

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Vollständiges und allgemein nützliches Bamberger Kochbuch zum Gebrauche für alle Stände

nebst besonderem Anhang von dem Wichtigsten und Nützlichsten der
Conditorei und einem Wörterbuche über die Kochkunstausrücke

**Klietsch, Heinrich
Siebell, Johann Hermann**

Bamberg, 1861

Inhaltsverzeichnis

[urn:nbn:de:bsz:31-107234](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107234)

Verzeichniß

über die in der ersten Abtheilung dieses Kochbuches befindlichen Speisen und Gerichte.

N ^o	I. An Suppen.	Seite.
1.	Gute Fleischbrühe oder Bouillon, nebst einem Tafelstück Rindfleisch für 12 Personen zu kochen.	1.
2.	Suppen auf bürgerliche Art.	2.
3.	Jus- oder Schüssuppe (auf einen Fleischtag für 12 Personen).	3.
4.	Schüssuppe mit Reis.	3.
5.	Legirte Kräutersuppe (im Frühjahr).	4.
6.	Erbsensuppe (auf einen Fasttag).	4.
7.	Panadesuppe.	5.
8.	Krebspanadesuppe (auf einen Fasttag).	6.
9.	Blanke Krebsuppe (auf herrschaftliche Art).	6.
10.	Grüne Spargelsuppe (herrschaftlich).	7.
11.	Schwarze Brodsuppe (herrschaftlich).	7.
12.	Fastensuppe vom Reis.	8.
13.	Legirte Milchsuppe (auf einen Fasttag).	8.
14.	Lebercoulisuppe (herrschaftliche).	8.
15.	Weisse Coulisuppe (herrschaftliche).	9.
16.	Consommésuppe (nach höherem Gout, herrschaftlich).	10.
17.	Nudelsuppe.	11.
18.	Kleine Fleckchensuppe.	11.
19.	Gerstenschleim (eine Nachtsuppe).	11.
20.	Eyengerste.	12.
21.	Suppe von weißem Brod mit Eyern.	12.
22.	Sagosuppe mit Milch.	12.
23.	Sagosuppe mit Wein.	13.
24.	Jus- oder Schüssuppe.	13.
25.	Erbsensuppe von Fischrogen.	13.
26.	Wurzelsuppe (auf einen Fasttag).	14.
27.	Durchgetriebene Linsensuppe.	14.
28.	Schwarze Brodsuppe (auf einen Fasttag).	14.
29.	Legirte Weinsuppe.	15.
30.	Kaffeesuppe.	15.

N ^o		Seite.
31.	Chokoladesuppe.	15.
32.	Eingetränkelte (eingetropfte) Suppe.	16.
33.	Grüne Habersuppe.	16.
34.	Haberschleim.	16.
35.	Braune Coulis-Suppe (haut gout)	16.
36.	Potage à l'Arlequine (Suppe von mehreren Farben)	17.
37.	Macaronisuppe (auf italienische Art.	18.
38.	Geriebene Kastaniensuppe.	18.
39.	Braune Suppe (auf gut bürgerliche Art zu machen).	19.
40.	Kräutersuppe (im Frühjahr zu machen).	19.
41.	Suppe auf eine andere Art.	19.
42.	Kräutersuppe mit Wurzeln.	20.
43.	Suppe mit Wurzeln ohne Kräuter.	20.
44.	Wirsingsuppe.	20.
45.	Weisse Rübensuppe.	21.
46.	Reissuppe mit grünen Erbsen.	21.
47.	Suppe mit Wurzel.	21.
48.	Leichte Suppe.	22.
49.	Erbsensuppe.	22.
50.	Erbsensuppe (auf bürgerliche Art mit Wurzeln	22.
51.	Ordinäre (gewöhnliche) Erbsensuppe.	22.
52.	Suppe mit Kräutern.	23.
53.	Fischsuppe.	23.
54.	Schwarze Brodsuppe.	23.
55.	Eben diese auf eine andere Art.	24.
56.	Gute Brennsuppe zu machen.	24.
57.	Milchsuppe.	24.
58.	Milchsuppe auf eine andere Art.	25.
59.	Leber-Coulisuppe auf bürgerliche Art.	25.
60.	Weisse Rüben Coulisuppe.	25.
61.	Wirsingsuppe auf bürgerliche Art.	26.
62.	Weisse Coulisuppe auf bürgerliche Art.	26.
63.	Champignonsuppe.	26.
64.	Kalteschale.	26.
65.	Champignonsuppe auf eine andere Art.	27.
66.	Suppe mit Karfiol.	27.
67.	Champignonsuppe auf eine andere Art.	27.
68.	Grüne Suppe auf einen Fasttag.	28.
69.	Macaronisuppe.	28.
70.	Macaronisuppe auf eine andere Art.	28.
71.	Erbsenbrühe zuzubereiten auf einen Fasttag, wovon meistens die Fastenspeisen und mehrere Suppen bereitet werden müssen.	29.
72.	Geschnittene oder geriebene Suppe als Nachtsuppe.	29.
73.	Coulisuppe von Feldhühnern.	30.
74.	Painadesuppe von schwarzen Brode.	30.
75.	Habergricsuppe zum Nachtesfen.	30.
76.	Klare Hopsensuppe.	31.

