

Inhalts-Verzeichnis.

Durch-
laufende
Nr.

I. Abschnitt.

Suppen.

Seite

1.	Helle, klare Bouillon	1
2.	Braune, klare Bouillon	1
3.	Suppe à la Julienne	2
4.	Suppe Pot au feu	2
5.	Klare Bouillon mit Mehlnocken	2
6.	Klare Bouillon mit Griesnöden	2
7.	Bouillon mit gestürztem Reis	2
8.	Rindfleischthee (Beeftea)	3
9.	Bouillon mit Eiergelee	3
10.	Suppe à la Jardinière	3
11.	Rote Rübenbouillon	3
12.	Bouillon mit Einlauf	3
13.	Suppe à la Bagration	4
14.	Suppe von Hühnern	4
15.	Suppe à la Chasseur	4
16.	Klare Bouillon mit Reißklößchen	4
17.	Bouillon mit verlorenen Eiern	4
18.	Bouillon mit Sternnußeln	5
19.	Bouillon mit Fadennußeln	5
20.	Bouillon mit Sago und Makkaroni	5
21.	Bouillon mit Gries, Brechspargel und kleinen Kartoffeln	5
22.	Taubensuppe mit Gries, Spargel und kleinen Kartoffeln	5
23.	Taubensuppe mit Reis und kleinen Kartoffeln	5
24.	Bouillon mit Parmesancroutons	5
25.	Bouillon mit Hühnerfarcelklößchen	6
26.	Bouillon mit Markklößchen	6
27.	Bouillon mit Leberklößchen	6
28.	Bouillon mit Geflügelpain	7

Durch- laufende Nr.		Seite
29.	Bouillon mit Wildgeslügelpain	7
30.	Bouillon mit Kartoffelklößchen	7
31.	Suppe à la Belgrade	8
32.	Linsensuppe	8
33.	Bedfordsuppe	8
34.	Erbßsuppe	8
35.	Kartoffelsuppe	8
36.	Suppe à la Reine	9
37.	Bouillon mit Graupen	9
38.	Kerbelsuppe	9
39.	Russische Jusuppe	9
40.	Mock turtle-Suppe	9
41.	Schildkrötensuppe (echte)	10
42.	Grüne Erbßsuppe	11
43.	Taubensuppe, legiert mit Filets	11
44.	Suppe à la Chasseur mit Filets	11
45.	Nebbhühneruppe	12
46.	Hasensuppe	12
47.	Krebßsuppe	13
48.	Durchgeschlagene Graupensuppe (Crème d'orge)	13
49.	Durchgeschlagene Reisuppe (Crème de riz)	14
50.	Häferschämsuppe von Bouillon	14
51.	Kartoffelsuppe ohne Bouillon	14
52.	Windsorsuppe	14
53.	Suppe à la Véfour	14
54.	Weisse Bohnensuppe	15
55.	Suppe à la Crecy	15
56.	Ochsenchwanzsuppe	15
57.	Hamburger Nalsuppe	15
58.	Blumentohlsuppe	16
59.	Spargelsuppe	16
60.	Salatsuppe von grünem Kopfsalat	16
61.	Rübensuppe	17
62.	Kräutersuppe mit Krebspain	17
63.	Champignonssuppe	18
64.	Fischsuppe	18
65.	Brotsuppe	18
66.	Sehmuppe	19

Durch- laufende Nr.		Seite
67.	Brotuppe à la Campagne	19
68.	Wassergrüppesuppe	19
69.	Wasserreisuppe	19
70.	Schwedische Biersuppe	19
71.	Milchsuppe mit Gries	20
72.	Milchsuppe mit Reis	20
73.	Milchsuppe mit Sago	20
74.	Milchsuppe mit Kartoffelgraupen	20
75.	Milchsuppe mit Einlauf	20
76.	Milchsuppe mit Schneellößchen	21
77.	Chokoladenuppe mit Schneellößchen	21
78.	Weinsuppe	21
79.	Kirschsuppe	21
80.	Stachelbeeruppe	22
81.	Pflaumensuppe	22
82.	Johannisbeeruppe	22
83.	Himbeersuppe	22
84.	Äpfelsuppe	22
85.	Rhabarberuppe	22
86.	Milchkalteschale mit Reis	23
87.	Milchkalteschale mit Sago	23
88.	Bierkalteschale	23
89.	Heidelbeeruppe	23

II. Abschnitt.

Alleine Gerichte nach der Suppe.

90.	Nioquis Suisse	24
91.	Rierenstückchen	24
92.	Sardellenbrötchen	25
93.	Lachsbrötchen	25
94.	Räsebrötchen (erste Art)	25
95.	Wales-Rarebit	25
96.	Champignonsbrötchen	25
97.	Russischer Imbiß	25
98.	Russischer Imbiß mit Lachsmajonaise	26
99.	Austernbrötchen	26
100.	Räsebrötchen (zweite Art)	26

Durchlaufende Nr.		Seite
101.	Buttered Eggs	26
102.	Krammetsvögelbrötchen	26
103.	Omelette au fines herbes au jus	27
104.	Omelette mit Kalbsnieren und Champignons	27
105.	Omelette au Salpicon	27
106.	Croquetten en Salpicon	28
107.	Croquette von Huhn mit ausgebadeter Peterfilie	28
108.	Austern naturelle	28
109.	Austern gebraten	28
110.	Rissolles	29
111.	Makkaroni in Muscheln	30
112.	Makkaroni au gratin	30
113.	Eier à l'Italienne	30
114.	Eier mit Senfsauce	30
115.	Gingerührte Eier	30
116.	Gingerührte Eier mit Schinken in kleinen Muscheln	31
117.	Gingerührte Eier mit geräuchertem Rheinlachs	31
118.	Gingerührte Eier mit Trüffeln in kleinen Muscheln	31
119.	Gingerührte Eier mit Spargelspitzen in kleinen Muscheln	31
120.	Gingerührte Eier mit Sardellen in kleinen Muscheln	31
121.	Gingerührte Eier mit Käse in kleinen Muscheln	31
122.	Gefüllte Eier mit kalter Senfsauce	31
123.	Eier à la Bechamelle	32
124.	Fondus à la Francaise	32
125.	Champignonspuree in Papierhäschchen oder Omelette	32
126.	Maronen, geröstet	33
127.	Hühner à la Villeroy	33
128.	Wienerloden mit Caviar	33
129.	Pastetchen à la Romaine	33
130.	Ribizeier	34
131.	Räsetortelettes	34
132.	Blätterteigpastetchen mit Kaviar	34
133.	Blätterteigpastetchen mit Kleinragout	35
134.	Blätterteigpastetchen mit Krabbenragout	35
135.	Blätterteigpastetchen mit Wildentenpuree	35
136.	Blätterteigpastetchen mit Fasan-, Rebhuhn- oder Krammetsvögel-Puree	36
137.	Blätterteigpastetchen mit feinem Ragout	36

