

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Das allerneueste Pariser Koch-Buch

Strasburg, 1752

Register

urn:nbn:de:bsz:31-69960

R e g i s t e r.

U

Ual, gebraten, 76. à la Matelotte, 77. marinirt, 77.	
Ual-Ruppen in einer Casserole, 95.	
Ubricosen, grüne, feucht eingemachte, 262. Item mit der Haut, 263. zeitige, feucht eingemacht, 264. mit der Haut und dem Stein, 265. in die Haushaltung, 266. grüne, trocken eingemacht, 285. gelbe, trocken eingemacht,	286
Uepfel, trocken eingemacht,	291
Uigre von Cedern,	322
Umbrigu, was es ist?	5
Umbrä-Essenz, 346. Erkenntniß des Umbrä,	361
Unstrich, gelber, dessen sich die Pastetenbecker bedienen, wie man ihn anmachen soll,	139
Artischocken mit Rahm,	108
Austern, gebraten, 90. au bon homme, 91. marinirt, 91	

B

Balsam, Peruanischer,	365
Barbe, gedämpft, 77. in der kurzen Brühe, 78. gebraten,	79
Bärsche mit Gurcken, 100. gebraten,	101
Benzoin, was es ist,	364
Beygerichte einer Tafel,	2
Birn, feucht eingemacht, 272. trocken,	289
Bisam, was es ist?	361
Bisque mit Capaun, 18. mit geschnittenen Hühnern, mit jungen Tauben,	19. 20
Blanc manger,	128
Blumentöhl,	113
Bohnen mit Rahm,	116
Bratwürste,	126
Brassen mit Ragut, 82. gebraten,	82
Butten siehe Limanden.	

E. 3

Butter

Register.

Butter, wie man sie zubereiten soll, 299. Mandel-Butter, 300. mit Viscacien, 300. gesponnen und kraus- 300
Butter-Schollen in der Casserole, 101

C

Cabliou gefüllt, 99. gebacken, 100
Casshu mit Amber für den Mund, 347
Cassée, wie man ihn zubereiten soll, 327
Caninchen, à la Rossane, 74
Capaun à la Provensale, 44. gefüllt, 44. in der Bräse, 46. mit Ragut, 47. à la Daube, 47. marinirt, 53
Caramel, 261
Carbomade von Hammelfleisch, 64
Cardons mit Ragut, 110. à la Dame Claude, 111
Cassonade, wie sie geläutert wird, 201
Castanien, glacirt, 299. à la Limosine, 299
Championen mit Ragut, 111. gebacken, 111. gefüllt, 112
Chef d'Office, dessen Pflichten, 397
Citronen, trocken eingemacht, 294
Compoten von verschiednen Sorten, 207. von Reinetten-Aepfeln, 207. von Aepfeln à la Bouillonne, 209. mit Citron-Scheiben, 209. von Pomeranzen, 210. von Citronen-Marek, 210. von Castanien, 211. von Birn, 211. von Nispeln, 213. von Quitten, 213. von Abricosen, 214. von grünen Mandeln, 216. von grünen Stachelbeeren, 217. von Kirschen, 218. von Himbeeren, 219. von Erdbeeren, 219. von Pfäumen, 219. von unzeitigen Trauben, 220. von Hirsing, 221
Confect, trocken, 284
Confituren, feucht eingemacht, 263
Conserven überhaupt, 253. von Rosen, 253. von Pomeranzenblüthe, 254. von Pomeranzenblüth-Wasser, 255. von Citronen-Saft, 255. von geschabten Citronen, 256. von allerhand Früchten, 256. à l'Intendant, 257. von Viscacien, 257. von Granaten-Körnern, 258. von Weilblumen, 258. von Himbeeren, 259. als Schinken-Scheiben oder Schnitten, 260
Coulis, was es ist, 131. von Kalbfleisch und von Rindfleisch, 131. von geschnittenen Hühnern, 131. von Capaunen, 131. von Rebhühnern, 131. von Schnepfen, 131.

