

Inhaltsverzeichnis.

des

zweiten Bandes.

I. Abschnitt. I. Abtheilung.

	Seite
Eingangsschüsseln. Feine Fleischspeisen. Entrées.	1
I. Abtheilung. Rind. Boeuf.	2
Berzierte Rindergaumenpopietten. Popiettes de palais de boeuf à la Conti	—
Einfache Rindergaumenpopietten. Popiettes de palais de boeuf à l'Espagnole.	4
Rinderpopietten mit Matrosenragout. Popiettes de palais de boeuf en matelote.	—
Gratin von Rindergaumenpopietten. Gratin de palais de boeuf.	—
Rinderjungensstücke auf französische Art. Filets de langue de boeuf à la Française.	5
Rinderjungensstücke mit Matrosenragout. Filets de langue de boeuf en matelote.	6
Rinderjungensstücke in Papilloten (Papierwickeln). Langue de boeuf en papillotes.	—
Gratin von Rinderjunge. Langue de boeuf en gratin.	—
Rindermautragout. Muse de boeuf en ragout.	7
Timbal von Rinder-Amouretten. Timbale d'amourettes de boeuf.	—
Rinder-Amouretten-Timbal nach Toulouse Art. Timbale d'amourettes de boeuf à la Toulouse.	8
Ohrenbrägen (Gehirn). Cerveau de boeuf.	—
II. Abtheil. Kalb. Veau.	9
Saute von Kalb. Sauté de veau.	—
Kalbs-Saute mit Bechamelle. Sauté de veau à la bechamelle.	10
Deutsche Kalbschnitten. Sauté de veau à l'Allemande.	—
Gratinirte Kalbschnitten. Sauté de veau gratiné.	—

	Seite
Kleine Rartfilets von Kalb nach französischer Art. Filets mignons de veau à la Française.	11
Kleine Rartfilets von Kalb nach Conti. Filets mignons de veau à la Conti.	—
Glacirte Kalbs-Popietten als Eingangsschüssel. Popiettes de veau glacées pour Entrée.	—
Berzierte Kalbspopietten. Popiettes de veau à la Conti.	12
Pannirte Kalbspopietten als Eingangsschüssel. Popiettes à la broche pour Entrée.	—
Blanquette von Kalb (Blanquette). Blanquette de veau	—
Kalbsblanquette mit Kräutern. Blanquette de veau à la poulette	13
Kalbsblanquette mit Champignons. Blanquette de veau aux champignons.	—
Gemischtes Blanquette. Blanquette de veau mêlée.	—
Sachre von Kalb. Hachée de veau (Hachis).	14
Emince von Kalb (Emince). Emincée de veau.	—
Kalbs-Coteletten als Eingangspreiße. (Entrée) Cotelettes de veau pour Entrée.	—
Gefüllte Kalbs-Coteletten. Cotelettes de veau en surprise.	—
Sautirte Kalbs-Coteletten. Cotelettes de veau sautées.	15
Kleine Frikandeaus als Eingangspreiße (Entrée). Petits fricandeaux pour Entrée.	—
Einfaches Kalbfleisch-Frikassée. Fricassée de veau.	—
Kalbfleisch-Frikassée mit Majoran. Fricassée de veau au marjolaine.	16
Kalbfleisch-Frikassée mit Kräutern. Fricassée de veau à la poulette.	—
Kalbfleisch-Frikassée mit Blumenkohl. Fricassée de veau aux choux-fleurs.	17
Kalbfleisch-Frikassée mit Selleri. Fricassée de veau au céleri.	—
Kalbfleisch-Frikassée mit Spargel. Fricassée de veau aux asperges.	—
Deutsches bürgerliches Frikassée. Fricassée de veau à la Bourgeoise.	—
Klein bürgerliches Frikassée. Fricassée à la paysanne.	18
Deutsches bürgerliches Puyeton. Fricassée de veau en puyeton.	—
Deutsches bürgerliche warme Schüsselpastete. Pâté chaud de veau sur le plat.	—
Braun Kalbfleisch nach bürgerlicher Art. Poitrine de veau au roux.	19
Kalbs-Tendrons (Brustknerpelsstücke) als Eingangspreiße. Tendrons de veau pour Entrée.	—
Kalbs-Tendrons mit Ravigote. Tendrons de veau à la ravigote.	20
Kalbs-Tendrons auf Villeroi-Art. Tendrons de veau à la Villeroi.	—
Kalbs-Tendrons nach St. Mencheult. Tendrons de veau à la St. Mencheult.	—
Kalbsmilch auf Dauphin-Art. Ris de veau à la Dauphin.	21
Kalbsmilch-Grenadins. Grenadins de ris de veau.	—
Kalbsmilch nach englischer Art. Ris de veau à l'Anglaise.	—
Kalbsmilch in Suprême. Ris de veau au suprême.	22
Kalbsmilchspießchen in Aspic. (Kalte Speise). Ris de veau en hatelets.	—
Kalbsbrägen mit kalter Ravigote. Cervelles de veau en ravigote froide.	23
Berzierter Kalbsbrägen mit Mayonaise. Cervelles de veau en mayonnaise décorée.	—
Kalbsbrägen mit Remoulade. Cervelles de veau en remoulade.	24
Kalbsbrägen auf Tartarenart. Cervelles de veau à la Tartare.	—
Kalbsbrägen in Aspic. Cervelles de veau en aspic.	—

	Seite
Kalbbrägen mit holländischer Sauce. Cervelles de veau à la Hollandaise.	25
Kalbbrägen mit Parmesanfüße. Cervelles de veau au parmesan.	—
Kalbezungen in Gratin. Langues de veau en gratin.	—
Kalbezungen mit Rosinen. Langues de veau au ragout de raisins.	—
Kalbezungen mit Madeira. Langues de veau au vin de Madeira.	26
Kalbschweife. Queues de veau.	—
Kalbsgefröse nach französischer Art. Fraise de veau à la Française.	27
Kalbsgefröse nach deutscher Art. Fraise de veau à l'Allemande.	—
Kalbsgefröse nach italienischer Art. Fraise de veau à l'Italienne.	—
Kalbsgeschlinge. Mou de veau.	28
Gebackte Kalbsgehinderte. Mou de veau en hachée.	—
Kalbmetzen. Rognons de veau.	—
Kalbskopf. Tête de veau.	—
Kalbsleber. Kalbsfüße. Foie de veau. Pieds de veau.	—
III. Abtheil. Hammel. Mouton.	29
Pain von Hammel nach spanischer Art. Pain de mouton à l'Espagnole.	—
Pain von Hammel mit Trüffelragout. Pain de mouton au ragout de truffes.	—
Pain von Hammel in Haricot. Pain de mouton aux haricots.	—
Sasche von Hammel. Hachée de mouton (Hachis). (Gebäckt).	30
Mergelrothfarbiges Sasche von Hammel. Hachée de mouton à l'aurore.	—
Sasche von Hammel mit Champignons. Hachée de mouton aux champignons.	—
Emince von Hammel (Eminje). Emincée de mouton.	31
Emince von Hammel mit Gurken. Emincée de mouton aux concombres.	—
Hammel-Emince nach Pompadour Emincé de mouton à la Pompadour.	—
Hammel-Tendrons. (Brustknorpelsstücke.) Tendrons de mouton.	—
Hammel-Tendrons mit Reis. Tendrons de mouton au riz.	32
Bürgerliches Hammelfleisch mit Zwiebeln. Viande de mouton à la Bourgeoise.	—
Hammelrippen nach Soubise. Côtelettes de mouton à la Soubise.	—
Hammelrippen nach der Minute. Côtelettes de mouton à la minute.	33
Hammelrippen nach Dienerin-Art. Côtelettes de mouton à la servante.	—
Hammelzungen. Langues de mouton.	34
Gratin von Hammelzungen. Gratin de langues de mouton.	—
Hammelbrägen. Cervelles de mouton.	—
Hammelschweife. Queues de mouton.	—
Terrine von Hammelschweifen. Terrine au queues de mouton.	—
Sochepot von Hammelschweifen (Sochepot). Hochepot au queues de mouton.	35
Hammelfüße. Pieds de mouton.	—
Hammelfüße auf bürgerliche Art. Pieds de mouton à la Bourgeoise.	36
IV. Abtheil. Lamm. Agneau.	—
Epigramm von Lamm. Epigramme d'agneau.	—
Lammfleischragout mit Spargel. Ragout d'agneau aux asperges.	37
Lammragout mit Sauerkraut. Ragout d'agneau à l'oseille.	—
Lammragout mit Pfeffer. Ragout d'agneau au houblon.	38
Lammragout mit Blumenkohl. Ragout d'agneau aux choux-fleurs.	—

	Seite
Lammragout mit Kräutern. Ragout d'agneau à la poulette.	38
Lamm-Coteletten. Cotelettes d'agneau.	—
Lammgeschlinge. Mou d'agneau.	—
V. Abtheil. Schwein. Cochon.	39
Schweine-Mürbebraten mit Apfelsinen. Filets mignons de cochon aux oranges.	—
Schweine-Mürbebraten in Grifandeau's. Filets mignons de cochon en fricandeaux.	40
Saute von Schweine-Filets. Sauté de filets mignons de cochon.	—
Bürgerlich bereiteten Mürbebraten. Filets mignons de cochon à la Bourgeoise.	—
Schweinejungen nach italienischer Art. Langues de cochon à l'italienne.	—
Lionese Schweinejungen. Langues de cochon à la Lionaise.	41
Schweine-Carbonaden als Eingangspreise. Carbonades de cochon pour Entrée.	—
Schweineschweife. Queues de cochon.	—
Schweineohren. Oreilles de cochon.	42
Parmesaner Schweineohren. Oreilles de cochon à la Parma.	—
Schweinesüße. Pieds de cochon.	—
VI. Abtheil. Wildes Schwein. Sanglier.	—
Filets von Wildschwein in Crustade. Filets de sanglier en croustade.	—
Escalopen von wildem Schwein in Timbal. Escalopes de sanglier en timbale.	44
Saute von wildem Schwein. (Seite.) Sautée de sanglier.	45
Coteletten von wildem Schwein als Eingangspreise. Cotelettes de sanglier pour Entrée.	—
Emince von wildem Schwein. Emincée de sanglier.	—
Gewöhnliches Ragout. Ragout à l'ordinaire.	46
VII. Abtheil. Elenz, Rothz und Dammhirsch. Elan, cerf et daim.	—
Emince von Wild. Emincée de Vénaison.	—
Depee von Wild mit Parmesan. Depecée de venaison au parmesan.	—
Hachsee von Wild. Hachée de venaison. (Hachis.)	47
Hachsee von Wild nach italienischer Art. Hachée de venaison à l'italienne.	—
Pain von Wild. Pain de venaison.	—
Gefüllter Wiltrain. Pain de venaison farci.	48
Escalopen von Wild in Butterteigrand. (Vol-au-vent.) Escalopes en vol-au-vent.	—
Gewöhnliches Wildragout. Ragout de venaison à l'ordinaire.	49
Junges Hirschgeweih. Cornichons de cerf.	50
VIII. Abtheil. Reh. Gem. Chevreuil. Chamois.	—
Berzierte Grenade von Reh. Grenade de chevreuil décorée.	—
Reh-Filets nach französischer Art. Filets de chevreuil à la Française.	51
Gespickte Rehpopietten. Popiettes de chevreuil.	—
Berzierte Rehpopietten. Popiettes de chevreuil à la Conti.	52
Saute von Reh. Sautée de chevreuil.	—
Warme dressirte Pastete nach Lignowsky. Paté chaud dressé à la Lignowsky.	—

