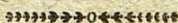


R e g i s t e r.



Erste Abtheilung.

Anweisung zur Bereitung der Bouillon, Jus, à la Glacé, weißer und brauner Coulis und siebenzig verschiedener Suppen.

- No.
1 Bouillon.
2 Jus oder braune Bouillon.
3 à la Glacé.
4 Coulis blanc oder weiße Coulis.
5 Braune Coulis.
6 Soupe à la Santé von Kapaun oder Hühnern.
7 — — — — mit Kalbs = Jarrets.
8 — — — — mit Markknochen und verlorenen Eiern.
9 — — — — mit faszirten Hühnern oder Tauben.
10 — — — — mit Kalbfleischknödeln und Kräutern.
11 — — — — mit Hühner = Knödeln.
12 — — — — mit Fisch = Knödeln.
13 — — — — mit Hecht = Rollets.
14 — — — — mit Provitrols.
15 — — — — mit ausgebackenen Brötchen.
16 Suppe von Hühnern oder Indians mit Reis und Citrone.
17 Hühner = oder Kalbfleisch = Suppe mit Perlgraupen.
18 Dergl. mit Bocken.
19 Dergl. mit Griesknödel.
20 Dergl. mit Poupées von Reis.
21 Dergl. mit gebackenen Nudeln.
22 Dergl. mit geschnittenen Nudeln.
23 Dergl. mit gebackener Eyer = Geste.
24 Dergl. mit Semmelknödel.
25 Dergl. à l'Italienne.

No.

- 26 Jus = Suppe à la Jardinière.
- 27 Weiße Suppe à la Jardinière.
- 28 Jus = Suppe à la Printemps mit faszirten Gurken.
- 29 Dergl. à la Chivonade mit Filets von Braten.
- 30 Dergl. à la Jacobine.
- 31 Jus = Suppe à la Suisse mit Croutons.
- 32 Dergl. mit Kräutern und faszirten Kopfsalat.
- 33 Dergl. à la Suedoise mit Zwiebeln.
- 34 Dergl. à la Capucin mit verlornen Eiern.
- 35 Dergl. schwäbische.
- 36 Dergl. mit Sago.
- 37 Dergl. à la Gensd'armes mit Gurken.
- 38 Dergl. à la Maréchal mit gefülltem Brof.
- 39 Dergl. mit Rothkraut.
- 40 Dergl. mit Poupées von Gartengewächs.
- 41 Dergl. à la Flamande von Reis.
- 42 Dergl. mit gerösteten Nudeln.
- 43 Potage Coulis mit Hühnern und Schoten.
- 44 Potage von Hühnern mit indianischen Vogelneftern.
- 45 Potage à la Jaubonne mit Schweinsohren.
- 46 Potage Coulis von weißen Rüben mit Enten.
- 47 Dergl. von Steckrüben mit Nebhühnern.
- 48 Coulis = Suppe à la l'Orange.
- 49 Dergl. à la Reine mit Hühnern.
- 50 Fleischsuppe, durchgerieben.
- 51 Coulis = Suppe à la Reine mit Hecht = Grenade.
- 52 Dergl. von Krebsen.
- 53 Milchsuppe von Krebsen.
- 54 Potage à la Noël von Kastanien und Hühnern.
- 55 Dergl. à la Cardinal mit Reis.
- 56 Dergl. von Hühnern mit Kaiser = Geste.
- 57 Bouillon = Suppe mit Kerbel.
- 58 a Weinsuppe mit Aepfel und Korinthen.
- 58 b Dergl. mit Perlgrauppen.
- 59 Weinsuppe mit Kirschen.
- 60 Dergl. mit Sago.
- 61 Dergl. à la Capucine.
- 62 Weinschaum = Suppe.
- 63 Weinsuppe mit Schwadengröße.
- 64 Milchsuppe mit Kürbis
- 65 Dergl. mit Reis = Grenade.
- 66 Dergl. legirt mit Schneeknödel.
- 67 Caramel = Suppe.
- 68 Milchsuppe mit Sago.
- 69 Reispanade mit Citronen.

No.

- 70 Hafergrüße mit dergl.
- 71 Frottsuppe mit dergl.
- 72 Dergl. Hamburger.
- 73 Milchsuppe, legirt mit Citronen.
- 74 Parade von Semmel.
- 75 Kalfeschale von Hafergrüße u. a. m.

Zweyte Abtheilung.

Beschreibung des Fasch, Salbicom, St. Menu, Claire und Braise, der verschiedenen Gartengewächse, Suppenkräuter und fines herbes.

- 76 Fasch von Hühner-, Kalb- oder anderm Fleisch.
- 77 Desgl. von Hecht und andern Fischen.
- 78 Desgl. von Krebsen und Krebsbutter.
- 79 Salbicom oder Ragout fin.
- 80 St. Menu.
- 81 Claire.
- 82 Braise.
- 83 Von Gartengewächse.
- 84 Von Suppenkräutern.
- 85 Von Fines herbes zu Sauce farce et Marinade.

