

Inhaltsverzeichnis

des

ersten Bandes.

Einleitung.

Einfache Fleischbrühe. Große Fleischbrühe. Grand-Bouillon.	Seite
Einfache Hühner- oder Puterbrühe. Bouillon de volaille.	1
Kraftbrühe. Consommé.	2
Kraftbrühe von Federvieh. Consommé de volaille.	3
Gesundheitsbrühe. Empotage.	—
Braune Fleischbrühe. Rindfleischjus. Jus de boeuf.	—
Blonde Kalbfleischjus. Blond de veau.	4
Spiegel, Gallert. Aspic.	—
Fisch-Spiegel, Gallert. Aspic maigre.	5
Wildpretjus. Jus de gibier.	—
Tafelbouillon. Taschenbouillon. Glace de viandes.	6
Fastenbrühe. Bouillon maigre.	7
Fastenbrühe zu Saucen. Bouillon maigre pour les sauces.	—
Wurzelbrühe. Bouillon de racines.	—
Fastenjus. Fastenbraunebrühe. Jus maigre.	8
Fasten-Braise. Braise maigre.	—
Fleisch-Braise. Zwischen glühenden Kohlen geschmort. à la Braise.	—
Geschmort Gallerifleisch. à la Daube.	—
Fleischessenz. Fleischstaud. Grund. Fond.	9

Verschiedene Farce: (Füllsel), Klöße und Nudelarten zu Suppen und kleinen Ragouts anwendbar. Farce, Querelles et nouilles pour potages et petits ragouts.

Einfache Kalbfleischfarce. Farce simple de veau.	9
Kräuter-Kalbfleischfarce. Farce de veau aux fines-herbes.	10
Gobiveaufüllsel. Godiveau.	—
Fischfarce oder Füllsel. Farce de poisson à quenelles.	—
Hühnerfarce oder Füllsel. Farce de volaille.	11
Verlorenes Huhn. Poulet perdu.	—

	Seite
Rnbbeln. Rnefs. Quenelles.	11
Gebackene Fiſchſtrubeln. Quenelles frites en petits losanges.	12
Fiſchnockeln. Quenelles de poiſſon (Nogues).	—
Hühnernockeln. Quenelles de volaille (Nogues).	—
Kalbſleiſchküßſe. Quenelles de veau.	—
Ausgeſtochene Kalbſleiſchküßſe. Pain de veau.	13
Semmelküßſe. Quenelles à la mie de pain.	—
Gerührte Nockeln. Quenelles de farine. (Nogues)	—
Schwimmnockeln. Quenelles en pâte de choux. (Nogues)	—
Schwimmküßſe. Quenelles en pâte de choux dressé.	—
Reisküßſe. Quenelles au riz.	—
Grickküßſe. Quenelles à la ſémouille.	14
Martküßſe. Quenelles à la môle dressé.	—
Martsnockeln. Quenelle à la môle. (Nogues)	—
Sagoküßſe. Quenelles au sagou.	—
Fränkische Küßſe. Quenelles à la Franconi.	—
Woigtländiſche Küßſe. Quenelles à la Saxonne.	15
Bärmküßſe. Quenelles à la levure.	—
Speckküßſe. Quenelles au lard.	—
Erbküßſe. Quenelles aux pommes de terres.	—
Eine andere Art Erbküßſe. Quenelles aux pommes de terres d'une autre manière.	16
Buchwaizenrügküßſe. Quenelles au blé-sarazin.	—
Schradenküßſe. Quenelles au manne, ou graine de Pologne.	—
Jacobinerküßſe. Eierküßſe. Jacobins.	—
Jacobins von Mandeln. Jacobins aux amandes.	—
Jacobins von Piſtazien. Jacobins aux piſtaches.	17
Jacobins von Maronen. Jacobins aux marrons.	—
Krebeküßſe. Quenelles à l'écreviſſe dressé.	—
Gefüllte Krebenſaſen ober Rumpfe. Ecreviſſes farçies.	—
Krebsſtrubeln zur Suppe. Quenelles d'écreviſſes en petits losanges.	—
Krebsnockeln. Quenelles d'écreviſſes.	18
Krebsbutter. Beurre d'écreviſſes.	—
Krebsmatte. Appareille d'écreviſſes.	—
Gefchnittene Nudeln. Nouilles coupés.	—
Gehackte Nudeln. Giergerſtel. Nouilles hachées.	19
Tropf- ober eingelaufene Nudeln. Nouilles en grappes.	—
Tartarennudeln. Tartareins.	—
Wildſleiſchküßſe. Quenelles de gibier.	—
Proſitrolis. Proſitroles.	—
—	
Marienbad. Dunſtbad. Bain-marie.	20
Blanchiren, in Waſſer ſteifen, brühen, weiß machen. Blancher.	—
Weiß Mehlſchwige. Weißmehl. Roux blanc.	—
Braune Mehlſchwige. Braunmehl. Roux brun.	—
Püree. Purée.	21

Einige Küchen-Utenſilien, deren Namen in dieſem Lehr-
buche vorkommen.

Anrichtküßſel. Cuiller à ragoût.	21
Eßküßſel. Füllkeſſel. Cuiller à potage.	—
Schaum-, Holz- und andere Küßſel, auch Reibkeſſel.	—
Bratenküßſel.	—

	Seite
Dampfkessel. Marmite à vapeurs.	21
Durchstreichsieb. Garcesieb. Grand tamis.	—
Tortenpfanne. Four de campagne.	22
Maschinen. Wannen. Machine Braisière.	—
Platfond. Rolle. Kasten. Platfond.	—
Brat- oder Spring-Casserole. Sauteuse.	—
Roste. Gril.	—
Kessel. Batterie.	—
Batterie. Batterie.	—
Schwungkessel. Schneekessel. Poêle.	—
Ausstecher. Emporte-pièces.	23
Spicknadeln. Lardoires, aiguilles à piquer.	—
Schlagebrathbesen. Schlagholzbesen. Ruthe. Schneespan. Fouet pour le blanc d'oeuf.	—
Stützformen. Cylinderformen. Timpbalformen. Moules ronds, en Cylindre et en Timpbal.	—
Sprige. Wurstsprige. Seringue à boudin.	—
Gebackene Semmelkrusten zur Suppe. Croutons pour potages.	23
Mitonnirtbrod. Mitonnage.	24
Suppenkräuter. Herbages pour la soupe.	—
Parmesankrusten zur Suppe. Croutons au Parmesan.	—
Bindungsmittel von Eiern. Liaison.	—
Würzung. Assaisonnement. Assaisonnement.	—

I. Abschnitt. I. Abtheilung.

Suppen. Potages.

Durchgeschlagene Maronensuppe. Potage à la purée de marrons.	25
Suppe auf Gärtnerart. Potage à la jardinière.	26
Königinsuppe. Potage à la Reine.	27
Kaiserinsuppe. Potage à l'impératrice.	—
Krebsuppe. Potage à la Bisque d'écrevisses.	28
Julien-suppe. Potage à la Julienne.	—
Durchgeschlagene Wurzelnsuppe. Potage à la Crécy.	—
Milord Marschall-suppe. Potage à la Milord-Maréchal.	29
Marschall-suppe. Potage à la Maréchal.	30
Durchgeschlagene grüne Erbsensuppe. Potage à la purée de pois verts.	—
Durchgeschlagene Rebhühnersuppe. Potage à la purée de perdrix.	—
Sauertohlsuppe. Russische Suppe. Potage à la Russe.	31
Brunnersuppe. Potage à la Brunoise.	32
Durchgeschlagene Mohrrübensuppe. Potage à la purée de carottes.	—
Krammersvögel-suppe. Potage à la purée de grives.	33
Lerchensuppe. Potage à la Purée des alouettes.	—
Wachtelsuppe. Potage à la Purée des cailles.	—
Suppe von sauren Gurken. Potrosuppe. Potroc.	34
Pommersche Suppe. Potage à la Pommeranie.	—
Linsensuppe. Potage à la purée de lentilles.	—
Bürgerliche Linsensuppe. Potage de lentilles à la bourgeoise.	35
Bürgerliche Linsensuppe für ärmere Klassen. Potage de lentilles à la paysanne.	—

Deutsche Suppe. Potage à l'allemande.	Seite 36
Bürgerliche deutsche Suppe. Potage à l'allemande bourgeoise.	—
Weisse fließende Suppe. Potage au coulis blanc.	—
Trockene Erbsensuppe. Potage Faubonne.	37
Bürgerliche Erbsensuppe. Potage Faubonne à la bourgeoise.	—
Kleinbürgerliche Erbsensuppe. Potage Faubonne à la petit bourgeoise.	—
Frühlingsuppe. Potage printanier.	—
Klare Kraftbrühe nach Münchner Art. Potage consommé à la Munich.	38
Sauerampfersuppe. Potage à la purée d'oseille.	—
Spanische Suppe. Potage à l'espagnole.	—
Klare Kraftbrühe mit verlornem Huhn. Consommé au poulet perdu.	39
Holsteinische Suppe. Potage à la Holstein.	—
Polnische Suppe. Potage à la Polonaise.	40
Weisse Rübensuppe. Potage à la purée de navets.	—
Reisuppe auf bürgerliche Art. Potage au riz à la bourgeoise.	41
Kraftbrühe mit Jacobinerklößchen. Consommé au jacobins.	—
Italienische Kraftbrühe. Consommé à l'italienne.	—
Fasensuppe. Potage à la purée de lièvre.	—
Witbretttsuppe. Potage au gibier.	42
Kraftbrühe mit indianischen Vogelneßtern. Consommé à l'indienne.	43
Cardinalsuppe. Potage à la Cardinal.	—
Condesuppe. Potage à la Condé.	44
Weisse Bohnensuppe. Potage à la purée de pois secs et blancs.	—
Bürgerliche weiße Bohnensuppe. Potage de pois secs à la bourgeoise.	—
Erbsenstuppe. Potage au pommes de terres.	—
Schwäbische Brotsuppe. Potage à la Souabe.	45
Französische Zwiebelsuppe. Potage gaibure aux oignons.	—
Reisuppe mit Hühnern. Potage au riz et au poulets.	46
Graupensuppe mit Hühnern. Potage à l'orge mondé aux poulets.	—
Kraftbrühe mit italienischen Nudeln. Consommé aux vermicelles.	—
Kraftbrühe mit Sternnudeln. Consommé aux vermicelles étouffés.	—
Kraftbrühe mit Figurennudeln. Consommé aux pâtes d'Italie.	—
Polnische Rotherübensuppe. Barsch. Barche à la Polonaise.	—
Durchgeschlagene Reisuppe. Potage à la purée de riz.	47
Rohlsuppe. Potage au choux.	48
Suppe mit geschnittenen Nudeln. Potage au nouilles.	—
Suppe mit gehackten Nudeln. Potage au nouilles hachés.	—
Suppe mit eingelaufenen ober Tropfnudeln. Potage aux nouilles en grappes.	49
Suppe mit Fadennudeln. Potage aux petits vermicelles.	—
Klare Suppe mit Fadennudeln. Potage clair aux petits vermicelles.	—
Klare Suppe mit Tartarennudeln. Potage clair aux Tartareins.	—
Klare Suppe mit Sago. Potage clair au sagou.	50
Verbundene Suppe mit Sago. Potage liée au sagou.	—
Suppe mit Sagoßößen. Potage aux Quenelles de Sagou.	—
Klare Suppe mit Griesßößen. Potage clair au Quenelles à la Semoule.	—
Verbundene Suppe mit Gries. Potage liée à la Semoule.	51
Suppe mit zerfahrenen Nudeln. Potage aux nouilles caillées.	—
Fouquettsuppe. Potage à la Fouquet.	—
Windsorsuppe. Potage à la Windsor.	—
Windsorsuppe auf andere Art. Potage à la Windsor d'une autre manière.	52

	Seite
Italinische Dessuppe. Ooglio à l'Italienne.	52
Gesundheitsuppe. Potage de santé.	53
Französische Bürgersuppe. Potage bourgeoise à la Française.	—
Deutsche Bürgersuppe. Potage bourgeoise à l'allemande.	—
Durchgeschlagene Brodsuppe auf Prinzessin Wilhelm Art. Pannade à la Princesse Guillaume.	54
Einfache durchgeschlagene Brodsuppe. Potage à la pannade.	—
Frankische Brodsuppe. Pannade à la Franconie.	—
Graupen = Grüm. Crème d'orge mondé.	—
Bröckelsuppe. Potage au pain coupé.	55
Kräutersuppe mit Brod. Potage au pain et aux herbes.	—
Echte Schildkrötensuppe. Potage en tortue.	—
Unechte oder falsche Schildkrötensuppe. Potage en fausse tortue.	57
Braune fließende Suppe. Potage Coulis brün.	58
Adniginsuppe mit Mandeln. Potage à la Reine aux amandes.	—

I. Abschnitt. II. Abtheilung.

Fisch- oder Fastensuppen. Obst-, Wein-, Bier-, Milch-
und Wassersuppen. Potages maigres, Soupes aux fruits,
au vin, à la bière, au lait et à l'eau.

