

I n h a l t.

Vorrede.

Einleitung.

Erster Abschnitt.

Von den Brühen. (Bouillons.)

| | Seite | | Seite |
|------------------------------|-------|---------------------------|-------|
| Hühnerbrühe | 2 | Fleischsupp | 4 |
| Leichte Brühe | — | Fasten-Consommé | 6 |
| Schwarze Brühe | 3 | Fastensupp | — |
| Braune Kalbsbrühe | — | Consommé | — |
| Fastenbrühe | — | Reduction | 7 |
| Braune Fastenbrühe | 4 | Glacé- oder Suppen-Zelten | — |

Zweyter Abschnitt.

Von den Essenzen.

| | | | |
|---------------------------------|---|-------------------------|---|
| Hühner-Essenz | 9 | gen Essenzen von feinem | |
| Fasanen-Essenz, und alle übrige | | Wild | 9 |

Dritter Abschnitt.

Von den Suppen.

| | | | |
|--|----|---|----|
| Gestofene Suppe | 10 | Salat-Suppe | 17 |
| Gestofene Kapphühner-Suppe, oder Kapphühner-Goulée | 11 | Gefüllte Salat-Suppe | — |
| Hirn-Goulée | — | Kohl-Suppe | — |
| Durchgeschlagene Fischen-Suppe | 12 | Frühlings-Suppe | 18 |
| Durchgeschlagene gelbe Rüben-Suppe | — | Somme-Suppe | — |
| Durchgeschlagene Wurzeln-Suppe | 13 | Gärtner-Suppe | 19 |
| Scheerrüben-Goulée | — | Bauern-Suppe | — |
| Durchgeschlagene grüne Erbsen-Suppe | 14 | Kranzdische-Suppe | 20 |
| Linien-Goulée | 15 | Jäger-Suppe | — |
| Durchgeschlagene Kastanien-Suppe | — | Herbst-Suppe | — |
| Spargelsuppe | — | Pohlnische-Suppe | 21 |
| Gelbe Rübensuppe | 16 | Olla Potrida. Als Suppe und als Gericht. Aus dem Spanischen) | — |
| Kräuter- oder Gesundheits-Suppe | — | Olla Potrida (huile à l'Espagnol nach dem Herrn Fouret, Ex-Officier de bouche des Königs von Spanien) | 22 |
| | | Dylli-Suppe | 24 |
| | | Das Consommé als Suppe | — |

| | Seite | | Seite |
|--|-------|-------------------------------------|-------|
| Consommé mit Schnepfeney | 24 | Suppe mit Markknödeln | 31 |
| Consommé mit Kapannen- Nocken | 25 | Suppe mit Semmelknödeln | — |
| Consommé mit Trüffel | — | Suppe mit Nocken | — |
| Consommé à la Montglas | — | Suppe mit Nudeln | 32 |
| Französische Garbüre | 26 | Suppe mit Fleckeln | — |
| Brot = Suppe | 27 | Suppe mit Eingetränkeltem | — |
| Italienische Garbüre | — | Suppe mit Haserudeln | 33 |
| Kohl = Garbüre | 28 | Suppe mit Leberknödeln | — |
| Garbüre von Salat | — | Suppe mit Leberpfanzel | — |
| Garbüre von Pory | — | Suppe mit Mehlpfanzel | 34 |
| Garbüre von Erdäpfeln | 29 | Suppe mit Kohlpfanzel | — |
| Garbüre von Wurkeln | — | Junge Hans = Suppe | — |
| Garbüre von Kastanien | — | Semmel = Suppe | 35 |
| Profitol = Suppe (faschirte Semmel = Suppe) | 30 | Suppe mit Reiß | — |
| Suppe mit Schlickkrapseln | — | Reiß = Schleim | 36 |
| | | Gersten = Schleim | — |

Vierter Abschnitt.

Fasten = Suppen.

| | | | |
|---|----|---|----|
| Fasten-Consommé mit Aal | 37 | Panade oder verkochte Sem- mel = Suppe | 41 |
| Fasten Consommé mit Schil- locken | 38 | Geröstete Semmel = Suppe , Panade | 42 |
| Schildkröten = Suppe | — | Französische Semmel = Suppe, Panade | — |
| Fasten = Consommé mit ge- schwungenen Forellenschnit- ten | 39 | Einbrenn = Suppe | — |
| Fasten = Kräuter = Suppe , auch Gesundheits = Suppe | — | Schwamm = Suppe | — |
| Abgegossene Kräuter = Suppe | — | Peischel = Suppe | 43 |
| Fasten = Frühlings = Suppe | 40 | Milch = Suppe | — |
| Zwiebel = Suppe | — | Abgegossene Milch = Suppe | — |
| Gestossene Fasten = Suppe | — | Wein = Suppe | 44 |
| Krebs = Suppe | 41 | Bier = Suppe | — |
| Fasten = Garbüre von Erbsen | — | Fasten = Gersten = Schleim | — |

Fünfter Abschnitt.

Von den Tunken.

| | | | |
|---|----|--|----|
| Weisse Tunke | 45 | Braune Paradiesäpfel = Tunke | 50 |
| Braune Tunke | 46 | Geläute braune Tunke | 51 |
| Eine Veluté oder geläute weiße Tunke | 47 | Italienische Tunke | — |
| Legierte Tunke | 48 | Gehäckelte Tunke | — |
| Eine Beschamelle | 49 | Pfeffer = Tunke | 52 |
| Leichte Beschamelle | — | Zwiebel = Tunke | — |
| Vertram = Tunke | 50 | Pikante oder saure Tunke | — |
| Paradies = oder Liebesäpfel- Tunke | — | Capern = Tunke | — |
| | | Sardellen = Tunke | 53 |
| | | Trüffeln = Tunke | — |

| | Seite | | Seite |
|--|-------|-----------------------------------|-------|
| Klare Tunke | 53 | Saff' zu den Coteletten | 54 |
| Eine Navigote, oder weiße Kräuter-Tunke | 54 | Aufleg-Tunke | — |

Sechster Abschnitt.

Von den Butter- und Oehl-Tunken.

| | | | |
|---|----|-------------------------------------|----|
| Butter-Tunke | 55 | Indianische Butter-Tunke | 56 |
| Petersilien-Tunke, oder But- tertunke mit gezupf'ter Pe- tersilie | — | Holländische Butter-Tunke | — |
| Butter-Tunke mit feinem Kräutchen | 56 | Englische Butter-Tunke | 57 |
| Butter-Tunke mit Capern | — | Saure Rahm-Tunke | — |
| Butter-Tunke mit Sardellen | — | Senf-Tunke oder Remulade | — |
| | | Oehl-Tunke | 58 |
| | | Grüne Oehl-Tunke | — |

Siebenter Abschnitt.

Von den verschiedenen Buttern.

| | | | |
|---|----|----------------------------|----|
| Weisse Butter | 59 | Krebs-Butter | 60 |
| Grüne, gelbe, braune und schwarze Butter | — | Rothe Butter | — |
| Senf-Butter | — | Sardellen-Butter | — |
| Knoblauch-Butter | 60 | Oehl-Butter | — |

Achter Abschnitt.