III. Abschnitt.
Fischgerichte.

Durch- laufende Nr.		Seite
138.	Barsche, blau	37
139.	Barsche, gestobt	37
140.	Gebäckene Barsche	37
141.	Barsche mit Remoladensauce	38
142.	Raulbarsche	38
143.	Schleie, gekocht	38
144.	Karauschen	38
145.	Frikassee von Hecht	38
146.	Schüsselhecht	38
147.	Aal, blau	39
148.	Aal in Gelee	39
149.	Aal, gebraten	39
150.	Filets von Zander à la Moscovite	39
151.	Filets von Zander mit Petersilienfause legiert	41
152.	Gespickter Zander oder Hecht	41
153.	Gebäckene Filets von Zander oder Hecht	41
154.	Gebäckener Zander à la Moscovite	41
155.	Zander, gestobt	42
156.	Karpfen, blau à la Holstein	42
157.	Karpfen in Bier	42
158.	Brachsen in Bier	43
159.	Brachsen, sauer gekocht	43
160.	Steinbutte mit holländischer Sauce	43
161.	Forellen, blau	44
162.	Forellen in Aspic	44
163.	Lachs auf holländische Art	44
164.	Lachs auf gewöhnliche Art	44
165.	Lachs mit Sauce von Seemuscheln	45
166.	Lachskotelettes à la Parisienne	45
167.	Lachsforellen	45
168.	Kabeljau	45
169.	Schellfisch	45
170.	Dorsch, gekocht	46
171.	Dorsch, gebraten	46
172.	Waller oder Wels, gekocht	46
173.	Weißling, gekocht oder gebadet	46
174.	Makrele	46

Durch-
laufende
Nr.

	Seite
175. Stör und Sterlet, gekocht	46
176. Seezungen, gebacken	46
177. Seezungenfilets à la Normandie	47
178. Fischkotelettes	47
179. Fischfrikassee mit holländischer Sauce	48
180. Fischcroquetten	48
181. Fisch in Muscheln mit Kapernsauce	48
182. Fisch au gratin	49
183. Fisch mit Sauerkraut in der Form	49
184. Soufflé von Fisch	49
185. Fischmajonaise	50
186. Maischolle	50

IV. Abschnitt.

Erstes Fleischgericht nach der Suppe.

187. Roastbeef auf englische Art	51
188. Kinderfilet mit Gemüsen	51
189. Kinderfilet à la Nostiz	52
190. Kinderfilet à la Neapolitaine	52
191. Boeuf à la Mode	52
192. Schmorfleisch	52
193. Kinderschwanzstück, gekocht mit Senfsauce	53
194. Kinderschwanzstück mit Meerrettigsauce	53
195. Kindfleisch mit Rosinen und Sardellen sauce	53
196. Kinderschwanzstück au gratin	53
197. Kinderschwanzstück auf andere Art	54
198. Frische Ochsenzunge mit Rosinen sauce	54
199. Kinderzunge, gepökelt	54
200. Kinderbrust, gepökelt und gekocht	55
201. Kalbsrücken à la Jardinière	55
202. Kalbsrücken mit Makaroni und Tomates sauce	55
203. Kalbsrücken mit Pomeranzensauce	55
204. Kalbsnierenbraten à la Perigord	56
205. Kalbsfricandeaux und Reule	56
206. Kalbsrücken, Reule oder Fricandeaux mit Bechamelle sauce	56
207. Hammelrücken	56
208. Hammelkeule, geschmort	56
209. Hammelblatt en ballon	56

Durch=
laufende
Nr.

	Seite
210. Westfälischer oder Prager Schinken	57
211. Schweinskarree mit Sauerkraut	57
212. Schweinsmürbebraten	57
213. Casseler Rippseer	58
214. Schweinsrippenbraten, gefüllt	58
215. Wildschweinsrücken, krustiert	58
216. Wildschweinstoile, krustiert	59
217. Wildschweinsblatt mit der Kruste	59
218. Geräucherte Bratwurst mit Sauerkraut und Pureekartoffeln	59
219. Bratwurst mit Erbspuree	59
220. Spießgans mit weißen Bohnen	60
221. Rotwildrücken, Keule oder Fricandeaux	60
222. Rotwildrücken mit Gemüsen à la Jardinière	60
223. Rotwildrücken mit Sauerkraut und Steinpilzen	60
224. Rotwildrücken mit Kaviar und Bratkartoffeln	60
225. Rotwild mit jungen Erbsen und Bratkartoffeln	60
226. Rotwild mit Blumenkohl und Bratkartoffeln	60
227. Rotwild mit Brech- oder Stangenspargel und Bratkartoffeln	60
228. Rotwild mit Teltower Rübchen, Maronen und trockenen Kartoffeln	60
229. Damwildrücken, Keule oder Fricandeaux	61
230. Damwildziemer krustiert	61
231. Hirsch- oder Wildfleisch-Rouladen, sauer eingekocht	61
232. Rehrücken oder Keule	62
233. Rehrücken oder Keule mit Rotkohl, Pureekartoffeln und geschmorten Äpfeln	62
234. Reh mit Schmorkohl und trockenen Kartoffeln	62
235. Reh mit Sauerkraut und Erbspuree	62
236. Reh mit Schneidebohnen und Pureekartoffeln	62
237. Hase mit Rotkohl, Äpfeln und Kartoffelpuree	62
238. Hase mit Schmorkohl und trockenen Kartoffeln	62
239. Hase mit Maronenpuree	62
240. Hase mit Teltower Rübchen und trockenen Kartoffeln	62
241. Hasenpfesser	62
242. Kaninchen	63
243. Krammetsvögel	63
244. Krammetsvögel mit Rotkohl, Äpfeln und Pureekartoffeln	63
245. Krammetsvögel mit Schmorkohl und trockenen Kartoffeln	63