Verbundene Fastensuppe. Potage coulis maigre.	59
Klare Fastensuppe. Julienne maigre.	—
Klare Stör- oder Esterlettsuppe. Potage à l'esterlet.	60
Verbundene braune Esterlettsuppe. Potage coulis brün à l'esterlet.	—
Verbundene weiße Esterlettsuppe. Potage coulis blanc à l'esterlet.	61
Froschsuppe. Potage aux grenouilles.	—
Steinbuttsuppe. Potage au turbot.	—
Austernsuppe. Potage aux huitres.	—
Muschelsuppe. Potage aux moules.	62
Fasten Krebsuppe. Potage maigre à la Bisque d'écrevisses.	—
Graupen = Grüm mit Rosinen. Potage à la crème d'orge mondé aux raisins.	63
Reisuppe mit Rosinen. Potage au riz et aux raisins.	—
Hafersgrüßsuppe. Potage à la crème de gruau d'avoine.	—
Zwiebelmilchsuppe. Potage à la Bugie.	—
Milchsuppe mit Reis. Potage au lait et au riz.	64
Milchsuppe mit Grieß. Soupe au lait et à la semoule.	—
Milchsuppe mit eingelaufenen Nudeln. Potage au lait et au nouilles en grappes.	—
Milchsuppe mit Schneeklößen. Potage au lait aux Quenelles à la neige.	—
Milchsuppe mit Grüte, allen Arten Nudeln, Vermicellen oder italienischen Nudeln, und allen Arten Schwaden. Soupe au lait à toutes sortes de nouilles, gruaux, vermicelles et mannes.	65
Weinsuppe mit Sago. Potage au vin et au sagou.	—
Jacobiner Weinsuppe. Soupe au vin à la Jacobins.	—
Polnischer Thee. Thé à la Polonaise.	—
Pagebuttersuppe. Potage au gratte-culs.	66
Kirschensuppe. Potage aux cerises.	—
Trockene Kirschensuppe. Potage aux cerises séchées.	—
Äpfelsuppe. Potage aux pommes.	67
Roths Birnensuppe. Potage rouge aux pears.	—

	Seite
Weisse Birnensuppe Potage blanc aux pears.	67
Pflaumensuppe. Potage aux prunes.	—
Trockene Pflaumensuppe Potage aux prunes séchées.	—
Biersuppe mit Sago. Potage à la bière et au sagon.	68
Biersuppe. Potage à la bière.	—
Bürgerliche Biersuppe. Soupe à la bière à la bourgeoise.	—
Braunbiersuppe mit Kümmel. Soupe à la bière brune.	—
Bürgerliche Braunbiersuppe. Soupe à la bière brune à la bourgeoise.	—
Barmbier. Chaud - d'eau à la bière.	69
Chocoladensuppe. Potage au chocolat.	—
Geröstete Mehl- oder unechte Chocoladensuppe. Soupe au roux brün.	—
Einfache Mehlsuppe. Soupe à la farine.	—
Kürbissuppe. Soupe au citrouille.	—
Kürbissuppe mit Buchweizengrütze. Soupe au citrouille et au blé - sarrasin.	—
Buchweizengrützsuppe. Soupe au blé - sarrasin.	70

I. Abschnitt. III. Abtheilung.

Kalteschalen von Früchten. Kalte Milch.

Pfirsich Kalteschale.	70
Kirsch = Kalteschale.	—
Apfelsinen = Kalteschale.	71
Kalteschale von Aprikosen.	—
Erdbeer = Kalteschale.	—
Ananas = Kalteschale mit Champagner.	72
Kalteschale von Ananas und Pfirsichen.	—
Himbeer = Kalteschale.	—
Johannisbeer = Kalteschale.	—
Kalteschale von weißen Johannisbeeren.	—
Melonen = Kalteschale.	73
Apfel = Kalteschale.	—
Kalteschale von Quitten.	—
Kalteschale von Berberitzen.	—
Bier = Kalteschale auf Prinzessin Art.	74
Gewöhnliche Bier = Kalteschale.	—
Bürgerliche Bier = Kalteschale.	—
Sitronen = Kalteschale (Limonade).	—
Kalte Milch mit Schneeküßchen.	—
Kalte Vanillenmilch.	—
Kalte Milch mit Reis.	75
Kalte Milch mit Sago.	—
Kalte Jacobinermilch.	—
Kalte Orangeblüthmilch.	—
Kalte Marasquinmilch.	—
Kalte Mandelmilch.	76
Kalte Kleeblüthmilch.	—
Kalte Schneemilch.	—
Kalte Pfirsichenmilch.	—

II. Abschnitt.

Saucen. Beigüsse. Tunken. Sauces.

Einfache braune fließende Sauce. Coulis brun, grande sauce. . .	77
Weisse fließende Sauce. Coulis blanc.	78
Spanische Sauce. Sauce Espagnole.	—
Braune italienische Sauce. Sauce Italienne rousse.	79
Braune italienische Sauce auf andere Art. Sauce Italienne rousse d'une autre manière	—
Sammet = Sauce. Sauce veloutée.	—
Essenz = Sauce. Sauce Essence.	80
Weisse italienische Sauce. Sauce Italienne blanche.	—
Schilbkröten = Sauce. Sauce en tortue.	—
Gold = oder Liebesäpfel = Sauce. Sauce Tomate.	81
Sahnen = oder Rahm = Sauce. Sauce à la Bechâmelles.	—
Eine andere Sahnen = oder Rahm = Sauce. Sauce à la Bechâmelles d'une autre manière.	—
Gehackte Kräuter = Sauce. Sauce hachée.	—
Durchgeschlagene Champignons = Sauce. Sauce à la purée de Champignons.	82
Küchenmeister = Sauce. Sauce à la maître d'hôtel.	—
Gehobene Trüffeln = Sauce. Sauce au Suprême.	—
Lionese = Sauce. Sauce à la Lionaise.	83
Weisse Zwiebeln = Sauce. Sauce à la Soubis.	—
Braune Zwiebeln = Sauce nach spanischer Art. Sauce Espagnole aux oignons.	—
Weisse Ravigote = Sauce. Sauce Ravigote blanche.	84
Grüne Ravigote = Sauce. Sauce Ravigote verte.	—
Kalte Ravigote = Sauce. Sauce Ravigote froide.	—
Blätterige Petersilien = Sauce. Sauce à la Plûche.	85
Robert = Sauce. Sauce à la Robert.	—
Hummer = Sauce. Sauce au homard	—
Bayerische Sauce. Sauce à la Bavaoise.	—
Klare Estragon = Sauce. Sauce clair à l'estragon.	86
Sauerampfer = Sauce. Sauce à la purée d'oseille.	—
Krebs = Sauce. Sauce au beurre d'écrevisse.	—
Pflante Sauce. Sauce piquante.	—
Wildpret = Sauce. Sauce à la purée de gibier.	87
Petersilien = Sauce. Sauce aux racines de persil.	—
Bretonner = Sauce. Sauce à la Bretonne.	—
Weisse oder verbundene Estragon = Sauce. Sauce liée à l'estragon	88
Mayonnaisen = Sauce. Sauce Mayonnaise.	—
Eine andere Art Mayonnaisen = Sauce. Sauce Mayonnaise d'une autre manière.	—
Remoladen = Sauce. Sauce remolade.	—
Holländische Sauce. Sauce Hollandaise.	89
Holländische Ravigote = Sauce. Sauce Hollandaise ravigote.	—
Restaurant = Sauce. Sauce restaurant.	—
Perigieux Trüffeln = Sauce. Sauce à la Perigieux.	90
Böhmische oder gehackte Trüffeln = Sauce. Sauce au hachée de Truffes.	—
Königin = Sauce. Sauce à la Reine.	—
Gehackte Champignons = Sauce. Sauce au hachée de champignons.	—
Deutsche Sauce. Sauce à l'allemande.	91

Stodfisch = Sauce. Sauce à la bonne mortie.	Seite 91
Deutsche Stodfisch = Sauce. Sauce bonne mortie à l'allemande.	—
Arme Mann = Sauce. Sauce Pauvre-homme.	—
Gebadene Petersilien = Sauce. Sauce à la Rhé.	—
Russische Sauce. Sauce à la Rusienne.	92
Butter = Sauce. Sauce au beurre lié.	—
Montpellier = Sauce. Sauce au beurre Montpellier.	—
Pommeranzen = Sauce. Sauce d'orange (Bigarades).	—
Provencer = Sauce. Sauce à la Provençale.	—
Bachus = Sauce. Sauce bachique.	93
Stachelbeer = Sauce. Sauce aux groseilles vertes.	—
Sahne = ober Milch = Sauce. Sauce à la crème.	—
Benting = Sauce. Sauce à la Benting.	—
Englische Sauce. Sauce à l'anglaise.	—
Braune Sardellen = Sauce. Sauce au beurre d'anchois rousse.	94
Weisse Sardellen = Sauce. Sauce au beurre d'anchois blanche.	—
Bürgerliche Sardellen = Sauce. Sauce au beurre d'anchois à la bourgeoise.	—
Bürgerliche holländische Sauce. Sauce hollandoise à la bour- geoise.	—
Sauce nach Prinz Albrecht. Sauce à la Prince Albrecht.	95
Mecklenburger Sauce. Sauce à la Meklembourg.	—
Gewöhnliche bürgerliche Sauce. Sauce ordinaire à la bourgeoise.	—
Wein = Sauce. Sauce au vin.	96
Maronen = Sauce. Sauce à la purée de Marrons.	—
Sago = Sauce. Sauce au sagou.	—
Kirsch = Sauce. Sauce aux cerises.	—
 Himbeer = Sauce. Sauce aux framboises.	97
Pflaumen = Sauce. Sauce aux prunes.	—
Neapolitanische Sauce. Sauce à la Napolitaine.	—
Cumberland = Sauce. Sauce à la Cumberland.	—
Hagebutten = Sauce. Sauce au gratte-culs.	—
Tartaren = Sauce. Sauce à la Tartare.	—
Mostsch = Sauce nach Benting. Sauce de moutarde à la Benting.	98
Spanische Fasten = Sauce. Sauce maigre à l'Espagnole.	—
Küchenmeister Fasten = Sauce. Sauce maigre à la maître d'hôtel.	—
Königin = Fasten = Sauce. Sauce maigre à la Reine.	—
Klare Fasten = Sauce. Sauce maigre à la Rhé.	99
Weisse Fasten = Sauce. Sauce maigre blanche.	—
Weisse Sardellen = Fasten = Sauce. Sauce maigre aux enchois blanche.	—
Braune Sardellen = Fasten = Sauce. Sauce maigre aux enchois rousse.	—
Sauce zu Papilleten (in Papier eingeschlagenen Gerichten). Sauce aux papillotes.	—
Sauce zu kleinen Spießchen (Gerichten, die auf kleine Spießchen ge- steckt werden). Sauce aux hatelettes.	100
Grüne Sauce. Sauce verte.	—
Sauce zu kleinen weißen Ragouts. Sauce pour des petits ra- gouts blancs.	—
Sauce zu kleinen braunen Ragouts. Sauce pour des petits ra- gouts bruns.	—
Karische Sauce. Sauce Kari.	—
Pfeffer = Sauce. Sauce Poivrade.	101
Marl = Sauce. Sauce à la Marle.	—

	Seite
Englische Brebe: Sauce. Brede-Sauce.	101
Spargel: Sauce. Sauce aux asperges.	—
Meerrettig: Sauce. Sauce au raifort.	—
Chalottenjus. Jus aux echalots.	—
Einfache Jus. Jus simple.	102
Bratenjus. Pfannenjus. Jus à la lèche-frite.	—
Behandlung der Trüffeln. Préparation des truffes.	—
Behandlung der Champignons (Dreischling, Heiderling) und anderer Pilzarten. Préparation des Champignons.	—
Bereitung des Soja (Champignonseffenz). La préparation du Soja.	103
Musserons. Moucerons (Reußling). Mousserons.	104
Morcheln. Morilles.	—
Emince: Sauce. Sauce Emincé.	—
Englischer Ketchup. Ketchup. Ketsoup.	105
Traubenessig. Verjus.	—
Feine Kräuter zum Aufbewahren. Fines-herbes sechées.	—
Ausbadebutt. Ausbadebutter. Friture.	—
Sanct-Menehouldmasse. Saint-Ménehould.	106
Sanct-Menehould mit Kräutern. Saint-Ménehould aux fines-herbes.	—
Weiße Fettbrühe. Blanc.	—
Auskochung. Poêle.	—
Weiße Fettbrühe mit Wein. Mirepois.	—
Kurze Brühe. Court-Bouillon.	107
Beige. Marinade. Marinade.	—
Gekochte Marinade. Beige. Marinade cuite.	—
Salzwasser. Eau de sel.	—
Sardellenbutter. Beurre d'anchois.	—
Trüffelbutter. Beurre de truffes.	—
Champignonsbutter. Beurre de champignons.	—
Spinatmasse. Verd d'épinards.	108
Alstermeß. Alkermes. Couleur rouge.	—
Ueberzogenes Schmelz. Glace. Glace.	—
Semmelbrei. Pannade.	—

III. Abschnitt.

Kleine Ragouts als Beigüsse, Tunken. Petits ragouts pour Accompagnement.

Salpicon. Fein-Ragout. Salpicon.	109
Feinragout (Salpicon) mit Kräutern. Salpicon aux fines-herbes.	110
Bürgerliches Feinragout. Ragout fin à la Bourgeoise.	—
Gehobenes Feinragout (Salpicon). Salpicon aux gourmands.	—
Bewährtes Salpicon. Salpicon exquis.	111
Fasche von Wildpret (Gehäcke). Hachée au gibier.	—
Trüffel-Ragout. Ragout aux truffes.	112
Sahnelämmen-Feinragout. Ragout aux crêtes de coq.	—
Napolitanisches Ragout. Ragout à la Napolitaine.	—
Perigeux-Trüffelragout. Ragout à la Perigeux.	113
Italienisches Trüffelragout. Ragout aux truffes à l'italienne.	—
Sächsisches Trüffelragout. Ragout aux truffes à la Saxonne.	—
Weißes Trüffelragout. Ragout blanc aux truffes.	—

Sungius Kochkunst. I.

b

	Seite
Dauphiné Trüffelnragout. Ragoût aux truffes à la Dauphiné.	114
Matrosenragout. Ragoût à la Matelotte.	—
Champignonéragout. Ragoût aux champignons.	—
Braunes Champignonéragout. Ragoût brün aux champignons.	115
Morchelnragout. Ragoût aux morilles.	—
Braunes Morchelnragout. Ragoût brün aux morilles.	—
Braunes Morchelnhaschee. Hachée brün aux morilles.	—
Weißes Haschee von Morcheln. Hachée blanc aux morilles.	—
Austernragout. Ragoût aux hñtres.	—
Braunes Gurtenragout. Ragoût brün aux concombres.	116
Bürgerliches Gurtenragout. Ragoût aux concombres à la Bourgeoise.	—
Weißes Gurtenragout. Ragoût blanc aux concombres.	—
Muschelnragout. Ragoût aux moules.	117
Musseronéragout. Ragoût aux mousserons.	—
Gemischtes Ragout. Ragoût-mêlé.	—
Ragout von Spargelspißen und Erbsen. Ragoût d'asperges au petit pois.	118
Cellerieragout. Ragoût aux celeri.	—
Krebsragout. Ragoût aux écrevisses.	—
Kapernragout. Ragoût aux capres.	119
Rinbergameragout. Ragoût de palais de-boeuf.	—
Maronenragout. Ragoût aux marrons.	—
Gänseleberragout. Ragoût aux foies gras.	—
Gänsezungengeragout. Ragoût aux langues d'oie.	120
Olivenragout. Ragoût d'olives.	—
Rosinenragout. Ragoût aux raisins.	—
Bretonner Ragout. Ragoût à la Bretonne.	121
Petersilienwurzelragout. Ragoût au racines de persil.	—
Cornichonéragout (kleine Pfeffergurten). Ragoût aux cornichons.	—
Kapernragout nach Wiener Art. Ragoût aux capres à la Vienne.	—
Kalbs-Amourettenragout. Ragoût d'amourettes.	—
Ragout von kleinen Zwiebeln. Ragoût aux petits oignons.	122
Ragout von weißen Bohnen. Ragoût aux haricots blancs.	—
Spargelragout. Ragoût aux asperges.	—
Mazedonieragout. Ragoût à la Macedoine.	—
Kalbsmilchragout. Ragoût au ris de veau.	123
Weißes finanziellees Ragout. Ragoût blanc à la Financière.	—
Braunes finanziellees Ragout. Ragoût brün à la Financière.	—
Financieller Fastenragout. Ragoût maigre à la Financière.	—
Fasten-Mazedonieragout. Ragoût maigre à la Macedoine.	124
Braun-Mazedonieragout. Ragoût brün à la Macedoine.	—
Ajaragout (geschälte, eingemachte Gurten). Ragoût à l'azia.	—
Toulouferragout. Ragoût à la Toulouse.	—
Fennragout von Fisch. Salpicon de poisson.	125
Schildkrötenragout. Ragoût en tortue.	—
Artichocckenbödenragout. Ragoût aux culs d'artichauts.	—
Weißes Bohnenragout nach spanischer Art. Ragoût à l'Espagnole aux haricots.	126
Einsenragout. Ragoût aux lentilles.	—
Flügelragout. Ragoût aux ailerons.	—
Wydrietteragout. Ragoût au gibier.	127
Wildragout auf Mecklenburger Art. Ragoût de gibier à la Mecklenbourg.	—
Karden. Spanisches Kardyragout. Card. Ragoût aux cardons d'Espagne.	—

Mobiveaufüllferragout.	Ragoût au godiveau.	Seite
Beißes Karbenragout.	Ragoût au cardons d'Espagne à la sauce blanche.	128
Popsenragout.	Ragoût aus houblons.	—
Summerragout.	Ragoût aux homard.	129
Radieserragout.	Ragoût aux radis.	—
Stachelbeerragout.	Ragoût aux grosellis.	—

IV. Abschnitt.

Schüsselverzierung. Garnirung. Garnitures. Bordures de Plats.