N ^o		Seite.
77.	Suppe von kleinen Zwiebeln.	31.
78.	Suppe von kleinen fargirten Semmeln	32.
79.	Vogelcoulissuppe.	33.
80.	Schneckensuppe an einen Fasttag.	33.
81.	Froschsuppe an einen Fasttag.	34.
82.	Selleriesuppe an einen Fasttag.	34.
83.	Selleriesuppe auf eine andere Art.	35.
84.	Weisse Bohnensuppe an einen Fasttag.	35.
85.	Coulissuppe von grünen Kernerbsen.	36.
86.	Suppe mit Portulak.	36.
87.	Consommekrautbrühe zu allerhand Speisen	37.
88.	Glace Glas	37.
89.	Krebsbutter	38.
90.	Jus (Schü) für Herrschaften anzusehen	39.
91.	Braune Coulis	39.
92.	Bechamelle, herrschaftlich	40.
93.	Ollia Oille, (une Sorte de Potage) auf herrschaftliche Art zuzubereiten	40.
94.	Ordinäre Ollia	42.
95.	Weisse Coulis oder Sauce welche man zu allen Gemüsen gebrauchen kann, auf bürgerliche Art	42.
96.	Weisse Coulis auf herrschaftliche Art	43.
97.	Starke Espagnole zu machen	43.
98.	Coulis von Fischen auf einen Fasttag	44.
99.	Weisse Coulis auf einen Fasttag	44.
100.	Ordinäre Fastenschü (Jus)	44.

II. Einlagen in die Suppen.

1.	Krebsknödel in eine Schüsuppe	45.
2.	Grüne Knödel welche in einer weissen Suppe gegeben werden können	45.
3.	Knödel von Kalbshirn	46.
4.	Weisse Knödel von Kalbfleisch, welche auch zu einer Farce von Wirsing und weissen Kraut gebraucht werden können	46.
5.	Kleine gebackene Erbsen auf einen Fasttag	46.
6.	Knödel von gebrühten Teig	47.
7.	Gebackene Knödel	47.
8.	Krebsknödel auf eine andere Art	47.
9.	Knödel von Kalbfleisch	48.
10.	Kleine Knödel von Salm	48.
11.	Weisse Knödel von Hechte	48.
12.	Französische weisse Farceknödel.	49.
13.	Leberfarce in Jus (Schüsuppe).	49.
14.	Fleischknödel (Klobchen) in die Suppe	50.
15.	Knödel auf eine andere Art	50.
16.	Semmelknödel.	50.
17.	Nocken	51.

N ^o		Seite
18.	Eierkreme (Eierkräm zur Schüsuppe)	51.
19.	Kräuterkreme in Suppe auf einen Fast- oder auch Fleischtag	51.
20.	Gebackene Knödel oder die sogenannten Spätzchen zu einer weißen oder Schüsuppe	52.
21.	Kleine Knödel von Bratwürsten zu einer Jusuppe	53.
22.	Andouillettes von Bratwürsten, d. h. kleine Würste, so dick und lang als ein kleiner Finger, in eine braune Soullisuppe zu gebrauchen	53.
23.	Gebackene Prieschen (Drüsen, gewöhnlich Prießlein) in Fleischsuppe	53.
24.	Weißer Knödel oder Spätzchen vom Hühnerfleisch	53.
25.	Knödel von Karpfen in eine Fastensuppe	54.
26.	Griekflößchen	54.
27.	Kleine Klößchen in einer Fastensuppe	54.
28.	Rothwe Knödel von Krebsen	54.
29.	Einlage von Kalbshirn in die Suppe	55.
30.	Einlage von Gebackenem in die Suppe	55.
31.	Gebackener Karfiol in eine Krebs- oder Schüsuppe zu gebrauchen	56.