	Seite
Warme Schiffs-Pastete nach Trappe. Paté chaud sur le plat à la Trappe.	54
Timbal von Reh. Timbal de chevreuil.	55
Rehungen. Langues de chevreuil.	—
Gewöhnliches Rehragout. Ragout de chevreuil à l'ordinaire.	—
IX. Abtheil. Hase. Lièvre.	
Civet von Hasen (Civet). Civet de lièvre.	—
Warme Hasenpastete mit Sauerkohl. Paté chaud de lièvre à la chou-croute.	—
Hasenfilets mit Drangen. Filets de lièvre aux oranges.	57
Sautée von Hasen. Sautée de lièvre.	58
Escalopen von Hasen. Escalopes de lièvre.	—
Kronenförmige Hasenfilets. Filets de lièvre en couronne.	—
Hasenfuchen. Gâteau de lièvre.	—
Hasenflecker. Civet de lièvre à la Bourgeoise.	59
X. Abtheil. Kaninchen. Lapin. (Lapereau.)	
Kaninchenfilets nach französischer Art. Filets de lapereaux à la Française.	—
Fricassée von Kaninchen. Fricassée de lapins.	60
Gibelotte von Kaninchen. Lapins en gibelotte.	—
Mayonaise von Kaninchen. Mayonaise de lapereaux.	61
Kaninchen in Papilloten. Lapereaux en papillotes.	—
Glacirte Kaninchenfilets. Filets de lapereaux glacés.	—
Sautée von Kaninchen. Sautée de lapereaux.	62
Marinade von Kaninchen. Marinade de lapereaux.	—
Kronenförmige Kaninchen-Filets. Filets de lapereaux en couronne.	—
XI. Abtheil. Schildkröte. Tortue.	
Fricandeaus von Schildkröte. Tortue en fricandeaux.	—
Grenadins von Schildkröte. Tortue en grenadins.	63
Schildkrötenragout als Eingangsbeise. Ragout de tortue pour Entrée.	—
Schildkrötenragout nach englischer Art. Ragout de tortue à l'Anglaise.	—
XII. Abtheil. Puter. Calectischer Hahn. Dindon.	
Dinde.	64
Turban von Puter. Dindon en turban.	—
Blanquette von Puter. (Blanquette.) Blanquette de dindon.	65
Gemischtes Puter-Blanquette nach Mailander Art. Blanquette de dindon mêlée à la Milanaise.	—
Poivrieten von Puter. Poivriettes de dindon.	66
Morgenrothfarbige Puter-Filets. Filets de dindon à l'aurore.	—
Scharlachartige Puterstücke. Dindon à l'écarlate.	67
Gefüllte Puter-Escalopen. Escalopes de dindons farcis.	—
Escalopen von Puterfeulen. Escalopes de cuisses de dindons.	—
Emince von Puterfeulen. Emincée de cuisses de dindon.	68
Hätsche von Puter (Gehätsche). Hachée de dindon (Hachis).	—
XIII. Abtheil. Kapaun, Poularde, junges Huhn, Küchlein. Chapon, poularde, poulet, poulette.	
Dressirte Reiz-Casserolle von Kapaun. Casserolle au riz dressée de chapons.	—
Gesformte Reiz-Casserolle. Casserolle au riz moulée.	70

	Seite
Einfache Weiß-Casseroile. Casserolle au riz simple.	70
Weiß-Turban. Turban au riz.	—
Poularden in Supreme. Poulardes au suprême.	—
Geflügelbrüste nach italienischer Art. Poulardes à l'Italienne.	71
Kapaunenbrüste nach Conti. Chapons à la Conti.	72
Hühnerbrüste nach Voppaliere. Poulets à la Voppalière.	73
Poularden nach Ritterart. Poulardes à la Chevaliere.	—
Finanzielle Hühnerbrüste. Poulets à la financière.	74
Kapaunen nach St. Cloud. Chapons à la St. Cloud.	—
Capilotade von Geflügel. Poulets en capilotade.	75
Einfaches Hühner-Fricassée. (Engemachtes.) Fricassée de poulets.	—
Gemischtes Hühner-Fricassée. Fricassée de poulets mêlée.	76
Hühner-Fricassée mit Kräutern. Fricassée de poulets aux fines herbes.	—
Hühner-Fricassée mit Petersilienblättern. Fricassée de poulets à la pluche.	—
Hühner-Fricassée mit Majoran. Fricassée de poulets au marjolaine.	—
Deutsches Hühner-Fricassée. Fricassée de poulets à l'Allemande.	77
Deutsch bürgerliches Hühner-Fricassée. Fricassée de poulets à la Bourgeoise.	—
Hühner-Fricassée in Butterteigrand. (Vol-au-Vent.) Fricassée de poulets en vol-au-vent.	—
Deutsch bürgerliche Schüsselpastete von Hühnern. Paté chaud de poulets sur le plat.	78
Kari-Fricassée Fricassée de poulets au Kari.	—
Decece von Geflügel. Depecée de volaille.	—
Decece von Geflügel auf Mailänder Art. Depecée de volaille à la Milanaise.	—
Blanquette von Kapaun. Blanquette de chapons.	79
Blanquette von Kapaunen in Bechamelle. Blanquette de chapons à la béchamelle.	—
Gemischtes Kapaunen-Blanquette. Blanquette de chapons mêlée.	—
Escalopen von Kapaunen. Escalopes de chapons.	—
Hachsee von Kapaunen. (Gebücte.) Hachée de chapons. (Hachis.)	—
Neapolitanischer Timbal. Timbal à la Napolitaine.	—
Geflügel-Grenade. Grenade de volaille.	80
Poularden in Bigarrüre. Poulardes en bigarrure.	81
Hühnerbrüste in halber Trauer. Poulets en demi-deuil.	82
Einfache Hühnerbrüste. Filets simples de poulets.	—
Ballonsartige Hühnerkeulen. Cuisses de poulets en ballons.	83
Ballonsartige Hühnerkeulen nach französischer Art. Cuisses de poulets en ballons à la Française.	—
Hühnerkeulen als Entchen. Cuisses de poulets en cannetons.	—
Sautée von Geflügel. Sautée de volaille.	84
Coteletten von Geflügel. Cotelettes de volaille.	—
Eskalopen von Kapaunen. Escalopes de chapons.	—
Kapaunenflügeln in der Terrine. Terrine aux d'ailerons de chapons.	85
Celestiner Rükchlein. Poulettes à la Célestine.	—
Rükchlein nach bairischer Art. Poulettes à la Bavaoise.	86
Fricassée von Rükchlein. Fricassée de poulettes.	—
Kaltes Fricassée von Hühnern. Fricassée de poulets chaude-froide.	—
Kaltes Hühner-Fricassée nach Ravigote-Art Fricassée de poulets chaude-froide à la ravigôte.	87
Püree von Kapaunen in Spiegelgallert (Aspic). Purée de chapons en aspic.	—

	Seite
Salat von Geflügel. Salade de volaille.	88
Mayonaise von Geflügel mit Gartengewächsen. Mayonaise de volaille à la jardinière.	89
Einfache Hühner-Mayonaise. Mayonaise simple de poulets.	—
Berzierte Hühner-Mayonaise. Mayonaise décorée de poulets.	90
Berzierte Hühnerbrüste in Mayonaise. Filets de poulets décorés en mayonaise.	91
Gestülzte oder geformte Mayonaise. Mayonaise décorée moulée.	—
Filets von Hühnern in kalter Navigote. Filets de poulets à la ravigote froide.	92
XIV. Abtheil. Taube. Pigeon.	—
Matrosengericht von Tauben. Matelotte de pigeonneaux.	—
Matrosengericht von Tauben mit Krebsen. Matelotte de pigeonneaux aux écrevisses.	93
Einfaches Tauben-Fricassée. Fricassée de pigeons.	—
Gestüllte Täubchen. Pigeonneaux farcis.	—
Compote von Täubchen. Compote des pigeonneaux.	94
Gestüllte Täubchen auf Prinzessin-Art. Pigeonneaux farcis à la Princesse.	—
Tauben auf französische Art. Pigeons à la Française.	—
XV. Abtheil. Gans. Ente. Oie. Canard.	95
Salmi von Gans oder Ente. Oie ou canard en salmi.	—
Lyoner Gänsefleisch. Cuisses d'oie à la Lyonnaise.	96
Glacirte Gänsebrüste mit Maronenpüree. Filets d'oies glacés à la purée de marons.	—
Civet von Enten. Civet de canards.	—
Gratin von Gänselebern. Foies gras d'oies en gratin.	97
Sauter von Gänselebern. Sauté de foies gras d'oies.	—
XVI. Abtheil. Wilde Gans. Wilde Ente. Oie sauvages. Canard sauvage.	—
Salmi von wilden Enten. Salmi de canards sauvages.	98
Civet von wilden Enten. Civet de canards sauvages.	—
Sauter von wilden Enten. Sauté de canards sauvages.	—
Warme Pastete von wilden Enten. Paté chaud de canards sauvages.	—
XVII. Abtheil. Fasan. Faisan.	—
Fumet von Fasänen. Faisans en fumet.	—
Auflauf von Fasänen. Soufflé de faisans.	99
Warme dressirte Pastete von Fasänen. Paté chaud dressé de faisans.	100
Salmi von Fasänen. Salmi de faisans.	—
Kaltes Salmi von Fasänen. Salmi chaud-froid de faisans.	101
Kaltes Fasänen-Salmi in Püree. Salmi chaud-froid de faisans en purée.	—
Fasänen-Püree in Spiegelgallert. (Aspic.) Purée de faisans en aspic.	—
Kaltes Fasänen-Salmi im Spiegel. Salmi chaud-froid de faisans au miroir.	102
Fasänenbrüste nach Voppaliere. Filets de faisans à la Voppalière.	103
Turban von Fasänen. Faisans en turban.	—
Blanquette von Fasänen. Blanquette de faisans.	104
Einfache Fasänenbrüste. Filets simples de faisans.	—
Coteletten von Fasänen. Cotelettes de faisans.	—