Lebernegchen (Crepinetten).	Crepinettes des foies.	130
Verzierte weiße Negchen.	Crepinettes à la Reine.	131
Krebsnegchen.	Crepinettes à l'écrevisses.	132
Gefüllte Mohrrüben als Garnirung.	Carottes farcis pour garnitures.	—
Gefüllte Gurken.	Concombres farcis.	—
Große Kneß.	Kndeln als Garnirung. Grandes-Quenelles pour garnitur.	133
Verzierte Kneß.	Quenelles garnis.	—
Gefüllte Zwiebeln.	Gros-oignons farcis.	—
Glacirte Zwiebeln.	Gros-oignons glacés.	—
Glacirte Artischockenböden.	Culs d'artichauts glacées.	134
Weiße Artischockenböden.	Culs d'artichauts au blanc.	—
Champignons, Steinpilze als Garnirung.	Champignons, Moufflerons pour garnitur.	—
Trüffeln als Garnirung.	Truffles pour garnitur.	—
Pannirte Semmelkrusten (Croutons).	Croutons pannées.	135
Unpanirte Semmelkrusten.	Croutons.	—
Aufgesetzte Krusten = (Croutons) Rand.	Croutons en balustrade.	—
Gewöhnliche Teigkrusten.	Croutons en pâte.	—
Gefärbte Teigkrusten (Croutons).	Croutons en pâte colorées.	136
Geflochtener Teigrand.	Bordures en pâte tressée.	—
Geflochtener gefärbter Teigrand.	Bordure en pâte colorée tressée.	—
Verzierter Teigrand.	Bordure en pâte décorée.	—
Ausgestochener Teigrand.	Bordure en coupe-pâte.	—
Gefärbter ausgestochener Teigrand.	Bordure en coupe-pâte coloré.	137
Gewöhnlicher Teigrand.	Bordure simple en pâte.	—
Eine andere Art gewöhnlicher Teigrand.	Bordure simple d'une autre maniere.	—
Butterteigkrusten (Florons).	Florons.	—
Aufgesetzte Butterteigkrusten.	Florons en balustrade.	138
Kruspeln.	Croquetten als Garnitur. Croquettes pour garnitur.	—
Grenadins von Kalbsmilch.	Grenadins des ris de veau.	—
Gebadene Sardellen.	Anchois frits pour garnitur.	—
Gebadener Blumenkohl.	Choux fleurs frits.	139
Gebadene Artischockenböden.	Culs d'artichauts frits.	—
Gebadene Austern als Garnitur.	Huitres frits.	—
Gebadene Krebsnafen als Garnitur.	Coquilles des écrevisses farcis.	—
Gebadene Stinte als Garnitur.	Eperlans frits.	140

Gebackene Muscheln als Garnitur. Moules frits.	Seite 140
Maronen als Garnitur. Marrons pour garnitur.	—
Cracovis von Fisch als Garnitur. Cracovis de poisson.	—
Verlorene Eier als Garnitur. Oeufs pochées.	141
Minuten-Eier als Garnitur. Oeufs à la minute.	—
Verzierte Minuten-Eier. Oeufs à la minute décorées.	—
Kleine Zwiebeln als Garnitur. Petits-oignons pour garnitur.	142
Gebackene Kalbsamouretten. Amourettes de veau frits.	—
Gefüllte Semmelkrusten. Croutons farcis.	—
Eine andere Art gefüllte Krusten. Croutons farcis d'une autre maniere.	—
Einfache Semmelkrusten (Croutons). Croutons simples.	143
Spargelbypse als Garnitur. Pointes d'asperges pour garnitur.	—
Krebschwänze als Garnitur. Queus d'écrevisses.	—
Ausgebakene Heringe als Garnitur. Harengs frits pour garnitur.	—
Gebackene Froschkeulen als Garnitur. Grenouilles frits pour garnitur.	144
Gebackene Nesttauben als Garnitur. Pigeonneaux frits.	—
Hühner-Coteletten als Garnitur. Cotelettes de poulets.	—
Hühner-Filets (Bruststücke) als Garnitur. Filets des poulets.	145
Hühner-Ballons als Garnitur. Ballons des poulets.	—
Gefüllte Flügel als Garnitur. Ailerons farcis pour garniture.	—
Gebackene Farce (Füllsel) als Garnitur. Farce frit pour garniture.	146
Krebse als Garnitur. Ecrevisses pour garniture.	—
Kleiner gefüllter Kopfsalat als Garnitur. Laitues pommées farcis pour garniture.	—
Kleine Krustaben als Garnitur. Crustades pour garniture.	147
Reiskrusten. Croutons au riz.	—
Aspic-Croutons (Spiegelgallert) als Garnitur. Croutons d'aspic pour garniture.	—

V. Abschnitt.

Außerordentliche, außergewöhnliche Schüsseln (kleine Vorgerichte). Hors d'oeuvre.	148
Kleine Spießchen im gemischten Ragout. Hâtelets au ragoût mêlé.	149
Coquillenshalen mit feinem Fischragout. Coquilles.	—
Fasten-Coquillen. Coquilles maigres.	150
Richelieu-Becher. Gobelets à la Richelieu.	—
Marterkrebse in Coquillenshalen. Ecrevisses martinsées en coquilles.	151
Krebs-Becher. Gobelets aux écrevisses.	—
Spanische Becher. Pôts d'Espagne.	—
Toulouser Becher. Gobelets à la Toulouse.	152
Reinigin-Becher. Gobelets à la Reine.	—
Reinigin-Becher von Fisch. Gobelets de poisson à la Reine.	153
Reis-Becher. Gobelets au riz.	—
Grös-Becher. Gobelets à la semoule.	—
Türkischer Barzen-Becher. Gobelets au blé de turquie.	—
Amouretten-Becher. Gobelets aux amourettes.	154
Becher nach italienischer Art. Gobelets à l'italienne.	—
Richelieuwürste. Boudins à la Richelieu.	155

	Seite
Ragoutwürste. Boudins au ragoût.	155
Karpfenwürste. Boudins au carpe.	156
Zanderwürste. Boudins au saudre.	157
Rehwürste. Boudins au chevreuil.	—
Gänseleberwürste. Boudins aux foies gras.	—
Krebswürste. Boudins aux écrevisses.	158
Kapaunenwürste. Boudins de volaille.	—
Wildschwein=Blutwürste. Boudins de sanglier au sang.	159
Weiße Wildschweinswürst. Boudin blanc au sanglier.	—
Reiswürste. Boudins au riz.	—
Schildkrötenwürste. Boudin en tortue au sang.	160
Weiße Schildkrötenwürste. Boudin blanc au tortue.	—
Kalbsbrägenwürste. Boudins au cervelles de veau.	—
Französische Andouillen. Andouilles à la Française.	161
Roth französische Andouillen. Andouilles à la Française au sang.	162
Andouillen von Kalbsgefäße. Andouilles au fraise de veau.	—
Gefüllte Kalbs- oder Lammsohren. Oreilles de veau au d'agneau farcis.	163
Kruspeln (Croquettes). Croquettes.	—
Kruspeln (Croquettes) von Kalbsbraten. Croquettes de veau.	164
Kruspeln (Croquettes) von Fisch. Croquettes de poisson.	—
Kruspeln (Croquettes) von Quappentlebern. Croquettes aux foies de lottes.	—
Wildpretkruspeln (Croquettes). Croquettes au gibier.	165
Kalbshackekruspeln. Croquettes au hachis de veau.	—
Lammhackekruspeln. Croquettes au hachis de mouton.	—
Leberkruspeln (Croquettes). Croquettes de foies.	166
Kalbsbrägenkruspeln (Croquettes). Croquettes aux cervelles de veau.	—
Reiskruspeln (Croquettes). Croquettes au riz.	—
Gefüllte Kalbs- oder Lammfüße. Pieds de veau ou d'agneau farcis.	167
Crakowis. Cracovis.	—
Crakowis von Reismehl oder durchgestrichener Reis. Cracovis à la purée de riz.	168
Crakowis von Lachs. Cracovis au saumon.	—
Crakowis von Zander. Cracovis de poisson.	169
Crakowis von Kindergaumen. Cracovis au palais de boeuf.	—
Gebackene Kalbsbrägen (Gehirne). Cerveilles de veau en friture.	170
Gebackene sonnenfarbige Rühlein. Petits poulets frits au Soleil.	—
Gebackene Rühlein nach Wiener Art. Petits poulets à la Vienne.	171
Wiener Backhühner. Petits Poulets frits à la Vienne.	—
Gebackene Rühlein auf Horly Art. Petits Poulets à la Horly.	—
Gebackene Taubchen. Pigeonne aux frits.	172
Gebackene Froscheulen. Grenouilles frits.	—
Frosche mit Kräutern. Grenouilles à la poilette.	—
Gebratene Auster in ihren Schalen. Huitres dans ses coquilles.	173
Gebratene Auster in Coquillenschalen. Huitres en coquilles.	—
Muscheln im Ofen. Moules au four.	174
Gebackene Auster. Huitres frits.	—
Gebackene Muscheln. Moules frits.	—
Schnecken im Ofen. Escargots au four (Limaçons).	—
Eine andere Art Schnecken im Ofen. Escargots au four d'une autre manière.	175

	Seite
Schnecken auf holländische Art. Escargots à la Hollandoise. . .	175
Kalbskopf in Tassen oder Becher. Têtes de veau en petits pots. . .	—
Kalbsbrägen auf Villeroi Art. Cervelles de veau à la Villeroi. . .	176
Junge Hühner auf Villeroi Art. Poulets à la Villeroi. . .	—
Gefüllte Lammstrippen (Coteletten). Cotelettes d'agneau en surprise. . .	177
Zanderstücke auf Villeroi Art. Filets de poisson à la Villeroi. . .	178
Fischstücke nach italienischer Art. Filets de poisson à l'Italienne. . .	179
Macaroni in Coquillenschalen. Macaroni en coquilles. . .	—
Vermicelli in Coquillenschalen. Vermicelli en coquilles. . .	—
Macaroni auf neapolitanische Art. Macaroni à la Napolitaine. . .	180
Junge Tauben auf Villeroi Art. Pigeonneaux à la Villeroi. . .	—
Kalbsmilch auf Villeroi Art. Ris de veau à la Villeroi. . .	181
Lachsstücke in Kästchen. Filets de Saumon en petits caisses. . .	—
Zanderstücke in Kästchen. Filets de Sandre en petits caisses. . .	182
Barsche oder Karpfenstücke in Kästchen. Filets de perches ou carpes en petits caisses. . .	—
Kalbsmilch in Kästchen. Ris de veau en petits caisses. . .	—
Kalbsmilch in Kästchen mit Trüffeln. Ris de veau en petits caisses aux truffes. . .	—
Champignons in Kästchen. Champignons en petits caisses. . .	183
Lamm- Coteletten nach St. Menchould. Cotelettes d'agneau à la St. Menchould. . .	184
Lamm- oder Kalbsnieren auf dem Rost. Rognons de mouton ou de veau à la brochette. . .	—
Hummer auf provençale Art. Homard à la Provençale. . .	—
Krebse auf provençale Art. Ecrevisses à la Provençale. . .	185
Krabben. Crevettes. . .	—
Krabbenbröbchen. Canapées des crevettes. . .	—
Garbeibenbröbchen (Canapées). Canapées. . .	—
Trüffeln in der Serviette. Truffes en serviette. . .	186
Aufter auf holländische Art. Huitres à la Hollandoise. . .	—
Urbergeschlagene Tauben. Pigeonneaux à la crapaudine. . .	187
Kalbsbrägenbröbchen. Cervelles de veau à la Duchesse. . .	—
Heringe auf Straßburger Art. Harengs à la Strasbourg. . .	—
Gefüllte Artischockenböden. Culs d'Artichauts en surprise. . .	188
Artischockenböden auf Bairische Art. Culs d'artichauts à la Bavaroise. . .	189
Artischockenböden auf Königin Art. Culs d'artichauts à la Reine. . .	—
Morgenrothfarbige Artischockenböden. Culs d'artichauts à l'aurore. . .	190
Artischockenböden nach St. Menchould. Culs d'artichauts à la St. Menchould. . .	—
Artischockenböden auf provençale Art. Culs d'artichauts à la Provençale. . .	—
Hühner- Coteletten in Papilloten (Papierwickeln). Cotelettes des poulets en papillotes. . .	191
Putenflügel in Papilloten (Papierwickeln). Ailerons en papillotes. . .	—
Lamm- Coteletten in Papilloten (Papierwickeln). Cotelettes d'agneau en papillotes. . .	192
Fasanenteulen in Papilloten (Papierwickeln). Cuisses des Faisans en papillotes. . .	—
Rebhühnerenteulen in Papierwickeln. Cuisses des perdrix en papillotes. . .	193
Putenteulen in Papilloten (Papierwickeln). Cuisses de dindon en papillotes. . .	—