III. Hors d'oeuvres oder Beissen.

1.	Butterteig für 12 Personen	56.
2.	Kleine Salpikonpastetchen, herrschaftlich	57.
3.	Austernpastete	58.
4.	Markpastetchen	59.
5.	Mürber Teig zu Riseten statt Pastetchen zu gebrauchen	59.
6.	Mürber Teig für große Riseten auf andere Art	60.
7.	Kleine Krebspastetchen auf deutsche Manier	60.
8.	Kleine Reispastetchen	60.
9.	Butterteig auf eine andere Art	61.
10.	Butterteig abermal auf eine andere Art	61.
11.	Hachispastetchen	62.
12.	Spanischer Teig zu kleinen und großen Pasteten	63.
13.	Gestürzte Ragoutpastetchen	64.
14.	Bogeleremepastetchen	64.
15.	Kleine Pastetchen auf eine andere Art	65.
16.	Hors d'oeuvres vom Reis statt Pastetchen	66.
17.	Hors d'oeuvre, Schweizer Dinelettes statt Pastetchen zu geben	67.
18.	Hors d'oeuvre von Gansleber	68.
19.	Hors d'oeuvre von einer Gansleber auf eine andere Art	68.
20.	Hors d'oeuvre von einer Gansleber auf eine noch andere Art	69.
21.	Hors d'oeuvre von Vögeln	69.
22.	Hors d'oeuvre von Vögeln auf eine andere Art	70.
23.	Hors d'oeuvre von Feldhühnern	70.
24.	Hors d'oeuvre v. kleinen farcirten Semmeln m. Krebsbutter	71.

N ^o		Seite.
25.	Hors d'oeuvre, oder Croquets vom Gefröse	71.
26.	Hors d'oeuvre von Karpfenmilch, auf einen Fasttag	72.
27.	Kleine Croquets auf einen Fasttag	72.
28.	Riseten vom Buttermteig mit einer Farge von Fischen auf einen Fasttag	73.
29.	Hors d'oeuvre von einer Rehleber	73.
30.	Hors d'oeuvre von Salm	74.
31.	Hors d'oeuvre von Salm à la Finseur	74.
32.	Hors d'oeuvre von Gansleber noch auf andere Art	75.
33.	Hors d'oeuvre von Wildpret u. Trüffeln in Kapseln, h.	75.
34.	Pastetchen von Salm, herrschaftlich	75.
35.	Hors d'oeuvre vom Gefröse im Schmalz ausgebacken, bürg.	76.
36.	Hors d'oeuvre von farcirten Dmelettes mit gerührten Eiern statt Pasteten	76.
37.	Hors d'oeuvre von gebackenen Eiern	77.
38.	Hors d'oeuvre, Dmelettes, Reis, Soufflee (Auslauf)	78.
39.	Hors d'oeuvre von feinen Würstchen von Bechamelle, h.	78.
40.	Hors d'oeuvre von kleinen Würstchen aus Kalbfleisch	79.
41.	Hors d'oeuvre von Kalbshirn, bürgerlich	79.
42.	Hors d'oeuvre von kleinen Andouillen von Priesen und Saumen	80.
43.	Frankfurter Pastetchen	80.
44.	Hors d'oeuvre von Priesen in Oblaten gebacken	81.
45.	Lammkarbonade im Buttermteig statt Pasteten zu geben	81.
46.	Hors d'oeuvre in Kapseln statt Pasteten	82.
47.	Hors d'oeuvre von Rühweier im Schmalz gebacken	82.
48.	Hors d'oeuvre von Schnepsen in Kapseln, herrschaftlich	82.
49.	Hachispastetchen auf einen Fasttag, herrschaftlich	83.
50.	Spanferkelchen gebraten, welches statt Pastetchen gegeben wird	84.
51.	Hors d'oeuvre von einem gebackenen Consomme	84.
52.	Hors d'oeuvre von Espagnole, welches im Schmalz ausgebacken wird, herrschaftlich	85.
53.	Hors d'oeuvre von gebackenen Kalbsöhren mit einer Farge, herrschaftlich	85.
54.	Hors d'oeuvre von Rückenmark mit Parmesankäse statt Pastetchen zu geben	86.
55.	Hors d'oeuvre von einem gebackenen Bechamelle, herrschaftlich	86.
56.	Hors d'oeuvre von schweizer Dmelette mit einem Salmi von Schnepsen (haut gout) auf eine andere Art, herrschaftlich	87.
57.	Hors d'oeuvre von Dmelette eines gebackenen Bechamelle auf eine andere Art	88.

