

I n h a l t.

	Seite
Vorrede	III
Inhalt	VII
Einleitung	XXVI
Wörterbuch zur Erklärung verschiedener, in der Kocherey üblicher Kunstausdrücke, nebst den dazu gehörigen Bemerkungen	LXV
Anweisung zur Zubereitung verschiedener nöthiger Vorkehrungs- gerichte	LXXV

E r s t e A b t h e i l u n g.

Lehre von der Suppe.

A. Fleisch = Suppen. B. Fasten = Suppen.

A. Fleisch = Suppen.

	Seite		Seite
Ordinäre Rindsuppe	3	divien =, oder Bundsalat- Suppe mit Spargel	12
Zus (Schü) oder braune Sup- pe	4	Suppe mit fashirten Gurken	—
Consommé	5	Kräutersuppe	—
Glacé	6	Junge Ganssuppe	13
Aspic	—	Abgegoßene Kräutersuppe	—
Olio = Suppe	7	Erbsensuppe	14
Semmel-suppe	8	Markknödel zur Suppe	—
Brotsuppe	—	Lungen = oder Bäuschelknödel zur Suppe	—
Schwäbische Suppe	—	Leberknödel zur Suppe	15
Sage Schü = Suppe	9	Fleischknödel zur Suppe	—
Kohlsuppe	—	Abgebrannte Griesknödel zur Suppe	—
Garbüre von Kohl, oder an- gelegte Kohlsuppe	10	Abgetriebene Griesknödel zur Suppe	16
Profit = Rollee = Suppe	—	Reißknödel zur Suppe	—
Französische Wurzelsuppe	—	Speckknödel zur Suppe	—
Gebackene Hasché = oder Kra- pfsuppe	11	Einfache Semmelknödel zur Suppe	—
Pofesen = Suppe	—	Abgetriebene Semmelknödel	17
Gebackene Erbsensuppe	—		
Faschirte Häuptel =, oder En-			

	Seite		Seite
Suppe mit Ragoutknödeln . . .	17	Gestoßene Reissuppe . . .	22
Kapaunentödel zur Suppe . . .	—	Gestoßene Kapaunensuppe mit	—
Bäufelstrudel zur Suppe . . .	18	Reiß	—
Suppe mit Bäufel-Schlick-	—	Kapaun = oder Poulard, Pa-	—
krapseln . . .	—	nade . . .	23
Schlickkrapsel von Kalbfleisch	—	Abgegoßene Suppe . . .	—
oder Kapaunen = Hasche zur	—	Grüne Erbsensuppe . . .	—
Suppe . . .	—	Gestoßene Kapaunensuppe . . .	24
Kohlstrudel zur Suppe . . .	19	Sauerampfer = Suppe . . .	—
Speckstrudel zur Suppe . . .	—	Durchgeschlagene Wurzelsuppe	25
Abgetriebene Mehlknockel zur	—	Durchgetriebene Scherrüben-	—
Suppe . . .	—	suppe . . .	—
Gebackenes Mehlschöberl zur	—	Gestoßene Fasanensuppe . . .	—
Suppe . . .	20	Reißschleim . . .	26
Verlorenes Hendl in der	—	Gerstenschleim . . .	—
Suppe . . .	—	Angelegte Ernte = Suppe . . .	—
Leberschöberl oder Fanzel zur	—	Angelegte Kohlsuppe . . .	27
Suppe . . .	—	Linsen = Soulis mit zerstoßenen	—
Semmelerschöberl zur Suppe . . .	—	Repphühnern . . .	—
Kaisergerstel oder Eyer = Con-	—	Gestoßene Lebersuppe . . .	—
sommé zur Suppe . . .	—	Flecksuppe . . .	28
Kräutergerstel zur Suppe . . .	21	Hirnsuppe . . .	—
Gingetropstes in die Suppe . . .	—	Suppe mit Pudding . . .	—
Parmafan = Käse = Suppe . . .	—	Suppe mit grünen Erbsen	—
Reiß mit Parmafan = Käse-	—	und jungen Hühnern . . .	29
Suppe . . .	22	Vermischell = Suppe . . .	—

B. Fasten = Suppen.

Weißer klare Fischeuppe . . .	30	Kogensuppe . . .	33
Erbsenbrühe . . .	—	Fischbäufelsuppe . . .	—
Fasten = Schü, oder braune	—	Schwammerlsuppe . . .	—
klare Fastensuppe . . .	—	Saure Milchrahmsuppe . . .	34
Durchgetriebene dünne Erbsen-	—	Einbrennsuppe . . .	—
suppe . . .	31	Milchsuppe . . .	—
Gestoßene Karpfen- oder Hech-	—	Weinsuppe . . .	35
ten-suppe . . .	—	Biersuppe . . .	—
Krebsuppe . . .	32	Abgegoßene Suppe . . .	—
Schildkrötenuppe . . .	—		

Zweite Abtheilung.

Lehre von der Bereitung der Saucen.

A. Warme Saucen. B. Kalte Saucen.

A. Warme Saucen.

	Seite		Seite
Die weiße oder so genannte	—	Braune allgemeine Sauce . . .	40
deutsche Sauce . . .	39	Braune spanische Sauce . . .	—

Seite	Seite
Weisse spanische Sauce 41	Ragout = Sauce 50
Weisse italienische Sauce —	Krebs = Sauce 51
Braune italienische Sauce —	Grüne Erbsen = Sauce —
Englische Sauce 42	Austern = Sauce —
Holländische Sauce —	Braune Austern = Sauce 52
Die nähmliche Sauce auf andere Art —	Austern = Sauce auf holländische Art —
Kapern = Sauce 43	Weisse Mätscherl = Sauce 53
Die nähmliche Sauce auf französische Art —	Braune Mätscherl = Sauce —
Die eigene Sauce en Fumée —	Mätscherl = Sauce, noch auf eine andere Art —
Sardellen = Sauce 44	Aufgezogene Mätscherl = Sauce —
Die nähmliche Sauce auf französische Art —	Trüffel = Sauce 54
Gedünstete Zwiebel = Sauce —	Die nähmliche Sauce auf eine andere Art 54
Die allgemein gebräuchliche Schnittlauch = Sauce 45	Orangen = Sauce 55
Die nähmliche Sauce auf eine andere Art —	Klare Orangen = Sauce —
Schalotten = Sauce —	Grüne Sauce 56
Knoblauch = Sauce —	Die nähmliche Sauce auf eine andere Art —
Gewöhnlicher Knoblauchkren —	Süße Marmelade = Sauce —
Allgemeiner Suppen = oder Butterkren 46	Orangen = Kren = Sauce 57
Mandelkren —	Halbelare, scharf = pikante Sauce —
Milchrahmkren —	Pfirsich = Sauce —
Senf = Sauce —	Sauce von heurigen Weintrauben 58
Braune Sauce von frischen Gurken 47	Gichorien = Sauce —
Weisse Sauce von frischen Gurken —	Sauce au patriarche 59
Sauce von marinirten oder gesäuerten Gurken —	Flammändische Sauce —
Sauce von durchgetriebenen Gurken 48	Salmi = Sauce —
Sauerampfer = Sauce —	Pohlische Sauce 60
Die nähmliche Sauce auf eine andere Art —	Pohlische Sauce auf eine ordinäre, allgemeinere Art —
Sauce von durchgetriebenen Sauerampfer —	Obers = Sauce 61
Paradiesäpfel = Sauce 49	Die nähmliche Sauce auf eine andere, nur ordinäre Art —
Die nähmliche Sauce auf eine andere Art —	Aufgezogene weisse Butter = Sauce —
Champignon = Sauce —	Aufgezogene braune Butter = Sauce 62
Ordinäre Champignon = Sauce 50	Klare Butter = Sauce auf holländische Art —
Gelbe Rüben = Sauce —	Braune klare Butter = Sauce —
	Blut = Sauce —
	Aufgezogene legitime Sardellen = Sauce 63

B. Kalte Saucen.

Grüne Kalte Biscuit = Sauce 63	Kalte Kren = Sauce 64
Kalte Oyl = Sauce —	Kalte Gurken = Sauce —

	Seite		Seite
Kalte Senf = Sauce	64	Von den Fasten = Saucen.	
Kalte Ramulat = Sauce	65	Von der allgemeinen weißen	
Kalte Schnittling = Sauce	—	Fasten = Sauce	67
Kettig = Sauce	—	Die braune allgemeine Fasten =	
Kalte französische Senf = Sauce	—	Sauce	—
Kalte eigene Saft = Sauce	66		

Dritte Abtheilung.