Durchgeschlagene Hülsenfrüchte.

| | | | |
|---|----|--|----|
| Durchgeschlagene dürre Erbsen | 61 | Durchgeschlagene Carden | 64 |
| Durchgeschlagene Linsen | — | Durchgeschlagene Champi- gnons | — |
| Durchgeschlagene Erdäpfeln | 62 | Durchgeschlagene Kapauner- brüste | — |
| Durchgeschlagener Saueram- pfer | — | Durchgeschlagene Fasanen- brüste | 65 |
| Durchgeschlagene Zwiebeln | — | Durchgeschlagene Nepphühner | — |
| Durchgeschlagene braune Zwiebeln | 63 | Durchgeschlagene Wald- und Moos-Schnepf | — |
| Durchgeschlagener Sellerie | — | | |
| Durchgeschlagene gelbe Rüben | — | | |

Neunter Abschnitt.

Von den Faschen.

| | | | |
|---|----|---------------------------------------|----|
| Kapaunen-Fasche | 66 | Gehäckelte Fasche | 69 |
| Fasche vom Schill | 68 | Feine Fasche von Kapaunen | 70 |
| Fasan- oder Nepphühner- Fasche | — | Feine Faschen von Sardellen | 71 |
| Kalbtfleisch-Fasche | — | Feine Fasche von Krebsen | — |
| Kernsetten-Fasche | — | Feine Fasche von Trüffeln | — |
| | | Kalte Pasteten-Fasche | 72 |

Zehnter Abschnitt.

Einsäuerungen oder Sauerbrühe.

| | Seite | | Seite |
|---------------------------|-------|---------------------|-------|
| Eine Presse | 73 | Salzbrühe | 75 |
| Trockene Presse | 74 | | |

Elfter Abschnitt.

Backteig oder Weinteig.

| | | | |
|--------------------|--|--|----|
| Bierteig | | | 75 |
|--------------------|--|--|----|

Zwölfter Abschnitt.

Das feine Coteletten-Kräutchen.

| | | | |
|----------------------------|----|-------------------|----|
| Grünes Kräutchen | 76 | Bouquet | 76 |
|----------------------------|----|-------------------|----|

Dreizehnter Abschnitt.

Zu dem Ragout gehörige Ingredienzien.

| | | | |
|--|----|---|----|
| Passirte Champignons | 77 | Kalbs-Briesen (Drüsen) zum Ragout | 79 |
| Artischocken zum Ragout | — | Kalbsschulter = Drüschchen | 80 |
| Obergaumen zum Ragout | 78 | Trüffel zum Ragout | — |
| Hahnenkämme zum Ragout | — | | |
| Hahnen-Nierenchen zum Ragout | 79 | | |

Vierzehnter Abschnitt.

Von dem Ragout selbst.

| | | | |
|--|----|----------------------------------|----|
| Braunes Ragout | 81 | Schildkröten = Ragout | 83 |
| Ragout der halben Schambor oder Godard | 82 | Weißes Ragout | 84 |
| Eine Schambor | — | Ragout = Pompadour | 85 |
| Ragout = Montglas | 83 | Fasten = Ragout | — |
| Ragout = Salspicon | — | Weißes Fasten = Ragout | 86 |

Fünfzehnter Abschnitt.

Vom Rindfleisch.

| | | | |
|--|----|---|----|
| Das Schweifstück, Schwanzel | 87 | Rostbraten mit Kohl | 94 |
| Rindfleisch auf englische Art | 88 | — — durchgeschlagenen Linsen | — |
| Ein englischer Braten, Rindbraten | 89 | — — glasirten gelben Rüben | — |
| Gedämpftes Rindfleisch | 90 | — — Malagawein | — |
| Gedünstetes Rindfleisch, oder die Schale als Stofade | — | — — Zwiebeln | 95 |
| Das gefüllte Tafelstück | 91 | — — Rocambole | — |
| Brustkern auf englische Art | 92 | — — Aspice | 96 |
| Rostbraten | — | Lungen = Braten | — |
| Gedünsteter Rostbraten | 93 | Lungen = Braten mit saurem Rahm | 97 |
| Rostbraten mit Rahm-Sauce | — | Gedämpfter Lungen = Braten | — |
| Gedämpfter Rostbraten | 94 | | |

| | Seite | | Seite |
|---|-------|-------------------------------------|-------|
| Lungen = Braten mit einer Montglas | 98 | Rindszungen auf italienische Art | 103 |
| — — mit Malaga- Wein | 99 | Ochsenfleisch mit Hofshepot | 104 |
| — — — durchge- schlagenen Zwiebeln | — | — — — Linfen | — |
| Lungen = Braten mit Schnit- ten oder Beef-steaks | 100 | — — — Zwiebeln | — |
| Geschwungener Lungen = Bra- ten | — | — — — Erdäpfeln | — |
| Kalter Lungen = Braten mit Fleischsulz | 101 | — — — in Pastete | 105 |
| Gedämpfte Rindszungen | — | Weiß eingemachte Obergau- men | — |
| Rindszungen im Papier | 102 | Obergäumen in Beschamelle | — |
| Geschwungene Rindszungen | — | — — — mit Sardellen | — |
| Rindszungen am Roste | 103 | — — — auf Lyoner Art | 106 |
| — — — mit Kran | — | — — — auf französische Art | — |
| | | Ecroquetten von Obergäumen | — |
| | | Rollirte Obergäumen | 107 |

Sechzehnter Abschnitt.

Vom Kalbe.

| | | | |
|---|-----|---|-----|
| Heißgefottener oder sauerge- kochter Kalbskopf | 109 | Kalbshirn mit holländischer Tunke | 116 |
| Faschirter Kalbskopf | — | — — — Petersilientunke | — |
| Weiß eingemachter Kalbskopf | 110 | — — — schwarzer Butter | — |
| Kalbskopf mit Rahmtunke | — | — — — Fasten-Ragout | — |
| — — — auf englische Art | 111 | — — — halben Cham- bor | — |
| Gebackene Kalbsfüße | — | Gebackenes Kalbshirn | — |
| Heißgefottenes oder sauerge- kochtes Kalbsgerköse | 112 | Kalbshirn in Vierteig | 117 |
| Weiß eingemachtes Kalbsge- köse | — | — — — Krusten | — |
| Kalbszungen mit gehäckelter Tunke | — | Sauer gekochtes Kalbshirn (heißabgekocht) | — |
| Geläuterte Kalbszunge mit Gurken | 113 | Kleine Aufläufe von Kalbs- hirn | 118 |
| Kalbsöhren mit braunem Ra- gout | — | Salat von Kalbshirn | — |
| — — — italienischer Tunke | — | Kalbshirn mit Sardellenbut- ter, kalt | 119 |
| — — — Paradies- äpfel-Tunke | — | Ein Aspice von Kalbshirn, oder gesulztes Kalbshirn | — |
| — — — Rahm-Tunke | — | Kalbsfleisch glasirt | 120 |
| Gebackene Kalbsöhren | 114 | Weiß eingemachte Kalbs- schweife | 121 |
| Kalbsöhren mit Calpicon | — | Kalbsfleisch mit weißem Ra- gout | — |
| Kalbshirn | 115 | — — — am Rost | 122 |
| Die Pfeffertunke, Paradies- äpfeltunke, gehäckelte Tun- ke und warme Aspice | — | Gebackene Kalbsfleisch in Vierteig | — |
| Kalbshirn mit Buttertunke | — | Gebratene Kalbschulter | — |
| — — — Rahmtunke | — | Gedämpfte Kalbschulter | 123 |
| | | Galantine von Kalbschulter | — |