Durch- laufende Nr.		Seite
246.	Nebhuhn mit Rotkohl, Äpfeln und Pureekartoffeln	63
247.	Nebhuhn mit Schmorkohl und trockenen Kartoffeln	63
248.	Nebhuhn mit Sauerkraut und Pureekartoffeln	63
249.	Haselhühner	63
250.	Schnepfen mit Trüffeln	63
251.	Wachteln mit Leipziger Allerlei	64
252.	Fasan mit Sauerkraut und Pureekartoffeln	64
253.	Fasan mit Trüffeln gefüllt	64
254.	Fasan mit einem Ragout Moscovite	64
255.	Fasan mit einem Trüffelragout	65
256.	Puter à la Montglas	65
257.	Puter mit Trüffeln gefüllt	65
258.	Puter grilliert	66
259.	Puter grilliert mit jungen Erbsen und Croutons oder Omelette	66
260.	Puter grilliert mit Brechbohnen und trockenen Kartoffeln	66
261.	Puter grilliert mit Schneidebohnen und Pureekartoffeln	66
262.	Puter grilliert mit Blumenkohl und Sauce	66
263.	Puthenne	66
264.	Kapaun und Poularden	66
265.	Junge Hühner	66
266.	Junge Hühner mit frischen Champignons	66
267.	Junge Hühner mit Reis und holländischer Sauce	67
268.	Junge Hühner mit Reis auf andere Art	67
269.	Junge Hühner mit einem Ragout Moscovite	67
270.	Junge Hühner im Reisrand	68
271.	Junge Hühner mit Austernsauce	68
272.	Junge Hühner mit Krebssauce	68
273.	Junge Hühner mit Trüffelsauce	68
274.	Junge Hühner mit grüner Kräutersauce	68
275.	Junge Tauben	68
276.	Junge Tauben geschmort mit jungen Erbsen	68
277.	Junge Tauben geschmort mit frischen Mörcheln	68
278.	Junge Tauben geschmort mit Brechspargel	69
279.	Gans gefüllt mit Maronen	69
280.	Gans mit Teltower Rübchen und trockenen Kartoffeln	69
281.	Gans mit Maronenpuree	69
282.	Gans mit Wirsingkohl und Bratkartoffeln	69
283.	Gans mit Weißkohl und Kartoffeln	70

Durch-
laufende
Nr.

	Seite
284. Bähme Ente	70
285. Wilde Ente mit Wirsingkohl und Bratkartoffeln	70
286. Wilde Ente mit Weißkohl und Kartoffeln	70
287. Wilde Ente mit Schmorkohl und trockenen Kartoffeln	70
288. Wilde Ente mit Oliven sauce	70
289. Wildente oder Kriechente mit Trüffelsauce	70
290. Gänseleber mit Ragout finanzière	70
291. Gänseleber mit Trüffeln und Champignonragout	71

V. Abschnitt.

Kartoffeln jeglicher Art.

292. Kartoffeln à la maître d'hôtel	72
293. Schinkenkartoffeln	72
294. Saure Kartoffeln	72
295. Heringskartoffeln	73
296. Ausgebackene Pureekartoffeln	73
297. Gestobte Kartoffeln	73
298. Butterkartoffeln	73
299. Bratkartoffeln zu Grünkohl	73
300. Kartoffelpastete	74
301. Bechamellekartoffeln	74
302. Bratkartoffeln	74
303. Gewöhnliche Bratkartoffeln	74
304. Kartoffelpuree oder Pureekartoffeln	74
305. Roh ausgebackene Kartoffeln (Pommes frites)	75
306. Äpfeln und Kartoffeln	75
307. Mohrrüben und Kartoffeln	75
308. Bratkartoffeln. Eine andere Art zu Grünkohl	75
309. Kartoffeln à la Française oder Kartoffelbeignets	76
310. Kartoffelsockel	76
311. Kohlrabi und Kartoffeln	76
312. Kartoffeln zum Garnieren der Fische	76

VI. Abschnitt.

Gemüse.

313. Stangenspargel	77
314. Brechspargel	77

Durch- laufende Nr.		Seite
315.	Morgheln	77
316.	Morgheln und Brechspargel gestoibt	77
317.	Karotten und Brechspargel gestoibt	78
318.	Karotten, Spargel und Morgheln gestoibt	78
319.	Karotten	78
320.	Brechbohnen	78
321.	Schneidebohnen	78
322.	Junge Erbsen	78
323.	Teltower Rübchen	79
324.	Spinat	79
325.	Sauerampferpuree	79
326.	Kohlrabi	79
327.	Blumenkohl	79
328.	Blumenkohl au gratin	80
329.	Sauerkraut	80
330.	Schmorkohl	80
331.	Weißkohl mit Kartoffeln	80
332.	Weißkohlkopf, farciert	80
333.	Wirsingkohl	81
334.	Rotkohl	81
335.	Grünkohl	82
336.	Rosenkohl	82
337.	Kerbelrüben	82
338.	Schwarzwurzel als Gemüse	83
339.	Artischockenböden	83
340.	Candy mit Ochsenmarkcroutons	83
341.	Geschmorte Gurken	84
342.	Linsen	84
343.	Linsenpuree	84
344.	Weiße Bohnen	84
345.	Puree von weißen Bohnen	84
346.	Puree von gelben und grünen Erbsen	85
347.	Maronen	85
348.	Maronpuree	85
349.	Tomaten, gestoibt zur Garnitur	85
350.	Zwiebeln, glasiert	85
351.	Zwiebelpuree	86
352.	rote Rüben	86

Durch-
laufende
Nr.

	Seite
353. Bayerische Steinpilze	86
354. Peffer- oder Pfifferlinge	86
355. Champignons, gestobt	86
356. Champignons à la Crème	86
357. Champignonspuree	87
358. Große Bohnen	87
359. Makaroni au Bechamelle	87
360. Makaroni à la Hollandaise	87
361. Makaroni mit Tomatenfauce	87
362. Makaronicroetten.	87

VII. Abschnitt.

Entremets oder Zwischengerichte.

