

Inhalts-Verzeichniß.

Erster Abschnitt.

Vorbereitungen.

	Seite		Seite
1. Morcheln zu reinigen	14	zu anderen Zwecken abzu-	
2. Vom Blanchiren	14	klären, Badfett zu klären	
3. Butter zu Schaum od. Sahne		und vom Ausbacken	22
zu röhren	15	22. Eiweiß zu Schnee zu schla-	
4. Vom Einweichen der Semmel		gen	23
oder des Milchbrodes	15	23. Klärungen; Klärungsmittel	23
5. Weißmehl. Braunmehl	15	24. Rosinen zu reinigen	24
6. Verlorene Eier	16	25. Reis zu reinigen	25
7. Nudeln	16	26. Sago zu reinigen	25
8. Mehlgrünpchen	16	27. Semmel zu braten zu Suppe	
9. Krebsbutter	16	und dergleichen	25
10. Eine Fleischfarce zu Klößen		28. Speck und Zwiebeln zu bra-	
und dergleichen	17	ten	25
11. Farce von Kalbfleisch auf		29. Braun-Mehl trocken zu rösten	25
einfachere Art	17	30. Ausbacke-Teig (Klarc)	26
12. Eine Farce zum Farciren	17	31. Sardellen zu reinigen, Sar-	
13. Eine andere Farce zum Far-		dellenbutter	26
ciren	18	32. Mairo d'hôtel-Butter	26
14. Farce zu kalten Pasteten	18	33. Vom Spicken	27
15. Hühnerfarce	19	34. Spinatmatte	28
16. Fischfarce	20	35. Die Vorbereitung der echten	
17. Leberfarce	20	Kastanien oder Maronen	28
18. Farce zum Füllen der Puter	20	36. Jils (und Zucker-Jils) zu be-	
19. Eine andere Farce zum Füllen		reiten	28
der Puter und Tauben	21	37. Bouillon zu kochen	29
20. Vom Abquirren (Abziehen,		38. Fleischgelee oder Aspic	30
Legiren) der Speisen	21	39. Cochenille-Auflösung zum	
21. Butter zum Ausbacken oder		Färben der Speisen	31

Zweiter Abschnitt.

Von der Zubereitung der Klöße und Klößchen.

	Seite		Seite
40. Schwemmlöße	31	43. Klöße zu Obst	32
41. Semmelklößchen	32	44. Saure Klöße	33
42. Eierklöße	32	45. Klöße mit Thymian	33

	Seite		Seite
46. Gewöhnliche Klöße	33	61. Griesklöße	38
47. Kartoffelklöße	33	62. Gebadene Griesklöße zur Suppe	38
48. Thüringer oder Voigtlän- dische Kartoffelklöße von ro- hen Kartoffeln	34	63. Klöße von Buchweizengrütze	38
49. Gebadene Kartoffelklöße	34	64. Sagoklöße	39
50. Kartoffelklöße zu Suppen	35	65. Birnklöße	39
51. Kartoffelklöße ohne Eier be- reitet	35	66. Aepfelklöße	39
52. Große Mehlklöße	35	67. Ordinaire Aepfelklöße	39
53. Kleine Mehlklöße od. Späzen	36	68. Kirschklöße	39
54. Späzen von Kartoffeln	36	69. Hefen- oder Bärmklöße	40
55. Kalbfleischklöße	36	70. Klöße von weißem Käse	40
56. Krebsklöße	36	71. Mandelklöße	40
57. Gerührte Klöße oder Nodeln	36	72. Verlorenes Huhn	41
58. Hübnerklöße, Fischklöße	37	73. Leberklöße	41
59. Reisklöße zu Suppen	37	74. Klöße von grünen Kräutern	41
60. Klöße von Reiskries	37	75. Großer Fleischloß (Frican- delle)	41

Dritter Abschnitt.

Von der Zubereitung der verschiedenen Saucen.

	Seite		Seite
76. Grund-Sauce oder Coulis	42	100. Sauce hachée	48
77. Holländische Sauce	43	101. Sauerampfer-Sauce	49
78. Eine andere holländ. Sauce	43	102. Morcheln-Sauce	49
79. Holländ. Sauce mit Meer- rettig	44	103. Champignons-Sauce	49
80. Sauce über Blumentohl	44	104. Trüffel-Sauce	49
81. Braune Sardellen-Sauce	44	105. Kräuter-Sauce	49
82. Weiße Sardellen-Sauce	44	106. Madeira-Sauce	50
83. Herings-Sauce	45	107. Sauce à la Béchamel	50
84. Saure Speck-Sauce	45	108. Zwiebel-Sauce mit Kümmel	50
85. Weiße Kümmel-Sauce zu Stinten	45	109. Zwiebel-Sauce auf eine an- dere Art	50
86. Rosinen-Sauce	45	110. Sauce tomato	50
87. Mostich-Sauce	45	111. Sahnen-Sauce	51
88. Braune Mostich-Sauce	46	112. Austern-Sauce	51
89. Sauce zu Spargel	46	113. Muschel-Sauce	51
90. Weiße Kapern-Sauce	46	114. Sauce à la ravigote	51
91. Braune Kapern-Sauce mit rothem Wein	46	115. Meerrettig-Sauce	51
92. Oliven-Sauce	46	116. Krebs-Sauce	52
93. Butter-Sauce	47	117. Hummer-Sauce	52
94. Butter-Sauce mit Anchovis- Essenz	47	118. Sauce Robert	52
95. Gurken-Sauce	47	119. Fricassée-Sauce	52
96. Estragon-Sauce	47	120. Sauce Mayonnaise	53
97. Einfache Schnittlauch-Sauce	47	121. Kalte Sauce à la ravigote	54
98. Petersilien-Sauce	48	122. Sauce rémolade	54
99. Sauce poivrado	48	123. Cumberland-Sauce	54
		124. Milch-Sauce (legirte Milch)	54
		125. Wein-Sauce	55
		126. Rum-Sauce	55

	Seite		Seite
127. Weinschaum = Sauce oder Chauveau	55	133. Pflaumen = Sauce	56
128. Punsch = Sauce	55	134. Himbeeren = Sauce	56
129. Rothwein = Sauce	55	135. Sauce von Aepfeln	57
130. Sago = Sauce	55	136. Sauce von Apritosen und Pflirsichen	57
131. Hagebutten = Sauce	56	137. Chocoladen = Sauce	57
132. Kirsch = Sauce	56		

Vierter Abschnitt.

Von der Zubereitung der Suppen.

I. Klare Suppen von Fleischbrühe.

	Seite		Seite
138. Suppe Julienne	58	142. Klare Suppen mit geschnit- tenen Nudeln, Fadennudeln oder Macaroni	59
139. Klare Suppe mit Kräutern und Parmesan-Croutons	58	143. Klare Suppe mit verlorenem Huhn, Schwemmlöchchen zc.	60
140. Französische Suppe	59		
141. Klare Suppe mit Sauer- ampfer und verlorenen Eiern	59		

II. Gebundene Suppen von Fleischbrühe.

	Seite		Seite
144. Suppe mit Graupen	61	161. Französische Zwiebelsuppe	65
145. Suppe mit Reis	61	162. Pommerische Suppe mit Bohnen	66
146. Suppe mit Gries	62	163. Bohnen = Suppe mit Speck	66
147. Suppe mit geschnittenen Nudeln	62	164. Pommerische Suppe mit Kartoffeln und Ente	66
148. Suppe mit Faden- oder Fa- gonnudeln oder Eiergräup- chen	62	165. Kartoffel = Suppe	66
149. Vegirte Suppe mit Gries- schnitten	62	166. Sauerampfer = Suppe	67
150. Suppe mit Eierflößen	62	167. Suppe mit gebackenen Mehl- erbsen	67
151. Suppe mit eingelaufenen Nudeln	63	168. Einfache Linsen = Suppe	67
152. Kräuter = Suppe mit gefüll- tem Kopfsalat	63	169. Grüne Sait = Suppe	67
153. Suppe mit Macaroni und Parmesankäse	63	170. Kerbel = Suppe	68
154. Krebs = Suppe	63	171. Suppe von Graupenseim	68
155. Suppe cardinalo	64	172. Hamburger Kal = Suppe	68
156. Kalbfleisch = Suppen	64	173. Eine andere Kal = Suppe	69
157. Hammelfleisch = Suppen	64	174. Fisch = Suppe	69
158. Suppe von Kälberlungen	65	175. Eine andere Fisch = Suppe	70
159. Hühner = Suppe	65	176. Moch = Turtel = Suppe	70
160. Tauben = Suppe	65	177. Russische Suppe	71
		178. Suppe Porroco	71
		179. Grüntohl = Suppe	72
		180. Fränkische Panaden = Suppe	72
		181. Rumford'sche Suppe	72

III. Püree-Suppen.

	Seite		Seite
182. Suppe à la reine	73	189. Suppe von Erbsen-Püree	
183. Suppe mit Püree von Ge-		mit Schweinschnauze . . .	75
fügel	73	190. Erbsen-Suppe auf eine an-	
184. Suppe mit Püree von Wur-		dere Art	75
zeln, weiß oder braun . . .	73	191. Suppe von Sellerie-Püree	76
185. Suppe à la Créoy mit Ente	74	192. Suppe von Maronen-Püree	76
186. Suppe mit Püree von wei-		193. Suppe von Wild-Püree . .	76
ßen Rüben	74	194. Suppe mit Rebhühner-Püree	76
187. Suppe von Linsen-Püree mit		195. Suppe mit Kalbfleisch-Püree	77
Rebhuhn	74	196. Suppe m. Blumenohl-Püree	77
188. Suppe mit Püree von grill-		197. Suppe chasseur	78
ten Erbsen	75	198. Windsor-Suppe	78

