

Vollständige und umfassende
theoretisch-praktische Anweisung
der
gesamten Kochkunst.

Ein
auf dreißigjährige Erfahrung gegründetes
Lehr- und Hülfsbuch
für
die größten herrschaftlichen Tafeln, so wie für die
Haushaltungen aller Stände;
mit
besonders lehrreichen Nachweisungen über die für die Kochkunst
dargebotenen Natur-Erzeugnisse
in
folgerechter Tafelordnung mit deutschen und französischen Benennungen
zusammengestellt und bearbeitet
von
L. F. Jungius,
Mundkoch Sr. Majestät des Königs von Preußen.

In drei Bänden.

E r s t e r B a n d .

Berlin,
gedruckt und verlegt bei G. Reimer.
1838.

V o r r e d e .

Das Werk, welches ich hiermit dem Publikum übergebe, weicht seiner ganzen Tendenz nach von den bis jetzt bekannt gewordenen Schriften über die Kochkunst sehr wesentlich ab. Der alten herkömmlichen, löblichen Sitte folgend, jedes literarische Produkt mit einer Vorrede zu eröffnen, benutze ich die meinige, um auf die vorzüglichsten Verschiedenheiten oder Unterscheidungsmerkmale aufmerksam zu machen. Dem in den meisten Anleitungen bemerkbare Mangel an Nachweisungen über die Bedarfsquantitäten der Ingredienzien, habe ich dadurch zu begegnen gesucht, daß ich in dieser Beziehung ein bestimmtes System zu 10 bis 12 Personen mit dem materiellen Gehalt zu einer Schüssel, nach Berliner Maaß und Gewicht, festgesetzt habe; wodurch es sowohl einem jeden Kunstkenner als auch Dilettanten leicht wird, bei einer Mehr- oder Minderzahl von Personen, eine Steigerung oder Verringerung des Ingredienzien = Bedarfsquantums eintreten zu lassen. Eben so wichtig und nützlich schien mir eine zweite, weit

größere Abweichung von den vorhandenen Kochbüchern dadurch, daß ich den für die Kochkunst dargebotenen Erzeugnissen, eine eigene wissenschaftliche Betrachtung widmete, und dem Werke eine naturgeschichtliche Behandlung, sowohl der animalischen als vegetabilischen hieher gehörigen Produkte beifügte, welche, nach ihrer Verwandtschaft und nach der Reihenfolge zu einer wohlgeordneten Tafel gehörenden Speisen, in besonders geregelten Abschnitten und Abtheilungen aufgeführt, und bei dem Anfange eines jeden Abschnittes, in einer allgemeinen Uebersicht mit einer erläuternden Erklärung der Benennungen, als Vorbereitung vorausgeschickt ist. Hiedurch wird nicht allein der nicht genug wissenschaftlich ausgebildete Koch, die lernbegierige Hausfrau und die erfahrene Köchin, sondern auch ein jedes sich der Kochkunst widmende Individuum in den Stand gesetzt, die innern materiellen Bestandtheile, die äußern Eigenschaften und die Gestalt, die eigenthümliche Lebensweise, das Vaterland, den Charakter und die richtige Gebrauchszeit eines jeden für die Küche benutzbaren Produktes genau kennen zu lernen. Ueberdem wird durch diese systematisch eingetheilte Ordnung, hinsichtlich eines, alle Gerichte umfassenden Universal-Küchenzettels, die in den meisten über die Kochkunst erschienenen Werken enthaltene Menge von zusammengestellten Küchenzetteln überflüssig.

Die durch meine frühern, sowohl privatdienstlichen als gegenwärtigen Königl. Dienstverhältnisse (seit 1818) herbeigeführte Reisen in Deutschland, Frankreich und Italien, verbunden mit einiger Belesenheit und einer

dreißigjährigen Praxis, 'gaben mir die Mittel an die Hand, diese für die Kochkunst höchst werthvollen Mittheilungen und Erläuterungen dem Werke einzuverleiben. Ferner ist den Klagen über irrige oder mindestens verfehlte Anwendung der französischen Kunstwörter, bei Anfertigung französischer Küchenzettel dadurch abgeholfen, daß bei einer jeden Speise, der deutschen Benennung auch die französische hinzugefügt worden ist. Bei der, an technischen Ausdrücken der Kochkunst sehr armen deutschen Sprache, war die deutsche Uebersetzung oft mit vielen Schwierigkeiten verknüpft und nicht immer durchaus ausführbar, daher schien es, um nicht unverständlich zu werden, nothwendig die ursprünglichen Provinzialismen oder fremde Kunstwörter beizubehalten.

Um die Gemeinnützigkeit dieses Werkes so viel als möglich zu steigern, ist es nicht allein für die reiche vornehme Tafel und große Hofhaltungen, sondern auch für die Besitzer von Restaurationen und Gasthäusern und für die Haushaltungen aller Stände geschrieben, wie dies die bürgerlich bezeichneten Gerichte jeden Abschnittes zur Genüge beweisen; demüchsigt aber auch, um die Wohlfeilheit des Werkes, in Vergleich seines großen Umfanges, zu bezwecken, ist die möglichste Gedrängtheit und Kürze, jedoch in allgemein verständlicher Sprache, beobachtet, und endlich jede Wiederholung, durch Hinweisung auf die Namens- und Geschlechtsverwandten=Artikel, vermieden worden.

Ferner dürfte dem Buche noch dadurch eine vielfachere Brauchbarkeit erwachsen, daß es eine Menge

nützlicher Anweisungen zu Bereitungen aller Arten Fastenspeisen mittheilt; wobei auf die in dieser Beziehung von der katholischen Kirche gänzlich abweichenden Regeln der griechischen Religion Rücksicht genommen ist. Ebenso durch die bei den darauf Bezug habenden Abschnitten und deren Abtheilungen aufgeführten Angaben zur Mastung und Zuchtung des zahmen Geflügels und der Anfertigung des Pökel- und Rauchfleisches, aller Arten Würste und was sonst zu bürgerlichen Haushaltungen gehört, worüber das Inhalts-Verzeichniß des ersten und die hiebei abgedruckte Uebersicht des später erscheinenden zweiten und dritten Bandes, die nöthige Mittheilung giebt.

Ungeachtet die Besprechung über die allgemeine Küchenarbeiten, Handgriffe, Vorsichtsmaaßregeln, die vorhergehende Vorbereitungen, nicht in besonderen Abschnitten ihre Stelle gefunden hat, so sind diese wichtigen Gegenstände dennoch, wie sich gebührt, nicht außer Acht geblieben, sondern dieselben in den Zubereitungs-Artikeln, so wie ein großer Theil der am meisten gebräuchlichen Küchen-Utensilien gelegentlich angegeben und erklärt worden.

Nach diesen Erörterungen wird es dem geneigten Leser deutlich werden, daß vorliegendes Lehrbuch keine Sammlung planloser Recepte enthält, daß es vielmehr in seiner Tendenz weiter geht, und dasselbe, wie ich glaube mir schmeicheln zu dürfen, als ein sicherer Führer in dem gesammten Gebiete der Kochkunst, für den Kunstkenner sowohl als für jeden angehenden Vorstand einer Küche und jede Hausfrau, betrachtet werden kann.

Wohl den Drang fühlend, doch mir nicht ausdauernde Kraft genug zutrauend, war ich lange unschlüssig, ob ich durch ein neues, vielleicht inhaltreiches Werk, eine der Kochkunst würdige Beleuchtung aufstellen sollte, bis endlich vielseitige Aufforderungen mich bestimmten, alle mir von den königlichen Dienstverhältnissen übrig bleibende Zeit ununterbrochen dazu anzuwenden, diesem Drange zu genügen. Ohne Anstand wage ich zu behaupten, daß, wenn gleich die Kochkunst durch die jetzigen Zeitverhältnisse an Achtung eingebüßt hat, doch hinsichtlich ihrer Bedeutsamkeit, ihres vielseitig ausgebreiteten Wirkungskreises und ihrer in die Natur=Erzeugnisse umfassend eingreifenden Thätigkeit, keiner andern feinen Kunst nachsteht, und wenn sie durch Achtung und Werthschätzung angeregt, in der Ausbildung fortgeschritten wäre, sie mehr Verehrer, Freunde und Liebhaber behalten haben würde, als sie gegenwärtig, mindestens in Deutschland, aufzuweisen hat. Trägt mein Lehrbuch zur Wiederaufnahme und zum Fortschreiten der Kochkunst etwas bei, so ist sein vorzüglichster Zweck erreicht! und ich erlaube mir schließlich die Frage: warum soll in den Zeiten wie die unsrigen, wo so viel für die Verfeinerung geistiger und gemüthlicher, oft eingebildeter Genüsse geschieht, warum, so frage ich, sollte der Geschmacksinn verurtheilt sein, stets unbeachtet hintenan gesetzt zu werden? Und dieser Sinn ist es nicht allein, der in der Kunst der Küche Nahrung findet, auch der Geruchsinn findet in ihren Produktionen Befriedigung, und vor Allem noch das Auge an demjenigen, was ich die Plastik der Kochkunst nennen möchte. Auch wir Kochkünstler lassen der

Phantasie freien Lauf, aber ihre Gebilde finden einen schnellen Untergang, haben sie einmal das Auge ergötzt, dann gewinnt der Gaumen die Oberhand, und plötzliche Vernichtung ist ihr Loos. — Möchte nicht ein ähnliches Schicksal den Lehren werden, welche ich in dem vorstehenden Buche aufgestellt habe.

Um Irrthümer zu vermeiden, wird der geneigte Leser gebeten, auf nachstehend angegebene Druckfehler zu achten.

Der Verfasser.

Inhaltsverzeichnis

des

ersten Bandes.

Einleitung.