IV. Verschiedene kleine Würste welche man statt Hors d'ouvres auch zum Gemüse gebrauchen kann.

1. Würste von Hechten 88.

N ^o .		Seite.
2.	Würstchen von Salm, herrschaftlich.	89.
3.	Würste von Weißfischen, bürgerlich	89.
4.	Würste von einer Fischotter, auf Fleisch- und Fasttage zu gebrauchen	90.
5.	Würste von einer Ziege oder Geiße	90.
6.	Würste von Kapaunen, auf eine andere Art	91.
7.	Würstchen von Rehziege (Rehkalb)	91.
8.	Würstchen von Karpfen und Champignons	91.
9.	Kleine Würste von Karpfenmilch	92.
10.	Würste von Labberdan und Sardellen	92.
11.	Krautwürste, herrschaftlich	93.
12.	Würstchen von Hasen, welche man statt eines Hors d'oeuvre oder als Beilage zum Gemüse geben kann	94.
13.	Würste von rothen Wildpret	94.
14.	Lammwürste, auf herrschaftliche Art	94.
15.	Bratwürste von einem Spanferkel	95.
16.	Würste von Hammelfleisch	96.
17.	Leberwürstchen auf herrschaftliche Art	96.
18.	Leberwürste mit Schweinsblut	96.
19.	Würstchen von Feldhühnern, auf herrschaftliche Art	97.
20.	Kleine Würstchen von Priesen	97.
21.	Krebswürstchen von Hechten, herrschaftlich	98.
22.	Kleine Bratwürste von Rindfleisch	98.
23.	Grüne Würste von Kapaunen auf herrschaftl. Art	99.
24.	Bratwürstchen von Fasänen, herrschaftlich	99.
25.	Würste von einer Gansleber, herrschaftlich	99.
26.	Würste von Rehleber mit Blut.	100.
27.	Würstchen von jungen Schweinsnieren	101.
28.	Würstchen von Kalbshirn	101.
29.	Geselchte oder geräucherte Knackwürste	102.
30.	Preßwürste	102.
31.	Leberwürste zu machen von Spanferkeln	102.
32.	Gekrösewürste zu machen	103.

V. Rindfleisch auf verschiedene Art zuzubereiten, und auf die Tafel zu geben.

1.	Englischer Braten auf herrschaftl. Art für 12 Personen	104.
2.	Rindfleisch im Ofen	104.
3.	Rindfleisch mit Wurzeln, das ist das sogenannte Wurzelfleisch, herrschaftlich	105.
4.	Hirschziemer (gewöhnlich Zämer) mit einer Kruste und süßen Brühe	106.
5.	Lendenbraten, herrschaftlich	107.
6.	Böckelfleisch (eingeböckeltes, gebeiztes Fleisch) auf herrschaftliche Art	108.
7.	Englischer Braten für ein Auswechselstück	108.
8.	Rindfleisch als ein Abwechslungsstück nach deutscher Sitte	109.