Lehre von der Bereitung der Fleischgattungen.

A. Die vierfüßigen zahmen Hausthiere. B. Das vierfüßige Wildpret. C. Das zahme (weiße) Geflügel. D. Das wilde Geflügel.

A. Die vierfüßigen zahmen Hausthiere.

	Seite		Seite
Von dem Rindfleisch.		Faschirter Lungenbraten auf	
Vorerinnerung	71	eine andere Art	83
Brasirtes Rindfleisch	75	Ein Fanzel oder Gateau von	
Rindfleisch mit einer Kruste	—	Lungenbraten	84
Die Ruß vom Rindfleisch mit		Gasché von Lungenbraten oder	
spanischer Zwiebel	74	Hachis naturel du Boeuf	—
Ruß oder Schale à la Daube	—	Grillirte Rindsbrust	85
Boeuf à la mode	75	Brustern mit Beschamel im	
Rindfleisch auf portugiesische		Ofen gebacken	86
Art	76	Rostbraten	—
Der englische Braten	77	Gebackener Rostbraten	87
Lungen- oder Lendbraten, am		Der nämliche auf eine ande-	
Spieß gebraten	—	re Art	—
Lungen- oder Lendbraten mit		Noch auf eine andere Art	—
Kräutern	78	Rostbraten auf bürgerliche Art	—
Der selbe Lungen- oder Lend-		Faschirter Rostbraten	88
braten noch auf eine andere		Gedünsteter Rostbraten	89
Art	79	Rostbraten mit Wildschrahm al-	
Lungenbraten mit Sardellen-		lein	—
butter	—	Rostbraten in ihrem eigenen	
Lungen- oder Lendbraten noch		Saft	—
auf eine andere Art	80	Echtes natürliches Gollasch-	
Rostbraten	—	fleisch	90
Estalop von Lungenbraten		Das nämliche Fleisch auf eine	
oder Lungenbraten à la mo-		andere Art	—
de de Paris	81	Ochsenfleisch	91
Gebracktes Fleisch von Lungen-		Böckelfleisch, Böckelkamm,	
braten auf italienische		Böckelzunge	—
Art	—	Frische Rindszunge mit Kren	92
Filets von Lungenbraten	82	Rindszunge in der Braise	—
Faschirter Lungenbraten	—	Die nämliche auf eine andere	
		Art	93

	Seite
Die nämliche noch auf eine andere Art	93
Grillirte Zunge	—
Rindszunge auf kleinen Spießchen	94
Nierndeln oder Lendbraten und Leber	—
Das Milz	—
Das Bruckfleisch	95
Eingemachte Flecke auf allgemeine Weise	—
Aus dem Schmalz gebackene Flecke	96
Flecke auf dem Roste gebraten Obergaum	—
Faschirter Obergaum	—
Der Ochsenfuß	97
Ungarisches Repphuhn	—
Das Kuh = Guter	—

Von dem Kalbfleisch.

Von den aus dem Kalbfleische erzeugten Eingemachten, von verschiedenen Gattungen ausgearbeiteten Entrées oder zierlichen Speisen, nebst den dazu gehörigen Saucen.

Von dem vordern Viertel	99
Die Brust. — Weiße ordinäre eingemachte Brust	—
Brustkern oder Tendrons in deutscher Sauce, oder auch fricassirt	100
Brustkern = Fricassée kalt mit Aspik	—
Die Kalbsbrust, ganz oder in Stücken zerschnitten, wie auch der Brustkern oder Tendrons in der Braise	—
Gefüllte oder faschirte ganze Brust in der Braise	101
Abgebratene gefüllte Brust mit Muschel- oder Austernsauce	102
Kalbsbrust oder Brustkern à la Crème	—
Kalbsbrust mit Krebs = Fische und dessen Sauce	—

Rosat von Kalbsbrust mit und ohne Fische	103
Gespickte Kalbsbrust	—
Grillirte Kalbsbrust oder Brustkern (Tendrons) auf dem Roste gebraten	104
Braun gedünstete Brust, oder Brustkern	—
Die Brust oder der Brustkern auf eine andere Art mit brauner Sauce	105
Brustkern im Schmalz gebacken	—
Vom Rücken. — Kalbsrückel oder Carré	—
Kalbsrückel auf dem Spieß gebraten	106
Faschirter Rücken oder Carré mit Hahnenkämmen	—
Rücken à la Crème	107
Carbonaden oder Coteletten	—
Cotelettes à la Maréchal	108
Carbonaden in Papier gebraten	—
Carbonaden im Neze gebraten	—
Faschirte Carbonaden	109
Faschirte Carbonaden im Neze	—
Gebackene Carbonaden	110
Glacirte Carbonaden in der Braise	—
Gedünstete Carbonaden	—
Braune Carbonaden auf eine andere Art	111
Weiße braisirte Carbonaden	—
Carbonaden mit Beschamel im Backofen	112
Carbonaden en Crouton	—
Carbonaden au Gratin	113
Carbonaden kalt mit Aspik gesulzt	114
Die Kalbsschulter	—
Von dem hintern Viertel	115
Der Nierenbraten	—
Der Schlegel. — Gedünsteter Kalbschlegel	—
Eben derselbe, kalt	116
Ordinär braun gedünsteter Schlegel	—
Derselbe noch auf eine andere Art	—
Der Schlegel in der Braise	—

	Seite		Seite
Das Fricandeau	117	Gesprenzte oder geröstete Leber	131
Dasselbe auf eine andere Art	—	Dieselbe auf eine andere Art	—
Dasselbe noch auf eine andere Art	—	Saure Leber	132
Dasselbe noch auf eine andere Art, kalt mit Aspik	118	Die Leber auf eine andere Art	—
Granadel von Kalbsnuss	119	Auf dem Spieß gebratene Leber	—
Ungepicktes Granadel von der Nuss	—	Leberfanzel	133
Trocken gebratene Filets von der Kalbsnuss	—	Das Kalbsbäuschel oder die Lunge	—
Filets von der Kalbsnuss mit Kräutern	120	Dasselbe auf eine andere Art	134
Weißgeprahtes (geprägtes) Kalbsfleisch	—	Bäuschelfanzel	—
Braunes geprahtes Kalbsfleisch	121	Dasselbe auf eine andere Art	—
Weiße kalberne Wögel oder faschirte Kalbs-Rolaten	—	Bäuschel, Haschee	135
Braune so genannte Wögel oder faschirte Rolaten	122	Gebratenes und gebackenes Kalbsbäuschel	136
Rolat mit Beschamel im Ofen gebacken, oder Rolat à la Crème	—	Kalbsgetröse	—
Hasché vom Kalbsfleisch	123	Gebackenes Getröse	—
Kalbsfleisch, Fasche	124	Das Kalbshirn. — Compote von Hirn	137
Meridon von Kalbsfleisch	125	Gebackenes Hirn	—
Stoffade von Kalbsfleisch, oder braun gedünstete Schnitzel	126	Hirnpoffen	—
Schnitzel auf dem Roste gebraten	127	Hirn in Oblaten	138
Faschirtes Schnitzel	—	Hirn in Kapseln	—
Gespicktes Schnitzel	—	Hirn à la Crème	139
Schnitzel in der Braise	—	Hirnsch	—
		Hirn im Dunst	—
		Die Kalbszunge	140
		Das Kalbs-Euter	—
		Das Kalbsbries	—
		Kalbsrücken, Maré oder Amourettes	141
		Auf eine andere Art, grillirt	—
		Von dem Schöpfen-	
		fleische.	
Der Kopf	128	Die Brust	141
Heiß abgesottener Kalbskopf mit Kren	—	Schöpfenbrust in der Braise	—
Der nämliche auf eine andere Art	129	Die Schulter	143
Grillirter Kalbskopf, gebraten oder gebacken	—	Das Carré oder Rückel	—
Ragout vom Kalbskopf	—	Schöpfen = Carbonaden mit Schü	—
Kalberne Ohren in Schweinen Nekteln	130	Gedünstete Schöpfen Carbonaden	143
Kalbsohren auf eine andere Art	—	Heiß abgesottene Carbonaden	—
Gemischte Speise von Kalbsohren	—	Schöpfen = Carbonaden à la Matelote	145
Die Kalbsfüße	131	Der Schöpfenschlegel, oder das ganze hintere Viertel in der Braise	—
Die Kalbsleber	—	Gedünsteter Schöpfenschlegel	146