	Seite
Einfache Fleischbrühe. Große Fleischbrühe. Grand-Bouillon.	1
Einfache Hühner- oder Puterbrühe. Bouillon de volaille.	2
Kraftbrühe. Consommé.	—
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.	—
Fastenjüs. Fastenbraunebrühe. Jus maigre.	8
Fasten-Braise. Braise maigre.	—
Fleisch-Braise. Zwischen glühenden Kohlen geschmort. à la Braise.	—
Geschmort Gallertfleisch. à la Daube.	—
Fleischessenz Fleischstamb. Grund. Fond.	9
Verschiedene Farce = (Füllsel), Klöße und Nudelarten zu Suppen und kleinen Ragouts anwendbar. Farce, Quenelles et nouilles pour potages et petits ragouts.	
Einfache Kalbfleischfarce. Farce simple de veau.	9
Kräuter-Kalbfleischfarce. Farce de veau aux fines-herbes.	10
Sobiveaufüllsel. Godiveau.	—
Fischfarce oder Füllsel. Farce de poisson à quenelles.	—
Hühnerfarce oder Füllsel. Farce de volaille.	11
Verlorenes Huhn. Poulet perdu.	—

	Seite
Rnbbeln. Knefs. Quenelles.	11
Gebackene Fischstrubeln. Quenelles frites en petits losanges.	12
Fischnockeln. Quenelles de poisson (Nogues).	—
Hühnernockeln. Quenelles de volaille (Nogues).	—
Kalbfeischlöbje. Quenelles de veau.	—
Ausgestochene Kalbfeischlöbje. Pain de veau.	13
Semmelböje. Quenelles à la mie de pain.	—
Serühete Nockeln. Quenelles de farine. (Nogues)	—
Schwimnockeln. Quenelles en pâte de choux. (Nogues)	—
Schwimmlöbje. Quenelles en pâte de choux dressé.	—
Reislöbje. Quenelles au riz.	—
Griechlöbje. Quenelles à la sémouille.	14
Marttlöbje. Quenelles à la môle dressé.	—
Martsnockeln. Quenelle à la môle. (Nogues)	—
Sagolöbje. Quenelles au sagou.	—
Fränkische Rlöbje. Quenelles à la Franconi.	—
Woigtländische Rlöbje. Quenelles à la Saxonne.	15
Bärmlöbje. Quenelles à la levure.	—
Specklöbje. Quenelles au lard.	—
Erdböfelflöbje. Quenelles aux pommes de terres.	—
Eine andere Art Erdböfelflöbje. Quenelles aux pommes de terres d'une autre manière.	16
Buchwaizengröglöbje. Quenelles au blé-sarazin.	—
Schwadentlöbje. Quenelles au manne, ou graine de Pologne.	—
Jacobinerlöbje. Eierlöbje. Jacobins.	—
Jacobins von Mandeln. Jacobins aux amandes.	—
Jacobins von Pistazien. Jacobins aux pistaches.	17
Jacobins von Maronen. Jacobins aux marrons.	—
Krebslöbje. Quenelles à l'écrevisse dressé.	—
Gefüllte Krebsnasen ober Rumpfe. Ecrevisses farçises.	—
Krebsstrubeln zur Suppe. Quenelles d'écrevisses en petits losanges.	—
Krebsnockeln. Quenelles d'écrevisses.	18
Krebsbutter. Beurre d'écrevisses.	—
Krebsmatte. Appareille d'écrevisses.	—
Geschnittene Nudeln. Nouilles coupés.	—
Gehackte Nudeln. Giergerstel. Nouilles hachées.	19
Tropf- oder eingelaufene Nudeln. Nouilles en grappes.	—
Tartarennudeln. Tartareins.	—
Wildfeischlöbje. Quenelles de gibier.	—
Profittolis. Prositroles.	—

Marienbad. Dunstbad. Bain-marie.	20
Blanchiren, in Wasser steifen, brühen, weiß machen. Blancher.	—
Weisse Mehlschwige. Weismehl. Roux blanc.	—
Braune Mehlschwige. Braunmehl. Roux brun.	—
Püree. Purée.	21

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

Anrichtlöffel. Cniller à ragoût.	21
Schöpflöffel. Füllkelle. Cuiller à potage.	—
Schaum-, Holz- und andere Löffel, auch Reibekelle.	—
Bratenlöffel.	—

	Seite
Dampfkessel. Marmite à vapeurs.	21
Durchstreichsieb. Farcesieb. 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.	—
Sturzformen. Cylinderformen. Zimbalformen. Moules ronds, en Cylindre et en Timal.	—
Spritze. Wurstspritze. Siringue 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
Königinssuppe. Potage à la Reine.	27
Kaiserinssuppe. Potage à l'impératrice.	—
Erbsensuppe. Potage à la Bisque d'écrevisses.	28
Julienssuppe. Potage à la Julienne.	—
Durchgeschlagene Wurzelnsuppe. Potage à la Crécy.	—
Milord Marschallsuppe. Potage à la Milord-Maréchal.	29
Marschallsuppe. 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 Bruoise.	32
Durchgeschlagene Roderbübensuppe. Potage à la purée de carottes.	—
Kramersüßwurzelsuppe. 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. Potocsuppe. 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.	—

	Seite
Deutsche Suppe. Potage à l'allemande.	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 Jacobinerkldöschchen. Consommé au jacobins.	—
Italienische Kraftbrühe. Consommé à l'italienne.	—
Fasensuppe. Potage à la purée de lièvre.	—
Witbrcttsuppe. Potage au gibier.	42
Kraftbrühe mit indianischen Vogelneftern. Consommé à l'indienne.	43
Cardinalsuppe. Potage à la Cardinal.	—
Condésuppe. 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.	—
Erdtöffeluppe. Potage au pommes de terres.	—
Schwäbische Brodsuppe. Potage à la Souabe.	45
Franzöfifche Zwiebelsuppe. Potage garbure aux oignons.	—
Reisuppe mit Hühnern. Potage au riz et au poulets.	46
Graupensuppe mit Hühnern. Potage à l'orge mondé aux poulets.	—
Kraftbrühe mit italienifchen Nudeln. Consommé aux vermicelles.	—
Kraftbrühe mit Sternnudeln. Consommé aux vermicelles étoilés.	—
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 gefchnittenen 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 Sagoftöfen. Potage aux Quenelles de Sagou.	—
Klare Suppe mit Griesftöfen. Potage clair au Quenelles à la Semoule.	—
Verbundene Suppe mit Gries. Potage liée à la Semoule.	51
Suppe mit zerfahren Nudeln. Potage aux nouilles caillées.	—
Fouquetfuppe. Potage à la Fouquet.	—
Windsorffuppe. Potage à la Windsor.	—
Windsorffuppe auf andere Art. Potage à la Windsor d'une autre manière.	52

Italiensche Dessuppe. Oglio à l'Italienne.	Seite 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 = Seim. 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 biere, au lait et à l'eau.

Verbundene Fastensuppe. Potage coulis maigre.	59
Klare Fastensuppe. Julienne maigre.	—
Klare Stör- oder Sterlettsuppe. Potage à l'esterlet.	60
Verbundene braune Sterlettsuppe. Potage coulis brün à l'esterlet.	—
Verbundene weiße Sterlettsuppe. 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 = Seim mit Rosinen. Potage à la crème d'orge mondé aux raisins.	63
Reisuppe mit Rosinen. Potage au riz et aux raisins.	—
Safergrüßsuppe. Potage à la crème de gruau d'avoine.	—
Wiebelmilchsuppe. Potage à la Bugie.	—
Milchsuppe mit Reis. Potage au lait et au riz.	64
Milchsuppe mit Gries. Soupe au lait et à la semoule.	—
Milchsuppe mit angelauten Nudeln. Potage au lait et au nouilles en grappes.	—
Milchsuppe mit Schneeklößen. Potage au lait aux Quenelles à la neige.	—
Milchsuppe mit Grüge, allen Arten Nudeln, Vermicellen oder ita- lienischen 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 Polonoise.	—
Pagebuttenuppe. 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.	—

Weiße Birnensuppe Potage blanc aux poirs.	Seite 67
Pflaumensuppe. Potage aux prunes.	—
Trockene Pflaumensuppe Potage aux prunes séchées.	—
Biersuppe mit Sago. Potage à la biere et au sago.	68
Biersuppe. Potage à la hierre.	—
Bürgerliche Biersuppe. Soupe à la biere à la bourgeoise.	—
Braunbiersuppe mit Kümmel. Soupe à la biere brune.	—
Bürgerliche Braunbiersuppe. Soupe à la biere brune à la bourgeoise.	—
Barmbier. Chaud-d'eau à la biere.	69
Chocoladensuppe. Potage au chocolat.	—
Gerbstete Mehl- oder unechte Chocoladensuppe. Soupe au roux brün.	—
Einfache Mehlsuppe. Soupe à la farine.	—
Kürbissuppe. Soupe au citrouille.	—
Kürbissuppe mit Buchweizengrüße. Soupe au citrouille et au blé-sarrasin.	—
Buchweizengrüßsuppe. Soupe au blé-sarrasin.	70

I. Abschnitt. III. Abtheilung.

Kalteshalen von Früchten. Kalte Milch.

Pfirsich Kalteschale.	70
Kirsch = Kalteschale.	—
Apfelsinen = Kalteschale.	71
Kalteschale von Apricosen.	—
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 Schneeklößen.	—
Kalte Vanillemilch.	—
Kalte Milch mit Reis.	75
Kalte Milch mit Sago.	—
Kalte Jacobinermilch.	—
Kalte Orangebüthmilch.	—
Kalte Marasquinmilch.	—
Kalte Mandelmilch.	76
Kalte Kleeblüthmilch.	—
Kalte Schneemilch.	—
Kalte Pflanzmilch.	—

II. Abschnitt.

Saucen. Beigüsse. Lunken. 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	—
Sammlet = Sauce. Sauce veloutée.	—
Essenz = Sauce. Sauce Essence.	80
Weisse italienische Sauce. Sauce Italienne blanche.	—
Schilberdten = Sauce. Sauce en toitur.	—
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 Trüffel = 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 Peterfilien = 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.	—
Pikante Sauce. Sauce piquante.	—
Wildpret = Sauce. Sauce à la purée de gibier.	87
Peterfilien = Sauce. Sauce aux racines de persil.	—
Bretonner = Sauce. Sauce à la Erétonne.	—
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.	—
Perigueur Trüffel = Sauce. Sauce à la Perigueux.	90
Böhmische oder gehackte Trüffel = Sauce. Sauce au hachée de Truffles.	—
Königin = Sauce. Sauce à la Reine.	—
Gehackte Champignons = Sauce. Sauce au hachée de champignons.	—
Deutsche Sauce. Sauce à l'Allemande.	91

	Seite
Stodffisch = Sauce. Sauce à la bonne morté.	91
Deutsche Stodffisch = Sauce. Sauce bonne morté à l'allemande.	—
Arme Mann = Sauce. Sauce Pauvre-homme.	—
Gebackene 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
Karonen = 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.	—
Rostrich = Sauce nach Benting. Sauce de moutarde à la Benting.	98
Spanische Fasten = Sauce. Sauce maigre à l'Espagnole.	—
Rüchennmeister 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 Papilloten (in Papier eingeschlagenen Gerichten). Sauce aux papillotes.	—
Sauce zu kleinen Spießchen (Gerichten, die auf kleine Spießchen ge- stekt 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 Brede = Sauce. Brede-Sauce.	101
Spargel = Sauce. Sauce aux asperges.	—
Rerrettig = Sauce. Sauce au raifort.	—
Chalottenjus. Jus aux echalots.	—
Einfache Jus. Jus simple.	102
Bratenjus. Pfannenus. Jus à la léchefrite.	—
Behandlung der Trüffeln. Préparation des truffes.	—
Behandlung der Champignons (Dreischling, Heiberling) 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.	—
Ausbachfett. Ausbachbutter. 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
Mittermeß. Alkerme. Couleur rouge.	—
Ueberzogenes Schmelz. Glace. Glace.	—
Semmelbrot. 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.	—
Perigeur = 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.	—
Lungius Kochkunst. I.	b