IV. Wasser-Suppen.

	Seite		Seite
199. Brod-Suppe	79	206. Mehl-Suppe	80
200. Kartoffel-Suppe	79	207. Himmel-Suppe	80
201. Einfache Kartoffel-Suppe .	79	208. Hafergriß-Suppe	80
202. Korb-Suppe	79	209. Panaden-Suppe	81
203. Graupen-Suppe	79	210. Suppe von grünen Erbsen	81
204. Reis-Suppe	80	211. Bischofswerder Suppe . . .	81
205. Gries-Suppe	80		

V. Milch-Suppen.

	Seite		Seite
212. Milch-Suppe mit Mehl-		220. Milch-Suppe mit Mehlkloß	82
klumpchen	81	221. Kürbis-Suppe	83
213. Milch-Suppe mit Nudeln	81	222. Milch-Suppe mit Gries,	
214. Milch-Suppe mit Brod . . .	82	Buchweizengriße, Schwä-	
215. Milch-Suppe mit Mandel-		den und Hirse	83
klößen	82	223. Schaum-Milch-Suppe	83
216. Milch-Suppe mit Kartoffel-		224. Chocoladen-Suppe	83
mehl	82	225. Milch-Suppe mit Zwiebeln	84
217. Gebrannte Mehl-Suppe . . .	82	226. Milch-Suppe mit Grützkloß	84
218. Milch-Suppe mit Graupen	82	227. Buttermilch-Suppe	84
219. Hafergriße in Milch	82		

VI. Wein- und Bier-suppen.

	Seite		Seite
228. Wein-Suppe mit Brod und		235. Türkische Wein-Suppe . . .	86
Corinthen	84	236. Wein-Suppe mit Kartoffel-	
229. Wein-Suppe mit Biscuit . .	84	mehl	86
230. Wein-Suppe mit Sago	85	237. Weißbier-Suppe mit Kar-	
231. Wein-Suppe mit Brod	85	toffelmehl	86
232. Wein-Schaum-Suppe	85	238. Weißbier-Suppe mit Sem-	
233. Berg-Suppe	85	mel	86
234. Graupen-Suppe mit Wein	85	239. Weißbier-Suppe mit Sago	86

	Seite		Seite
240. Weißbier-Suppe mit Gries oder Reiszgries	86	242. Bier-Suppe mit Brod und Kümmel	87
241. Polnischer Thee	87	243. Bier-Suppe mit Milch	87

VII. Obst-Suppen.

	Seite		Seite
244. Hagebutten-Suppe	87	248. Hollunderbeeren- (Flieder- beeren-) Suppe	88
245. Schwarze Besings- (Heidel- beeren-) Suppe	88	249. Himbeeren-Suppe	89
246. Kirsch-Suppe	88	250. Erdbeeren-Suppe	89
247. Pflaumen-Suppe	88	251. Birnen-Suppe	89
		252. Aepfel-Suppe	89

VIII. Kalteschalen.

	Seite		Seite
253. Bier-Kalteschale	89	263. Himbeer-Kalteschale	91
254. Apfelsinen-Kalteschale	89	264. Pflirsich-Kalteschale	91
255. Reis-Kalteschale	90	265. Apriosen-Kalteschale	92
256. Kalteschale von Citronen	90	266. Besings- (Heidelbeer-) Kalte- schale	92
257. Kalteschale von Sago	90	267. Kalte Milch mit Reis	92
258. Eine andere Kalteschale von Sago mit rothem Wein	90	268. Kalte Milch mit Eierkloßen	92
259. Kalteschale von Sago oder Reis mit Sahne	91	269. Kalte Mandelmilch mit Schneekloßen	92
260. Kirsch-Kalteschale	91	270. Kalte Milch mit Erdbeeren	92
261. Pflaumen-Kalteschale	91	271. Kalte Flieder- (Hollunder- blüthen-) Milch	92
262. Erdbeeren-Kalteschale	91		

Fünfter Abschnitt.

Von der Zubereitung der Hors d'oeuvres.

	Seite		Seite
272. Caviar	93	284. Croquettes von Haschee	97
273. Blinis von Kartoffelmehl oder Gries	93	285. Croquettes von Reis	97
274. Fondils	94	286. Croquettes von Kartoffeln	98
275. Namequins	94	287. Kleine Croustaden von Kar- toffeln mit Ragout	98
276. Fischragout in Coquillen- schalen	95	288. Kleine Croustaden von Reis	98
277. Ragout fin in Coquillen- schalen	95	289. Kleine Semmel-Croustaden mit Ragout von Fisch oder Huhn	98
278. Macaroni in Coquillenscha- len	95	290. Kleine Croustaden von Nu- deln	99
279. Ragout von Krebsen in Coquillenschalen	96	291. Rissoles mit Ragout	99
280. Croquettes à la Mode	96	292. Piroggen	100
281. Croquettes von Fisch	96	293. Ausgebakene Peterfilie	100
282. Croquettes von Huhn	97	294. Kulebat	100
283. Croquettes von Kalbsmilch	97	295. Feringe en papillotes	101
		296. Gebakene Feringe	101

	Seite		Seite
297. Gebadene Sardellen	102	314. Gebadene Hühner auf Wiener Art	106
298. Gebadene farcirte Sardellen	102	315. Gebadene Hühner à la Villeroi	106
299. Canapee's von Sardellen	102	316. Gebadener Fisch à la Villeroi	106
300. Dosen von geräuchertem Lachs	102	317. Lamm-Tendrons à la Villeroi	107
301. Kibitzier	103	318. Kalbs-Tendrons à la Villeroi	107
302. Möbveiner	103	319. Kalbsmilch à la Villeroi	107
303. Rühreier mit Lachs	103	320. Gebadene Kalbsfüße	107
304. Rühreier mit Bücklingen	103	321. Gebadene Kalbsgehirne	108
305. Rühreier mit Kieler Sprotten	103	322. Fischwürste	108
306. Rühreier von Kibitz- oder Möbveinern	104	323. Ragoutwürste	108
307. Omelettes mit Jis	104	324. Ragoutwürste von Fisch	108
308. Omelettes mit Kalbsniere	104	325. Stolzer Heinrich	109
309. Omelettes mit Bücklingen oder Sprotten	104	326. Pastetchen von Buttermilch mit Salpicon	109
310. Gebratene Austern	104	327. Pastetchen au naturel	110
311. Austern in Coquillenschalen	105	328. Schwedische Pastetchen	111
312. Gebadene Hühner	105	329. Saucisses in Buttermilch	111
313. Gebadene Hühner à la Horly	106	330. Heringspännchen	111

Sechster Abschnitt.

Von der schmackhaften Zubereitung des Fleisches und des Geflügels.

Bemerkungen über den Braten.

I. Vom Rindfleisch.

	Seite		Seite
331. Rindfleisch zu kochen	114	344. Rinder-Cotelettes auf Wiener Art	120
332. Rindfleisch in der Braise	115	345. Beefsteak	120
333. Rinder-Schmorfleisch	115	346. Rumpsteak	121
334. Eine andere Art Schmorfleisch	116	347. Roulettes von Rindfleisch	121
335. Essig-Schmorbraten	116	348. Ungarisches Gullaschfleisch	122
336. Kaltes Schmorfleisch (à la Daube)	116	349. Polnisches Szaszly	122
337. Rinderbraten (Roastbeef)	117	350. Rinderschwänze	123
338. Geschmorter Rinderbraten	117	351. Frische Rinderzunge mit Sauce	123
339. Gebratenes Rinderfilet od. Würbebraten	118	352. Farcirte Rinderzunge mit Kapern-Sauce	123
340. Gedämpftes Rinderfilet mit Madeira	118	353. Eine Bökel- od. geräucherte Zunge abzukochen	124
341. Rinderfilet à la jardinière	119	354. Klops von Rindfleisch	124
342. Entrecôte von Rindfleisch auf Hamburger Art	119	355. Klops auf eine andere Art	124
343. Rinder-Cotelettes	119	356. Bouletten von Fleisch	125
		357. Rindfleisch mit einer Kruste	125

	Seite		Seite
358. Rindfleisch mit einer Reiskruste	125	363. Rühentter	127
359. Hamburger Rauchfleisch zu kochen	126	364. Rinderkalbannen	127
360. Hamburger Blockfinken	126	365. Königsberger Fleck	127
361. Pötelfleisch zu kochen	126	366. Gefochtes Rindfleisch zu braten oder zu rösten	128
362. Rindergaumen zu kochen	126	367. Pfeffer-Pothast	128
		368. Fricot	128