	Seite
Heringe in Papierwickeln. Harengs en papillotes.	193
Edubchen in Papierwickeln. Pigeonneaux en papillotes.	—
Küchlein in Papilloten. Petits Poulets en papillotes.	194
Frische ungesalzene Heringe auf dem Rost. Harengs frais sur le grill.	—
Frische ungesalzene Heringe gebraten. Harengs frais panées.	—
Frische eingesalzene Heringe. Harengs frais peccs.	—
Heringe nach russischer Art. Harengs peccs à la Russe.	195
Omeletten (französische Eierkuchen) mit Kräutern. Omelettes à la Française aux fines-herbes.	—
Omeletten (franz. Eierkuchen) mit Nieren. Omelettes aux rognons.	—
Omeletten (franz. Eierkuchen) mit Trüffeln. Omelettes aux truffes.	196
Einfache Omeletten. Omelettes simples à la Française.	—
Omeletten mit Speck (franz. Eierkuchen). Omelettes au lard.	—
Omeletten mit Lachs. Omelettes au saumon.	—
Omeletten mit Rinderzunge. Omelettes au langue de boeuf.	197
Omeletten mit Schinken. Omelettes au jambon.	—
Omeletten mit Morcheln. Omelettes aux morilles.	—
Omeletten mit Champignons. Omelettes aux champignons.	—
Omeletten mit Sauerkraut. Omelettes à l'oseille.	—
Omeletten mit Spinat. Omelettes aux épinards.	—
Grüne Omeletten. Omelettes vertes.	198
Rühreier mit Braunschweiger- oder Schlagwurst. Oeufs-brouillés au cervelat.	—
Rühreier mit Lachs. Oeufs-brouillés au saumon.	—
Rühreier mit Kräutern. Oeufs-brouillés aux fines-herbes.	199
Rühreier mit Trüffeln. Oeufs-brouillés aux truffes.	—
Rühreier mit Bücklingen. Oeufs-brouillés aux harengs saurets.	—
Caviar. Caviar.	—
Caviar mit Erbsenmehlblinn. Caviar aux blinys à la féculé des pommes de terre.	200
Caviar mit Barmblinn. Caviar aux blinys à la levure.	—
Ramequins (Ramekins). Ramequins en petits caisses (Ramecain).	—
Eine andere Art Ramequins. Ramequins d'une autre manière (Ramecains).	201
Fondus. Fondus.	—
Fransösische Fondus. Fondus à la Française.	—
Falmsen. Talmouses.	—
Kleine Pastetchen mit Salpicon. Petits vole-au-vents au salpicon.	202
Mazarinen Pastetchen. Petits pâtés à la Mazarine.	203
Fleischpastetchen. Petits pâtés au godiveau.	—
Schwedische Pastetchen. Petits pâtés à la Suédoise.	204
Becherpastetchen. Petits pâtés en gobelets.	—
Knüttelpastetchen. Petits pâtés en cornets.	—
Austernpastetchen. Petits pâtés aux huitres.	205
Eine andere Art Austernpastetchen. Petits pâtés aux huitres d'une autre manière.	—
Austernpastetchen im Ragout. Petits pâtés aux huitres en ragout.	—
Kleine Pastetchen nach Fürst Pückler. Petits pâtés à la Prince Pückler.	206
Kleine bressirte Pastetchen. Petits pâtés dressées.	—
Spanische Pastetchen. Petits pâtés à l'Espagnole.	207
Becherpastetchen von mürben Teig. Petits pâtés en gobelets en pâte brisée.	—
Kaltpastetchen. Petits pâtés d'anguille.	—

Cannelons. Cannelons.	Seite
Polnische Pastetchen. Petits pâtés à la Polonnaise.	208
Martspastetchen. Petits pâtés à la moëlle.	209
Erchenpastetchen. Petits pâtés aux alouettes.	210
Krametsodgelpastetchen. Petits pâtés aux grives.	211
Ortolanenpastetchen. Petits pâtés aux ortolans.	—
Nachtelpastetchen. Petits pâtés aux cailles.	—
Becassinenpastetchen. Petits pâtés aux becassines (becasseaux).	—
Pastetchen nach bürgerlicher Art. Petits pâtés à la Bourgeoise.	212
Bürgerliche Pastetchen auf andere Art. Petits pâtés à la Bourgeoise d'une autre maniere	—
Erdtosselpastetchen. Petits pâtés au pommes de terres.	213
Erdtosselpastetchen im Ofen. Petits pâtés de pommes de terres au four.	—
Romanische Pastetchen. Petits pâtés à la romaine.	214
Marterkrebspastetchen. Petits pâtés aux écrevisses martirisées.	—
Krebspastetchen. Petits pâtés aux écrevisses.	—
Eine andere Art Krebspastetchen. Petits pâtés aux écrevisses d'une autre manière.	215
Kleine Pastetchen nach Nouel. Petits pâtés à la Nouel.	—
Raviolis. Raviolis.	—
Saucisses in Cannelons. Saucisses en cannelons.	216
Russische Pirokky. Piroques à la Russe.	—
Deutsche Pirokky. Piroques à l'Allemande.	217
Rissolés. Rissolés.	—
Fleisch = Kuliback. Kulibak au viande.	—
Fisch = Kuliback. Kulibak au poisson.	218
Kleine Krustaden. Petits Croustades.	—
Guastallaer Krustaden. Petits croustades à la guastalla.	219
Kleine Krustaden von Fisch. Petits croustades au poisson.	—
Kleine Krustaden von Salpicon. Petits croustades au salpicon.	—
Kleine Krustaden mit Haschee. Petits croustades au hachis.	—
Kleine Krustaden von Krebsen. Petits croustades aux écrevisses.	—
Steinpilzen nach St. Menchould. Moufflerons à la St. Menchould. (à la Bordelaise).	220
Kruten. Croutes.	—
Champignoné = Kruten. Croute aux champignons.	—
Französische Kruten. Croutes aux champignons à la Française.	221
Trüffeln = Kruten. Croûtes aux truffes.	—
Morcheln = Kruten. Croûtes aux morilles.	—
Steinpilzen = Kruten. Croûtes aux moufflerons.	—
Minuten = Eier mit Jus. Oeufs à la minute au Jus.	—
Verlorne Eier mit Jus. Oeufs pochées au Jus.	—
Segeter mit Champignoné. Oeufs au miroir à la purée de champignons.	—
Segeter mit Trüffeln. Oeufs au miroir au hachis de truffes.	223
Segeter mit Morcheln. Oeufs au miroir au hachis de mouilles.	—
Eier mit Sahnen = Sauce. Oeufs à la tripe.	—
Gefüllte Eier. Oeufs farcis.	—
Ribgetier. Oeufs de vanneau.	224
Verlorne Eier mit Consomme (Kraftbrühe). Oeufs pochées au consommé.	—
Minuten = Eier mit Consomme. Oeufs à la minute au consommé.	—
Gebakene Seetzungen. Soles pannées et frites.	—
Gebakene Seetzungen auf italienische Art. Soles frits à l'Italienne.	225

	Seite
Seezungen auf Horly-Art. Filets de soles à la Horly.	225
Seefinte auf italienische Art. Eperlans de mer à l'italienne.	—
Pannirte Seefinte. Eperlans de mer pannées.	—
Gebackene Nardnen. Marain frits.	226
Gebackene Kaulbarsche. Petits perches frits.	—
Gebackene Kaulbarsche in der Marinade. Petits perches frits en marinade.	—
Frische ungefaltene Feringe mit Remolade. Harengs frits à la remolade.	—
Geraucherte Flundern mit Remolade. Limandes fumées à la remolade.	227
Frische Flundern gebacken. Limandes fraîches frits.	—
Gebackene Sardellen. Anchois frits.	—
Schwarzreiterl. Sälbeling. Salvelin saurets.	—
Povesen von Lachs. Poveses de saumon.	—
Povesen von Feringen. Poveses de harengs.	228
Povesen von Sardellen. Poveses aux anchois.	—
Povesen mit Kräutern. Poveses aux fines-herbes.	—
Feringebröddchen. Canapés aux harengs.	—
Lachspießchen. Hatelets de saumon.	229
Kalspießchen. Hatelets d'anguille.	—
Filets (starke Fadenstücke) auf Constantin Art. Filets à la Constantin.	—
Gebackene Gründlinge (Meergrundel). Goujon frits.	230
Gründlinge in Papilloten (Papierwickeln). Goujons en papillotes.	—
Stolzer Heinrich. Fier Henri.	—
Schweinesüße nach St. Menehould. Pieds de cochon à la St. Menehould.	231
Schweinesüße in Reßchen. Pieds de cochon en crepinettes.	—
Schweinesüße nach bürgerlicher Art. Pieds de cochon à la bonne femme.	—
Lammerzungen in Papilloten. Langues d'agneau en papillotes.	232
Lammerzungen in Reßchen. Langues d'agneau en crepinettes.	—
LammerzungenSPIESCHEN. Langues d'agneau en hatelets.	—

VI. Abschnitt.

Wechselschüsseln. Große Stücke. Relevés. Grosses pièces.	233
I. Abtheilung. Ochse. Rind. Boeuf.	234
Rinderschwanzstück in der Braise. Culotte de boeuf à la braise.	—
Rinderbrust mit Großgemüse. Poitrine de boeuf aux gros-legumes.	235
Rinderschmorfleisch. Boeuf à la mode.	236
Rinder-Coteletten auf Wiener Art. Cotelettes de boeuf à la Vienne.	237
Rinder-Coteletten auf russische Art. Cotelettes de boeuf à la Russe.	—
Rinder-Coteletten auf italienische Art. Cotelettes de boeuf à l'italienne.	238
Rinder-Coteletten mit Matrosenragout. Cotelettes de boeuf à la matelotte.	—
Rinder-Coteletten auf bürgerliche Art. Cotelettes de boeuf à la Bourgeoise.	—

	Seite
Rinderzweischenrippenstück auf französische Art. Entrecôte de boeuf à la Française.	239
Englischer Rinderbraten am Spieß. Roastbeef.	—
Rinderbraten im Ofen. Roastbeef au four.	—
Rinderfilet (Würst-, Rendenbraten) gedämpft. Filet de boeuf à l'étouffade.	240
Rinderfilet mit Madeira. Filet de boeuf au vin de Madère.	—
Rinderfilet am Spieß. Filet de boeuf à la broche.	241
Rinderfilet nach Godard. Filet de boeuf à la Godard.	—
Rinderfilet auf Marshall Art. Filet de boeuf à la Matéchal.	242
Rinderfilet auf bürgerliche Art. Filet de boeuf à la Bourgeoise.	—
Gefülltes Rinderfilet. Filet de boeuf farci.	243
Beefsteaks. Beefsteak.	—
Englische Beefsteaks. Beefsteaks à l'Anglaise.	244
Carlsbader Gullaschfleisch. Gullasch à la Carlsbad.	—
Ungarisch Gullaschfleisch. Gullasch à la Hongrie.	—
Polnisch Ragout von Rinderfilet. Ragout à la Polonoise au filet de boeuf.	245
Prinz Albrecht Schmorfleisch. Culotte de boeuf à la Prince Albrecht.	—
Rinderschmorfleisch nach Militär Art. Boeuf à la mode au militaire.	—
Rindfleisch auf neapolitanische Art. Culotte de boeuf à la Napolitaine.	246
Rinderschmorfleisch auf preussische Art. Culotte de boeuf à la Prussienne.	—
Rinderbrust mit Petersilienwurzel. Poitrine de boeuf aux racines de persil.	247
Rinderbrust nach St. Menchould. Poitrine de boeuf à la St. Menchould.	—
Rindfleisch nach Viard. Alloyou à la Viard.	—
Deutsche Rinderschweife. Queues de boeuf à l'Allemande.	248
Rinderschweife mit Matrosenragout. Queues de boeuf à la matelotte.	—
Rinderschweife in Hochepôt. Queues de boeuf en hochepôt.	249
Rinderschweife mit Essenz-Sauce. Queues de boeuf à l'essence.	—
Rinderklops. Escalopes de boeuf.	—
Pannirte Rinderklops. Escalopes de boeuf pannées.	250
Rinderzunge auf polnische Art. Langue de boeuf à la Polonoise.	—
Rinderzunge mit Haschee-Sauce. Langue de boeuf au Sauce-hachée.	—
Parmesaner Rinderzunge. Langue de boeuf au parmesan.	251
Bürgerliches Schmorfleisch. Boeuf à la mode à la Bourgeoise.	—
Arglander Pökelfleisch. Piece de boeuf à l'Arglandre.	—
Pökelrinderbrust mit durchgeschlagenen Erbsen. Poitrine de boeuf sale à la purée de pois.	252
Pökelrinderbrust mit Sauerkohl. Poitrine de boeuf à la choux-croûte.	—
Hamburger Rauchfleisch. Piece de boeuf à la Hambourg.	—
Maltheser Rindfleisch. Culotte de boeuf à la Maltha.	253
II. Aetheil. Kalb. Veau.	—
Kalbsteule mit Bechamel-Sauce. Cuissôt de veau à la béchamelle.	254
Gedämpfte Kalbsteule. Cuissôt de veau à l'étouffade.	—
Kalbsteule auf bayerische Art. Cuissôt de veau à la Bavaroise.	255
Gefüllte Kalbsteule. Cuissôt de veau farci.	—
Kalbsteule mit Morcheln. Cuissôt de veau aux morilles.	—