	Seite
Dauphiné Trüffelragout. Ragoût aux truffes à la Dauphiné.	114
Matrosenragout. Ragoût à la Matelotte.	—
Champignonragout. Ragoût aux champignons.	—
Braunes Champignonragout. Ragoût brun aux champignons.	115
Morchelnragout. Ragoût aux morilles.	—
Braunes Morchelnragout. Ragoût brun aux morilles.	—
Braunes Morchelnhaschee. Hachée brun aux morilles.	—
Weißes Haschee von Morcheln. Hachée blanc aux morilles.	—
Austernragout. Ragoût aux huîtres.	—
Braunes Gurkenragout. Ragoût brun aux concombres.	116
Bürgerliches Gurkenragout. Ragoût aux concombres à la Bourgeoise.	—
Weißes Gurkenragout. Ragoût blanc aux concombres.	—
Muschelnragout. Ragoût aux moules.	117
Musseronragout. 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
Rinbergaumenragout. Ragoût de palais de-boeuf.	—
Maronenragout. Ragoût aux marrons.	—
Gänseleberragout. Ragoût aux foies gras.	—
Gänsezungenragout. 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.	—
Cornichonragout (kleine Pfeffergurken). 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.	—
Mazedonierragout. Ragoût à la Macédoine.	—
Kalbsmilchragout. Ragoût au ris de veau.	123
Weißes finanziellees Ragout. Ragoût blanc à la Financière.	—
Braunes finanziellees Ragout. Ragoût brun à la Financière.	—
Financiellees Fastenragout. Ragoût maigre à la Financière.	—
Fasten-Mazedonierragout. Ragoût maigre à la Macédoine.	124
Braun-Mazedonierragout. Ragoût brun à la Macédoine.	—
Ajaragout (geschälte, eingemachte Gurken). Ragoût à l'azia.	—
Toulouferragout. Ragoût à la Toulouse.	—
Fennragout von Fisch. Salpicon de poisson.	125
Schildkrötenragout. Ragoût en tortue.	—
Artichocfenbödenragout. Ragoût aux culs d'artichauts.	—
Weißes Bohnenragout nach spanischer Art. Ragoût à l'Espagnole aux haricots.	126
Linsenragout. Ragoût aux lentilles.	—
Flügelragout. Ragoût aux ailerons.	—
Wydrietragout. Ragoût au gibier.	127
Wildragout auf Mecklenburger Art. Ragoût de gibier à la Mecklenbourg.	—
Karden. Spanisches Kardyragout. Card. Ragoût aux cardons d'Espagne.	—

Mobiveaufüllselragout. Ragoût au godiveau.	Seite 128
Weiße Karbenragout. Ragoût au cardons d'Espagne à la sauce blanche.	—
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.

Leberneßchen (Crepinetten). Crepinettes des foies.	130
Verzierte weiße Neßchen. Crepinettes à la Reine.	131
Krebsneßchen. Crepinettes à l'écrevisses.	132
Gefüllte Mohrrüben als Garnirung. Carottes farcis pour gar- nitures.	—
Gefüllte Gurken. Concombres farcis.	—
Große Kneß. Knödeln 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, Moufle- rons pour garnitur.	—
Trüffel als Garnirung. Truffles pour garnitur.	—
Pannirte Semmelkrusten (Croutons). Croutons pannées.	135
Unpannirte Semmelkrusten. Croutons.	—
Aufgesetzter 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 Krebsäfen als Garnitur. Coquilles des écrevisses farcis.	—
Gebadene Stinte als Garnitur. Eperlans frits.	140

	Seite
Gebackene Muscheln als Garnitur. Moules frits.	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
Coquillenschalen mit feinem Fischragout. Coquilles.	—
Faste-Coquillen. Coquilles maigres.	150
Richelieu-Becher. Gobelets à la Richelieu.	—
Marterkrebse in Coquillenschalen. Ecrevisses martinisées en coquilles.	151
Krebs-Becher. Gobelets aux écrevisses.	—
Spanische Becher. Pôts d'Espagne.	—
Toulouser Becher. Gobelets à la Toulouse.	152
Rdnigin-Becher. Gobelets à la Reine.	—
Rdnigin-Becher von Fisch. Gobelets de poisson à la Reine.	153
Reis-Becher. Gobelets au riz.	—
Grles-Becher. Gobelets à la semoule.	—
Türkischer Waizen-Becher. Gobelets au blé de turquie.	—
Amouretten-Becher. Gobelets aux amourettes.	154
Becher nach italienischer Art. Gobelets à l'Italienne.	—
Richelieurwürste. 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 Kalbsgebräse. Andouilles au fraise de veau.	—
Gefüllte Kalbs- oder Lammsöhren. Oreilles de veau au d'agneau farcis.	163
Kruspeln (Croquetten). Croquettes.	—
Kruspeln (Croquetten) von Kalbsbraten. Croquettes de veau.	164
Kruspeln (Croquetten) von Fisch. Croquettes de poisson.	—
Kruspeln (Croquetten) von Quappentebern. Croquettes aux foies de lottes.	—
Wildpretkruspeln (Croquetten). Croquettes au gibier.	165
Kalbsfleischkruspeln. Croquettes au hachis de veau.	—
Lammfleischkruspeln. Croquettes au hachis de mouton.	—
Leberkruspeln (Croquetten). Croquettes de foies.	166
Kalbsbrägenkruspeln (Croquetten). Croquettes aux cervelles de veau.	—
Reiskruspeln (Croquetten). Croquettes au riz.	—
Gefüllte Kalbs- oder Lammsfüße. 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 Rindergaumen. Cracovis au palais de boeuf.	—
Gebackene Kalbsbrägen (Gehirne). Cervelles de veau en friture.	170
Gebackene sonnenfarbige Rühlein. Petits poulets frits au Soleil.	—
Gebackene Rühlein nach Wiener Art. Petits poulets à la Viennoise.	171
Wiener Backhühnel. Petits Poulets frits à la Vienne.	—
Gebackene Rühlein auf Horly Art. Petits Poulets à la Horly.	—
Gebackene Taubchen. Pigeonne aux frits.	172
Gebackene Froschkeulen. Grenouilles frits.	—
Frosche mit Kräutern. Grenouilles à la poulettes.	—
Gebratene Kustern in ihren Schalen. Huitres dans ses coquilles.	173
Gebratene Kustern in Coquillenschalen. Huitres en coquilles.	—
Muscheln im Ofen. Moules au four.	174
Gebackene Kustern. 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
Kalbsteopf in Tassen oder Becher. Têtes de veau en petits pots.	—
Kalbsträgen 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
Hamme- 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.	—
Sardellenbröbchen (Canapées). Canapées.	—
Trüffeln in der Serviette. Truffes en serviette.	186
Austern auf holländische Art. Huitres à la Hollandoise.	—
Urbergeschlagene Tauben. Pigeonneaux à la crapaudine.	187
Kalbsträgenbröbchen. 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
Läubchen 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
Rührreier mit Braunschweiger- oder Schlagwurst. Oeufs-brouillés au cervelat.	—
Rührreier mit Lachs. Oeufs-brouillées au saumon.	—
Rührreier mit Kräutern. Oeufs-brouillées aux fines-herbes.	199
Rührreier mit Trüffeln. Oeufs-brouillées aux truffes.	—
Rührreier mit Bücklingen. Oeufs-brouillées aux harengs saurets.	—
Caviar. Caviar.	—
Caviar mit Erbsenmehlblinn. Caviar aux blinys à la fécule des pommes de terre.	200
Caviar mit Bärrblinn. Caviar aux blinys à la levure.	—
Ramequins (Ramekins). Ramequins en petits caisses (Ramecain).	—
Eine andere Art Ramequins. Ramequins d'une autre manière (Ramecains).	201
Fondüs. Fondus.	—
Fransösische Fondüs. Fondus à la Française.	—
Talmusen. 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 ragoût.	—
Kleine Pastetchen nach Fürst Pückler. Petits pâtés à la Prince Pückler.	206
Kleine dressirte Pastetchen. Petits pâtés dressées.	—
Spanische Pastetchen. Petits pâtés à l'Espagnole.	207
Becherpastetchen von mürben Teig. Petits pâtés en gobelets en pâte brisée.	—
Karpastetchen. Petits pâtés d'anguille.	—

	Seite
Cannelons. Cannelons.	208
Polnische Pastetchen. Petits pâtés à la Polonnoise.	—
Martspastetchen. Petits pâtés à la moëlle.	209
Erchenpastetchen. Petits pâtés aux alouettes.	210
Krammettsodgetpastetchen. Petits pâtés aux grives.	211
Ortolanenpastetchen. Petits pâtés aux ortolans.	—
Wachtelpastetchen. 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	—
Erdtoffelpastetchen. Petits pâtés au pommes de terres.	213
Erdtoffelpastetchen im Ofen. Petits pâtés de pommes de terres au four.	—
Romanische Pastetchen. Petits pâtés à la romaine.	214
Martertrebspastetchen. Petits pâtés aux écrevisses martirisées.	—
Krebbspastetchen. Petits pâtés aux écrevisses.	—
Eine andere Art Krebbspastetchen. Petits pâtés aux écrevisses d'une autre manière.	215
Kleine Pastetchen nach Nouel. Petits pâtés à la Noël.	—
Raviolis. Raviolis.	—
Saucisses in Cannelons. Saucisses en cannelons.	216
Russische Pirokky. Piroques à la Russe.	—
Deutsche Pirokky. Piroques à l'Allemande.	217
Rissoles. Rissoles.	—
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 Saupicon. Petits croustades au salpicon.	—
Kleine Krustaden mit Haschee. Petits croustades au hachis.	—
Kleine Krustaden von Krebsen. Petits croustades aux écrevisses.	—
Steinpilzen nach St. Menchould. Mouflerons à la St. Menchould. (à la Bordelaise).	220
Kruten. Croutes.	—
Champignons = Kruten. Croute aux champignons.	—
Französische Kruten. Croutes aux champignons à la Française.	221
Trüffeln = Kruten. Croutes aux truffes.	—
Morcheln = Kruten. Croutes aux morilles.	—
Steinpilzen = Kruten. Croutes aux moullersons.	—
Minuten = Eier mit Jus. Oeufs à la minute au Jus.	—
Verlorne Eier mit Jus. Oeufs pochées au Jus.	—
Seezier mit Champignons. Oeufs au miroir à la purée de champignons.	—
Seezier mit Trüffeln. Oeufs au miroir au hachis de truffes.	223
Seezier mit Morcheln. Oeufs au miroir au hachis de mouilles.	—
Eier mit Sahnen = Sauce. Oeufs à la tripe.	—
Gefüllte Eier. Oeufs farcis.	—
Ribzeier. Oeufs de vanneau.	224
Verlorne Eier mit Consomme (Kraftbrühe). Oeufs pochées au consommé.	—
Minuten = Eier mit Consomme. Oeufs à la minnte au consommé.	—
Gebackene Seezungen. Soles pannées et frites.	—
Gebackene Seezungen 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 ungesalzene Heringe mit Remolade. Harengs frits à la remolade.	—
Geräucherte 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 Heringen. Poveses de harengs.	228
Povesen von Sardellen. Poveses aux anchois.	—
Povesen mit Kräutern. Poveses aux fines-herbes.	—
Heringebröddchen. Canapés aux harengs.	—
Lachspießchen. Hatelets de saumon.	229
Kalbspießchen. 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.	—
Lämmerzungen in Papilloten. Langues d'agneau en papillotes.	232
Lämmerzungen in Reßchen. Langues d'agneau en crepinettes.	—
Lämmerzungenspießchen. Langues d'agneau en hatelets.	—