II. Vom Kalbfleisch.

	Seite		Seite
369. Kalbssteule à la Béchamel	129	394. Ragout von Kalbsbraten, braun	137
370. Kalbsriicken glacirt mit Macaroni	129	395. Ragout von Kalbsbraten, weiß	138
371. Gedämpftes Kalbfleisch	130	396. Blanquette v. Kalbsbraten	138
372. Fricandeaux von Kalb	130	397. Hajsee von Kalbsbraten	138
373. Kleine Fricandeaux v. Kalb	130	398. Granate von Kalbfleisch	138
374. Angeschlagene Kalbssteule	131	399. Kalbszungen	139
375. Kalbssteule (sauer)	131	400. Kalbszungen à la Tartare	139
376. Kalbfleischschnitte (Tronçons de veau)	131	401. Kalbsgeschlinge	140
377. Geschmorte Kalbsbrust	132	402. Kalbsmilch	140
378. Geschmorte gefüllte Kalbsbrust	132	403. Epigramm v. Kalbsmilch	140
379. Fricassée von Kalbsbrust	133	404. Gratin v. Kalbsmilch	141
380. Fricassée von Kalbsbrust auf eine andere Art	133	405. Kalbstopf	141
381. Fricassée von Kalbsbrust mit Blumenkohl, Spargel und Krebsen	134	406. Kalbsfüße	142
382. Kalbfleisch mit Majoran und Klößchen	134	407. Kalbsgehirne	142
383. Kalbfleisch mit einer Kapern-Sauce	134	408. Naponnaise von Kalbsgehirn	142
384. Kalbfleisch mit Reis	134	409. Geschmorte Kalbsleber	143
385. Klops von Kalbfleisch	135	410. Gebratene Kalbsleber	143
386. Kalbs-Cotelettes	135	411. Gebratene Kalbsleberschnitten	143
387. Gehackte Kalbs-Cotelettes	135	412. Sautirte Kalbsleberschnitten	144
388. Brisolletes	135	413. Leberfuchen	144
389. Gespickte Cotelettes	136	414. Crepinettes	145
390. Sautirte Cotelettes	136	415. Geschnittene Leber, geschm.	145
391. Kalbschnitzel	136	416. Kalbsnieren	145
392. Roulettes von Kalb	136	417. Geschungene (sautirte) Kalbsnieren	146
393. Würst von Kalbfleisch	137	418. Kalbsbraten mit Sahne	146
		419. Braten aufzuwärmen	146

III. Vom Hammelfleisch.

	Seite		Seite
420. Hammelbraten	147	424. Gedämpft. Hammelcarree	149
421. Geschmorte Hammelsteule	147	425. Hammelcarrees, glacirt	149
422. Hammelsteule à la Daube	148	426. Hammelcarrees, auf dem Kofte gebraten	149
423. Marinirte Hammelsteule m. farcirten Gurten	148	427. Pillaw	150

	Seite		Seite
428. Hammel-Cotelettes	150	434. Gefüllte Hammelschulter mit Gurken	152
429. Hammel-Cotelettes, sautirt	151	435. Hammelfleisch m. Zwiebeln und Rümml	152
430. Hammel-Cotelettes à la Soubise	151	436. Ragout v. Hammelbraten	153
431. Hammelsteaks	151	437. Emincée von Hammel	153
432. Gedämpftes Hammelfleisch mit Rothwein	151	438. Hashee von Hammel	153
433. Gebratene oder geröstete Hammelbrust	152	439. Hammelkudbaunen	154
		440. Hammelzungen	154
		441. Gratin v. Hammelzungen	154

IV. Vom Lammfleisch.

	Seite		Seite
442. Lammbraten	154	447. Epigramm von Lamm	155
443. Lammbrüste, geröstet	154	448. Lammsgeschlinge und Lammsbpf	155
444. Gefüllte Lammbrüste	155	449. Lammleber	156
445. Lamm-Cotelettes	155		
446. Lamm-Ragout mit Sauer- ampfer	155		

V. Vom Schweinefleisch.

	Seite		Seite
450. Schweinebraten	156	463. Klops von Schweinefleisch	160
451. Saurer Schweinebraten	156	464. Schweinefleisch mit Hirse	161
452. Schweinsteule mit einer Kruste	157	465. Roulade von Schwein	161
453. Gefochter geräucherter Schinken	157	466. Schweinsfüße	161
454. Schinken in Burgunder mit Zwiebeln	158	467. Gefüllter Schweinskopf	161
455. Schinken mit einer Kruste	158	468. Preßtopf	162
456. Gebackener Schinken	158	469. Preßtopf auf andere Art	162
457. Schinken (marinirter)	158	470. Sülze	163
458. Schinkenreste mit Nudeln (Schinkenbegräbniß)	159	471. Schweinspöttefleisch (Pe- tit salé)	163
459. Schweins-Cotelettes	160	472. Pain von Schweinsleber	164
460. Gebackte Schweins-Cote- lettes	160	473. Pain von Fleisch	164
461. Schweinscarree, krustirt	160	474. Bratwurst	164
462. Schweinsfilets (Würbe- braten)	160	475. Bratwurst auf dem Rost gebraten	165
		476. Saucisses	165
		477. Spanferkel, gebraten	166

VI. Vom Hirsch.

	Seite		Seite
478. Hirschbraten	166	485. Emincé von Hirsch	168
479. Fricandeaux von Hirsch	167	486. Pain von Hirsch	168
480. Hirschrücken, krustirt	167	487. Ragout von Hirschfleisch	169
481. Geschnitten Hirschsteule	167	488. Filets oder Würbebraten vom Hirsch	169
482. Hirschblatt	168	489. Schworsfleisch vom Hirsch	169
483. Klops von Hirschfleisch	168		
484. Granate von Wild	168		

VII. Vom Reh.

	Seite		Seite
490. Rehbraten	170	494. Filets und Escalops von	
491. Geschmorte Rehkeule	170	Reh	170
492. Reh-Cotelettes	170	495. Rehleber	171
493. Klops von Reh	170	496. Ragout von Reh	171

VIII. Vom Hasen.

	Seite		Seite
497. Hasenbraten	171	501. Hasenfleis	173
498. Cotelettes von Hasen aux		502. Hasentuchen	173
fines-horbes	172	503. Polnischer Hasenbraten.—	
499. Klops von Hasen	172	Falscher Hase	174
500. Hase en civet	172		

IX. Vom wilden Schwein.

	Seite		Seite
504. Wildschweinsbraten	174	508. Wildschweinskopf	175
505. Wildschweinsteule, geschm.	174	509. Roulade von Wildschwein	
506. Wildschweinsrüden, trufst.	175	in Gallerte	176
507. Ragout von Wildschwein .	175	510. Frischling	176

X. Vom Huhn und Kapauu.

	Seite		Seite
511. Gebratenes Huhn, Kapauu	176	521. Fricassée von Hühnern mit	
512. Bekochte Hühner, Kapauu	177	Krebsen, Spargel und Blu-	
513. Draisirte Hühner und Ka-		mentsohl	180
pauu	177	522. Sautés von Hühnern au	
514. Huhn, Kapauu mit Reis	178	suprême	181
515. Junge Hühner mit Estragon	178	523. Epigramm von Hühnern .	182
516. Junge Hühner m. Stachel-		524. Hühner-Cotelettes	182
beeren	178	525. Hühnerkeulen mit Pflisen	183
517. Junge Hühner oder Ka-		526. Hühner auf dem Rost	183
pauu mit gefülltem Kopf-		527. Granate von Hühnern	184
salat	179	528. Mayonnaise von Hühnern	183
518. Junge Hühner mit Blu-		529. Salat von Hühnern	185
mentsohl	179	530. Farcirter Kapauu mit	
519. Einfaches Fricassée von		Champignons	185
Hühnern	179	531. Galantine von Kapauu oder	
520. Fricassée von Hühnern auf		Huhn	185
eine andere Art	180		

XI. Von dem Puter oder Truthahn.

	Seite		Seite
532. Gebratener Puter	186	536. Farcirter Puter mit Cham-	
533. Puter mit Kastanien	186	pignons-Sauce	187
534. Puter mit Austern	186	537. Galantine von Puter	188
535. Puter mit Trüffel	186	538. Mayonnaise von Puter	188

XII. Von den Tauben.

	Seite		Seite
539. Gebratene Taube . . .	188	543. Tauben mit Blumentohl .	188
540. Fricassee von Tauben . .	188	544. Tauben mit grünen Erbsen	188
541. Tauben mit Reis . . .	188	545. Tauben mit Morcheln . .	188
542. Tauben mit Kopfsalat . .	188		

XIII. Von der Gans.

	Seite		Seite
546. Gebratene Gans . . .	189	553. Weißsauer von Gans . . .	191
547. Gänsefchmalz	189	554. Gans in Gelee	192
548. Gänselein	190	555. Roulade von Gans	192
549. Gänselein mit weißen Milben	190	556. Spitzgans oder pommerische Gänsebrust	193
550. Gänselein mit Bohnen . . .	190	557. Ragout von Gans mit Gurken	193
551. Schwarzsauer mit Gänse- lein	191	558. Gänseleber, gebratene . . .	193
552. Gänselein mit Äpfeln . . .	191	559. Gänseleber, sautirt	194

XIV. Von der Ente.

	Seite		Seite
560. Gebratene Ente	194	566. Ente in Gelee	195
561. Gedämpfte Ente	194	567. Pökel-Ente	195
562. Draisirte Ente	194	568. Ragout von Ente	195
563. Farcirte Ente m. Maronen	194	569. Geschmorte Ente	195
564. Roulade von Ente	195	570. Salmi von Ente	195
565. Weißsauer von Ente	195		

XV. Von dem Fasan.

	Seite		Seite
571. Gebratener Fasan	196	574. Sautés von Fasänen	197
572. Gefüllter Fasan m. Trüffeln	196	575. Fasanenteulen zu Gemüsen	197
573. Salmi von Fasänen	196	576. Gratin von Fasan	198