| | Seite | | Seite |
|----------------------------------|-------|-------------------------------------|-------|
| Gedämpfte Kalbsbrust . . . | 124 | Körbchen von Kalbs-Unter- | |
| Kalbsbrust mit gemischter grü- | | schnitten mit dem Ragout- | |
| ner Speise . . . | 125 | Pompadour . . . | 141 |
| — — — Spargelerbsen . . . | | Kalbsschulterdrüschchen mit wei- | |
| — — — durchgeschlagene | | sem Ragout . . . | 142 |
| Erbdäpfeln . . . | | Schulterdrüschchen mit einer | |
| Gebratene Kalbsbrust . . . | | Escalope von Bögeln . . . | 143 |
| Galantine von Kalbsbrust . . . | 126 | Gebackenes Kalbsrücken-Mark | 144 |
| Kalbsbrust-Knorpeln . . . | 127 | Kalbsrücken-Mark mit weißem | |
| Kalbsbrust mit Knorpeln mit | | Ragout . . . | |
| Spargelerbsen . . . | 128 | Gespickte Kalbsnuß (Stofade) | 145 |
| Kalbsbrust-Knorpeln mit wei- | | Kalbsnuß mit gefülltem Salat | |
| sem Ragout . . . | | — — durchgeschlagene | |
| Eine Matelotte von Kalbs- | | nen weißen Zwiebeln . . . | |
| brust-Knorpeln . . . | 129 | — auf neapolitanische | |
| Eingemachte und gebackene | | Art . . . | |
| Kalbsbrust-Knorpeln . . . | | — mit westphälischen | |
| Kalbsbrust-Knorpeln auf tür- | | Schinken . . . | |
| keische Art . . . | 130 | — — Trüffeln . . . | 147 |
| Kalbsbrust-Knorpeln mit | | — — braunem Rag. | |
| durchgeschlagenen Champi- | | Gedämpfte Kalbsnuß . . . | |
| gnons . . . | 131 | Gebratene Kalbsnuß . . . | 148 |
| Kalbsbrust-Knorpeln am Rost | | Kalbsnuß in Papier . . . | |
| Kalbsbrust-Knorpeln mit Pa- | | — am Roste . . . | |
| radiesäpfel-Tunke . . . | | Gesulzte Kalbsnuß . . . | 149 |
| Kalbsbrust-Knorpeln mit ge- | | Würste von Kalbsnuß mit | |
| mischter grüner Speise . . . | | Fleischsuz . . . | 150 |
| Kalbsbrust-Knorpeln mit breit | | Fein gespickte Kalbsbriesen | |
| getrautem Salat . . . | | (Drusen) . . . | 151 |
| Kalbsbrust-Knorpeln mit grü- | | Geschwungene Kalbsbriesen, | |
| nen Erbsen . . . | | oder Escalope von Kalbs- | |
| Kalbsrippen, Coteletten (ver- | | briesen . . . | |
| derbt Carbonadel) am Rost | 132 | Kalbsbriesen in Papier . . . | 152 |
| Kalbsrippen oder Coteletten | | Geschwungene Kalbsbriesen | |
| in Papier . . . | 134 | mit Trüffeln . . . | |
| Braune Kalbs-Coteletten mit | | Kalbsbriesen am Roste . . . | |
| feinem Kräutchen . . . | | — — an Silberspießchen | 153 |
| Kalbs-Coteletten als Augen- | | Weiß eingemachte Kalbsbriesen | 154 |
| gläser . . . | 135 | Gedämpfte Kalbsleber . . . | |
| Geschwungene Kalbs-Cote- | | Kalbsleber im Ofen oder mit | |
| letten . . . | | Rahm-Tunke . . . | |
| Gespickte Kalbs-Coteletten . . . | 136 | Gebratene Kalbsleber . . . | 155 |
| Gedämpfte Kalbs-Coteletten | 137 | Geschwungene Kalbsleber . . . | |
| Gesulzte Kalbs-Coteletten . . . | | Gebackene Kalbsleber . . . | 156 |
| Gespickter Kalbsrücken mit | | Leberpflanzel oder Leberkuchen | |
| weiß eingemachten Gurken | 138 | Kalbsleber-Knödel . . . | 157 |
| Kalbs-Milchbraten . . . | 139 | Kalbslungen-Mus . . . | |
| Kalbs-Nierenbraten . . . | | Gebratener Kalbsfchlegel . . . | |
| Kalbsnieren-Unterschnitten . . . | 140 | Gedünsteter Kalbsfchlegel . . . | 158 |
| Kalbsnieren - Unterschnitten | | Eingeschnittenes Kalbsfleisch . . . | |
| mit Malaga-Wein . . . | 141 | Weiß gepracktes Kalbsfleisch . . . | |
| Escalope von Kalbs-Unter- | | Braun gepracktes Kalbsfleisch | 159 |
| schnitten . . . | | | |

Siebenzehnter Abschnitt.

Vom Lamme.

| | Seite | | Seite |
|-----------------------------|-------|------------------------------|-------|
| Lammköpfe auf franz. Art | 160 | Lämmerne Coteletten am | |
| Gebackene Lammköpfe | — | Rost | 165 |
| Lämmerne Zungen | — | Lämmerne Brüstchen mit ei- | |
| Lämmerne Ohren mit Sal- | | nem Spigramm | — |
| picon | 161 | Lämmerne Brüstchen auf fran- | |
| Lämmerne Schulter in halber | | zösische Art | 166 |
| Trauer | — | Gefüllte weiß eingemachte | |
| Gespickte Lämmerne Schulter | | Lämmerne Brüstchen | — |
| mit Sauerampfer | 162 | Lämmerner Rücken am Roste | 167 |
| Lämmerne Schulter als Ga- | | Lämmerner Hase | — |
| lantine | — | Gebackenes Lämmernes | 169 |
| Geschwungene Lämmerne Co- | | Lämmernes Gebackenes auf | |
| teletten (Rippchen) | 163 | französische Art | — |
| Lämmerne Coteletten auf | | Weißeingemachte Lämmerne | |
| französische Art | 164 | Füße | 170 |
| Lämmerne Coteletten auf | | Lämmerne Füße in Papier | 171 |
| italienische Art | — | Croquetten von Lämmern | |
| Lämmerne Coteletten mit | | Füßen | — |
| weißem Ragout | — | Lämmerner Braten | — |
| Lämmerne Coteletten in | | Eingeschnittenes von Lamm- | |
| Papier | 165 | fleisch | 172 |

Achtzehnter Abschnitt.

