}$ Pfd. fri- schen und $\frac{1}{2}$ Pfd. geräucherten Speck	154
— 4. Pastete von eine Gans, 8 Stück kleinen Würstchen, 2 Pfd. Kalbfleisch, 1 Pfund frischen und $\frac{1}{2}$ Pfd. geräucherten Speck en Hohepot	—

N ^o 5.	Pastete von Truthahnflügeln, 1 Pöckel: Rindszunge, 4 Pfd. Kalbfleisch, $\frac{3}{4}$ Pfd. Nierenstollen, $\frac{1}{2}$ Pfd. frischen und $\frac{1}{2}$ Pfd. geräucherten Speck mit Godiveau .	155
— 6.	Pastete von Rindstenden, 1 Rehkeule, $\frac{1}{2}$ Pfd. frischen und $\frac{1}{2}$ Pfd. geräucherten Speck	156
— 7.	Pastete von Hasanen mit Macaroni	—
— 8.	Englische Pastete von Rebhühnern	157
— 9.	Pastete von Macaroni, Schinken und Parmesan-Käse	—
— 10.	Pastete von 1 Rehkeule, 1 Kalbsleber, 1 Pfd. frischen und $\frac{1}{2}$ Pfd. geräucherten Speck mit Reißlingen	158
— 11.	Pastete von 1 Hasen en filet mit Sauer- kraut, $\frac{1}{2}$ Pfd. frischen Speck, $\frac{1}{2}$ Pfd. Schmeer, 2 Pfd. Kalbfleisch, und $\frac{1}{2}$ Pfd. Nierenstollen	159

Tourten von Butterteig 159

N ^o 1.	Tourte von 6 Kälbermilchen, $\frac{1}{4}$ Schock großen Krebsen, Broccolis und gewöhn- lichen Semmel-Klößen	160
— 2.	Tourte von 2 Schildkröten, $\frac{3}{4}$ Schock Fröschen, $\frac{1}{4}$ Schock Krebsen und Brech- spargel	161

- N^o 3. Vole au Vent von Sechsecknöteln mit
Champignons und Krebsen 162
— 4. Tourte von 4 Pfd. Lachs mit Sauerkraut
à la Crème —

Tourten von Buttermelg auf eine andere Art 163

- N^o 1. Tourte à la Melac —
— 2. Tourte von Heringen 164
— 3. Tourte von Hühnern à la Princesse —
— 4. Tourte à la moële von Rindsmark und
Drangen: Schaalen 165

Kleine Pastetchen 166

a. Pastetchen von mürbem Teig.

Dressirte Pastetchen.

- N^o 1. Pastetchen à la Conty 166
— 2. Pastetchen au Jus 167
— 3. Bouillances 168
— 4. Pastetchen à la Millepotaine —

In Pastetenförmchen.

- 1. Pastetchen à l'Espagnole. Spanische Pa-
stetchen 169
— 2. Neue Spanische Pastetchen 170

b. Pastetchen von Buttermteig.

	Seite.
N ^o 1. Pastetchen à la Bechamelle	170
— 2. Pastetchen à la Reine	171
— 3. Pastetchen von Aустern	—
— 4. Baraquilles, deutsche kleine Hütchen	—
— 5. Reiß = Becher	172
— 6. Pastetchen mit Ragout von Aустern u. s. w.	173

Mehlspeisen.

N ^o 1. Dampfnudeln	—
— 2. Danziger Nudeln	175
— 3. Geröstete Nudeln	—
— 4. Nudel = Kuchen	176
— 5. Manheimer Auslauf	—
— 6. Eierstrudel à la Crème	177
— 7. Capuziner = Knötzel	—
— 8. Pains à la Russe, Russische Brote	—
— 9. Carlsbader Kuchen	178
— 10. Wiener Schmaucherte	—
— 11. Hefen = Taffeln	179
— 12. Englischer Pudding mit Rindsmark oder Nierenstollen	—
— 13. Englischer Pudding gebacken mit Crème von Champagner oder Mallaga	180

	Seite.
N ^o 14. Derselbe auf eine andere Art	181
— 15. Englischer Pudding mit Äpfeln	—
— 16. Kirsch-Pudding	182
— 17. Pudding von Erdäpfeln	183
— 18. Drangen-Pudding	—
— 19. Charlott von Äpfeln	184
— 20. Äpfel mit Reis à la Piemontoise	—
— 21. Gâteau à la Mayence, oder Mainzer Kuchen	185
— 22. Omelettes mit frischen Quark	186
— 23. Quark-Kübeln gebacken	—
— 24. Semmel-Plätzchen	187
— 25. Abgestoßener Reis	—
— 26. Auflauf von Kartoffeln à la Crème	188
— 27. Auflauf von Reis mit Äpfelsinen	—
— 28. Schwedische Plinzen	189
— 29. Miroton von Äpfeln	190
— 30. Nocken auf Italienische Art	—
— 31. Nocken mit einem Eiß im Ofen	191
— 32. Macaroni mit Parmesan-Käse	—
— 33. Gâteau, oder Kuchen von Macaroni	193
— 34. Hlan à la Suisse, oder auf Schweizer Art	—

Omelettes.