VI. Abschnitt.

Wechelschüsseln. Große Stücke. Relevés. Grosses pièces.	233
I. Abtheilung. Ochse. Rind. Boeuf.	234
Rinderschwanzstück in der Brause. Culotte de boeuf à la braise.	—
Rinderbrust mit Großgemüse. Poitrine de boeuf aux gros-legumes.	235
Rinderschmorsteck. 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
Rindergroschenrippenstück auf französische Art. Entrecôte de boeuf à la Française.	239
Englischer Rinderbraten am Spieß. Roastbeef.	—
Rinderbraten im Ofen. Roastbeef au four.	—
Rinderfilet (Würbe-, Lendenbraten) 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
Beefsteak. Beefsteak.	—
Englische Beefsteak. 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. Ménehould.	—
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 Hochepot. 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. Abtheil. 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 Mufferons. 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 Sauerampferpurée. Fricandeaux à la purée d'oseille.	—
Fricandaus mit Morchenhaschee. Fricandeaux au haclis 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.	—
Rödingsberger 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-Carree. Carrée de veau piqué.	262
Gedämpftes Kalbs-Carree. 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 pluche.	—
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.	—
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
Hammelsteule nach Soubise. Gigot de mouton à la Soubise.	273

	Seite
Hammelkeule in Rübenfanzel. Gigot de monton en haricôt.	273
Hammelkeule nach Bilbpret Art. Gigot de monton en chevreuil.	274
Geschmorte Hammelkeule Gigot de monton à l'étouffade.	—
Ballonsartige Hammelkeule. Gigot de monton en ballons.	275
Gewöhnlich geschmorte Hammelkeule. Gigot de monton étouffé à l'ordinaire	—
Hammelkeule nach stolzem Heinrich. Gigot à la tier Henri.	276
Bayonnerer Hammelkeule. Gigot de monton à la Bayonnaise.	—
Hammel-Garree (Rückenstück) als Wechfelschüssel. Selle de mouton pour relevé.	—
Pannirtes Hammel-Garree (Rückenstück). Selle de mouton pannée.	277
Hammel-Garbonade. Carbonades de mouton.	—
Hammel-Garree als Beefsteak. Carrée de mouton en Beefsteak.	278
Hammel-Garree nach St. Menchould. Carrés de mouton à la St. Ménehould.	—
Hammelbrüste auf dem Rost. Poitrine de mouton grillées.	—
Hammelbrüste mit Reis. Poitrine de mouton au riz.	279
Gerdstete Hammelbrüste auf englische Art. Poitrine de mouton à l'Anglaise.	—
Hammelbrüste mit Kapern. Poitrine de mouton aux capres.	—
Hammelblätter in Ballons. Epaule de mouton en ballons.	—
Hammelballons auf italienische Art. Ballons de mouton à l'Italienne.	280
 IV. Abtheil. Lamm. Agneau.	
Hintere Lammhälfte als Wechfelschüssel. Cuisses d'agneau pour relevé.	—
Lammhälften 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's-Fricandelle. Fricandelle d'agneau.	—
 V. Abtheil. Schwein. Cochon. Porc.	
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 Schweinekeule. Cuisse de cochon à l'étouffade.	—
Bilbpretartige Schweinekeule. 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 = Carré nach Gasconer Art. Carré de cochon à la Gascogne.	—
Pannirtes Schweine = Carré. Carré de cochon panné.	291
Schweine = Carbonaden. Carbonade de cochon.	—
Schweinebrust. Poitrine de cochon.	292
Gerdstete 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 Wechselschüssel. Tête de cochon pour relevé.	294
VI. Abtheil. Spanferkel als Wechselschüssel. 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 Wechselschüssel. Cimier ou filet de cerf pour relevé.	302
Hirschrückenfilet nach Villarb. 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.	—
Uebergogene Rothhirsch = Escalopen. 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.	—

	Seite
Dammhirschrücken nach englischer Art. Filet de daim à l'anglaise.	305
Dammhirschrücken nach Dewitz. Filet de daim à la Dewitz.	—
Dammhirschrückenstücke 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'epoule de daim.	—
Carbonaden von Dammhirsch. Carbonades de daim.	—
Dammhirschrust und Hals als Ragout. Poitrine et cou de daim pour ragoût.	—
X. Abtheil. Reh. Chevreuil.	
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.	—
Gemsrücken im Ofen. Filet de chamois au four.	—
Marinirte Gemsrückenfilets. Filets de chamois en marinade.	—
Gemsrücken am Spieß. Filet de chamois à la broche.	—
Gemsblättern. Epaules de chamois.	313
Gemsbrust 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 Brause. 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 eingesmorte 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 Braise. 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 chou rouge.	320
Frischling mit Wildpretpurée. Marcassin à la purée de gibier.	—
XIV. Abtheil. Hase. Lièvre.	
Deutschbereiteter Hase. Lièvre à l'Allemande.	321
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.	
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 (Calluhn). Dindon. Coq d'Inde.	
Puter mit Austernragout. Dindon aux huitres.	327
Puter mit Trüffelragout. 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 Périgueux.	329
Puter nach Toulouser Art. Dindon à la Toulouse.	—
Puter mit Champignonragout. 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 Haschee = Sauce (gehackte Kräuter = Sauce). Dindon au sauce hachée.	—
XVII. Abtheil. Kapaun. Chapon.	
Kapaun mit Muschelragout. 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.	—

	Seite
Gefüllter Kapaun mit Trüffeln. Chapon farci aux truffes.	336
Kapaun mit Ausertragout. Chapon au ragoût des huitres.	—
Kapaun mit Trüffelragout. 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 Perigueux.	—
Kapaun auf englische Art. Chapon à l'Anglaise.	—
XVIII. Abtheil. Poularde. Raphuhn. Huhn. Poularde. Poulet.	
	338
Auf borbeaurer 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 Blumentobspüree. 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 Spargelspizentragout. 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 raçines de persil.	—
Poularde mit Hahnekämmertagout. Poularde au ragoût des crétes 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 Artischockenbödenragout. Poulardes au ragoût de culs d'rtichauts.	—
Poularden mit gefülltem Kopfsalat. Poulardes au laitues farçis.	—
Poularden mit Blumentohl. 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 Morchelnsahsee. Pintade au haché de morilles.	—
Perlhuhn mit gebadenem Reis. Pintade au pelou de riz.	—

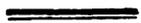
	Seite
Perthuhn mit Krutern. Pintade aux fines-herbes.	347
Perthuhn mit Reis. Pintade au riz.	—
XX. Abtheil. Gans. Oie.	
Gans auf flamänder Art. Oie à la flamande.	348
Gans mit Gurken. Oie aux concombres.	349
Gans auf Matrosen Art. Oie à la matelotte.	—
Gans nach Mecklenburger Art. Oie à la Meklembourg.	—
Gans mit Kohl. Oie au chou.	350
Entbeinte Gans. Oie désossée.	—
Gans mit weißem Bohnenragout. Oie au ragout de haricots blancs.	—
Gans mit Maronenpüree. 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 Maronenpüree. Canards à la purée des marons.	—
Enten mit weißem Rübenragout. Canards au ragout de navets.	353
Enten mit Cardyragout. Canards au ragout des cardons d'Espagne.	—
Enten in Hochepot. 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.	
Marinirte wilde Gans. Oie sauvage en marinade.	355
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 Aустern. Outarde aux huîtres.	—
Jungius 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- croute pour relevé.	367
Brasirter Fasan. Faisan à la braise.	368
Fasänen mit rothem Rohl. Faisan au chou-rouge.	—
Fasan mit Linsenspurce. Faisan à la puré de lentilles.	369
Fasan mit Wildpretspurce. Faisan à la puré de gibier.	—
Fasan mit gefüllten spanischen Zwiebeln. Faisan aux oignons Es- pagnoles farci.	—
Fasan nach Perigueur-Art. Faisan à la Perigueux.	—
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 Bening-Sauce. Sandre à la Bening.	—
Zander mit Auster. Sandre aux huitres.	—
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 Mostrieh. 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.	—
Bezirtter 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
Gespizter Fastenhecht. Brochet piqué en maigre.	—

	Seite
Fischt am Spieß. Brochet à la broche.	380
Angeschlagener Fischt. Brochet sur le plat.	—
Blauer Fischt als Wechselfchüssel. Brochet au bleu.	381
Delphinfischt. 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. Ménehould.	383
Weißgefottener Kal im ganzen Stück. 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
Gesichter Kal. Anguille au court-bouillon.	—
Bürgerlich gefottener Kal im ganzen Stück. Anguille à la Bourgeoise.	—
XXXII. Abtheil. Wels. Glanis.	386
Welschwanzstück auf Celestiner Art. Queue de glanis à la Célestine.	—
Welsrückenstück gebraten. Pièce de glanis rôti.	387
Welsrückenstück in der Braise. Pièce de glanis à la braise.	—
Welsvorderstück in kurzer Brühe. Darde de glanis au court-bouillon.	388
Welsmittelstück im Ofen. Glanis au four.	—
XXXIII. Abtheil. Blei. Brassen. Brème.	389
Blei auf dem Rost. Brème sur le grill.	—
Gebratener Blei. Brème panné.	—
Bürgerlich gefottener Blei im ganzen Stück. 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: Marâne. Große Marâne. Madui-marane.	—
Madui-Marâne in kurzer Brühe. Madui-Maraine au court-bouillon.	—
Madui-Marâne nach holländischer Art. Madui-Maraine à la Hollandoise.	393
Madui-Marâne mit Bening's Sauce. Madui-Maraine à la Bening.	—
Madui-Marâne mit Kräutern. Madui-Maraine aux fines-herbes.	—
XXXVI. Abtheil. Lachs. Saumon.	394
Lachsmittelstück auf Schweizer Art. Saumon à la Suisse.	—
Lachs auf Genueser Art. Saumon à la Gênoise.	396

	Seite
Lachs im Ofen. Saumon au four.	395
Dessauer Lachs. Saumon à la Dessau.	—
Finanzieller Lachs. Saumon à la financière.	—
Lachs mit holländischer Sauce. Saumon à la Hollandoise.	396
Lachs mit holländischer Ravigoten-Sauce. Saumon à la sauce ravigote Hollandoise.	—
Lachs auf englische Art. Saumon à l'Anglaise.	—
Lachs nach St. Menehould. Saumon à la St. Menehould.	—
XXXVII. Abtheil. Steinbutte. Turbot.	397
Gefottene 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.	—
Gefottener 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 provençaler 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 Hollandoise.	—
Schellfisch mit klarer Butter. Egrehn au beurre clair.	—
Schellfisch mit Austern. Egrehn aux huitres.	—
XLI. Abtheil. Dorsch. Merluce.	—
Dorsch mit Kräutern. Merluce 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
Gefottene 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 Haschee-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 gefottene Aise. Alose à la Bourgeoise.	—
XLVI. Abtheil. Spigula. Spigula.	—
Spigula mit Austern. 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. Lamprete. Lamproie.	—
Gebratene Lamprete. Lamproie à la broche.	—
Lamprete auf dem Rost. Lamproie sur le gril.	415
Lamprete auf Matrosen- Art. Lamproie à la matelotte.	—
Gesottene Lamprete. 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 provenencer 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. Zummter. Meerschwein. Dauphin.	—