VIII

	Seite
Eskalopen von Fasanen. Escalopes de faisans.	104
Sautée von Fasanen. Sautée de faisans.	105
Fasanen nach Périgueur-Art. Faisans à la Périgueux.	—
Fasanen nach Montgelas. Faisans à la Montgelas.	—
Fasanen nach Stabhalter-Art. Faisans à la Gouverneur.	—
XVIII. Abtheil. Rebhuhn. Haselhuhn. Schneehuhn.	
Perdrix. Gélinothe de bois. Gélinothe blanche.	—
Rebhühner auf englische Art. Perdreaux à l'Anglaise.	106
Eine andere Art englischer Rebhühner. Autre manière de perdreaux à l'Anglaise.	107
Gedämpfte Rebhühner nach französischer Art. Perdreaux étouffés à la Française.	—
Deutsche Spieß-Rebhühner. Perdreaux brochés à l'Allemande.	—
Gefüllte Rebhühner nach französischer Art. Perdrix farcis à la Française.	108
Flamänder Rebhühner. Perdrix à la Flamande.	—
Rebhühnerbrüste mit Püree. Filets de perdreaux à la purée.	—
Rebhühner nach Montgelas. Perdrix à la Montgelas.	109
Rebhühner nach Périgueur-Art. Perdrix à la Périgueux.	—
Rebhühnerbrüste in Papilloten. Filets de perdreaux en papillotes.	—
Rebhühnerbrüste in halber Trauer. Filets de perdreaux en deuil.	110
Aufkatz von Reb- oder Haselhühnern. Soufflée de perdrix ou gélinothes.	—
Salmi von Rebhühnern. Salmi de perdrix.	—
Haselhühner-Salmi nach Königin-Art. Salmi de gélinothes à la Reine.	—
Eine andere Art Königin-Salmi. Salmi à la Reine d'une autre manière.	111
Haselhühner-Salmi. Salmi de gélinothes à la maîtresse.	—
Jäger-Salmi von Rebhühnern. Salmi de perdrix au chasseur.	112
Kaltes Rebhühner-Salmi. Salmi froid de perdrix.	—
Deutschbäuerliches Ragout von Rebhühnern. Ragout de perdrix à l'Allemande-hougeoise.	—
Rebhühner nach polnischer Art. Perdreaux à la Polonoise.	113
Rebhühnerbrüste nach französischer Art. Filets de perdrix à la Française.	—
Fumet von Rebhühnern. Perdrix en fumet.	—
Blanquette von Reb- oder Haselhühnern. Blanquette de perdrix ou gélinothes.	—
Warme dressirte Pastete von Rebhühnern. Pâté chaud dressé de perdrix.	114
Coteletten von Rebhühnern. Cotelettes de perdrix.	—
Eskalopen von Rebhühnern. Escalopes de perdrix.	—
Sautée von Rebhühnern. Sautée de perdrix.	—
Braisirte Rebhühner. Perdrix à la braise.	—
XXI. Abtheil. Auerhahn (Huhn). Coq de bruyère (Poule). Wirtshahn (Huhn). Coq de bois (Poule).	
Warme Pastete von Auer- oder Wirtshahn. Pâté chaud de coq de bruyère ou de bois.	—
Salmi von Wirtshühnern. Salmi de poules de bois.	116
Haschee von Wirtshühnern. Hachée de poules de bois.	—

	Seite
Morgenrothfarbigen Haschee von Wirtshühnern. Hachée (Hachis) de poulets de bois à l'aurore.	116
XX. Abtheil. Waldschnefse, Becassine, Stumpfs, Moos- und Pfuhlschnefse. Bécasse, Bécassine, Bécasseau.	—
Waldschnepfen auf französische Art. Bécasses à la Française.	117
Waldschnepfen-Salmi mit Schnepfenbred. Salmi de becasses aux croutons fargis.	118
Waldschnepfen-Tafel-Salmi. Salmi de becasses pour la table.	—
Kaltes Waldschnepfen-Salmi. Salmi chaud-froid de becasses.	—
Fumet von Waldschnepfen oder Becassinen. Fumet de becasses ou becassines.	119
Warme dressirte Pastete von Waldschnepfen. Pâté chaud dressé de becassines.	—
XXI. Abtheil. Krammetsvogel. Wachtel Grive. Caille.	120
Krammetsvogel nach Dufour. Grives à la Dufour.	121
Gratin von Krammetsvögeln. Grives en gratin.	—
Gefüllte Wachteln. Cailles fargis.	122
Wachteln in Umischlag. Cailles en surtoût.	—
Crustade von Krammetsvögeln. Grives en croustade.	—
Kaltes Krammetsvögel-Salmi. Salmi chaud-froid de grives.	123
Kaltes Salmi von Krammetsvögeln nach Dufour. Salmi froid de grives à la Dufour.	124
Wachteln in Pûeton. Cailles en poupeton.	—
Gedämpfte Wachteln oder Krammetsvögel. Cailles ou grives poëllées.	—
Sauter von Wachteln. Sautée de cailles.	125
Wachteln in Surprise. Cailles en surprise.	—
XXII. Abtheil. Lerche. Ortolan. Alouëtte. Ortolan.	—
Lerchen in großen Zwiebeln. Alouettes aux gros oignons.	126
Lerchen mit Reis. Alouettes au riz.	—
Lerchen in Domino. Alouettes en domino.	127
Gratin von Lerchen. Alouettes en gratin.	—
Crustade von Lerchen. Alouettes en croustade.	—
Sauter von Lerchen. Sautée d'alouettes.	128
Lerchen in Pflaumenform. Alouettes en forme de prunes.	—

II. A b s c h n i t t.

Fische. Zwischenschüsseln von Fischen im zerschnittenen Zustande. Poissons. Plats d'entremets de poissons.	129
I. Abtheil.: Zander. Sandbarsch. Sandre.	130
Aufgerollte Zanderstücke nach Conti. Popiettes de sandre à la Conti.	—
Aufgestellte Zanderrollen. Popiettes de sandre à la maitre d'hôtel.	—
Gefüllte Zanderstücke nach Küchenmeister-Art. Filets de sandre à la maitre d'hôtel.	131
Warme Schüsselpastete von Zander. Pâté chaud sur le plat de sandre.	—
Gratin von Zander. Sandre en gratin.	—
Blanquette von Zander. Sandre en blanquette.	132

	Seite
Zanderblanquette mit Kräutern. Blanquette de sandre aux fines herbes.	132
Zanderblanquette in Bechamelle. Blanquette de sandre à la béchamelle.	—
Sauce von Zander mit Bechamelle. Sautée de sandre à la béchamelle.	—
Sauce von Zander mit Austernragout. Sautée de sandre au ragout d'huitres.	133
Zanderstücke mit holländischer Sauce. Sandre à la Hollandaise.	—
Zanderstücke mit Benting-Sauce. Sandre à la Benting.	—
Filets von Zander in Mayonaise. Filets de sandre en mayonaise.	—
Verzierte Zanderstücke in Mayonaise. Filets de sandre décorés en mayonaise.	134
Zander-Blanquette in Mayonaise nach Gärtner-Art. Blanquette de sandre en mayonaise à la jardinière.	—
Zander-Salat. Salade de poisson.	—
II. Abtheil. Hecht. Brochet.	
Esclavonischer Hecht. Brochet à l'Esclavone.	—
Bürgerlicher Petersilienfisch. Brochet à la Bourgeoise.	—
Hecht mit holländischer Sauce. Brochet à la Hollandaise.	136
Hecht mit Benting-Sauce. Brochet à la Benting.	—
Schüsselhecht. Brochet sur le plat.	—
Kleine Blauhechte. Brochetons au bleu.	—
Deutschgetrichter Hecht. Brochet à l'Allemande.	137
Kleine Brathechte. Brochetons frits.	—
III. Abtheil. Karpfen. Carpe.	
Trifanbeau's von Karpfen. Fricandeaux de carpes.	—
Große Karpfentrefes auf finanzielle Art. Grands quenelles de carpe à la financière.	138
Matrosengericht. Matelotte.	—
Bürgerlicher Bier-Karpfen. Carpe au bière à la Bourgeoise.	139
Polnischer (Schlesischer) Karpfen. Carpe à la Polonaise (à la Silésienne).	140
Blauer Karpfen. Carpe au bleu.	141
Gebackener Karpfen. Carpe au four.	—
Karpfen auf Ravigote-Art. Carpe à la Ravigote.	—
IV. Abtheil. Aal. Anguille.	
Einfache Matrolade mit Remoulade. Roulade d'anguille à la remoulade.	142
Kleine Aalpießchen. Hatelets d'anguille.	—
Kleine Aalpießchen auf der Rest. Hatelets d'anguille sur le gril.	143
Bürgerlicher Silkenaal. Anguille à la Bourgeoise.	—
Bürgerlicher Bieraal. Anguille au bière à la Bourgeoise.	—
Warne Schüsselpastete von Aal. Pâté chaud d'anguille.	144
Ausgelegte (verzierte) Matrolade. Roulade d'anguille décorée.	—
V. Abtheil. Flußbars. Barsch. Perche.	
Holländischer Waterfisch (Suppfisch). Perches en watersotjen.	—
Deutsche Waterfotjen. Perches à l'Allemande.	—
Englische Barse. Perches à l'Anglaise.	146
Barse auf holländische Art. Perches à la Hollandaise.	—

	Seite
Sautée von Barsen mit Austern. Sautée de perchos aux huitres.	146
Sautée von Barsen mit Muscheln. Sautée de perchos aux moules.	—
Filets von Barsen auf Hauskuchmeister Art. Filets de perches à la maitre d'hôtel.	—
Gratin von Barsen. Gratin de perches.	147
Tartaren Barje. Perches à la Tartare.	—
Tartarenbarje in Filets. Filets de perches à la Tartare.	—
VI. Abtheil. Kaulbarsch. Petit perche de rivière.	
Kaulbarje in Bier. Petits perches de rivière à la bière.	148
Kaulbarje auf englische Art. Petits perches de rivière à l'Anglaise.	—
Kaulbarje auf bürgerliche Art. Petits perches de rivière à la Bourgeoise.	—
Kaulbarje mit Kräutern. Petits perches de rivière aux fines-herbes.	—
VII. Abtheil. Karausche. Corassin.	
Karauschen mit Dill. Corassins à l'anet.	149
Karauschen in Court-Bouillon (kurzer Brühe). Corassins au court-bouillon.	—
Karauschen mit Maibutter. Corassins au beurre de mai.	150
Karauschen mit Petersilie. Corassins au persil.	—
VIII. Abtheil. Güster. Bliche.	
Güster mit Speck und Zwiebeln. Bliches au lard et aux oignons.	—
Güster mit Dill. Bliche à l'anet.	151
IX. Abtheil. Giebel. Meunier.	
Giebel in Bier. Meunier à la bière.	—
Giebel mit Petersilie. Meunier au persil.	—
X. Abtheil. Uefelei. Alburne.	
Uefelei mit Speck und Fellen. Alburne au lard et aux oignons.	—
Bier-Uefelei. Alburne à la bière.	152
Saure Uefelei. Alburne aigre.	—
XI. Abtheil. Etrige. Véron.	
Etrigen in kurzer Brühe. Vérons au court-bouillon.	—
Gebatene Etrigen. Vérons frits.	—
XII. Abtheil. Döbel. Tétard.	
Döbel in Bier. Tétards à la bière.	153
Bratdöbel. Tétards frits.	—
XIII. Abtheil. Aaland. Gölse. Tétard. Jese.	
Aaland in der Marinade. Tétard en marinade.	—
Gebratener Aaland. Tétard en friture.	154
XIV. Abtheil. Blei. Brassen. Brème.	
Blei mit Kräutern. Brème aux fines-herbes.	—
XV. Abtheil. Plöke. Gardon.	
Plöken mit Petersilie. Gardons au persil.	—
Plöken mit Zwiebeln. Gardons aux oignons.	—

