

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Verbindung deutscher und französischer Kochkunst nach
bewährten Vorschriften und eigener Erfahrung**

Straßburg, 1822

Register

[urn:nbn:de:bsz:31-263604](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-263604)

R e g i s t e r.

Suppen.

	Seite
1. Gefundsheits-Suppe	5
2. Julianne-Suppe	—
3. Faubonne-Suppe	—
4. Weißrüben-Suppe	—
5. Zwiebel-Suppe	6
6. Sauerampfer-Suppe	—
7. Milch-Suppe	—
8. Krusten-Suppe	—
9. Kusel-Suppe	7
10. Condé-Suppe	—
11. Suppe mit durchgestrichenen Linsen	—
12. Suppe mit durchgestrichenen grünen Erbsen	—
13. Suppe von kleinen weißen Zwiebeln	8
14. Suppe mit neuen Gelrüben	—
15. Lauch-Suppe	—
16. Spargel-Erbsen-Suppe	—
17. Grüne Erbsen-Suppe	—
18. Suppe mit ganzen Lattich-Köpflein	—
19. Fleischknöpflein-Suppe	9
20. Markknöpflein-Suppe	—
21. Krauskohl-Suppe	—
22. Suppe mit durchgestrichenen Gelrüben	10
23. Suppe mit weißen Rüben	—
24. Grecy-Suppe	—
25. Gurken-Suppe	—
26. Suppe von weißen durchgestrichenen Bohnen	11
27. Artois-Suppe	—
28. Chantilly-Suppe	—
29. Reis-Suppe	—
30. Gesponnene Nudeln- oder Vermicelly-Suppe	—
31. Gries- oder Semouille-Suppe	12
32. Italienische Lasagne-Suppe	—
33. Deutsche Nudel-Suppe	—
34. Ebergerst-Suppe	13

35. Kavier-Suppe	13
36. Knöpflein-Suppe	—
37. Pannade, oder Brodmus	—
38. Krebs-Suppe	—
39. Andere Art Krebs-Suppe	14
40. Frosch-Suppe	—
41. Durchgestrichene Wildpret-Suppe	15
42. Kaiser-Suppe	—
43. Milchreis-Suppe	16
44. Garbure von Lattich	—
45. Pösignac-Garbure	17
46. Potage au hameau de Chantilly	—
47. Capaun im Reis	18
48. Faßten-Reis-Suppe	—
49. Eine Geschwindsuppe und Brühe	—

Saucen.

1. Die Marmite oder die große Fleischbrühe	19
2. Besondere Suppenbrühe	20
3. Gesundheits-Brühe	—
4. Jus	—
5. Blond de Veau (Kalbs-Jus)	21
6. Consommé, oder Kraftbrühe	—
7. Wildpret-Essenz	—
8. Gemüß-Essenz	22
9. Glace von Kalbfleisch	—
10. Glace de Cuisson, oder Glace, die aus der Brühe von Fricandean gezogen, oder von sonst gekochtem Fleisch, das in einer Braise gekocht, wie auch von braisirtem Geflügel	—
11. Haupt-Sauce oder Coulis	23
12. Andere braune Sauce die ökonomischer ist	—
13. Große spanische Sauce	24
14. Dekonomische spanische Sauce	25
15. Sauce Velouté, oder weiße Coulis, oder auch Sauce tournée	—
16. Andere Art Velouté	—
17. Geröstetes Mehl zu Saucen	26
18. Weißmehl zu weißen Saucen	—
19. Aspic, oder feine Gallerte, sowohl für erste Tracht, als auch warm als Sauce zu serviren	—
20. Holländische Sauce	28
21. Deutsche Sauce	—
22. Indianische Sauce	—
23. Grimaud-Sauce	29
24. Sardellen-Butter-Sauce	—
25. Knoblauch-Butter-Sauce	—
26. Krebs-Butter-Sauce	—

Seite		Seite
13	27. Sauce von Wildpret-Essenz	30
—	28. Sauce tomate, oder pommes d'amour	—
—	29. Trüffel-Sauce	—
14	30. Sauce ravigotte hachée	31
—	31. Béchamel, oder Rahm-Sauce	—
15	32. Petite Béchamel	—
—	33. Römische Sauce	32
16	34. Italienische Sauce	—
—	35. Gehackte Sauce	33
17	36. Sauce poivrade	—
—	37. Sauce piquante	—
18	38. Butter-Sauce	34
—	39. Portugiesische Sauce	—
—	40. Holländische Sauce	—
19	41. Sauce suprême	—
20	42. Sauce à la crème	35
—	43. Verarbeitete spanische Sauce	—
21	44. Sauce au pauvre homme, oder Cotelettes-Sauce	—
—	45. Garniture	—
22	46. Garniture en Ragout	36
—	47. Eine Poêle	—
23	48. Blanc	—
—	49. Gefochte Farce	37
—	50. Sauce tomate à l'italienne	—
24	51. Sauce Tomate Française	38
—	52. Sauce à la d'Orléans	—
25	53. Sauce à l'Aurore	—
—	54. Kalte Sauce à la Maître d'hôtel	39
—	55. Maître-d'hôtel liée	—
26	56. Eine grüne Remoulade	—
—	57. Ordinaire Remoulade	—
27	58. Ravigote à l'huile	40
—	59. Kary-Sauce	—
28	60. Braune Fasten-Sauce	—
—	61. Magere Sauce tournée	41
29	62. Sardellen-Butter	—
—	63. Krebs-Butter	—
—	64. Knoblauch-Butter	42
—	65. Grünes Apparat eine Sauce grün zu machen	—
—	66. Braune Purée von Zwiebeln	—
—	67. Weiße Purée von Zwiebeln	—
—	68. Purée von grünen Erbsen	43
—	69. Purée von trockenen Erbsen	—
—	70. Purée von Gelbrüben	—
—	71. Purée von Cardons (spanische Artischocken)	44
—	72. Purée von Saucrampfer.	—