Register.

Glace, 141. zum Zucker-Brod,	246
Gleichen, Namen derselben an dem Geflügel,	404. 405
Gummi,	345
Gurcken, fricassirt, 114. in Salat, 114. gefüllt,	114

H

H ammel-Ripplein, geröst, 64. marinirt,	65
- - Schlegel gefüllt, 65. à la Dauphine,	66
- - - Schulter, gefüllt,	67
- - - Zunge, mit Ragut,	70
Hase, junger, mit Ragut,	74
Haus- und Kellermeister, dessen Pfichten,	393
Hecht mit Ragut, 80. gebraten, 80. marinirt, 81. in der weissen Sose, 81. in der kurzen Brühe, 81. gefüllt, 83. am Spieß gebraten,	84
Herring, frische, gebraten, 90. auf andere Art,	90
Himbeeren feucht eingemacht, 268. trocken eingemacht, 288.	
Hippocras mit rothem Wein, 318. mit weissem, 319- parfumirter,	332
Hirsch, im Pfeffer, 72. auf Burgundisch,	72
Huhn, geschnitten, à la Provençale, 44. gefüllt, 44. in ei- ner Bräse, 46. mit Ragut, 47. à la Daube. 47. auf Art von Meister Lucas,	58
Hühner, junge, à la Provençale, 44. gefüllt, 44. in einer Bräse, 46. mit Ragut, 47. auf Art der Prinzessin, 51. marinirt, 53. auf eine beliebte Weise, 53. fricassirt 54- en Gibelotte, 55. braun, 55. auf Art von Meister Lu- cas,	58
Hühnlein (Wasser-) mit Ragut,	43

J

J ungfern-Milch, das Gesicht damit zu waschen,	375
Jus von Championen, 130. von Rindfleisch, 130. von Hammelfleisch, 130. von Kalbfleisch, 130. von Ca- paun, 130. von andern Geflügeln und Vögeln,	132

K

K albs-Brust, mit Ragut,	71
Karpf, gefüllt, 84. in der kurzen Brühe, 85. ge- backt, 85. in der Casserole, 86. am Spieß gebraten, 87- Kirschen	

Register.

Kirschen, feucht eingemacht ohne Stein, 267.	trocken ein-
gemacht,	287
Köhl (Blumen-) wie man ihn zurichten soll,	113
Krametsvögel mit Ragut,	57
Kraut, gefüllt,	113
Kräuter, Verzeichniß davon,	9
Krebse mit Ragut, 87.	gebackt, 87
Kriech-Enten mit Ragut,	56
Küchlein mit weissem Käß, 197.	von Rinds-Marck, 197.
Nepfel-Küchlein, 198.	Mandel-Küchlein, 198.
vielen andern Gattungen von Küchlein	199

L

Lactuken, Römische, eingemacht,	295
Lachs mit Ragut,	103
Lamm mit Ragut,	60
Lampretten, auf Art des guten Kochs, 92.	auf dem Rost,
93. mit der süßen Sose,	93
Langusten in der kurzen Brühe, 93.	mit der weissen So-
se, 94.	mit Ragut, 94
Lerchen mit Ragut,	55
Limanden oder Butten in der Casserole, 94.	marinirt, 95
Limonade,	322
Liqueurs, zum Trincken durchs ganze Jahr, 313.	com-
ponirte, 319.	perfumirte, 333. 334

M

Macanet, was es ist, 365.	Wasser davon, 368
Mandeln, gebackene, 287. 296.	mit Violblumen,
297. mit Rosen, 297.	von Pfingstblumen, 298.
mit Pomeranzen und Citronen,	298
Mandeln, grüne, feucht eingemacht, 266.	trocken einge-
macht, 298.	in Zucker geröst, 296
Mandel-Teig zum Hände waschen,	390
Makrellen, frische, auf dem Rost gebraten,	97
Marcipan, 247-248.	von Pomeranzen, 250.
von Citronen, 251.	glacirt, 251
Marmeladen, von grünen Abricosen, 235.	von gelben
C e 5	Abri-

Register.