	Seite
Gedünsteter Schöpfenschlegel im eigenen Saft	146
Gebratener Schöpfenschlegel, oder auch das ganze hintere Viertel	147
Stoffade (Gstouffade) von Schöpfensfleisch	—
Schöpfenschuigel auf dem Ro- ste gebraten	148
Filets vom Schöpfenschlegel	—
Von dem Lammfleisch.	
Weiß oder deutsch eingemach- tes Brüstel	150
Dasselbe auf eine andere Art	—
Gemischte Speiße von dem Lämmern	151
Lämmernes Brüstel in der Braise	—
Gebakene Brüsteln	152
Dieselben auf eine andere Art	153
Faschirte Brüsteln	—
Heißabgesottene Brüsteln	154
Dieselben auf eine andere Art	—
Braun gedünstete lammernne Brüsteln	155
Lämmernne Brüsteln mit Blut auf holländische Art	—
Brüstel à la Crème	156
Rosol von lammernnen Brüs- steln	—
Das lammernne Kerndl	157
Lämmernes Kerndl glacirt	—
Lämmernne grillirte Carbona- den	158
Gebakene faschirte Carbona- den	159
Lämmernne Carbonaden aux Finsherbess	—
Lämmernne Carbonaden au Gratin	159
Lämmernne Carbonaden mit allerhand Rüben	—
Rollirte lammernne Carbona- den	160
Lämmernne Carbonaden in deutscher Sauce	—
Lämmernne Carbonaden à la Crème	161
Lämmernes Schildel	—

	Seite
Ausgelöstes lammernes Schil- del	161
Lämmernes Schildel mit Trüs- feln	162
Lämmernes Schildel à la Ma- telote in Finsherbess	—
Lämmernes Schildel auf an- dere Art	—
Lämmernes Köpfel	163
Dasselbe ordinäre abgezoge- ne	—
Lämmernne Ohren	—
Lämmernne Ohren mit Ragout au Gratin	164
Lämmernne Zungen	165
Lämmernne Füße	—
Lämmernne Schweif	—
Gebakene lammernne grillirte Schweifeln	166
Von dem Schwein-	
fleisch.	
Vorderes Viertel des Schwe- nes	166
Gedünstete schweinerne Brust oder Schulter	—
Schweinerne Carbonaden	168
Dieselben auf dem Spieß ge- braten	—
Schweinerne Carbonaden, oder das ganze Rückel, heiß- abgesotten	—
Gebratenes schweinerne Rück- kel mit Milchrahm	169
Schinken in der Braise	170
Schinken gebakener in Brot- teig	—
Schlegel auf dem Spieß ge- braten	171
Derselbe auf andere Art	—
Schlegel gedünsteter im gan- zen Stücke	172
Derselbe auf andere Art	—
Andouillen in schweinerne Nägeln	173
Schweinerne gefüllte Füße	174
Von dem Spanferkel	175
Spanferkel gefülltes mit Reis, oder Schinkensteckerln, oder Fasche	—

	Seite		Seite
Spanferkel gefulztes . . .	176	Spanferkel gebratenes mit	
Rolat von Spanferkel . . .	—	englischem Reis . . .	178
Gâteau von Spanferkel . . .	178	Spanferkel heiß abgessenes . . .	—

B. Das Wildpret.

Der Hirsch	180	Sivet vom Hasen	191
Hirschbrust auf bürgerliche Art . . .	—	Hasen-Filet vom Spieß mit	
Hirschbrust auf andere Art . . .	—	Kapern-Sauce	192
Hirschbrust auf Ziemerart zu-		Escalop vom Hasen	—
gerichtet	181	Carbonaden vom Hasen	—
Schulter vom Hirschen	182	Hasenfanzel oder Gâteau . . .	193
Schulter in eigenem Saft	—	Hasche vom Hasen	194
Englischer Braten vom Hirsch-		Filets vom Hasen, kalt mit	
sen	184	Essig und Öl	—
Jungfernbraten	185	Faschirter Hase	—
Hirschziemer	—	Vom Schwarzwildpret oder	
Von dem Hirschkalbe	187	Wildschweine	196
Die Brust	—	Wildschweinkopf von großer	
Hirschkalbsbrust mit Blut le-		Gattung	197
gert	—	Gâteau v. Wildschweinschlegel . .	—
Hirschkalbsbrust heiß abgess-		Magazinel der kleinsten Gat-	
ten	—	tung	198
Dieselbe auf andere Art	188	Wildschwein = Frischling	—
Granadel vom Hirschkalbs-		Wildschwein = Filets	199
schlegel	—	Carbonaden vom Wildschwein =	
Filets vom Hirschkalb	189	ling	—
Marbré vom Hirschkalbskopf		Von dem Biber	—
und Füßen	190	Der Biberfleisch	201
Vom Hasen	191	Fischotter	—

C. Vom weißen zahmen Geflügel.

Nesthühner	202	Hühner à la Tartare	209
Nesthühner deutsch und weiß		Hühner gebackene	210
eingemachte	—	Hühner fricassierte, kalt mit	
Nesthühner braun gedünstet . . .	203	Aspicfulz	—
Hühner in schwarzer Sauce		Hühner im Packet gebraten . . .	—
mit Blut	204	Kaltes Aspic von Hühnern	
Dieselben auf andere Art	—	größerer Gattung	211
Heiß abgessene Hühner	—	Kaltes Fricassée von Hühnern,	
Hühner in Fricassée	205	mit Provencer-Öl	—
Fette Hühner in der Braise	206	Hühner au Gratin	212
Gefüllte Hühner	—	Hühner im Ganzen gedünste-	
Gefüllte Krebshühner	207	te, mit Reis	213
Braune fette Krebshühner	—	Dieselben auf andere Art	—
Ausgelöste faschirte Hühner . . .	208	Dieselben mit Ragout-Sauce . . .	214
Rolaten von Hühnern	—	Poulard oder Kapaun in der	
Fricandeau von Hühnern	209	Braise	—
Carbonaden von Hühnern grö-		Poulard mit Nudeln oder	
ßerer Gattung	—	Maccaroni	215

	Seite
Poulard mit englischem Reif	216
Poulard auf dem Spieß en papillote	—
Poulard à la Tartare	217
Carbonaden von Poulard	—
Dieselben auf andere Art	—
Dieselben noch auf andere Art	218
Fricandeau von Poulard	—
Ausgeflößter Kapaun oder Poulard mit Fische und Trüffeln	—
Granadel von Kapaun	219
Rolat von Kapaunen	220
Marbré von Kapaunen	—
Filets sautés, oder geschwungene Filets von Poulard	221
Filets von Kapaunen en papillotes	222
Dieselben auf andere Art	—
Dieselben kalt mit Aspik	—
Dieselben kalt mit Aspik auf andere Art	223
Dieselben kalt mit Aspik, noch auf andere Art	—
Filets von abgebratenem Kapaun	224
Der eingeschnittene Kapaun	—
Blanquette von Kapaun	—
Haschee von Kapaunen	226
Haschee von Kapaunen gebackenes	—
Kapaunentoch im Ofen gebackenes	227
Beschamel-Filets von Kapaun	—
Dieselben im Ofen	—
Kapaunen-Knödel in Beschamel-Sauce	228
Granadel oder Würstel, auch Andouilles von Kapaunen-Fische in Schweinernen Netzen	229
Das Nähnliche auf andere Art	—
Das Nähnliche noch auf andere Art mit Beschamel	—
Blanc-Manger von Kapaun	231
Essenz von Kapaun	232
Gesulzter Kapaun	—
Gesulzter Kapaun auf andere Art	233
Hahnenkämme	—
Kapaunen- oder Poulard-Flügeln (Ailerons)	234