	Seite
Kalbsteule mit Müsserons. Cuissôt de veau aux mousserons.	256
Bürgerlich geschmorte Kalbsteule. Cuissôt de veau à la Bourgeoise.	—
Kalbsteule in der Marinade. Cuissôt de veau en marinade.	—
Kalbsteule nach Mecklenburger Art. Cuissôt de veau à la Mek- lenbourg.	257
Fricandeaus von Kalbsteule. Fricandeaux de veau.	—
Fricandeaus von Kalb mit Champignons + Purée. Fricandeaux à la purée de champignons.	258
Fricandeaus mit Sauerkrautpurée. Fricandeaux à la purée d'oseille.	—
Fricandeaus mit Morcheinfasche. Fricandeaux au hachis de morilles.	—
Gefüllte Fricandeaus. Fricandeaux farcis.	—
Kalbsteulenschnitte auf bürgerliche Art. Tronçons de veau à la Bourgeoise.	—
Kalbsnierenstück mit Sahne. Longe de veau à la crème.	259
Marinirtes Kalbsnierenstück. Longe de veau en marinade.	—
Kalbsnierenstück nach Soubise. Longe de veau à la Soubise.	260
Bürgerliches Kalbsnierenstück. Longe de veau à la Bourgeoise.	—
Königsberger Klops von Kalbfleisch. Escalopes à la Königsberg.	—
Italienische Klops. Escalopes à l'italienne.	261
Kalbfleischklops mit Sardellen. Escalopes aux anchois.	—
Kalbsnuss nach Hausfrauen Art. Noix de veau à la bonne femme.	—
Gespickte Kalbsnuss am Spieß. Noix de veau à la broche.	—
Kalbsnuss nach Gerard. Noix à la Gérard.	—
Gespicktes Kalbs = Carrée. Carrée de veau piqué.	262
Gedämpftes Kalbs = Carrée. Carrée de veau à l'étouffade.	—
Kalbs = Coteletten. Cotelettes de veau.	263
Gefüllte Kalbsbrust. Poitrine de veau farci.	264
Gefüllte Kalbsbrust nach Mailänder Art. Poitrine de veau farci à la Milanaise.	—
Gefüllte Kalbsbrust auf bairische Art. Poitrine de veau farci à la Bavaoise.	265
Kalbsbrust im Ofen. Poitrine de veau au four.	—
Kalbsbrust mit Matrosenragout. Poitrine de veau à la matelotte.	—
Geschmorte bürgerliche Kalbsbrust. Poitrine de veau à la Bour- geoise.	266
Kalbsbrust mit blättriger Petersilie. Poitrine de veau à la plûche.	—
Kalbsbrust in halber Trauer. Poitrine de veau en demi-deuil.	—
Ballons von Kalbsblättern. Epaules de veau en ballons.	267
Kalbsballons mit grüner oder weißer Ravigote. Ballons de veau à la ravigote blanche et verte.	268
Kalbskopf nach deutscher Art. Tête de veau à l'Allemande.	—
Kalbskopf auf bürgerliche Art. Tête de veau à la Bourgeoise.	269
Gefüllter Kalbskopf. Tête de veau farci.	—
Kalbskopf mit Kräutern. Tête de veau aux fines-herbes.	270
Kalbskopf auf neapolitanische Art. Tête de veau à la Napolitaine.	—
Kalbskopf auf Schildkröten Art. Tête de veau en tortue.	—
Gewöhnlich bereiteter Kalbskopf. Tête de veau à la paysanne.	271
Gedämpfte Kalbsleber auf bürgerliche Art. Foie de veau à la Bourgeoise.	—
Gedämpfte Kalbsleber nach italienischer Art. Foie de veau à l'italienne.	—
Kalbsleber am Spieß. Foie de veau à la broche.	—
III. Abtheil. Hammel (Schöps). Mouton.	272
Hammelfeule nach Soubise. Gigot de mouton à la Soubise.	273

Hammetteule in Rübenfangel. Gigot de mouton en haricôt.	Seite 273
Hammetteule nach Bildpret Art. Gigot de mouton en chevreuil.	274
Geschmorte Hammetteule. Gigot de mouton à l'étouffade.	—
Ballonsartige Hammetteule. Gigot de mouton en ballons.	275
Gewöhnlich geschmorte Hammetteule. Gigot de mouton étouffé à l'ordinaire.	—
Hammetteule nach stolzem Heinrich. Gigot à la tier Henri.	276
Bayonner Hammetteule. Gigot de mouton à la Bayonnaise.	—
Hammet-Garree (Rückenstück) als Wechfelschüssel. Selle de mouton pour relevé.	—
Pannirtes Hammet-Garree (Rückenstück). Selle de mouton pannée.	277
Hammet-Garbonade. Carbonades de mouton.	—
Hammet-Garree als Beefsteak. Carrée de mouton en Beefsteak.	278
Hammet-Garree nach St. Menchould. Carrés de mouton à la St. Ménehould.	—
Hammetbrüste auf dem Rost. Poitrine de mouton grillées.	—
Hammetbrüste mit Reis. Poitrine de mouton au riz.	279
Gerdstete Hammetbrüste auf englische Art. Poitrine de mouton à l'Anglaise.	—
Hammetbrüste mit Kapern. Poitrine de mouton aux capres.	—
Hammetblätter in Ballons. Epaule de mouton en ballons.	—
Hammetballons auf italienische Art. Ballons de mouton à l'Italienne.	280
IV. Abtheil. Lamm. Agneau.	—
Hintere Lammhälfte als Wechfelschüssel. Cuisses d'agneau pour relevé.	—
Lammteulen mit Macedonierragout. Cuisses d'agneau à la Macedoine.	281
Hintere Lammhälfte in der Marinade. Cuisses d'agneau en marinade.	—
Vordere Lammhälfte im Epigramm. Moitié de devant d'agneau à l'épigramme.	282
Vordere Lammhälfte mit Matrosenragout. Moitié de devant d'agneau à la mâtelotte.	—
Lammstöpfe. Têtes d'agneaux.	—
Lammstöpfe auf deutsche Art. Têtes d'agneaux à l'allemande.	283
Gefüllte Lammstöpfe. Tête d'agneaux farcis.	—
Lammstöpfe mit feinen Kräutern. Têtes d'agneau aux fines-herbes.	—
Lamm-Fricandelle. Fricandelle d'agneau.	—
V. Abtheil. Schwein. Cochon. Porc.	284
Bereitungsart des Schinken. Manière de préparer le jambon.	—
Bereitung des Schinken auf englische Art. Préparation du jambon à la manière anglaise.	285
Gefochter Schinken. Jambon cuit.	—
Schinken in Wein glacirt. Jambon au vin glace.	286
Schinken in Burgunder. Jambon à la Bourgogne.	—
Schinken nach spanischer Art. Jambon à l'Espagnole.	287
Schinken im Ofen. Jambon au four.	—
Schinken nach westphälischer Art. Jambon à la Westphalie.	—
Schinken nach bürgerlicher Art. Jambon à la Bourgeoise.	288
Schinken nach Fürst Pückler. Jambon à la Prince Puckler.	—
Frische Schweineteule. Cuisse de cochon à l'étouffade.	—
Bildpretartige Schweineteule. Cuisse de cochon au sanglier.	289

	Seite
Geschmorte Schweinekeule nach bürgerlicher Art. Cuisse de cochon étouffé à la Bourgeoise.	289
Pöfelschweinekeule nach italienischer Art. Cuisse de cochon salé à l'italienne.	—
Pöfelschweinekeule nach bürgerlicher Art. Cuisse de cochon salé à la Bourgeoise.	290
Schweine-Sarree nach Gasconner Art. Carré de cochon à la Gascogne.	—
Pannirtes Schweine-Sarree. Carré de cochon panné.	291
Schweine-Carbonaden. Carbonade de cochon.	—
Schweinebrust. Poitrine de cochon.	292
Geröstete Schweinebrust. Poitrine de cochon grillé.	—
Schweineblatt. Epaule de cochon.	—
Klops von Schweineblatt mit Kräutern. Escalopes de cochon aux fines-herbes.	—
Klops von Schweineblatt mit Trüffeln. Escalopes de cochon aux truffes.	293
Gefüllter Schweinekopf. Tête de cochon farci.	—
Schweinekopf als Wechfelschüssel. Tête de cochon pour relevé.	294
VI. Abtheil. Spanferkel als Wechfelschüssel. Cochon de lait pour relevé.	
Gefülltes Spanferkel. Cochon de lait farci.	295
VII. Abtheil. Elenthier. Elen. Elan.	
Fricandeaus von Elenthier. Fricandeaux d'elan.	296
Geschmorte Elennuß. Noix d'elan en boeuf à la mode.	297
Gedämpfte Elennuß. Noix d'elan à l'étouffade.	—
Filet von Elenrücken mit Madeira. Filets d'elan au vin de Madère.	—
Elennürbebraten. Filets mignon d'elan.	298
Marinirtes Filet von Elenrücken. Filet d'elan mariné.	—
Elenzimmerstück. Cimier d'elan.	—
Klops von Elenblatt. Escalopes d'elan.	—
Elenblatt, Hals, Brust. Epaule, cou et poitrine d'elan.	—
Elenmark. Nöelle d'elan.	299
VIII. Abtheil. Rothhirsch. Cerf.	
Rothhirschkeule im ganzen Stück. Cuisse de cerf en grosse pièce.	300
Geschmorte Rothhirschkeule. Cuisse de cerf à l'étouffade.	—
Fricandeaus von Rothhirsch. Fricandeaux du cerf.	301
Gefüllte Rothhirschfricandeaus. Fricandeaux du cerf farci.	—
Bürgerlich geschmorte Rothhirschkeule. Cuisse de cerf à la Bourgeoise.	—
Hirschzimmer oder Rückenstück als Wechfelschüssel. Cimier ou filet de cerf pour relevé.	302
Hirschrückenfilet nach Villard. Filet de cerf à la Villard.	—
Piemonteser Hirschfilets. Filets de cerf à la Piemontaise.	—
Gefüllte Hirschfilets. Filet de cerf farci.	303
Klops von Rothhirschblatt. Escalopes d'épaule de cerf.	—
Ueberzogene Rothhirsch-Éscalopen. Escalopes de cerf à la St. Ménéhoüld.	—
Rothhirschbrust und Hals. Poitrine et cou de cerf.	304
IX. Abtheil. Dammhirsch. Daim.	
Krustirtes Dammhirschzimmer. Filet de daim panné.	—

Dammhirschrücken nach englischer Art. Filet de daim à l'anglaise.	Seite 305
Dammhirschrücken nach Dewitz. Filet de daim à la Dewitz.	—
Dammhirschrückenstücken nach Carlsbader Art. Filet de daim à la Carlsbad.	306
Dammhirschrücken am Spieß. Filet de daim à la broche.	—
Fricandeaus von Dammhirscheule. Fricandeaus de daim.	—
Geschmorte Dammhirscheule. Cuisse de daim en boeuf à la mode.	—
Gedämpfte Dammhirscheule. Cuisse de daim étouffé.	307
Escalopen von Dammhirschblättern. Escalopes de daim.	—
Fricandelle von Dammhirschblättern. Fricandelle d'époule de daim.	—
Carbonaden von Dammhirsch. Carbonades de daim.	—
Dammhirschbrust und Hals als Ragout. Poitrine et cou de daim pour ragoût.	—
X. Abtheil. Reh. Chevreuil.	308
Rehrücken nach Mailänder Art. Filet de chevreuil à la Milanaise.	—
Rehrücken im Ofen. Filet de chevreuil au four.	309
Marinirte Rehrückenfilets. Filet de chevreuil en marinade.	—
Condé Rehzimmer. Filet de chevreuil à la Condé.	—
Gefüllte Rehkeule. Cuisse de chevreuil farci.	—
Provencale Rehkeule. Cuisse de chevreuil à la Provençale.	310
Bürgerlich gedämpfte Rehkeule. Cuisse de chevreuil à la Bourgeoise.	—
Klops von Rehblättern auf französische Art. Escalopes de chevreuil à la Française.	311
XI. Abtheil. Gemse. Chamois.	—
Fricandeaus von Gemsekeule. Fricandeaux de chamois.	312
Provencale Gemsekeule. Cuisse de chamois à la Provençale.	—
Gedämpfte Gemsekeule. Cuisse de chamois étouffé.	—
Gemserücken im Ofen. Filet de chamois au four.	—
Marinirte Gemserückenfilets. Filets de chamois en marinade.	—
Gemserücken am Spieß. Filet de chamois à la broche.	—
Gemseblätter. Epaules de chamois.	313
Gemsebrust und Hals Poitrine de cou de chamois.	—
XII. Abtheil. Wildes Schwein. Sanglier.	—
Wildschweineschinken mit Burgunder. Jambon de sanglier au vin de Bourgogne.	314
Wildschweineschinken nach bürgerlicher Art. Jambon de sanglier à la Bourgeoise.	—
Wildschweineschinken auf spanische Art. Jambon de sanglier à l'Espagnole.	—
Wildschweineschinken in der Bräse. Jambon de sanglier à la braise.	—
Wildschweineschinken auf englische Art. Jambon de sanglier à l'Anglaise.	315
Gebackener Wildschweineschinken. Jambon de sanglier en pâte.	—
Marinirte Wildschweinekeule. Cuisse de sanglier en marinade.	316
Wildschweinekeule am Spieß. Cuisse de sanglier à la broche.	—
Geschmorte Wildschweinekeule. Cuisse de sanglier en boeuf à la mode.	—
Bürgerlich eingeshmorte Wildschweinekeule. Cuisse de sanglier étouffé à la Bourgeoise.	—
Wildschweinerücken im Ofen. Filet de sanglier au four.	317
Krustirter Wildschweinerücken. Filet de sanglier en croûte.	—

	Seite
Wildschweinerücken in der Bräse. Filet de sanglier à la braise	317
Wildschweine. Carbonaden. Carbonades de sanglier.	—
Wildschweinerückenstücke krustirt. Filets de sanglier coupés en croûte.	318
Krustirte Wildschweinebrust. Poitrine de sanglier en croûte.	—
Wildschweinebrust nach Art der guten Frau. Poitrine de sanglier à la bonne femme.	—
Gerbste Wildschweinebrust. Poitrine de sanglier grillé.	319
Wildschweineblatt. Epaule de sanglier.	—
Gedämpftes Wildschweineblatt. Epaule de sanglier étouffé.	—
Wildschweinchals. Cou de sanglier.	—
XIII. Abtheil. Frischling. Marcassin.	—
Frischling mit rothem Kohl. Marcassin au choux rouge.	320
Frischling mit Wildprettpüree. Marcassin à la purée de gibier.	—
XIV. Abtheil. Hase. Lièvre.	321
Deutschbereiteter Hase. Lièvre à l'Allemande.	—
Hase mit Matrosenragout. Lièvre au ragoût à la matelotte.	322
Hase nach preussischer Art. Lièvre à la Prussienne.	—
Französisch bereiteter Hase. Lièvre à la Française.	—
Englisch bereiteter Hase. Lièvre à l'Anglaise.	323
Hase im Lager. Lièvre au gîte.	—
XV. Abtheil. Kaninchen. Lapin.	324
Kaninchen nach pariser Art. Lapereaux à la Parisienne.	—
Marinirte Kaninchen. Lapereaux en marinade.	325
Gedämpfte Kaninchen. Lapereaux à l'étouffade.	—
Bürgerlich geschmorte Kaninchen. Lapins à la Bourgeoise.	326
XVI. Abtheil. Puter. Truthahn. Kalkutischer Hahn (Callcuhn). Dindon. Coq d'Inde.	—
Puter mit Austertragout. Dindon aux huîtres.	327
Puter mit Trüffelnragout. Dindon au ragoût de truffes.	328
Gefüllter Puter mit Trüffeln. Dindon farci aux truffes.	—
Puter auf Cardinal's Art. Dindon à la Cardinal.	—
Puter auf Perigueux's Art. Dindon à la Périgieux.	329
Puter nach Toulouser Art. Dindon à la Toulouse.	—
Puter mit Champignonsragout. Dindon au ragoût de champignons.	330
Puter nach Montgelas. Dindon à la Montgelas.	—
Finanzieller Puter. Dindon à la financière.	331
Bürgerlich geschmorter Puter. Dindon poêlé à la Bourgeoise.	—
Gefüllter oder entbernter Puter. Dindon désossé.	332
Puter mit Hascher-Sauce (gehackte Kräuter-Sauce). Dindon au sauce hachée.	—
XVII. Abtheil. Kapaun. Chapon.	—
Kapaun mit Muschelnragout. Chapon au ragoût de moules.	333
Kapaun nach St. Stephan. Chapon à la St. Estephe.	334
Kapaun mit Reis. Chapon au riz.	—
Kapaun auf Marshall's Art. Chapon à la Maréchal.	—
Kapaun auf St. Cloud's Art. Chapon à la St. Cloud.	335
Kapaun auf Königin's Art. Chapon à la Reine.	—