	Seite
73. Fasien-Purée von Saucrampfer	44
74. Sauce Robert	45
75. Glacirte Zwiebeln	—
76. Racines tournées	—
77. Rocamboles, oder Knoblauch	46
78. Gurken	—
79. Schwarze Butter, oder Beurre noir	—
80. Gehackte fines herbes für Cotelettes en papillotes	47
81. Gelbe oder weiße kleine Rüben	—
82. Quenelles de Volailles	—
83. Marinade cuite	48
84. Backteig	—

Rindfleisch.

1. Die Große Wadelkrube	49
2. Miroton de Bœuf	—
3. Garniture um das Rindfleisch	—
4. Das große Nierenstück	50
5. Die Gans	—
6. Der Rinds-Bug	—
7. Die Rinds-Brust	51
8. Der vordere Theil der Rippen	—
9. Der Dohfengaumen	—
10. Dohfengaumen mit Rahmsauce	—
11. Dohfengaumen auf deutsche Art	52
12. Dohfengaumen im Sardellen-Butter	—
13. Dohfengaumen à la Lyonnaise	—
14. Croquettes, oder gebäckene Knöpflein	—
15. Bœuf à la mode	53
16. Dohfenwadel	—
17. Dohfenwadel à la St. Ménéhould	—
18. Dohfen-Hirn	54
19. Die Rinds-Zunge	—
20. Rinds-Zunge en Matelote	—
21. Rinds-Zunge en atelot	55
22. Gefalgene Zunge	—
23. Weiche Rippe	56
24. Dohfen-Lummel	—
25. Dohfen-Lummel à la Mangelat	57
26. Dohfen-Lummel mit Malaga- oder Madera-Wein	—
27. Sauté von Dohfen-Lummel	—
28. Braisirter Dohfen-Lummel	58
29. Bifteks von Dohfen-Lummel	—
30. Dohfen-Rippe in einer Braise gefocht	59
31. Rippe mit glacirten Zwiebeln	—

32. Rippe à la Bourgeoise	59
33. Rippe mit kleinen Wurzeln	—
34. Rippe mit Gurken	60
35. Rippe mit Knoblauch	—
36. Rippe mit Malaga- oder Madera-Wein	—
37. Rippe mit Kohl	—
38. Rippe à la bonne femme	—
39. Rippe mit Gallerte	61
40. Rostbeuf	—

Kalbfleisch.

1. Kalbs-Kopf	62
2. Kalbs-Kopf à la Détiller	63
3. Kalbs-Kopf à la Tortue	—
4. Kalbs-Kopf gebacken	64
5. Kalbs-Kopf gefüllt	—
6. Kalbs-Hirn	65
7. Kalbs-Hirn à la Maitre-d'hotel	66
8. Kalbs-Hirn auf holländische Art	—
9. Gebackene Kalbs-Hirne	—
10. Kalbs-Hirn en matelote	—
11. Kalbs-Hirn in einer Gallerte (Aspic)	67
12. Kalbs-Wadel	—
13. Kalbs-Füße	68
14. Kalbs-Gefröse	—
15. Kalbs-Zunge in einer Sauce piquante	—
16. Kalbs-Ohren auf italienische Art	69
17. Gefüllte Kalbs-Ohren	—
18. Kalbs-Ohren en Marinade	—
19. Kalbs-Ohren mit Schwämmchen	—
20. Kalbs-Bug en Galantine	70
21. Kalbs-Bug verdämpft	71
22. Die Kalbs-Brust	—
23. Tendons de Veau	72
24. Tendons de Veau, à la jardinière	—
25. Chartreuse von Tendons	73
26. Andere Art Tendons de Veau	74
27. Sauté von Kalbs-Cotelettes	—
28. Kalbs-Cotelettes à la Drue	75
29. Gespickte Kalbs-Cotelettes	—
30. Kalbs-Cotelettes en lorgnette	—
31. Kalbs-Cotelettes en papillotes	76
32. Kalbs-Cotelettes à la St. Gara	—
33. Pannirte Kalbs-Cotelettes	—
34. Kalbs-Carré am Spieß gebraten	77