XVI. Von dem Rebhuhn und dem Haselhuhn.

	Seite		Seite
577. Gebratenes Rebhuhn und Haselhuhn	199	580. Salmi von Rebhühnern . . .	200
578. Gebratene Rebhühner auf andere Art	199	581. Sautés von Rebhühnern . . .	200
579. Gefülltes Rebhuhn mit Trüffeln	200	582. Gratin von Rebhühnern . . .	200
		583. Rebhühnerkäse	200

XVII. Von den Schnepfen.

	Seite		Seite
584. Gebratene Waldschnepfe . .	200	586. Gratin von Becassinen . . .	201
585. Salmi von Waldschnepfen . .	201		

XVIII. Von der wilden Gans.

	Seite
587. Gebratene wilde Gans, Ragout u. davon	202

XIX. Von der wilden Ente.

588. Gebratene und geschmorte wilde Ente, Salmi u. davon	Seite	202
--	-------	-----

XX. Von dem Auerhahn und dem Birrhahn.

589. Geschmorter Auerhahn; gebratener und geschmorter Birrhahn . . .	Seite	202
--	-------	-----

XXI. Von dem Trappen.

590. Gebratener Trappe. Ge-	Seite	202	591. Ein Pain von Trappe . . .	Seite	203
schmorte Trappenbrüste . . .					

XXII. Von dem Krammetsvogel und von der Lerche.

592. Gebratene Krammetsvogel	Seite	203	595. Gebratene (Leipziger) Ler-	Seite	204
593. Salmi v. Krammetsvögeln		204	chen		204
594. Gratin v. Krammetsvögeln		204	596. Gratin von Lerchen. . . .		205

Siebenter Abschnitt.

Von der Zubereitung der Gemüse.

Allgemeine Bemerkungen.

597. Kartoffeln in der Schale . . .	Seite	206	617. Schneidebohnen	Seite	212
598. Petersilien-Kartoffeln . . .		206	618. Grüne Bohnen auf engl. Art		212
599. Petersilien-Kartoffeln auf			619. Schneidebohnen m. Sahne		212
eine andere Art.		207	oder Milch		212
600. Saure Kartoffeln		207	620. Eingemachte Bohnen . . .		212
601. Kartoffeln mit Mostri-			621. Weiße Bohnen		213
ch-Sauce		207	622. Saure weiße Bohnen . . .		213
602. Kartoffeln zu Fischen . . .		207	623. Püree von weißen Bohnen		213
603. Gebratene Kartoffeln zur			624. Grüne Erbsen		213
Garnitur des Fleisches . . .		207	625. Eingemachte grüne Erbsen		214
604. Gebratene (geröstete) Kar-			626. Püree von grünen Erbsen		214
toffeln		207	627. Zuckerschoten		214
605. Geriebene Kartoffeln (Pü-			628. Gelbe Erbsen.		215
ree von Kartoffeln).		208	629. Graue Erbsen		215
606. Gebackene Kartoffeln . . .		208	630. Graue Erbsen, sauer u. süß		215
607. Gebackene Kartoffeln auf			631. Puff- oder Saubohnen . . .		215
eine andere Art.		209	632. Linsen		215
608. Ganze gebackene Kartoffeln		209	633. Saure Linsen		216
609. Beignets von Kartoffeln . .		209	634. Dicke Hirse mit brauner		216
610. Kartoffeln à la Béchamel		209	Butter.		216
611. Straßburger Kartoffeln . . .		209	635. Buchweizengrütze		216
612. Kartoffeln mit Dering . . .		210	636. Mehlbrei		216
613. Kartoffeln à la Figaro . . .		210	637. Mohrrüben (Möhren). . . .		216
614. Kartoffeln mit Zwiebeln,			638. Mohrrüben mit Sahne . . .		217
gestoivt		211	639. Mohrrüben u. grüne Erbsen		217
615. Scheibenkartoffeln, gestoivt		211	640. Mohrrüben und Spargel . .		217
616. Drehbohnen		211	641. Stangenspargel		217

	Seite		Seite
642. Brechspargel	218	671. Gehackter Weißkohl mit Sahne	228
643. Spargel (auf baierische Manier)	218	672. Sauerkohl (Sauertraut)	228
644. Teltower Rüben braun zu kochen	218	673. Sauerkohl mit Fisch	229
645. Weiße Rüben mit Sahne	219	674. Sauerkohl m. Fisch-Ragout	229
646. Weiße Rüben mit Hecht	219	675. Langer Grünkohl (Kraus- oder Braunkohl)	229
647. Weiße Rüben mit Kal- daunen	220	676. Gehackter Grünkohl	230
648. Weiße Rüben m. Kastanien	220	677. Spruten oder Sprossenkohl	230
649. Wasserrüben	220	678. Kastanien (Maronen)	230
650. Kohlrabi	220	679. Pärce von Kastanien	230
651. Gefüllter Kohlrabi	221	680. Spinat	231
652. Kohlrüben (Bruten)	221	681. Spinat auf sächsische Art	231
653. Schwarzwurzeln	221	682. Peterfilie m. Griesklößchen	231
654. Sellerie als selbstständiges Gemüse	221	683. Sauerampfer	232
655. Sellerie mit holländischer Sauce	222	684. Brunnenkresse	232
656. Sellerie, gefüllter	222	685. Portulak	232
657. Morcheln	222	686. Endivien	233
658. Morcheln mit Spargel und Krebsen	222	687. Gestovter Kopfsalat	233
659. Blumentohl (Carviol)	222	688. Gefüllter Kopfsalat	233
660. Blumentohl mit saurer ob. Eiersauce	223	689. Artischocken	233
661. Gehackener Blumentohl	223	690. Carden oder Cardi	234
662. Gehackener Blumentohl zum Garniren des Fleisches	223	691. Porrée als selbstständiges Gemüse	234
663. Rosenkohl	224	692. Geschmorte Zwiebeln	235
664. Wirsingkohl (Welschkohl)	224	693. Gefüllte Zwiebeln	235
665. Gefüllter Wirsing- oder Welschkohl	225	694. Geschmorte Gurken	235
666. Farcirte Roulettes v. Wir- singkohl mit Rebhühnern	225	695. Gefüllte Gurken	236
667. Weißkohl (Weißkraut u.)	226	696. Pilze oder Schwämme	236
668. Farcirter Weißkohl	226	697. Macaroni	237
669. Rothkohl (Rothtraut u.)	227	698. Birnen mit Klößen	237
670. Baierisches Kraut	227	699. Backobst mit Klößen oder Pudding	238
		700. Leipziger Allerlei	238
		701. Gemischtes Gemüse (Char- treuse)	238
		702. Kartoffeln mit Äpfeln	239
		703. Reibeilichen von Kartoffeln	239
		704. Kartoffelnudeln	239

Achter Abschnitt.

Von der Zubereitung der Fische, der Krebse u.

Bemerkungen im Allgemeinen.

Vom Bander.

	Seite		Seite
705. Ganzer Bander	242	707. Bander in Stücken	243
706. Ganzer Bander mit Cham- pignons- oder Austern- Sauce	243	708. Bander mit Peterfilie	243
		709. Bander sautirt mit feinen Kräutern	244

	Seite		Seite
710. Große Filets von Bander, decorirt	244	714. Gebackener Bander	246
711. Ganzer Bander farcirt mit Sauce à la ravigote	245	715. Gebratener Bander	246
712. Große gebackene Filets von Bander.	245	716. Bander à la Béchamel	246
713. Kleine gebackene Filets von Bander.	245	717. Gratin von Bander	246
		718. Mayonnaise von Bander	247
		719. Fisch-Salat	247

Von Hecht.

	Seite		Seite
720. Blaugelochter Hecht mit Meerrettig	247	725. Hecht à la Béchamel	248
721. Hecht mit Petersilie und Rübchen	248	726. Hecht auf bürgerliche Art gekocht	248
722. Gebratener Hecht	248	727. Schlüsselhecht	249
723. Hecht mit brauner Butter oder Sauce und Kartoffeln	248	728. Angeschlagener Hecht	249
724. Gratin von Hecht	248	729. Badischer Hecht	249
		730. Gespickter Hecht	250
		731. Fisch-Cotelettes	250

Von Karpfen.

	Seite		Seite
732. Blaugelochter Karpfen	250	736. Karpfen mit rothem Wein	251
733. Gebackener Karpfen.	250	737. Gespickter Karpfen	251
734. Gerösteter Karpfen	250	738. Gespickter Karpfen mit Sauce rémolade	252
735. Karpfen auf polnische Art (Bierkarpfen).	251		

Von Aal.

	Seite		Seite
739. Gefochter Aal mit Salbei	252	743. Aal im Ofen gebraten	253
740. Aal in Bier gekocht	253	744. Mayonnaise von Aal	253
741. Aal und Karpfen auf Matrosenart (frz. en matelote)	253	745. Roulade von Aal	254
742. Aal auf dem Roste gebraten (à la Tartare)	253	746. Aal in Aspik	254
		747. Spick-Aal od. geräucherter Aal	254

Von Bars (Barsch).

	Seite		Seite
748. Barse mit holländ. Sauce	255	753. Barse auf holländ. Art	256
749. Barse in Wein gekocht	255	754. Wels	256
750. Barse mit Petersilie	255	755. Duappe	256
751. Nackte Barse	255	756. Barbe	256
752. Raul-Barse	255		

Von der Schlehe.