Gefüllter Kapaun mit Trüffeln. Chapon farci aux truffes. . .	Seite 336
Kapaun mit Ausertragout. Chapon au ragoût des huitres. . .	—
Kapaun mit Trüffelnragout. Chapon au ragoût des truffes. . .	—
Kapaun mit Reis nach Hausfrauen Art. Chapon au riz à la bonne femme. . .	—
Kapaun nach bürgerlicher Art. Chapon à la Bourgeoise. . .	337
Gedämpfter Kapaun. Chapon à la poêle. . .	—
Kapaun auf Perigueux Art. Chapon à la Perigieux. . .	—
Kapaun auf englische Art. Chapon à l'Anglaise. . .	—

XVIII. Abtheil. Poularde. Raphuhn. Huhn. Poularde. Poulet.	338
Auf borbeauxer Art bereitete Poularde. Poularde à la Bordeaux. . .	—
Poularde auf celestiner Art. Poularde à la Célestine. . .	—
Poularde mit Vermicelli. Poularde aux vermicelles. . .	339
Poularde nach bairischer Art. Poularde à la Bavaoise. . .	—
Poularde mit Blumenkohlspüree. Poularde à la puré de choux fleurs. .	340
Poularde mit Sauce Velouté (Sammet = Sauce). Poularde à la sauce velouté. . .	—
Poularden mit Hopfenragout. Poulardes au ragoût de houblon. . .	—
Poularden mit Spargelspizenragout. Poulardes au ragoût des pointes d'asperges. . .	—
Poularden nach Macedonier Art. Poulardes à la Macedoine. . .	341
Auf ökonomische Art bereitetes Huhn oder Poularde. Poulet ou poularde à l'économie. . .	—
Poularden oder Hühner mit Stachelbeeren. Poulardes au poulets aux ragoût des groseilles. . .	—
Hühner mit Stachelbeeren auf bürgerliche Art. Poulets aux groseilles à la bourgeoise. . .	342
Poularde mit weißer Estragon = Sauce. Poularde à la sauce d'estragon lié. . .	—
Poularde oder Huhn mit Petersilienwurzeln. Poularde au poulet aux ragoût de racines de persil. . .	—
Poularde mit Hahnenkammenragout. Poularde au ragoût des crêtes de coq. . .	—
Poularden oder Hühner mit Champignonsragout. Poulardes au poulets aux ragoût des champignons. . .	343
Poularden oder Hühner mit gemischtem Ragout. Poulardes au poulets aux ragoût mêlé. . .	—
Poularden mit Artischockenbddenragout. Poulardes au ragoût de cula d'rtichauts. . .	—
Poularden mit gefülltem Kopfsalat. Poulardes au laitues farcis. . .	—
Poularden mit Blumenkohl. Poulardes aux choux fleurs. . .	344
Poularden mit weißer Ravigote = Sauce. Poulardes à la sauce ravigote blanche. . .	—
Poularden mit grüner Ravigote = Sauce. Poulardes à la sauce ravigote verte. . .	—
Entbeinte Poularden. Poulardes désossées. . .	—

XIX. Abtheil. Perlhuhn. Pintade.	345
Perlhuhn auf Mailänder Art. Pintade à la Milanoise. . .	—
Perlhuhn nach Marschall Art. Pintade à la Maréchal. . .	—
Perlhuhn mit Morchelnsauce. Pintade au haché de morilles. . .	—
Perlhuhn mit gebadenem Reis. Pintade au pelou de riz. . .	—

Perthuhn mit Krutern. Pintade aux fines-herbes.	Seite 347
Perthuhn mit Reis. Pintade au riz.	—
XX. Abtheil. Gans. Oie.	—
Gans auf flamänder Art. Oie à la flamande.	348
Gans mit Gurken. Oie aux concombres.	349
Gans auf Matrosen Art. Oie à la matelotte.	—
Gans nach Mecklenburger Art. Oie à la Meklembourg.	—
Gans mit Kohl. Oie au choux.	350
Entbeinte Gans. Oie désossée.	—
Gans mit weißem Bohnenragout. Oie au ragoût de haricots blancs.	—
Gans mit Maronenpurée. Oie à la purée des marons.	—
Gans nach bürgerlicher Art. Oie à la Bourgeoise.	351
Gefüllte junge Gans. Oison farci.	—
XXI. Abtheil. Ente. Canard.	—
Gefüllte Ente. Canard farci.	352
Enten mit Maronenpurée. Canards à la purée des marons.	—
Enten mit weißem Rübenragout. Canards au ragoût de navets.	353
Enten mit Cardyragout. Canards au ragoût des cardons d'Espagne.	—
Enten in Hohepot. Canards en hochepôt.	—
Enten mit gefüllten Gurken. Canards aux concombres farcis.	—
Enten in Ballons. Canards en ballons.	354
Gedämpfte Enten nach bürgerlicher Art. Canard poêlé à la Bourgeoise.	—
XXII. Abtheil. Wilde Gans. Oie sauvage.	355
Marinirte wilde Gans. Oie sauvage en marinade.	—
Wilde Gans am Spieß. Oie sauvage à la broche.	356
Entbeinte wilde Gans. Oie sauvage désossée.	—
Wilde Gans nach englischer Art. Oie sauvage à l'Anglaise.	—
Wilde Gans mit Kapern. Oie sauvage au capres.	—
XXIII. Abtheil. Wilde Ente. Canards sauvage.	—
Wilde Ente auf italiensche Art. Canards sauvage à l'Italienne.	358
Wilde Enten mit Drangen. Canards sauvages à l'orange.	—
Wilde Enten mit grüner Ravigote. Canards sauvages à la ravigote verte.	359
Wilde Enten nach Viard. Canards sauvages à la Viard.	—
Auf Jäger = Art bereitete wilde Ente. Canards sauvage au chasseur.	—
Marinirte wilde Ente. Canard sauvage en marinade.	360
XXIV. Abtheil. Trappe. Outarde.	—
Trappe nach Monteglas. Outarde à la Monteglas.	—
Trappe mit Macaroni. Outarde aux macaronis.	361
Trappe nach englischer Art. Outarde à l'Anglaise.	—
Trappe mit Spargel. Outarde aux asperges.	—
Trappe nach brüsseler Art. Outarde à la Bruxelles.	362
Gefüllter Trappe. Outarde farci.	—
Trappe nach Perigueux = Art. Outarde à la Perigueux.	—
Trappe mit Austern. Outarde aux huitres.	—
Jungus Kochkunst. I.	c

	Seite
XXV. Abtheil. Auerhahn. Auerhuhn. Coq de bruyère.	
Poule de bruyère.	—
Marinirter Auerhahn. Coq de bruyère en marinade.	363
Auerhahn nach englischer Art. Coq de bruyère à l'Anglaise.	364
Gefüllter Auerhahn. Coq de bruyère farci.	—
XXVI. Abtheil. Birkhahn. Birkhuhn. Coq de bois.	
Poule de bois.	365
Birkhahn am Spieß als Wechfelschüssel. Coq de bois à la broche pour relevé.	—
Birkhahn nach schottischer Art. Coq de bois à l'Ecosse.	366
Marinirter Birkhahn. Coq de bois mariné.	—
Gefüllter Birkhahn. Coq de bois farci.	—
Birkhahn nach englischer Art. Coq de bois à l'Anglaise.	—
XXVII. Abtheil. Fasan. Faisan.	—
Fasan mit Sauerkohl als Wechfelschüssel. Faisan au choux- crouste pour relevé.	367
Brasirter Fasan. Faisan à la braise.	368
Fasanen mit rothem Rohl. Faisan au chou-rouge.	—
Fasan mit Linsenspurée. Faisan à la puré de lentilles.	369
Fasan mit Wildpretspurée. Faisan à la puré de gibier.	—
Fasan mit gefüllten spanischen Zwiebeln. Faisan aux oignons Es- pagnoles farci.	—
Fasan nach Perigueux-Art. Faisan à la Périgueux.	—
Fasan nach Monteglas. Faisan à la Monteglas.	—
XXVIII. Abtheil. Zander. Sandbarsch. Sandre.	370
Zander mit holländischer Ravigote. Sandre à la ravigote Hollan- doise.	—
Zander mit holländischer Sauce. Sandre à la Hollandoise.	372
Zander mit Bentina-Sauce. Sandre à la Bentina.	—
Zander mit Austern. Sandre aux huîtres.	—
Zander mit Muscheln. Sandre aux moules.	—
Zander mit Veloute- (Sammet) Sauce. Sandre à la sauce velouté.	373
Zander mit klarer Butter. Sandre au beurre.	—
Zander mit Butter und Mostsch. Sandre au beurre et moutarde.	—
Zander im Ofen. Sandre au four.	—
Zander auf Cardinal-Art. Sandre à la Cardinal.	374
Zander auf bürgerliche Art. Sandre à la Bourgeoise.	—
XXIX. Abtheil. Karpfen. Carpe.	—
Bezierter Karpfen. Carpe à la chambor.	375
Gefüllter Karpfen. Carpe farci.	376
Karpfen auf Matrosenart im ganzen Stück. Carpe à la matelotte en grosse piece.	377
Gerösteter Karpfen. Carpe grillé.	—
Karpfen in kurzer Brühe. Carpe au court-bouillon.	—
Blauer Karpfen als Wechfelschüssel. Carpe au bleu pour relevé.	378
Einfacher Karpfen im Ofen. Carpe au four.	—
XXX. Abtheil. Hecht. Brochet.	—
Hecht nach deutscher Art. Brochet à l'Allemande.	379
Gespickter Fastenhecht. Brochet piqué en maigre.	—

	Seite
Fischt am Spieß. Brochet à la broche.	380
Angeschlagener Fischt. Brochet sur le plat.	—
Blauer Fischt als Wechfelschüssel. Brochet au bleu.	381
Delfinhischt. Brochet à la dauphin.	—
Fischt mit holländischer Sauce. Brochet à la Hollandoise.	382
XXXI. Abtheil. Kal. Anguille.	—
Spieß-Kal. Anguille à la broche.	—
Ueberzogener Kal. Anguille à la St. Ménéhoùld.	383
Weißgefottener Kal im ganzen Stüd. Anguille cuit au blanc pour relevé.	—
Großer Kal auf Matrosen-Art. Grande anguille à la matelotte.	384
Kal auf französische Art. Anguille à la Française.	—
Gerbsteter Kal. Anguille grillé.	385
Getochter Kal. Anguille au court-bouillon.	—
Bürgerlich gefottener Kal im ganzen Stüd. Anguille à la Bourgeoise.	—
XXXII. Abtheil. Wels. Glanis.	386
Welschwanzstüd auf Celestiner Art. Queue de glanis à la Célestine.	—
Welsrückenstüd gebraten. Pièce de glanis rôti.	387
Welsrückenstüd in der Braise. Pièce de glanis à la braise.	—
Welsvorderstüd in kurzer Brühe. Darde de glanis au court-bouillon.	388
Welsmittlstüd im Ofen. Glanis au four.	—
XXXIII. Abtheil. Blei. Brassen. Brème.	389
Blei auf dem Rost. Brème sur le gril.	—
Gebratener Blei. Brème panné.	—
Bürgerlich gefottener Blei im ganzen Stüd. Brème à la Bourgeoise pour relevé.	—
Deutsch gefottener Blei. Brème à l'Allemande.	390
XXXIV. Abtheil. Lachsforelle. Truite saumoné.	—
Lachsforelle blau. Truite saumoné au bleu.	—
Lachsforelle mit Estragon. Truite saumoné à l'estragon.	391
Lachsforelle nach Lionenser Art. Truite saumoné à la Lionaise.	—
Gefochte Lachsforelle. Truite saumoné au court-bouillon.	—
Gerbstete Lachsforelle. Truite saumoné grillé.	392
XXXV. Abtheil. Madui: Maräne. Große Maräne.	—
Madui-maräne.	—
Madui: Maräne in kurzer Brühe. Madui-Maräne au court-bouillon.	—
Madui: Maräne nach holländischer Art. Madui-Maräne à la Hollandoise.	393
Madui: Maräne mit Benting-Sauce. Madui-Maräne à la Benting.	—
Madui: Maräne mit Kräutern. Madui-Maräne aux fines-herbes.	—
XXXVI. Abtheil. Lachs. Saumon.	394
Lachsmittlstüd auf Schweizer Art. Saumon à la Suisse.	—
Lachs auf Genueser Art. Saumon à la Gênoise.	396