N ^o .	Seite.
9. Starcker Nierenbraten auf englische Art, als Auswechselfstück	110.
10. Kalbsviertel am Spieß gebraten, welches für ein Auswechselfstück gegeben wird	110.
11. Kalbsviertel mit Bechamelle zum Auswechself	111.
12. Marinirter Lendenbraten auf eine andere Art, herrschaftlich	111.
13. Rostbraten	112.
14. Ordinäres gesottenes Rindfleisch mit Meerrettigüberzug	113.
15. Wurzelfleisch, herrschaftlich	113.
16. Gesottenes Rindfleisch mit einem Ueberzug von Reis und Parmesankäse, herrschaftlich	114.
17. Lendenbraten auf eine andere Art	115.
18. Boeuf à la Mode, bürgerlich	116.
19. Rostbraten auf Wiener Art	117.
VI. Saucen, welche als Beilagen oder Zugehörungen zum Rindfleisch gegeben werden.	
1. Sardellenbutter	117.
2. Charlottensauce	118.
3. Sardellensauce, welche man zu einem gesottenen Rindfleisch gebrauchen kann	118.
4. Nachissauce zu einem gedämpften Rindfleisch, herrschaftl.	119.
5. Zwiebelsauce, bürgerlich	119.
6. Frische Kukurmiers- (Gurken-) Sauce, herrschaftlich	119.
7. Kleine Kapernsauce, welche man zu einem Rostbraten oder auch zu einem Lendenbraten geben kann	120.
8. Champignonsauce, herrschaftlich	120.
9. Morchelsauce zu einem gebräuterten Rindfleisch	120.
10. Trüffelsauce zu einem Hirschziemer herrsch.	121.
11. Kartoffeln in einer Charlottensauce, zum Rindfleisch zu geben, bürgerlich	121.
12. Senfsauce, herrschaftlich	121.
13. Süße Senfsauce, bürgerlich	122.
14. Warmer Meerrettig zu einem gesottenen Rindfleisch	122.
15. Kalter Meerrettig	122.
16. Kalte Fascolen (Faselen) zum gesottenen Rindfleisch	122.
17. Englischer Senf zu machen, zum Rindfleisch oder andern Speisen zu geben	123.
18. Süßen Senf anzumachen	123.
19. Rothe Rüben einzumachen, die man zum Rindfleisch hergeben kann	124.
20. Kleine Gurken einzumachen	124.
21. Sauere Rahmsauce zu einem gedämpften Rindfleisch	125.
22. Olivensauce zu einem marinirten Lendenbraten	125.
23. Grüne Butter von Schnittlauch	125.
24. Eingemachte Champignons kalt zum Rindfleisch	126.
25. Sardellen zum Rindfleisch	126.
26. Heringe als Zugehör zum Rindfleisch	126.

VII. Art und Weise die Gemüse gut zuzurichten.

N ^o		Seite.
1.	Kohlrabigemüse, bürgerlich	127.
2.	Wirsinggemüse, bürgerlich	128.
3.	Kohlrabi mit Bechamelle, herrschaftlich	128.
4.	Weißes Kraut, bürgerlich	129.
5.	Rothes Kraut, wie es in Franken wächst, bürgerlich	129.
6.	Grüne Erbsen zu kochen	129.
7.	Grüne Bohnen (Faseln) zuzubereiten	130.
8.	Hechtkraut für 12 Personen, herrschaftlich	130.
9.	Sauerkraut, bürgerlich	131.
10.	Knödel statt eines Gemüses für 12 Personen bürgerlich	131.
11.	Krebsknödel als ein Gemüse zu geben, auf herrschaftl. Art	132.
12.	Knödel auf Huttenische Manier	132.
13.	Sogenannte gebackene Kartoffel von welchen man kleine Knödel machet, auf Huttenische Manier	133.
14.	Hefenknödel auf einen Fasttag, bürgerlich	133.
15.	Knödel mit Schinken	134.
16.	Speckknödel	134.
17.	Kartoffelknödel, bürgerlich	134.
18.	Griesknödel, bürgerlich	135.
19.	Spinat zu kochen, bürgerlich	135.
20.	Karfiol zu kochen, bürgerlich	136.
21.	Sauerkraut mit gebackenen Feldhühnern, herrschaftlich	136.
22.	Gefüllter Rindsmaagen auf bürgerliche Art	137.
23.	Stoekfisch auf einen Fasttag auf bürgerliche Manier	138.
24.	Farcirter Stoekfisch	138.
25.	Linzen mit farcirten Heringen auf einen Fasttag	139.
26.	Reis mit Kapaunen oder alten Hühnern	140.
27.	Nudel mit alten Hühnern oder Kapaunen	140.
28.	Heidel mit Leberwürste	140.
29.	Bayerische Rüben auf Huttenische Manier	141.
30.	Farcirtes weißes Kraut	241.
31.	Gebackenes Kraut oder sogenannter Krausbraten, auf Fast- und Fleischtage zu kochen	142.
32.	Süßes weißes Kraut	143.
33.	Gedämpftes süßes weißes Kraut	143.
34.	Sauerkraut mit Hechte und Austern, herrschaftlich	144.
35.	Sauerkraut mit Heringe auf einen Fasttag, bürgerlich	144.
36.	Gefüllte Kohlrabistücke, bürgerlich	145.
37.	Gefüllte Zwiebel, bürgerlich	145.
38.	Linzen mit Bratwürsten, herrschaftlich	146.
39.	Farcirter Wirsing mit Farce von Bratwürsten	147.
40.	Weißes Bohnen mit farcirten Heringen	147.
41.	Portulak mit kleinen Filets oder Fricandau als ein Entremment (zum Einschieben).	148.
42.	Portulak auf eine andere Art	149.
43.	Gemüse auf niederländer Art	149.