VII. Abschnitt.

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 = Griboletten. Gribolottes 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
Pöbel = Zungen. Langues salées.	—
Pöbel = Gschwein. Cochon salé.	—
Schinken. Jambon.	—
Maagerer Speck. Lard maigre.	—
Bratwurst. Saucisses.	—
Frankfurter =, Fußbaer =, Zauersche = Wurst. Saucisses de Frank-	
fort, Fulda et Jauer.	427
Saußsichen. Saucissons.	—
Teplitzer Saußsichen. Saucissons à la Teplitz.	—
Geröstete, gebratene Zungen. Langues grillées, sautées.	—
Geröstetes, glacirtes Hammelfleisch. Grillade de mouton. Mou-	
ton glacé.	—
Geschmorte Hammelfeule. Glacirte Hammelfeule. Gigot de mou-	
ton étouffé, glacé.	428
Braisirtes Rindfleisch. Pièce de boeuf à la braise.	—
Glacirte Rinderzunge. Langue de boeuf glacée	—
Pöbel = 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.	—
Pöbel = Gans. d'Oie salée.	—
Gänselein. Du petit salee d'oie.	431
Schinken = Mignonetten. Mignonettes de jambon.	—
Hasenstücke. Lièvre coupé.	—
Coteletten, Griboletten und Brisoletten von Hasen. Cotelettes,	
gribolottes et brisolettes de lièvre.	—
Spickgans. d'Oie fümee.	432
Roher Schinken. Jambon crü	—
Coteletten, Griboletten und Brisoletten von Fisch. Cotelettes,	
gribolottes et brisolettes de poisson.	—

	Seite
Fisch-Büfste. Boudins de poisson.	432
Fischstücke. Filets de poisson.	433
Pflück-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
Ausgebädene Stinte. Eperlans frits.	—
Kalbaunen. Gras-double.	—

VIII. Abschnitt.

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

A. Kohlsarten.

I. Abtheil. Weißkohl. Choux blanc.	437
Weißkohl-Rolletten (Rouletten). Choux blancs en roulettes.	—
Weißkohl-Rolletten mit Kümmel. Roulettes de choux blancs au cumin.	438
Gefüllte Kohlrolletten. 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
Flandänder 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 choux-frisés.	—
Wirsingkohlröletten auf deutsche Art. Choux-frisés à l'Allemande.	444
Granat von Wirsingkohl. Choux-frisés en granat.	—
Gefüllte Wirsingkohlröletten. 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 flandänder Art. Choux-rouges à la flamande.	447
Gebackener rother Kohl. Choux-rouges au four.	—

	Seite
IV. Abtheil. Grünkohl. Braunkohl. Choux-verds.	447
Grüner Kohl nach französischer Art. Choux-verds à la Française.	448
Grüner Kohl mit Hammel-Kalbaunen. 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. Choufleurs.	—
Blumenkohl (Carviol) im Ofen. Choufleurs au four.	450
Blumenkohl mit Butter-Sauce (Carviol). Choufleurs au beurre lié.	—
Blumenkohl mit holländischer Sauce. Choufleurs à la Hollandoise.	451
Gestobter Blumenkohl. Choufleurs à la poëlette.	—
Blumenkohl mit Sahnen-Sauce. Choufleur à la crème.	—
Blumenkohl mit Jus. Choufleurs au jus.	—
Blumenkohlpüree (durchgeschlagener). Puré de choufleurs.	452
Blumenkohlpüree mit Sahne. Puré de choufleurs 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 Fasten-Broccoli. Broccoli à l'italienne en maigre.	—
Brockelkohl. Broccolikohl mit bitter 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 bitter Butter. Crambe maritime au beurre lié.	—
Meer Kohl mit holländischer Sauce. Crambe maritime à la Hollandoise.	—
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-brûne.	—
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. Mûchre Carotte.	—
Gestaubte junge Mohrrüben. Carottes poëées.	460
Sunge Mohrrüben auf Lionese Art. Carottes à la Lionaise.	—

	Seite
Gewöhnlich gefottene Mohrrüben. Carottes à l'ordinaire.	461
Feinfabig 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'oise.	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 französische Art. Céleri à la Française.	—
Sellerie mit dicker Butter-Sauce. Céleri au beurre lié.	—
Sellerie auf holländische Art. Céleri à la Hollandoise.	—
XIV. Abtheil. Spargel. Asperge.	—
Stangenspargel. Asperges en bottes.	468
Brech- oder Schnittpargel. Asperges coupés.	—
Brechspargel nach französische 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 holländische Sauce. Chervis à la Hollandoise.	—
XVI. Abtheil. Schwarzwurzel. Scorzonewurzel. Scorzonère.	—
Schwarzwurzeln mit holländische Sauce. Scorzonère à la Hollandoise.	—
Schwarzwurzeln auf französische Art. Scorzonère à la Française.	472
Fasten-Schwarzwurzeln. Scorzonère en maigre.	—
XVII. Abtheil. Haserwurzel (Docksbart). Cercifix. Salfifix.	473
Haserwurzeln mit Petersilie. Cercifis au persil.	—
Haserwurzeln auf englische Art. Cercifis à l'Anglaise.	—

	Seite
XVIII. Abtheil. Petersilienwurzel. Persil. . . .	473
Gestaubte junge Petersilienwurzel. Persil poêlé. . . .	474
Gewöhnlich gefottene Petersilienwurzeln. Persil à la Bourgeoise.	—
XIX. Abtheil. Meerrettig. Raifort.	—
XX. Abtheil. Erdartischocke. Erdbirne. Erdapfel. Topinambour.	475
Gefottens Erdartischocken. Topinambour cuits.	—
Erdartischocken nach französischer Art. Topinambour à la Française.	—
Auf eine andere Art. Sur une autre manière	476
Gebratene Erdartischocken. Topinambour à la poêle.	—
XXI. Abtheil. Erdtöffel. Kartoffel. Erdapfel. Knolskn. Grund, oder Krummbirne. Pomme de terre.	—
Erdtöffeln nach preussischer Art. Pommes de terres à la Prussienne.	477
Kartoffeln nach Küchenmeister Art. Pommes de terres à la maîtie d'hôtel.	478
Kartoffeln nach Bädener 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.	—
Gebratene 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.	—
Geriebene Kartoffeln (gequetschte Kartoffeln). Pommes de terres écrasées.	—
Kartoffel-Püree (Kartoffelbrei). Pommes de terres en purée.	482
Kartoffelbrei nach Nostiz. Pommes de terres à la Nostiz.	—
Gestormter Kartoffelbrei. Purée de pommes de terres moulée.	—
Kartoffeln nach holländischer Art. Pommes de terres à la Hollandaise.	483
Pataten. 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
Echalotte. 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 sechés.	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.

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 sechés.	—
Flaschen-Erbsen. Pois verts en bouteilles.	—
Französische Büchsen-Erbsen. Pois verts en boites.	—

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.

Linse nach spanischer Art. Lentilles à l'Espagnole.	495
Linse-Püree (durchgeschlagene). Purée de lentilles.	—
Bürgerlich bereiteete Linse. 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. Kardone (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 Kapauhrüsten. Endive aux filets de chapon.	502
Endivien mit Sahne. Endive à la crème.	—
Endivien nach englischer Art. Endive à l'Anglaise.	—
XXXVI. Abtheil. Kopfsallat. Lattidj. 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. Brunnenkresse. Cresson de fontaine.	—
Cresson aquatique.	—
Brunnenkresse 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. Herbagés en legume.	—

G. Gurkenarten.		Seite
XLII. Abtheil. Gurke. Gemeine Kufumer. 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 Sahnen-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. Moullérons 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

U e b e r s i c h t

des
z w e i t e n B a n d e s.

- I. Abschnitt. Eingangspeisen. Feine Fleischgerichte. Entrées.
 - II. Abschnitt. Zwischenschüsseln von Fischen im zerschnittenen Zustande. Plats d'entremets des poisson.
 - III. Abschnitt. Kalte Speisen, bestehend: in kalten Pasteten, Rolladen, Sülzen, Würsten, Pökel- und Rauchfleisch-Bereitung u. s. w. Plats d'entremets froides.
 - IV. Abschnitt. Allgemeine Abhandlung über die verschiedenen Bratmethoden. Ueber das Braten insbesondere. Ueber die verschiedenartigen Braten selbst. Plats des rôtés.
 - V. Abschnitt. Die Zusammenstellung der Salate. De la sallade.
 - VI. Abschnitt. Mehlspeisen, Puddings und gewöhnliche Milchspeisen, deren so verschiedenartiger Charakter und weitumfassende Zusammenfügungsart, in Abtheilungen systematisch geordnet und zusammengestellt. Plats d'entremets en patisserie.
 - VII. Abschnitt. Die verschiedenartigsten Gelees, Cremes und Flommeris. Gelées, Crèmes et Flommes.
 - VIII. Abschnitt. Compoten von Früchten in mannichfachen Gestalten und Charakter. Compotes des fruits.
-

U e b e r s i c h t

des
d r i t t e n B a n d e s.

- I. Abschnitt. Allgemeine Uebersicht der verschiedenen Backmethoden, der zum Backen nöthigen Mittel und Abmessen der Backhöhe. Ueber die Zubereitung der Teigarten und Backwerke selbst. Patisserie. Gateaux.
 - II. Abschnitt. Ueber die Anfertigung des Gefrorenen. Glaces. Fromages glacées et moulés.
 - III. Abschnitt. Das Einmachen der Früchte, aller Arten Consekten und Marmeladen. Classification der Zuckerläuterung. Office.
 - IV. Abschnitt. Das Einmachen aller nicht zum Consekt gehörenden Gegenstände. Oeconomie domestique.
 - V. Abschnitt. Verschiedene Getränke, auch die Zubereitung des Kaffee, Thee und Chocolade. Objects liquides Caffé, The et Chocolat en boisson.
 - VI. Abschnitt. Ueber die Tafelordnung und die Anfertigung der Küchen- oder Speisezetteln, mit Rücksicht auf die, bei den verschiedenen Jahreszeiten, dargebotenen Küchenprodukte. Manière pour regler les menus en diverses saisons.
-

D r u c k f e h l e r .

