

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

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

**Straßburg, 1822**

Inhaltsverzeichnis

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

## Inhalt.

---

	Seite
1 Suppen, . . . . .	5
2 Saucen, . . . . .	19
3 Rindfleisch, . . . . .	48
4 Kalbfleisch, . . . . .	62
5 Hammelfleisch, . . . . .	85
6 Lamm-Fleisch, . . . . .	98
7 Schweinfleisch, . . . . .	103
8 Wildschwein, . . . . .	110
9 Wildpret, . . . . .	112
10 Geflügel, . . . . .	142
11 Fische, . . . . .	170
12 Pasteten und Backwerk, . . . . .	192
13 Creme, . . . . .	208
14 Gemüse, . . . . .	221
15 Eyer, . . . . .	237
16 Gemüse einzumachen und aufzubewahren, . . . . .	242
17 Braten, . . . . .	244
18 Ofen, . . . . .	250
19 Eingemachte Früchten, . . . . .	253
20 Straßburger Küche, . . . . .	275
21 Erklärung der Kunst-Ausdrücke, . . . . .	285
22 Küchenzettel, . . . . .	287
23 Anweisung, wie man die Weine auftragen soll, . . . . .	289
24 Erklärung und Anwendung der ökonomischen Marmite, . . . . .	292
25 Register, . . . . .	293

---



Inhalt

1	Einleitung
2	1. Buch
3	2. Buch
4	3. Buch
5	4. Buch
6	5. Buch
7	6. Buch
8	7. Buch
9	8. Buch
10	9. Buch
11	10. Buch
12	11. Buch
13	12. Buch
14	13. Buch
15	14. Buch
16	15. Buch
17	16. Buch
18	17. Buch
19	18. Buch
20	19. Buch
21	20. Buch
22	21. Buch
23	22. Buch
24	23. Buch
25	24. Buch
26	25. Buch
27	26. Buch
28	27. Buch
29	28. Buch
30	29. Buch
31	30. Buch
32	31. Buch
33	32. Buch
34	33. Buch
35	34. Buch
36	35. Buch
37	36. Buch
38	37. Buch
39	38. Buch
40	39. Buch
41	40. Buch
42	41. Buch
43	42. Buch
44	43. Buch
45	44. Buch
46	45. Buch
47	46. Buch
48	47. Buch
49	48. Buch
50	49. Buch
51	50. Buch
52	51. Buch
53	52. Buch
54	53. Buch
55	54. Buch
56	55. Buch
57	56. Buch
58	57. Buch
59	58. Buch
60	59. Buch
61	60. Buch
62	61. Buch
63	62. Buch
64	63. Buch
65	64. Buch
66	65. Buch
67	66. Buch
68	67. Buch
69	68. Buch
70	69. Buch
71	70. Buch
72	71. Buch
73	72. Buch
74	73. Buch
75	74. Buch
76	75. Buch
77	76. Buch
78	77. Buch
79	78. Buch
80	79. Buch
81	80. Buch
82	81. Buch
83	82. Buch
84	83. Buch
85	84. Buch
86	85. Buch
87	86. Buch
88	87. Buch
89	88. Buch
90	89. Buch
91	90. Buch
92	91. Buch
93	92. Buch
94	93. Buch
95	94. Buch
96	95. Buch
97	96. Buch
98	97. Buch
99	98. Buch
100	99. Buch
101	100. Buch

La  
 d'Ang  
 tres-i  
 jettis.  
 sujet.  
 duira  
 l'emen  
 finit  
 à mill  
 dans  
 mom  
 Le  
 par se  
 péric  
 charit  
 lant,  
 risie e  
 entier  
 De  
 de la  
 au la  
 l'écol  
 tent l  
 Thopi  
 che et  
 à être  
 il a, n  
 grasse  
 ris, po  
 viande  
 Il fit  
 métiq  
 rait ré  
 convert  
 éminen  
 pour la  
 pour ce  
 aussi po