	Seite
XVI. Abtheil. Gründling. Goujon.	155
Gründlinge auf englische Art. Goujons à l'Anglaise. . . .	—
Gründlinge mit Kräutern. Goujons aux fines-herbes. . . .	—
XVII. Abtheil. Breitfisch. Bonite.	—
Breitfisch in Bier. Bonite à la bière. . . .	—
XVIII. Abtheil. Schlei. Tanche.	—
Matrosengericht von Schleien. Matelotte de tanches. . . .	156
Bürgerliche Bier-Schleie. Tanches à la Bourgeoise. . . .	—
Schleie auf französische Art. Tanches à la Française. . . .	—
Schleie auf der Rost. Tanches sur le gril. . . .	—
XIX. Abtheil. Quappe. Kaltraupe. Lotte.	157
Quappe auf polnische Art. Lotte à la Polonaise. . . .	—
Bürgerlich gekochte Quappe. Lotte à la Bourgeoise. . . .	—
XX. Abtheil. Kleine Maräne. Maraine.	—
Maränen in kurzer Brühe. Maraine au court-bouillon. . . .	—
Maränen in der Marinade. Maraines en marinade. . . .	158
Gebackene Maränen. Maraines en friture. . . .	—
XXI. Abtheil. Kleine Flußforelle. Truite.	—
Blaugekochte Forellen. Truites au bleu. . . .	—
Forellen blau mit Butter-Sauce. Truites au bleu et au beurre lié	159
Forellen mit holländischer Sauce. Truites à la Hollandaise. . . .	—
Forellen mit Aspik (Spiegelgallert). Truites en aspic. . . .	—
Aspic von Forellen. Truites en aspic moulté. . . .	160
XXII. Abtheil. Lachs. Salmen. Saumon.	—
Lachs auf schweizerische Art. Saumon à la Suisse. . . .	—
Lachs auf italienische Art. Saumon à l'Italienne. . . .	161
Finanzieller Lachs. Saumon à la financière. . . .	—
Sautée von Lachs. Sautée de saumon. . . .	162
Dessauer Lachs als Mittelspeise. Saumon à la Dessau pour Entremêt.	—
Mayonaise von Lachs. Mayonaise de saumon. . . .	—
Lachsstücke in Spiegelgallert. Filets de saumon en aspic. . . .	—
Verzierte Lachsstücke mit Mayonaise. Filets de saumon décorés	—
en l'orgnette. . . .	—
Salat von Lachs. Salade de saumon. . . .	163
Popietten von Lachs. Saumon en popiettes. . . .	—
Geröstete Lachsstücke. Filets de saumon grillés. . . .	—
XXIII. Abtheil. Salbling. Salvelin. Schwarzwetterl.	—
Salvelin. . . .	—
Blau gefottemer Schwarzwetterl. Salvelin au bleu. . . .	164
Schwarzwetterl mit holländischer Sauce. Salvelin à la Hollandaise.	—
Schwarzwetterl in Aspik. Salvelin en aspic. . . .	—
XXIV. Abtheil. Schnäpel. Ombre.	—
Schnäpel auf der Rost. Ombre sur le gril. . . .	—
Schnäpel auf Dessauer Art. Ombre à la Dessau. . . .	—
Schnäpel mit holländischer Sauce. Ombre à la Hollandaise. . . .	—

XXV. Abtheil. Stint. Eperlan.	Seite
Stinte mit holländischer Sauce. Eperlans à la Hollandaise.	164
Saure Stinte. Eperlans au vinaigre.	165
XXVI. Abtheil. Haring. Hareng.	—
Frische Haringe auf der Rost. Harengs frais sur le grill.	166
Frische Haringe mit holländischer Sauce. Harengs frais à la Hollandaise.	—
Haringe-Pastete. Pâté chaud de harengs.	—
Haringerolletten mit Kräutern. Roulettes de harengs aux fines herbes.	167
Einfaßten der Haringe. Manière pour la saumure des harengs.	—
XXVII. Abtheil. Steinbutte. Turbot.	—
Gratin von Steinbutte. Gratin de turbot.	168
Steinbuttstücke auf Küchenmeister-Art. Filets de turbot à la maître d'hôtel.	—
Blanquette von Steinbutte in Béchamelle. Blanquette de turbot à la béchamelle.	—
Blanquette von Steinbutte in Butterteigrand. Blanquette de turbot en vol-au-vent.	—
Salat von Steinbutte. Salade de turbot.	—
XXVIII. Abtheil. Scholle. Plie.	—
XXIX. Abtheil. Seezunge. Sole.	—
Seezungensstücke auf der Schüssel. Soles sur le plat.	169
Seezungensstücke mit holländischer Sauce und Erbsen. Soles à la Hollandaise.	—
Seezungensstücke mit brauner Butter und Mostsch. Soles au beurre noir et à la moutarde.	—
XXX. Abtheil. Flunder. Klesche. Limande.	—
XXXI. Abtheil. Glattroche. Stachelroche. Raie.	—
Glat- oder Stachelroche mit Carlet-Sauce. Raie à la sauce Carlet.	—
Glat- und Stachelroche mit brauner Butter und Mostsch. Raie au beurre noir et à la moutarde.	—
XXXII. Abtheil. Glatbutte. Carrelet.	170
Glatbutte mit brauner Butter. Carrelet au beurre noir.	—
Glatbutte mit Sauerampfer-Püree. Carrelet à la purée d'oseille.	—
XXXIII. Abtheil. Dorsch. Merluche.	—
Dorsch mit holländischer Sauce. Merluche à la Hollandaise.	—
Dorsch mit brauner Butter. Merluche au beurre noir.	—
XXXIV. Abtheil. Weißling. Wittling. Merlan.	—
Weißlingstücke auf Küchenmeister-Art. Filets de merlans à la maître d'hôtel.	171
Weißlingstücke auf der Rost. Merlans sur le grill et en hatelets.	—
Weißlingstücke gebacken. Filets de merlans frits.	—
Weißlingstücke mit holländischer Sauce. Merlans à la Hollandaise.	—
Weißlingstücke mit Petersilie. Merlans au persil.	—

	Seite
XXXV. Abtheil. Makrel. Maquereau.	171
Makrelen auf picardische Art. Maquereaux à la Picardienne.	—
Gebadene Makrelen. Maquereaux frits.	172
Makrelen auf englische Art. Maquereaux à l'Anglaise.	—
Stamänder Makrelen. Maquereaux à la Flamande.	—
XXXVI. Abtheil. Seedrache. Schlangenfisch. Vive.	—
Seedrachten (Schlangenfische) auf italienische Art. Vives à l'Italienne.	173
Schlangenfische auf der Rost. Vives sur le grill.	—
Schlangenfische auf venetianische Art. Vives à la Vénétienne.	—
Schlangenfische auf Pariser Art. Vives à la Parisienne.	—
XXXVII. Abtheil. Kabeljau. Cabliau.	174
Kabeljau mit holländischer Sauce. Cabliau à la Hollandaise.	—
Kabeljau mit brauner Butter und Meistich. Cabliau au beurre noir et à la moutarde.	—
Kabeljau mit Sauce Carrelet. Cabliau à la sauce carrelet.	—
Kabeljau in Gratin. Cabliau en gratin.	—
XXXVIII. Abtheil. Schellfisch. Aigrefin.	—
XXXIX. Abtheil. Stockfisch. Morue.	175
Stockfisch im trockenen Zustande. Morue sec.	—
Stockfisch in Butterschneid. Morue en vol-au-vent.	—
Stockfisch mit Bechamelle. Morue à la béchamelle.	176
Stockfisch auf Küchenmeister-Art. Morue à la maitre d'hôtel.	—
Stockfisch mit brauner Butter. Morue au beurre noir.	—
Stockfisch mit holländischer Sauce. Morue à la Hollandaise.	—
XL. Abtheil. Laberdan. Cabliau salé.	—
XLI. Abtheil. Muräne. Murène.	177
Muräne auf der Rost. Murène sur le grill.	—
Muräne in Court-Bouillon. Murène en court-bouillon.	—
Muräne auf der Schüssel. Murène sur le plat.	—
Muräne auf italienische Art. Murène à l'Italienne.	—
XLII. Abtheil. Klippfisch. Bacaliau.	—
XLIII. Abtheil. Barbe. Barbillon.	—
XLIV. Abtheil. Flußkrebs. Ecrevisse.	178
Natürlich gefottene Krebse. Ecrevisses au naturel.	—
Krebse mit Creme (Sahnen-) Sauce. Ecrevisses à la crème.	179
Krebse mit Kräuter-Sauce. Ecrevisses aux fines-herbes.	—
Krebse auf französische Art. Ecrevisses à la Française.	—
Grenade von Krebsen. Grenade d'écrevisses.	180
XLV. Abtheil. Hummer. Seefrebs. Homard.	—
Hummer auf französische Art. Homard à la Française.	181
Hummer mit Parmesan. Homard au parmesan.	—
XLVI. Abtheil. Taschenkrebse. Krabbe. Seespinne.	182
Crabe. Boursière.	—
Taschenkrebse auf französische Art. Boursière à la Française.	—
Taschenkrebse in Schalen. Boursière en coquille.	—

XLVII. Abtheil. Strandkrabbe. Cervette. . . .	Seite 182
Krabbenbrütschen. Cervettes en canapées. . . .	—
Krabben mit Remouladen-Sauce. Cervettes à la remoulade. . .	183
XLVIII. Abtheil. Auster. Huitre.	—
XLIX. Abtheil. Muschel. Moule.	—
L. Abtheil. Schnecke. Escargot. Limacon. . . .	184

III. A b s c h n i t t.

Kalte Zwischen Speisen. Entremets froids.