Dritte Abtheilung.

Von Soffen und Consomé oder Gallerten.

- 86 Auster = Soff.
- 87 Muschel = Soff.
- 88 Drangen = Soff.
- 89 Citronen = Soff.
- 90 Champignon = Soff.
- 91 Trüffel = Soff.
- 92 Haché = Soff.
- 93 Cardellen = Soff.
- 94 Soff à l'Italienne.
- 95 Soff à l'Espagnole.
- 96 Soff von Mousserons.
- 97 Gurken = Soff.
- 98 Oliven = Soff.
- 99 Zwiebel = Soff en Ragout.
- 100 Soff en Purée von Zwiebeln.

- No.
101 Soß en Purée von weißen Rüben:
102 Soß à la Rober.
103 Soß von Charlotten.
104 Soß à la Razigote.
105 Soß von indianischen Aciā.
106 Soß de fines herbes.
107 Soß à la Moscovite.
108 Soß à la Genève.
109 Soß von Kastanien en Ragout.
110 Soß von Soja.
111 Soß blanc.
112 Soß à l'Anglaise.
113 Soß à la Hollandoise.
114 Soß à la Reine.
115 Soß à la Rée.
116 Soß von Kapern.
117 Soß à la Bechemèle.
118 Soß à l'Estragon.
119 Bischoff = Soß.
120 Soß = Douce.
121 Soß Poiorade.
122 Soß en pauvre homme.
123 Petersilien = Soß.
124 Krebs = Soß en Ragout.
125 Artischocken = Soß en Ragout.
126 Soß von Spargel, Krebs und Mairachen en Ragout.
127 Soß von Zeller en Ragout.
128 Grüne Fenchel = Soß.
129 Grüne Kräuter = Soß.
130 Dill = Soß.
131 Marinade zum Aciā.
132 Aciā = Soß, unächte.
133 Consomé oder Gallert zu kalten Sachen.

Vierte Abtheilung.

Von Rindfleisch, Kalbfleisch, Hammelfleisch und Schweinefleisch mit ihren Veränderungen.

- 134 Rinderbrust à la naturel.
135 Rindfleisch à la grand maire.
136 Rindfleisch à la Finkenstein.
137 Rindfleisch à la Gotter.

- No.
 138 Rindfleisch à la Prusienne.
 139 Rinderbrust bannirt à la St. Menus.
 140 Roast - beef.
 141 Boeuf à la mode.
 142 Rindfleisch à la Daube, Kalt.
 143 Rind - Füllens à la braise.
 144 Dergl. à la Crème.
 145 Dergl. à la Broche.
 146 Dergl. en Beef Steak.
 147 Rindfleisch en Escalops.
 148 Rinderzunge à la Polonoise.
 149 Dergl. gebacken mit Soff.
 150 Rinderzunge gebacken mit Marmelade.
 151 Dergl. à la St. Menus.
 152 Dergl. gespickt à la Braise.
 153 Dergl. à la Mode.
 154 Dergl. à la Genuese.
 155 Dergl. à la Conty.
 156 Rinder - Preß - Kopf, Kalt.
 157 Rinder - Maul à l'Italienne, Kalt.
 158 Dergl. en Souce douce.
 159 Rinder - Kaldaunen en Timbale.
 160 Kalbskeule gespickt à la Broche.
 161 Dergl. à la Glacé.
 162 Dergl. à la Mode.
 163 Dergl. en Ballon.
 164 Noix de Veau, oder Kalbsnuß.
 165 Noix de Veau à la Gentille.
 166 Fricandeaux von Kalbfleisch.
 167 Cottelets von Kalbfleisch à la Genève.
 168 Fricandeaux von dergl. à la Pompadour.
 169 Filets von dergl. en Mignon.
 170 Cottelets en Surprise von dergl.
 171 Cottelets en Rollets von dergl.
 172 Cottelets grillirt von dergl.
 173 Cottelets von dergl. en Bristol.
 174 Cottelets von dergl. en Marinade Fritte.
 175 Cottelets von dergl. en Soubise.
 176 Cottelets von dergl. fashirt.
 177 Cottelets von dergl. en Soleil.
 178 Cottelets von dergl. en Salbicom.
 179 Cottelets von dergl. en Papilotte.
 180 Cottelets von dergl., gespickt.
 181 Cottelets von dergl. en Domino.
 182 Cottelets von dergl. en Grisette.