	Seite
35. Kalbs-Carré mit Milchrahm	77
36. Nierenbraten	—
37. Nierenbraten en Surprise	—
38. Kalbs-Rücklein	78
39. Kalbs-Gänselein	—
40. Kalbs-Gänselein en Grenadins	—
41. Kalbs-Gänselein en Ballotine	79
42. Kalbs-Gänselein en surprise	—
43. Sauté von einem Kalbs-Gänselein	80
44. Kalbs-Gänselein en Aspic, oder in einer Gallerte	—
45. Kalbs-Gänselein à la Sultane	81
46. Der untere Theil des Kalbs-Gänseleins	—
47. Verdämpfte Kalbs-Leber	82
48. Gespickte Kalbsleber	—
49. Kalbs-Leber à la Provençale	—
50. Kalbs-Lunge	83
51. Kalbs-Lunge in einer braunen Sauce	—
52. Kalbs-Rücklein	84
53. Godiveau-Knöpflein	—
54. Kalbs-Blanquette	—

Hammelfleisch.

1. Hammels-Zungen	85
2. Hammels-Zungen mit Rüben	—
3. Hammels-Zungen mit Gelbrüben	—
4. Hammels-Zungen im Gratin	86
5. Hammels-Zungen an silbernen Spießchen	—
6. Hammels-Zungen en papillotes	—
7. Hammels-Hirne	87
8. Hammels-Hals	—
9. Hammels-Bug	—
10. Hammels-Bug à la bourgeoise	88
11. Hammels-Brust en haricot	—
12. Haricot von Hammelfleisch	89
13. Hammels-Brust en Carbonnades	—
14. Carbonnades à la St. Ménéhould	90
15. Hammels-Sattel	—
16. Hammels-Sattel auf englische Art	—
17. Hammels-Schlegel	91
18. Hammels-Schlegel im Wasser	—
19. Hammels-Schlegel à la bourgeoise	92
20. Hammels-Schlegel à la paysanne	—
21. Emincé von Hammels-Schlegel	—
22. Emincé von Hammels-Schlegel mit Chicorée oder Endivien	—
23. Emincé von Zwiebel Purée	93

	Seite
24. Emincé mit Gurken	93
25. Emincé von kleinen Gurken im Sardellen-Butter	—
26. Hachis von Hammelfleisch	—
27. Hachis de Mouton aux fines herbes	94
28. Hachis mit Schwämmchen	—
29. Hachis de Mouton à la bourgeoise	—
30. Hammels-Wadel	—
31. Hammels-Wadel auf englische Art	—
32. Hammels-Cotelettes	95
33. Hammels-Cotelettes à la minute	—
34. Hammels-Cotelettes mit Gurken	—
35. Hammels-Cotelettes à l'écarlate	96
36. Hammels-Carbonnaden	—
37. Hammels-Carbonnaden à la Jardinière	97
38. Hammels-Carbonnaden à l'Anglaise	—
39. Hammels-Füße	—
40. Gebadene Hammels-Füße	98
41. Gefüllte Hammels-Füße	—

Lammfleisch.

1. Lamms-Kopf en Pascaline	99
2. Lamms-Ohren	—
3. Lamms-Füße	—
4. Lamms-Büglein à la Polonoise	—
5. Sauté von Lamms-Cotelettes	100
6. Lamms-Cotelettes à la Constance	—
7. Lamms-Cotelettes, Sauce en atelet	—
8. Epigramm von Lammfleisch	101
9. Lammfleisch à la St. Ménéould	—
10. Blanquette von Lammfleisch	—
11. Croquettes von Lammfleisch	102
12. Rostbrat von Lammfleisch am Spieß	—
13. Lamms-Quartel à la Maître-d'hôtel	—

Schweinfleisch.

1. Blutwürste	103
2. Bratwürste	—
3. Andouilles	—
4. Andouilles de Troyes	104
5. Leberwürste	—
6. Leberwürste in den Rauch zu hängen	—
7. Cervelas von Schwein- und Rindfleisch	105
8. Schwarzen-Magen	—
9. Mümpelgarder-Würste	—

	Seite
10. Schweins-Kopf	106
11. Schweins-Ohren	—
12. Schweins-Füße à la Saint Ménéhould	107
13. Schweins-Füße mit Trüffel-Füllet	—
14. Schweins-Leber en fromage	108
15. Schweins-Cotelettes	—
16. Großer Braten	—
17. Kleine Schweins-Lummel	—
18. Schweins-Wädel	109
19. Schweins-Nieren im Champagner-Wein	—
20. Englische Bratwürste	—
21. Schweins Cotelettes auf englische Art	—
22. Spanferkel	—
23. Spanferkel gefüllt	110

Wildschwein.

1. Wildschweins-Kopf	110
2. Sauté von Wildschweins-Cotelettes	—
3. Wildschweins-Schlegel	111
4. Wildschweins-Bug	—
5. Das junge Wildschwein, oder Frischling	112

Wildpret.