363. Irish stew	89
364. Hammelkotelettes à la Soubise	89
365. Hammel- oder Lammkotelettes à l' Italienne	90
366. Laubensrikassée im Reisrand mit holländischer Sauce	90
367. Vol au vents von Tauben	90
368. Feldhühnerbrüstchen à la Richelieu	91
369. Soufflé de Volaille aux truffes	92
370. Auflauf von Wildgesäß mit Trüffel- oder Sauce Espagnole	92
371. Auflauf von Fasan auf andere Art	92
372. Hasenkuchen	93
373. Pains von Krammetsvögeln	93
374. Rebhühner-Salmis	94
375. Wildenten-Salmis	94
376. Fasanen-Salmis	95
377. Schnepfen-Salmis	95
378. Krammetsvögel-Salmis	96
379. Kaltes Salmis oder Chaud-troid von Rebhühnern	96
380. Kaltes Salmis von Fasan, Wildente und anderem Wildgesäß	97
381. Kaltes Salmis von jungen Hähnern	97
382. Junge Hühner à la Richelieu	97
383. Fasanbrüste à la Royale	97
384. Rehtotelettes au truffes	98
385. Kalbsragout im Sauerkrautrand	98
386. Kalbssteaks mit Champignonspuree	99
387. Kalbstotelettes mit Trüffelragout	99

Durch- laufende Nr.		Seite
388.	Damwildkotelettes mit gemischttem Ragout	99
389.	Rehkotelettes mit Champignons à la Moscovite	99
390.	Steaks von Kinderfilet mit Makaroni	100
391.	Hummer mit Sauce	100
392.	Hummer auf andere Art	100
393.	Hummerkotelettes	101
394.	Hummerpudding	101
395.	Gänseleberpastete mit Aspic	102
396.	Gänseleber, sautiert mit Trüffelragout	102
397.	Stangenspargel mit holländischer Sauce und Lachs oder Schinken und Kalbsmilch	102
398.	Blumenkohl mit Fischkotelettes	103
399.	Spinat mit Spiegeleiern und Hammelkotelettes	103
400.	Wiener Würstchen oder Saucischen mit Erbspuree	103
401.	Galantine von Puter	104
402.	Wildschweinskopf, garniert	105
403.	Wildschweinskopf, farciert	106

VIII. Abschnitt.**Braten.**

404.	Krammetsvögel	108
405.	Schnepfe	108
406.	Rebhuhn	109
407.	Auerhahn	109
408.	Birkhuhn	109
409.	Hasselhuhn	109
410.	Schneehuhn	109
411.	Fasan	109
412.	Perlhuhn	109
413.	Puter oder Puthenne	110
414.	Kapaun und Poularden	110
415.	Junger Hahn oder Henne	110
416.	Tauben	110
417.	Holzhäher	110
418.	Gans	110
419.	Zahme Ente	111
420.	Wilbente oder Kriedhente	111
421.	Belassinen oder Sumpfschnepfe	111

Durch- laufende Nr.		Seite
422.	Wachteln	111
423.	Verchen	111
424.	Hasen oder Kaninchen	111
425.	Nehrücken	112
426.	Rehkeule	112
427.	Damwildrücken	112
428.	Dammwildkeule	113
429.	Rotwildrücken	113
430.	Rotwildkeule	113
431.	Gemsrücken	113
432.	Gemskeule	113
433.	Wildschweinsrücken	113
434.	Wildschweinskeule	114
435.	Zähne Schweinskeule	114
436.	Schweinskarree	114
437.	Hammelrücken	114
438.	Hammelkeule, geschnort	115
439.	Hammelkeule auf englische Art	115
440.	Kalbsrücken	115
441.	Kalbskeule	115
442.	Kalbsfricandeaux	115
443.	Kalbsnierenbraten	116
444.	Kalbsmilch	116
445.	Roastbeef	116
446.	Rinderfilet	117
447.	Rasseler Rippseer	117
448.	Schweinsrippenbraten, gefüllt	117

IX. Abschnitt.

Saucen.

449.	Senfsauce	118
450.	Chalotten sauce	118
451.	Salatsauce	118
452.	Remoladensauce	118
453.	Weisse Coulissauce	118
454.	Meerrettigsauce	119
455.	Spargellsauce	119

Durch- laufende Nr.		Seite
456.	Einfache holländische Sauce	119
457.	Sauce à la maître d'hôtel	119
458.	Cumberlandsause	119
459.	Sardellensause	120
460.	Bechamelle sauce	120
461.	Fines herbes-Sauce	120
462.	Sauce St. Hubert	120
463.	Pomeranzen sauce	120
464.	Cornichonssause	120
465.	Sauce Espagnole oder spanische Sauce	121
466.	Krebs sause für 10 bis 12 Personen	121
467.	Austernsause	121
468.	Muschel sause	121
469.	Rapern sause	122
470.	Champignonssause	122
471.	Sauce Moscovite	122
472.	Braune Béarnoisse-Sauce	122
473.	Orangen meerrettig	122
474.	Sahne meerrettig zu Karpfen à la Holstein	123
475.	Meerrettig sause	123
476.	Trüffel sause	123
477.	Weisse Geißgelsause	123
478.	Braune pikante Sauce	123
479.	Knoblauch sause	124
480.	Liebesäpfel sause	124
481.	Sauce Financière	124
482.	Diplomaten sause	124
483.	Königin sause	124
484.	Morche lnsause	125
485.	Königssause	125
486.	Grüne Kräuter sause	125
487.	Sauce Tortue	125
488.	Toulouser Sauce	125
489.	Weisse Sauce Béarnoisse	126
490.	Haus hofmeister sause	126
491.	Italienische Sauce	126
492.	Zwiebel sause mit Rümmel	126
493.	Braune Spedt sause	127

Durch- laufende Nr.		Seite
494.	Angebrachte Zwiebel	127
495.	Vanillesauce	127
496.	Chokoladen sauce	127
497.	Rosinen sauce	128
498.	Weinshaumsauce (Chandeau)	128
499.	Chokoladen sauce zu Reis à la Rochow	128
500.	Apfelsinen sauce	128
501.	Kirsch sauce	128
502.	Kirschfleisch sauce	128
503.	Himbeersauce	128
504.	Johannisbeersauce	129
505.	Aprikosen sauce	129
506.	Punsch sauce	129

X. Abschnitt.

Salats.

507.	Kartoffel salat	130
508.	Speck salat	130
509.	Gurken salat	130
510.	Gemischter Salat	130
511.	Endivien-, Kresse- und Rapunzchenblätter-Salat	130
512.	Heringssalat	131
513.	Gemischter Heringssalat	131
514.	Italienischer Salat	131
515.	Spargel salat	131
516.	Gemischter Salat auf andere Art	131
517.	Salat auf russische Art	131
518.	Kalter Kartoffel salat	132
519.	Kalter Kartoffel salat auf andere Art	132
520.	Kopfsalat	132
521.	Rapunzchenwurzel salat	132
522.	Salat von Sellerie	132
523.	Kraut salat von Rot- oder Weißkohl	133
524.	Salat auf andere Art	133
525.	Salat à la Jardinière	133
526.	Salat auf holländische Art	133
527.	Salat à la Nostiz	134

Durch- laufende Nr.		Seite
528.	Salat auf norwegische Art	134
529.	Salat Romaine	134
530.	Blühsalat (amerikanischer)	134
531.	Fischsalat	135
532.	Hummersalat	135

XI. Abschnitt.

Kompots, frische.