- No.
 183 Cotelets von dergl. à la Elliot.
 184 Kalbs-Tandons en Fricassée.
 185 Dergl. mit Fasch-Zeller.
 186 Dergl. en Bristol.
 187 Dergl. en Marinade Fritte.
 188 Kalbs-Tandons mit Krebsen und Murrachen.
 189 Dergl. mit Blumenkohl.
 190 Dergl. mit Fasch-Salat.
 191 Dergl. mit Gurken.
 192 Rollets und Poupées von Kalbsfleisch.
 193 Fricandellen von dergl.
 194 Escalops von dergl.
 195 Kalbskopf en Sauce douce.
 196 Kollade von Kalbskopf.
 197 Kalbszunge.
 198 Grenade von Kalbszunge.
 199 Gratin von dergl.
 200 Kalbsleber.
 201 Grenade von Kalbsleber.
 202 Endouillen von Kalbsleber.
 203 Dergl. von Kalbsgekröse.
 204 Kalbsgekröse.
 205 Hattetelets von Kalbsgekröse.
 206 Dergl. en Marinade fritte.
 207 Kalbsgehirn à la St. Menus.
 208 Dergl. en Marinade fritte.
 209 Dergl. ausgebacken en Soleil.
 210 Dergl. in Endouillen.
 211 Dergl. en Coquille.
 212 Kälbermilch gespickt en Fricandeaux.
 213 Dergl. en Matelote oder Ragout fin.
 214 Blanquet von Kalbsbraten.
 215 Haché von Braten.
 216 Hammelkeule à la Glacé.
 217 Dergl. mit fashirten Zwiebeln.
 218 Hammel-Carré à la Hollandoise.
 219 Dergl. au Ris.
 220 Dergl. à l'Angloise.
 221 Dergl. à la Choisy.
 222 Lammsbraten mit grüner Soff.
 223 Lammskeule en Ballon.
 224 Grifette Pastete von Lamm-Tandons.
 225 Schweinskeule à la Broche.
 226 Schweins-Carré und dergl. Cotelets.

Fünfte Abtheilung.

Von wildem und zahmen Federvieh und Flügelwerk, von großem und kleinem Wildpret, Pasteten, Aspics, Endouillen und Würsten, Frütiren und ausgebackenen Sachen.

- No.
227 Hühner en Surprise.
228 Dergl. junge en Boudin blanc.
229 Alte Hühnerbrüste en Boudin blanc.
230 Junge Hühner à la Crapaudine.
231 Dergl. en Cotelets.
232 Dergl. gebraten mit Petersilie, gespickt.
233 Dergl. gespickt à l'Orange.
234 Dergl. faschirt à l'Ecrevisse.
235 Dergl. au Ris.
236 Dergl. en Rollets.
237 Pastete von jungen Hühnern.
238 Junge Hühner à la Braise.
239 Dergl. en Fricassée.
240 Indian en Tortue.
241 Dergl. en Casserole au Ris.
242 Dergl. en Herrison.
243 Dergl. Brüste mit Veränderungen.
244 Hühner, Capaun oder Indian en Domino.
245 Dergl. à la Marlée.
246 Gebratene Gans oder Ente mit Meerrettig: Crème.
247 Dergl. mit faschirten Gurken.
248 Dergl. en Ballon.
249 Dergl. en Harlequin.
250 Dergl. faschirt.
251 Naschkuchen von jungen Tauben.
252 Junge Tauben en Gratin.
253 Dergl. geschmort.
254 Dergl. en Fricassée.
255 Gebratene Fasanen oder Rebhühner.
256 Pastete von dergl.
257 Dergl. von Auerhähnen oder Trappen.
258 Pot à l'Espagne von Fasanen oder Rebhühnern.
259 Hirsch-Zimmer, bannirt.
260 Fricandeaux von Wild à la Moscovite.
261 Rollets von Wildpret.
262 Grenade von dergl.

- No.
 263 Gâteau Royal von dergl.
 264 Pastete en Rollets von dergl.
 265 Gobelets von dergl, oder wildem Geflügel.
 266 Adroß von dergl.
 267 Wilder Schweinskopf à la Daube, kalt.
 268 Dergl. gepreßt en Rollade, kalt.
 269 Bannirte wilde Schweinskeule.
 270 Kalte Schinken - Pastete mit Consomé.
 271 Dergl. Hanauer Pastete mit Consomé.
 272 Pastete von Kalkuten oder anderm Flügelwerk.
 273 a) Kleine Pastetchen en Ragout.
 b) Dergl. à la Reine mit Parmesanläse.
 c) Dergl. en Becheméle von Fleisch.
 d) Dergl. en Salmé von Rebhühnern.
 e) Dergl. en Becheméle von Fischen.
 f) Dergl. en Farce von Aустern.
 g) Dergl. en Ragout von Aустern.
 h) Dergl. von Farce en Grisette.
 i) Dergl. tressirt mit Cottelets.
 k) Dergl. tressirt mit Rehfasch.
 l) Dergl. ausgebacken à la Genuese.
 m) Dergl. von Citronen.
 274 Hetelets Grillés en Sauce Haché.
 275 Dergl. en Friture.
 276 Cracovis en Salbicom.
 277 Ausgebackene Croquets von Aустern.
 278 Croquets von Aустern in Oblaten.
 279 Amourets von Kalbfleisch, ausgebacken.
 280 Lamm's - Cottelets en Marinade fritte.
 281 Aустern en Marinade fritte.
 282 Muscheln in dergl.
 283 Hetelets von Muscheln in dergl.
 284 a) Bignets von Citronenscheiben.
 b) Dergl. von Citronen, andre Art.
 c) Dergl. von Citronen, dritte Art.
 285 Dergl. von Sardellen.
 286 Kleine Brötchen en Salbicom.
 287 Aspic von Hühnern mit Krebsen und Champignous.
 288 Endouillen oder Hasenwürste.
 289 Rinderwurst zu Suppen.
 290 Boudin Noir oder französische Blutwurst.
 291 Bratwürste von Schweinefleisch.
 292 Saucissons von dergl.
 293 Endouillen von Reis.
 294 Dergl. von Krebsen.