Von den Schöpfen.

| | | | |
|-----------------------------|-----|------------------------------|-----|
| Gedämpfte Schöpfenzungen | 172 | Schöpfenfleisch mit Rüben | 177 |
| Schöpfenzungen mit gemisch- | | Schöpfene Schaltern auf eng- | |
| ter Grünspise, mit Gärt- | | lische Art | 178 |
| nerspeise, mit Spinat, mit | | Gedämpfte Schöpfenschulter | — |
| gekrautem Salat, mit | | Schöpfenrücken am Roste | 179 |
| Sauerampfer, mit durch- | | Gedämpfter Schöpfenrücken | — |
| geschlagenen weißen Zwie- | | Schöpfenrücken auf englische | |
| beln und mit Zwiebel- | | Art | — |
| Sünke | 173 | Geschwungene Schöpfen-Co- | |
| Schöpfenzungen auf franzö- | | teletten | 180 |
| sische Art | — | Schöpfen-Coteletten auf dem | |
| Schöpfenzungen in Papier | 174 | Roste | — |
| Schöpfenzungen auf dem | | Gedämpfte Schöpfen-Cote- | |
| Roste | — | letten mit durchgeschlage- | |
| Schöpfenzungen auf italie- | | nen weißen Zwiebeln | — |
| nische Art | 175 | Gedämpfte Schöpfen-Cote- | |
| Schöpfenzungen als Mate- | | letten mit gepöckelter | |
| lotte | — | Zunge | 181 |
| Geblätterte Schöpfenzungen | | Gedämpfte Schöpfenlenden | |
| mit Gurken | — | oder Carbonadeln | — |
| Schöpfenzungen mit Senf- | | Schöpfen-Carbonadeln am | |
| Butter | — | Roste | 182 |
| Schöpfene Hälse auf dem | | Schöpfene Lenden = Unter- | |
| Roste | 176 | schnitten | — |
| Schöpfenhälse mit Kohl | 177 | Schöpfene Lenden = Unter- | |

| | Seite | | Seite |
|-----------------------------------|-------|-----------------------------|-------|
| schnitten mit feinem Kräut- | | Gebratener Schöpfen-Schle- | |
| chen | 183 | gel mit Bohnen | 187 |
| Gesäuerte Schöpfen-Unter- | | Schöpfen-Schlegel mit sau- | |
| schnitten | — | rem Rahm | — |
| Schöpfennieren mit Cham- | | Schöpfen-Schlegel mit Sar- | |
| pagner-Wein | 184 | dellen | 188 |
| Schöpfennieren mit feinem | | Schöpfen-Schlegel mit Kar- | |
| Kräutchen | — | toffeln | — |
| Schöpfennieren am Roste | — | Eingeschnittenes von Schöp- | |
| Gedämpfter Schöpfschle- | | fen-Schlegel mit feinem | |
| gel | 185 | Kräutchen | — |
| Schöpfschlegel auf englische | | Gebältertes Schöpfschlegel | |
| Art | — | mit Gurken | 189 |
| Gedünsteter Schöpfen-Schle- | | Gebältertes Schöpfschlegel | |
| gel | 186 | mit Zwiebeln | — |
| | | Gehäcke von Schöpfschlegel | 190 |

Neunzehnter Abschnitt.

Vom Schweine.

| | | | |
|------------------------------------|-----|--------------------------------------|-----|
| Gesulzter Schweinskopf | 191 | Blutwürste | 194 |
| Heißgesottener oder sauerge- | | Bratwürste | 195 |
| kochter Schweinskopf | — | Französische Würste | — |
| Schweinschren mit durchge- | | Westphälischer Schinken mit | |
| schlagenen Linsen | 192 | Madera-Wein | 196 |
| Schweins-Coteletten | — | Westphälischer gebratener | |
| Schweins-Coteletten mit | | Schinken mit Malaga- | |
| brauner Zwiebel-Zunke | — | Wein | 197 |
| Schweinsnieren-Unterschnit- | | Westphälischer Schinken mit | |
| ten | 193 | einem Ragout-Chambord | 198 |
| Heiß abgekochte oder sauer- | | Westphälischer Schinken mit | |
| gekochte Schweinsbrust | — | Fleischsalz | — |
| Gebratene Schweinslenden | — | Gebratenes Spanferkel | 199 |
| Schweinsnieren am Roste | 194 | Saucergekochtes Spanferkel | 200 |
| Schweinsbraten als Aus- | | Gesulztes Spanferkel, oder | |
| wechselung | — | Saisinetten von Spanferkel | — |

Zwanzigster Abschnitt.

Von Wildschwein oder Schwarzwild.

| | | | |
|----------------------------|-----|---------------------------|-----|
| Wildschweinskopf | 203 | Geschwungene Schwarzwild- | |
| Schwarzwild als Auswechse- | | Coteletten | 206 |
| lung | 205 | Schwarzwild-Coteletten am | |
| Abgekochte Schwarzwild- | | Roste | 207 |
| Schulter | 206 | Faschwürste | — |

Ein und zwanzigster Abschnitt.

Vom Hirsche.

| | | | |
|-------------------------|-----|----------------------------|-----|
| Hirschziemer | 209 | Hirschrücken | 209 |
| Hirsch-Rippen | — | Braun eingemachtes Hirsch- | |
| | | fleisch | 210 |

Zwey und zwanzigster Abschnitt.

Vom Hirschkalb (Faon).

| | Seite | | Seite |
|--|-------|---------------------------------|-------|
| Geschwungene Hirschkalbrip- pen | 211 | Hirschkalbbrücken | 211 |
| Hirschkalbribsen am Roste | — | Hirschkalbschlegel | — |
| | | Geblätterttes Hirschkalbsteisch | 212 |

Drey und zwanzigster Abschnitt.

Von dem Rehe.

| | | | |
|----------------------------------|-----|------------------------------|-----|
| Gebratener Rehschlegel | 212 | Geschwungene Reh-Coteletten | 214 |
| Rehschlegel mit saurem Rahm | 213 | Reh-Coteletten auf dem Roste | — |
| Rehrücken mit Paradiesäpfeln | — | | |

Vier und zwanzigster Abschnitt.

Vom Hasen.

| | | | |
|---|-----|---------------------------------|-----|
| Eine Escalope von Hasen | 215 | Gebratener Hase | 219 |
| Schwarze Escalope von Hasen | 217 | Gingeschnittenes vom Hasen | 220 |
| Escalope von Hasen mit Trüffel | — | Junge Hasen in Papier | — |
| Gesulzte Escalope von Hasen | 218 | Gedämpfter Hase | 221 |
| Gespickte Hasen-Schnitten | — | Gefüllter Hase | — |
| Schwarzer Hase | — | Hasen-Rehchen | 222 |
| Der braune Hase | 219 | Gesulzter Hasenkuchen | — |

Fünf und zwanzigster Abschnitt.

Von dem Kaninchen.

| | | | |
|-----------------------------|-----|--|-----|
| Weißeingemachte Kaninchen | 224 | ten mit durchgeschlagenen Champignons | 225 |
| Brauneingemachte Kaninchen | — | Kaninchen-Biegel als Salat | 226 |
| Gespickte Kaninchen-Schnit- | | | |

Sechs und zwanzigster Abschnitt.

