
Inhalt.

Erster Theil.

Kurzer Vorbericht.

Von einigen, beym Kochen unentbehrlichen Gefäßen.	Seite 5
Etwas von der Einrichtung der Küche und der Feuerung	8

Erstes Stück.

Allgemeine Vorbereitungs = Regeln.

1. Concentrirtes Bouillon.	
Reise; Bouillon	11
	2.

2.	Bouillon oder Fleischbrühe zu machen.	S. 14
3.	Brauner Bouillon oder Jus.	15
4.	Braise zu machen.	16
5.	Consommé oder Restaurant. Kraftbouillon.	17
6.	Weißer Coulis zu Saucen.	18
7.	Bechamelle zu machen.	19
8.	Marinade zu machen.	19
9.	Fisch: Coulis zu machen.	20
10.	Krebsbutter zu machen.	21
11.	Krebs: Coulis.	21
12.	à la Daube.	22
13.	Aspic oder Fleisch: Gelee.	22
14.	Vom Legiren.	23
15.	Vom Blanchiren.	23
16.	Vom Flammiren und Dressiren.	24
17.	Vom Bardiren.	25
18.	Vom Braten.	25
19.	Vom Grilliren und Paniren.	27
20.	Vom Sautiren.	27
21.	Eine Klare einzurühren.	28
22.	Farße zu einer kalten Pastete.	29
23.	Farße zu einer warmen Pastete.	29
24.	Passirte Farße zu machen.	30
25.	Fisch: Farße.	31
26.	Abgeriebene Butter.	31
27.	Purée.	32
28.	Saint Menour.	32
29.	Vom Schmoren und Dämpfen.	33
30.	Degraissiren.	33

31. Crouton zu machen.	Seite 33
32. Friture	33
33. Einen Rand auf eine Schüssel zu setzen.	34
34. Schnee von Eyweiß zu schlagen.	35
Federvieh fett zu machen	35
Vom Einpökeln und Räuchern.	37

Zweytes Stück.

Von den Suppen.

1. Deutsche Suppe, mit einem Capain oder Hahn	39
2. Schwedische Suppe.	40
3. Pohlische Zwiebelsuppe.	41
4. Russische Suppe mit Kepphühnern und Linsen	41
5. Französische Frühjahrs; Suppe.	42
6. Holländische Krebs; Suppe.	43
7. Italienische Suppe von Fischen	44
8. Grüne Erbsuppe	45
9. Hasensuppe	46
10. Suppe à la Reine.	47
11. Kartoffel; Suppe.	48
12. Kirsch; Suppe.	48
13. Hafer; Suppe.	49
14. Penade; Suppe.	49
15. Schaum; Suppe.	49
16. Sajo; Suppe.	50
17. Suppe von Reismehl oder Gries.	50
18. Chokoladen; Suppe.	51

19. Citronen: Suppe.	Seite 51
20. Biersuppe	52
21. Kirsch: kalte Schale.	52
22. Apfelsinen: kalte Schale.	52

Drittes Stück.

A. Von den Saucen.

1. Sauce hachée	54
2. Austern: Sauce.	55
3. Trüffel: Sauce.	56
4. Purée von Zwiebeln	56
5. Sauce: Robert von Zwiebeln.	57
6. Champignons: Sauce.	57
7. Sauce Remoulade, Italienne, kalt.	58
8. Orangen: Sauce	59
9. Sauce à l'Espagnole.	59
10. Sauce claire.	60
11. Kirsch: Sauce.	60
12. Hagebutten: Sauce.	61
13. Himbeer: Sauce.	61
14. Wein: Sauce zu Fischen.	61
15. Wein: Sauce zu Pudding.	62
16. Grüne Sauce.	62
17. Holländische Sauce.	62
18. Sahn: Sauce mit Dill.	63
19. Sauce à la Creme.	63
	20.