N ^o	Seite.
44. Farcirter Laktuf= (Lattich) Salat	150.
45. Laktuf auf eine andere Art	150.
46. Blau= oder Winterkohl, bürgerlich	151.
47. Blau= oder Winterkohl gedämpft	152.
48. Artischocken auf dem Rost, auf eine andere Art	152.
49. Gelbe Rüben zuzubereiten	152.
50. Weiße Rüben gedünstet, bürgerlich	153.
51. Bayerische Rüben nach biesiger Art, bürgerlich	153.
52. Spargel auf bürgerliche Art	154.
53. Gemüse von Spargel auf eine andere Art	154.
54. Artischocken zuzubereiten	155.
55. Gefüllter oder farcirter Salat	155.
56. Gefüllte Selleriewurzel	156.
57. Hochpot mit Bechamelle, herrschaftlich	156.
58. Grüner Pflückspargel mit Kernerbsen	157.
59. Kartoffelgemüse, bürgerlich	157.
60. Kartoffel auf eine andere Art, herrschaftlich	158.
61. Farcirte Zwiebel auf eine andere Art, herrschaftlich	158.
62. Spargel mit Kalbsprießen	159.
63. Spargel auf eine andere Art	160.
64. Hopfen mit Lammskarbonnade	160.
65. Hopfengemüse auf eine andere Art	161.
66. Gefülltes Kraut, bürgerlich	161.
67. Selleriegemüse, bürgerlich	163.
68. Hochpot auf Huttenische Art	164.
69. Gefüllter Stockfisch auf eine andere Weise, nach Wiener Art	165.
70. Stockfisch mit Rahm	165.
71. Laberdan mit Butter	165.
72. Laberdan mit Buttersauce	166.
73. Laberdan mit Petersilienwurzel	166.
74. Laberdan mit Zwiebel	166.
75. Sellerie mit Bechamelle, herrschaftlich	166.
76. Sauerkraut mit Fasanen und Trüffel, herrschaftlich	167.
77. Karfiol und Bechamelle mit Parmesanläse im Ofen frustirt	167.
78. Grüne Erbsen mit Lammsfleisch	168.
79. Kohlrabi auf bürgerliche Art	168.
80. Kohlrabi ohne das Grüne, auf bürgerliche Art	169.
81. Kohlrabi auf eine andere Art	169.
82. Kohlrabi noch auf eine andere Art	170.
83. Broccoli, (die frischen Sprossen an den abgeschnittenen Kohlstauden) auf italienische Art	171.
84. Sellerie mit Lammfleisch	171.
85. Sellerie auf Hühnerkammart	172.
86. Sellerie auf Champignonsart	172.
87. Sellerie fricassirt	172.
88. Weiße Rüben mit Schweinsfüßen und Ohren	172.
89. Bayerische Rüben mit Kastanien	173.
90. Wirsing mit Feldhühner, Schweinsknöchelchen und gesch:	

N ^o		Seite.
	ten Fleisch, herrschaftlich	173.
91.	Weißes Kraut mit Rahm	174.
92.	Weißes Kraut in der Braise mit Schinken, auf eine andere Art	175.
93.	Weißes Kraut, bürgerlich	175.
94.	Erbsen auf böhmische Art	176.
95.	Sauerkraut mit Schnecken, auf Siebelsche Manier	176.
96.	Verlorne (pochirte) Eier mit Bechamelle statt eines Entremets (Veigericht zum Einschieben) oder eines abgesetzten Gemüses zu geben	177.
97.	Linzen mit Feldhühner	178.
98.	Entremets (Veigericht von Trüffel)	178.
89.	Forcirtter Laberdan	179.
100.	Zuckererbisen auf herrschaftliche Art	179.
101.	Zuckererbisen auf bürgerliche Art	180.
102.	Einen Kalbsmagen zu füllen, bürgerlich	180.