Vom Fasan.

| | | | |
|---|-----|---|-----|
| Gebratene Fasänen | 228 | Fasänen mit Sauerkraut | 232 |
| Gedämpfte Fasänen | — | Fasänen mit einem Ragout- Montglas | — |
| Geschwungene Fasänen-Brüste | 229 | Fasänen mit durchgeschlagenen Linsen | 233 |
| Geschwungene Fasänen-Brüste mit Trüffel | — | Fasänen mit Kohl | — |
| Fasänenbrüste in halb. Trauer | 230 | Fasänen mit brauner Funke | — |
| Gespickte Fasänenbrüste | — | Geprocktes Fasänensteisch mit Beschamelle | 234 |
| Fasänenbrüste als Granaten mit einem Ragout-Godard | 231 | Fasänenbiegel mit durchge- schlagenen Linsen | — |
| Fasänenbrüste als Escalope | — | Fasänenbrüste als Coteletten | 235 |
| Turban von Fasänenbrüsten | — | Fasänen-Rocken mit Essenz | — |
| Fasänenbrüste auf dem Roste | — | Fasänen-Sulz | 236 |
| Fasänen mit einem Ragout- Godard | 232 | | |

| | Seite | | Seite |
|--|-------|---------------------------------|-------|
| Gehäcke von Fasanen | 236 | Fasanen mit Trüffeln | 238 |
| Durchgeschlagene Fasanenbrüste | 237 | Galantine von Fasanen | — |

Sieben und zwanzigster Abschnitt.

Vom Repphuhn.

| | | | |
|--|-----|--|-----|
| Gebratene junge Repphühner | 239 | Repphühner auf dem Roste mit Senftunke | 245 |
| Gedämpfte Repphühner | 240 | Gingeschnittenes von Repphühnern oder Repphühner-Salmy | — |
| Geschwungene Repphühnerbrüste | — | Repphühner = Tafel = Salmy | 246 |
| Geschwungene Repphühnerbrüste mit Trüffeln | 241 | Repphühner-Salmy auf deutsche Art | — |
| Repphühnerbrüste als Escalope mit Gurken | 242 | Durchgeschlagenes Repphühner = Fleisch | 247 |
| Repphühner in Papier | — | Repphühner = Sulz | — |
| Repphühnerin trockener Presse | 243 | Gesulzte Repphühner als Galantine | 248 |
| Repphühnerbrüstemit Orangard | — | Kaltes Repphühner = Salmy | 249 |
| Repphühner mit Ragout-Montglas | — | Kaltes Repphühner = Salmy mit Trüffeln | 250 |
| Repphühner mit durchgeschlagenen Linsen | 244 | Repphühner mit Trüffeln gefüllt | — |
| Repphühner mit Kohl | — | | |

Acht und zwanzigster Abschnitt.

Von der Wachtel.

| | | | |
|----------------------------------|-----|---|-----|
| Gebratene Wachteln | 251 | Wachteln auf französische Art | 253 |
| Wachteln mit Essenz | 252 | Wachteln in warmer Pastete | 254 |
| Wachteln mit Trüffeln | — | Escalope von Wachteln | — |
| Wachteln nach Jägerart | 253 | | |

Neun und zwanzigster Abschnitt.

Vom Waldschneppen.

| | | | |
|--|-----|---|-----|
| Gebratene Waldschneppen | 255 | Escalope von Schneppen mit Trüffeln | 256 |
| Gingeschnittenes von Waldschneppen, oder Salmy von Schneppen | 256 | Emincée von Schneppen | — |
| | | Schneppen in Papier | — |

Dreyßigster Abschnitt.

| | | | |
|--|-----|--|--|
| Vom Mooschneppen (Bécassine) | 256 | | |
|--|-----|--|--|

Ein und dreyßigster Abschnitt.

Von der Wildente.

| | | | |
|--|-----|---|-----|
| Gebratene Kriech = Ente | 257 | Gingeschnittenes von Kriech = Enten | 258 |
| Kriech = Entenbrüste mit Drangen | — | Gedämpfte Kriech = Enten in brauner Tunke | — |
| Salmy von Kriech = Enten | — | Kriech = Enten auf franz. Art | — |

Zwey und dreyßigster Abschnitt.

| | Seite | Seite |
|------------------------------|-------|-------|
| Einheimische Enten | | 258 |

Drey und dreyßigster Abschnitt.

Von Wild- und einheimischen Gänsen.

| | | | |
|----------------------------------|-----|----------------------------------|-----|
| Eine gebratene Gans | 259 | Gansleber mit Ragout = Co- | |
| Gedämpfte Gans | 260 | dard | 263 |
| Gans mit Reis | — | Gansleber mit Trüffeln | — |
| Gans mit Maccaroni | — | Gansleber mit Kapannen- | |
| Gans auf englische Art | 261 | Necken | 264 |
| Pfaffen = Schnitzel | — | Escalope von Gansleber | 265 |
| Von den Ganslebern | 262 | Gansleber mit Oehl = Funke | — |
| Gedämpfte Gansleber | 263 | Gansleber = Kuchen | — |

Vier und dreyßigster Abschnitt.

| | |
|------------------------|-----|
| Vom Auerhahn | 266 |
|------------------------|-----|

Fünf und dreyßigster Abschnitt.

| | |
|--------------------------|-----|
| Vom Wackelhuhn | 267 |
|--------------------------|-----|

Sechs und dreyßigster Abschnitt.

| | |
|-------------------------|-----|
| Vom Haselhuhn | 268 |
|-------------------------|-----|

Sieben und dreyßigster Abschnitt.

| | | | |
|---|-----|------------------------------------|-----|
| Von dem Krammetsvogel, oder der Roth- oder Weindrossel. | | | |
| Gebratene Krammetsvögel | 270 | Krammetsvögel als Coteletten | 270 |
| Geröstete Krammetsvögel | — | Krammetsvögel in Krusten | 271 |
| Sulz von Krammetsvögeln | — | | |

Acht und dreyßigster Abschnitt.

Von der Lerche.

| | | | |
|--------------------------------|-----|-------------------------------|-----|
| Gebratene Lerchen | 272 | Escalope von Lerchen mit | |
| Geröstete Lerchen | — | Trüffeln | 274 |
| Lerchen in Krusten | — | Lerchenbrüsten als Coteletten | 275 |
| Lerchen als Nirschen | 273 | Lerchen mit Basilienkräutchen | — |

Neun und dreyßigster Abschnitt.

| | |
|-----------------------|-----|
| Vom Ortolan | 276 |
|-----------------------|-----|

Vierzigster Abschnitt.

Vom Indian (calcutischen Hahn).

| | | | |
|-------------------------------|-----|------------------------------------|-----|
| Gebratener Indian | 276 | Eine Galantine von Indian | |
| Indian mit Trüffeln | 277 | oder gefulzter Indian | 279 |
| Indian mit einem Ragout- | | Gedämpfter Indian | 281 |
| Godard | 279 | Indian auf englische Art | — |

| | Seite | | Seite |
|--|-------|--|-------|
| Heißabgefottene Indianflügel | 282 | Geyracktes Indianfleisch | 287 |
| Indianflügel mit braunen Rüben | — | Geblätterte Indianerbrüste mit breit gekrautem Salat | 285 |
| Indianflügel mit weißen Rüben | 283 | Geblättertes Indianfleisch mit Trüffeln | — |
| Indianflügel mit breit gekrautem Salat | — | Croquetten von Indianerbrüst. | — |
| Eingemachte gebackene Indianflügel | 284 | Indian = Biegel | — |
| | | Fasche = Rocken vom Indian | 286 |

Ein und vierzigster Abschnitt.