Abricosen, 236. von Pfäumen von Birn und von andern	
Früchten, 237. für die Lippen,	389
Materialisten-Waaren, wie man die vornehmsten erkennen soll, die zum Puder kommen,	361
Maulbeeren, feucht eingemacht,	270
Meer-Enten mit Ragut, 95. in der kurzen Brühe, 96	
gebraten, 96. gefüllt,	97
Meer-Schwein, in der kurzen Brühe, 98. mit Ragut	98.
Morcheln, mit Ragut,	116
Muscatteller-Trauben, feucht eingemacht,	275
Muscheln mit Ragut,	99
Mussferons mit Ragut, 117. mit Rahm,	117

N

Namen aller Gleiche am Geflügel,	404
Nieren-Braten, à la Marechale,	71
Nüsse, Kern davon, feucht eingemacht, 269. trocken eingemacht,	289

O

Oehl, perfumirtes, 380. von süßen Mandeln,	381
Opiat, für die Zähne,	392
Orangeade,	323
Ouil, eine Potage,	20

P

Pastet von Hirsch, 142. von Reh, 143. von schwarzem	
Wildpret, 143. von Rindfleisch, 143. von Kalbfleisch,	
143. von Hammelfleisch, 144. von Hasen, 144. 152.	
Frem ohne Knochen, 145. von Caninchen, 145. von	
Rebhühnern 145. Item ohne Knochen, 145. von Truthahnen, 146.	
von jungen Truthahnen ohne Knochen,	
146. von Enten, 146. von Gänsen, 147. von Trapp-	
gans, 147. von Westphälischen Schindeln, 147. von	
milden Schweins-Kopf, 148. von Phasanen, 149. von	
Corkis, 149. von Kriech-Enten, 149. item ohne Kno-	
chen, 150. von Wachteln, 150. von jungen Tauben,	
151. von jungen Hühnern mit Rahm,	151
Pastet	

Register.

- Pastet von Lerchen, 152. von Capaunen ohne Knochen
 153. von Kalbsbrust, 153. von Gebäck auf Französische
 Art, 154. von geschnittenen Hühnern ohne Kno-
 chen, 158. Zeller-Pastet, 154. auf Königlich 155.
 von Kalbsfleisch, 156. von Schneepfen, 156. auf teutsche
 Art, 157. feine, 158
 Pastet von Stein-Butten, 169. von Matteif, 169. von
 Rugetten, 170. von Schollen, 170. von ganzen Kar-
 pfen, 170. von gefüllten Karpfen, 171. von Hecht ohne
 Gräten, 171. von Aalen, 172. von Lampreten, 172.
 item auf Englisch, 173. von Forellen, 173. von Thun-
 fisch, 174. von Barbotten, 174. von Brassen, 174.
 von Gebäck oder Fülle, 175. feine von Fischen, 175.
 von Hechtsteif, 176. von Meer-Enten, 176. item
 ohne Knochen, 177
 Pflanzung grüne, feucht eingemacht, 274. zeitige, feucht
 eingemacht, 274. grüne, trocken eingemacht, 290. zei-
 tige, trocken eingemacht, 290
 Pflaumen, Kayserl. feucht eingemacht, 27r. mit halb so
 viel Zucker, 272. trocken eingemacht, 289
 Platteif, marinirt, 79. in der kurzen Brühe, 80
 Plissons von Voitu, 305. gemeine, 305
 Pommade, was es ist, 385. parfumirt mit Blumen, 385.
 die Farbe des Gesichts zu erfrischen, 387. 388. für die
 Lippen, 389
 Pomeranzen trocken eingemacht, 292. in Felsen-Ge-
 stalt, 293. Besten davon, 294
 Populo, Liqueur, 320
 Potage von gefüllten Brödgen, 30. 35.
 Potagen an Fleisch-Tagen, von Capaun, 18. von Neb-
 hühnern, 23. von Lamm's-Kopf, 25. von geschnitte-
 nem Huhn, 25. gefüllt, 26. von jungen Gänfen mit
 grünen Erbsen, 27. von gefüllter Kalbs-Brust, 27. von
 Schampionen, 28. von gefüllten jungen Hühnern, 29.
 von Kalbs-Schenkel, 30. von gefülltem Brodt, 30
 Potagen an Fast-Tagen, von Aalen, 33. von Barben,
 33. von gefülltem Karpf, 34. von Hecht, 34. von
 Krebsen, 35. von Muscheln, 36. von Schleyen, 37.
 von kleinen grünen Erbsen, 37. von Artischocken, 38.
 von Spargel, 39. von Schampionen, 39. von Man-
 deln