- No.
295 Endouillen von Hecht oder anderm Fisch.
296 Dergl. von Savoyenkohl.
297 Limbale von Macarony.
298 Grenade von Kalbmilch, Rindergaumen und Aiserons.
299 Poupedon von Reis mit Tauben re.
300 Grenade von Reis mit Pflaumen: Compôte.
301 Dergl. von Semmel mit Aepfel und Rosinen.
302 Dergl. von Plinzen mit grünen Pflaumen.

Sechste Abtheilung.

Von der Zubereitung aller Arten Gemüse und Garten-
Gewächse, Mehl und Eyer-Speissen.

- 303 Ausgebäckene Artischocken.
304 Artischocken Boden en Surprise.
305 Artischocken mit Semmel und Petersilien: Soß.
306 Dergl. mit Weinsöß oder Sauce - Hollandoise.
307 Dergl. Boden en Ragout.
308 Braunkohl oder Grünkohl zu kochen.
309 Blumenkohl en Grenade.
310 Dergl. en Grisette.
311 Dergl. en Poupedon au Parmesan.
312 Dergl. mit Petersilie und Semmel.
313 Dergl. en Salade.
314 Dergl. Stengel anstatt Spargel.
315 Scorzoner Wurzeln.
316 Chartreuse von Gartengewächs.
317 Endivien gestobt.
318 Dergl. en Coulis.
319 Dergl. à la Crème.
320 Mohrrüben à la Polonoise.
321 Dergl. à la Turque.
322 Grüne Gurken fäschirt.
323 Dergl. fäschirt à la St. Menus.
324 Dergl. en Poupées.
325 Dergl. en filets à la Crème.
326 Grenade von Kartoffeln.
327 Kartoffeln à la Crème.
328 Kartoffelnknödel mit brauner Butter.
329 Mehlspeise von Kartoffeln.
330 Hopspotte von allerley Wurzelwerk.
331 Hopfenkeime und Sauerampf zu kochen.
332 Grüne Erbsen oder Schoten zu kochen.

- No.
333 Grüne Erbsen mit faszirtem Salat.
334 Dergl. trocken aufzubewahren.
335 Junge Bohnen zu kochen.
336 Dergl. trocken aufzubewahren.
337 Perl- oder Zuckerbohnen zu kochen.
338 Dergl. trocken aufzubewahren.
339 Sauerkraut oder Rumskohl einzulegen.
340 Dergl. zu kochen.
341 Kohlraby zu kochen.
342 Dergl. en Coulis.
343 Kohlrüben zu kochen.
344 Linsen zu kochen.
345 Dergl. als Suppe mit Schweinsmaul.
346 Mangolt zu kochen.
347 Peterstienwurzeln zu kochen.
348 Japanische Becher von Kohlraby mit Hopsotte.
349 Pastinakwurzeln zu kochen.
350 Rothkraut zu kochen.
351 Orangen-Salat von dergl.
352 Nieschen zu braten.
353 Spargel mit dicker Butter.
354 Dergl. en Salade.
355 Sauerkraut mit Weinbeeren.
356 Dergl. mit Vorstorfer Aepfeln.
357 Dergl. mit Pfückhecht, Krebsen und Austern.
358 Spinath zu kochen.
359 Dergl. mit Sauerampf.
360 Dergl. en Boudin à la Crème.
361 Schichtkuchen von Spinath.
362 Weißkraut en Crenade.
363 Dergl. en Boudin à la Crème.
364 Dergl. en Rollets à la Royal.
365 Weiße Rüben zu kochen.
366 Dergl. à la Braise.
367 Welschkraut oder Savoyenkohl zu kochen.
368 Fastenspeise von dergl.
369 Artischocken-Boden zu trocknen.
370 Salz-Gurken einzulegen.
371 Senf-Gurken einzulegen.
372 Essig-Gurken einzulegen.
373 Johannisbeeren-Gelée zu bereiten.
374 Eyer-Becher, oder Oeufs en Pot.
375 Omelets en Four.
376 Petit Paté à la Royal.
377 Milch-Gelée oder Schneemilch. ?