VIII. Beilagen zum Gemüse.

1.	Karbonnade von Kalbsfleisch	181.
2.	Gebackene Karbonnade	181.
3.	Schweins-Karbonnade	182.
4.	Kalbsleber zum Gemüse	182.
5.	Kalbsfüße zum Gemüse	182.
6.	Gebackene Kalbsfüße auf andere Art	183.
7.	Hühner und Tauben zum Gemüse auf andere Art zu backen	183.
8.	Gebackene Kalbsohren	183.
9.	Gefüllte Kalbsohren	183.
10.	Gebackenes Kalbsgekröse	184.
11.	Gebackene Schweins- oder Kalbsohren auf eine andere Art	184.
12.	Gebackene Ruchlein (kleine Kuchen) an Fasttagen zum Gemüse	184.
13.	Ruchlein von kalten Braten	184.
14.	Ruchlein von Gansleber	185.
15.	Bratwürstchen ohne Därmer auf jedes Zugemüse	185.
16.	Würstchen vom Netz	185.
17.	Würstchen von kalten Braten	186.
18.	Gebackene Bratwürste	186.
19.	Gebackenes von Karpfenmilch	186.
20.	Gebackenes von Rückenmark	187.
21.	Gebackenes Melirtes	188.
22.	Kalbskarbonnade in Papier	188.
23.	Kalbskarbonnade auf eine andere Art	189.
24.	Bouquets von Kalbsfleisch als Beilage zum Gemüse	189.
25.	Bouquets von Schweinefleisch	190.
26.	Gebackene Kalbschweife als eine Beilage zum Gemüse	190.
27.	Gebackene Kalbschweife mit Viertel zu einem Weinkraut	190.
28.	Gebackene Dhsengaumen als Beilage zum Gemüse	191.
29.	Dhsengaumen mit Weinteig im Schmalz gebacken	191.

N ^o		Seite.
30.	Bouquets von Hechten als Beilage zum Gemüse, auf einen Fasttag	191.

IX. Ragouts (Eingemachte).

1.	Ochsenzunge mit Sardellen, bürgerlich	192.
2.	Ochsenzunge mit Rosinen, bürgerlich	192.
3.	Junge Gans (sogenannte) in der Brühe	193.
4.	Junge Gans mit Blut	193.
5.	Schweins-Nieren in der Brühe	193.
6.	Schweins-Nieren mit Senf	194.
7.	Schweins-Nieren auf dem Rost	194.
8.	Schweins-Karbonnade in der Brühe	194.
9.	Schweins-Karbonnade auf dem Rost	195.
10.	Gedämpfter Kalbschlegel auf ungarische Art	195.
11.	Gefüllte Kalbsbrust auf Wiener Manier, bürgerlich	196.
12.	Eingemachtes Schaf- oder Schöpfensfleisch mit Kufummern oder Gurken	197.
13.	Schöpfenschlegel in der Brühe	197.
14.	Schöpfenschlegel auf Wildpretart, herrschaftlich	198.
15.	Entrée farcirte frische Kufummern (Gurken) wie Fricando (Fricandeau), auf herrschaftliche Art	199.
16.	Weisse Brühe (Sauce) von Austern, welche man zu jungen Hühnern und Kapauern gebrauchen kann	200.
17.	Schafschlegel auf eine andere Art wie einen Wildpretschlegel zuzurichten	200.
18.	Ordinärer Schweinschlegel auf Wildpretart	201.
19.	Wildpret oder einen Hasen zuzurichten	202.
20.	Junge Hühner in der Brühe (Sauce).	203.
21.	Frikassirte Hühner	203.
22.	Kaltes Entrée auf bürgerliche Art für 12 Personen	203.
23.	Junge Hühner mit Wurzel	204.
24.	Krebshühner	204.
25.	Gefüllte Hühner auf eine andere Art	205.
26.	Hühner auf den Rost	205.
27.	Tauben in der Brühe (Sauce) für 12 Personen	206.
28.	Tauben in der Brühe (Sauce) auf eine andere Art	206.
29.	Kapaun in der Brühe (Sauce) auf Wiener Art	206.
30.	Wilde Enten.	207.
31.	Wilde Enten auf eine andere Art	208.
32.	Schnecken in der Brühe (Sauce).	208.
33.	Karpfen schwarz gesotten	209.
34.	Karpfen mit einer Kapernbrühe	209.
35.	Karpfen mit einer weissen Brühe	210.
36.	Karpfen auf den Rost	210.
37.	Gefüllte Karpfen	211.
38.	Barsche mit Petersilie	211.
39.	Hecht in der Brühe	212.