20. Krebs : Sauce.	Seite 63
21. Sardellen : Butter.	64
22. Sardellen : Sauce.	64

B. Von Ragout melé.

1. Ragout melé, weiß	64
2. Ragout melé, braun.	65
3. Ragout zu kleinen Pasteten.	65
4. Salbicon von Fasanen oder Kepphühnern.	66

C. Von Frituren.

1. Ausgebackenes Salbicon oder Cracovic.	67
2. Croquet gebacken.	68
3. Gebackene Austern.	68
4. Sardellen gebacken.	68
5. Frituren von Kälbermilch.	68
6. Frituren vom Capaun.	69
7. Frituren vom Fisch.	69
8. Frituren vom Fisch auf eine andere Art.	69
9. Austern in Schalen zu braten.	70

Viertes Stück.

Von der Zubereitung verschiedener
Fleischarten.

A. Vom Rindfleische.

1. Rinderbrust; Kern zu kochen.	Seite 72
2. Rinder; Nachbrust, en St. Menour.	72
3. Rinder; Schwanzstück à la Draise glacirt.	73
4. Rindfleisch auf Preussische Art.	74
5. Geschmortes Rindfleisch.	75
6. Grillirte Rinder; Cotelettes.	75
7. Rinder; Filet, oder Wehr; und Sendenbraten	76
8. Rinderbraten.	76
9. Boeuf Stouir auf Englische Art.	77
10. Boeuf à la Mode	77
11. Rinderzunge mit Kirsch; Sauce.	78
12. Rinder; Eingeweide mit Märktischen Rüben	78
13. Rinder; Gaumen.	79
14. Rinder; Gehirn.	79

B. Vom Kalbfleische.

1. Kälberkeule en Bechamelle.	79
2. Friandeau von Kalbfleisch.	80
3. Gespickte Kälberbrust.	81
4. Glacirte Kälbermilch.	81
5. Sauté von Kälbermilch.	81
6. Fricassée von Kälberbrust.	82
7. Roulets von Kalbfleisch.	82
	8.

8. Kälber: Cotelettes grillirt.	Seite 83
9. Gebackene Kälber: Cotelettes.	83
10. Glacirte Kälber: Cotelettes.	84
11. Cotelettes sautées en Minute.	84
12. Kälber: Tendrons en Bechamelle.	84
13. Glacirte Tendrons.	85
14. Ausgebäckene Tendrons.	85
15. Kälberkeule mit Muschel: Sauce.	85
16. Escalop vom Kalbe.	86
17. Ausgebäckene Kälberfüße.	86
18. Kälberkopf mit Sardellen: Sauce.	86
19. Gespieckte Kälberleber.	86
20. Grillirte Kälberzungen.	87
21. Blanquet von Kalbsbraten.	87
22. Hachée von Kalbsbraten.	88
23. Ragout von Kalbsbraten.	88
24. Kalbsgekröse en Fricassée.	88

C. Vom Hammel- und Lammfleische.

1. Hammelkeule mit frischen Gurken glacirt.	89
2. Hammelkeule marinirt.	89
3. Hammel: Cotelettes glacirt und grillirt.	90
4. Hammelbrust glacirt.	90
5. Grillirte Hammelbrust.	90
6. Hammel: Quarrés glacirt.	91
7. Lammbrust farßirt und glacirt.	91
8. Ein Lammrücken statt Röhzimmer.	91
9. Cotelettes vom Lamm.	92
	10,

10. Fricassée von Lamnbrust,	Seite 92
11. Ballon von Lamm,	92

D. Von Schweinefleische und von Würsten.

1. Schinken mit rother Wein: Glace.	92
2. Koulade vom Schwein.	92
3. Wilde Schweinsbrust mit Kirsch: Sauce panirt	94
4. Farfirter wilder Schweinskopf.	95
5. Schweinesülze.	96
6. Schinken glacirt.	96
7. Mehrbraten vom Schwein.	97
8. Fauersche Bratwurst.	97
9. Saucissen.	98
10. Zungenwurst kalt zu essen.	98
11. Braunschweiger Schlackwurst.	99
12. Wilde Schweinswurst.	99
13. Hasenwurst.	100
14. Leberwürste vom Schwein.	101
15. Wurst à la Francoise.	101
16. Wilde Schweinskeule in ihrem eignen Jus.	102

Fünftes Stück

Von allerley Federvieh.