- No.
- 378 Meringuel à la Crème aigré.
- 379 Fontis von Käse.
- 380 Gobelets à la Savoyarde.
- 381 Dergl. au Ris mit Krebs: Ragout à la Crème.
- 382 Bignets d'Omelet en Haché.
- 383 Minestra Genuesa.
- 384 Omelets en Ragout à la Crème.
- 385 Italienische Pocken.
- 386 Omelets mit Kirschmarmelade à la Crème.
- 387 Dergl. en joli Coeur.
- 388 Fromage au Four.
- 389 Omelets au Four.
- 390 Aepfel à la Reine.
- 391 Cracovis von Hühnerbrüsten in Oblaten.
- 392 Gateau von Wildpret à l'Italienne.
- 393 Gratin von Krametsvögeln.
- 394 Brabantischer Flan.
- 395 Spanische Vögel von Kalbsfleisch.
- 396 Gobelets von Hühnern mit Austern.
- 397 Oeufs à la Celestine.
- 398 Oeufs à la Tripotage.
- 399 a) Verlorne Eyer à la Becheméle.
 b) Dergl. mit Citronen = Soß.
 c) Dergl. mit Schinken.
- 400 Gobelets von Eiern.
- 401 a) Ramequins von Parmesankäse.
 b) Dergl. Zwiebeln.
- 402 a) Omelets de Jambon fritte.
 b) Dergl. de Jambon à la Crème.
- 403 a) Dergl. en Bignet fritte.
 b) Dergl. en St. Menus.
- 404 Bignets von Kastanien in Oblaten.
- 405 Grenade d'Omelets en Salbicom.
- 406 Eyer = Basen au Crème de Vanille.
- 407 Ausgebakene Eyer en Soleil.
- 408 a) Omelets Rollés mit Sauce restaurant.
 b) Dergl. en fines herbes.
 c) Dergl. mit Zwiebeln en Haché.
 d) Dergl. mit Haché von Austern.
 e) Dergl. mit Champignons.
- 409 a) Rühr = Eyer mit Spargelspißen.
 b) Dergl. mit Austern.
 c) Dergl. mit Krebsen.
 d) Dergl. mit geräuchertem Lachs.
 e) Dergl. mit Pöcklingen.

No.

- f) Rühr = Eyer mit Schinken.
- g) Dergl. mit Sardellen und Seringen.
- h) Dergl. à la Polonoise.
- i) Dergl. mit Champignons.
- k) Dergl. mit Kalbsnieren und Citronen.
- 410 Omelets mit Haché von Maurachen.
- 411 Manrachen von Kalbsgeschlinge.
- 412 Kalbsnieren = Kuchen.
- 413 Omelets à la francoise.
- 414 Sardinische Omelets.
- 415 Waschhausbraten.
- 416 Ribitz = Eyer.
- 417 Kleine Brötchen mit Mandel = Crème.
- 418 Bignet blanc von Reismehl oder Gries,
- 419 Dergl. von Reis.
- 420 Dergl. von Spinath.
- 421 Dergl. von Aepfeln.
- 422 Aepfel à la Dauphine.
- 423 Endouillen von Aepfeln mit rothem Wein.
- 424 Aepfel à la Prussiëne.
- 425 Reis à l'Italienne en Grenade.
- 426 Dergl. à la Crème en Grenade.
- 427 Citronen = Reis à la Daube.
- 428 Bigaot von Catharinen = Pflaumen.
- 429 Grenade von frischen dergl.
- 430 Kirschen = Knödel au Vin.
- 431 Panbutten = Knödel mit dergl.
- 432 Karthäuser = Knödel mit dergl.
- 433 Grenade von Aepfeln und großen Rosinen.
- 434 Gratin von Aepfeln, Himbeeren und Semmel.
- 435 Bayrische Nudeln.
- 436 Dampfnudeln à la Crème.
- 437 Dergl. mit Krebsen.
- 438 Spinath = Strudeln, ausgebacken.
- 439 Dergl. à la Crème.
- 440 Gries = Strudeln mit Mandeln à la Crème.
- 441 Reis = Strudeln mit dergl. und Korinthen.
- 442 Krebs = Strudeln, ausgebacken.
- 443 Möhren = Kuchen.
- 444 Nudel = Kuchen mit geräucherter Zunge.
- 445 Mehlspeise von Fadennudeln.
- 446 Dergl. von Reis.
- 447 Dergl. von Gries.
- 448 Dergl. von Reis und Krebsen.
- 449 Dergl. von Reis und Aepfeln.