533.	Stachelbeercompot	136
534.	Rhabarber als Kompot	136
535.	Kompot von Erdbeeren	136
536.	Kompot von Himbeeren	137
537.	Johannisbeercompot	137
538.	Wickeeren- oder Heidelbeercompot	137
539.	Aprikosencompot	137
540.	Pfirsichcompot	138
541.	Kompot von frischen Kirschen	138
542.	Mirabellencompot	138
543.	Blaupflaumencompot	138
544.	Birnencompot	138
545.	Äpfelcompot	139
546.	Äpfelcompot auf andere Art	139
547.	Äpfelmus.	139
548.	Krons- oder Preißelbeerencompot	139

XII. Abschnitt.

Gingemachte Früchte und Fruchtsaft.

549.	Stachelbeeren	140
550.	Erdbeersaft	140
551.	Erdbeeren in Blechbüchsen	140
552.	Erdbeeren in Gläsern	141
553.	Erdbeer-Marmelade	141
554.	Erdbeer-Marmelade zu Gefrorenem aufzubewahren	141
555.	Johannisbeergelee (Röher)	141
556.	Johannisbeergelee (Gekochter)	142
557.	Ganze Johannisbeeren	142
558.	Johannisbeerjast (Röher)	142

Durch- laufende Nr.		Seite
559.	Gekochter Johannisbeersaft	142
560.	Himbeergelee	143
561.	Himbeersaft	143
562.	Eingemachte Himbeeren	143
563.	Himbeer-Marmelade	143
564.	Himbeer-Essig	144
565.	Glastirschen einzumachen	144
566.	Kirschfleisch	144
567.	Kirschsaft	144
568.	Aprikosen in Blechbüchsen	145
569.	Aprikosen-Marmelade	145
570.	Ananas in Blechbüchsen	145
571.	Pfirsiche in Blechbüchsen	145
572.	Pfirsich-Marmelade	145
573.	Duitten-Gelee	145
574.	Blaue Pflaumen	146
575.	Schälpfblaumen in Blechbüchsen	146
576.	Ingwer-Birnen	146
577.	Vergamottbirnen einzumachen	146
578.	Äpfel-Gelee	147
579.	Äpfelsaft	147
580.	Mirabellen	147
581.	Grüne Tomaten	148
582.	Grüne Tomaten in Blechbüchsen	148
583.	Reineclauden in Blechbüchsen	148
584.	Melonen einzumachen	148
585.	Essig-Pflaumen	149
586.	Vergamottbirnen	149
587.	Dreimus	149

XIII. Abschnitt.

Eingemachtes Gemüse.

588.	Brechbohnen in Blechbüchsen	150
589.	Schneidebohnen in Blechbüchsen	150
590.	Champignons in Blechbüchsen	150
591.	Trüffeln in Blechbüchsen	150
592.	Stangenspargel in Blechbüchsen	151

Durch- laufende Nr.		Seite
593.	Brechspargel in Blechbüchsen	151
594.	Grüne Schoten in Blechbüchsen	151
595.	Kleine Karotten in Blechbüchsen	151
596.	Gurken in Blechbüchsen	152
597.	Gurken in Blechbüchsen auf andere Art	152
598.	Morchen in Blechbüchsen	152
599.	Cardy in Blechbüchsen	152
600.	Artischocken in Blechbüchsen	152
601.	Pfeffergurken (Cornichons)	153
602.	Salzgurken	153
603.	Eßiggurken	154
604.	Sensgurken	154
605.	Zuckergerken	154
606.	Perlwiebeln zu Fricassées	154
607.	Gurkensalat zum Aufbewahren	154
608.	Liebesäpfelpuree in Gläsern	155
609.	Rebhühner in Blechbüchsen	155
610.	Krammetsvögel in Blechbüchsen	155
611.	Schnepfen und Bekassinen in Blechbüchsen	156

XIV. Abschnitt.

Süße Schüsseln und Mehlspeisen.

Abteilung A.

612.	Auflauf von Citronen	157
613.	Auflauf von Reis	157
614.	Auflauf von Erdbeeren	157
615.	Auflauf von Chokolade	158
616.	Chokoladen-Auflauf für 1 Person	158
617.	Auflauf à l'Anglaise	158
618.	Auflauf von Brod	158
619.	Auflauf au Caramelle	158
620.	Auflauf von Kirsch à la Russe	158
621.	Auflauf von Reismehl	159
622.	Auflauf von Kartoffelmehl	159
623.	Auflauf von Gries	159
624.	Omelette-Soufflé	159

Durch-
laufende
Nr.

Seite

Asteilung B.

625.	Pudding von Mandeln	160
626.	Pudding à la Dauphin	160
627.	Pudding à la Diplomâte	160
628.	Mehl-Pudding	161
629.	Savarin à la Creôle	161
630.	Savarin von Apricoten	162
631.	Pfirsiche à la Bardenoux	162
632.	Äpfel-Charlotte	162
633.	Streicher Äpfelspeise	163
634.	Pommes de riz à la Duchesse	163
635.	Apricoten à la Condé	163
636.	Dicke Eierkuchen mit Pflaumenmus	164
637.	Äpfel-Eierkuchen	164
638.	Omelette au riz	164
639.	Omelette au confiture	165

Asteilung C.

640.	Beignets von Äpfeln	165
641.	Beignets von Birnen	165
642.	Beignets von Erdbeeren	165
643.	Beignets von Kirschen	166
644.	Beignets von Gries	166
645.	Beignets von Reis mit Frucht-Sauce	166
646.	Beignets von Reis mit Kaffee	166
647.	Beignets von Reis mit Chokolade	166
648.	Beignets von Puddingresten	166
649.	Beignets Soufflé mit Chaudeau-Sauce	167
650.	Reisbirnen mit Vanille- oder Frucht-Sauce	167
651.	Voulquins	167
652.	Boules au Chocolat	168

Asteilung D.

653.	Kartoffelgraupen-Flammeri	168
654.	Gries-Flammeri	168
655.	Gries-Flammeri auf einfache Art	169
656.	Reis-Flammeri auf einfache Art	169
657.	Maizena-Flammeri	169

Durch-
laufende
Nr.

Seite

658.	Rothe Grüze oder Saft-Flammeri	170
659.	Vanille-Flammeri mit Fruchtsauce	170

Abteilung E.