A. Vom zahmen Federvieh.

1. Calcun à la Braise.	Seite 103
2. Puter farfirt à l' Italienne kalt.	104
3. Sauté vom Calcun oder Capaun.	105
4. Junge Hühner mit Drechtspargel.	105
5. Fricassée von Hühnern.	106
6. Blanquet vom Capaun.	106
7. Grillirte Tauben.	107
8. Grillade von jungen Hühnern oder Capaunen.	107
9. Capaun mit Austern.	108
10. Junge Hühner à l' Italienne.	108
11. Gänse; Sülze zu machen.	109
12. Ausgebakene Hühner.	109
13. Enten mit einer Holländischen Sauce.	110
14. Gans mit Aepfel: Sauce.	110

B. Vom wilden Federvieh.

1. Salmy vom Fasan oder Nepphühnern.	111
2. Wilde Enten mit Oliven.	111
3. Wilde Gans mit Pfeffergurken.	112
4. Auerhahn.	112
	5.

- | | |
|-----------------------------------|-----------|
| 5. Trappe à la Braise. | Seite 112 |
| 6. Fricassée von Wachteln. | 113 |
| 7. Repphühner mit Orangen: Sauce. | 113 |
| 8. Gratin von Kramsvögeln. | 113 |

Sechstes Stück.

Von allerley Wildbret.

- | | |
|----------------------------|-----|
| 1. Hirschzimmer zu kochen. | 114 |
| 2. Sauté von Hasen. | 115 |
| 3. Civetti von Hasen. | 116 |
| 4. Friandeau von Wild. | 116 |

Siebentes Stück.

Von Pasteten.

A. Kalte Pasteten.

- | | |
|-----------------------------------|-----|
| 1. Kalte Pastete von Schinken. | 117 |
| 2. Kalte Pastete vom Reh. | 118 |
| 3. Kalte Pastete vom Hasen. | 119 |
| 4. Kalte Pastete von Birkhühnern. | 119 |

5. Kalte Fasan: oder Nepphühner: Pastete. S. 119
 6. Kalte Pastete von Gänselebern. 119

B. Warme Pasteten.

1. Eine warme Fasanen: Pastete. 120
 2. Warme Pasteten von Nepphühnern,
 vom Capaun, Calcun. 121
 3. Warme Pastete von Waldschneppen. 121
 4. Warme Pasteten von Kramsvögeln und
 Picafinen. 122

C. Warme Buttermteig: Pasteten.

1. Schüssel: Pastete von jungen Hühnern 123
 2. Pastete von Haringen. 124
 3. Pastete vom Hecht und Karpfen. 124
 4. Pastete von Stockfisch. 125

D. Kleine Pasteten.

1. Muster: Pasteten. 125
 2. Kalbfleisch: Pasteten. 126
 3. Kleine Pasteten mit Ragout. 127
 4. Kleine Pasteten von Fasanen. 127
 5. Hache: Pasteten. 127

6. Fisch; Pasteten en Bechamelle.	Seite 127
7. Fisch; Pasteten anderer Art.	128
8. Krebs; Pasteten.	128
9. Kartoffel; Pasteten	128

Achtes Stück.

Von den Fischen.

1. Flußfische aus dem Salz zu kochen.	130
2. Seefische aus dem Salz zu kochen.	131
3. Steinbutte mit einer Holländischen Sauce.	132
4. Bürgerlicher Butterfisch.	132
5. Karpfen à la Polonoise.	133
6. Speckbücklinge grillirt.	134
7. Gespickter Hecht gebacken.	134
8. Gespickter Karpfen.	135
9. Matelot vom Fisch.	135
10. Friandeau vom Hecht.	135
11. Fricassée vom Hecht.	136
12. Ragout von Quappenlebern.	136
13. Frischer Lachs.	137
14. Geräucherter Lachs en Caisse.	137
15. Lachs grillirt.	138
16. Hal und Hechte en Marinade.	139
17. Geräucherte, marinirte Muräne.	139
	18.