- No.
 450 Mehlspeise von Reis und Katharinen-Pflaumen.
 451 Dergl. von Reis mit Mandeln und Korinthen.
 452 Krebs = Koch.
 453 Krebs = Buchtel.
 454 Mehlspeise von Äpfeln, Semmeln und Rosinen.
 455 Dergl. von Champignons, Semmel und Parmesankäse.
 456 Englischer Pudding von Semmel mit Milch = Crème.
 457 Mehlspeise à la Crème mit Rindermark und Makronen.
 458 Dergl. à la Crème mit Citronat und Orangen.
 459 Dergl. à la Crème mit Äpfeln.
 460 Gebäcker Pudding à la Suedoise.
 461 Mehlspeise von Plinzen mit saurem Sahn = Crème.
 462 Dergl. mit Gries und Mandeln.
 463 Dergl. mit Äpfel = Marmelade.
 464 Äpfel = Kuchen mit saurem Rahm = Crème.
 465 Pflaumen = Kuchen mit dergl.
 466 Kirsch = Kuchen mit dergl.
 467 Citronenmuß mit Caramel = Deckel.
 468 Mehlspeise von Sago.
 469 Dergl. mit rothen Wein und Kirschen.
 470 Flomery von Sago mit rothem Wein, Fast.
 471 Dergl. mit Sahne und Vanille, Fast.
 472 Mehlspeise von Zwiebeln und Semmel.
 473 Dergl. von Semmel und Parmesankäse.
 474 Dergl. von Zwieback und rothem Wein.
 475 Dergl. à l'Italienne.
 476 Macarony au Parmesan.
 477 Dergl. en Timbal.
 478 Dergl. à la Crème aigré.
 479 Schinkenstöcken.
 480 Crème de Neige oder Schneeknödel mit Citronat.
 481 Mehlspeise von trocknen Erbsen.
 482 Mehlspeise à la Paris von Äpfeln.
 483 Rahmschaum mit Bisquit.
 484 Geschlagene Sahne mit Erdbeeren = Bisquit.
 485 Kifette von Haferschrot.
 486 Dergl. von Kartoffeln.
 487 Kartoffelmehl zu Bisquit und Knödel.
 488 Gebäckne Griesknödel à la Crème.
 489 Krebs = Locken à la Crème.
 490 Mehlspeise von Chocolate und Brot.
 491 Grenade von Brot und bittern Mandeln.
 492 Mehlspeise à la Vienne.
 493 Dergl. à la Portugaise.

Siebente Abtheilung.

Von Fischen, Krebsen, Aустern, Muscheln &c.

- No.
494 Hecht mit Butter und Eiern.
495 Dergl. grillirt.
496 Dergl. en Rollets mit Austerfos.
497 Dergl. en Rollets à la St. Menus mit Muschelfos.
498 Dergl. en Rollets à la Gensd'armes.
499 Grenade von dergl. en Ragout.
500 Dergl. von Fischrollets mit Krebsragout.
501 Gratin von dergl. en Ragout.
502 Poupees von Hecht en Sauce.
503 Grenadins von dergl.
504 Hecht à la Conty mit Sauce financière.
505 Filets von Hecht en Papillote.
506 Dergl. von dergl. en Caisse.
507 Dergl. von dergl. en Soleil.
508 Dergl. von dergl. en Marinade fritte.
509 Dergl. von dergl. à la Forcade.
510 Dergl. von dergl. en Mignon.
511 Grenade von dergl. en deux. Couleur à la Perse.
512 Pastete von dergl. en Rollets mit Sardellenfos.
513 Fricandeaux von dergl.
514 Madelot von Fricandeaux von dergl.
515 Fäschirter Hecht aux Gensd'armes.
516 Dergl. Karpfen mit Sos de fines herbes.
517 Dergl. Karpfen à l'atrappe.
518 Karpfen en court Bouillon.
519 Dergl. mit Weißbier.
520 Dergl. mit rothem Wein.
521 Dergl. grillirt.
522 Aal en Madelot mit Krebsen und Champignon.
523 Gobelets von Sander oder Hecht.
524 Adress von dergl. oder andern Fischen.
525 Grenadins von Hecht.
526 Frischer Lachs en court Bouillon.
527 Rollets von dergl.
528 Pastete en Rollets von dergl.
529 Gratin von dergl.
530 Grenade von frischem oder geräuchertem Lachs.
531 Grillade von dergl.
532 Gebadner frischer Lachs en Soleil.
533 Traugirter dergl. en St. Menus.
534 Cottirter Lachs.