- Seite 20 Zeile 15 von oben statt Bodens lies Siebens.
- 27 — 3 v. o. statt V. I. VI. Abschnitt.
 - 28 — 24 v. o. statt herausbraten l. heraustreten.
 - 65 — 6 v. u. statt $\frac{1}{2}$ l. $\frac{1}{2}$ Pfund.
 - 67 — 2 v. o. statt Eine l. dreiviertel.
 - 68 — 2 v. o. statt $1\frac{1}{2}$ l. 1 Pfd. Zucker.
 - 88 — 10 v. o. statt 4 l. 2 Kalbsfüße
 - 202 — 20 v. u. statt $1\frac{1}{2}$ l. 1 Pfd. Mehl.
 - 202 — 1 v. u. statt dreimal l. noch dreimal.
 - 209 — 2 v. o. statt 2 l. 3 bis 4 Eßlöffeln voll.
 - 214 — 2 v. o. statt 1 l. $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, und
statt 4 bis 5 l. 3 bis 4 Eierdotter.
 - 371 — 1 v. o. ist das Wort Bauch weggelassen.
 - 410 — 19 v. o. statt fehlen die l. bei den Kleinern fehlen zurteilen die
 - 411 — 1 v. o. ist das Wort (Blase) wegzustreichen.
 - 459 — 11 v. o. statt Kohlrabi l. Kohlrüben.
-

E i n l e i t u n g .

Einfache Fleischbrühe. Große Fleischbrühe. Grand-Bouillon.

Von einer guten Fleischbrühe hängt unbedingt die Ausführung einer guten Mittags- oder Abendtafel (Diner und Souper) und ganz besonders die Zubereitung kräftiger schmackhafter Suppen, sowohl als dergleichen Saucen, ab. Um nun diesen Zweck zu erreichen, ist zur Vörderst nöthig, daß man zur Bereitung der Fleischbrühe, so viel als irgend die Umstände gestatten, nicht zu alt oder lange geschlachtetes, sondern recht gutes Ochsenfleisch nehme. Rücksichtlich der anzuwendenden Fleischtheile des Ochsen, haben allerdings die hinteren Viertel schon wegen der weniger darin enthaltenen Knochentheile und besonders das sogenannte Schweifstück den Vorzug. Gewöhnlich wird dieser Theil zu Tafelstücken genommen und alsdann nur bei gewissen Fällen in der großen Fleischbrühe theilweise gekocht (dessen nähere Bemerkung VI. Abschnitt, Artikel: Rindfleisch angegeben ist). Daß die nöthige Quantität sowohl, als die gute Fleischbrühe von der Quantität und Qualität des Fleisches bedingt wird, ist mit Bestimmtheit anzunehmen; doch ein genaues Maas oder Gewicht der Fleischbrühe und des Fleisches selbst, zu einem für eine bestimmte Anzahl von Personen zu bereitenden Mittags- oder Abendessen ganz positiv anzugeben, bleibt in der Art eine schwierige Aufgabe, weil dies sowohl von den dabei zu bereitenden Speisen selbst, als von der mehr oder weniger strengen Oekonomie der Haushaltung abhängig und nicht jederzeit der Saib angenommen werden kann, daß auf eine jede Person 1 Pfund Fleisch gerechnet wird, erstlich weil bei einem zu bereitenden Mittags- oder Abendessen alle dabei abfallende passende Fleischabgänge zur Fleischbrühe benutzt und zweitens weil bei einer geringern Anzahl daran theilnehmender Personen öfters eine Steigerung dieses Artikels, hingegen bei einer Mehrzahl derselben eine Verminderung veranlaßt wird. Um nach unserm aufgestellten Bedarfsquantum; Systerem eine reine, ziemlich kräftige Substanz von ohngefähr 7 bis 8 Berliner Quart zu erhalten, braucht man 10 bis 12 Pfund Rindfleisch, 2 Pfd. Kalbfleisch und 1 altes Huhn, das Fleisch wird nöthigenfalls gewaschen und mit dem zubereiteten Huhn in einem das Fleischvolumen und die dazu bestimmte Flüssigkeit vollkommen aufnehmenden Kupfernen und verzinnten hohen Kessel oder Topf mit ohngefähr 9 bis 10 Quart kaltem Wasser ans Feuer gebracht. Als Haupterforderniß zur Erzielung einer klaren Fleischbrühe, wird beim Anfochen durch Zugießen von etwas kaltem Wasser, der sich dadurch vollkommen ent-

wickelnde Schaum rein abgenommen, demnächst 2 durchgeschnittene Mohrrüben, 2 gleiche Petersilienwurzeln, $\frac{1}{2}$ Sellerie und 2 Porree und bedingungsgewise 2 Eßlöffel voll Salz daran gegeben und sofort an einem gelinden Feuer von der Seite 5 bis 6 Stunden ununterbrochen gekocht. Wenn im Laufe der Zeit ein zu starkes Verdampfen der Brühe erfolgt, wird dies durch etwas heißes Wasser ersetzt, das an der Seite gebildete Fett abgenommen, und wenn die Fleischbrühe nach der angegebenen Zeit kräftig und schmackhaft erscheint, durch eine recht rein gewaschene Serviette oder Haartuch gegossen. Im Fall das zurückgebliebene Fleisch nicht anderweitig benutzt werden soll, wird es noch einmal aber mit weniger Flüssigkeit einige Stunden gekocht und eine Nachbrühe oder zweite Bouillon davon gezogen, welche zu Taschenbouillon (glace) beruht, auch zu allen Arten alarnten Sachen benutzt werden kann. Noch bleibt zu bemerken, daß das bei den Bereitungen der Fleischbrühen, besonders in den niedern Haushaltungen übliche Auswässern des Fleisches, wodurch demselben die besten Säfte entzogen werden, zu vermeiden ist.

Einfache Hühner- oder Puterbrühe. Bouillon de volaille.

Auf drei Stück sauber zubereitete alte Hühner oder 1 Puter gießt man 4 bis 5 Quart Wasser, läßt dies gut ausgeschäumt mit ganz wenig Salz, einem Stück Sellerie, eben so Petersilienwurzel, Mohrrübe und Porree 5 Stunden von der Seite langsam kochen, wobei 1 Ort. Flüssigkeit einkocht und nach dieser Zeit durch eine Serviette. Das Fleisch kann noch anderweitig benutzt werden.

Kraftbrühe. Consommé.

Die Kraftbrühe (Consommé) ist vorzüglich in denjenigen großen Häusern gebräuchlich, wo die feinere höhere Kochkunst ausgeführt, und wo sie zu allen Arten feinen Suppen, klaren und anderen Saucen mit mehr oder weniger Auszeichnung in der Bereitung angewendet wird. — Um eine gute Consommé zu bereiten, bratet man ein Stück Hammelfleisch von 4 bis 5 Pfd., ein gleiches Stück Kalbfleisch, 2 alte Hühner, 2 alte Nebhühner oder 1 Fasan am Spieß ein Viertel gar, thut sämtliche Fleischarten in ein gut verzinntes Gefäß mit $1\frac{1}{2}$ Pfd. magerm Schinken, füllt dies mit 8 Ort. leichter Fleischbrühe auf, giebt eine mit 3 Nelken gespickte Zwiebel, und wenn die einfache Fleischbrühe nicht genau Wurzelgeschmack geben sollte, noch von jedem der vier vorhin bezeichneten Suppenwurzeln ein Stückchen daran und läßt dies 4 bis 5 Stunden sehr langsam kochen, nimmt demnächst das an der Seite gebildete Fett rein ab, damit der Consommé als eine recht klare schmackhafte Kraftbrühe erscheint, welche, wenn 1 Ort. Flüssigkeit gleichzeitig darin eingekocht ist, sofort durch eine rein gewaschene Serviette gegossen wird. Von den Umständen bedingt, kann die Bereitungsart der Kraftbrühe auch ohne die Prozedur des Anbratens am Spieß mit dem besten Erfolg und zwar auf die Art ausgeführt werden, daß man statt dessen das Fleisch in dem Gefäß, worin der Consommé gekocht werden soll, vorsichtig anbraten oder gelb anschmoren läßt, und sofort mit Fleischbrühe auffüllt. Auch macht man die Kraftbrühe ohne diese Verfahrensmethode und füllt das dazu bestimmte Fleisch gleich mit einfacher Bouillon auf.

Kraftbrühe von Federvieh. Consommé de volaille.

Die Bereitungskart bleibt sich mit der vorigen in sofern gleich, als statt des Hammel- und Kalbfleisches zu den 2 alten Hühnern noch 2 dergleichen andere oder 1 Puter hinzugefügt, welche angebraten oder ohne diese Procebur mit leichter Fleischbrühe gekocht werden. Dieser Consomme eignet sich vorzüglich zu allen Arten klaren Krastuppen, auch zu Püree oder feinen durchgeschlagenen Suppen. Kraftbrühe von Wildgeflügel wird eben so bereitet.

Gesundheitsbrühe. Bouillon de santé.

Drei Pfund Rindfleisch und 3 Pfd. Kalbfleisch werden in dicke Scheiben geschnitten und mit etwas Rindertalg gedämpft, so daß das Fleisch ganz erstarrt und kurzgedämpft aber nicht braun geworden ist, zunächst wird noch ein altes Huhn und einige Tauben dazu gethan, alsdann alles mit 5 Quart Wasser aufgefüllt, mit etwas Salz besetzt und nachdem es klar geschäumt, mit einer Scheibe Mohrrübe, Petersilienwurzel, Sellerie, Porree, einem Bouquet von etwas Selleriekräut, einem paar Zweigen Petersilie, Korbel, Portulak und Sauerrampfer 4 Stunden langsam gekocht. Nach Verlauf dieser Zeit siebet man die Brühe durch ein Haartuch oder Serviette.

Suppenbrühe. Empotage.

Vier Pfund Rindfleisch, drei Pfd. Kalbfleisch werden mit 2 alten Hühnern und einer großen Scheibe mageren Schinken klein geschlagen und mit allen Arten Suppenwurzelstücken, 2 Zwiebeln geordnet, hierauf in einem breiten Geschirre mit 1 Quart fetter einfacher Fleischbrühe bis zur glace, d. h. bis alle Flüssigkeit verschwunden ist, kurz gedämpft, alsdann mit 4 Quart Fleischbrühe und 4 Ort. Wasser angefüllt und 4 Stunden mit Aufmerksamkeit von der Seite langsam gekocht, daß das Fett zur gehörigen Zeit abgenommen wird. Die Suppenbrühe muß von klarer heller Weinfarbe sein.

Braune Fleischbrühe. Rindfleischjus. Jus de boeuf.