Register.

del-Milch, 40. mit Kräutern, 41. mit gefüllten Lactuken,	41
Pot pourry, Säcklein zu machen,	351
Pralinen von Pfingstblumen, 298. von Pomeranzen und Citronen,	298
Puder für das Haar,	353
Puder à la Marechale,	349. 350
Puder mit gemeinen Rosen, und mit bisamirten Rosen, 353. mit Pomeranzenblüthe,	354
Puder mit Zesmin, 354. mit Jonquillen, 355. mit Amber-Blumen, 355. mit Brantwein gereinigt, 356. von Viol-Blumen, 357. von Cypren, 357. 360. von Francipani,	358

Q

Quarletten in der Casserole,	102
Quitten, feucht eingemacht,	276
Quitten-Lattweg von Orleans,	277

R

Ragut verschiedener Arten,	42
Rahm, von verschiedenen Sorten, 299. geklopft oder in Felsen-Gestalt,	301
Rahm, der Pastetenbecker, 139. 302. mit Mandel-Milch,	141. 302
Rahm zu Torten, 303. von Pistacien, 303. gekocht, 303. geklopft gemeiner, 304. auf Englisch, 305. mit Milch, Rahm,	305
Ratafiat, verschiedene, roth, 329. weiß, 330. von Abri-cosen, 331. von Muscateller-Trauben,	332
Rauchwerd für den Mund, 342. zum Puder,	350
Rebhühner mit Ragut, 59. à la Provençale, 44. à la Daube, 47. marinirt, 53. auf Art von Meister Lucas, 58. à l'estuffade.	59
Reh im Pfeffer, 72. auf Burgundisch, 72. mit Ragut	73.
Kind-Braten mit Ragut,	60
Kindfleisch, à la Marotte, 61. auf Königlich, 62. à la mode, 62. auf Art des guten Kochs,	63
Kinds-	

Register.

Kinds-Zunge mit Ragut, 69. in der Bräse,	69
Kochen mit Ragut,	102
Rosen-Knospen,	352
Rosolis,	319. 320. 333
Rüben, rothe, gebacken, 110. in Salat,	110
Rugetten mit Ragut, 102. gefüllt,	103