- | | |
|---|-----------|
| 18. Bleiße oder Karpfen auf dem Roste zu braten. | Seite 140 |
| 19. Hechte oder Zander auf dem Roste zu braten. | 140 |
| 20. Hechte auf der Schüssel gestoft | 141 |
| 21. Hecht am Spieße gebraten. | 141 |
| 22. Hechte mit weißen Rüben. | 141 |
| 23. Karauschen gebacken. | 142 |
| 24. Psüch; Hecht. | 142 |
| 25. Zander, Seebörs à la Bechamelle gebacken. | 143 |
| 26. Koulade von Kal | 144 |
| 27. Galatin von Kal. | 144 |
| 28. Laberdan zu kochen. | 145 |
| 29. Bachschmerlen zu kochen | 145 |
| 30. Seezunge zu backen. | 145 |
| 31. Frisch gefangene Häringe und Neunaugen zu kochen. | 146 |
| 32. Neunaugen zu braten. | 146 |
| 33. Marinirte Störe. | 146 |
| 34. Trockene Schollen zu kochen. | 147 |
| 35. Schleiße mit Speck und Zwiebeln. | 147 |
| 36. Häringe en Papillote. | 147 |
| 37. Seehummer zu kochen. | 148 |
| 38. Krebse zu kochen. | 148 |
| 39. Krebse mit Sahne und Dill, | 148 |
| 40. Marterkrebse. | 149 |
| 41. Fricassée von Fröschen. | 149 |
| 42. Muscheln zu kochen. | 149 |

- | | | |
|-------------------------------|-------|-----|
| 43. See: Stinte gebacken. | Seite | 150 |
| 44. Börse à la Tartare, kalt. | | 150 |
| 45. Forellen en Gallaty. | | 150 |

Neuntes Stück.

Von Gemüse und Gartengewächsen.

- | | |
|---|-----|
| 1. Grüne Erbsen zu kochen. | 151 |
| 2. Grüne Bohnen. | 152 |
| 3. Junge Mohrrüben. | 152 |
| 4. Spargel zu kochen. | 152 |
| 5. Blumenkohl zu kochen. | 153 |
| 6. Artischocken mit Sauce. | 153 |
| 7. Gestofte Endivien. | 153 |
| 8. Spinat. | 154 |
| 9. Sauerampfer. | 154 |
| 10. Zuckererbsen zu kochen. | 154 |
| 11. Gestofter Kopfsalat. | 155 |
| 12. Farfirter Kopfsalat. | 155 |
| 13. Farfirte Gurken. | 155 |
| 14. Märkische, kleine Rüben. | 155 |
| 15. Grünen oder braunen Kohl mit Kastanien. | 156 |
| 16. Sauerkraut mit Austern und Hasenbraten. | 156 |
| 17. Savoyer Kohl. | 156 |
| | 18. |

- | | | | |
|-----|---------------------------------------|-------|-----|
| 18. | Weißer Kohl. | Seite | 157 |
| 19. | Melirtes Gemüse auf Englische Art. | | 157 |
| 20. | Trockene Erbsen mit Pökelfleisch. | | 158 |
| 21. | Erbsen ohne Hülsen. | | 158 |
| 22. | Linzen zu kochen mit Nepphühnern. | | 158 |
| 23. | Weißer Bohnen. | | 159 |
| 24. | Große Bohnen zu kochen. | | 159 |
| 25. | Kohlrabi. | | 159 |
| 26. | Kartoffeln zu kochen. | | 159 |
| 27. | Kartoffeln gebraten. | | 159 |
| 28. | Gebackene Kartoffeln mit Parmesankäse | | 160 |
| 29. | Rother Kohl mit Äpfeln. | | 160 |
-