Von kalten Pasteten überhaupt, mit Einschluß der:

Kalten Pastete von Hasanen.	185
Kalte Pastete von Rebhühnern. Paté froid de perdrix. . . .	186
Kalte Pastete von Rebhühnern auf Perigueux-Art. Paté froid de perdreaux à la Perigueux.	—
Kalte Pastete von Haselhühnern. Paté froid de gélinottes. . .	189
Kalte Pastete von Puter. Paté froid de dindon.	—
Kalte Pastete von Trappe. Paté froid d'outarde.	—
Kalte Pastete von Auerhahn. Paté froid de coq de bruyère. .	190
Kalte Pastete von Birthühnern. Paté froid de poules de bois. .	—
Kalte Pastete von Kapauu, Poularden oder Hühnern. Paté froid de volaille.	—
Kalte Pastete von Hirsch oder Reh. Paté froid de cerf ou chevreuil.	—
Kalte Pastete von Hasen. Paté froid de lièvres.	191
Kalte Gänseleberpastete. Paté froid de foies gras	—
Strasburger Gänseleberpastete. Paté froid à la Strasbourg. .	192
Toulouser Entenleberpastete. Paté froid à la Toulouse. . .	193
Freienwalder Schinkenpastete. Paté froid de jambon à la Freienwalde.	—
Eine andere Art Schinkenpastete. Paté froid de jambon d'une autre manière.	—
Französische Schinkenpastete. Paté froid de jambon à la Française. .	194
Kalte Fischpastete. Paté froid de poisson	—
Verzierte Puterrollade (Galantine). Galantine de dindon. . .	195
Einfache Puterrollade. Roulade de dindon.	—
Verzierte Rollade von Trappe. Galantine d'outarde. . . .	196
Verzierte Ganserollade (Galantine). Galantine d'oie. . . .	—
Einfache Ganserollade. Roulade d'oie.	—
Rollade von Auerhahn. Roulade de coq de bruyère. . . .	—
Einfache Rollade von zahmen Schweineopf. Hure de cochon en roulade.	—
Geräucherte Schweineopfrollade. Roulade fumée de hure de cochon. .	197
Preßkopf. Tête pressée de cochon.	—
Modener Schweinefüße. Pieds de cochon à la Modène. . . .	198
Verzierte Schweineopfrollade. Hure de cochon en gallantine. .	—
Rollade von Spanferkel. Cochon de lait en roulade. . . .	—
Galantine von Spanferkel. Cochon de lait en galantine. . . .	199

XVI

	Seite
Französische Spanferkelrollade. Cochon de lait en galantine à la Française.	199
Wildschweinskopf. Hure de sanglier.	200
Einfacher Wildschweinskopf in Scheiben. Hure de sanglier en tranches.	—
Wildschweinskopf auf Cumberland's Art. Hure de sanglier à la Cumberland.	201
Rollade von Wildschweinskopf. Hure de sanglier en roulade.	—
Sülze. Hure de cochon en menu-de-roi.	—
Sülze von Kalbs- und Schweineohren. Oreilles de veau et cochon en menu-de-roi.	202
Gemischter Pain. Fleischkäse. Gateau. Pain mée.	—
Wildpain (Fleischkäse). Pain de gibier.	—
Kalbsteich Pain. Pain de veau.	203
Lammsteich Pain. Pain de mouton.	—
Rebhühnerkäse. Pain de perdrix.	—
Kapaunkäse auf Portugieser Art. Pain de chapon à la Portugaise.	205
Leberpain. Pain de foie.	—
Cervelat, Schmalzwurst. Cervelas.	—
Salami. Salami.	206
Bratwurst. Saucisses.	—
Saucisses. Saucissons.	—
Feine Blutwurst. Boudin noir.	—
Gewöhnliche Blutwurst. Boudin noir à la paysanne.	207
Feine Leberwurst. Boudin blanc.	—
Trüffelwurst. Boudin blanc aux truffes.	208
Gewöhnliche Leberwurst. Boudin blanc à l'ordinaire.	—
Zungenwurst. Boudin aux langues.	—
Pöfelsteich im Allgemeinen. De la viande salée.	209
Rauchsteich im Allgemeinen. De la viande fumée.	—
Geräucherte Zungen auf französische Art. Langues fumées à la Française.	210
Bereitung der Aufzüge von Fettsockeln. Préparation de socles en graisse.	—
Bereitung des Lardes. Manière de préparer le lard.	211
Gänse-Weißsauer. Oie à la Flamande.	—

IV. Abschnitt.

Braten. Rôtis. Plats de rôtis.

Vom Braten im Allgemeinen. Diverses manières pour faire le rôt.	213
Ueber das Braten insbesondere. Observation pour rôtir.	215
Ueber die verschiedenartigen Braten selbst. Observations pour les rôtis mêmes.	—
Rinderbraten. Roastbeef. Roastbeef.	216
Rindersteak, Rinderbraten. Filet de boeuf.	217
Lammsteak. Gigot de mouton.	—
Kalbsteak. Cuiot de veau. Kalbsnierenstücke. Longes de veau.	—

XVII

	Seite
Elen-, Roth- und Dammhirschkeule. Cuisson d'élan, de cerf et de daim.	218
Gems. Reh. Chamois. Chevreuil.	—
Elen-, Roth- und Dammhirschzimmer. Filets d'élan, de cerf et de daim.	—
Zahmes und wildes Schwein. Cochon. Porc. Sanglier.	—
Spanferkel. Cochon de lait.	219
Lamm, Gase, Kaninchen. Agneau, lièvre, lapereau.	—
Gans, Ente. Oie, canard.	—
Wilde Gans. Wilde Ente. Oie sauvage. Canard sauvage.	220
Puter. Trappe. Auerhahn. Dindon. Outarde. Coq de bruyère.	—
Kapaun. Fasan. Wildhuhn. Chapon. Faisan. Coq de bois.	221
Perlbuhn. Poularde. Junges Huhn. Kitchlein. Pintade. Poularde. Poulet. Poulette.	—
Taube. Rebhuhn. Haselhuhn. Pigeon. Perdrix. Gelinotte.	—
Waldschneise. Becassine. Moor-, Moerschneise. Bécasse. Bécassine. Bécasseau.	—
Kraummetsvogel. Wachtel. Grive. Caille.	222
Ortolanen. Lerchen und übrige Gattungen kleiner Vögel. Ortolans. Alouettes et autres sortes de petits oiseaux.	—
Gebratene Fische. Poissons pour rôtis.	223

V. Abschnitt.

Salat. De la salade.

Geschnittener Wurzelfalat. Salade moulée à la jardinière.	224
Gärtneralat. Salade à la jardinière.	225
Carbellen-Salat. Salade d'anchois.	226
Italienischer Salat. Salade à l'Italienne.	—
Einfacher Wurzelfalat. Salade de racines.	—
Haringssalat. Salade de harengs.	227
Bürgerlicher Haringssalat. Salade de harengs à la Bourgeoise.	—
Erdtessalat. Salade de pommes de terre.	228
Geschnittener Erdtessalat. Salade moulée de pommes de terre.	—
Gurkensalat. Salade de concombres.	—
Grüner Kräutersalat. Salade aux fines-herbes.	229
Grüner Salat. Salade verte.	—
Salat nach Königsberger-Art. Salade à la Königsberg.	—
Kohlalat. Salade de choux.	—
Sellerisalat. Salade de célerie.	—
Rother Rübensalat. Salade de betteraves.	230
Bohnensalat. Salade d'haricots verts.	—
Speck- (gebrühter) Salat. Salade au lard.	—

VI. Abschnitt.

Mehlspeisen. Plats d'entremets sucrés et nonsucrés en
pâtisserie.

	Seite
I. Abtheil. Auflaufe oder Cremen-Mehlspeisen. Soufflés.	232
Auflauf von Drangenblüthe. Soufflé à la fleur d'orange.	—
Auflauf von Vanille. Soufflé à la vanille.	233
Auflauf von Drangenblüthessenz. Soufflé à l'essence d'orange.	—
Auflauf von candirter Drangenschale. Soufflé à l'écorce d'orange candie.	234
Auflauf von Citronat. Soufflé au citronnat cedrat.	—
Auflauf von Apfelsinen. Soufflé d'oranges douces.	—
Auflauf von Kaffee. Soufflé à l'essence de café.	—
Auflauf von Ananas. Soufflé à l'ananas.	—
Auflauf von Thee. Soufflé au thé.	—
Auflauf von Marasquin. Soufflé au marasquin.	235
Auflauf von bitteren Pommeranzen. Soufflé aux bigarades.	—
Auflauf von bitteren Macronen. Soufflé de macarons.	—
Auflauf von Mandeln. Soufflé d'amandes.	—
Auflauf von Hasel- oder Walnüssen. Soufflé d'avelines ou de noix.	—
Auflauf von Mandelmilch. Soufflé au lait d'amandes.	236
Auflauf von Pistazien. Soufflé de pistaches.	—
Auflauf von Chocolade. Soufflé de chocolat.	—
Auflauf von Cacao. Soufflé de cacao.	—
Auflauf von gerösteter Drangenblüthe. Soufflé à la fleur d'orange pralinée.	—
Auflauf von Punsch. Soufflé au ponche.	237
Auflauf von Erdstößmehl. Soufflé à la fécule de pommes de terre.	—
Auflauf von Pompernickel. Soufflé de pompernickel.	—
Auflauf von Maronen (echten Kastanien). Soufflé de marrons.	—
Auflaufmehlspeise von Erdstößeln. Soufflé de pommes de terre.	—
Auflauf von Reis. Soufflé à la purée de riz.	238
Reis-Auflauf mit Aprikosen. Soufflé de riz aux abricots.	—
Reis-Auflauf mit Äpfeln. Soufflé de riz aux pommes.	239
Reis-Auflauf mit Reine-Clauden. Soufflé de riz aux reine-claude.	—
Reis-Auflauf mit Kirichen-Confekt. Soufflé de riz aux cerises.	—
Auflauf von Gries. Soufflé de semoule.	—
Gries-Auflauf mit Pfirsichen. Soufflé de semoule aux pêches.	—
Gries-Auflauf mit Mirabellen. Soufflé de semoule aux mirabelles.	—
Auflauf von geschnittenen Nudeln. Soufflé de nouilles.	—
Auflauf von Vermicellen. Soufflé de vermicelles.	240
Citronenmehlspeise. Soufflé de citrons.	—
Apfelsinenmehlspeise. Soufflé d'oranges douces.	—
Eine andere Art Citronenmehlspeise. Soufflé de citrons d'une autre manière.	241
Reis-Mehlspeise. Soufflé de riz.	—
Omeletten-Auflauf. Omelette soufflée.	—
Nonnenkästchen. Caisses à la Religieuse.	242
Auflauf von Bisquit. Soufflé de bisquit.	—
II. Abtheil. Fruchtmeahlspeisen. Soufflés de fruits.	243
Mehlspeise von Aprikosen. Soufflé d'abricots.	—