	Seite
Von dem Indian oder wälschen Hahn	235
Indian in der Braise	—
Indian à la Perigord mit Trüffeln gefüllt	—
Indian à la Daube gedämpft	236
Indian à l'Aspic	237
Granat oder Fricandeau von Indian	—
Indian mit süßer Fülle, mit Castanien und Apfeln	238
Von den Tauben	239
Nesttauben nach deutscher Art oder in weißer Sauce	—
Dieselben braun gedünstet	240
Tauben mit Blut legirt in schwarzer Sauce	—
Dieselben auf andere Art	241
Dieselben heiß abgekottene	—
Dieselben auf andere Art	242
Tauben in der Braise	—
Tauben à la Crapaudine	—
Tauben ordinäre gedünstet	243
Tauben gedünstete à la Bourgeois	—
Krebstauben gefüllte	244
Tauben gebackene	245
Tauben in der Pastete	—
Die Gans	247
Gans in der Braise	—
Gans gefüllt mit Reis	248
Rolat von der Gans	—
Gans mit Castanien-Coulis	249
Filets von Gänsen mit Pomerranzen- oder Mandellcren	—
Hodi-Speis mit einer Gans	250
Hodi-Speis auf andere Art	—
Hodi-Speis noch auf andere Art	251
Gedünstete Gans mit Macca-roni	—
Gansleber	—
Gansleber im Ofen gebraten	252
Überschwungene Gansleber-Filets, pikant mit Finshebes zugerichtet	253
Gansleber mit Beschamel à la Crème	—
Gansleber gebackene	—
Gansleber mit Austern und Trüffeln im Neze gebraten	254

	Seite		Seite
Die Ante	255	Ante heiß abgesotten	257
Ante in der Braise	—	Ante mit rothem Wein und	
Ante mit Erbsen- oder Linsen-		Blut legirt	258
Püree	—	Ante grillirte mit Sardel-	
Ante mit Pomeranzen-Sauce		len	—
und mit Äpfeln	256	Ante mit Reis	—
Gedünstete Ante mit kleinen		Ante mit Blutreis	259
Zwiebeln	257	Rolat von Anten	—
Ante mit Austern- und Mür-			
schel-Sauce	—		

D. Vom wilden Geflügel.

Der junge Trappe	260	Von den Repphühnern	277
Filets von jungen Trappen	—	Repphühner in der Braise	—
Der Trappe à la Daube	261	Faschirte Repphühner	278
Der Auerhahn	262	Repphühner en Papillotes od.	
Der Fasan	263	in Papier gebraten	—
Sehr junge Fasanen in der		Dieselben à la Crapaudine	279
Braise	—	Repphühner-Filets	—
Junge Fasanen en Bouquette		Repphühner-Filets auf ande-	
auf dem Roste	—	re Art	280
Dieselben à la Tartare	164	Repphühner-Haschee	—
Salmi von sehr jungen Klei-		Repphühner-Filets mit spa-	
nen Fasanen	—	nischen Zwiebeln	—
Filets von älteren Fasanen en		Repphühner-Filets au Gratin	281
Salwis	265	Repphühner-Filets mit kalter	
Fasanen mit Austern	—	Navigot-Sauce	282
Filets sautés von Fasanen	266	Junge Repphühner mit Tu-	
Carbonaden von Fasanen	267	riner Trüffeln in Essig und	
Fasanen-Filets à la Triple	—	Öhl	—
Escalop von Fasanen	268	Gâteau oder Fangel von Repp-	
Escalop von Fasanen mit Au-		hühnern	—
stern	—	Salmi von Repphühnern	283
Kaltes Marbré von Fasanen	269	Salmi en Filets von Repp-	
Gâteau oder Fangel von Fa-		hühnern	284
sanen	—	Von den Hasenhühnern	—
Fasche-Andouillen von Fasa-		Salat von Hasenhühnern	—
nen im Reife	271	Hasenhühner mit Turiner	
Haschee von Fasanen	272	Trüffeln in Essig und Öhl	—
Fasanen-Filets au Gratin	175	Geriebene Hasenhühner mit	
Rolat von Fasanen	—	Aspic	286
Filets von Fasanen eingebeizt		Consommé von Hasenhühnern	—
und gebacken	274	Von der Wildgans	287
Gespickte Fasanen-Brüste in		Wildgans in schwarzer Sauce	
der Braise	—	mit Blut legirt	—
Gespickte Filets von gebratenen		Wildänte in der Braise	288
Fasanen	275	Wildänten-Filets mit Zwie-	
Ausgelöste Fasanen	—	beln	—
Pudding von Fasanen	276	Wildänten-Filets mit Navi-	
Essenz	—	got-Sauce	289

Seite	Seite
Salmi von Wildänten . . . 290	Schnepfen auf dem Roste ge- braten . . . 299
Salmi von Wildänten en Fi- lets . . . —	Dieselben auf andere Art, wie Carbonaden . . . —
Dasselbe auf andere Art . . . 291	Ausgelöste Schnepfen in der Braise . . . —
Gebratene gespickte Wildänten mit eigener Schü . . . 292	Von den Wachteln . . . 301
Von den Waldschnepfen . . . —	Wachteln in der Braise . . . —
Salmi von Waldschnepfen . . . 293	Von den Kronabitern (Kra- metzvögeln) . . . —
Filets von Waldschnepfen en Salmis . . . 294	Salmi von Kronabitern . . . —
Croustades von Schnepfen . . . —	Filets von Kronabitern mit ro- them Weine . . . 302
Croustades von Schnepfen auf andere Art . . . 295	Kronabiter mit Reiß . . . 303
Crepinettes von Schnepfen, oder Schnepfen - Fische in Nessel gebraten . . . —	Kronabiter auf Schweizer Art . . . 304
Panadel von Schnepfen au Gratin . . . 296	Kronabiter ausgelöste, mit Trüffeln . . . —
Consomme von Schnepfen . . . 297	Von den Wild- und Turtel- tauben . . . 308
Essenz . . . 298	Junge Wild- und Turteltau- ben à la Craputin . . . 309

Vierte Abtheilung.

Lehre von der Bereitung der Fischgattungen.

Seite	Seite
Von den Fischen . . . 309	Karpfe gespickter für Fleischtage . . . 317
Von den Karpfen . . . 310	Karpfe von 10 Pfunden in der Braise für Fleischtage . . . 318
Karpfe sammt den Schuppen blau abgefotten . . . —	Von dem Hechte . . . —
Karpfe ordinär heiß abgefotten . . . —	Hecht gedünsteter . . . 319
Karpfe in pikanter brauner Sauce . . . 311	Hecht von 3 bis 4 Pfunden in Wein - Sauce . . . —
Derfelbe auf andere Art . . . —	Hecht gedünsteter mit Erd- äpfeln oder anderen Garni- rungen . . . 320
Karpfe von 4 Pfunden mit ro- them Wein und Blut legirt . . . 312	Derfelbe mit Trüffeln . . . —
Karpfe von 4 Pfd. mit rothem Wein und Blut legirt auf andere Art . . . —	Kalte Hechten-Filets mit Au- stern und Sardellen . . . 321
Karpfe kalter gesulzter . . . 313	Dieselben auf andere Art . . . —
Karpfe gebacken . . . 314	Carbonaden von Hechten . . . —
Karpfen - Filets mit verschie- denen Saucen . . . —	Grillirter Hecht in ganzen Stücken . . . —
Karpfen - Andouillen . . . 315	Haschee vom Hecht . . . 322
Granadel oder Grilafsch . . . 316	Die Hechten - Fische . . . 323
Dasselbe auf andere Art . . . —	Gefülltes Rolat von dieser Fische . . . 324
Karpfe marinirter . . . 317	