660.	Chokoladencrème à la Vienne	170
661.	Chokoladencrème mit Vanillesauce	170
662.	Chokoladen-Bavaroise	170
663.	Citronencrème	171
664.	Citronencrème auf andere Art	171
665.	Citronen-Bavaroise	171
666.	Rußcrème	171
667.	Ruß-Bavaroise	171
668.	Pfirsich-Bavaroise	172
669.	Ananas-Bavaroise	172
670.	Erdbeer-Bavaroise	172
671.	Aprikosen-Bavaroise	172
672.	Äpfelzinen-crème	172
673.	Äpfelzinen-Bavaroise	173
674.	Äpfelzinen-Bavaroise mit Crème de Nouveaux	173
675.	Marasquino-Bavaroise	173
676.	Kabinetsspeise	174
677.	Reis à la Malta	174
678.	Reis à la Pompadour	174
679.	Reis à la Tivoli	175
680.	Reis à la Rochow	175
681.	Reis à la Trautmannsdorf	175
682.	Götterspeise	175
683.	Russische Waffelspeise	175
684.	Rheinweingelee	176
685.	Orangengelee à la Moscovite	176
686.	Mandelspeise	176
687.	Charlotte russe	177
688.	Crème veloutée	177
689.	Kabinetspudding à la Fromage	177
690.	Kastanienpudding à la Nesselrode	178
691.	Brotpudding à la Fromage mit Chokoladen-sauce	178

Durch-
laufende
Nr.

Aufteilung F.

	Seite
692. Cornets à la Crème	179
693. Nougat-Cornets	179
694. Kirschklüchen à la Crème	179
695. Apfelsinenkörte à la Crème	179
696. Daisertorte	180
697. Meringues mit Schlagsahne und Erdbeeren	180

XV. Abschnitt.

Eis oder Gefrorenes.

698. Vanilleeis	182
699. Chocoladeneis	182
700. Ingwvereis	182
701. Raffeeeis	182
702. Apfelsinen-eis mit Sahne	183
703. Citroneneis mit Sahne	183
704. Marasquinoeis	183
705. Mandeleis	183
706. Nußeis	183
707. Makroneneis	183
708. Erdbeereis mit Sahne	183
709. Apricoteneis mit Sahne	184
710. Pfirsicheis mit Sahne	184
711. Himbeereis mit Sahne	184
712. Ananaseis mit Sahne	184
713. Rhabarber-eis mit Sahne	184
714. Johannisbeereis mit Sahne	184
715. Theeeis	184
716. Italienisches Eis	184
717. Eis à la Prinz Bückler	184
718. Panacheeis	185
719. Himbeereis	185
720. Erdbeereis	185
721. Johannisbeereis	186
722. Apricoteneis	186
723. Pfirsicheis	186
724. Apfelsinen-eis	186
725. Citroneneis	186

Durch- laufende Nr.		Seite
726.	Ananaseis	186
727.	Äpfeleis	186
728.	Birnenreis	186
729.	Weichseleis	187
730.	Heidelbeereis	187
731.	Eis à la Tutti frutti	187
732.	Eis von Kaffee auf italienische Art	187
733.	Römischer Punsch	187
734.	Rotweinpunsch	188
735.	Weißweinpunsch	188
736.	Punsch auf andere Art	188
737.	Punsch mit Champagner	188
738.	Theepunsch	188
739.	Glühwein.	188
740.	Bißhof	189
741.	Kardinal	189
742.	Grog	189
743.	Chaudéau als Getränk in Tassen oder Gläsern	189
744.	Maibowle	189
745.	Erdbeerbowle	189
746.	Pfirsichbowle	190
747.	Aprikosenbowle	190
748.	Ananasbowle	190
749.	Äpfelzimbinenbowle	190
750.	Champagnerbowle	190
751.	Himbeerbowle	190
752.	Schwedische Bowle	191

XVI. Abschnitt.

Thee- und Kaffeebäckereien.

A. Theekuchen.

753.	Mürbeteig	192
754.	875 Gr. Masse	192
755.	125 Gr. Masse	192
756.	Mürbeteig von 3 Eiern	192
757.	Mürbeteig auf andere Art	192
758.	Kleine Berliner Mürbeteigkuchen	192

Durch-
laufende
Nr.

Seite

759.	Berliner Mürbeteigkuchen auf andere Art	192
760.	Berlions	193
761.	Korinthenstengel	193
762.	Russische Streifen	193
763.	Sandcolatächen	193
764.	Mandelstreifen	194
765.	Mürbeteig zu Obstkuchen auf andere Art	194
766.	Bißquitschnitten	194
767.	Wienerstreifen	194
768.	Magdalenenkuchen	194
769.	Geduldkuchen	195
770.	Mandekuchen	195
771.	Vanillekuchen	195
772.	Mandelpähne	195
773.	Mandelkränze	195
774.	Mandelkränze auf andere Art	195
775.	Süße Makronen	196
776.	Chokoladenmakronen	196
777.	Chokoladenkuchen	196
778.	Fleißkuchen	196
779.	Chokoladenringel	196
780.	Zuckerbrot	196
781.	Löffelbisquit	197
782.	Löffelbisquit, gerührt	197
783.	Schuhjohlen oder Löffelbisquits	197
784.	Chokoladenbisquits	197
785.	Laufendjahrluchen	197
786.	Zuckertringel	197
787.	Kleine Sandtörtchen	197
788.	Hamburger Sandtörtchen	198
789.	Wienercolatächen	198
790.	Braune Pfeffernüsse	198
791.	Braune Pfeffernüsse auf andere Art	198
792.	Weisse Pfeffernüsse	199
793.	Weisse Pfeffernüsse auf andere Art	199
794.	Punschtortlettes	199
795.	Eisenkuchen	199
796.	Vanille- oder Aniskuchen	199

Durch- laufende Nr.		Seite
797.	Zimmiträppchen	200
798.	Käsetangen, zu Butter und Rettig zu geben	200
799.	Kartoffelstangen zur Bouillon	200
800.	Kümmelstangen	200
801.	Baier	200
802.	Petitschaux oder Windbeutel	201
803.	Oblaten	201
804.	Spritzkuchen	201
805.	Waffeln	201
806.	Orangenkuchen	201
807.	Marzipan	201
808.	Blätterteig	202
809.	Wienerlocken	202
810.	Blätterteigstückchen	202
811.	Bologneserstreifen	203
812.	Blätterteigbrezeln	203
813.	Blätterteigfleurons zum Garnieren von Fricassées und Purées	203
814.	Maultaschen	203
815.	Prussiens	204