1. Hirsch.	112
2. Reh-Schlegel	—
3. Reh-Ziemer	113
4. Reh-Lummel	—
5. Reh-Cotelettes	—
6. Hasen-Pfeffer	—
7. Hase am Spieß gebraten	114
8. Sauté von Hasen-Lümmel	—
9. Gespickte Hasen-Lümmel	115
10. Hase à la Saint-Denis	—
11. Hase à la Daube	—
12. Blutwürste von Hasen	116
13. Hasen-Kuchen	—
14. Kaninchen à la minute	117
15. Sauté von Kaninchen im Champagner-Wein	—
16. Kaninchen-Schenkel	—
17. Kaninchen-Schenkel en Chipolata	118
18. Gebackene Kaninchen-Schenkel	—
19. Kaninchen-Schenkel en papillottes	119
20. Lümmel von jungen Kaninchen	—
21. Kaninchen-Lümmel à la Polignac	—

Seite		Seite
106	22. Sauté von Kaninchen-Lümmel à la Reine	120
—	23. Knöpflein von Kaninchen-Fleisch	—
107	24. Blutwürste von Kaninchen à la Richelieu	121
—	25. Kuchen von Kaninchen-Fleisch	122
108	26. Croquettes von Kaninchen-Fleisch	—
—	27. Andere Art Croquettes von jungen Kaninchen	—
—	28. Kari von Kaninchen	—
—	29. Fasan à l'etouffade	123
109	30. Fasan mit Kohl	—
—	31. Fasänen-Brüßlein à la Chevalier	124
—	32. Fasänen-Schenkel mit durchgestrichenen Linsen	—
—	33. Sauté von Fasänen	—
—	34. Sauté von Fasänen mit Trüffeln	125
110	35. Fasan à la Périgueux	—
—	36. Alte Feldhühner à l'etouffade	126
—	37. Alte Feldhühner mit Kohl	—
—	38. Junge Feldhühner mit Trüffeln	127
110	39. Junge Feldhühner à l'Espagnole	—
—	40. Junge Feldhühner in einer Poêle	128
111	41. Brüßlein von jungen Feldhühnern aux Bigarades	—
—	42. Sauté von Feldhühner-Brüßlein	—
112	43. Sauté von Feldhühner-Brüßlein mit Trüffeln	129
—	44. Salmis von Feldhühnern.	—
—	45. Salmis, das man bey Tische macht, auf einem Rechaud mit Weingeist	130
112	46. Feldhühner à la Monglas	—
—	47. Manselle von jungen Feldhühnern	—
113	48. Hachis von jungen Feldhühnern	131
—	49. Junge Feldhühner à la St. Ménéould	—
—	50. Junge Feldhühner à la tartare	—
—	51. Sauté von jungen Feldhühnern	132
114	52. Junge Feldhühner en papillottes	—
—	53. Purée von jungen Feldhühnern	—
115	54. Kuchen von Feldhühner-Purée	—
—	55. Sauté von Schnepfen-Brüßlein à la Provençale	—
—	56. Geröstetes Brod mit durchgestrichener Schnepfen-Purée	—
116	57. Wilde Enten (Sarcelles) am Spieß gebraten	134
—	58. Wilde Enten à la Batelière	—
117	59. Sauté von wilden Enten (Sarcelles) à la Viard	135
—	60. Krametsvögel in der Form wie Zwetschen	136
—	61. Krametsvögel im Gratin	—
118	62. Lerchen mit fines herbes	137
—	63. Lerchen en croustade	—
119	64. Lerchen-Cotelettes	138
—	65. Der Kuerhahn und der Birkhahn	—
—	66. Wachteln in einer Wildpret-Essenz	—

	Seite
67. Wachteln à l'Espagnole	139
68. Wachteln au Chasseur	—
69. Wachteln mit Trüffeln	—
70. Wachteln im Gratin	140
71. Sauté von Wachtel-Brüstlein	—
72. Salmis von Schnepfen	—
73. Salmis von Schnepfen auf dem Tisch zu machen	141
74. Jäger-Salmis von Schnepfen	—
75. Kleine Schnepfen (Bécassines) à la minute	—
76. Sauté mit Schnepfen-Brüstlein	—
77. Schnepfen-Brüstlein en canapé	142

Geflügel.

Hühner und alles Geflügel fett zu machen	143
1. Ente mit einer Sauce von bitteren Pomeranzen	144
2. Ente mit Rüben	145
3. Ente mit durchgestrichenen Linsen	—
4. Ente mit Oliven	—
5. Welschbahn à la Daube	146
6. Galantine von einem Welschbahn	—
7. Welschbahn mit Trüffeln gefüllt	147
8. Welschbahnen-Flügel mit Chicorée	148
9. Welschbahnen-Flügel en haricot	—
10. Welschbahnen-Flügel en haricot Vierge	—
11. Welschbahnen-Flügel en Chipolata	—
12. Welschbahnen-Flügel au Soleil	149
13. Blanquette von einem Welschbahn	—
14. Welschbahnen-Schenkel mit einer Sauce Robert	—
15. Capaun in einer Poëse	150
16. Poularde à la Saint-Gara	—
17. Poularde en Deuil	151
18. Poularde aux Moules	—
19. Poularde mit Reis	—
20. Poularde en Campine	152
21. Poularde mit Trüffeln	—
22. Poularde à la Reine	153
23. Galantine von einer Poularde	—
24. Poularde à la Chevalière	—
25. Poularde oder Capaun am Spieß gebraten	154
26. Poularde en bigarrure	—
27. Blanquette von Poularden	155
28. Croquettes von Poularden	—
29. Hachis von Poularden à la turque	—
30. Capaunen- oder Poularden-Schenkel in einem Sauté mit Schwämmchen	156