S

S äcklein, wohlriechende, wie sie zu machen,	351
Sardellen oder Sardinien gebraten,	103
Saubohnen mit Rahm,	117
Schampionen mit Ragut, 111. gebacken, 111. gefüllt, 112	112
Schildkröte, fricassirt,	108
Schindlen, mit Ragut, 68. von Fischen gemacht,	92
Schleyen, fricassirt, 106. mit Ragut,	106
Schnepfen, à la Provensale, 44. mit Ragut, 59. auf Burgundisch, 56. Wasser-Schnepfen, 57. mit Sal- my, 56. mit Ragut,	59
Schnitte, Namen und Arten derselben, in der Trenchier- Kunst,	406
Schnitte von Nomeranzen, siehe Zesten.	
Schocolat, was es ist, wie man sie bereitet,	326
Schollen mit Ragut, 104. gebacken, 105. en filet, 105. à la Sose Robert 106. marinirt,	106
Schwamm zum Gesicht waschen,	376
Schiffe, Anmerkungen darüber, 376. wie man sie reinigen soll,	366
Seiffen-Kugeln, gemeine, 367. von Neroly 369. von Bologne, 370. 372. parfumirt,	373. 374
Sorbec von Alexandria,	321
Spanferckel à la Daube, 67. gefüllt,	68
Spargel mit Rahm, 109. mit kleinen Erbsen,	109
Spinad mit Rahm,	115
Spiritus Vini,	365
Stachelbeeren, feucht eingemacht, 266. 269. trocken ein- gemacht,	288
Stärckmehl, was es ist,	366
Stinten mit Ragut, 88. gebacken, 88. in der kurzen Brühe,	88
Stodsch,	

Register.

Stoßfisch, gebacken,	98
Stör in der kurzen Brühe, 89. mit Rüben,	89
Storax, was es ist,	364
Sud des Zuckers, 202. à liffé, 203. à perlé, 203. à soufflé, 204. à la plume, 204. à cassé, 205. au caramel,	205
Syrup von Viol-Blumen, 306. von Kirschen 307. von Maulbeeren, 308. von Äpfeln, 308. zum Laxiren, 309. von Abricosen, 309. von unzeitigen Trauben, 310. von Quitten, 310. von Granat-Körnern, 311. von Citronen, 311. von Nelken,	312

T

Täfelein, zum räuchern, 342. gemeine, 342. von Rosen, 343. Spanische, 344. Portugiesische,	345
Täfelein, zum Mund,	348
Tauben in der Bräse, 50. auf bürgerlich, 49. in Compoten, 49. gefüllt 50. mit Basilic, 50. à la Gobert, 51. auf der Prinzessin Art, 51. à la Guardi, 52. marinirt, 53. auf Art von Meister Lucas,	58
Teig, von allerley Sorten, 135. von Nüssen, 222. von grünen Abricosen, 223. von grünen Mandeln, 223. von Citronen, 244. von Pomeranzen, 224. von Birn, 225. von Kirschen, 225. von rothen Stachelbeeren, 226. von Himbeeren,	226
Teig von zeitigen Abricosen, 227. von Pfirsing, 227. von unzeitigen Trauben, 228. von Quitten 228. von Äpfeln,	229
Teig, nachgeahmter, 229. von Kirschen, 229. leichter, 230. von Viol-Blumen, 232. von Pomeranzen-Blüthe, 233. von Genua, 233. von Mandeln, 381. 390.	
Teig, weißer, 135. anderer, 136. geblättert, 136. mit Oehl, 137. von Zucker,	138
Thee, wie man ihn anmachen soll,	326
Thunfisch, marinirt,	107
Torten von jungen Tauben, 159. von jungen Hühnern, 159. von Wachteln, 160. von Lerchen, 160. von Fülle, geblättert, 160. von fetten Lebern, 161. von Beatillen, 162. von Kalbs-Nieren, 162. von Capaunen-Brust, 163. von jungen Caninchen, 163. von Speck,	

Register.