B. Torten.

816.	Wiener torte	204
817.	Schmelztorte	204
818.	Sandtorte	204
819.	Sandtorte auf andere Art	205
820.	Sandtorte auf andere Art	205
821.	Sandtorte auf andere Art	205
822.	Visquittorte	205
823.	Visquittorte auf andere Art	205
824.	Mandel-torte	206
825.	Brottorte	206
826.	Gefüllte Brottorte	206
827.	Genfer Torte	206
828.	Nußtorte	206
829.	Apfelfinentorte	207
830.	Chocoladentorte	207
831.	Matronentorte	207
832.	Marzipantorte	208

Durch- laufende Nr.		Seite
833.	Apfeltorte	208
834.	Pflaumentorte	209
835.	Stachelbeertorte	209
836.	Schweizer Puffer	209

C. Hefenkuchen.

837.	Zwiebad	209
838.	125 Gr. Masse	210
839.	Napfkuchen	210
840.	Kleiner Napfkuchen	211
841.	1 großer Napfkuchen oder 2 kleine	211
842.	2 große Napfkuchen	211
843.	Napfkuchen mit Backpulver	211
844.	Hefenkranz	211
845.	Hefenkuchen	212
846.	Hefenkuchen als Platenkuchen	212
847.	Mandelfreisen von Hefeteig	212
848.	2 geflochtene Hefentränze	213
849.	Berliner Brezel	213
850.	Berliner Pfannkuchen	213
851.	Berliner Pfannkuchen, $\frac{2}{3}$ Masse	213
852.	Kleine Stolle	214
853.	1 große Stolle	214
854.	2 kleine Stollen	214
855.	4 Stollen	214
856.	5 Stollen	214
857.	Platenkuchen	214
858.	Hörnchen	215
859.	Brioche	215
860.	Rollkuchen	216
861.	Kleine Hefencolatjchen	216
862.	Heißweden	216
863.	Hefeteigbrezel	217
864.	Halbmond von Hefeteig	217
865.	Kleine Hefeteigschnedden	217
866.	Streuselkuchen	217
867.	Hefeteigplatenkuchen mit Streusel	218

Durch-
laufende
Nr.

Seite

868.	Gewöhnlicher Hefeteig (eignet sich sehr gut zu Leutefestkuchen und giebt 4 große Plattenkuchen)	218
869.	Kästenbrot	218
870.	Ausbadteig	218
871.	Gewöhnlicher Randteig	219
872.	Bunter Randteig	219

XVII. Abschnitt. Frühstücksgerichte.

Abteilung A.

873.	Grillierte Butterfeulen	220
874.	Hammelragout	220
875.	Hammelragout mit Zwiebelsauce mit Kümmel	220
876.	Hammelragout à la Moscovite	220
877.	Gehackte Hammelkotelettes mit sauren Kartoffeln	221
878.	Gehackte Hammelkotelettes mit Äpfeln und Kartoffeln	221
879.	Gehackte Hammelkotelettes mit Pureekartoffeln	221
880.	Gehackte Hammelkotelettes mit Kohlrabi und Kartoffeln	221
881.	Ragout vom Kalb	221
882.	Frikadellen	221
883.	Klopse	221
884.	Kalbskotelettes au truffes	222
885.	Geschwitzter Kalbsbraten mit Sahnenjus und Bellkartoffeln	222
886.	Geschwitzter Kalbsbraten mit Kartoffelpuree	222
887.	Wiener Schnitzel, garniert mit Pureekartoffeln	222
888.	Gehackte Kalbskotelettes mit Mohrrüben und Kartoffeln	223
889.	Kalbskotelettes fines herbes mit Bratkartoffeln	223
890.	Kalbskotelettes oder Steaks mit Trüffelsauce	223
891.	Kalbskotelettes mit Champignonsauce	223
892.	Kalbskotelettes mit Morcheln sauce	224
893.	Kalbssteaks fines herbes mit Bratkartoffeln	224
894.	Hühnerbrüstchen als Rotelettes	224
895.	Schinken à la Tomates	224
896.	Aufgebraten Gänsefauer	224
897.	Bratwurst in Bier	225
898.	Eier à la Americain	225
899.	Rührei mit Büddlingen	225

Durch-
laufende
Nr.

	Seite
900. Eier mit Senfsauce	225
901. Taubensrikasse mit Reis und holländischer Sauce	225
902. Taubenfotelettes mit Mohrrüben und Kartoffeln	225
903. Junge Tauben, geschmort, mit Pureekartoffeln	226
904. Junge Hähne mit Sahnenjus und Pellkartoffeln	226
905. Farcierte Gurken mit Pureekartoffeln	227
906. Wild- oder Rotwildsteaks mit Bratkartoffeln und Tomaten sauce	227
907. Gehackte Wildsteaks mit Bratkartoffeln oder Kartoffelpuree	227
908. Gehackte Wildsteaks mit Kohlrabi- und Butterkartoffeln	227
909. Gehackte Wildsteaks mit jungen Erbsen und runden Bratkartoffeln	228
910. Gehackte Wildsteaks mit Blumenkohl und runden Bratkartoffeln	228
911. Gehackte Wildsteaks mit Karotten und Butterkartoffeln	228
912. Gehackte Wildsteaks mit Mohrrüben und Kartoffeln	228
913. Gehackte Wildsteaks mit Äpfeln und Kartoffeln	228
914. Gehackte Wildsteaks mit Kohlrabi und Kartoffeln	228
915. Gehackte Wildsteaks mit Kerbelrüben	228
916. Gehackte Wildsteaks mit Testower Rübchen und trockenen Kar- toffeln	228
917. Fischpudding	228
918. Filet von Zander mit Petersiliensauce legiert	229
919. Gestobter Zander mit Petersiliensauce und gestobten Kartoffeln	229
920. Gestobter Hecht mit Petersiliensauce und gestobten Kartoffeln	229
921. Fisch mit Sauerkraut in der Form	229
922. Fisch mit Bechamelle au gratin	229
923. Grüne Heringe, gebraten, mit Kartoffelpuree	229
924. Grüne Heringe, sauer, mit Bratkartoffeln	229
925. Grüne Heringe, sauer gekocht	229
926. Matjesheringe mit Pellkartoffeln	230
927. Wildentensauer mit Bratkartoffeln	230
928. Gänsesauer mit Bratkartoffeln	231
929. Hachis von Geflügel- oder Fleischresten	231
930. Nioquis Suisse	231
931. Spicdgans mit Heringskartoffeln	231
932. Spicdgans mit Pureekartoffeln	231
933. Schinkenkartoffeln in der Form	231
934. Puthenne oder Kapaun mit holländischer Sauce und Reis	231
935. Puthenne oder Kapaun mit Meerrettigsauce und Croutons	232
936. Omelette fines herbes mit Krabben à la Bechamelle	232

Durch- laufende Nr.		Seite
937.	Gebackene Leber mit Pureekartoffeln	232
938.	Hannikelkartoffeln à la Prinz Friedrich Karl	233
939.	Fisch in Coquillen oder auf der Schüssel	233
940.	Rindfleisch, grilliert mit Äpfeln und Kartoffeln oder Linsen	233
941.	Murks von Rindfleisch	234

Asteilung B.