	Seite		Seite
757. Schleihen mit Petersilie	257	760. Blaugelochter Blei	257
758. Schleihen in Bier gekocht	257	761. Blei in Bier gekocht	257
759. Schleihen m. saurer Sahne und Kapern	257	762. Gebackener Blei	257

Von der Karausche.

	Seite		Seite
763. Karauschen mit Butter-Sauce	257	764. Karauschen mit Dill	257

Von der Forelle.

	Seite		Seite
765. Forellen, blaugekocht	258	767. Gebackene und gebratene Forellen	258
766. Kalte Forellen in Aspik	258		

Von der Muräne.

	Seite		Seite
768. Gefochte Muränen	258	777. Gefalzene und getrocknete Heringe zu braten	260
769. Gebratene und gebackene Muränen	258	778. Heringe zu mariniren	261
770. Muränen u. andere Fische zu mariniren	259	779. Geröstete frische Heringe zu mariniren	261
771. Madrilé-Muräne	259	780. Neunaugen zu rösten. — Marinirte Neunaugen	261
772. Stinte mit saurer Sahne	259	781. Gefalzene Heringe zum Garniren der Gemüse zu braten	261
773. Stinte auf eine andere Art	259	782. Seesintne	261
774. Gebackene Stinte	260	783. Makrelen auf verschied. Art	261
775. Frische Heringe zu rösten	260		
776. Gebratene oder gebackene frische Heringe	260		

Vom Lachs.

	Seite		Seite
784. Frischer Lachs	262	801. Stockfisch mit jungen Feldschoten und Möhren	266
785. Lachs im Ofen geschmort.	262	802. Pannfisch	266
786. Lachs auf Schweizer Art	262	803. Steinbutte	267
787. Gratin von Lachs	263	804. Steinbutte mit Kräuter-Sauce	267
788. Sauté von Lachs mit Ragout fin	263	805. Butte. Scholle	267
789. Mayonnaise von Lachs	263	806. Gebratene Butte	267
790. Dorsch	263	807. Seezungen	268
791. Gebackener Dorsch	263	808. Gebackene Seezungen	268
792. Schellfisch	263	809. Roulettes von Seezungen	268
793. Schellfisch m. feinen Kräutern	263	810. Stör	268
794. Schellfisch à la Béchamel	263	811. Schnäpel	268
795. Gebackener Schellfisch	263	812. Hummer zu kochen	269
796. Kabeljau	263	813. Hummer Salat	269
797. Gratinirter Kabeljau	264	814. Krebse zu kochen	269
798. Laberdan	264	815. Krebsmatte	270
799. Klippfisch	264	816. Fricassée von Froschteulen	271
800. Stockfisch	265	817. Gebackene Froschteulen	271
		818. Muscheln zu kochen	271

Neunter Abschnitt.

Von der Zubereitung warmer und kalter Pasteten, Poupetons
und verschiedener Ragouts.

	Seite		Seite
819. Butter- oder Blätterteig	271	841. Kalte Pastete von zahmem und wildem Geflügel, als Putern, Kapannen, Hüh- nern, Fasanen, Rebhüh- nern zc.	282
820. Würber Teig zu warmen Pasteten	273	842. Kalte Pastete von Hirsch oder Reh	284
821. Gebrühter Wasserteig zu kalten Pasteten	273	843. Kalte Pastete von Hasen	284
822. Schilffelpastete von jungen Hühnern	274	844. Kalte Pastete von Schinken	284
823. Schilffelpastete von Tauben	275	845. Kalte Pastete von Gänse- lebern	285
824. Schilffelpastete von Kalb- fleisch	275	846. Poupeton von Reis mit Hühnern	285
825. Schilffelpastete von Fisch	275	847. Poupeton v. Reis mit Fisch	285
826. Austern-Pastete	276	848. Poupeton von Wild oder wildem Geflügel	286
827. Beesteats-Pastete	276	849. Reis-Casserole (Casserole au riz)	286
828. Pastete von Kalb	277	850. Ragout à la Toulouse	286
829. Pastete von Lachs	277	851. Ragout von Hühnern à la Toulouse	287
830. Pastete von Seringen	277	852. Ragout von Krebsen	287
831. Vol-au-vent	277	853. Ragout à la financière	287
832. Fleurons	278	854. Ragout von Champignons, weiß und braun	287
833. Stockfisch im Vol-au-vent (Stockfisch-Pastete)	279	855. Ragout von Austern	287
834. Warme Pastete (Vol-au- vent) von Rinderzunge	279	856. Ragout von Trüffeln	287
835. Eine Pastete von gebrüh- tem Teig blind (ohne In- halt) zu backen	279	857. Ragout von Gurken	287
836. Einen Teigrand auf eine Schüssel zu setzen	280	858. Mod-Turtle-Ragout	288
837. Warme Pastete von Hasen	281	859. Summer-Ragout	288
838. Warme Pastete von Reh	281		
839. Warme Pastete v. Fasanen	282		
840. Warme Pastete von Reb- hühnern	282		

Zehnter Abschnitt.

Von der Zubereitung verschiedener Salate.

	Seite		Seite
860. Heringsalat	289	868. Brunnenkresse. Gartenkresse	291
861. Kartoffelsalat	289	869. Gurkensalat	291
862. Sardellensalat (Italie- nischer Salat)	290	870. Bohnensalat	292
863. Kopfsalat	290	871. Selleriesalat	292
864. Specksalat	290	872. Rothe Rüben	292
865. Kopfsalat m. saurer Sahne	291	873. Spargelsalat	292
866. Endivienalat	291	874. Kohlsalat	292
867. Rhapontikasalat	291	875. Gemischter Salat	292
		876. Gefürzter Wurzel-Salat	293

Elfter Abschnitt.

Von der Zubereitung verschiedener Compotes.

	Seite		Seite
877. Backobst als Compote	293	887. Compote von Kirschcn	296
878. Hagebutten und Rosinen als Compote	294	888. Compote von Aprikosen	297
879. Compote von ungeschälten frischen Pflaumen	294	889. Compote von Pfirsichen	297
880. Compote von geschälten Pflaumen	294	890. Compote von Melonen	297
881. Compote von Birnen	295	891. Compote von Erdbeeren	297
882. Compote von Aepfeln	295	892. Compote von Stachelbeeren	297
883. Aepfelmuß	296	893. Compote von Besingen (Heidelbeeren)	298
884. Aepfelscheiben m. Corinth.	296	894. Compote von Preiselbeeren	298
885. Aepfelsinen-Compote	296	895. Compote von Himbeeren oder Johannisbeeren	298
886. Compote von Aepfelsinen und Aepfeln	296	896. Compote von schwarzen Maulbeeren	299
		897. Compote von Quitten	299

Zwölfter Abschnitt.

Von der Zubereitung der Puddings.

	Seite		Seite
898. Pudding von Kartoffel- oder Kraftmehl	300	913. Chocoladen-Pudding	304
899. Pudding von Weizenmehl	301	914. Plumppudding	305
900. Reis-Pudding	301	915. Ein anderer Plumppudding	305
901. Pudding zu gekochtem Obst	301	916. Brod-Pudding	305
902. Semmelpudd. mit Kirschcn	302	917. Pumpernickel-Pudding	306
903. Pudding mit Aepfeln	302	918. Cabinets-Pudding	306
904. Gries-Pudding	302	919. Cabinets-Pudding auf eine andere Art	306
905. Pudding von saurer Sahne	302	920. Pudding von Kastanien	306
906. Pudding von geriebener Semmel	302	921. Fisch-Pudding	307
907. Noch ein Semmel-Pudding	303	922. Pudding von Kalbsleber mit Rosinen	307
908. Pudding von Krebsen	303	923. Pudding von Kalbsleber mit Parmesankäse	307
909. Pudding von Mohn	303	924. Pudding von Stockfisch	307
910. Pudding von Hirse	304	925. Fleisch-Pudding	308
911. Pudding von Kartoffeln	304		
912. Pudding von Sago	304		

Dreizehnter Abschnitt.

Von der Zubereitung der warmen Mehlspeisen.