	Seite
31. Pouarden-Brüßlein en Suprême	156
32. Gespickte Capaunen- oder Pouarden-Brüßlein	—
33. Kari von übrigem Geflügel	157
34. Durchgestrichenes von Pouarden	—
35. Gans en Daube	—
36. Gans-Schenkel in einer Purée	158
37. Gans-Brüßlein	—
38. Poelirte Hühner	—
39. Junge Hühner im Reis	159
40. Junge Hühner à la Monglas	160
41. Junge Hühner à la Montmorency	—
42. Junge Hühner am Spieß für Entrées	161
43. Junge Hühner à la Reine	—
44. Fricassée von jungen Hühnern	—
45. Fricassée von jungen Hühnern à la Chevalière	—
46. Fricassée von jungen Hühnern à la minute	162
47. Braunes Fricassée von jungen Hühnern à la paysanne	—
48. Saute von jungen Hühner-Brüßlein au suprême	—
49. Marinade von jungen Hühnern à la Dauphine	163
50. Horly von jungen Hühnern	—
51. Hühner-Schenkel au Soleil	—
52. Hühner-Schenkel à la Périgoureux	164
53. Aspic von Hühner-Brüßlein	—
54. Junge Hühner en Mayonnaise	165
55. Junge Hühner à la Tartare	—
56. Junge Hühner am Spieß	—
57. Junge Hühner gebaden	—
58. Junge Hühner mit Trüffeln	166
59. Gebratene Tauben	—
60. Tauben à la Saint-Laurent	—
61. Tauben in der Casserole	—
62. Tauben à la crapotine	—
63. Tauben en compote	167
64. Tauben en Chipolata	—
65. Sauté von Tauben-Cotelettes	—
66. Culottes von Tauben	168
67. Tauben en papillottes	—
68. Tauben à la cuillère	169
69. Tauben à la financière	—
70. Tauben au Soleil oder à l'Aurore	—
71. Der Ortosan und das Rothkehlchen	—

Fische.

1. Der Stör	170
2. Der Thun-Fisch	—
3. Die Thornbütte (le Turbot)	—

	Seite
4. Thornblütte en Court-bouillon	170
5. Kabiau, oder frischer Stockfisch	171
6. Der Roche (la Raie).	—
7. Die Meerbutte (la Barbut).	172
8. Carlets	—
9. Scholle (Sole) auf der Platte zu machen	—
10. Scholle à la Viennet	—
11. Limande (Limande) auf der Platte zu machen	173
12. Spiering (Eperlan) à la bonne eau	—
13. Mafrele (Maquerau) à la Maitre-d'hôtel	—
14. Schellfisch (Merlan) à la bonne eau	174
15. Plie, eine Art Scholle	—
16. Der Mayfisch	—
17. Polchen à la Maitre-d'hôtel	175
18. Polchen à la Provençale	—
19. Polchen in einer Rahm-Sauce	—
20. Polchen (Bonne morue)	176
21. Croquettes von Polchen	—
22. Der Stockfisch	177
23. Frische Häringe	—
24. Marinirte Häringe	—
25. Bücklinge, oder geräucherte Häringe	178
26. Der ganze Salmen blau abgefotten	—
27. Salmen à la Génoise	179
28. Salmen auf dem Rost	—
29. Salmen en papillotes	—
30. Croquettes von Salmen	—
31. Bonne morue von Salmen	—
32. Salmen en Mayonnaise	—
33. Salmen als Salat	180
34. Die Forelle	—
35. Die Esche (Ombre chevalier)	181
36. Sälmsing	—
37. Der Hecht	—
38. Hecht à la Hollandaise	182
39. Hecht auf dem Rost gebraten	—
40. Hecht auf rheinische Art	—
41. Hecht in der eigenen Sauce	183
42. Hechten-Knöpflein	—
43. Großer Karpfe à la Laginierre	184
44. Karpfe à la Chambord	185
45. Matelotte	—
46. Karpfen in der Sauce	186
47. Karpfe auf dem Rost	187
48. Karpfe auf Karthäuser Art	—
49. Karpfe gebacken	—
50. Der	—

	Seite
50. Der Barsche	188
51. Die Kuffolke	—
52. Kuffolke im Champagner-Wein	189
53. Gebäckene Kuffolke	—
54. Ungarische Kuffolken	—
55. Kal	—
56. Kal à la Tartare	—
57. Die Schleye	190
58. Die Barbe	—
59. Die Furne	—
60. Die Kottel	—
61. Die Kresse	191
62. Krefse	—
63. Ausern	192

Pasteten und Backwerk.