	Seite		Seite
Kleines Hechten-Ragout . . .	324	Lachs auf dem Roste gebraten	347
Kleines Hechten-Ragout geba-		Lachsforellen . . .	—
cken . . .	325	Lachsforellen blau zu kochen . . .	—
Fanzel vom Hechte . . .	—	Filets von Lachsforellen . . .	348
Großes gemischtes Hechten-		Lachsforellen auf dem Roste	
Ragout . . .	326	gebraten . . .	349
Hecht gebratener . . .	327	Kleine gewöhnliche Forellen	350
— gebackener . . .	—	Verschlinge, Plattefeln und	
Der Schill . . .	328	Schraken . . .	351
Ausgelöste Filets von Schill . . .	—	Schildkröten . . .	352
Die weiße Schill-Fasche . . .	—	Ragout von Schildkröten . . .	353
Filets von Schill . . .	329	Schildkröten in Fricassée . . .	—
Escalope von Schill an		Schildkröten in Austern und	
Fleischtagen . . .	—	Müscherl-Sauce . . .	354
Dieselben auf andere Art . . .	330	Schildkröten gebackene . . .	—
Escalope noch auf andere Art . . .	—	Haschee von Schildkröten . . .	—
Dieselben noch auf eine andere		Schildkröten mit Sardellen	
Art . . .	—	und Milchrahm . . .	355
Gedünsteter Schill . . .	—	Schildkröten-Haschee mit Reis	
Kleiner Schill von 3 bis 4		gebacken . . .	—
Pfund in einer Weinsuppe	331	Von den Fröschen . . .	356
Der Fougousch . . .	332	Weiß eingemachte Frösche oder	
Der Huchen . . .	—	Ragout von Fröschen . . .	—
Der Aal . . .	333	Heiß abgekochene Frösche . . .	357
Gebratener Aal . . .	334	Frösch- Carbonaden . . .	358
Aalruthe blaugesotten . . .	335	Faschirte Frösch- Carbonaden . . .	—
Aalruthe in Wein-Sauce . . .	—	Gebackene Frösche . . .	359
Von dem Hausen . . .	336	Von den Krebsen . . .	—
Hausen in der Bräse an		Krebse mit Milchrahm . . .	360
Fleischtagen . . .	337	Zurichtung der Krebse zu jeder	
Hausen auf dem Rost oder		Verwendung . . .	—
Spieß gebraten . . .	—	Salat von Krebsen . . .	361
Hausen-Filets . . .	338	Haschee von Krebsen . . .	—
Schnitzel oder Carbonaden		Meerkrebs und Meerspinnen	362
von Hausen . . .	339	Geräucherter Hausen, Huchen,	
Hausen-Filets au Gratin mit		Scharen . . .	363
Austern und Trüffeln . . .	—	Dieselben mit Besamel . . .	—
Haschee von Hausen . . .	340	Knödel von denselben . . .	—
Gâteau oder Hausen-Fanzel	341	Geräucherter Lachs . . .	364
Molaten von Hausen . . .	342	Von dem Stockfische . . .	—
Der Dick und Scharn . . .	343	Stockfisch ordinär abgekocht	365
Dieselben heiß abgekocht . . .	—	Stockfisch gebacken . . .	366
Dieselben gebraten . . .	344	Von den Meersischen . . .	367
Der Lachs . . .	345	Die Austern . . .	369
Ordinär heiß abgekochter		Austern mit Sardellen im	
Lachs . . .	—	Reinzel . . .	—
Filets von Lachs . . .	346	Austern gebackene . . .	—
Andouillen von Lachs . . .	—	Müscherln . . .	370

Fünfte Abtheilung.

Lehre von der Bereitung der Würstegattungen.

	Seite		Seite
Von den Würsten	373	Dieselben auf andere Art	382
Würste von Rindfleisch	374	Würste von Kapaunen oder	
Würste von Kalbfleisch	—	Poularden	383
Dieselben auf andere Art	375	Würste von Kapaunen oder	
Würste von Kalbsgekröse	376	Poularden auf andere Art	384
Dieselben mit Blut	—	Preßwürste von Kapaunen	
Würste von Kalbshirn	—	oder Poularden	385
Würste von Schweinsfleisch	377	Schneypfenwürste	—
Bratwürste	—	Würste von Kronabibern	386
Bratwürste n. Augsburger Art	378	Fastagswürste von Fischen	—
Leberwürste	—	Bratwürste von Karpfen	—
Blutwürste	379	Bratwürste von Hechten	387
Reißwürste mit Blut	380	Dieselben auf andere Art	388
Geräucherte Würste	—	Würste von Schill oder fri-	
Preßwurst	—	schem Hausen	—
Preßwurst auf andere Art	381	Krebswürste	389
Würste von Hasenfleisch	382		

Sechste Abtheilung.

Lehre von der Bereitung der Gemüse.

A. Grüne Gemüse. B. Hülsenfrüchte. C. Schwämme.

A. Grüne Gemüse.

	Seite		Seite
Süßes Kraut	393	Ungarisches Kraut oder Thies-	
Süßes Kraut auf andere Art	—	lenkraut	398
Roths Kraut mit rothem		Gedünstetes Kraut mit Fasa-	
Weine	394	nen und Repphühnern	399
Dasselbe auf andere Art	—	Saures Kraut im Ofen ge-	
Faschirtes weißes Kraut	395	backen	400
Faschirte Rolaten von wei-		Saures Kraut in Schmalz	
ßem süßen Kraut	—	gebacken	—
Gebackenes süßes Kraut	396	Süßes Kraut an Fasttagen	401
Dasselbe im Backofen geba-		Saures Kraut an Fasttagen	—
cken	397	Weisse Rüben	402
Warmer Krautsalat	—	Saure Rüben auf die gewöhn-	
Von dem Sauerkraut	—	liche ordinäre Art	—
Dasselbe auf die gewöhnliche		Saure gedünstete weiße Rü-	
Art zubereitet	398	ben	403

	Seite		Seite
Süße weiße Rüben	403	Spinat	424
Dieselben auf andere Art	404	Spinat auf andere Art	—
Timbal oder Chartreuse von Rüben	—	Spinat mit Obers	425
Junge Monathrettige, oder Bastardrettige	405	Spinat gebackener	—
Kohl auf die gewöhnliche Art	—	Spinat grillirter	426
Braisirter Kohl	406	Spinatfleischel	—
Gâteau oder Fanzel von Kohl	—	Von den Salaten	427
Faschirter Kohl	407	Endivien- oder Bunsalat	—
Kohl mit Reiß im Ofen	408	Endiviensalat auf andere Art	—
Granadel von Kohl in Schweinernen Regeln	—	Endiviensalat gefüllter	428
Gebackener Kohl	409	Speck- oder Buttersalat	—
Blauer	—	Häuptel oder Kopfsalat	—
Kohl-Proccoli-Pflanzen	410	Gekrauter Cichorien-Salat	—
Dieselben auf andere Art	—	Gebackener Salat	430
Sprosskohl	411	Sauerampfer	—
Blumenkohl (Carviol, Kauli)	412	Durchgeschlagener Sauerampfer	431
Derselbe auf andere Art	—	Grüne Erbsen	—
— noch auf andere Art	—	Grüne Erbsen auf andere Art	432
— noch auf eine andere Art	413	Grüne Erbsen noch auf andere Art	—
Blumenkohl auf andere Art mit Käse	—	Durchgeschlagene Erbsen, oder Erbsen-Püree	433
Blumenkohl auf andere Art mit Aspik	—	Von dem Spargel	—
Carviol als Salat	414	Spargel auf allgemeine Art	434
Carviol auf andere Art	—	Spargel auf andere Art	—
Carviol gebacken	—	Spargel als Salat	—
Kohlrüben (Kohlrabi)	415	Schneidespargel	435
Kohlrüben auf andere Art	—	Spargelerbsen	—
Kohlrüben braun gedünstete	416	Grüne Fisolen	—
Kohlrüben braisirte	—	Grüne Fisolen auf andere Art	436
Kohlrüben in Form ausgelegte gestürzte	417	Grüne Fisolen noch anders	—
Kohlrüben faschirte	418	Grüne Fisolen noch anders	—
Kohlrüben faschirte auf andere Art	419	Grüne junge kleine Fisolen als Salat	437
Steckrüben	—	Dieselben auf eine andere Art	—
Rothe Rüben	—	Größere Gattung Fisolen zum allgemeinen Gebrauche	—
Scherrüben	420	Dieselben zum Gemüse	438
Gelbe Rüben	—	Hopfensprossen	—
Braisirte gelbe Rüben	421	Hopfen in der Sauce	—
Gestürzte grüne Speise von gelben Rüben	422	Hopfensprossen als Salat	439
Scorzonera oder Schwarzwurzel	423	Artischocken	—
Dieselbe kalt als Salat, oder mit Aspik	—	Artischocken halbirte oder in der Mitte von einander geschnittene	440
Dieselbe gebacken	424	Artischocken gedünstete	441
		Artischocken gebackene	—
		Artischocken-Kern	442
		Artischocken-Kern als Salat	—