Von dem Huhn.

| | | | |
|---|-----|---|-----|
| Hühnchen mit warmen Aspice | 287 | mit Champignons | 300 |
| Hühnchen mit geschwungenen Trüffeln, und mit braunem Ragout | 288 | Escalope mit Gurken | — |
| Hühnchen mit Bertram | — | — mit grünen Erbsen | — |
| — auf polnische Art | — | — mit breit gekrautem Salat | — |
| — in trockener Presse | 289 | Coteletten von Hühnerbrüsten | — |
| — auf holländische Art | — | Hühnerbrüste am Roste, auf französische Art | 301 |
| — mit Nudeln | 290 | Gespickte Hühnerbrüste | — |
| — mit Sardellen | — | Gespickte Hühnerbrüste mit Krebscheeren | 302 |
| Gesulzte Hühnchen | — | Hühnerbrüste in halb. Trauer | 303 |
| Am Rost gebratene Hühnchen | 291 | Eine Mayonnaise von Hühnerbrüsten, oder geschwungene Hühnerbrüste m. einer Wehl = Tünke | — |
| Hühnchen als Coteletten | — | Eine Mayonnaise von Hühnerbrüsten mit Trüffeln | 304 |
| — am Roste mit Senftünke | 292 | Fleischsülz von geschwungenen Hühnerbrüsten | — |
| Gebackene Hühnchen auf Wiener Art | — | Escalope von Hühner-Unterbrüstchen | 305 |
| Gebackene Hühnchen auf französische Art | — | Kleine Krusten von Hühner-Unterbrüstchen | — |
| Hühnchen in der Asche | 293 | Gespickte Unterbrüstchen mit Krebscheeren | 306 |
| — in Papier | — | Turban von Hühner-Unterbrüstchen | — |
| Salat von Hühnchen | 294 | Gebackene Hühnerunterbrüstchen auf französische Art | 307 |
| Geschwungene Hühnerbrüste | 295 | Hühnerbiegel mit Trüffeln | — |
| Geschwungene Hühnerbrüstchen mit legirter Tünke | 297 | Hühnerbiegel als gebackenes Fricassée | 309 |
| Geschwungene Hühnerbrüstchen mit Champignons | — | Hühnerbiegel auf dem Roste | — |
| Geschwungene Hühnerbrüste mit Trüffeln | — | Hühnerbiegel mit feinem Kräutchen | — |
| Geschwungene Hühnerbrüste à la Conti | 298 | Gebackene Hühnerbiegel auf französische Art | 310 |
| Geschwungene Hühnerbrüste mit weißem Ragout | — | Hühnerbiegel als Entchen | — |
| Geschwungene Hühnerbrüste mit Pöckelzungen | 299 | | |
| Escalope von Hühnerbrüsten | — | | |
| Eine Escalope von Hühnerbrüsten mit Trüffeln | — | | |
| Escalope von Hühnerbrüsten | — | | |

| | Seite | | Seite |
|--|-------|---|-------|
| Eingemachte Hühnchen . . . | 311 | Croquetten von Kapauern mit Trüffeln . . . | 326 |
| Eine Schipolotade von Hühnern . . . | 312 | Croquetten von dem Ragout-Salpicon, von einer Montglas, von Obergaumen mit Trüffeln, von Hahnenkamm mit Trüffeln, von Lamm mit Champignons, von einem jeden Gehäcke, und von Nepphühnern mit Trüffeln . . . | 327 |
| Eingemachte Hühnchen mit Wurzel-Tunke . . . | 313 | Gehäcke von Kapauern . . . | 328 |
| Eingemachte Hühnchen mit gespickten Brüstchen . . . | 314 | Gehäcke von Kapauern mit gespickten Unterbrüstchen . . . | — |
| Kaltes Fricassée oder eingemachte Hühner mit Fleischsulz . . . | — | Durchgeschlagenes Kapauernfleisch . . . | 329 |
| Kaltes Fricassée mit Trüffeln . . . | 315 | Auslauf von Kapauern . . . | — |
| Eingemachte Hühner mit brauner Zwiebel . . . | — | Kapauern-Necken mit Consommé, in Butter Pastete, und mit weißem Ragout . . . | 330 |
| Geschoppte Hühnchen in Pap. . . | 316 | Schillwürste mit Consommé . . . | — |
| Eingemachte Hühner auf indische Art . . . | — | Gestürzte Fischespeise . . . | 331 |
| Gebratene Poularde . . . | 317 | Gestürzte Kapauern-Fasche mit braunem Ragout, mit Salpicon, und mit einer Montglas . . . | 332 |
| Poularde mit Consommé . . . | 318 | Silberspießchen von Fasche mit Kalbsbries . . . | — |
| — mit Zwiebelringchen . . . | — | Silberspießchen von Kalbsbries mit Pöckelzungen, von Kapauerbrüste mit Trüffeln, von Kalbsbries und Champignons, von Gansleber mit Trüffeln, von Nepphühnernen mit Trüffeln, und von Obergaumen mit Champignons . . . | 333 |
| Gespickte Poularde mit dem Ragout-Godard . . . | 319 | Silberspießchen mit Fleischsulz . . . | — |
| Die gefüllte Poularde . . . | — | | |
| Gedämpfte Poularde . . . | 320 | | |
| Gedämpfte Poularde am Rost . . . | — | | |
| Poularde im Papier . . . | 321 | | |
| Eine Bigarade von Poularden . . . | — | | |
| Steyrischer Kapaun mit Muscheln . . . | 322 | | |
| Kapaun mit Reiß . . . | — | | |
| — mit Trüffeln . . . | 323 | | |
| — auf englische Art . . . | — | | |
| — mit Aspic, oder gesulzter Kapaun . . . | — | | |
| Eine Galantine von Kapaun . . . | 325 | | |
| Gebratener Kapaun . . . | — | | |
| Gebracktes Kapauernfleisch . . . | — | | |
| Gebracktes Kapauernfleisch mit grünen Erbsen, mit Champignons, mit Trüffeln und mit Gurken . . . | 326 | | |

Zwey und vierzigster Abschnitt.

Von den Tauben.

| | | | |
|--|-----|---------------------------------------|-----|
| Tauben mit weißem Ragout . . . | 334 | Tauben als gebackenes Fricassée . . . | 337 |
| Eine Schipolotade v. Tauben . . . | — | Tauben mit Basilienkräutchen . . . | — |
| Ein Compot von Tauben, oder Tauben mit grünen Erbsen . . . | 335 | Tauben am Roste . . . | — |
| Eine Matelotte von Tauben, oder braun eingemachte Tauben . . . | 336 | Taubenbrüstchen in Papier . . . | 338 |
| Tauben mit feinem Kräutchen . . . | — | Gebratene Tauben . . . | — |
| | | Tauben mit Spargelerbsen . . . | — |
| | | Tauben als Gärtner-speise . . . | 339 |

Drey und vierzigster Abschnitt.

Vom Karpfen.

| | Seite | | Seite |
|---|-------|---------------------------------------|-------|
| Karpfen mit einem Ragout- Chambord | 340 | Karpfen mit Krän | 345 |
| Blau gesottener Karpfen | 341 | Karpfen mit fein. Kräutchen | — |
| Gesulzter Karpfen | 342 | Karpfen im Ofen | 346 |
| Karpfen auf böhmische Art | 342 | Gebackener Karpfen | — |
| Eine Matelotte von Karpfen | — | Karpfenzunge als Matelotte | — |
| Karpfen auf englische Art | 344 | Faschirter Karpfen | 347 |
| | | Paulaner-Würste v. Karpfen | — |

Vier und vierzigster Abschnitt.