1. Teig zu kalten Pasteten	192
2. Geriebener Teig	193
3. Kalte Pasteten	—
4. Geriebener Teig zu warmen Pasteten	194
5. Spanischer Brodteig	—
6. Kruste zu einer warmen Pastete	195
7. Warme Pastete mit Schnittlauch	196
8. Casserole-Pastete	—
9. Casserole-Pastete mit Macaroni	—
10. Füllet für warme Knöpflein	197
11. Kleine warme Suppen-Pasteten	—
12. Kleine Pasteten im Jus	—
13. Kleine Fleisch-Torten (Ricolles)	198
15. Teig für Brioches	—
15. Echaudés-Teig	—
16. Teig zu einem Baba (eine Art Gugelhöpff)	199
17. Deutscher Teig	—
18. Kleine Kuchen à la Madelaine	—
19. Türkischer Teig	200
20. Gewöhnlicher Biscuit-Teig	—
21. Poupelin-Teig	—
22. Teig zu Backofen-Pfisttelein (Pâte à choux)	201
23. Teig zu Kuchlein à la Duchesse	—
24. Crème von Franchipane (Mandelgebäckenes)	—
25. Biscuit-Gugelhöpff de Savoie	—
26. Mandel-Biscuit	202
27. Biscuit von großen Haselnüssen	—
28. Biscuit von Pisraches	—
29. Biscuit von Schokolade	203
30. Biscuit mit großen Kastanien	—

	Seite
31. Biscuit mit Reis	203
32. Biscuit von Citronen oder Pomeranzen	204
33. Biscuit mit Rahm	—
34. Marzipan	—
35. Marzipan von Pistaches (Pimpernüssen)	—
36. Marzipan von Erdbeeren, Himbeeren, Kirschen, Johannis- Beeren, Sauerrauch oder Butten	205
37. Marzipan mit Pomeranzen-Blüthe	—
38. Merinken mit Pistaches (Pimpernüssen)	—
39. Gefüllte Merinken	206
40. Gewöhnliche Makronen	—
41. Makronen auf Portugiesische Art	—
42. Gewöhnlicher Croquant Teig	207
43. Italienischer Croquant-Teig	—
44. Gewöhnliche Waffeln	—
45. Italienische Waffeln	208
46. Waffeln in Briefchen	—

Creme.

1. Kleine Creme-Töpfchen mit Pomeranzen-Blüthe	208
2. Kleine Creme-Töpfchen mit Kaffe Vierge	209
3. Kleine Creme-Töpfchen mit schwarzem Kaffe	—
4. Kleine Creme-Töpfchen von verbranntem Zucker	—
5. Kleine Creme-Töpfchen mit Pistacien	—
6. Eine umgestürzte Creme mit Vanille	210
7. Natürliche Creme	—
8. Gepeitschte Creme	—
9. Italienische Creme	211
10. Creme von Himbeeren	—
11. Mandel-Creme	—
12. Creme von Pistacien	—
13. Creme von Schokolade	212
14. Creme von Vanille	—
15. Mandel-Milch	—
16. Warmes Blanc-manger	—
17. Kaltes Blanc-manger	213
18. Gestürztes Blanc-manger	—
19. Pomeranzen-Gallerte	—
20. Gestürzte Pomeranzen-Gallerte	214
21. Brod-Aufauf mit Vanille	—
22. Brod-Aufauf mit Kaffe	—
23. Aufauf mit Franchipane	215
24. Aufauf von Kartoffeln	—
25. Aufauf von Kastanien	—
26. Reis-Kuchen	—

	Seite
27. Kuchen von gesponnenen Nudeln	216
28. Pets de Nonne, oder Püttelein	—
29. Charlotte von Nefeln	—
30. Nefel en Miroton	217
31. Nefel im Reis	—
32. Nefel-Küchlein	—
33. Allerley Obst-Küchlein	218
34. Mandel-Pudding	219
35. Reis-Pudding	—
36. Andere Art	—
37. Pudding von Reismehl	—
38. Brod-Pudding	—
39. Mark-Pudding	220
40. Abrifosen-Pudding	—
41. Zitterndes Pudding	—
42. Kartoffel-Pudding	—

Gemüse.