942.	Kochfarce	234
943.	Farce auf andere Art	234
944.	Semmelfarce zum Puter füllen	235
945.	Kalbfleischfarce zum Puter füllen	235
946.	Rebhühnerpastete	235
947.	Gänseleberpastete	236
948.	Kalte Pastetenfarce	237
949.	Farce von verschiedenem Fleisch zu falschem Hasenbraten oder Alliance	237
950.	Fischfarce	237
951.	Geflügelfarce zu Souffles, kleinen Nocken oder Klößchen	237

Asteilung C.

952.	Baclobst und Klöße	237
953.	Birnen und Klöße	238
954.	Fülle zu Gänse-, Enten- und Schweinstrippenbraten	239
955.	Gänseleberfrikadelle	239
956.	Roguesorfkäse en gelée	239
957.	Zuckerlaké zum Einlegen von Fleisch	239
958.	Dressur des Geflügels	240

XVIII. Abschnitt.

Einige Bemerkungen über allerlei Fleisch und Geflügel, sowie Merkmale betreffs des Alters.

959.	Über Fleisch zum Braten	241
960.	Über Fleisch zur Bouillon	241
961.	Betreffs des Alters und der Frische beim Geflügel	241
962.	Merkmale beim Haren	241
963.	Merkmale beim Auerhahn	242
964.	Merkmale beim Fasan	242

Durch= laufende Nr.		Seite
965.	Merkmale beim Rebhuhn	242
966.	Merkmale bei der Wachtel	242
967.	Merkmale beim Truthahn oder Puter	242
968.	Merkmale beim Kapaun	242
969.	Merkmale beim Huhn	242
970.	Merkmale bei der Taube	242
971.	Merkmale bei der Wildente	242
972.	Merkmale bei der zahmen Ente	242
973.	Merkmale bei der Gans	242

A n h a n g .

I. Teil.

974.	Über Anfertigung der Speisezettel	243
975.	Über Braten und Fleischstücke zum Buffet	243
976.	Garnitur des gekochten Schinkens zum Buffet	244
977.	Garnitur der Kinderfilets zum Buffet	244
978.	Garnitur des Roastbeefs zum Buffet	244
979.	Garnitur der Fische zum Buffet	244
980.	Garnitur des Hering- oder italienischen Salats zum Buffet	244
981.	Über Komposts zum Buffet	244

Einige Zettel für den gewöhnlichen einfachen Mittagstisch.

982.	Speisezettel A	245
983.	Speisezettel B	245
984.	Speisezettel C	245
985.	Speisezettel D	245
986.	Speisezettel E	245
987.	Speisezettel F	245
988.	Speisezettel G	246

Einige etwas größere Diners.

989.	Speisezettel A	246
990.	Speisezettel B	246
991.	Speisezettel C	246

Einige größere Diners.

992.	Speisezettel A	247
993.	Speisezettel B	247

Durch- laufende Nr.	Große Diners.	Seite
994.	Speisezettel A	247
995.	Speisezettel B	247
996.	Einfaches Buffet für 50 Personen (mit Anmerkung)	248
997.	Besseres Buffet für 70 bis 80 Personen	248
998.	Buffet für 100 Personen	249
Kleine pikante Brötchen		
zum Thee zu geben oder auf das Buffet.		
999.	Geflügelbrötchen	250
1000.	Rote Brötchen	250
1001.	Gemischte Brötchen	250
1002.	Gurkenbrötchen	250
1003.	Sardellenbrötchen	250
1004.	Kalbsbratenbrötchen	250
1005.	Pastetenbrötchen	250
1006.	Trüffelbrötchen	250
1007.	Eierbrötchen	250
1008.	Austernbrötchen	250
1009.	Russischer Imbiß mit Lachsmajonaise	250
1010.	Russischer Imbiß	251
1011.	Dänische Brötchen	251
1012.	Sardinenbrötchen	251
1013.	Sandwiches	251
1014.	Käsebrötchen	251
1015.	Sardellenbrötchen auf andere Art	251
1016.	Kleine ovale Croustaden mit Lachsmajonaise	252
1017.	Dieselben mit Hummermajonaise	252
1018.	Kleine runde Croustaden mit Kaviar	252
1019.	Dieselben mit Gänseleberpastete	252
1020.	Dieselben mit Nebhühnerpastete	252
1021.	Dieselben mit Schnepfenpastete	252
1022.	Kleine vieredige Croustaden mit italienischem Salat	252
1023.	Dieselben mit Krammetsvögelpastete	253
1024.	Dieselben mit Heringssalat	253
1025.	Dieselben mit Fischmajonaise	253

Durch-
laufende
Nr.

II. Teil.

Seite

1. Tranchieren der Tauben, jungen Hühner, Rehhühner, Haselhühner, Schneehühner und Wachteln	253
2. Tranchieren der Fasanen und Perlhühner	254
3. Tranchieren der Klapaunen und Birthühner	255
4. Tranchieren einer Gans	255
5. Tranchieren eines Puters	255
6. Tranchieren einer Ente	255
7. Tranchieren einer Schnepfe	256
8. Tranchieren einer Pouarde	256
9. Tranchieren von Krammetsvögeln	256
10. Tranchieren einer Keule	256
11. Tranchieren einer Hammelkeule	256
12. Tranchieren eines Schinkens in Burgunder	257
13. Tranchieren eines Wild-, Reh-, Wildschweins-, Kalbs- und Hammelrückens	257
14. Tranchieren der einzelnen Fricandeaux	257
15. Tranchieren eines Rinderfilets	257
16. Tranchieren eines Schweinstarrees	258
17. Tranchieren eines Schweinsfilets	258
18. Tranchieren eines Roastbeefs	258
19. Tranchieren einer Rinderbrust	258
20. Tranchieren eines Rinderschwanzstücks	258
21. Tranchieren einer Rinderzunge	258
22. Tranchieren eines Schweinsrippenbratens	258
23. Tranchieren eines Kasseler Rippespears und Kalbsnierenbratens	258
24. Tranchieren eines Hasens	259
Zeichnung zum Buffet	291