Seite	Seite
Artischocken-Kern auf andere Art in kalter Fricassée . . . 443	Erdäpfelnödeln . . . 449
Garden . . . —	Grillirte und gebratene Erdäpfeln . . . —
Garden auf andere Art . . . 444	Erdäpfeln als Salat . . . 450
Garden noch auf andere Art . . . —	Von den Erdbirnen . . . 451
Von den Gurken . . . —	Erdbirnen mit Butter und verschiedenen Saucen . . . —
Große Gurken zur Garnirung kalter und warmer Speisen . . . —	Von dem Zeller . . . 452
Gefüllte Gurken . . . 445	Zeller glacirter . . . —
Kleine und mittelgroße Gurken eingemacht . . . —	Zeller als Salat . . . —
Von den Erdäpfeln . . . 446	Rapunzel . . . —
Erdäpfeln mit frischer Butter . . . —	Petersilie . . . 453
Erdäpfeln mit warmer Butter . . . 447	Fenchel und Rettig . . . —
Timbal oder Fanzel von Erdäpfeln . . . —	Kren . . . —
Durchgeschlagene Erdäpfeln . . . 448	Zwiebel . . . 454
Gebackene Erdäpfeln in Schmalz . . . 449	Zwiebel glacirte spanische . . . —
	Zwiebel durchgeschlagene . . . —
	Zwiebel wie Kirschen klein, und noch kleiner . . . 455

B. Hülsenfrüchte.

Erbsen dörre . . . 456	Die Linsen . . . 459
Erbsen mit gerollter Gerste (Rischett, Ritscher) . . . 457	Die dörren Bohnen . . . —
Erbsen durchgeschlagene dörre . . . —	Durchgeschlagene Bohnen . . . 460
Timbal oder Gâteau von Erbsen . . . 458	Die holländischen großen Bohnen . . . —

C. Schwämme.

Von den Schwämmen . . . 461	Maurachen . . . 464
Schampignons mit Butter . . . —	Maurachen grillirte auf Spießhen . . . 465
Schampignons mit Milchrahm . . . —	Maurachen gebackene . . . —
Schampignons mit Beschamel . . . 462	Trüffeln . . . 466
Schampignons in Sauce . . . —	Trüffeln in rothem Weine gesotten . . . —
Schampignon-Haschee . . . —	Trüffeln gedünstet, à la minute . . . 467
Schampignons durchgeschlagen als Püree . . . 463	Dieselben auf andere Art . . . —
Pilzlinge . . . —	Trüffeln gebackene . . . —
Bretlinge . . . —	Trüffeln Turiner . . . 468
Bretlinge auf andere Art . . . 464	Trüffeln als Salat . . . —
Kleine Nageleschwämmchen . . . —	

Siebente Abtheilung.

Lehre von der Bereitung der Eierspeisen.

Eier kernweich gekocht . . . 471	Eier eingerührte . . . 472
— und Schmalz im Keisel . . . —	Pfannentuchen oder Omelette . . . —

Seite	Seite
Pfannentuchen auf andere Art 473	Eyer hartgesottene mit legirtem
Eyer gekochte —	Sauerampfer auf andere Art 480
Eyer gekochte auf andere Art 474	Faschee von harten Eiern . . 481
Eyer fätschirte —	Eyer verlorne —
Eyer fätschirte auf andere Art 475	Eyer verlorne gebackene . . 482
Eyer gefüllte mit Krebs-Fasche —	Eyer ordinär gebackene . . 483
Eyer gefüllte in Schmalz ge-	Eyerspeise von Omelette-Fleck-
backen —	chen —
Eyer gebratene 476	Timbal von gefüllten Ome-
Eyer = Fanzel —	lette = Fleckchen 484
Eyer = Fanzel auf andere Art 477	Fricadell von Omelette-Fleck-
Eyer gestürzte mit Salpicon. —	chen —
Eyer = Fanzel mit spanischer	Gefüllte und gebackene Ome-
Zwiebel —	lette = Fleckchen 485
Dasselsbe auf andere Art . . 478	Omelette-Soufflee 486
Eyer = Fanzel mit Karpfenblut —	Omelette-Soufflee auf andre Art —
Eyer = Fanzel mit Beschamel 479	Eyer hartgesottene kalte . . 487
Eroquettes von Eiern . . . —	Eyer hartgesottene kalte auf
Eyer hartgesottene mit legir-	andere Art —
tem Sauerampfer 480	Eyer harte en crouste . . . —

Achte Abtheilung.

Vehre von der Kunst zu braten, zu spicken, und vom
Salate.

Seite	Seite
Vom Braten 491	Vom Spicken 496
Kalbs = Nierenbraten . . . 494	Vom Dressiren 498
Kalbs = Milchbraten . . . —	Vom Salate 499
Lämmerner Hase 495	

Neunte Abtheilung.

Vehre von der Bereitung der Mehlspeisen.

Seite	Seite
Abgeschmalzene Nudeln mit	Nudeln ausgedünstete . . . 506
Parmasan-Käse 503	Obersnudeln im Ofen geba-
Fanzel von solchen Nudeln —	cken —
Maccaroni mit Parmasan-	Obersnudeln noch auf andere
Käse 504	Art 507
Dieselben auf andere Art . . —	Nudeln, ausgebackene, in
Maccaroni noch auf andere	Schmalz —
Art 505	Nudeln grüne —
Nudeln gekochte in Ohere. —	Krebsnudeln 508

	Seite
Gebäckene Erbsen von Zucker und Mehl	508
Geriebenes Gerstel	—
Mehlshmarren ordinärer	509
Mehlshmarren auf eine andere und feinere Art	—
Mehlshmarren auf andere Art	510
Reißshmarren	—
Schmankerl = Koch	—
Schmankerl = Koch auf andere Art	511
Reiß in der Milch	—
Reiß in der Milch auf andere Art	—
Reiß in der Milch noch auf andere Art	—
Gebäckene Reiß = Croquetten	512
Gefüllte Reiß = Croquetten	513
Milchreiß mit Parmasan = Käse	514
Aufgelaufenes Reißkoch	—
Auflauf von gestoßenem Reiß oder von Reismehl	515
Derselbe auf andere Art	416
Auflauf mit Äpfeln, Marillen und anderem Obste	—
Auflauf von Käse	517
Auflauf von Käse auf andere Art	518
Polenta	—
Polenta auf andere Art	519
Polenta noch auf andere Art	520
Von feineren aufgelaufenen Köcheln	—
Obers durch gebrannten Zucker, als Caramel Geruch zu geben	521
Dasselbe auf andere Art	—
Giocolade = Koch	522
Von den verschiedenen Cremen	523
Gebäckene Creme in Schmalz	—
Ripfelkoch	—
Ripfelkoch auf andere Art	524
Kirschen- oder Weichselkuchen	525
Dieselben auf andere Art	—
Englischer Kuchen	526
Schinkensteckerln	527
Schinkensteckerln auf andere Art	—
Schinkensteckerln noch auf andere Art	528
Schinkensteckerln nach anderer Art	529