1. Féoule von Kartoffeln	221
2. Kartoffeln auf englische Art	—
3. Kartoffeln à la Maitre-d'hôtel	—
4. Kartoffeln mit Rahm	—
5. Kartoffeln à la Lyonnaise	222
6. Kartoffeln à la Provençale	—
7. Gebadene Kartoffeln	—
8. Kartoffel-Knöpflein	—
9. Glacirte Zwiebeln	223
10. Glacirte weiße Rüben	—
11. Gelbrüben in Butter	—
12. Zellery in einer weißen Sauce oder Velouté	224
13. Ganzer Zellery in spanischer Sauce	—
14. Spanische Artischocken mit Consommé	—
15. Spanische Artischocken mit Velouté	225
16. Artischocken mit spanischer Sauce	—
17. Spanische Artischocken mit Rahm-Sauce	—
18. Purée von spanischen Artischocken en croustade	—
19. Gewöhnliche Artischocken	226
20. Artischocken in einer Velouté	—
21. Artischocken in einer spanischen Sauce	—
22. Artischocken aux fines herbes	—
23. Artischocken à la Lyonnaise	—
24. Gebadene Artischocken	227
25. Artischocken à la Barigoule	—
26. Artischocken à la Provençale	228
27. Die Skorzonere	—

	Seite
28. Gebackene Skorzoneren	228
29. Gurken mit Rahm	—
30. Gefüllte Gurken	—
31. Gurken à l'Espagnole	229
32. Endivien, oder Chicorée en Velouté	—
33. Spinat à l'Anglaise	—
34. Spinat für Entremets	230
35. Blumenkohl in einer weißen Sauce	—
36. Blumenkohl à la Damezac	—
37. Blumenkohl mit Parmesan-Käs	—
38. Blumenkohl gebacken	231
39. Befüllter Kohl	—
40. Kohl mit Rahm	—
41. Lattich-Köpflein in einer spanischen Sauce	232
42. Gefüllte Lattich-Köpflein	—
43. Linsen à la Maitre-d'hôtel	—
44. Fricassirte Linsen	—
45. Weiße Bohnen	233
46. Bohnen mit durchgefrichenen Zwiebeln	—
47. Kleine grüne Erbsen au petit Beurre	—
48. Kleine grüne Erbsen à l'Anglaise	—
49. Kleine grüne Erbsen à la Bourgeoise	—
50. Spargeln	234
51. Spargel-Erbsen	—
52. Grüne Bohnen	—
53. Grüne Bohnen à l'Anglaise	—
54. Grüne Bohnen mit schwarzer Butter	235
55. Kleine grüne Bohnen fricassirt	—
56. Mangold-Stiele mit Parmesan-Käs	—
57. Macédoine in der Rahm-Sauce	—
58. Chartreuse von Entremets	236
59. Kastanien in einer spanischen Sauce	—
60. Ganze Trüffeln unter der Serviette	—
61. Sauté von Trüffeln	237
Eyer.	
1. Weiche Eyer	237
2. Eyer in schwarzer Butter	—
3. Eyer à la tripe	—
4. Eyer mit Rahm	238
5. Eyer mit Senf	—
6. Eyer im Gratin	—
7. Eyer en croquettes	—
8. Gefüllte Eyer	—
9. Schnee-Eyer	239

	Seite
10. Eyer à la pauvre femme	239
11. Eyer à la provençale	—
12. Eyer auf dem Rost	240
13. Eyerfuchen mit Trüffeln	—
14. Omelette soufflée	—
15. Ochsenaugen (Oeufs pochés)	241
16. Die nemlichen im Endivien	—
17. Die nemlichen im Jus von Enten	—
18. Die nemlichen in einer Aspic	—
19. Gerührte Eyer	—
20. Gerührte Eyer in den Spargel-Erbsen	242
21. Gerührte Eyer mit Schinken	—

Gemüße einzumachen und aufzubewahren.

1. Endivien	242
2. Grüne Bohnen	243
3. Kleine Gurken einzumachen	—
4. Grüne Erbsen einzumachen	—
5. Artischocken einzumachen	244
6. Sauerampfer einzumachen	—

Braten.

1. Rinds-Braten	244
2. Kalbs-Brust	245
3. Ein ganzer Hammel am Spieß gebraten	—
4. Rôt de Bif vom Hammel	—
4. Das Hinter-Viertel vom Hammel	—
6. Ein ganzes Lamm am Spieß gebraten	—
7. Rôt de Bif vom Lamm	246
8. Vorder-Viertel vom Lamm	—
9. Hinter-Viertel vom Lamm	—
10. Hinter-Viertel vom Wildschwein	—
11. Reh-Schlegel oder Reh-Ziemer	—
12. Spanferkel	—
13. Junger Hase	247
14. Junges Kaninchen	—
15. Welschhahn	—
16. Die Gans	—
17. Rahme Enten	—
18. Poularden, junge Hühner und Capaunen	248
19. Poularde mit Trüffeln	—
20. Wilde Ente	—
21. Auerhahn und Birkhahn	—
22. Haselhühner	—

	Seite
23. Der Fasan	248
24. Sarcelles (Fasfenvögel)	—
25. Rothe und graue Feldhühner	—
26. Schnepfen	249
27. Wachteln	—
28. Gramets-Vögel und Amseln	—
29. Lerchen	—
Die beste Art den Spießspeck zu schneiden	—
Die Art zu spicken	250

OFFICE.