In einem nicht zu neu verzinnten Geschirre, thut man 2 Hände voll klein geschnittenen Rindertalg mit dreimal so viel in seine Scheiben geschnittenen Zwiebeln und einer Mohrrübe zusammengemengt; auf diese legt man 4 bis 5 Pfd. in dicke Scheiben geschnittenes mageres derbes Rindfleisch, nebst 1 Pfd. mageren Schinken, läßt dies auf ein ganz gelindes Kehlfeuer so lange schweigen (2 bis 3 Stunden), bis es am Boden des Geschirres ganz braun angebraten hat, was jedoch durchaus nicht sengerich oder gebrannt sein darf, dies wird dadurch verhütet, daß man stets ein gleichmäßiges gelindes Feuer zu erhalten sucht. Sobald der bemerkte Grad des Braunwerdens erreicht ist, thut man 2 Pfd. Kalbfleisch, alle Abgänge von Wild oder zahmem Geflügel, auch Abgänge von am Spieß gebratenen Fleisch (Bratentkochen) daran, füllt es mit 5 bis 6 Quart Wasser auf, und läßt es, nachdem es rein ausgeschäumt, mit einer Scheibe mageren Schinken, 1 Mohrrübe, $\frac{1}{2}$ Sellerie, 1 Petersilienwurzel, 1 Porree und 4 Stück kleinen weißen Rüben, 3 Stunden langsam kochen. Die

Jus wird nach dieser Zeit ebenfalls rein vom Fett geschieden, durch eine Serviette gegossen und das Fleisch, wie bei der einfachen Fleischbrühe bemerkt worden, noch einmal aufgefällt und eine zweite oder Nachjus davon gekocht. Diese braune Jus wird zur Bereitung aller Arten Suppen und Saucen, auch zur Färbung aller möglichen braunen Gerichte benutzt.

Blonde Kalbfleischjus. Blond de veau.

Hiezu nimmt man 5 bis 6 Pfd. derbes Kalbfleisch, 1 1/2 Pfd. magern Schinken, nebst allen Wild- oder Zahm-Geflügelabgängen, die bei Bereitung von Speisen oder von schon gebratenem Federwich übrig geblieben sind, belegt eine starke breite Casserole mit dünnen Speckscheiben, die aber von dem sogenannten Luftspeck sein müssen (um keinen räucherigen Geschmack in der Blondjus zu veranlassen), auf diesen ein Theil in Scheiben geschnittene Zwiebeln, etwas Mohrrüben, Sellerie, Petersilienwurzel und Porree, und zuletzt die Kalbfleischscheiben, dies wird zusammen auf einem sehr gelinden Feuer gelbbraun geschwitz und mit 4 bis 5 Art. Wasser aufgefällt; wenn sie gut ausgeschäumt ist, läßt man die Blondjus 3 Stunden sachte kochen, nimmt das Fett von derselben rein ab und gießt sie durch eine reine Serviette. Sie wird bei Bereitung von allen Arten Saucen benutzt.

Spiegel-Gallert. Aspic.

Einen klaren, kräftigen und schmackhaften Spiegel-Gallert (Aspic) herzustellen, hängt nicht allein von dem dazu anzuwendenden Provisions-Quantum oder Zuthaten ab, sondern wird auch noch von der Bereitungsart selbst bedingt. Um nun zu einem kräftigen Spiegelgallert ein bestimmtes Fleischquantum anzugeben, so rechne man stets auf 2 Stück sauber gebrühte Kalbsfüße, 1 Pfd. Rindfleisch und auf 10 bis 12 Stück dergleichen Hüfe 1 altes Huhn und 2 Pfd. Schinken, wenn durch Fleisch- oder Geflügelabgänge von zubereiteten Speisen, besonders von am Spieß gebratenen Fleischarten nicht eine Abweichung hierin veranlaßt wird. Um eine klare Substanz von ohngefähr 4 1/2 Quart zu erhalten, nimmt man 10 bis 12 Stück sauber gebrühte Kalbsfüße, sie werden in warmem Wasser einmal gewaschen, nächstdem der obere Knochen ab-, und die Kalbsfüße entzwei gehauen, mit dem angegebenen Fleischquantum und dem alten Huhn in einen hohen Kessel oder Topf, der die Fleischmasse und Flüssigkeit vollkommen aufnehmen kann, gethan, zunächst mit 8 bis 9 Art. Wasser aufgefällt, und auf die Art, wie bei dem Artikel: einfache Fleischbrühe angegeben, rein geschäumt; hierauf giebt man eine durchgeschnittene Mohrrübe, 1 Petersilienwurzel, 1/2 Sellerie, 1 Porree, sechs Stück Zwiebeln, eben so viel Chalotten, 1 Bouquet von Basilicum, Thymian, Estragon und 2 Lorbeerblätter, Englischgewürz, Pfeffer und Melken, von jedem 10 bis 12 Körner und etwas Salz daran, läßt dies 5 bis 6 Stunden ununterbrochen sachte kochen, und wenn nach dieser Zeit das Fett rein abgenommen und die Brühe gleichzeitig bis zu zwei Drittheilen eingedampft ist, wird sie sofort durch eine Serviette gegossen und nöthigenfalls noch etwas eingekocht. — Als Consistenzmittel wird das zurückgebliebene Fleisch noch einmal aus-

gekocht, diese Auskochung ganz kurz eingefotten und mit der ersten Brühe vermischt, wobei zur sicheren Ueberzeugung davon ein wenig auf Eis oder an einen ganz kalten Ort einige Zeit als Probe gestellt wird. Zeigt diese die erforderliche Festigkeit, so ist der Zweck erreicht, im entgegengesetzten Falle aber wird die Brühe noch kürzer eingekocht und sofort kalt gestellt, hierauf nimmt man mit einem Löffel das noch darauf befindliche Fett rein ab, oder schneidet es stückweise mittelst eines Messers ab, weil dies, um den Aspice recht klar zu erhalten, jederzeit ein Haupterforderniß ist. Nachdem dies so weit erreicht ist, vermischt man die unterdessen flüssig gemachte Substanz mit $\frac{1}{4}$ Quart Rindfleischjus (Artik. Rindfleischjus), $\frac{1}{4}$ Quart Rheinwein, $\frac{1}{4}$ Quart französischen Estragonessig und dem noch fehlenden Salze, verbindet dies mit 7 bis 8 Stück etwas geschlagenem Eierweiß und läßt es unter immerwährenden Aufzichen aufkochen, sobald dies erfolgt, wird das Geschirr auf glühende Asche gestellt, mit einem gut schließenden Deckel auf welchem ein gut Theil glühende Kohlen gethan, versehen, und so lange hingestellt, bis sich der Aspice zusammengezogen, oder die klare Substanz sich von den unsaubern Theilen geschieden hat. Man läßt den Spiegelgallert entweder durch eine auf umgekehrten Stuhlfüßen gebundene Serviette oder einen von Molton oder dicken Flanell gemachten Beutel laufen, oder gießt denselben, wenn er sich besonders gut zusammengezogen hat, durch eine etwas feste Serviette, wenn man nämlich vorher die oben sich gebildete Decke behutsam abgenommen hat.

Fisch Spiegelgallert. Aspice maigre.

Hinsichtlich der Bereitungsart wird dasselbe Verfahren beobachtet, nur wird statt Kalbesfüße, Hausenblase, und statt Fleisch, alle Arten Fisch angewendet, so daß statt ein Kalbesfuß 1 Loth Hausenblase und auf 1 Pfund Fleisch 1 Pfund Fisch genommen werden kann.

Wildpretjus. Jus de gibier.

Diese braune Brühe (jus) hat in ihrer Bereitung dieselbe Verfahrensmethode als dies bei dem Artikel Rindfleischjus angeführt ist, nur daß statt Rind- und Kalbfleisch, Wildpret, besonders Hirsch und Reh auch Wildgeflügel oder deren Abgänge angewandt wird. Am geeignetsten habe ich immer Rothhirschkfleisch zu dieser Jus gefunden, doch erfordert sie bei dem braun andämpfen eine vorzügliche Aufmerksamkeit, daß dies auf einem gelinden sehr gleichmäßigen Feuer geschieht und daß der Boden des Geschirrs reichlich mit Fett versehen ist, weil das Wildfleisch seiner Eigenschaft wegen eher sengerich werden kann. Wenn sie recht rein ausgeschäumt ist, aeßt man einige Scheiben von allen Arten angeführten Suppenwurzeln, ein paar Zwiebeln mit 6 Nelken gespickt, einige weiße Rüben und ein klein Bouquet von Körbel, Basilicum und Sauerampfer daran, läßt sie drei Stunden ununterbrochen kochen und gießt sie durch eine reine Serviette.

Zafelbouillon. Taschenbouillon. Glace de viandes.

Die erforderliche Quantität Fleisch zu einem richtigen Pfunde Zafelbouillon beruht auf der Alternative ob gutes oder schlechtes hies zu angewendet wird und stellt sich in dieser Beziehung ein Quantum zwischen 15 bis 20 Pfd., nebst einem bis 2 alten Hühnern, heraus. Wie schon bemerkt worden, giebt das frisch geschlachtete Fleisch hierin die besten Resultate, man nimmt jederzeit drei viertheile Rind, und ein viertheil Kalbfleisch, und auf 16 Pfd. Fleisch allemal 1 bis 2 alte Hühner. Das Fleisch wird entzwei gehauen, in einen dazu passenden hohen kupfernen und verzinneten Kessel oder in einen großen Topf gethan und mit der nöthigen Quantität Wasser (zu der angegebenen Fleischmasse ohngefähr 14 Quart) aufgefällt und gekocht. Wie bei der Bereitungsart der einfachen Fleischbrühe und des Spiegelgallerts bemerkt worden, muß die Fleischbrühe mit derselben Aufmerksamkeit rein geschäumt und sobald dies erfolgt ist, 2 Mohrrüben, 2 Petersilienwurzeln, 2 Porree und eine halbe Staude Sellerie daran gegeben und, recht langsam von der Seite 6 Stunden ununterbrochen gekocht; alsdann das Fett der Bouillon während dem Kochen rein abgenommen und die Fleischbrühe durch eine Serviette gegossen werden. Wenn das Fleisch nicht anderweitig benützt werden soll, füllt man es noch einmal aber mit einer geringeren Quantität Wasser auf und läßt es noch einige Stunden kochen. Wenn es die Zeit erlaubt, bleiben beide Flüssigkeiten bis zum andern Tag oder so lange stehen, bis sie ganz kalt geworden sind, man gießt sie alsdann nochmals kalt durch eine Serviette oder feines Sieb, damit das Fett ganz rein davon geschieden wird. Nach dessen Erfolg wird die ganze Flüssigkeit auf einem starken Feuer bis zu 3 Quart eingekocht, noch einmal in ein passendes Geschirr gegossen, alsdann 3 Stunden von der Seite gekocht, bis daß aller Schaum und Unsauberkeit wiederholentlich davon abgenommen und die Bouillon ganz klar geworden ist, demnächst auf einem gelinden Kohlenfeuer so kurz eingesotten, bis sie ganz kleberig und als ein dicker Syrup erscheint; doch hat man sich hauptsächlich dabei in Acht zu nehmen, daß die Taschenbouillon nicht einen sengerichen oder brennerichen Geschmack bekömmet und daher zu der letzten Einkochung ein Geschirr mit einem starken Boden genommen wird. Sie wird sofort in eine Forme oder Napf gegossen, und sollte die Taschenbouillon nicht kurz genug eingekocht sein, so stellt man sie noch in ein Gefäß mit kochendem Wasser und läßt sie in einem nicht heißen Ofen, so daß kein Wasser hineinkochen kann, leicht zugedeckt 1/2 Stunde stehen. Man bewahrt die Taschenbouillon an einem trockenen kühlen Ort auf und löset sie bei dem Gebrauch mit kochendem Wasser auf. Auch wird sie zu allen Arten Gerichten, was in der Folge noch oft bemerkt werden wird, gebraucht und ist sowohl auf Reisen als in Ermangelung vom frischen Fleische äußerst nützlich anzuwenden. Sollte sich bei einem langen Aufbewahren eine weiß beschlagene Haut zeigen, was im Sommer bei heißen Tagen erfolgen kann, so wäscht man sie mit einem feuchten Tuch leicht ab, bis daß sich erst eine harte Rinde gebildet hat.