N ^o 1. Omelette mit Trüffeln	194
---	-----

N ^o	2. Omelette mit Salpicon von Kalbsmilchen oder Krebsen	194
—	3. Französische Omelette mit Aустern	195
—	4. Omelette soufflée	—
—	5. Omelettes im Ofen mit Parmesan-Käse	—

Speisen von Eiern.

N ^o	1. Eier à la Crème	196
—	2. Eier à la Zabeltitz	197
—	3. Verlorne Eier mit Jus und Sardellen	198
—	4. Eier au Gratin oder angeessene Eier	—
—	5. Ausgebackene Eier	199
—	6. Eier mit saurer Rahm-Sauce	—
—	7. Eier mit Senf-Sauce	200
—	8. Portugiesische Eier	—
—	9. Verlorne Eier mit Ragout und Parmesan-Käse	201
—	10. Verlorne Eier en Croutons	—
—	11. Ausgebackene Eier auf Französische Art	202
—	12. Siegel Eier	—

Entremets oder kleinere Schüsseln.

N ^o	1. Ragout in Aустern-Schaalen	203
—	2. Aустern und Trüffel à la Conty	204

N ^o 3.	Ragoût von Karpfenzungen und Hecht- lebern in Apfelsinen	—
— 4.	Ragoût fin in Kohlrabi	205
— 5.	Profiteroles mit Ragoût im Ofen	206
— 6.	Mustern oder Muscheln in Schaalen	—
— 7.	Canapés von Sardellen mit Käse	207
— 8.	Poullenta à la Florentine	—
— 9.	Kleine Timbalis mit jungen Hühnern und Vanille	208

Kalte Speisen.

Kalte Pasteten.

N ^o 1.	Pastete von Fasänen mit Farce von Gän- selebern und Trüffeln	210
— 2.	Schinken-Pastete	211
— 3.	Pastete von Ortolanen	212
— 4.	Englische Weihnachts-Pastete	—
— 5.	Französische Reisepastete	213

Marbrées, Aspics und à la Daube.

N ^o 1.	Roulade von Rindfleisch	215
— 3.	Roulade von Spanferkeln	—
— 3.	Aspic von jungen Hühnern u. s. w.	216
	a, Aspic im Casserol	217

	Seite.
b, Aspic auf der Schüssel	—
c, Aspic en Hâtelettes	219
N ^o 4. Eine Marbrée zu machen	—
— 5. Truthahn à la Bristol	221
— 6. Potted-hare auf Englisch	222
— 7. Truthahn à la Daube	—
— 8. Sülze auf Russisch	223
— 9. Poupeton von Flügelwerk	224
— 10. Kalbskopf en Roulade	225
— 11. Hühner en Fricassée en Aspic	226
— 12. Roulade von Kal	227

Einige Sorten composirter Salate.

N ^o 1. Salat à la Tartare	228
— 2. Salat à la Conty	229
— 3. Salat à l'Espagnole, Spanisch	—
— 4. Kräuter-Salat	230

Gelées, Crèmes, Blanc-mangés.

N ^o 1. Quitten-Schaum mit dergleichen Mar- melade	—
— 2. Reiß-Sülze	231
— 3. Crème von Erdbeeren oder Himbeeren	—
— 4. Eine Wein-Crème, welche man um- stürzen kann	—

	Seite.
N ^o 5. Crème von Apfelsinen in Tassen . . .	232
— 6. Crème brûlée von Stachelbeeren . . .	—
— 7. Apfel: Crème	233
— 8. Blanc-mangé	—
— 9. Blanc-mangé auf Englische Art . . .	234
— 10. Grisets von Äpfeln	—
— 11. Klare Gelée	235
— 12. Gelée von Erdbeeren	236
— 13. Gelée von Apfelsinen	—
— 14. Orangen-Gelées mit rothem Wein . .	237
— 15. Gelée mit Speckmasse	—
— 16. Vol au Vent mit Erdbeeren	239
— 17. Wein Crème in ausgebackenen Bechern .	—
— 18. Tartelettes von Reis	—
— 19. Apfel à la Colloredo	240
— 20. Beignets von Kirschen	241
— 21. Tartelettes von Äpfeln mit kleinen Rosinen	—
— 22. Compote-Tourte mit Aprikosen . . .	242
— 23. Pflaumen in einer Bierklare gebacken .	—
— 24. Gebackener Hollunder	243
— 25. Apfel en Surtout	—
— 26. Rohrkrapseln	—
— 27. Zucker = Strauben	244
— 28. Mohnblumen	245
— 29. Kleine Gateaux à la Pompadour . .	—

N^o 30. Petits Choux-Masse 246

Bäckereien.