	Seite
Nichtspeise von Apfelwärmelade. Soufflé à la marmelade de pommes.	243
Apfelmehlspeise auf spanische Art. Soufflé de pommes à l'Espagnole.	—
Dauphiner Apfelmehlspeise. Soufflé de pommes à la Dauphinée.	244
Mehlspeise von Äpfeln und Corinthen. Soufflé de pommes aux raisins de Corinthe.	—
Mehlspeise von Quitten. Soufflé de coings.	245
Mehlspeise von Pfirsichen. Soufflé de pêches.	—
Mehlspeise von Himbeeren. Soufflé de framboises.	—
Mehlspeise von Kirichen. Soufflé de cerises.	—
Mehlspeise von Pflaumen. Soufflé de prunes.	—
Pflaumenmehlspeise auf französische Art. Soufflé de prunes à la Française.	246
Kirchmehlspeise auf französische Art. Soufflé de cerises à la Française.	—
Aprikosenmehlspeise auf Linzer Art. Soufflé d'abricots à la Linz.	—
Apfelmehlspeise auf Linzer Art. Soufflé de pommes à la Linz.	—
Mehlspeise von Stachelbeeren. Soufflé de groseilles vertes.	247
Mehlspeise von Erdbeeren. Soufflé de fraises.	—
Mehlspeise von Birnen (Beurrés blancs). Soufflé de beurrés blancs.	—
Mehlspeise von trocknen Pflaumen. Soufflé de prunes secs.	—
Mehlspeise von trocknen Kirichen. Soufflé de cerises secs.	—
III. Abtheil. Flankmehlspeisen. Flancs.	248
Aprikosenflank. Flanc d'abricots.	—
Flank von Äpfeln. Flanc de pommes.	249
Flank von Birnen (Beurre blanc). Flanc de beurrés blancs.	—
Flank von Pflaumen. Flanc de prunes.	—
Französischer Flank. Flanc à la Française.	250
Nudelflank. Flanc de nouilles.	—
Parmesanerflank. Flanc au parmesan.	—
Schweizerflank. Flanc à la Suisse.	251
IV. Abtheil. Strudelmehlspeisen. Stroudel.	—
Mahmsstrudeln. Stroudel à la crème.	—
Münchener Strudeln. Stroudel à la Munich.	252
Rameln. Ramel.	—
Krebsstrudeln. Stroudel aux écrevisses.	253
Eine andere Art Krebsstrudeln. Stroudel aux écrevisses d'une autre manière.	—
Spinatstrudeln. Stroudel d'épinards.	254
Eine andere Art Spinatstrudeln. Stroudel d'épinards d'une autre manière.	—
Augsburger Stroudel. Stroudel à la Augsbourg.	—
Reißstrudeln. Stroudel de riz.	—
Griesstrudeln. Stroudel à la semoule.	255
Strudeln von Reismehl. Stroudel à la crème de riz.	—
Strudeln von durchgestrichenem Reiß. Stroudel à la purée de riz.	—
Chocoladenstrudeln. Stroudel au chocolat.	—
Maßstrudeln. Stroudel à la moëlle.	—
Crème-Strudeln. Stroudel à la crème.	—
Bayerische Strudeln. Stroudel à la Bavaroise.	—

	Seite
V. Abtheil. Pfannmehlspeisen. Pannequets. Pannequets.	256
Pannequets auf Pariser Art. Pannequets à la Parisienne (roche de cancat.) . . .	—
Pannequets auf deutsche Art. Pannequets à l'Allemande. . .	257
Plinzen mit Vanille. Pannequets à la crème de vanille. . .	—
Plinzen mit Aepfelmus. Pannequets à la marmelade de pommes.	—
Plinzen mit Pflaumenmus. Pannequets à la marmelade de prunes.	—
Ebleniner Omeletten. (Französische Eierfuchen.) Omelettes à la Célestine. . .	258
Omeletten mit Confitüren. Omelettes aux confitures. . .	—
Schnee-Omeletten. Omelettes à la neige. . .	—
Pannequets auf englische Art. Pannequets à l'Anglaise. . .	259
Pannequets auf holländische Art. Pannequets à la Hollandaise. .	—
Aepfel-Eierfuchen. Omelettes de pommes à l'Allemande. . .	—
Gewöhnliche Eierfuchen. Omelettes bourgeoises à l'Allemande.	260
Pannequets nach Frangipane. Pannequets à la Frangipane. . .	—
Aepfel-Schmarrn. Pommes risolées à l'Allemande. . .	261
Mehl-Schmarrn. Omelettes risolées. . .	—
VI. Abtheil. Gefüllte Mehlspeisen. Soufflés moulés.	—
Wiener Mehlspeise. Nouilles à la Viennoise. . .	—
Sächsische Mehlspeise. Soufflé moulé à la Saxonne. . .	262
Figaro Mehlspeise. Soufflé moulé à la Figaro. . .	—
Gefüllte Bisquitmehlspeise. Soufflé moulé de bisquits. . .	263
Gefüllte durchgeschrichtene Reismehlspeise. Soufflé moulé de purée de riz. . .	—
Gefüllte Griesmehlspeise. Soufflé moulé de semoule. . .	264
Reisfuchen. Gâteau de riz. . .	—
Bisquitmehlspeise. Soufflé de bisquit. . .	—
Gefüllte Krebsmehlspeise. Soufflé moulé d'écrevisses. . .	265
Schweizer-Brei. Bouillie à la Suisse. . .	—
Milchschaberl. Pate delayée à la crème. . .	266
Insprucker Mehlspeise. Soufflé moulé à la Inspruck. . .	—
VII. Abtheil. Nocken (Nocken) und Nudelmehlspesen.	267
Noques et nouilles soufflées. . .	—
Badener Nockeln, Nocken. Noques à la Bade. . .	—
Bayerische Nocken. Noques à la Bavaroise. . .	—
Wiener Nocken. Noques à la Viennoise. . .	—
Sächsische Nocken. Noques à la Saxonne. . .	268
Palfynudeln. Nouilles à la Palfy. . .	—
Wiener Flecknudeln. Nouilles à la Viennoise. . .	—
Sacknudeln. Nouilles gratinées. . .	—
Wiener Fleckerl. Nouilles frites à la Viennoise. . .	269
VIII. Abtheil. Schaum- oder Schneemehlspeisen. Soufflés méringués.	—
Quittenschnee. Soufflé méringué de coins. . .	—
Aprikosenschnee. Soufflé méringué d'abricots. . .	270
Himbeerschnee. Soufflé méringué de framboises. . .	—
Erdbeerschnee. Soufflé méringué de fraises. . .	—
Aepfelschnee. Soufflé méringué de pommes. . .	—
Birnenchnee. Soufflé méringué de poirs. . .	—
Pagebutenschnee. Soufflé méringué de gratte-cus. . .	—
Pflaumenschnee. Soufflé méringué de prunes. . .	271
Kirschenchnee. Soufflé méringué de cerises. . .	—

	Seite
IX. Abtheil. Teigmehlspeisen. Soufflé en pâte.	271
Krebswuchteln. Raviolis aux écrevisses.	—
Wuchteln mit Confituren. Raviolis aux confitures.	272
Krebs-Dampfnudeln. Nouilles étouffées aux écrevisses.	—
Eine andere Art Krebsdampfnudeln. Nouilles étouffées d'une autre manière.	273
Bairische Dampfnudeln. Nouilles étouffées à la Bavaroise.	—
Eine andere Art echt bayerischer Dampfnudeln. Nouilles étouffées à la Bavaroise.	—
Bairische Dufatennudeln. Nouilles en ducats à la Bavaroise.	274
Gestürzte Dufatennudel-Mehlspeise. Nouilles moulées en ducats.	—
Bairische Mehlspeise. Soufflé en pâte à la Bavaroise.	275
Englische Dampfnudeln. Nouilles étouffées à l'Anglaise.	—
Dessauer Fastenspeise. Soufflé en pâte à la Dessau.	276
Bisquitshaberl. Soufflé de bisquit délayée.	—
Schmankerl. Schmankerl.	—
X. Abtheil. Eiermehlspeisen. Soufflés aux oeufs.	277
Eierkäse. Oeufs caillés.	—
Schneeberg. Oeufs à la neige.	278
Eiermehl speise auf englische Art. Oeufs à l'Anglaise.	—
Eiermehlspeise auf französische Art. Oeufs à la Française.	—
Eiermehlspeise auf polnische Art. Oeufs à la Polonoise.	279
Eiermehlspeise mit Pistazien. Oeufs aux pistaches.	—
Eiermehlspeise mit Mandeln. Oeufs aux amandes.	—
Eiermehlspeise nach burgundischer Art. Oeufs à la Bourguignonne.	280
Gefüllte Eier Oeufs fargis.	—
Portugieser Eiermehlspeise. Oeufs à la Portugaise.	—
XI. Abtheil. Ausgebackene Mehlspeisen. Beignets.	281
Gebackene Apfelschnitte. Beignets de pommes.	—
Gefüllte Apfel-Beignets. Beignets de pommes en surprise.	282
Beignets von Aprikosen. Beignets d'abricots.	—
Beignets von Pfirsichen. Beignets de pêches.	283
Beignets von Apfelsinen. Beignets d'oranges douces.	—
Beignets von Erdbeeren. Beignets de fraises.	—
Beignets von Drangen (Pommeranzen). Beignets d'oranges.	284
Beignets von Quitten. Beignets de coins.	—
Beignets von Birnen. Beignets de poires.	—
Beignets von Pflaumen. Beignets de prunes.	—
Beignets von Kirschen. Beignets de cerises.	285
Beignets von Reine-Clauden. Beignets de reine-claudes.	—
Beignets von Mirabellen. Beignets de mirabelles.	—
Englische Beignets. Beignets à l'Anglaise.	—
Salzburger Beignets. Beignets à la Salzbourg.	286
Beignets nach Frangipane. Beignets à la Frangipane.	—
Wiener Beignets. Beignets à la Viennoise.	—
Beignets von Reis. Beignets de riz.	287
Gebackener Reis. Riz à la Prussienne.	—
Beignets von Grieß. Beignets de semoule.	—
Beignets von Reismehl. Beignets de crème de riz.	288
Sächsische Beignets. Beignets à la Saxonne.	—
Wulquens. Voulquens.	—