	Seite		Seite
926. Auflauf von Vanille	309	931. Auflauf v. Reis mit Vanille	310
927. Auflauf von Chocolate	309	932. Auflauf von Citronen	310
928. Auflauf von Matronen	310	933. Auflauf von Erdbeeren	311
929. Auflauf von Mandeln	310	934. Auflauf von Himbeeren	311
930. Punsch-Auflauf	310		

	Seite		Seite
935. Anlauf oder Schnee von Äpfeln oder Quitten, Kir- schen, Aprikosen, Pfirsichen	311	968. Biscuit-Mehlspeise à la reine	322
936. Anlauf von Früchten auf eine andere Art	311	969. Semmel-Biscuit-Mehl- speise mit Kirschen	323
937. Citronen-Mehlspeise	311	970. Kirchenspeise	323
938. Mehlspeise von Citronen à la Lyonnaise	312	971. Sächsische Mehlspeise mit Früchten	323
939. Mehlspeise à la Dauphin	312	972. Pflaumen-Speise	324
940. Mehlspeise von Reis	312	973. Mehlspeise von Nüssen	324
941. Mehlspeise von Reis merin- guirt	313	974. Mehlspeise mit Butter- nodeln	324
942. Mehlspeise von Reis mit Äpfeln oder Aprikosen	313	975. Meringuirte Butternod. .	324
943. Gebäckene Reisschnitte	313	976. Mehlspeise v. faur. Sahne	324
944. Mehlspeise von Gries	314	977. Mehlspeise von Kartoffeln	325
945. Sächsische Mehlspeise	314	978. Mehlspeise von Apfelsinen	325
946. Sächsische Mehlspeise mit Makronen	315	979. Schwanterle	325
947. Sächsische Mehlspeise mit Biscuit und Äpfeln	315	980. Milchshaberle	326
948. Mehlspeise von Nudeln	315	981. Dampfnudeln	326
949. Gebäckene Nudeln mit Va- nille-Crème (Palsy-Nud.)	315	982. Krebs-Dampfnudeln	327
950. Mehlspeise v. Fadennudeln	316	983. Krebswucheln	327
951. Mehlspeise v. Mandelnud. .	316	984. Dufatennudeln	328
952. Mehlspeise von Semmel m. Aprikosen	316	985. Mehlspeise von Maronen	328
953. Omelettes soufflées	317	986. Mehlspeise v. weißem Käse (Quark)	328
954. Schnee-Omelettes (Ome- lettes à la neige)	317	987. Mehlspeise von Hirse	329
955. Omelettes aux confitures	318	988. Mehlschmarren	329
956. Mehlspeise von Semmel u. Äpfeln	318	989. Nudelschmarren	329
957. Mehlspeise von Krebsen	318	990. Semmelschmarren	329
958. Rahmstrudeln	319	991. Äpfelschmarren	329
959. Rahmstrudeln auf eine an- dere Art	319	992. Plinzen	330
960. Apfel à la crème	319	993. Plinzen m. Mandel-Crème	330
961. Pinzer Äpfelspeise	320	994. Plinzen mit Confitüres	330
962. Charlotte von Äpfeln	320	995. Plinzenspeise à la reine	330
963. Charlotte von Äpfeln mit Schwarzbrod (à la pay- sanne)	321	996. Hefenplinzen	331
964. Brod-Speise mit Äpfeln	321	997. Pancakes (Pannequets)	331
965. Mehlspeise v. schwarz. Brod	321	998. Holländische Pancakes	331
966. Mehlspeise von Gries mit Confitüres	321	999. Englische Pancakes	331
967. Mehlspeise à la Figaro	322	1000. Pancakes à la rocher de Cancalle	332
		1001. Anlauf von Käse	332
		1002. Mehlspeise von Fisch	332
		1003. Mehlspeise von Macaroni mit Käse	333
		1004. Gries-Mehlspeise m. Käse	333
		1005. Kartoffel-Mehlsp. m. Käse	333
		1006. Krebs-Mehlspeise m. Käse	333
		1007. Mehlspeise von Nodeln m. Käse	334
		1008. Sahnenklöße mit Parme- sankäse	334

Vierzehnter Abschnitt.

Von der Zubereitung der Milch- und Eier Speisen.

	Seite		Seite
1009. Milchreis	334	1032. Farcirte Eier mit Fri-	
1010. Reis à la créole	335	cassée-Sauce	339
1011. Reis mit Mandelmilch	335	1033. Farcirte Eier mit einer	
1012. Milchreis mit Kürbis	335	Milch-Sauce	339
1013. Milchreis mit Aepfeln	335	1034. Piropies	340
1014. Milchhirse	335	1035. Eiertuchen. Pfannfuchen	340
1015. Buchweizengrütze in Milch	336	1036. Aepfel-Eiertuchen	341
1016. Dicke ausgequollene Buch-		1037. Speck-Eiertuchen	341
weizengrütze	336	1038. Pflaumen-Eiertuchen	341
1017. Schwaden in Milch	336	1039. Semmel-Eiertuchen	341
1018. Milchbuden	336	1040. Eiertuchen von gekochten	
1019. Rahmbrei mit Kameln	336	Kartoffeln	342
1020. Eingebraunter Rahmbrei	337	1041. Eiertuchen von rohen Kar-	
1021. Mehlsümpchen in Milch	337	toffeln (Puffer)	342
1022. Rajcha	337	1042. Arme Ritter	342
1023. Eier zu kochen	338	1043. Eierläse (Siebläse)	342
1024. Verlorene Eier	338	1044. Gerührter weißer Käse	343
1025. Rühreier	338	1045. Nudeltuchen	343
1026. Scheier, Spiegeleier	338	1046. Omelettes zum Garniren	
1027. Saure Eier	339	der Gemüße	343
1028. Saure Eier mit Speck	339	1047. Semmeltuchen	343
1029. Eier mit Mostsch-Sauce	339	1048. Griesschnitte	344
1030. Eier mit holländ. Sauce	339	1049. Nierenfchnitte zum Gar-	
1031. Eier à la Béchamel	339	niren der Gemüße	344

Fünfzehnter Abschnitt.

Von der Zubereitung der Flammeri und kalten süßen Speisen.

	Seite		Seite
1050. Flammeri von Kartoffel-		1060. Mohnpielen, Mohnblüße	347
oder Stärkemehl mit Ma-		1061. Kalte Mohnspeise	347
rasquin	344	1062. Schneeberg	348
1051. Flammeri von Kartoffel-		1063. Kalte Aepfel-Crèmespeise	348
mehl mit Makronen und		1064. Kalte Makronen-Crème-	
Himbeer-Sauce	345	Speise mit Aepfeln	348
1052. Flammeri von Gries	345	1065. Reis à la Malte	349
1053. Flammeri von Reiszries	345	1066. Reis mit Apfelsinen	349
mit Mandeln u. Vanille	345	1067. Sultan-Speise	350
1054. Flammeri v. Reiszries u.		1068. Madeira-Speise	350
Fruchtsaft (Rothe Grütze)	346	1069. Vanille-Crème-Speise	350
1055. Flammeri von Kirschen	346	1070. Makronen-Crème-Speise	351
1056. Flammeri von Buchwei-		1071. Eine andere Makronen-	
zengrütze oder Schwaden	346	Crème-Speise	351
1057. Flammeri von Hirse	346	1072. Kalte Mehlspeise à la Por-	
1058. Flammeri von Sago	346	tugaise	351
1059. Kalter Milchreis	347	1073. Schnee-Modeln-Speise	352

Sechszehnter Abschnitt.

Von den in geklärter Butter oder Schmalz gebadenen Mehlspeisen und Kuchen.

	Seite		Seite
1074. Englische Schmitte	352	1087. Beignets von Aprikosen	356
1075. Spritzkuchen	353	1088. Beignets von Pflirschen	356
1076. Schneebälle	353	1089. Beignets von Pflaumen	356
1077. Schlüsseltuchen	354	1090. Beignets von Kirichen	356
1078. Krausgebakenes	354	1091. Beignets von Erdbeeren	356
1079. Beignets von Reis	354	1092. Beignets von Apfelsinen	356
1080. Beignets von Gries	355	1093. Beignets à l'Anglaise	356
1081. Beignets von Reismehlspeise	355	1094. Vulcains	357
1082. Beignets von sächsischer Mehlspeise	355	1095. Aprikosen-Bröckchen mit Wein-Crème	357
1083. Beignets von Nudeln	355	1096. Ausgebakene Plinzen mit Confitüres	357
1084. Beignets von Kartoffeln, süße	355	1097. Ausgebakene Plinzen mit Crème	358
1085. Beignets von Kartoffeln, mit Käse	355	1098. Käsekäulchen	358
1086. Beignets von Äpfeln	355	1099. Gebakene Hollunderblüthen	358

Siebzehnter Abschnitt.

Von der Zubereitung der verschiedenen Gelees.

Bemerkungen über die Gallertstoffe.

	Seite		Seite
1100. Gelee von Rheinwein	360	1111. Macédoine von Früchten	364
1101. Gelee von Champagner	361	1112. Gelee von Vanille	364
1102. Gelee von Apfelsinen	362	1113. Gelee von Marasquin	365
1103. Klares Gelee von Apfelsinen	362	1114. Gelee russe	365
1104. Gelee von Veilchen	362	1115. Gelee von Kalbsfüßen	365
1105. Gelee von Erdbeeren	363	1116. Blancmanger	365
1106. Gelee vom Himbeeren	363	1117. Blancmanger auf eine andere Art	366
1107. Gelee von Ananas	363	1118. Speck-Gelee	366
1108. Gelee von Aprikosen	363	1119. Chocoladen-Blancmanger mit geschlagener Sahne	366
1109. Gelee von Pflirschen	364	1120. Apfelschaum	367
1110. Apfel in Gelee	364		

Achtzehnter Abschnitt.

Von der Bereitung der verschiedenen Crèmes.