- No.
535 Filets von dergl. en Papillote.
536 Bouvaise von geräucherem Lachs.
537 Dergl. von Sardellen.
538 Dergl. von Champignons en Haché.
539 Forellen en court Bouillon.
540 Dergl. en Galartine.
541 Dergl. en Marinade.
542 Marinirter Lachs oder à la Daube.
543 Schmerlen en court Bouillon.
544 Dergl. en Marinade.
545 Dergl. en Galartine.
546 Dergl. gebackne.
547 Gründlinge zu bereiten.
548 Stinte zu bereiten.
549 Gebackner Kaul = Bars.
550 Dergl. mit Buttersof.
551 Wieberschwänze, grillirt.
552 Gespickte Krebse en Fricandeaux.
553 Krebse en Salbicom.
554 Dergl. à la Crème.
555 Marter = Krebse en Coquilles.
556 Geschmorte Krebse.
557 Schildkröte en Fricassée mit Champignons.
558 Pastete von Schildkröte.
559 Grenouillen oder Froschkeulen en Fricassée.
560 Gebackene Froschkeulen.
561 Cabliau mit Butter und Eyern.
562 Dergl. grillirt.
563 Dergl. en Four mit Sardellensof.
564 Steinbüttten und Tarrbüttten.
565 Schellfisch mit Butter und Eyern.
566 Dergl. marinirt en fines herbes.
567 Dergl. fashirt mit Austersof.
568 Gebackene Seezungen.
569 Dorsch verschiedener Art.
570 Muscheln gestobt.
571 Dergl. en Hetelets.
572 Dergl. en Coquilles.
573 Stör aus dem Salz.
574 Schollen mit grünen Erbsen.
575 Dergl. gestobt mit Butter und Petersilie.
576 Frische Heringe.
577 Stockfisch en Boudin mit dicker Butter.
578 Dergl. en Rollets.
579 Pastete von Stockfisch.

- No.
580 Marenen aus dem Salz mit Merrettig.
581 Dergl. grillirt.
582 Dergl. geräuchert.
583 Dergl. marinirt.
584 Dergl. mit Butter, Senf und Kartoffeln.
585 Grenade von Schnecken.
586 Gratin von dergl.
587 Hummer à la Daube.
588 Dergl. mit Dill und Rahm.
589 Dergl. in Pastete.
590 Krabben.
591 Taschkentkrebse.
592 Schnepeln mit weißen Rüben.
593 Dergl. à la Polonoise.
594 Dergl. grillirt.
595 Gebratene Auster.
596 Dergl. en fines herbes.
597 Dergl. en Coquille.
598 Madelot von Auster, Hechtsleber und Champignons.
599 Bignet von Auster.
600 Haché von dergl. in Pilzen en Surprise.
601 Auster en Pain.
602 Gobeletes von Auster.

Achte Abtheilung.

Von Crème, Gellé, Backwerk, Desert, Gefrorenen,
Chocolade ic.

- 603 Crème brouillé oder Crème Sultan.
604 Dergl. au Chocolat.
605 Dergl. au Chocolat vélouté.
606 Dergl. au The vélouté.
607 Dergl. au Caffeh vélouté.
608 Dergl. au Vin blanc.
609 Dergl. von Pistazien.
610 Dergl. au Vin rouge.
611 Dergl. à l'Espagne.
612 Dergl. à la Mazerine.
613 Flomery von Reismehl à la Crème.
614 Crème von Kerbel = Veloute.
615 Dergl. von Orangenbluthen.
616 Dergl. Veloute von Orangenblüthen.

- No.
617 Crème au Marasquin velouté.
618 Dergl. von Fliederblüthen velouté.
619 Evertäse mit Krebsen.
620 Crème von Viofen velouté.
621 Dergl. au Caramel velouté.
622 Dergl. Hirschhorn (Gellé clair von Citronen).
623 Dergl. von Kirschen oder rother Gellé clair.
624 Blanc manger, oder Weißessen.
625 Speckgellé.
626 Gellé marbré.
627 Dergl. von Orangen.
628 Dergl. en Galartine mit Aepfeln.
629 Gellé clair von Kasseh.
630 Blanc manger von dergl.
631 Klarer Hirschhorn-Gellé von Erdbeeren.
632 Dergl. von Weintrauben.
633 Dergl. von Fliederblüthen.
634 Dergl. von Kerbelkraut.
635 Baumkuchen oder Stangenkuchen.
636 Baum-Torte,
637 Wiener Torte von mürbem Teig.
638 Dergl. von Butterteig.
639 Torte en Pousse d'amour.
640 Patés d'amour.
641 Linzer Torte.
642 Torte croquante von Mandeln.
643 Mandelberg.
644 Bisquit-Torte,
645 Bisquit anderer Art.
646 Dergl. à l'Orange.
647 Dergl. mit bittern Mandeln.
648 Mandeltorte oder Mandelbisquit.
649 Brotbisquit.
650 Brottorte mit bittern Mandeln.
651 Amandes croquantes oder Mandel-Schmorren,
652 Englische Zucker-Prezeln.
653 a) Mandelhäufchen auf Oblaten, weiße.
b) Dergl. rothe.
c) Dergl. braune,
d) Dergl. blaue.
654 Mandelkränze.
655 Gewürzkuchen.
656 Zucker-Zwieback.
657 Marcipan oder Mandelnüsse.
658 Caramel oder Gerstenzucker.