N ^o 1.	Englischer Schnitt	246
— 2.	Biscuit Tourte	247
— 3.	Semmel-Biscuit	—
— 4.	Wiener Tourte	248
— 5.	Kaiser-Tourte	—
— 6.	Sand-Tourte	249
— 7.	Brot-Tourte	—
— 8.	Mandeln-Tourte	250
— 9.	Genfer Tourte	—
— 10.	Apfel-Tourte	251
— 11.	Tourte von Erbpäpfel	252
— 12.	Gateau Royal, Königs-Kuchen	—
— 13.	Dôme von Mandeln	253
— 14.	Carlsbader Collatschen	254
— 15.	Abgetriebene kleine Kirschkuchen	—
— 16.	Kirsch-Tourte mit saurem Rahm	255
— 17.	Tourte Frangipane	256
— 18.	Apfelsinen-Tourte	—
— 19.	Brioche	257
— 20.	Gâteau à la Madelaine	—
— 21.	Gâteau de Savoye	258
— 22.	Englischer Königin-Kuchen	—

	Seite.
N ^o 23. Stangen = Kuchen	259
— 24. Abgerührter Topfkuchen	—

Verschiedene Arten von Teigen zu verfertigen.

N ^o 1. Angebrannter Teig für harte Pasteten	260
— 2. Butter = oder Blätterteig	261
— 3. Mürber = Teig	262
— 4. Nudeln = Teig	—
— 5. Bierklare	—
— 6. Eierklare	263

Compotes und Marmeladen.

N ^o 1. Gebäckene Äpfel en Compote	—
— 2. Compote von Äpfeln im Ofen	264
— 3. Compote von Äpfeln bralés	—
— 4. Compote von Quitten	265
— 5. Compote von Äpfeln mit Aprikosen : Marmelade	—
— 6. In Zucker gebratene Birnen	266
— 7. Compote von Pomeranzen	—
— 8. Aprikosen = Marmelade	267
— 9. Marmelade von Drangensblüthen	—
— 10. Marmelade von unreifen Weinbeeren	268
— 11. Marmelade von Hanebutten	—

- 12. Marmelade von Stachelbeeren . . . 269

Petits Pots oder Rahmnäpfschen im Marien=
Bade.

- N^o 1. Rahmnäpfschen mit Orangenblüthen . . . 269
 — 2. Rahmnäpfschen von ungemahlenem Kaffee 270
 — 3. Näpfschen mit schwarzem Kaffee . . . 271
 — 4. Näpfschen mit Caramel. —
 — 5. Rahmnäpfschen mit Pistazien —
 — 6. Rahm mit Vanille in einer Form . . . 272
 — 7. Brotauflauf (Soufflé) mit Vanille . . . —
 — 8. Brot-Auflauf mit blaß geröstetem Kaffee 273
 — 9. Frangipane-Auflauf —
 — 10. Erbdäpfel-Auflauf 274
 — 11. Kastanien-Auflauf —
 — 12. Auflauf von Sago —

Ueber das Braten im Allgemeinen . . . 276

Braten.

- N^o 1. Ein ganzes Schaaf am Spieß 282
 — 2. Spanferkel —
 — 3. Truthenne mit Trüffeln 283
 — 4. Hammelrücken auf Englisch —

	Seite.
N ^o 5. Schnepfen auf Französische Art	284
— 6. Ortolans oder Hirsevögel	285

Bouillons, Glaces, Consommés ect.

N ^o 1. Eine gute gewöhnliche Rindfleisch-Bouillon	286
— 2. Taschen- oder Tafel-Bouillon, welche man gewöhnlich zum Reifen gebraucht	287
— 3. Consommé, oder Kraftbrühe.	290
— 4. Glace.	291
— 5. Oille, die man gewöhnlich in Tassen servirt	—
— 6. Eine Braise zu machen	295
— 7. Spanische Jus	—
— 8. Römische Jus	294
— 9. Wildpret's Jus	295
— 10. Fisch Braise	—
— 11. Krebsmatten zu machen.	296
— 12. Ein Salpicon zu machen	—

Schüssel-Ragoûts, Blanccoques und Fricassées zu machen.

N ^o 1.	297
---------------------------	-----

- 2. Blanc-coque von Kalbsbraten oder jungen Hühnern 298
- 3. Ein Fricassée von Hühnern, Tauben, Kalbsbrust, oder Kalbsmilchen 299

Einige Arten von Schinken und Schweinesfleisch zuzubereiten.