Vom Hechte.

| | | | |
|--|-----|---------------------------------------|-----|
| Hecht mit holländischer Tunke | 349 | ten mit feinem Kräutchen | 350 |
| Gespickter Hecht mit Ragout- Chambord | — | Croquetten von Hechten | — |
| Gebratener Hecht | — | Nollen von Hechtenschnitten | — |
| Matelotte von Hechten | — | Hecht auf flamändische Art | — |
| Geschwungene Hechtenschnitten | 350 | Hecht am Roste | 351 |
| Geschwungene Hechtenschnit- | | Gezupfter Hecht | — |
| | | Gebackener Hecht | — |

Fünf und vierzigster Abschnitt.

Vom Verschling.

| | | | |
|--|-----|---|-----|
| Verschlinge auf holländische Art | 352 | Verschlinge in Papier | 353 |
| Verschlinge mit gezupfter grüner Petersilie | 353 | Gebackene Verschlingschnitten | — |
| | | Gebackene Verschlinge | — |

Sechs und vierzigster Abschnitt.

Vom Schill.

| | | | |
|--|-----|---|-----|
| Schill mit holländischer But- tertunke | 355 | Schillschnitten am Roste | 358 |
| Schill auf flamändische Art | 356 | Gebackener Schill | — |
| Geschwungene Schillschnitten | — | Gezupfter Schill | 359 |
| Geschwungene Schillschnitten mit feinem Kräutchen | 357 | Croquetten von Schill | — |
| Rollirte Schillschnitten | — | Schillnocken | — |
| Gebackene Schillschnitten | 358 | Schillschnitten mit Fleischsulz | 360 |
| | | Schillschnitten als Salat | — |
| | | Eine Mayonnaise von Schill | — |

Sieben und vierzigster Abschnitt.

| | |
|------------------------------------|-----|
| Von der gemeinen Forelle | 360 |
|------------------------------------|-----|

Acht und vierzigster Abschnitt.

| | |
|------------------------|-----|
| Vom Sälbling | 361 |
|------------------------|-----|

Neun und vierzigster Abschnitt.

| | | | |
|--------------------------------|-------|--|-------|
| | Seite | | Seite |
| Von der Lachsforelle | | | 362 |

Fünfzigster Abschnitt.

| | |
|----------------------|-----|
| Vom Huchen | 362 |
|----------------------|-----|

Ein und fünfzigster Abschnitt.

Von dem gemeinen Lachse.

| | | | |
|-------------------------------------|-----|--------------------------------------|-----|
| Blau abgekochter Lachs | 363 | Geschwungener Lachs mit Ma- | |
| Gedämpfter Lachs | 364 | dera - Wein | 366 |
| Escalope von Lachsen | 365 | Lachs mit grüner Ohl-Tunke | 367 |
| Lachsschnitten mit Capern | 366 | Salat von Lachsen | — |
| Geschwungener Lachs mit fei- | | Gesulzter Lachs, oder ein Aspic | |
| nem Kräutchen | 366 | von Lachs | — |

Zwei und fünfzigster Abschnitt.

Vom Aal.

| | | | |
|-------------------------------|-----|--------------------------------------|-----|
| Gebratener Aalfisch | 369 | Weiß eingemachter Aalfisch | 370 |
| Aalfisch am Roste mit Senf- | | Aalfisch mit Oehl - Butter | 371 |
| Tunke | 370 | Gedämpfter Aalfisch | — |

Drey und fünfzigster Abschnitt.

Von der Aalraupe.

| | | | |
|--------------------------|-----|--|-----|
| Aalraupe am Rost als Ma- | | Aalraupe mit fein. Kräutchen | 373 |
| trale | 372 | Matelote von Aalraupen | — |

Vier und fünfzigster Abschnitt.

Vom Stör, Sterlet und Hausen.

| | | | |
|-------------------------------------|-----|-------------------------------|-----|
| Gedämpfter Hausen | 375 | Hausen - Kalbsnuß mit Trüf- | |
| Hausen mit Capern - Tunke | 376 | seln | 377 |
| Hausenschnitten am Roste | — | Hausen in Papier | — |
| Hausenschnitten in Papier | — | Escalope von Hausen | — |
| Hausen als Kalbsnuß | — | Hausen als Salat | 378 |

Fünf und fünfzigster Abschnitt.

Vom Stockfisch.

| | |
|------------------------------------|-----|
| Geschwungener Stockfisch | 379 |
|------------------------------------|-----|

Sechs und fünfzigster Abschnitt.

| | |
|-------------------------------------|-----|
| Von Meerfischen überhaupt | 380 |
|-------------------------------------|-----|

Sieben und fünfzigster Abschnitt.

Von dem Wasserhuhn 380

Acht und fünfzigster Abschnitt.

Von den Krebsen.

Krebs-Würste 382

Neun und fünfzigster Abschnitt.

Von Pflanzen.

| | | | |
|--------------------------------------|-----|--|-----|
| Vom Spinat | 384 | Blumenkohl mit Käse | 395 |
| Spinat auf englische Art | 385 | Gebackener Blumenkohl | — |
| Spinat mit Obers | — | Blumenkohl als Salat, oder | |
| Spinatgrün | 386 | Mayonnaise von Blumen- | |
| Der gemeine Spargel | — | kohl | 396 |
| Spargel mit Butter-Tunke | 387 | Der Kohl | — |
| Spargel als Salat, oder eine | | Kohl als Zugemüse | — |
| Mayonnaise von Spargel | — | Kohl mit Repphühnern | 397 |
| Spargelerbsen | — | Kohl als Garnirung | — |
| Spargelerbsen als Zugemüse | 388 | Kohl auf holländische Art | — |
| Der Salat | — | Sprossenkohl | 398 |
| Abgebrühter Salat | — | Die Artischocken | — |
| Gefüllter Häuprel-Salat | 389 | Artischocken mit grünen Erbs- | |
| Bundsalat als Zugemüse | — | Artischocken mit Salpicon | 399 |
| Gedämpfter Bundsalat | — | Artischocken mit Buttertunke | — |
| Gekrauter Salat | 390 | Artischocken mit feinem Kräut- | |
| Gedünsteter breitgekrauter | | chen | 400 |
| Salat | — | Gedünstete Artischocken | — |
| Breitgekrauter Salat mit | | Gebackene Artischocken | 401 |
| Obers | — | Artischocken mit Fleischsüß- | |
| Von den Erbsen | 391 | tunke | 402 |
| Grüne Erbsen mit Butter | — | Cardonen | — |
| Grüne Erbsen auf englische | | Cardonen mit Markt | — |
| Art | 392 | Cardonen mit Butter sauce | 403 |
| Grüne Erbsen als Zugemüse | — | Der Weißkohl, Kopfkohl, | |
| Durchgeschlagene grüne Erbsen | | Süßkraut | — |
| Von den grünen Fisoln (Fa- | | Süßkraut | — |
| seolen) | 393 | Gefülltes Kraut, gedämpftes | |
| Legirte grüne Fisoln | — | Kraut, oder Kraut auf hol- | |
| Grüne Fisoln auf englische | | ländische Art | 404 |
| Art | 394 | Kraut-Salat | — |
| Grüne Fisoln mit Butter | — | Sauerkraut | — |
| Grüne Fisoln als Salat, | | Die gemeine Gurke | 405 |
| oder eine Mayonnaise von | | Gurken zur Garnirung | — |
| grünen Fisoln | — | Gefüllte Gurken | 406 |
| Vom Karfiol (Blumenkohl) | | Gurken-Salat | — |
| Blumenkohl mit Butter- | | Gestürzte grüne Speisen | — |
| Tunke | 395 | | |

Sechzigster Abschnitt.