	Seite
Rachs im Ofen. Saumon au four.	395
Dessauer Rachs. Saumon à la Dessau.	—
Finanzieller Rachs. Saumon à la financière.	—
Rachs mit holländischer Sauce. Saumon à la Hollandaise.	396
Rachs mit holländischer Ravigote-Sauce. Saumon à la sauce ravigote Hollandaise.	—
Rachs auf englische Art. Saumon à l'Anglaise.	—
Rachs nach St. Menehould. Saumon à la St. Menehould.	—
XXXVII. Abtheil. Steinbutte. Turbot.	397
Gesottene Steinbutte. Turbot au court-bouillon.	—
Steinbutte mit klarer Butter. Turbot au beurre.	398
Steinbutte mit brauner Butter und Mostsch. Turbot au beurre et moutarde.	—
Steinbutte mit Austern. Turbot aux huitres.	399
Steinbutte nach französischer Art. Turbot à la Française.	—
Steinbutte nach englischer Art. Turbot à l'Anglaise.	—
Schüssel-Steinbutte. Turbot sur le plat.	—
Pannirte Steinbutte. Turbot pannée.	400
XXXVIII. Abtheil. Kabeljau. Cabillaud.	—
Gesottener Kabeljau. Cabillaud au court-bouillon.	401
Kabeljau mit brauner Butter und Mostsch. Cabillaud au beurre et moutarde.	—
Kabeljau mit klarer Butter. Cabillaud au beurre.	—
Kabeljau mit Bechamelle-Sauce. Cabillaud à la béchamelle.	—
Kabeljau mit Küchenmeister-Sauce. Cabillaud à la maître d'hôtel.	402
Kabeljau nach englischer Art. Cabillaud à l'Anglaise.	—
XXXIX. Abtheil. Laberdan (frisch gefalzener Kabeljau). Cabillaud sale.	—
Laberdan nach provençalischer Art. Cabillaud salé à la Provençale.	403
Laberdan mit dicker Butter. Cabillaud salé au beurre lié.	—
Laberdan mit guter Stockfisch-Sauce. Cabillaud salé à la sauce bonne morne.	—
Laberdan mit brauner Butter und Mostsch. Cabillaud salé au beurre noir.	—
XL. Abtheil. Schellfisch. Egrehn.	404
Schellfisch mit Carlet-Sauce. Egrehn à la sauce carlet.	—
Schellfisch mit holländischer Sauce. Egrehn à la Hollandaise.	—
Schellfisch mit klarer Butter. Egrehn au beurre clair.	—
Schellfisch mit Austern. Egrehn aux huitres.	—
XLI. Abtheil. Dorsch. Merluche.	—
Dorsch mit Kräutern. Merluche aux fines-herbes.	405
Gerbstete Dorsche. Merluches sur le gril.	—
Dorsche in kurzer Brühe. Merluches au court-bouillon.	—
Gefüllte Dorsche. Merluches farcis.	406
Schüssel-Dorsch. Merluches sur le plat.	—
XLII. Abtheil. Haufen. Grand esturgeon.	—
Haufen als Bechelschüssel. Grand esturgeon pour relevé.	407
Gesottene Haufen. Grand esturgeon au court-bouillon.	—

	Seite
XLIII. Abtheil. Stör. Esturgeon.	408
Stör auf russische Art. Esturgeon à la Russe.	—
Stör im Ofen. Esturgeon au four.	409
Stör am Spieß. Esturgeon à la broche.	—
Stör in kurzer Brühe. Esturgeon au court-bouillon.	—
Gesottener Stör nach italienischer Art. Esturgeon à l'Italienne.	—
XLIV. Abtheil. Sterlet. Esterlet.	410
Sterlet auf russische Art. Esterlet à la Russe.	—
Sterlet in kurzer Brühe. Esterlet au court-bouillon.	411
Sterlet mit Hasche-Sauce. Esterlet à la sauce hachée.	—
Sterlet auf polnische Art. Esterlet à la Polonoise.	—
XLV. Abtheil. Aise. Maisisch. Alose.	—
Aise auf dem Rost. Alose sur le gril.	412
Gefochte Aise. Alose cuit.	—
Gebadene Aise. Alose panée.	—
Bürgerlich gesottene Aise. Alose à la Bourgeoise.	—
XLVI. Abtheil. Spigula. Spigula.	—
Spigula mit Auster. Spigula aux ragoût des huîtres.	413
Spigula mit Muscheln. Spigula aux ragoût des moules.	—
Spigula auf neapolitanische Art. Spigula à la Napolitaine.	—
Spigula im Ofen. Spigula au four.	414
XLVII. Abtheil. Lamproie. Lamproie.	—
Gebratene Lamproie. Lamproie à la broche.	—
Lamproie auf dem Rost. Lamproie sur le gril.	415
Lamproie auf Matrosen- Art. Lamproie à la matelotte.	—
Gesottene Lamproie. Lamproie au court-bouillon.	—
XLVIII. Abtheil. Meeraal. Anguille de mer (Congré).	—
Meeraal mit Robert-Sauce. Anguille de mer à la sauce Robert.	—
Meeraal in kurzer Brühe. Anguille de mer au court-bouillon.	416
Meeraal auf der Schüssel. Anguille de mer sur le plat.	—
XLIX. Abtheil. Thunfisch. Thon.	—
Thunfisch nach provençal Art. Thon à la Provençale.	417
Gefüllte Thunfischstücke. Thon farci.	—
Thunfischstücken im Ofen. Thon au four.	—
XLIX. Abtheil. Roche. Raie.	418
Stachel-Roche nach Pariser Art. Raie bouclée à la Parisienne.	—
Stachel-Roche mit brauner Butter. Raie bouclée au beurre noir.	419
Glatt-Roche auf Amiens- Art. Raie douce à l'Amiens.	—
Glatt-Roche mit Carlet-Sauce. Raie douce à la sauce-carlet.	—
L. Abtheil. Delphin. Tummel. Meerschwein. Dauphin.	—

VII. Abschnitt.

Seite

Gemüse: Garnirungen. Gemüse: Beilagen. Garnitures	
pour légumes.	421
Kalbs: Popietten am Spieß. Popiettes de veau à la broche.	422
Glacirte Popietten. Popiettes de veau à la glace.	—
Pfannen: Popietten. Popiettes de veau sautée.	423
Geröstete Popietten. Popiettes grillée.	—
Kleine Fricandeaux. Petits fricaudeaux.	—
Kalbs: Grenadins. Grenadins de veau.	—
Kalbs: Brisoletten. Brisolettes de veau.	424
Kalbs: Gribioletten. Gribiolettes de veau.	—
Coteletten. Cotelettes	—
Gespickte Coteletten. Cotelettes piquées.	—
Dreux: Coteletten. Cotelettes à la Dreux.	425
Schingara: Coteletten. Cotelettes à la Chingara.	—
Gebratene Leber. Foie pannee et sauté.	—
Gebratene Kalbsmilch. Ris de veau panné et sauté.	—
Glacirte Kalbsmilch. Ris de veau glacé.	426
Pökel: Zungen. Langues salées.	—
Pökel: Gschwein. Cochon salé.	—
Schinken. Jambon.	—
Maagerer Speck. Lard maigre.	—
Bratwurst. Saucisses.	—
Frankfurter, Fußbaer, Tautersche: Wurst. Saucisses de Frank-	
fort, Fulda et Jauer.	427
Sausfischen. Saucissons.	—
Teplitzer Sausfischen. Saucissons à la Teplitz.	—
Geröstete, gebratene Zungen. Langues grillées, sautées.	—
Geröstetes, glacirtes Hammelfleisch. Grillade de mouton. Mou-	
ton glacé.	—
Geschmorte Hammelfleule. Glacirte Hammelfleule. Gigot de mou-	
ton étouffé, glacé.	428
Braisirtes Rindfleisch. Pièce de boeuf à la braise.	—
Glacirte Rinderzunge. Langue de boeuf glacée	—
Pökel: Rindfleisch. Du boeuf salé.	—
Bouletten. Boulettes.	429
Rinderklops. Escalopes de boeuf.	—
Braunschweiger, auch andere Arten Schlagwurst. Scervelats.	—
Geröstete Geflügelstücke. Grillade de volaille.	—
Glacirte Geflügelstücke. Volaille glacée.	—
Wildgeflügelstücke. Gibier en membres pour légumes.	430
Gebackene, geröstete Küchlein, Läubchen. Petits poulets, pigeon-	
neaux frits, grillées.	—
Hühner: Coteletten. Cotelettes des poulets.	—
Pökel: Gans. d'Oie salée.	—
Gänselein. Du petit salee d'oie.	431
Schinken: Mignonetten. Mignonettes de jambon.	—
Hasenstücke. Lièvre coupé.	—
Coteletten, Gribioletten und Brisoletten von Hasen. Cotelettes,	
gribiolettes et brisolettes de lièvre.	—
Spickgans. d'Oie fümee.	432
Roher Schinken. Jambon cru	—
Coteletten, Gribioletten und Brisoletten von Fisch. Cotelettes,	
gribiolettes et brisolettes de poisson.	—

Fisch-Büfte. Boudins de poisson.	Seite 432
Fischstücke. Filets de poisson.	433
Pflüt-Fisch. Poisson coeilli.	—
Beräucherter Fisch. Saumon fumé.	434
Arme Ritter. Pain perdu.	—
Omeletten. Omelettes.	—
Eier. Oeufs.	—
Unpannirte Krusten. Croutons dorés.	—
Groquetten. Croquettes.	—
Frikandelle. Fricandelles.	435
Ausgebackene Stinte. Eperlans frits.	—
Kalbaunen. Gras-double.	—

VIII. Abschnitt.

Gemüse. Légumes.	436
--------------------------	-----

A. Kohlsarten.

I. Abtheil. Weißkohl. Choux blanc.	437
Weißkohl-Roulletten (Rouletten). Choux blancs en roulettes.	—
Weißkohl-Roulletten mit Kummel. Roulettes de choux blancs au cumin.	438
Gefüllte Kohlrouletten. Roulettes de choux blancs farcis.	—
Sardanapaler Bombe. Bombe à la Sardanapale.	—
Weißkohl mit Sahne. Choux blancs à la crème.	439
Bayerisch Kraut (Kohlsalat). Choux à la Bavière.	—
Weißkohl auf bürgerliche Art. Choux blancs à la Bourgeoise.	440
Flamänder Weißkohl. Choux blancs à la Flamande.	—
Gebackener Kohlsalat. Choux à la Bavière au four.	—
Sauerkohl auf deutsche Art. Choux-croûte à l'Allemande.	441
Sauerkohl auf italienische Art. Choux-croûte à l'Italienne.	—
Sauerkohl auf französische Art. Choux-croûte à la Française.	442
Fasten-Sauerkohl. Choux-croûte en maigre.	—
Auf bürgerliche Art bereiteter Sauerkohl. Choux-croûte à la Bourgeoise.	443
II. Abtheil. Wirsingkohl. Welschkohl (Savoyer). Chou de Savoye ou chou-frisés.	—
Wirsingkohlrouletten auf deutsche Art. Choux-frisés à l'Allemande.	444
Granat von Wirsingkohl. Choux-frisés en granat.	—
Gefüllte Wirsingkohlrouletten. Choux-frisés en roulettes farcis.	445
Wirsingkohl nach bürgerlicher Art. Choux-frisés à la Bourgeoise.	—
Rosenkohl mit Essenz. Choux de bruxelles à l'essence.	—
Rosenkohl mit weißer Sauce. Choux de bruxelles à la sauce blanche.	446
III. Abtheil. Rothkohl. Choux-rouges.	—
Geschmorter rother Kohl. Choux-rouges étouffés.	—
Rother Kohl auf flamänder Art. Choux-rouges à la flamande.	447
Gebackener rother Kohl. Choux-rouges au four.	—

IV. Abtheil. Grünkohl. Braunkohl. Choux-verds. .	Seite 447
Grüner Kohl nach französischer Art. Choux-verds à la Française.	448
Grüner Kohl mit Hammel-Kalbsbaunen. Choux-verds au gras double de mouton.	—
Gehackter grüner Kohl. Choux-verds hachés.	—
Sprossenkohl. Choux-montans.	449
Bürgerlicher grüner Kohl. Choux-verds à la Bourgeoise. .	—
V. Abtheil. Blumenkohl. Carviol. Chouffleurs. .	—
Blumenkohl (Carviol) im Ofen. Chouffleurs au four. . .	450
Blumenkohl mit Butter-Sauce (Carviol). Chouffleurs au beurre lié.	—
Blumenkohl mit holländischer Sauce. Chouffleurs à la Hollandaise.	451
Gestobter Blumenkohl. Chouffleurs à la poëlette.	—
Blumenkohl mit Sahne-Sauce. Chouffleur à la crème. . . .	—
Blumenkohl mit Jus. Chouffleurs au jus.	—
Blumenkohlpüree (durchgeschlagener). Puré de chouffleurs.	452
Blumenkohlpüree mit Sahne. Puré de chouffleurs à la crème. .	—
VI. Abtheil. Broccoli (Spargelkohl). Broccoli. .	—
Broccoli nach florentiner Art. Broccoli à la Florence. . .	453
Broccoli mit weißer Sauce. Broccoli au coulis blanc. . .	—
Italienischer Gasten-Broccoli. Broccoli à l'italienne en maigre.	—
Brockelkohl. Broccolikohl mit bider Butter. Choux-broccolis au beurre lié.	—
Broccolikohl auf englische Art. Choux-broccolis à l'Anglaise. .	454
Broccolikohl auf französische Art. Choux-broccolis à la Française.	—
Broccolikohl mit Bechamelle-Sauce. Choux-broccolis à la Béchamelle.	—
VII. Abtheil. See Kohl. Meer Kohl. Crambe maritime.	
(Choux-maritime).	455
Meer Kohl mit bider Butter. Crambe maritime au beurre lié. .	—
Meer Kohl mit holländischer Sauce. Crambe maritime à la Hollandaise	—
Meer Kohl mit weißer Sauce. Crambe maritime au coulis blanc.	—
Meer Kohl auf englische Art. Crambe maritime à l'Anglaise. .	—
VIII. Abtheil. Kohlrabi. Choux-raves.	456
Kohlrabi nach deutscher Art. Choux-raves à l'Allemande. . .	—
Kohlrabi nach englischer Art. Choux-raves à l'Anglaise. . .	—
Gefüllte Kohlrabi. Choux-raves farcis.	457
Bürgerlich, oder als Hausmannskost bereitete Kohlrabi. Choux-raves à la Bourgeoise.	—
IX. Abtheil. Kohlrübe. Choux-navets.	458
Braun geschmorte Kohlrüben. Choux-navets à la sauce-brûnée.	—
Kohlrüben nach englischer Art. Choux-navets à l'Anglaise. .	459
Kohlrüben auf französische Art. Choux-navets à la Française.	—
Bürgerlich bereitete Kohlrüben. Choux-navets à la Bourgeoise.	—
B. W u r z e l a r t e n.	
X. Abtheil. Mohrrübe. Mûche Carotte.	—
Gestaubte junge Mohrrüben. Carottes poêlées.	460
Junge Mohrrüben auf Lioneseer Art. Carottes à la Lionaise. .	—