- Nº 1. Frischer Schinken im Ofen 301
- 2. Schinken à la Bourgogne 302
- 3. Schinken im Ofen in Pastetenteig 303
- 4. Schweins-Carré mit Sauce Robert 304
- 5. Schweinsenden am Spieße 305
- 6. Schweinsnieren mit Champagner —
- 7. Schweins-Côtelettes mit Meerrettig 306
- 8. Gefüllte Schweinsfüße —

Gänse auf verschiedene Art zuzubereiten.

- Nº 1. Gans mit Meerrettig à la Crème 307
- 2. Gans mit Keffel-Marmelade —
- 3. Farcirte Gans 308
- 4. Gänse zum Aufbewahren einzukochen —

Ueber die Zubereitung der Grasvögel, Lerchen, Finken u. s. w 310

- Nº 1. bis 6. 311 — 313

N^o 7. Perchen à l'Espagnole 314

Noch einige Englische Schüsseln 314

N^o 1. Schöpfstoß mit Cappern Sauce 315

— 2. Gepökelte Rindszunge auf Englische Art 316

— 3. Kalbsmithe oder Bröschchen am Spieße gebraten. —

— 4. Englische Canapés 317

— 5. Potted Lobster 318

— 6. Round of beef zu präpariren —

— 7. Erdäpfel: Pastete 320

— 8. Englische Kalbs: Fricandeaux mit Spinat oder Rüben 321

— 9. Grüne Erbsen —

— 10. Rüben: Marmelade 322

— 11. Kartoffelbrei —

— 12. Englischer Käse: Kuchen Cheese-cakes 323

— 13. Mince-pies 324

— 14. 325

— 15. Ein Englischer Zuckerteig 326

— 16. Einige Englische Frucht: Gelées —

Zubereitung einiger Englischer Getränke.

N^o 1. Negus 327

	Seite.
N ^o 2. Schottischer Milch-Punsch	328
— 3. Hot-pot von Englischen Bier und Milch- whay zu machen	329
— 4. Englische Limonade	—
— 5. Englische Orsade, oder Mandelmilch	330
— 6. Englischen Beef-Tea, oder Rindfleischthee	—

Kalteschaalen.

N ^o 1. Kalteschaale mit rothem Wein und Sago	332
— 2. Kalteschaale von Johannisbeeren	—
— 3. Kalteschaale von Medoc	333
— 4. Apfelsinen Kalteschaale	—
— 5. Berliner Kalteschaale	334
— 6. Kalteschaale von Himbeeren	—

Noch einige Zubereitungen der Erdäpfel und anderer Gemüse.

N ^o 1. Erdäpfel à la Française	—
— 2. Erdäpfel mit Purée von Zwiebeln	336
— 3. Holländische Erdäpfel	—
— 4. Granat von Erdäpfeln	337
— 5. Erdäpfel à la Provençale	338
— 6. Erdäpfel à l'Espagnole	—
— 7. Rother Kohl oder Rothkraut zuzubereiten	—

N^o 8. Weißkraut à la Crème 339

In Branntwein und Zucker eingemachte Früchte.

N ^o 1.	Aprikosen in Branntwein	340
— 2.	Kirschen in Franzbrantwein	—
— 3.	Reine Claudes, in Zucker, auch in Branntwein	341
— 4.	Orangen einzumachen	342
— 5.	Johannisbeeren in Zucker	343
— 6.	Weisse Rüben, Mohrrüben, Keffel und Birnen gleich Indischem Ingwer einzumachen	—
— 7.	Melonen auf Schweizer Art einzumachen	344
— 8.	Pflaumen in Essig einzumachen	345
— 9.	Stachelbeeren, Kirschen, Johannisbeeren und Himbeeren zu Compotes oder Gelées einzumachen	346
— 10.	Weisse Nüsse in Zucker einzumachen	348

Eingemachte trockene Früchte.

N ^o 1.	Eingemachte Aprikosen	349
— 2.	Reine Claudes	350
— 3.	Eingemachte Birnen	351
— 4.	Weisse Nüsse	352

	Seite.
N ^o 5. Drangen	352

Kleine Bäckereien.

N ^o 1. Prinzessin - Törtchen	353
— 2. Portugiesische Kuchen	354
— 3. Bischofs - Kuchen	—
— 4. Londoner Kümmel - Kuchen	355
— 5. Kleine Mandelkuchen	—
— 6. Echaodés	356
— 7. Kleine Sahnen - Kuchen	—
— 8. Zuckerfränze	357
— 9. Honigfränze	—
— 10. Wiener Hufen	358
— 11. Wiener Kollatschen	—
— 12. Ulmer Brot	359

Zubereitung einiger beliebter Getränke.

N ^o 1. Punsch - Royal	360
— 2. Eis - Punsch	361
— 3. Bischof	—
— 4. Cardinal	362
— 5. Whist	363
— 6. Hippocras	—

Ueber das Serviren einer Tafel	364
--	-----