	Seite
XII. Abtheil. Charlotten. Charlottes.	289
Apfel-Charlotte. Charlotte de pommes.	—
Charlotte von Apriscoen. Charlotte d'abricots.	290
Charlotte von Pflaumen. Charlotte de prunes.	—
Apfel-Charlotte nach Meßlenburger Art. Charlotte de pommes à la Meckelbourg.	—
Apfel-Charlotte nach Kartäuser-Art. Charlotte de pommes à la Chartreuse.	291
Kalte Apfel-Charlotte. Charlotte froide de pommes.	292
Eine andere Art kalter Charlotte. Charlotte froide d'une autre manière.	—
Farbige Charlotte. Charlotte pittoresque.	—
Birnen-Charlotte. Charlotte de poires.	293
Französische kalte Charlotte. Charlotte froide à la Française.	—
Kirschen-Charlotte. Charlotte de cerises.	294
Eine andere Art Kirschen-Charlotte. Charlotte de cerises d'une autre manière.	—
XIII. Abtheil. Râsemehlspeisen. Plats d'entremets nonsucrés en pâtisserie.	295
Genueser Mehlspeise. Monestra genovesa.	—
Parmesaner Mehlspeise. Agroletta di Parma.	296
Mehlspeise von Macaroni. Soufflé de Macaroni.	—
Münchener Mehlspeise. Soufflé à la Munich.	297
Macaroni mit Parmesankäse. Macaroni au Parmesan.	—
Römische Mehlspeise. Granelata di Roma.	—
Bairische Mehlspeise. Pate royale à la Bavaroise.	298
Mehlspeise von Stiklingen. Harengs saurets pour Entremet.	—
Maisländer Mehlspeise. Entremet à la Milanaise.	299
Mehlspeise von geschnittenen Nudeln. Entremet de nouilles.	—
Nocken mit Parmesan. Noques au Parmesan.	—
Mehlspeise von Rindermark. Entremet de moëlle de boeuf.	300
Mehlspeise von Endivien. Entremet d'endives.	—
Mehlspeise von Lachs. Entremet de saumon.	301
Gebackener Reis. Riz gratiné.	—
Pelou von Reis. Riz en Pelou.	—
Polenta. Polenta.	302
XIV. Abtheil. Pudding. Pouding.	—
Pudding nach Rodney. Puding à la Rodney.	303
Pudding von Reis. Pouding au riz.	—
Englischer Pudding. Pouding à l'Anglaise.	304
Englischer Pudding nach bürgerlicher Art. Pouding à la Bourgeoise.	—
Eine andere Art bürgerlicher Pudding. Pouding à l'Anglaise d'une autre manière.	—
Pudding von Sago. Pouding au sagou.	305
Pudding von Maronen. Pouding au marrons.	—
Erdstoffpudding. Pouding aux pommes de terre.	306
Griespudding. Pouding de semoule.	—
Plumppudding. Plumppouding.	—
Englischer Scheiben-Plumppudding. Plumppouding en tranches.	307
Pudding nach Chipolata. Pouding à la Chipolata.	—
Pudding von Erdstoffmehl. Pouding de fécule de pommes de terre.	308
Fisch-Pudding. Pouding de poissons.	—

Fleisch-Pudding. Pouding de viande.	Erite
Leber-Pudding (Lebertuchen). Pouding de foie de veau.	308
Leber-Pudding nach bürgerlicher Art. Pouding de foie à la Bourgeoise.	—
	309
XV. Abtheil. Gewöhnliche Milchspeisen. Entremets	
au lait.	—
Cascha. Cacha.	310
Eine andere Art Cascha. Cascha d'une autre manière.	—
Sächsischer Brei. Bouillie à la Saxonne.	—
Münchener Brei. Bouillie à la Munich.	311
Milch-Reiß. Riz au lait.	—
Milch-Reiß nach Meßlenburger Art. Riz au lait à la Meckelbourg.	—
Buchweizengrütze in Milch nach Meßlenburger Art. Blé sarrasin à la Meckelbourg.	—
Dicke Buchweizengrütze. Blé sarrasin au beurre noir.	312
Schwadengrütze. Hirse. Graine de Pologne. Millet.	—
Arme Ritter mit Sauce. Pains perdus à la sauce.	—
Mohnpilen. Bouillie au graines de pavot.	—
Salepbrei. Bouillie de salep.	313

VI. Abschnitt.

Gelees, Gallerte, Süßen und Cremes. Gelées et Crèmes.

I. Abtheil. Klare Gelees. Gelées claires.	315
Gelee von Rheinwein. Gelée au vin du Rhin.	317
Gelee von Malaga. Gelée au malaga.	320
Gelee von Madeira. Gelée au vin de Madère.	—
Gelee von Marasquin. Gelée au marasquin.	—
Gelee von Drangenbüsche. Gelée à la fleur d'orange.	—
Punsch-Gelee. Gelée au ponche.	321
Gelee von Vanille. Gelée à la vanille.	—
Gelee mit Drangenschale. Gelée à l'écorce d'orange.	322
Thee-Gelee. Gelée au thé.	—
Kaffee-Gelee. Gelée au café.	—
Rosen-Gelee. Gelée à la rose.	—
Gelee von Tokayer Wein. Gelée au vin de Toquai.	323
Klarer Gelee von Champagner. Gelée au vin de Champagne.	—
Geschlagener Gelee von Champagner. Gelée argentée au vin de Champagne.	—
Hirschhorn-Gelee. Gelée de corne de cerf.	—
Kalbssüße-Gelee. Gelée de pieds de veau.	324
Gelee von Angelika. Gelée d'angélique.	325
Gelee von Apfelsinen. Gelée aux oranges douces.	—
Gelee von Apfelsinen in ihren Schalen. Gelée aux oranges douces en écorces.	326
Gelee von Apfelsinen in Körbchen. Gelée aux oranges douces en petits paniers.	—

	Seite
Gestreifter Apfelsinengelee. Gelée aux oranges douces en rubans.	326
Gelee von Pumpernickel. Gelée au pompernickel.	327
Marmorirter Gelee. Gelée marbrée.	—
Eyßgelee. Gelée en deux couleurs.	328
Brunnenkressen-Gelee. Gelée au cresson de fontaine.	—
Aprikosengelee. Gelée aux abricots.	329
Gelee von Pfirsichen. Gelée aux pêches.	—
Gelee von Berberichen. Gelée aux épines vinettes	330
Gelee von Nelfen. Gelée aux oeillets.	—
Gelee von Kirichen. Gelée aux cerises.	—
Geschlagener Gelee. Gelée fouettée.	—
Gelee von Liqueuren. Gelée aux liqueurs.	331
Gelee von Erdbeeren. Gelée aux fraises.	—
Eine andere Art Erdbeergelee. Gelée aux fraises d'une autre manière.	332
Gelee von Johannisbeeren. Gelée aux groseilles à la colle de poisson.	—
Johannisbeergelee ohne Consistenzmittel. Gelée de groseilles.	—
Gelee von Himbeeren. Gelée aux framboises.	333
Himbeergelee ohne Consistenzmittel. Gelée de framboises.	—
Gelee von Äpfeln. Gelée de pommes.	—
Portugiesischer Gelee von Äpfeln. Gelée aux pommes à la Portugaise.	334
Gelee von Ananas. Gelée à l'ananas.	—
Eine andere Art Ananas-Gelee. Gelée à l'ananas en petits pots.	335
Gelee von Veilchen. Gelée aux violettes.	—
Gelee von Citronen. Gelée aux citrons.	336
Gelee von Weintrauben. Gelée aux grappes de raisains.	—
Gelee in Galantine. Gelée en galantine.	37
II. Abtheil. Abgerührte Cremes (französische Cremes- Gallerte). Crèmes à la Française.	
Gestürzter Creme von Vanille. Crème moulée à la vanille.	338
Gestürzter Creme von Drangenblüthe. Crème moulée à la fleur d'orange.	339
Gestürzter Creme mit gerösteter Drangenblüthe. Crème moulée à la fleur d'orange pralinée.	—
Gestürzter Creme von Thee. Crème moulée au thé.	—
Gestürzter Creme von Kaffee. Crème moulée au café.	—
Gestürzter Creme von Cacao. Crème moulée au cacao.	—
Gestürzter Creme von Marasquin. Crème moulée au marasquin.	340
Gestürzter Creme von Chocolate. Crème moulée au chocolat.	—
Gestürzter Creme von Rosen. Crème moulée à la rose.	—
Gestürzter Creme von Drangeneßenz. Crème moulée à l'essence d'orange.	—
Gestürzter Creme von Erdbeeren. Crème moulée aux fraises.	—
Gestürzter Creme von Himbeeren. Crème moulée aux framboises.	341
Gestürzter Creme von Pfirsichen. Crème moulée aux pêches.	—
Gestürzter Creme von Aprikosen. Crème moulée aux abricots.	—
Gestürzter Creme von Ananas. Crème moulée à l'ananas.	—
Abgerührter Creme von Drangenschale. Crème française à l'é- corce d'orange.	342
Abgerührter Creme von Apfelsinen. Crème française aux oran- ges douces.	—

	Seite
Abgerührter Creme von Citronen. Crème moulée aux citrons.	342
Abgerührter Creme (Savoyon) von Malaga. Savoyon de Malaga.	—
Savoyon von Champagner. Savoyon au vin de Champagne.	343
Savoyon von Rheinwein. Savoyon au vin du Rhin.	—
Savoyon von Ungarwein. Savoyon au vin de la Hongrie.	—
Vierfarbiger Creme. Crème à quatre couleurs.	—
Arlequin-Creme. Crème à l'Arlequin.	—
Caramel-Creme. Crème brûlée.	344
III. Abtheil. Geschlagene Cremen. (Geschlagene	
Sahne). Crèmes fouettées.	—
Neapolitanischer geschlagener Creme. Crème fouettée à la Neapolitaine.	345
Vesphälischer geschlagener Creme. Crème fouettée à la Vestphalienne.	—
Geschlagener Creme von Schokolade. Crème fouettée au chocolat.	346
Geschlagener Creme nach Fürst Pückler. Crème fouettée à la prince Pückler. (Tutti-frutti.)	—
Geschlagener Creme mit Erdbeeren. Crème fouettée aux fraises.	—
Geschlagener Creme von Himbeeren. Crème fouettée aux framboises.	347
Geschlagener Creme mit Erdbeermus. Crème fouettée à la marmelade de fraises.	—
Geschlagener Creme mit Himbeermus. Crème fouettée à la marmelade de framboises.	—
Geschlagener Creme mit Drangenessenz. Crème fouettée à l'essence d'orange.	—
Geschlagener Creme mit Weichenessenz. Crème fouettée à l'essence de violettes.	—
Geschlagener Creme mit Rosenessenz. Crème fouettée à l'essence de roses.	—
Geschlagener Creme mit Marasquin. Crème fouettée au marasquin.	—
Geschlagener Creme mit Rum. Crème fouettée au rum.	—
Geschlagener Creme mit Citraffao. Crème fouettée au curacao (cuirasseau).	—
Geschlagener Creme mit Kaffee. Crème fouettée au café.	348
Geschlagener Creme mit Thee. Crème fouettée au thé.	—
Geschlagener Creme mit Weichenblättern. Crème fouettée aux violettes.	—
Geschlagener Creme mit frischer Drangenblüthe. Crème fouettée à la fleur d'orange.	—
Geschlagener Creme mit gerösteter Drangenblüthe. Crème fouettée à la fleur d'orange pralinée.	—
Geschlagener Creme mit Vanille. Creme fouettée à la vanille.	—
IV. Abtheil. Zusammengesetzte oder bairische Cremen.	
Crèmes à la Bavaoise.	—
Bairischer Creme mit Drangenblüthe. Crème à la Bavaoise à la fleur d'orange.	349
Bairischer Creme mit Vanille. Crème à la Bavaoise à la vanille.	350
Bairischer Creme mit Kaffee. Crème à la Bavaoise au café.	—
Bairischer Creme mit Thee. Crème à la Bavaoise au thé.	—
Bairischer Creme mit Rosenblättern. Crème à la Bavaoise au roses.	350

