

# 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	Französische-Suppe . . . . .	20
Linzen-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 Schnepfeneu.	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 Gans = 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- nocken . . . . .	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 . . . . .	—
Gestoffene 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	Gehäkelte 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 Pfefferuntke, Paradies- äpfeluntke, gehäckelte Tun- ke und warme Aspice	—	Gebackene Kalbsfleisch in Vierteig	—
Kalbshirn mit Butteruntke	—	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 . . .	
kische 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 Epigramm	—
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
geschnitten mit feinem Kräut-		Gebratener Schöpfsen-Schle-	
chen . . . . .	183	gel mit Bohnen . . . . .	187
Gesäuerte Schöpfsen-Unter-		Schöpfsen-Schlegel mit sau-	
geschnitten . . . . .	—	rem Rahm . . . . .	—
Schöpfsennieren mit Cham-		Schöpfsen-Schlegel mit Sar-	
pagner-Wein . . . . .	184	dellen . . . . .	188
Schöpfsennieren mit feinem		Schöpfsen-Schlegel mit Kar-	
Kräutchen . . . . .	—	toffeln . . . . .	—
Schöpfsennieren am Roste . . . . .	—	Eingeschnittenes von Schöp-	
Gedämpfter Schöpfsenschle-		fsen-Schlegel mit feinem	
gel . . . . .	185	Kräutchen . . . . .	—
Schöpfsenschlegel auf englische		Geblättertes Schöpfsenfleisch	
Art . . . . .	—	mit Gurken . . . . .	189
Gedünsteter Schöpfsen-Schle-		Geblättertes Schöpfsenfleisch	
gel . . . . .	186	mit Zwiebeln . . . . .	—
		Gehäcke von Schöpfsenfleisch	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-Unterschnitt-		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	Hirschkalbrücken . . . . .	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 Trüffeln . . . . .	—	Junge Hasen in Papier . . . . .	—
Gesulzte Escalope von Hasen	218	Gedämpfter Hase . . . . .	221
Gespickte Hasen-Schnitten . . . . .	—	Gefüllter Hase . . . . .	—
Schwarzer Hase . . . . .	—	Hasen-Rehschen . . . . .	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 Trüffeln . . . . .	—	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 Orang.	—	Kaltes Repphühner = Salmy	249
Repphühner mit Ragout-Card	—	Kaltes Repphühner = Salmy mit Trüffeln	250
Repphühner mit Ragout-Montglas	—	Repphühner mit Trüffeln gefüllt	—
Repphühner mit durchgeschlagenen Linsen	244		
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 Birkehuhn . . . . .	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 Kirschen . . . . .	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 Dehl = 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-Unterbrüsten	305
Gebackene Hühnchen auf französische Art	—	Kleine Krusten von Hühner-Unterbrüsten	—
Hühnchen in der Asche	293	Gespickte Unterbrüsten mit Krebscheeren	306
— in Papier	—	Turban von Hühner-Unterbrüsten	—
Salat von Hühnchen	294	Gebackene Hühnerunterbrüsten auf französische Art	307
Geschwungene Hühnerbrüste	295	Hühnerbiegel mit Trüffeln	—
Geschwungene Hühnerbrüsten mit legirter Tünke	297	Hühnerbiegel als gebackenes Fricassée	309
Geschwungene Hühnerbrüsten 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 Nepphühnernocken 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 Butterfauc . . . . .	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
<b>Von den Ethern.</b>			
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 Ethern . . . . .	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
-----------------------	-----