N ^o		Seite.
40.	Ragout von Kalb	212.
41.	Entrée von Frikando (Fricandeau) mit Sattel-Krebse, herrschaftlich	213.
42.	Entrée von Schwarzwildpret, mit einer Hachis-Sauce (Brühe), herrschaftlich	214.
43.	Kleine Roladen von Kalbfleisch mit einer Krebsbrühe	215.
44.	Rouletten, oder gewickeltes Kalbfleisch auf eine andere Art, bürgerlich	216.
45.	Ragout von geklopften Kalbfleisch, bürgerlich	216.
46.	Geklopftes braunes Kalbfleisch mit Sardellen	217.
47.	Ragout-Bouquets von Karpfen, bürgerlich	217.
48.	Blanquets (Blanquets) von Rindfleisch, bürgerlich	218.
49.	Lammkarbonnade maskirt	219.
50.	Lammkarbonnade mit englischer Brühe	219.
51.	Karbonnade von Kiezen oder jungen Geißen	220.
52.	Ochsengaumen-Rolade	220.
53.	Ochsengaumen mit Krusten	220.
54.	Ochsengaumen grillirt	221.
55.	Ochsengaumen auf Hühnerkammar	221.
56.	Ragout-Bouquets von Kalbfleisch, bürgerlich	222.
57.	Ragout-Bouquets von Schweinefleisch mit Trüffeln, für Herrschaften	223.
58.	Hirschziemer mit einer Kruste, welcher auch statt Rind- fleisch gegeben wird	223.
59.	Hirschziemer auf eine andere Art, welcher auch statt Rindfleisch gegeben wird	224.
60.	Ragout von rothen Wildpret mit Kapern	225.
61.	Ragout von Rehleber auf bürgerliche Art	226.
62.	Ragout von Kalbsprisen, gespickt	226.
63.	Ragout-Pasteten von Hasen oder mürben Teig zu ma- chen, welcher zu mehreren Pasteten zu gebrauchen ist	227.
64.	Junge Hühner mit grüner Brühe, bürgerlich	228.
65.	Junge Hühner im Teig	228.
66.	Junge Hühner auf deutsche Art	229.
67.	Hühner in Marinade	229.
68.	Leberfuchen statt Ragout	230.
69.	Ragout-Schleiben auf eine andere Art, bürgerlich	231.
70.	Ragout von Geißen mit Kartoffel	232.
71.	Entrée von wilden Enten à la finseur	132.
72.	Entrée von Rohrdommel (Rohrduum), welche auf einen Fasttag gegeben werden kann	233.
73.	Ragout von Forellen	234.
74.	Ragout von kirsirten Kalbsfüßen	234.
75.	Ragout von Birks- oder Querbahn	235.
76.	Ragout von jungen Tauben à la Creme in Schmalz ausgebacken, das auch statt Pasteten gegeben werden kann	236.
77.	Entrée von jungen Hühnern à la Braise auf andere Art herrschaftlich	236.

N ^o		Seite
78.	Entrée von Blassen auf einen Fasttag	237.
79.	Entrée à la Escaloppe von Kalbfleisch	237.
80.	Ragout von Feldhühnern auf eine andere Art, herrschaftl.	238.
81.	Ragout von kleinen Koladestückchen von Wildpret	239.
82.	Kaltes Entrée von Schweinskopf	239.
83.	Junge Tauben à la Braise mit Krebsbrühe	239.
84.	Ragout von Fröschen	240.
85.	Kaltes Entrée von Tauben	240.
86.	Braune Brühe (Sauce) auf bürgerliche Art	241.
87.	Eingemachte Kalbslunge, bürgerlich	241.
88.	Kalbslunge mit feingeschnittenen Kräutern, bürgerlich	242.
89.	Kalbslunge auf Morcheln-Art, bürgerlich	242.
90.	Lungenbrei	242.
91.	Riseten oder Lungen-Morcheln zu machen	243.
92.	Kalbsleber mit Butter	244.
93.	Kalbsleber in der Brühe	244.
94.	Leber mit Blut	244.
95.	Leber mit Kräutern	245.
96.	Kalbsgefrosse in weißer Brühe	245.
97.	Gefrosse in brauner Brühe, bürgerlich	245.
98.	Frifaffirtes Gefrosse	246.
99.	Eingemachte Kalbsbrust, bürgerlich	246.
100.	Kalbsfüße mit Zwiebel	247.
101.	Kalbsfüße mit weißer Brühe, bürgerlich	247.
102.	Kalbsfüße auf dem Rost, bürgerlich	247.
103.	Kalbskopf in der Brühe, bürgerlich	248.
104.	Kalbskopf in weißer Brühe, bürgerlich	248.
105.	Kalbskopf auf dem Rost zu grilliren	248.
106.	Hirnbosfen zu machen, bürgerlich	249.
107.	Kalbskarbonnade in der Brühe	249.
108.	Karbonnade mit weißer Brühe, bürgerlich	250.