Gewöhnlich gefottene Mohrrüben. Carottes à l'ordinaire. . .	Seite 461
Feinsabig geschnittene Mohrrüben (Filets). Filets des carottes. .	—
Mohrrüben und Schoten. Carottes au petits pois. . .	—
Mohrrüben und Spargel. Carottes aux asperges. . .	462
Mohrrüben und Spargel auf französische Art. Carottes et asperges à la Française. . .	—
XI. Abtheil. Weiße Rübe. Navet.	
Braune Rüben. Navets au brun.	463
Weiße Rüben nach Königin Art. Navets à la Reine. . . .	464
Geschmorte weiße Rüben. Navets au roux.	—
Weiße Rüben mit Fisch. Navets au poisson.	—
Fasten-Weißerüben. Navets au maigre.	—
Weiße Rüben mit Kalbaunen. Navets au gras-double. . .	—
Weiße Rüben mit Gänselein. Navets au petits salées d'oie. .	465
Bürgerlich gefottene weiße Rüben. Navets à la Bourgeoise. .	—
XII. Abtheil. Pastinak. Pasternak. Panais.	
Gestaubte junge Pastinak. Panais au persil.	—
Gewöhnlich gefottene Pastinak. Panais à la Bourgeoise. . .	466
Geschmorte Pastinak. Panais poelés.	—
Bürgerlich gefottene Pastinak. Panais à la Bourgeoise. . .	—
XIII. Abtheil. Sellerie. Céleri cultivé.	
Sellerie als Gemüse. Céleri pour légume.	467
Sellerie auf französischer Art. Céleri à la Française. . .	—
Sellerie mit dicker Butter-Sauce. Céleri au beurre lié. . .	—
Sellerie auf holländische Art. Céleri à la Hollandaise. . .	—
XIV. Abtheil. Spargel. Asperge.	
Stangenspargel. Asperges en bottes.	468
Brech- oder Schnittspargel. Asperges coupés.	—
Brechspargel nach französischer Art. Asperges à la Française. .	469
Erbsenförmiger Spargel. Asperges aux petits pois. . . .	—
Spargel und kleine Erbsen. Asperges mêlés aux petits pois. .	—
Erbsenförmige Spargel mit Artischockenböden. Asperges aux artichauts.	470
Fastenspargel. Asperges en maigre.	—
XV. Abtheil. Zuckerwurzel. Chervis. Racine sucrée. . . .	
Zuckerwurzeln als Gemüse. Chervis. Racines sacrées pour légume.	—
Zuckerwurzeln mit Jus. Chervis au jus.	471
Zuckerwurzeln mit holländischer Sauce. Chervis à la Hollandaise.	—
XVI. Abtheil. Schwarzwurzel. Scorzonewurzel. Scorzonère.	
Schwarzwurzeln mit holländischer Sauce. Scorzonère à la Hollandaise. .	—
Schwarzwurzeln auf französische Art. Scorzonère à la Française. .	472
Fasten-Schwarzwurzeln. Scorzonère en maigre.	—
XVII. Abtheil. Haserwurzel (Docksbart). Cercifix. Salsifix.	
Haserwurzeln mit Petersilie. Cercifix au persil.	473
Haserwurzeln auf englische Art. Cercifix à l'Anglaise. . . .	—

XVIII. Abtheil. Petersilienwurzel. Persil.	Seite
Gestaubte junge Petersilienwurzel. Persil poêlé.	473
Gewöhnlich gefottene Petersilienwurzeln. Persil à la Bourgeoise.	474
XIX. Abtheil. Meerrettig. Raifort.	—
XX. Abtheil. Erdartischocke. Erdbirne. Erdapfel. Topinambour.	475
Gefottene Erdartischocken. Topinambour cuits.	—
Erdartischocken nach französischer Art. Topinambour à la Française.	—
Auf eine andere Art. Sur une autre manière	476
Gebatene Erdartischocken. Topinambour à la poêle.	—
XXI. Abtheil. Erdtöfel. Kartoffel. Erdapfel. Knollen. Grund, oder Krummbirne. Pomme de terre.	—
Erdtöfeln nach preussischer Art. Pommes de terres à la Prussienne.	477
Kartoffeln nach Küchenmeister Art. Pommes de terres à la maîtresse d'hôtel.	478
Kartoffeln nach Badener Art. Pommes de terres à la Baaden.	—
Kartoffeln nach Strasburger Art. Pommes de terres à la Strasbourg.	—
Kartoffeln mit Bechamelle. Pommes de terres à la béchamelle.	479
Kartoffeln auf englische Art. Pommes de terres à l'Anglaise.	—
Saure Kartoffeln. Pommes de terres à la paysanne.	—
Kartoffeln mit Sahne. Pommes de terres à la crème.	480
Pfannen-Kartoffeln. Pommes de terres poêlées.	—
Kartoffeln nach italienischer Art. Pommes de terres à l'Italienne.	—
Gebatene Kartoffeln. Pommes de terres frits.	—
Kartoffeln nach Semilasso. Pommes de terres à la Semilasso.	481
Bürgerliche Petersilien Kartoffeln. Pommes de terres à la Bourgeoise.	—
Kartoffeln nach Bäuerin = Art. Pommes de terres à la paysanne.	—
Glacirte Kartoffeln. Pommes de terres glacées.	—
Veriebene Kartoffeln (gequetschte Kartoffeln). Pommes de terres écrasées.	—
Kartoffel-Püree (Kartoffelbrei). Pommes de terres en purée.	482
Kartoffelbrei nach Nostitz. Pommes de terres à la Nostitz.	—
Geformter Kartoffelbrei. Purée de pommes de terres moulée.	—
Kartoffeln nach holländischer Art. Pommes de terres à la Hollandaise.	483
Pataten. Patatas. Patates.	—
XXII. Abtheil. Hopfen. Houblon.	—
Hopfen in weißer Sauce. Houblon à la sauce blanche.	—
Hopfen in brauner Sauce. Houblon à la sauce brune.	484
XXIII. Abtheil. Rettig und Radies. Raifort. Radies.	—
Weiß- und braungeschmorte Radies. Radies au blanc et au roux.	—
XXIV. Abtheil. Rothe Rübe. Beete (rother Mangold). Bette-rave.	—
Rothe Rübe als Gemüse nach polnischer Art. Bette-raves pour légume à la Polonoise.	485

C. Zwiebelarten.

Seite

XXV. Abtheil.lauch. Porree. Porreau.	485
Gemeine Zwiebel. Oignon.	486
Chalotte. Echalotte.	—
Roccambole. Rodenbolle. Rocambole.	—
Knoblauch. Ail.	—

D. Frische Hülsenfrüchte.

XXVI. Abtheil. Grüne Bohnen. Phasolen. Haricôt verd.	487
Schneide- oder Schnittbohnen auf deutsche Art. Haricôts verts à l'Allemande.	—
Grüne Bohnen mit Kräutern. Haricôts verts à la poûlette.	488
Grüne Bohnen auf spanische Art. Haricôts verts à l'Espagnole.	—
Grüne Bohnen auf französische Art. Haricôts verts à la Française.	—
Grüne Bohnen mit Sahne = Sauce. Haricôts verts à la crème.	489
Fasten = Grünebohnen. Haricôts verts en maigre.	—
Grüne Bohnen auf englische Art. Haricôts verts à l'Anglaise.	—
Brechbohnen. Haricôts verts à l'Allemande.	—
Trockene grüne Bohnen. Haricôts verts séchés.	490
Gesalzene grüne Bohnen. Haricôts verts salés.	—

XXVII. Abtheil. Große Bohne. Saubohne. Zumpfbohne. Fève de marais.	—
Saubohnen nach Küchenmeister Art. Fèves de marais à la maître d'hôtel.	491
Saubohnen nach französischer Art. Fèves de marais à la Française.	—
Saubohnen mit Sahne. Fèves de marais à la crème.	—
Saubohnen auf englische Art. Fèves de marais à l'Anglaise.	—
Bürgerlich gekochte Saubohnen. Fèves de marais à la Bourgeoise.	—

XXVIII. Abtheil. Grüne Erbsen. Pois verd.	492
Grüne Erbsen auf deutsche Art. Pois verts à l'Allemande.	—
Grüne Erbsen nach französischer Art. Pois verts à la Française.	493
Grüne Erbsen = Püree. Pois verts à la purée.	—
Trockene grüne Erbsen. Pois verts séchés.	—
Flaschen = Erbsen. Pois verts en bouteilles.	—
Französische Büchsen = Erbsen. Pois verts en boîtes.	—

E. Trockene Hülsenfrüchte.

XXIX. Abtheil. Trockene Erbsen. Pois sec.	494
(Durchgeschlagene) Püree von gelben Erbsen. Pois secs à la purée.	—
Graue Erbsen nach preussischer Art. Pois gris à la Prussienne.	—

XXX. Abtheil. Linse. Lentille.	495
Linzen nach spanischer Art. Lentilles à l'Espagnole.	—
Linzen = Püree (durchgeschlagene). Purée de lentilles.	—
Bürgerlich bereite Linzen. Lentille à la Bourgeoise.	496

XXXI. Abtheil. Trocken Bohne. Haricôt sec.	—
Weisse Bohnen auf Küchenmeister Art. Haricôts blancs à la maître d'hôtel.	—
Fasten weisse Bohnen. Haricôts blancs au maigre.	—
Weisse Bohnen nach spanischer Art. Haricôts blancs à l'Espagnole	—

F. Distelarten.

Seite

XXXII. Abtheil. Cardy. Cardone (spanische Artischocke). Cardon d'Espagne.	497
Cardy auf spanische Art. Cardons d'Espagne pour legume.	—
Cardy in weißer Sauce. Cardons d'Espagne à la sauce blanche.	498
Cardy mit Bechamelle-Sauce. Cardons d'Espagne à la béchamelle.	—
Gratinirter Cardy. Cardons d'Espagne gratiné.	—
XXXIII. Abtheil. Artischocke. Artichaut.	—
Artischocken mit Sauce. Artichauts à la sauce.	499
Artischocken mit Kräutern. Artichauts à la barigoule.	—
Artischocken mit grünen Erbsen. Artichauts aux pois verts.	500
Artischocken in Erbsenform. Artichauts aux petits pois.	—
Artischocken nach italienischer Art. Artichauts à l'italienne.	—
XXXIV. Abtheil. Rüben-Karden Mangoldstiele. Cardes-poirées.	—
Rüben-Karden (Mangoldstiele) mit Sauce. Cardes-poirées à la sauce.	—
Rüben-Karden mit Parmesan. Cardes-poirées au parmesan.	501

G. Blattarten.

XXXV. Abtheil. Endivie. Endive. Chicoree.	—
Gestaubte Endivien. Endive à l'Allemande.	—
Endivien mit Kapunbrüsten. Endive aux filets de chapon.	502
Endivien mit Sahne. Endive à la crème.	—
Endivien nach englischer Art. Endive à l'Anglaise.	—
XXXVI. Abtheil. Kopfsallat. Lattich. Laitues pommées.	503
Gestaubter Kopfsallat. Laitues pommées à l'Allemaude.	—
Gefüllter Kopfsallat. Laitues pommées farcis.	—
Kopfsallat mit grünen Erbsen. Laitues pommées au pois verts.	504
XXXVII. Abtheil. Spinat. Epinard.	—
Spinat nach deutscher Art. Epinards à l'Allemande.	—
Spinat nach englischer Art. Epinards à l'Anglaise.	505
Fasten-Spinat. Epinards au maigre.	—
Spinat mit Sahne. Epinards à la crème.	—
Spinat nach bürgerlicher Art. Epinards à la Bourgeoise.	—
XXXVIII. Abtheil. Portulak. Pourpier.	506
Gestaubter Portulak. Pourpier à l'Allemande.	—
Portulak nach englischer Art. Pourpier à l'Anglaise.	—
XXXIX. Abtheil. Brunnenfresse. Cresson de fontaine.	—
Cresson aquatique.	—
Brunnenfresse als Gemüse. Cresson de fontaine pour legume.	507
XL. Abtheil. Sauerampfer. Oseille cultivée.	—
Sauerampfer nach deutscher Art. Oseille à l'Allemande.	508
Sauerampfer mit Essenz. Oseilles à l'essence.	—
Sauerampfer-Püree. Purée d'osnille.	—
XLI. Abtheil. Garten-Melde. Arroche cultivée.	—
Garten-Melde auf bürgerliche Art. Arroche cultivée à la Bourgeoise.	509
Gemischtes Kräuter-Gemüse. Herbages en legume.	—

	Seite
G. Gurkenarten.	
XLII. Abtheil. Gurke. Gemeine Rukumer. Concombre.	509
Weißes Gurken-Gemüse. Concombres pour légume au blanc.	510
Braunes Gurken-Gemüse. Concombres pour légume au roux.	—
Bürgerliches Gurken-Gemüse. Concombres pour légume à la Bourgeoise.	—
XLIII. Abtheil. Gemeiner Kürbis. Potiron. Citrouille.	511
XLIV. Abtheil. Indischer Kürbis. Wasser-Kürbis. Giromon. (Potiron indien).	—
Indischer Kürbis nach französischer Art. Giromon à la Française.	—
Indischer Kürbis mit Sahne-Sauce. Giromon à la crème.	512
Indischer Kürbis als Püree. Giromon en purée à la crème.	—
XLV. Abtheil. Pommeranzenkürbis. Melongene (vegetabilisches Mark. Aubergine. Melongène.	—
Melongenen nach Viard. Aubergines à la Viard.	—
Melongenen nach französischer Art. Aubergines à la Française.	513
H. Schwammarten. Pilzarten.	
XLVI. Abtheil. Morchelgemüse. Morilles pour légume.	—
Bürgerliches Morchelgemüse. Morilles pour légume à la Bourgeoise.	514
XLVII. Abtheil. Steinpilz-Gemüse. Mouflerons pour légume.	—
I. Obstarten.	
XLVIII. Abtheil. Vornehm bereitetes Backobst. Fruits séchés pour légume.	515
Gewöhnlich bereitetes Backobst. Fruits séchés pour légume à la Bourgeoise.	—
Schwarz-Sauer. Fruits séchés au sang.	516
XLIX. Abtheil. Grüne Birne. Poire verd.	—
Grüne Birnen als Gemüse. Poires verts pour légume.	—
Gemischte grüne Birnen. Poires verts mêlés.	517
L. Abtheil. Marone. Italienische Kastanie. Maron.	—
Maronengemüse. Marons pour légume.	—
K. Verschiedenartige.	
LI. Abtheil. Gemengtes Gemüse (Hochepôt). Hochepôt.	518
Bürgerlich gemengtes Gemüse. Hochepôt à la Bourgeoise.	—
Chartreuse (Chartreuse). Chartreuse.	519
Kaisergemüse. Légume à l'empereur.	520