	Seite
Baierischer Creme mit Veilchenblättern. Crème à la Bavaoise au violettes.	350
Baierischer Creme von Cacao. Crème à la Bavaoise au cacao.	—
Baierischer Creme von Erdbeeren. Crème à la Bavaoise aux fraises.	—
Baierischer Creme von Himbeeren. Crème à la Bavaoise aux framboises.	—
Baierischer Creme von Aprikosen. Crème à la Bavaoise aux abricots.	—
Baierischer Creme von Pfirsichen. Crème à la Bavaoise aux pêches.	—
Baierischer Creme von Kirschen. Crème à la Bavaoise aux cerises.	—
Baierischer Creme von Drangenessen. Crème à la Bavaoise à l'essence d'oranges.	—
Baierischer Creme von Rosenessen. Crème à la Bavaoise à l'essence de roses.	351
Baierischer Creme von Marasquin. Crème à la Bavaoise au marasquin.	—
Baierischer Creme von Arrak oder Rum. Crème à la Bavaoise au rum.	—
Baierischer Creme von Punsch. Crème à la Bavaoise au ponche.	—
Baierischer Creme von Chocolade. Crème à la Bavaoise au chocolat.	—
Baierischer Creme von Mandeln. Crème à la Bavaoise aux amandes.	—
Baierischer Creme mit Reis. Crème à la Bavaoise au riz (à la Princesse.)	—
Baierischer Creme mit Gries. Crème à la Bavaoise à la semoule.	352
V. Abtheil. Gestockte Cremes (süddeutsche). Crèmes au gésier (veloutés).	
Gestockter Creme von Kaffee. Crème au gésier au café.	—
Gestockter Creme von Thee. Crème au gésier au thé.	353
Gestockter Creme von Vanille. Crème au gésier à la vanille.	—
Gestockter Creme von frischen Drangenblüthen. Crème au gésier à la fleur d'orange.	—
Gestockter Creme von gerösteten Drangenblüthen. Crème au gésier à la fleur d'orange pralinée.	—
Gestockter Creme von Cacao. Crème au gésier au cacao.	—
Gestockter Creme von Chocolade. Crème au gésier au chocolat.	354
Gestockter Creme mit Marasquin. Crème au gésier au marasquin.	—
Gestockter Creme mit Drangenessen. Crème au gésier à l'essence d'orange.	—
Gestockter Creme mit Rosenessen. Crème au gésier à l'essence de rose.	—
Gestockter Creme mit Rum. Crème au gésier au rum.	—
VI. Abtheil. Dunst-Cremes (englische). Crème à l'Anglaise.	
Englischer Dunst-Creme mit Vanille. Crème à l'Anglaise à la vanille.	355
Dunst-Creme mit Kaffee. Crème à l'Anglaise au café.	356
Dunst-Creme mit Cacao. Crème à l'Anglaise au cacao.	—
Englischer Creme mit Thee. Crème à l'Anglaise au thé.	—
Englischer Creme mit Drangenblüthe. Crème à l'Anglaise à la fleur d'orange.	—
Englischer Creme mit Anis. Crème à l'Anglaise à l'anis.	—
Englischer Creme mit Chocolade. Crème à l'Anglaise au chocolat.	—
Wein-Dunst-Creme. Crème à l'Anglaise au vin.	357

	Seite
VII. Abtheil. Mandel- und Nuß-Cremes. (Blancmanger.)	
ger.) Blancmangers.	357
Mandel-Creme (Blancmanger). Blanc-manger.	—
Creme von Walnüssen (Blancmanger). Blancmanger aux noix.	358
Creme von Haselnüssen (Blancmanger). Blanc-manger aux avelines.	—
Creme von Pinien (Pineolenferne) (Blancmanger). Blanc-manger aux pignons.	359
Creme von Pistazien. Crème au pistaches.	—
Gestreifter Mandelcreme. Blanc-manger en ruban.	—
Creme von Cacaobohnen. Crème au cacao.	360
Mandel-Creme nach französischer Art. Blanc-manger à la Française (Orgeade).	—
VIII. Abtheil. Flommri. Flommri.	—
Duisell. Quiselle.	361
Flommri von Reismehl. Flommri de crème au riz.	—
Flommri von Reish. Flommri de riz.	362
Flommri von Griech. Flommri de semoule.	—
Flommri von Buchweizengrüße. Flommri de blé sarrasin.	—
Flommri von Schwadengrüße. Flommri de manne.	363
Flommri von Hafergerstkeim. Flommri de crème d'avoine.	—
Flommri von türkischem Weizen. Flommri de blé de Turquie.	—
Flommri von Hirse. Flommri de millet.	—
Flommri von Weizengries mit Kirschen. Flommri de riz aux cerises.	364
Flommri von Johannisbeeren. Flommri de riz aux groseilles.	—
Flommri von Sago. Flommri de sagou.	—
Flommri von Graupenkeim. Flommri de crème d'orge.	—
Flommri von Salep. Flommri de salep.	365

VIII. Abschnitt.

Compotes von Früchten. (Gebämpftes Obst.) Compotes.	366
I. Abtheil. A. Einfache Compote von frischen Früchten.	
Compotes simples.	367
Compote von Äpfeln. Compote de pommes.	—
Apfel-Compote mit Gelee. Compote de pommes au gelée.	—
Einfacher Apfel-Mus (Marmelade). Marmelade simple de pommes.	368
Apfelmus (bürgerlich). Marmelade de pommes à la bourgeoise.	—
Apfel-Mus mit Gelee. Marmelade de pommes au gelée.	—
Geschmorte Äpfel. Pommes poêlées.	—
Scheibenäpfel. Pommes émincées.	—
Gebratene Äpfel. Pommes au four.	369
Rothes Birnen-Compote. Compote de poires (rouge).	—
Bürgerliches Birnen-Compote. Compote de poires à la Bourgeoise.	—
Weißes Birnen-Compote. Compote de poires (blanche).	370
Compote von frischen Pflaumen. Compote de prunes.	—
Pflaumen-Marmelade. Marmelade de prunes.	371
Compote von Mirabellen. Compote de mirabelles.	—

	Seite
Compote von grünen Pflaumen (Reineclaude). Compote de reine-claude.	371
Compote von Kirschen. Compote de cerises.	—
Compote von Aprikosen. Compote d'abricots.	372
Compote von unreifen Aprikosen. Compote d'abricots verts.	—
Compote von ganzen Aprikosen. Compote d'abricots entiers.	373
Aprikosenmarmelade als Compote. Compote de marmelade d'abricots.	—
Compote von Pfirsichen. Compote de pêches.	—
Geschmortes Pfirsichcompote. Compotes de pêches poêlées.	—
Pfirsichmarmelade als Compote. Marmelade de pêches.	374
Compote von Erdbeeren. Compote de fraises.	—
Compote von Himbeeren. Compotes de framboises.	—
Himbeermarmelade als Compote. Marmelade de framboises.	—
Compote von Ananas. Compote d'ananas.	375
Compote von Melonen. Compote de melons.	—
Compote von Johannisbeeren. Compote de groseilles.	—
Compote von Johannisbeeren ohne Kerne. Compote de groseilles égrenées.	376
Compote von Stachelbeeren. Compote de groseilles vertes.	—
Compote von Weinbeeren. Compote de verjus.	—
Compote von Preiselbeeren. Compote d'airelles rouges.	377
Weißes Compote von Quitten. Compote de coins (blanche).	—
Roths Compote von Quitten. Compote de coins (rouge).	377
Quitten Marmelade. Marmelade de coins.	378
Compote von Berberisbeeren (Berberis). Compote d'épines-vinettes.	—
Compote von Heidelbeeren. Compote de myrtilles ou airelles.	—
Compote von Hagebutten. Compote de gratte-cus.	—
Compote von Apfelsinen. Compote d'oranges douces.	379
Compote von Orangen (Pomeranzen). Compote d'oranges.	—
Compote von Maronen. Compote de marrons.	380
Italienisches Maronencompote. Compote de marrons à l'Italienne.	—
Compote von Feigen. Compote de figues.	—
Compote von Mohrrüben. Compote de carottes.	381
Marmelade von Mohrrüben. Marmelade de carottes.	—
B. Compote von trockenem Obst. Compote de fruits secs.	382
Compote von trockenen Pflaumen. Compote de prunes sèches.	—
Compote von Pflaumen ohne Steine. Compote de prunes sans noyaux.	383
Compote von geschälten Pflaumen ohne Steine (Prünellen). Compote de pruneaux.	—
Bürgerliches Pflaumen-Compote. Compote de prunes à la Bourgeoise.	—
Compote von trockenen Äpfeln. Compote de pommes sèches.	—
Compote von trockenen Birnen. Compote de poires sèches.	—
Compote von trockenen Kirschen. Compote de cerises sèches.	384
Bürgerliches Compote von trockenen Kirschen. Compote de cerises à la Bourgeoise.	—
Compote von Rosinen. Compote de raisins.	—
Compote von Corinthen. Compote de raisins de Corinthe.	—
Compote von trockenen Feigen. Compote de figues sèches.	385
Compote von Datteln. Compote de dattes.	—

	Seite
II. Abtheil. Verzierte oder gemischte Compotes. Compotes décorées ou mêlées.	385
Spiegel-Compote. Compote au miroir.	—
Vierfeldiger Compote. Compote en carré.	386
Kaiser-Compote. Compote à l'empereur.	387
Abgetheilter Compote. Compote étagée.	388
Quadrillen-Compote. Compote en quadrille.	389
Eine andere Art Quadrillen-Compote. Compote en quadrille d'une autre manière.	—
Maltheſer Reiß-Compote. Compote de riz à la Maltoise.	—
Schön gezierter Compote. Compote à la belle vue.	390
Schwediſcher Compote. Compote à la Suédoise.	391
Geffaffelt ſchwediſcher Compote. Compote à la Suédoise en gratins.	392
Gemiſchte Apfelmarmelade. Marmelade mêlée de pommes.	—
Zierlich eingefaßte Marmelade. Marmelade de pommes en balustrade.	393
Macedonier-Compote. Compote à la Macédoine.	—
Dreſſirter Reiß-Compote. Compote de riz dressée.	394
Geffaffelter Reiß-Compote. Compote de riz en gratins.	395
Pyramidenartiger Reiß-Compote. Compote de riz en pyramide.	—
Turbanartiger Reiß-Compote. Compote de riz en turban.	396
Cartthäufer Apfel-Compote. Chartreuse de pommes.	397
Gemiſchter Cartthäufer-Compote. Chartreuse mêlée de pommes.	398