Von Wurzeln und Knollen.

| | Seite | | Seite |
|--|-------|---|-------|
| Gelbe Rüben als Zugemüse | 408 | Die Kartoffeln (Erdäpfel) | 414 |
| Gelbe Rüben als Hoshopot | 409 | Die Erdbirne, oder Erd- tischbocke | 416 |
| Gemischte grüne Speise | — | Kartoffeln in der Montur | 417 |
| Gemischte grüne Speise als Salat, oder eine Mayon- naise von gemischter grüner Speise | 410 | Kartoffeln mit klarer Butter | — |
| Gärtnerspeise | 411 | Kartoffeln mit Buttersauce | — |
| Durchgeschlagene gelbe Rüben | — | Erdünstete Kartoffeln | — |
| Die Kohlrüben | — | Gestürzte Kartoffeln | 418 |
| Kohlrüben oder Kohlrabi | — | Casserolpastete von Kartoffeln | — |
| Kohlrüben mit Veschemelle | 412 | Zerdrückte oder durchgeschla- gene Kartoffeln | 419 |
| Gefüllte Kohlrüben | — | Kartoffel-Rocken | — |
| Die Unterkohlrabi | — | Croquetten von Kartoffeln | — |
| Die weiße Rübe | 413 | Kartoffel-Kuchen oder Pfan- zeln | 420 |
| Scherrüben | — | Kartoffel-Schmarren | — |
| Garten-Scorzonera oder Schwarzwurzeln | — | Kartoffel auf englische Art | — |
| Schwarzwurzeln mit Butter- Zunke | 414 | Gesulzte Kartoffeln, oder eine Mayonnaise von Kartoffeln | — |
| Gebackene Schwarzwurzeln | — | Kartoffeln zum Garniren | 422 |
| Schwarzwurzeln mit Fleisch- sulz | — | Von der Zwiebel | — |
| | | Zwiebeln als Garnirung | — |

Ein und sechzigster Abschnitt.

Von den Schwämmen.

| | | | |
|----------------------------------|-----|-----------------------------------|-----|
| Die Trüffeln | 423 | Gefüllte Champignons | 425 |
| Trüffeln mit Champagner- Wein | — | Weiß eingemachte Champig- nons | 426 |
| Trüffeln auf italienische Art | 424 | Durchgeschlagene Champig- nons | — |
| Trüffeln zur Garnirung | — | Morcheln oder Maurachen | 427 |
| Von den Champignons | — | Essenz von wälschen Nüssen | — |
| Champignons mit Butter | 425 | | |

Zwey und sechzigster Abschnitt.

Von Hülsenfrüchten.

| | | | |
|--|-----|--------------------------------------|-----|
| Dürre Bohnen | 428 | Dürre Erbsen | 429 |
| Bohnen mit Butter | — | Durchgeschlagene Erbsen | — |
| Bohnen mit durchgeschlagenen Zwiebeln | — | Casserolpastete von Erbsen | — |
| Durchgeschlagene Bohnen | 429 | Durchgeschlagene Erbsen zur Suppe | 430 |
| Mayonnaise von Bohnen oder Bohnen mit Fleischsulz | — | Linjen mit Kepphühnern | — |

Drey und sechzigster Abschnitt.

| | Seite | | Seite |
|--|-------|--|-------|
| Von den Eiern. | | | |
| Eyer in Schmalz | 431 | Eyer auf italienische Art | 434 |
| Eyer mit Kalbsnieren, mit Trüffeln, mit Schinken und mit Sardellen | — | Eyer mit Sauerampfer | 435 |
| Eyer mit Speck | — | Verlorne Eyer mit Consommé Eyer mit Wildenten- und Kepphühner-Essenz | 436 |
| Eyer in Beschamelle | 432 | Gingerührte Eyer | — |
| Gefeste Eyer | — | Gingerührte Eyer mit Speck, mit Sardellen und mit Trüffeln | — |
| Eyer mit schwarzer Butter | 433 | Rollirte Eyer-Flecken | 437 |
| Gefüllte Eyer | — | Eyer auf französische Art | — |
| Lockere Eyer | — | | |
| Groquetten von Eiern | 434 | | |

Vier und sechzigster Abschnitt.

Von den Reisscasserollen und Brotkrusten.

| | | | |
|----------------------------|-----|----------------------------------|-----|
| Reisscasserolen | 437 | Das Gehäcke à la Reine | 440 |
| Krusten von Brot | 439 | | |

Fünf und sechzigster Abschnitt.

| | |
|-----------------------|-----|
| Vom Spicken | 440 |
|-----------------------|-----|

Sechs und sechzigster Abschnitt.

| | |
|----------------------|-----|
| Vom Braten | 444 |
|----------------------|-----|

Sieben und sechzigster Abschnitt.

Vom Dressiren.

| | | | |
|-------------------------|-----|-------------------------|-----|
| Dampfdressur | 448 | Bratendressur | 450 |
| Taubendressur | 449 | | |

Acht und sechzigster Abschnitt.

| | |
|--------------------------------------|-----|
| Aufsätze von Fett (Sockel) | 451 |
|--------------------------------------|-----|

Neun und sechzigster Abschnitt.

| | |
|---|-----|
| Von den Borduren oder von den Einfassungen der Schüs- seln und Semmelschnit- ten | 453 |
|---|-----|

Siebenzigster Abschnitt.

| | |
|---|-----|
| Von der Art Speiszettel zu machen | 455 |
|---|-----|

Ein und siebenzigster Abschnitt.

| | |
|--|-----|
| Speiszettel für das Frühjahr | 459 |
|--|-----|

Zwey und siebenzigster Abschnitt.

| | Seite |
|--------------------------------------|-------|
| Speiszettel für den Sommer | 464 |

Drey und siebenzigster Abschnitt.

| | |
|--------------------------------------|-----|
| Speiszettel für den Herbst | 469 |
|--------------------------------------|-----|

Vier und siebenzigster Abschnitt.

| | |
|--------------------------------------|-----|
| Speiszettel für den Winter | 477 |
|--------------------------------------|-----|

Fünf und siebenzigster Abschnitt.

| | |
|------------------------------|-----|
| Vom Gabelfrühstück | 483 |
|------------------------------|-----|

Sechs und siebenzigster Abschnitt.

| | |
|---------------------------|-----|
| Von Nachtmahlen | 485 |
|---------------------------|-----|

Sieben und siebenzigster Abschnitt.

| | |
|-----------------------|-----|
| Von Buffets | 486 |
|-----------------------|-----|