- No.
659 Gelbe Wurzeln von Mandeln und Zucker.
660 Grotte von Mandelhäufchen mit Verzierung.
661 Torte von Butterteig mit Früchten.
662 Buttertorte mit Mandel = Crème.
663 Torte von Reis und Rindermark.
664 Crème = Torte oder Tortelets.
665 Torte à la Crème d'Orange.
666 Torte à la Crème de Chocolat.
667 Markstorte à la Crème.
668 Pfannkuchen oder Kräpfchen mit Eingemachten.
669 Wiener Kräpfel.
670 Bayreuther Kräpfel.
671 Florentiner Tourtelets à l'Orange.
672 Siskerkuchen oder Kugellopf.
673 Dergl. mit Mandeln.
674 Napfkuchen.
675 Butterflechten.
676 Butter = Preßeln.
677 Englische Preßeln.
678 Salilame oder spanischer Kuchen.
679 Ausgebakene Zucker = oder Zimmt . Rosen.
680 Waffeln.
681 Dergl. anderer Art.
682 Sprüß = Gebäckenes.
683 Dergl. auf eine andere Art.
684 Petit Choux mit Rahmschnee.
685 Gebäckene Tarrons.
686 Pouplain.
687 Schneebälle mit Mandeln.
688 Sprüß = Gebäckenes.
689 Ausgebakene Fliederblüthen.
690 Bignets Bavous.
691 Dergl. von Äpfeln.
692 Dergl. von Catharinen = Pflaumen.
693 Dergl. in Oblaten von allen Früchten.
694 Englische Torte mit Eingemachten.
695 a) Wiener Callatschen.
b) Hanöverische Callatschen.
c) Kummel = Callatschen.
d) Zimmt = Callatschen.
e) Orangen = Callatschen.)
696 Apfelfkuchen à la Crème.
697 Ruckkuchen dergl.
698 Pflaumentkuchen dergl.
699 Nürnberger Callatschen.

- No.
700 Mandel = Callatschen.
701 Pain blanc de St. Hyronime.
702 Pomme d'amour.
703 Aepfel und Birnen en Robe oder en Domine.
704 Dergl. à la Prussienne.
705 Pe it Pain à la Reine.
706 Zucker = Strauben.
707 Bisquit = Spähne.
708 Orangen dergl.
709 Mandel dergl.
710 Ausgebäckene Hirschgeweihe.
711 Orangen = Schnitte.
712 Portugieser Kuchen.
713 Dergl. à l'Anglaise.
714 Gateau de Madeleine.
715 Tausend Jahrkuchen.
716 Gateau à la Duchesse.
717 Aniskuchen.
718 Gewürzkuchen.
719 Hamburger Zuckerkuchen.
720 Zucker = Zwieback.
721 Berlingos.
722 Mohnkuchen.
723 Ausgebäckene Nitschen oder Champignons.
724 Englischer Plum - Cake.
725 Eyserkuchen.
726 Hollipen
727 Zuckerfringeln.
728 Sand - Tourtelets.
729 Diable latin.
730 Mandelbecher von Marzipan.
731 Rochées.
732 Gesottene Fastenprekeln.
733 Gesottene russische Zucker = Ringel.
734 Wiener Lebzelden.
735 Bittere Makronen.
736 Süße dergl.
737 Spritzgebäckenes von Mandeln.
738 Mandelspähne.
739 Tabulets.
740 Französischer Bisquit.
741 Mandel = Prekeln.
742 a) Meringel.
b) Dergl. anderer Art.
743 Rahm = Waffeln.

- No.
744 Zehlotter = Kuchen.
745 Gefrorenes von Citronen.
746 Dergl. von Himbeeren.
747 Dergl. von Melonen.
748 Dergl. von Cacao.
749 Dergl. von Caffeh, roth.
750 Dergl. von Caffeh, weiß.
751 Dergl. von Grobbrot und Wein.
752 Dergl. von Brot und Rahm.
753 Dergl. von Orangen.
754 Dergl. von Apfelsinen.
755 Dergl. von Chocolade.
756 Dergl. von Thee.
757 Dergl. von Pistatien.
758 Dergl. von Orangenblüthen.
759 Dergl. von bittern Mandeln.
760 Dergl. von Marasquin.
761 Dergl. von Borstorfer Aepfeln.
762 Eperpunsch.
763 Chocolade.
764 Glühwein.
765 Warmbier.

A n h a n g.

- 1 Pain von Aустern en fritte.
 - 2 Pot d'Espagne von Rebhühnern.
 - 3 Mandel = Rollen.
 - 4 Petit Pains à la Dauphine.
 - 5 Talamusette.
 - 6 Salmigonde.
 - 7 Haché von Hal en Coquilles.
 - 8 Boubert von Krebsen.
 - 9 Himbeersüßig zu bereiten.
 - 10 Kirschsafft zu bereiten.
 - 11 Mandel = Spiegel.
 - 12 Waffeln ohne Hefen.
 - 13 Echaufées.
 - 14 Hobelspähne.
- ~~~~~