- Speck, 164. von Ochsen-Marc, 164. geblättert, 167.
 von Hammelzungen, 165. von Ochsenzungen, 165.
 von Westphälischen Schincken, 166. von Kälber-Milch,
 166. von wilden Tauben, 167. von Gans-Pfeffer, 168.
 von gehackten und gekochten Kalbs-Nieren, 168
Torten von Karpfen-Milch, 177. von Karpfen-Zungen,
 178. von Hechts Lebern, 178. von Krebsen, 178. von
 Mal-Stücken, 179. von Fischfleisch, 179. von Lachs in
 Stücken, 180. von gehacktem Lachs, 180. von Stin-
 ten, 180. - von Austern, 181. von Schollen, 181. von
 Muscheln, 181. von Fasten-Taubgen, 182. von Fisch-
 Beutillen, 182. von gefüllten Schleyen, 183. von
 Barschen, 183. von Schildkröten, 184. von gehackten
 ten Krebsen, 184
Torte von Rahm 185. von Pistacien, 186. von Melo-
 nen-Schnitten, 186. von Melonen, 186. von Sauer-
 Süß, 187. von Mandeln, 187. von Championen,
 187. von Morcheln, 188. von Musserons, 188. von
 Krüsseln, 188. von Artischocken-Böden, 189. von ro-
 then Rüben, 190. Butter-Torte, 190. von Aepfel-
 Rahm, 191. vom Sauer-Ampfer-Saft, 191. vom
 Spinad, 192. von Spargel, 192. von Ebern, 192.
 von Citronen-Schalen, 193. von Bermeil-Wein, 193.
 von Pomeranzen, 193. von grüner Citron, 194. von
 Abricosen-Marmelade, 194. von Pistacien, 194. von
 grünem Rahm, 195. von Mandel-Rahm, 195. von
 Francipani, 195. von Championen, in Gestalt einer
 Casserole, 196
Trauben, unzeitige, feucht eingemacht, 266. 276. trocken
 eingemacht, 291
Truhhahnen, à la Provençale, 44. gefüllt, 44. in einer
 Bräse, 46. mit Ragut, 47. à la Daube, 47. mit Sals-
 mey, 49. auf Art der Prinzessin, 51. marinirt, 53

B

- B**iven, 108
 Vorgerichte einer Tafel, 2

W

- W**achteln in einer Bräse, 50. mit Basilic, 50
 Wasser, gebrannte zum trincken, 311. von Bioßlu-
 men, 313. von Jesmin, 314. von Pomeranzenblüthe, 314
 1011

Register.

von Muscat-Rosen, 314.	von Himbeeren, 314.	von Erdbeeren, 315.	von Kirschen, 315
Wasser von rothen Stachelbeeren, 316.	von Abricosen, 316.	von Zimmet, 316.	von Coriander, 317.
von Citron, 317. 322.	von Pomeranzen, 317. 323.	Eau clairette, 324.	wohlriechende, 332. 334.
Engel-Wasser, 335.	gefroren, 324.	Mille fleurs, 336.	d'Ange in Balneo Mariae, 336.
von Nelcken, 337.	von Zimmet, 337.	von Thymian, 337.	von Pomeranzenblüthe, 338.
von Rosen, 339.	ungar. Wasser, 340.	Macanet-Wasser, 368.	Wein, gebrannter 323.
der Götter, 323	Weyrauch, den Puder zu perfumiren, 356	Würst, kälberne, 124.	schweinene, 125.
kleine kälberne, 127.	weisse, 126.	rothe, 126.	Bratwürste, 126

3

Zahnpulver und Zahn-Salbe, 392	Zerlegung der Tauben, 407. 410.	des gestottenen Huhns, 411.	des Capans, 413.	des Truthahns, 415.
der Gans, 417.	auf italiänisch, 419.	der Ente, 421.	der Schnepfe, 424.	des Rebhuhns, 426.
des Phasans-Huhns, 427.	der Hammel-Keule, 429.	der Hammel-schulter, 428.	des wilden Schweins-Kopfs, 432.	des Hasens, 430.
des Kalbskopfs, 433.	der Span-sou 435	Zesten von Pomeranzen, 294.	von Citronen, 295	Zibeth, was es ist, 363
Zucker, dessen Läuterung, 201.	wie man ihn wehlen soll, 206.	dessen verschiedener Sud, 202	Zuckerbrod, auf Burgundisch, 238.	gemein, 239.
mit Pomeranzenblüthe, 240.	glacirt, 241.	mit Jesmin, 242.	mit Citronen, 242.	Savoyische, 243.
à la Chanceliere, 244.	à Dame Barbe, 244.	à la Dauphine, 245.		

Ende des Registers.