Timbale von verschiedenen gefüllten Omelette = Fleckchen	529
Zuckerstrauben	530
Schneeballen	531
Prügelkrapsen	532
Faschingskrapsen	—
Waffelkrapsen	534
Abgetriebene Faschingskrapsen	535
Abgetriebener Gugelhupf	—
Allgemein gebräuchlicher Gugelhupf, oder Germteig	536
Germwanneln	537
Germwanneln auf andere Art	538
Germkispeln	—
Germkispeln auf andere Art	540
Germkispeln mit Milchtopfen	—
Germkispeln auf andere Art	—
Germkispeln noch auf andere Art	541
Germwucheln	—
Germwucheln als Krebswucheln	542
Germwucheln als Dampf- wucheln	—
Krebs = Dampf- wucheln	543
Ordinäre Dampf- wucheln	—
Gebäckene Topfen- wucheln	544
Der Brandteig	—
Brandteig auf andere Art	545
Brandteig noch auf andere Art	—
Brandteig noch auf eine andere Art	—
Marktstrudel	546
Milchrahmstrudel	—
Reißstrudel	548
Giocolade = Strudel	—
Schinkenstrudel	549
Krautstrudel	—
Krebsstrudel	550
Apfelstrudel	—
Pudding mit Chaud'eau	551
Reiß = Pudding	552
Krebs = Pudding	553
Englischer Pudding	554
Derselbe auf andere Art	555
Apfel = Pudding	—
Pudding von rohen Marillen, Pflaumen, Birnen, Reineclauden, Quitten	556
Schinken = Pudding	—
Gebäckene Schnitten von Pudding	557

Seite	Seite
Meridon von Kapaunen . . . 557	Gebäckene Apfelspalten oder
Derselbe auf andere Art . . . 558	Ringeln . . . 566
Gansleber-Meridon mit Trüs-	Gebäckene Marillen, Pfirsiche
feln . . . —	oder Mirabellen . . . —
Meridon von Fischen, näm-	Gebäckene Pomeranzen-Spal-
lich von Hechten, Schill oder	ten . . . 567
Häusen . . . 559	Timbale von Äpfeln . . . 568
Derselbe auf andere Art mit	Timbale von frischen Maril-
Austern . . . 560	len, Pfirsichen, Pflaumen,
Derselbe auf andere Art . . . —	Reineclauden, Mirabellen . . . —
Semmelscheiben ordinäre ge-	Apfel und verschiedenes ande-
bäckene . . . 561	res Obst in Kruste als Auf-
Semmelschnitten mit Wein,	lauf . . . 569
Zimmt und Zucker als Triet . 562	Äpfeln in Kruste auf andere Art . . . —
Gebäckene Semmelschnitten	Krusten mit verschiedenen Gre-
mit rothem Wein . . . —	men oder feinen Köcheln . 570
Dieselben auf andere Art . 563	Timbal von Äpfeln als Milch-
Profiterolles mit rothem Wein 564	speise . . . —
Profiterolles auf andere Art	Timbal von verschiedenem
gefüllt, im Ofen gebacken . 565	Obste, als kalte Speise . 571

Zehnte Abtheilung.

Lehre von der Bereitung der Backwerke und deren Teigen.

Seite	Seite
Vor Erinnerung . . . 575	Pasteten überschlagene mürbe
Von dem Nudelteig . . . 576	von Hasanen . . . 586
Der gewöhnliche Nudelteig . . . —	Pasteten überschlagene mürbe
Der Buttermteig . . . —	von Wald- oder Moosfchne-
Buttermteig auf andere Art . 578	pfen . . . 588
Englischer Teig . . . —	Pasteten überschlagene mürbe
Buttermteig mit Germ . . . 579	von Hasen . . . 589
Strudel = oder allgemeiner	Pasteten überschlagene mürbe
Zugteig . . . —	von Schill oder Hechten, an
Spanischer Teig . . . 580	Fasttagen . . . 591
Mürber Teig . . . 581	Häusen = Pastete . . . 592
Rissolenteig in Schmalz zu ba-	Von Casserolle = Pasteten . . . —
cken . . . 582	Casserolle-Pastete mit Macca-
Von Pasteten . . . —	roni- oder abgeschmalzenen
Pasteten überschlagene mürbe	Nudeln, Schinkensfleckerln
mit Lungenbraten . . . —	u. dergl. . . 593
Pasteten überschlagene mit	Krusten von Milchbrot . . . 595
Ochsenfleisch . . . —	Von dressirten Pasteten . . . 596
Pasteten überschlagene von	Dressirte Pasteten vom Ober-
Kapaunen, Poularden, Hüh-	gaume, Gansleber, Entern
nern und Tauben . . . 585	u. dergl. . . 598

	Seite
Dressirte Pasteten mit Kalbsfleisch = Fische	599
Dressirte Pasteten mit Lungenbraten	600
Dressirte Pasteten von Hausen, Lachsen oder Schill, an Fleischtagen zu verwenden	601
Die nämliche Pastete auf andere Art	602
Von kalten Pasteten	603
Von Bereitung des Teiges	—
Kalte Pastete mit Hasanen, Auerhühnern oder Repphühnern	607
Kalte Pastete von Hasenhühnern mit Trüffeln	—
Kalte Pastete mit Gansleber und Trüffeln	608
Lachs-Pastete kalte mit Austern	609
Von kleineren Gattungen Pasteten	610
Von Füllung der Rissolen	612
Hirn = Rissolen	613
Von süßen Rissolen und deren Füllung	—
Gebackene Prügelpasteten vom Rissolenteige	614
Dieselben gefüllt	—
Von der Anwendung des Buttermanteiges, und den daraus zu erzeugenden Backwerken	615
Überschlagene Pasteten	—
Butterpastete hohl ausgebacken (Vol au vent)	616
Von den kleinen hohl ausgebackenen Pastetchen	617
Kleine überschlagene Butterpastetchen	618
Dieselben auf andere Art	619
Dieselben noch auf andere Art	—
Ringelpastetchen von fünfmal geschlagenem Buttermant	621
Dariole	622
Pastetchen von spanischem Teige	623
Krebs = Pastetchen	—
Krebs-Pastetchen auf andere Art	624
Spinat-Pastetchen	625
Krust-Pastetchen	—
Krust-Pastetchen auf andre Art	626

Reiß = Pastetchen auf mehrere Arten	626
Pastetchen von Schmarrenteig	627
Pastetchen von Brandteig	—
Überschlagene allgemeine Buttermantorten	628
Dieselben auf andere Art	629
Kleine überschlagene Buttermant = Kröpfeln	—
Geflochtene Buttermantorten	—
Blättertorte von Buttermant, oder französische Torte	630
Dieselbe auf andere Art	631
Blättertorte mit gesäumter Milch	632
Prügelpasteten von Buttermant	633
Köpfeln von Buttermant	634
Ringeln von Buttermant	—
Schnitten von Buttermant	—
Mondscheinchen, Rosen, Schiffeln, Biscotten, Dreyecke und Sterne von Buttermant	635
Dieselben auf andere Art	—
Überschlagene Butterkröpfeln	636
Mandelstrudel von Buttermant	637
Schweizer = Kuchen	—
Schweizer-Kuchen auf andere Art	638
Pistazien = Brot	639
Pistazien-Brot auf andere Art	—
Französisches Gebäck unter dem Namen: Echaudée	—
Eine andere Art französischen Gebäckes, unter dem Namen: Brioche	640
Brioche mit Kroyer = Käse	642
Linzertorte	—
Blättertorte von Linzerteig	644
Kleine geblätterte Linzer-Tortelotten	645
Brekeln von Linzerteig	—
Mondscheinchen, Rosen, Schiffchen, Schnitten, Ringeln und Sternchen von Linzerteig	—
Abgetriebene Linzertorte	646
Verschiedene kleine Backereyen von der nämlichen gerührten Masse	—
Gerührte Mandeltorten	647
Brot = Torte	648
Gerührte Ciocolade-Torte	649

