

**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 <sup>o</sup>	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 <sup>o</sup> 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 <sup>o</sup> 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 <sup>o</sup> 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 <sup>o</sup> 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 <sup>o</sup> 1.	Artischocken Böden à la Pillnitz . . . . .	31
— 2.	Artischocken à la Parme . . . . .	32
— 3.	Gebackene Artischocken à la Viennoise . . . . .	—

	Seite.
N <sup>o</sup> 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 oder auch à la Crème . . . . .	36
— 12. Junge Kohlrabi, gefüllt mit Salpicon von Kalbs-Milchen . . . . .	—

### Mehlspeisen,

die man vorzüglich im Sommer fertigen kann.

N <sup>o</sup> 1. Krebsnubeln . . . . .	38
— 2. Krebsstrudeln . . . . .	—
— 3. Spinatstrudeln . . . . .	39
— 4. Mohren-Kuchen . . . . .	—
— 5. Spinat-Krapfel mit Butter und Parmesan-Käse . . . . .	—
Englische Torten . . . . .	40

## Herbst und Winter.

## Durchgestrichene oder Purées-Suppen.

	Seite.
N <sup>o</sup> 1. Potage à la Holstein . . . . .	43
— 2. Potage à la Trianon mit Binsen, 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 <sup>o</sup> 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 <sup>o</sup> 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 <sup>o</sup> 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 <sup>o</sup> 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 <sup>o</sup> 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 <sup>o</sup> 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

## Schöpsenfleisch.

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

N <sup>o</sup> 6.	Schöps-Côtelettes à la Saubise . . . . .	76
— 7.	Schöps-Côtelettes en Crêpine . . . . .	77
— 8.	Schöps-Côtelettes grillirt oder glacirt mit Erbpfein 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 <sup>o</sup> 1.	Salmigondi à l'Espagnole, von zwölf Schöpschwänzen, 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 <sup>o</sup> 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 <sup>o</sup> 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 <sup>o</sup> 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 <sup>o</sup> 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 <sup>o</sup> 1. Steinbutt à l'Angloise . . . . .	102
— 2. Kabeljau mit Austern . . . . .	—

	Seite.
N <sup>o</sup> 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 <sup>o</sup> 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 <sup>o</sup> 5. Granat von Reis mit Trüffeln . . . . .	116
— 6. Hatelettes . . . . .	117

### Frituren oder ausgebackene Fleisch- und Fisch- Speisen.

N <sup>o</sup> 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 <sup>o</sup> 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 <sup>o</sup> 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 <sup>o</sup> 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 <sup>o</sup> 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 <sup>o</sup> 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 <sup>o</sup> 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 <sup>o</sup> 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 50 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 <sup>o</sup> 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 Buttermteig . . . . . 159

N <sup>o</sup> 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<sup>o</sup> 3. Vole au Vent von Sechsecknöteln mit  
Champignons und Krebsen . . . . . 162  
— 4. Tourte von 4 Pfd. Lachs mit Sauerkraut  
à la Crème . . . . . —

Tourten von Butterteig auf eine andere Art 163

- N<sup>o</sup> 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<sup>o</sup> 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 <sup>o</sup> 1. Pastetchen à la Bechamelle . . . . .	170
— 2. Pastetchen à la Reine . . . . .	171
— 3. Pastetchen von Austern . . . . .	—
— 4. Baraquilles, deutsche kleine Hüttchen . . . . .	—
— 5. Reiß = Becher . . . . .	172
— 6. Pastetchen mit Ragout von Austern u. s. w. . . . .	173

## Mehlspeisen.

N <sup>o</sup> 1. Dampfnudeln . . . . .	—
— 2. Danziger Nudeln . . . . .	175
— 3. Geröstete Nudeln . . . . .	—
— 4. Nudel = Kuchen . . . . .	176
— 5. Manheimer Auslauf . . . . .	—
— 6. Eierstrudel à la Crème . . . . .	177
— 7. Capuziner = Knötel . . . . .	—
— 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 <sup>o</sup> 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 Ruchen . . . . .	185
— 22. Omelettes mit frischen Quark . . . . .	186
— 23. Quark-Rubeln 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 Euß im Ofen . . . . .	191
— 32. Macaroni mit Parmesan-Räse . . . . .	—
— 33. Gâteau, oder Ruchen von Macaroni . . . . .	193
— 34. Ilan à la Suisse, oder auf Schweizer Art . . . . .	—

## Omelettes.

N <sup>o</sup> 1. Omelette mit Trüffeln . . . . .	194
---	-----

N <sup>o</sup>	2. Omelette mit Salpicon von Kalbsmilchen oder Krebsen . . . . .	194
—	3. Französische Omelette mit Austern . . . . .	195
—	4. Omelette soufflée . . . . .	—
—	5. Omelettes im Ofen mit Parmesan-Käse . . . . .	—

## Speisen von Eiern.

N <sup>o</sup>	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 <sup>o</sup>	1. Ragout in Austern-Schaalen . . . . .	203
—	2. Austern und Trüffel à la Conty . . . . .	204

N <sup>o</sup> 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 <sup>o</sup> 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 <sup>o</sup> 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 <sup>o</sup> 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 <sup>o</sup> 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 <sup>o</sup> 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 <sup>o</sup> 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<sup>o</sup> 30. Petits Choux-Masse . . . . . 246

### Bäckereien.

N <sup>o</sup> 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 . . . . .	—

N <sup>o</sup> 23. Stangen = Kuchen . . . . .	259
— 24. Abgerührter Topfkuchen . . . . .	—

### Verschiedene Arten von Teigen zu verfertigen.

N <sup>o</sup> 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 <sup>o</sup> 1. Gebäckene Äpfel en Compote . . . . .	—
— 2. Compote von Äpfeln im Ofen . . . . .	264
— 3. Compote von Äpfeln brales . . . . .	—
— 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<sup>o</sup> 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<sup>o</sup> 1. Ein ganzes Schaaf am Spieß . . . . 282  
 — 2. Spanferkel . . . . . —  
 — 3. Truthenne mit Trüffeln . . . . . 283  
 — 4. Hammelrücken auf Englisch . . . . . —

	Seite.
N <sup>o</sup> 5. Schnepfen auf Französische Art . . . . .	284
— 6. Ortolans oder Hirsevögel . . . . .	285

### Bouillons, Glaces, Consommés ect.

N <sup>o</sup> 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 <sup>o</sup> 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.

- N<sup>o</sup> 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.

- N<sup>o</sup> 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

- N<sup>o</sup> 1. bis 6. . . . . 311 — 313

N<sup>o</sup> 7. Perchen à l'Espagnole . . . . . 314

Noch einige Englische Schüsseln . . . . . 314

N<sup>o</sup> 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<sup>o</sup> 1. Negus . . . . . 327

	Seite.
N <sup>o</sup> 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 <sup>o</sup> 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 <sup>o</sup> 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<sup>o</sup> 8. Weißkraut à la Crème . . . . . 339

### In Branntwein und Zucker eingemachte Früchte.

N <sup>o</sup> 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 <sup>o</sup> 1.	Eingemachte Aprikosen . . . . .	349
— 2.	Reine Claudes . . . . .	350
— 3.	Eingemachte Birnen . . . . .	351
— 4.	Weisse Nüsse . . . . .	352

	Seite.
N <sup>o</sup> 5. Drangen . . . . .	352

### Kleine Bäckereien.

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

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