1. Weißes Wasser den Zucker zu läutern	250
2. Grad des Zuckers à la Nappe	251
3. Grad des Zuckers au Lissé	—
4. Grad des Zuckers au Perlé	252
5. Grad des Zuckers au petit Boulé	—
6. Grad des Zuckers à la Plume oder grand Boulé	—
7. Grad des Zuckers an Cassé	—
8. Grad des Zuckers au petit Cassé	253
9. Grad des Zuckers au grand Cassé	—

Eingemachte Früchte.

1. Abriskosen	253
2. Pfirsiche	254
2. Krennkefoden	—
4. Mirabellen	255
5. Beurrés, Rousselets und Bergamotte-Birnen	—
6. Nüsse	256
7. Pomeranzen	—
8. Citronen	—
9. Pomeranzen-Blüthe	257
10. Kirschen	—
11. Johannis-Beeren	—
12. Himbeeren	258
13. Citronen-Blüthe	—
14. Bienen	—
15. Schokolade	—
16. Zimmt	—
17. Sauerrauch	259
18. Kuchen von Pomeranzen-Blüthe	—
19. Kuchen in der Form von Schwämmchen	—
20. Kuchen vom Himbeeren	260
21. Kuchen von Schokolade	—
22. Compote von grünen Abriskosen	—

	Seite
23. Compote von grünen Mandeln	260
24. Compote von Himbeeren	261
25. Compote von Johannis-Beeren	—
26. Compote von Kirschen	—
27. Compote von Abrifosen	—
28. Compote von ganzen Abrifosen	—
29. Compote von Krenkeloden	262
30. Compote von weißen Krennetten	—
31. Compote von ganzen Aepfeln	—
32. Compote von rothen Calville-Aepfeln	263
33. Compote von gefüllten Aepfeln mit Abrifosen	—
34. Compote von Bon-hrétien-Birnen	—
35. Rousselets-Birnen	—
36. Compote von Winter-Birnen	—
37. Compote von gebratenen Birnen	264
38. Compote von Quitten	—
39. Compote von Pflirschen	—
40. Marmelade von Abrifosen	—
41. Marmelade von Pflirschen	265
42. Marmelade von Quitten	—
43. Marmelade von Rousselets-Birnen	—
44. Marmelade von Pomeranzen-Blüthe	—
45. Marmelade von Krenkeloden	266
46. Marmelade von Mirabellen	—
47. Gallerte von Johannis-Beeren	—
48. Gallerte von Quitten	267
49. Gallerte von Aepfeln	—
50. Confekt von Johannis-Beeren	—
51. Confekt von Kirschen	268
52. Confekt von Trauben	—
53. Abrifosen im Brandwein	—
54. Pflirsche im Brandwein	269
55. Kirschen im Brandwein	—
56. Krenkeloden im Brandwein	—
57. Mirabellen im Brandwein	270
58. Beurrés d'Angleterre und Rousselets-Birnen im Brandwein	—
59. Besondere Art Pflirsche, Birnen, Abrifosen, Krenkeloden und Mirabellen im Brandwein	271
60. Ratafia von Grenoble	—
61. Ratafia von vielerley Früchten	272
62. Ratafia von Johannis-Beeren	—
63. Ratafia von Himbeeren	—
64. Ratafia von Maulbeeren	—
65. Ratafia von Pflirschen	273
66. Ratafia von Quitten, oder Quitten-Liqueur	—
67. Ratafia von Nüssen	—

	Seite
68. Ratafia von Wachholder-Beeren	273
69. Ratafia von Kernen	274
70. Ratafia von Pomeranzen-Blüthe	—
71. Ratafia von Engelwurz	—
72. Ratafia von schwarzen Johannis-Beeren	—

Straßburger Küche.

1. Fleisch-Torte	275
2. Mandel-Speckfuchen	—
3. Mandel-Torte	276
4. Gugelhoff	—
5. Speckfuchen	—
6. Grünkraut-Torte	277
7. Zapfen, oder Fastnacht-Küchlein	—
8. Gebackene Strauben	—
9. Gebackene Waffeln	278
10. Süße oder gefalzene Dampfnudeln	—
11. Dampfnudeln mit Krebsen	—
12. Apfel-Küchlein	279
13. Pfittelein	—
14. Goldene Hauben	—
15. Schwaben-Bröddchen	—
16. Zucker-Lebküchlein	280
17. Gansleber-Pastete	—
18. Schnecken zu farciren	281
19. Fondu au Fromage	—
20. Fleisch-Knöpflein	—
21. Leber-Knöpflein	282
22. Das Hausmeheln	—
23. Schinken und Schweinefleisch auf eine andere Art einzufalzen und zu räuchern	283
24. Gefalzenes Rindfleisch à la Jorskire	—
25. Wachholder-Wein	284
26. Nebs	285
Erklärung der Kunst-Ausdrücke, die in der Küche üblich sind	285
Küchenzettel eines Mittagmahls von 25 Personen	287
Anweisung, wie man bey Gastmählern die Weine der Reihe nach auftragen soll	289
Erklärung und Anwendung der ökonomischen Marmite	292