	Seite		Seite
Biscuit = Torte	649	Castanien = Brot	665
Blättertorte von Biscuiten =		Mandelbrot	—
Teig	651	Von Backereyen aus spani-	
Nolat von Biscuiten = Teig	—	schcn Winden, oder gesäum-	
Biscuiten = Wanneln	—	tes Zucker = Eis	—
Kleines Backwerk von Biscui-		Spanische Windtorte	666
ten = Teig	652	Weißes Zucker-Eis	667
Biscuiten = Schnitten oder Bö-		Pistazien = Eiskrapfeln	668
gen	—	Mandel = Eiskrapfeln	—
Mandelbögen	654	Mandel = Eisbögen	—
Bögen von hartem Ciocolade =		Ciocolade = Eiskrapfen	669
Teig	655	Zimmt = Eiskrapfeln	—
Ringeln von hartem Cioco-		Limonie = Eiskrapfeln	—
lade = Teig	—	Pomeranzen = , Drangenblü-	
Kleine Backerey von wälfischen		the = , Vanille = und andere	
Castanien	656	Gattungen Eiskrapfen mit	
Kleine Backerey von gestoße-		Geruch	—
nem Mandelteig	—	Harte Ciocolade = Krapfeln	—
Dragant = Schüsseln	—	Harter Zuckerteig	671
Großer auf dem Spieß gebra-		Vom Dragant = Teig	672
tener Prügelskrapfen	657	Dragant = Kitt	673
Zimmt = Brot	659	Marzipan = Teig	674
Ciocolade = Brot	—	Mandelberge	675
Kleine Muscazonen	—	Mandelkränze	—
Gewürz = Krapfeln	660	Süßer Maccaroni = Teig	676
Ciocolade = Krapfeln	—	Maccaroni mit bitterm Man-	
Kleine Mandelkuchen	—	deln	—
Drangenblüthe = Hohlhippen	661	Sandirte Mandelbögen	677
Marillen = Hohlhippen	—	Vanille = Bögen	—
Hetschepetsch = Hohlhippen	662	Marillen = oder Hetschepetsch =	
Pomeranzen = Hohlhippen	—	Zelten	678
Ciocolade = Hohlhippen	—	Von Bereitung des gesponne-	
Vanille = Hohlhippen auf ganz		nen Zuckers	679
andere Art	—	Erklärung und Angabe der	
Mandel-Grillage, oder Backe-		nothwendigen Vorbereitun-	
rey aus gerösteten Mandeln	663	gen und Zugehöre zur Ver-	
Verschiedene kleine Gattungen		fertigung der großen Backe-	
Backereyen aus gerösteten		reystücke	680
Mandeln	664		

Filfte Abtheilung.

Lehre von der Bereitung: A) Der gesprudelten Milchen und kalten Cremen. B) Der kalten Sulzen. C) Der Com-pots und der süßen Salate.

A) Von den gesprudelten Milchen und kalten Cremen.

	Seite		Seite
Gesprudelte Milchen, oder kalte		Gesprudelte Mandelmilch, oder	
Crement von verschied. Gerüchen	685	kalte Mandel = Creme	685

Seite	Seite
Gesprudelte Ciocolade-Milch, oder Ciocolade-Creme . . . 686	Blanc-Manger mit Kaffeh . . . 691
Diese gesprudelten Milchen oder kalten Cremes auf an- dere Art . . . —	Blanc-Manger mit Ciocolade 692
Gesulzter und gesprudelter Chaud'eau . . . 687	Pistazien-, auch Haselnuß- Sulz . . . —
Kalter Chaud'eau von Erdbee- ren oder Himbeeren . . . —	Häutelmilch 693
Gesprudelte Milch oder kalte Creme von Erdbeeren oder Himbeeren . . . 688	Toppfenmilch 693
Gesprudelte Milch mit Maril- len-Marmelade . . . —	Kalte Reismilch —
Von Milchgerichten und kalten Cremes in Dunst gesotten 689	Schneemilchen —
Mandelsulz (Blanc-Manger) 690	Schneemilchen auf andere Art 694
	Von der gefäumten Milch . 695
	Gefäumte Milch zum Stürzen, mit Kaffeh —
	Gefäumte Milch zum Stürzen, mit Ciocolade 696
	Gefäumte Milch zum Stürzen, mit frischen Erdbeeren, Him- beeren oder Marillen . . . —

B) Von klaren Sulzen.

Erdbeer-Sulz 698	Limonien-Sulz 703
Himbeer-Sulz 699	Brunnentrost-Sulz 704
Blaue Beilschen-Sulz —	Wein-Sulz —
Braune Beilschen-Sulz —	Sulzen mit verschiedenen Li- queuren —
Braune Nessel-Sulz 700	Punsch-Sulz 705
Ribisel-, Kirschen- oder Weich- sel-Sulz —	Weinscharl-Sulz —
Marillen-Sulz 701	Salamantische Weintrauben- Sulz —
Orangenblüthe-Sulz —	Kaffeh-Sulz 706
Orangen-Sulz 702	Kaffeh-Sulz auf andere Art . . . —
Orangen-Sulz in Orangen- Schalen —	Sulz von Kalberfüßen . . . —

C) Von den Compots.

Apfel-Compot 707	Compot von Kirschen 715
Apfel-Compot auf andere Art 708	Compot v. denselben ohne Stän- gel und von den Kernen gelöst —
Äpfeln mit eigener Kruste an- gelegt —	Compot von großen spanischen Weichseln —
Äpfeln im Ofen à la Crème. 709	Chartreuse von verschiede- nem Obste 716
Äpfeln auf portugiesische Art 710	Daselbe auf eine andere Art . . . —
Äpfeln mit Reis —	Pomeranzen-Salat 717
Apfel-Marmelade 711	Pomeranzen-Salat auf ande- re Art —
Apfel-Marmelade auf andere Art 712	Gedratene Salat —
Äpfel gesulzte —	Marillen-Salat 718
Compot von Birnen 713	Pflirsch-Salat —
Birnen mit rothem Wein . . . —	Kaiserbirn-Salat —
Compot von Quitten 714	Weichsel- oder Kirschen-Salat —
Marmelade von Quitten —	
Compot von Marillen —	

	Seite		Seite
Weichsel- oder Kirschen-Salat		Melée von verschiedenen Früch-	
auf andere Art	719	ten	720
Melonen = Salat	—		
Ananas = Salat	—	Vom Verfahren beym Pökeln	
		und Räuchern des Fleisches	721

A n h a n g.

Von der Bereitung der nothwendigsten und allgemein be-
liebten warmen und kalten Getränke.

I. Warme Getränke.

	Seite		Seite
Kaffee	727	Bischof = Extract	732
Giocolade	729	Nickus	733
Punsch auf gewöhnliche Art. —		Vin brûlé	—
Englischer Punsch (Ponche à		Rum = brûlé (Crampampoli) —	
l'angloise)	730	Hypocras	734
Königspunsch (Ponche royal) —		Bavaroise	—
Eyperpunsch (Ponche aux oeufs) —		Glühwein	—
Kroch	731	Glühwein auf andere Art	335
Punsch = Essenz	—	Dreyfuß	—
Whist	732	Cardinal	—
Bischof	—		

II. Kalte Getränke.

Mandelmilch (Orgeade)	735	Limonaden = Syrup	737
Syrup d'Orgeade	736	Limonaden = Pulver	—
Pat d'orgeade	—	Cedro	738
Limonade	737		

Von den Speiszetteln.

Vor Erinnerung	741	auf sechs, acht ic. bis acht-	
Beispiele von Speiszetteln		zig gedecken	745
Vom Gabelfrühstück	779	Vom Büffet	783
Alphabetisches Register			785