I. Einfache Crèmes.

	Seite		Seite
1121. Geschlagene Sahne	367	1124. Geschlagene Sahne mit Erdbeeren oder Himbeeren	367
1122. Geschl. Sahne m. Vanille	367	1125. Geschlagene saure Sahne	368
1123. Geschlagene Sahne mit Pumpernickel	367		

II. Bavaroisen.

	Seite		Seite
1126. Bavaroise von Vanille	368	1133. Bavaroise von Chocolade	370
1127. Bavaroise von Marasquin	368	1134. Bavaroise von Kastanien	370
1128. Bavaroise von Orangen- blüthen	369	1135. Bavaroise von Erdbeeren	370
1129. Bavaroise von Matronen	369	1136. Bavaroise von Himbeeren	370
1130. Bavaroise von Mandeln, Ballnißsen oder Hasel- nißsen	369	1137. Bavaroise von Ananas	370
1131. Bavaroise von Kaffee	369	1138. Bavaroise von Aprikosen oder Pfirsichen	371
1132. Bavaroise von Pumper- nickel	369	1139. Bavaroise von Apfelsinen	371
		1140. Bavaroise von Madeira	371
		1141. Bavaroise von Punsch	371
		1142. Charlotte russe	372

III. Dunst-Crèmes oder Crèmes au Bain-marie.

	Seite		Seite
1143. Dunst-Crème von Vanille	372	1145. Dunst-Crème m. Caramel	373
1144. Dunst-Crème von Choco- lade	373		

IV. Crèmes von Wein und Sahne ohne Stand.

	Seite		Seite
1146. Citronen-Crème m. Sahne	373	1151. Crème von Chocolade	374
1147. Vanille-Crème	373	1152. Citronen-Crème m. Wein	374
1148. Marasquin-Crème	374	1153. Punsch-Crème	374
1149. Matronen-Crème	374	1154. Apfelsinen-Crème	375
1150. Crème brûlée	374	1155. Erdbeer-Crème	375

V. Verschiedene Crèmes mit Stand.

	Seite		Seite
1156. Wein-Crème	375	1160. Reis-Crème à la Prin- cesse	376
1157. Crème von Champagner, Malaga und Madeira	375	1161. Reis-Crème à la Piémon- taise	377
1158. Crème von Apfelsinen	375		
1159. Crème à la Nesselrode	376		

Neunzehnter Abschnitt.

Von der Zubereitung der Backwerke.

	Seite		Seite
1162. Weiße Zuckerglasur (Glace royale), Spritzglasur	377	1169. Chocoladenglasur mit Ei- weiß	379
1163. Wasserglasur	378	1170. Gefochte Chocoladenglasur	380
1164. Punschglasur	378	1171. Schneeglasur	380
1165. Citronenglasur. Apfel- finenglasur	378	1172. Braune Spiegelglasur	381
1166. Erdbeerglasur. Himbeer- glasur	379	1173. Grobzucker, Hagelzucker	381
1167. Kaffeeglasur	379	1174. Blättertorte m. Erdbeeren oder Himbeeren	381
1168. Glace fondante. Schmel- zende Glasur	379	1175. Apfeltorte	381
		1176. Englische Mandel-Blätter- torte	382

	Seite		Seite
1177. Blättertorte mit Crème pâtissière	332	1219. Homburger Kuchen	397
1178. Tausendblättertorte	333	1220. Homburger Brezeln	398
1179. Reistorte mit Citronen	333	1221. Englische Brezeln	398
1180. Reistorte mit Apfelsinen	333	1222. Zwiebad	398
1181. Stachelbeertorte	333	1223. Glacirter Zwiebad	399
1182. Kleine Apfeltorten	334	1224. Milchbrode	399
1183. Mincéd pies	334	1225. Himmelkuchen	399
1184. Törtchen von Blätterteig mit Schlagsahne	335	1226. Speckkuchen	400
1185. Törtchen von Blätterteig mit Crème u. Confitürs	335	1227. Zwiebelkuchen	400
1186. Tartelettes von Mandeln	335	1228. Pfannkuchen. Fastnachts- krapfen	400
1187. Fanschonetten	336	1229. Hefenwaffeln	401
1188. Florentins	336	1230. Schneewaffeln	402
1189. Mundtaschen	336	1231. Waffeln von geschlagener Sahne	403
1190. Aepfel im Schlafrod	337	1232. Zimmetwaffeln	403
1191. Canapees von Blätterteig	337	1233. Zimmetröhrchen	403
1192. Bâtons Royaux	337	1234. Eisenkuchen mit Zimmet	403
1193. Blätterbrezeln	338	1235. Petits-choux	403
1194. Gestürzte Blätterkuchen (Gateaux renversés)	338	1236. Pains à la Duchesse	404
1195. Gedrehte Blätterkuchen (Tourniquets)	338	1237. Matronenstrudeln	404
1196. Blätter - Mandelkuchen (Gateaux pralinés)	338	1238. Wiener Strudel (Aepfel- Strudel)	404
1197. Gâteau fourré	339	1239. Mirber Teig zu Obst- kuchen	405
1198. Hefenteig	339	1240. Kirchkuchen mit Guß	405
1199. Napfkuchen	390	1241. Pflaumenkuchen (Zwet- schentkuchen) von mirb. Teig	406
1200. Glacirter Napfkuchen	390	1242. Aepfkuchen	407
1201. Altdeutscher Napfkuchen	391	1243. Mohntorte	407
1202. Gerührter Napfkuchen	391	1244. Finger Torte	407
1203. Süßter	391	1245. Apfelsinentorte	408
1204. Eine andere Süßter	392	1246. Englische Apfeltorte	409
1205. Braunschweiger Kuchen	392	1247. Torte von Kirsch, Pflau- men, Apriosen od. Pfir- sichen	409
1206. Streuseltkuchen	393	1248. Reistorte von mirbem Teig	409
1207. Kaffeekuchen	393	1249. Blasenkuchen	409
1208. Stolle oder Striezel	393	1250. Theekuchen von mirbem Teig	410
1209. Pflaumenkuchen (Zwet- schentkuchen) von Hefenteig	394	1251. Tartelettes von mirbem Teig mit geschlagener Sahne	410
1210. Besings- oder Heidelbeer- kuchen	394	1252. Tartelettes mit Crème	410
1211. Kirchkuchen von Hefenteig	394	1253. Stachelbeer-Tartelettes	410
1212. Weinbeerkuchen	395	1254. Himbeer-Tartelettes	411
1213. Mohnkuchen	395	1255. Erdbeer-Tartelettes	411
1214. Mohnstriezel	395	1256. Pflaumen-Tartelettes	411
1215. Käsekuchen	395	1257. Kirsch-Tartelettes	411
1216. Plunderbrezel	396		
1217. Brioche. Prophetenkuchen	396		
1218. Kleine Brioches	397		

	Seite		Seite
1258. Aprikosen-Tartelettes, —		1287. Mandeltorte	419
Pflirsich-Tartelettes	411	1288. Mandel-Biscuit	420
1259. Citronen-Tartelettes	411	1289. Portugieser Torte	420
1260. Mohn-Tartelettes	412	1290. Sand-Torte	420
1261. Aepfel-Tartelettes	412	1291. Wiener Torte	421
1262. Ostfriesländer Kuchen	412	1292. Ungarische Torte	421
1263. Berlingos	412	1293. Brod-Torte	421
1264. Berlingos auf eine an- dere Art	413	1294. Punsch-Torte	422
1265. Brezeln von mirrbem Teig	413	1295. Königsstuchen	422
1266. Sandkringel	413	1296. Plumcake	423
1267. Tartelettes von mirrbem Teig mit Confect	413	1297. Baum- oder Band-Torte	423
1268. Kleine Johannisbeerstuchen	413	1298. Biscuit-Band-Torte	424
1269. Portugieser Kuchen	414	1299. Pöffel-Biscuit	424
1270. Génoise	414	1300. Chocoladen-Brod	424
1271. Magdalenenstuchen	414	1301. Süße Makronen	424
1272. Anisstuchen	415	1302. Makronen auf eine andere Art	425
1273. Vanillestuchen	415	1303. Bittere Makronen	425
1274. Tausendjahrstuchen	415	1304. Chocoladen-Makronen	425
1275. Wiener Collatschen	416	1305. Makronen-Torte	425
1276. Sand-Collatschen	416	1306. Marzipan	426
1277. Englische Collatschen	416	1307. Marzipan-Tartelettes	426
1278. Karlsbader Collatschen	416	1308. Mandelspäne	426
1279. Croquettes	417	1309. Mandellocken	427
1280. Hohlhippen	417	1310. Mandelbitten	427
1281. Biscuit	418	1311. Zuckerbrezeln	427
1282. Biscuit auf eine andere Art	418	1312. Mandelbrezeln	427
1283. Feiner Biscuitstuchen	418	1313. Spanischer Wind	427
1284. Semmel-Biscuit	419	1314. Spanische Torte	428
1285. Butter-Biscuit	419	1315. Vaisers	428
1286. Ein anderer Butter-Bis- cuit	419	1316. Meringues	428
		1317. Weiße Nürnberger Pfeffer- stuchen	428
		1318. Pfeffernüsse	429

Zwanzigster Abschnitt.

Von der Zubereitung des Gefrorenen.

	Seite		Seite
1319. Gefrorenes von Vanille	430	1325. Gefrorenes von Kaffee	432
1320. Sahnen-Gefrorenes von Marasquin	431	1326. Gefrorenes von Mandeln	432
1321. Gefrorenes von Orangen- blüthen	431	1327. Gefrorenes v. Haselnüssen	432
1322. Gefrorenes von Chocolate	431	1328. Gefrorenes westph. Pudding	432
1323. Gefrorenes mit Brod	431	1329. Gefrorenes Pudding à la Nesselrode	433
1324. Gefrorenes von Makronen	431	1330. Gefrorenes v. geschlagener Sahne mit Vanille	433

	Seite		Seite
1331. Gefrorenes v. geschlagener Sahne mit Marasquin	433	1337. Gefrorenes von Punsch	435
1332. Gefrorenes v. geschlagener Sahne mit Chocolade	434	1338. Gefrorenes von Marasquin	435
1333. Gefrorenes von geschlagener Sahne mit Erdbeeren oder Himbeeren	434	1339. Gefrorenes von Apfelsinen	435
1334. Gefrorenes v. geschlagener Sahne à la l'Arlequin oder à la Pücker	434	1340. Gefrorenes von Ananas	435
1335. Bombe à la Vanille (eigentlich Balomba)	434	1341. Gefrorenes von Erdbeeren	436
1336. Gefrorenes von Citronen	435	1342. Gefrorenes von Himbeeren	436
		1343. Gefrorenes von Aprikosen	436
		1344. Gefrorenes von Pfirsichen	436
		1345. Gefrorenes von Kirschen	436
		1346. Eis-Punsch. Ponche à la glace	437
		1347. Ponche à la Romaine	437

Einundzwanzigster Abschnitt.