Fastenbrühe. Bouillon maigre.

Zu einer schmackhaften guten Fastenbrühe sind verschiedene Fischarten nöthig, und man wählt, wenn es in örtlicher Beziehung die Umstände gestatten, dazu: Karpfen, Hecht, Zander, Schleie, Barsche, Aal, Bleie und dergleichen Fische aus den süßen Gewässern mehr. Eben so werden auch Fastenbrühen von Seefischen bereitet (1. Abschn. Artif. Steinbutt, Stör, oder Sterletsuppe). Zu einem Bedarfsquantum von ohngefähr 7 bis 8 Quart guter Fastenbrühe, würden ohngefähr 3 Pfd. Hecht, 3 Pfd. Zander, 2 Pfd. Karpfen und 2 Pfd. Schleie erforderlich sein. Nachdem diese Fische ausgenommen, gewaschen, die Kiemen unter den Kiemendeckeln beseitigt, und die Fische in Stücke geschnitten sind, werden sie in ein breites mit einem starken Boden versehenes, mit $\frac{1}{4}$ Quart Del, einem Theil fein geschnittenen Zwiebeln, 2 Mohrrüben, 1 Pastinak, 2 Petersilienwurzeln, 2 Porree und einer halben Staude Sellerie belegtes Geschire stückweise einrangirt und auf einem gelinden gleichmäßigen Feuer sachte geschwigt, wobei von Zeit zu Zeit immer etwas Flüssigkeit zugeossen wird. Schon früher kocht man 1 Mese trockene gelbe Erbsen mit 8 bis 9 Ort. Wasser recht behutsam von der Seite, bis die Erbsen gut weich doch nicht entzwei gekocht sind, gießt hierauf die Brühe davon klar ab und auf die unterdessen geschwigten Fische, und läßt dies $1\frac{1}{2}$ Stunden sachte kochen, wobei die Fastenbrühe sauber geschäumt, nach dieser Zeit recht klar durch eine reine Serviette gegossen und sofort zu allen Arten Fasten-Suppen benutzt wird.

Fastenbrühe zu Saucen. Bouillon maigre pour les Sauces.

Drei Pfd. Hecht und zwei Pfd. Zander werden mit den etwa übrig gebliebenen Fischabgängen auf die bei dem vorigen Artikel bezeichnete Weise eingesetzt und geschwigt, mit 4 bis 5 Quart Wasser aufgefüllt, und wenn dies angekocht und rein ausgeschäumt ist, mit einem Bouquet von Timian, Basilicum, 2 Lorbeerblättern, Körbel, Petersilie, Estragon, Schnittlauch, ferner einigen Körnern Coriander, Pfeffer, Nelken und engl. Gewürz assaisonnirt oder gewürzt, und sofort $1\frac{1}{2}$ Stunde gekocht. Nachdem dies erfolgt ist, wird die Fastenbrühe durch eine Serviette gegossen und zu allen Arten Fasten-Saucen angewendet.

Wurzelbrühe. Bouillon de Racines.

Eine halbe Mese trockene gelbe Erbsen, werden mit der hinlänglichen Quantität Wasser angefüllt, und wenn sie kochen, mit 3 Mohrrüben, 2 Petersilienwurzeln, 2 Pastinak, einer halben Staude Sellerie, 2 Porree, 2 mit 4 Nelken gespickten Zwiebeln, einem Bouquet von Körbel und Saucenampfer assaisonnirt, und wenn dies einige Stunden gekocht hat, durch eine Serviette klar abgegossen und zu den sich dazu eignenden Fastenwurzelsuppen gebraucht. Mit dieser Brühe können alle Fastenbrühen aufgefüllt, und müssen alsdann die Fische ohne Wurzeln geschwigt werden.

Fastenjuz. Fastenbraunebrühe. Jus maigre.

Die Fastenjuz wird wie die weiße Fastenbrühe und zwar nach dem Verhältniß der Quantität Jus, deren man bedarf, mit dem nöthigen Quantum Fisch eingesezt, jedoch muß diese braun schwingen, daher man die Vorsicht brauchen muß, etwas mehr Del unter den eingesezten Fisch zu gießen, und daß dieser auf einem gleichmäßigen gelinden Feuer gestellt wird; die Jus wird mit ganz klarer Erbsenbrühe angefüllt und gekocht. Als Häubung der Fastenjuz läßt man in einer eisernen Pfanne ein Stück Zucker mit etwas Wasser sich zu einem schwarzbraunen Karamel bilden, welcher mit etwas Wasser losgekocht und in die Fastenjuz gemischt wird. Nachdem sie gehörig ausgekocht ist, wird sie durch eine Serviette geflärt.

Fasten=Braise. Braise maigre.

Mit den etwa vorhandenen Fleischabgängen nimmt man die gehörige Quantität Fisch, die das Bedarfsquantum Fastenbraise nöthig macht, läßt diesen mit $\frac{1}{4}$ Bouteille feines Provençeröl schwingen und hierauf mit einigen Ort. Wasser kochen, wenn dies recht gut ausgeschäumt ist, giebt man den erforderlichen Theil der bezeichneten Suppenwurzelscheiben, einige Zwiebeln, ein ganz wenig Inzwer, Nelken, etwas Muskatblumen, Pfeffer, Gewürz und $\frac{1}{2}$ Bouteille Rheinwein daran, läßt dies gehörig auskochen, gießt es demnächst durch eine Serviette und braucht es zu allen Arten in der Braise gar gemachten und in der Folge näher zu bezeichnenden Fasten- oder Fischspeisen.

Fleisch=Braise. Zwischen glühenden Kohlen geschmort. A la Braise.

Der technische Ausdruck „Braise“ ist zuvörderst dadurch zu erklären, daß alle Fleisch- und Geflügelarten, welche in einem passenden, nicht großen, mit einem gut schließenden Deckel versehenen Geschirr, zwischen glühenden Kohlen oder in einem gelinden Ofen gekocht, so genannt werden. Das in der Braise zu schmorende Fleisch oder Federvieh, wird mit dem nöthigen Salz, 5 bis 6 Zwiebeln, einigen Chalotten, 2 Mohrrüben, 1 Persilienwurzel, $\frac{1}{2}$ Staupe Sellerie, 1 Porree, Pfeffer, Nelken, engl. Gewürz, von jedem 6 bis 8 Kdrner, nebst einem Bouquet von Timian, Basilicum und 2 Lorbeerblättern, mit einer Scheibe magern Schinken, gut mit breiten Speckscheiben und einem Papierblatte gedeckt und mit fetter Fleischbrühe beinahe überstehend angefüllt, gekocht, und sofort auf die späterhin näher zu bezeichnende Weise angewendet.

Geschmortes Gallertfleisch. A la Daube.

Daube ist ein technischer Ausdruck und bedeutet so viel als ein Stück Fleisch oder jede Geflügelart, welches auf die vorhin angeführte Weise gekocht wird, wozu aber, dem voluminösen Inhalt des Fleisches angemessen, noch 6 bis 8 Stück gebrühte Kalbsfüße, ein halbes Quart Rhein- oder anderer Wein, $\frac{1}{2}$ Bouteille Estragon und $\frac{1}{4}$ Bouteille Weinessig, einige Citronenscheiben, ein wenig Kardamon und Muskatblumen genommen werden. Gewöhnlich wird das Fleisch à la Daube mit der davon entstandenen Brühe,

die rein vom Fett geschieden und auf die Art wie der Aspic (Artik. Aspic) geklärt worden, kalt gegeben. Die hierbei zu beobachtende Verfahrensmethode wird in der Folge näher angegeben werden.

Fleisshenz. Fleischstand. Grund. Fond.

Hierunter versteht man eine jede Substanz, die von allen Arten Zahmen- und Wildfleischstücken, ferner allen Arten Zahmen- und Wildgeflügel, auf alle mögliche Weise geschmort, gedämpft, in der Braise oder in der Daube gemacht, oder auf andere Art zubereitet worden, zurückgeblieben ist. Wenn nämlich das Stück Fleisch ausgerichtet, wird die zurückgebliebene Brühe mit etwas leichter Brühe oder Wasser mittelst eines Pinsels losgekocht und durchgegossen, wenn es ganz kalt geworden, hat sich die Brühe vom Fett geschieden und der Fond oder Grund sich unter dasselbe gebildet. Er ist besonders schmackhaft und bei den in der Folge näher zu bezeichnenden Artikeln, wenn man sich hinsichts des Salzes in Acht nimmt, mit dem besten Erfolg anwendbar.

Verschiedene Farce= (Füllsel!), Klöße- und Nudelarten zu Suppen und kleinen Ragouts anwendbar. Farce, Quenelles et nouilles pour Potages et petits Ragoûts.

Einfache Kalbfleischfarce (Füllsel). Farce simple de veau.

Nach dem Bedarfsquantum des Farces oder Füllsels, (ein Ausdruck, der durch die Worte „füllen, ausfüllen, anfüllen“ zu erklären ist), nimmt man inagerees derbes Kalbfleisch, am besten aus der Keule, was angenommen aus 3 bis 4 Pfd. bestehen würde, häutet und schneidet dies recht sauber auf die Art aus, daß man das Fleisch mit der Hautseite auf den Tisch legt und mittelst eines scharfen Messers das reine Fleisch aus Haut und Sehnen schabt, welches Verfahren in der Kunstsprache „rappiren“ heißt, die Hälfte dieses Fleisches wird mit einer Zwiebel in $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter auf dem Feuer so lange geschwigt, bis alle Flüssigkeit davon verschwunden, beide Fleischtheile mit einem Wicge- oder Schneidmesser fein gehackt und durch ein sogenanntes Farce oder Durchstreisieb gestrichen (ein aus Pferdehaar oder feinen Drath verfertigtes großes Sieb), von einer Mundsemmel oder für $\frac{1}{2}$ Gr. nicht zu frisch gebackener Semmel wird die Rinde abgeschält und von der Krume mit $\frac{1}{8}$ Art. leichter Fleischbrühe ein steifer Brei gekocht (ll. Abschn. Art. Semmelbrei, Panade) und gleichzeitig $\frac{1}{2}$ Pfd. fetter Speck gehackt und durchgestrichen, oder statt dessen Butter oder eine gleiche Quantität Rindermark geschmolzen, der Fettstoff wird in einem Reibenapf oder Wärmormdröser mit dem durchgestrichenen Fleisch und dem dritten Theil des Fleischvolumens von dem bemerkten