Vom Einmachen.

I. Vom Einmachen in Blechbüchsen.

	Seite		Seite
1348. Grüne Erbsen einzumachen	440	1358. Trüffel	442
1349. Grüne Bohnen	440	1359. Aprikosen	442
1350. Spargel	440	1360. Pfirsiche	442
1351. Blumenkohl	440	1361. Pflaumen	442
1352. Sauerampfer	440	1362. Erdbeeren	442
1353. Junge Mohrrüben	441	1363. Ananas	443
1354. Artischocken	441	1364. Stachelbeeren	443
1355. Gurken	441	1365. Rebhühner einzumachen	443
1356. Champignons und Steinpilze	441	1366. Krammetsvögel u. Lerchen einzumachen	443
1357. Morcheln	442		

II. Vom Einmachen der Früchte in Zucker.

	Seite		Seite
1367. Kirschen in Zucker	444	1375. Hagebutten in Zucker	448
1368. Himbeeren in Zucker	445	1376. Melonen in Zucker	448
1369. Erdbeeren in Zucker	445	1377. Pfirsiche in Zucker	449
1370. Rothe Johannisbeeren in Zucker	445	1378. Stachelbeeren in Zucker	449
1371. Weiße Johannisb. ohne Kerne	445	1379. Preiselbeeren einzumachen	449
1372. Wallnüsse in Zucker	446	1380. Bessinge (Heidelbeeren) mit Zucker	450
1373. Halbe Aprikosen in Zucker	446	1381. Birnen in Zucker	450
1374. Reineclauden in Zucker	447	1382. Rothe Birnen	450

III. Das Einmachen der Früchte in Franzbranntwein.

	Seite		Seite
1383. Aprikosen in Branntwein	451	1386. Reineclauden in Branntw.	452
1384. Pfirsiche in Branntwein	451	1387. Mirabellen in Branntw.	452
1385. Kirschen in Branntwein	452	1388. Quitten in Branntwein	452

IV. Früchte und Frucht säfte in Glasflaschen vermittelst kochenden Wassers einzumachen.

	Seite		Seite
1389. Stachelbeeren in Flaschen	452	1396. Frucht-Marmelade zu Ge-	
1390. Johannisb. in Flaschen	453	frornem einzumachen . . .	454
1391. Himbeeren in Flaschen	453	1397. Himbeersaft in Flaschen	454
1392. Kirschen in Flaschen . . .	453	1398. Johannisbeersaft in Fla-	
1393. Aprikosen in Flaschen . . .	453	schen	454
1394. Pflirsche in Flaschen . . .	453	1399. Kirschsafft in Flaschen . .	455
1395. Blaue Pflaumen in Flasch.	454		

V. Vom Einkochen der Frucht säfte mit Zucker.

	Seite		Seite
1400. Mohrrübensaft	455	1403. Johannisbeersaft	456
1401. Kirschsafft	455	1404. Erdbeersaft	456
1402. Himbeersaft	456	1405. Kermesbeersaft	456

VI. Vom Einmachen der Frucht-Gelees.

	Seite		Seite
1406. Himbeer-Gelee	456	1409. Preiselbeer-Gelee	457
1407. Johannisbeer-Gelee	457	1410. Aepfel-Gelee	458
1408. Rohes Johannisb.-Gelee	457	1411. Quitten-Gelee	458

VII. Vom Einmachen der Frucht-Marmeladen (=Musse).

	Seite		Seite
1412. Himbeer-Marmelade	458	1419. Fliederbeerenmuß	460
1413. Erdbeer-Marmelade	458	1420. Muß von Borsdorfer	
1414. Johannisb.-Marmelade	458	Aepfeln und Reinetten	460
1415. Kirsch-Marmelade	458	1421. Aprikosen-Marmelade	460
1416. Kirschmuß ohne Zucker	459	1422. Quitten-Marmelade	461
1417. Marmelade von geschälten		1423. Quittenbrod	461
Pflaumen	459	1424. Dreimuß	461
1418. Pflaumenmuß	459		

VIII. Vom Einmachen in Essig.

	Seite		Seite
1425. Birnen in Essig	461	1432. Senfgurken	463
1426. Geschälte Pflaumen in		1433. Süße Gurken	463
Essig	462	1434. Pfeffergurken	464
1427. Ungeschälte Pflaumen in		1435. Champignons u. Stein-	
Essig	462	pilze	464
1428. Pflaumen in Essig und		1436. Perlzwiebeln	464
Rothwein	462	1437. Mixed pickles in Essig	465
1429. Melonen in Essig	462	1438. Mixed pickles in Zucker	466
1430. Aprikosen in Essig	463	1439. Türkischer Weizen	466
1431. Grüne Bohnen in Essig		1440. Rothe Rüben	467
und Zucker	463		

IX. Gemüse mittelst Salz einzumachen oder dieselben zu trocknen.

	Seite		Seite
1441. Grüne Erbsen mit Salz einzumachen	467	1444. Bohnen zu trocknen	468
1442. Grüne Erbsen zu trocknen	467	1445. Morcheln zu trocknen	468
1443. Schneidebohnen mit Salz einzumachen	467	1446. Sauerkohl einzumachen	468
		1447. Salzgurken (saure Gurken)	468

Zweiundzwanzigster Abschnitt.

Von der Bereitung verschiedener Arten Essig.

	Seite		Seite
1448. Obst-Essig	469	1451. Gewürz-Essig	469
1449. Estragon-Essig	469	1452. Himbeer-Essig	470
1450. Beilchen-Essig	469		

Dreiundzwanzigster Abschnitt.

Von der Bereitung einiger Getränke und Erfrischungen.

	Seite		Seite
1453. Brodwasser	470	1468. Wein-Punsch	472
1454. Gerstenwasser (Tisane)	470	1469. Wein-Punsch auf eine andere Art	473
1455. Ein kühlendes Getränk für Kranke	470	1470. Eier-Punsch	473
1456. Getränk bei Diarrhöe u. krampfhaften Beschwerden	471	1471. Eier-Wein	473
1457. Limonade für Fieberkranke	471	1472. Necus	473
1458. Braunschweiger Mumme-Trank	471	1473. Sillebus	474
1459. Apfelwasser	471	1474. Milch-Chocolade	473
1460. Graupenseim. Reisseim. Hafersgrühseim	471	1475. Wasser-Chocolade	474
1461. Isländisches Moos	471	1476. Mandelmilch od. Orgeade	474
1462. Glühwein	472	1477. Sorbet	474
1463. Grog	472	1478. Limonade — Orangeade	474
1464. Whip	472	1479. Gefrorener Kaffee	475
1465. Warmbier	472	1480. Cardinal von Pomeranzen	475
1466. Gewöhnlicher Punsch	472	1481. Apfelsinen-Cardinal	475
1467. Punsch-Royal	472	1482. Ananas-Cardinal	475
		1483. Johannisbeerwein	475
		1484. Apfelwein oder Cider	476

A n h a n g .

	Seite		Seite
1485. Gemüse zc. und Obst aufzubewahren	477	1488. Mostrieh (Sens) zu bereiten	478
1486. Weiße Rüben aufzubewahren	477	1489. Enten in vierzehn Tagen fett zu machen	478
1487. Weiße Rüben auf eine andere Art den Winter über aufzubewahren	478	1490. Kapannen in vierzehn Tagen fett zu machen	478
		1491. Schinken einzupökeln	479

	Seite		Seite
1492. Rindfleisch auf Hamburg. Art einzupfeln	479	1498. Tafelsalz zu bereiten	481
1493. Rindfleisch auf andere Art, sowie auch schnell einzu- pfeln	480	1499. Sandwiches	482
1494. Butter lange aufzube- wahren	481	1500. Butterbrode mit Kalbs- braten und Senf	482
1495. Ranzige Butter zu ver- bessern	481	1501. Butterbrode mit gehacktem Geflügel, Schinken oder Pöbelzunge	482
1496. Eier lange aufzubewahren	481	1502. Dänische Butterbrode	482
1497. Krebschwänze mittelst Salz aufzubewahren	481	1503. Bereifte oder überzogene Johannisbeertrauben	483
		1504. Paprika-Huhn	483
		1505. Paprika-Karpfen	483

Vom Tranchiren (Vorschneiden, Zerlegen).

	Seite		Seite
1. Roastbeef (Rinderbraten)	485	5. Hirschziemer	488
2. Ein gespicktes Rinderfilet	486	6. Gase	489
3. Rinderschwanzstück	487	7. Kapann	490
4. Eine Kalbssteule	487	8. Puter (Truthahn)	491
Vom Kaffee			492

Anhang:

Die Herstellung und Anwendung der flüssigen Küchengewürze	498
Die Liqueurfabrikation auf kaltem Wege	504

