

VIII. Ein Büffet.

- 1) Verschiedene kalte Braten. (In manchen Häusern werden die Braten warm auf das Büffet gesetzt.)
- 2) Kalter Schinken oder Rauchfleisch oder Pökelzunge.
- 3) Ein Wildschweinkopf.
- 4) Galantine von Zahngesfügel.
- 5) Kalte Pastete von Wild oder Wildgesfügel.
- 6) Kalte ganze Fische mit Remoladen-Sauce.
- 7) Herings- oder Sardellen-Salat.
- 8) Mayonnaise von Hühnern oder Hühner-Salat.
- 9) Verschiedene warme feine Gemüse.
- 10) Kalte Mehlspeisen oder Crèmes.
- 11) Gelees.
- 12) Compotes.

Da es unmöglich ist, alle Fälle vorauszusetzen, in welchem die hier nur beispielsweise aufgestellten Küchenzettel zu Mittags- und Abendmahlzeiten eine Aenderung erleiden müssen, so bleibt es der Hausfrau anheimgestellt, welches der verschiedenen Gerichte einer Gattung sie je nach Bedürfniß, nach der Jahreszeit und nach der Möglichkeit der Anschaffung der dazu nöthigen Zutaten aus dem hierauf folgenden Verzeichniß wählen will.

Verzeichniß

der verschiedenen Speisen, wonach die Auswahl zu jedem größeren oder kleineren Diner oder Souper getroffen werden kann, und die Reihenfolge der Gänge, in welcher sie auf die Tafel gesetzt werden. Die danebenstehende Zahl zeigt die Seite an, auf welcher die angegebenen Speisen zu finden sind.

Erster Gang.

Die Suppen.

I. Weiße und Kräuter-Suppen.

Suppe mit Graupen 61	Pommersche Suppe mit Bohnen 66
- mit Reis 61	Pommersche Suppe mit Kartoffeln und Ente 66
- mit Nudeln versch. Art 59, 62, 63	Kartoffel-Suppe 66
Legirte Suppe mit Grieschnitten 62	Suppe mit gebadenen Mehlerbsen 67
Suppe mit Eierkloßen 62	Sauerampfer-Suppe 67
Kräuter-Suppe mit gefülltem Kopfsalat 63	Kerbel-Suppe 68
Kalbfleisch-Suppe 64	Grüne Saft-Suppe 67
Lammfleisch-Suppe 64	Hamburger Aal-Suppe 68
Hühner-Suppe 65	Fisch-Suppe 69
Lauben-Suppe 65	Rumford'sche Suppe 72.

Russische Suppe 71
 Suppe Potroff 71
 = a la reine 73
 = mit Püree von Geflügel 73
 = " " " " Wurzeln 73
 = " " " " weiß. Rüben 74
 = " " " " Kalbfleisch 77

Suppe mit Püree von Blumenkohl 77
 Windsor-Suppe 78
 Suppe mit Gries 62
 Französische Zwiebel-Suppe 65
 Bohnen-Suppe mit Speck 66
 Suppe von Graupenfeim 68
 Fränkische Panaden-Suppe 72

II. Braune, gelbe, rothe und grüne Suppen.

Suppe Julienne 58
 Klare Suppe mit Kräutern und Parmesan-Croutons 58
 Französische Suppe 59
 Klare Suppe mit Sauerampfer und verlorenen Eiern 59
 Klare Suppe mit Nudeln 59, 62, 63
 = " " verlorne Huhn 60
 Suppe von Linsen-Püree 74
 = " Erbsen-Püree 75
 = mit Püree v. grünen Erbsen 75

Suppe von Maronen-Püree 76
 = " Wild-Püree 76
 = mit Rebhühner-Püree 76
 Krebs-Suppe 63
 Suppe cardinale 64
 Linsen-Suppe 67
 Mod-Turtle-Suppe 70
 Grüntohl-Suppe 72
 Suppe mit Püree von Wurzeln 73
 = à la Crécy 74
 = chasseur 78

III. Wasser-, Milch-, Bier- und Obstsuppen.

Bischofswerder Suppe 81
 Wasser-Suppe mit Brod 79
 = " mit Kartoffeln 79
 = " mit Kerbel 79
 = " mit Graupen 79
 = " mit Reis 80
 = " mit Gries 80
 = " mit Mehl 80
 = " mit Kimmel 80
 = " mit Hafergriße 80
 Panaden-Suppe 81
 Wasser-Suppe von grünen Erbsen 81
 Milch-Suppe mit Mehlklumpchen 81
 = " mit Nudeln 81
 = " mit Brod 82
 = " mit Mandelblüthen 82
 = " mit Kartoffelmehl 82
 Gebrannte Mehl-Suppe 82
 Milch-Suppe mit Graupen 82
 Hafergriße in Milch 82
 Milch-Suppe mit Mehlkloß 82
 Kürbis-Suppe 83
 Milch-Suppe mit Gries, Buchweizen-griße, Schwaden und Hirse 83
 Schaum-Milch-Suppe 83
 Chocoladen-Suppe 83
 Milch-Suppe mit Zwiebeln 84
 Milch-Suppe mit Grütkloß 84

Buttermilch-Suppe 84
 Wein-Suppe mit Brod und Corinthen 84
 Wein-Suppe mit Biscuit 84
 = " mit Sago 85
 = " mit Brod 85
 Wein-Schaum-Suppe 85
 Berg-Suppe 85
 Graupen-Suppe mit Wein 85
 Türkische Wein-Suppe 86
 Wein-Suppe mit Kartoffelmehl 86
 Weißbier-Suppe mit Semmel 86
 = " mit Sago 86
 = " mit Gries oder Reiszgries 86
 Polnischer Thee 87
 Bier-Suppe mit Brod und Kimmel 87
 Bier-Suppe mit Milch 87
 Hagebutten-Suppe 87
 Hollunderbeer-Suppe 88
 Besings-(Heidelbeer-)Suppe 88
 Kirsch-Suppe 88
 Pflaumen-Suppe 88
 Himbeeren-Suppe 89
 Erdbeeren-Suppe 89
 Birnen-Suppe 89
 Aepfel-Suppe 89

IV. Kalteschalen.

Kalteschale von Bier 89	Kalteschale von Himbeeren 91
- von Apfelsinen 89	- von Pfirsichen 91
- von Reis 90	- von Aprikosen 92
- von Citronen 90	- von Besungen (Heidelbeeren) 92
- von Sago 90	Kalte Milch mit Reis 92
- von Sago mit Rothwein 90	- mit Eierküssen 92
- von Sago oder Reis mit Sahne 91	Kalte Mandelmilch m. Schneeküssen 92
- von Kirschen 91	Kalte Milch mit Erdbeeren 92
- von Pflaumen 91	Kalte Flieder- (Hollunderblüthen-) Milch 92
- von Erdbeeren 91	

Zweiter Gang.

Die Hors-d'oeuvres.

Caviar 93	Rühreier mit Lachs, Bücklingen oder Kieler Sprotten 103
- mit Olinis 93	Rühreier von Ribiß- oder Möven- eiern 104
Fondils 94	Omelettes mit Jils 104
Ramequins 94	- mit Kalbsniere 104
Fischragout in Coquillenschalen 95	- mit Bücklingen oder Sprotten 104
Ragout fin in Coquillenschalen 95	Gebratene Auster 104
Macaroni in Coquillenschalen 95	Auster in Coquillenschalen 105
Ragout von Krebsen in Coquillenschalen 96	Gebackene Hühner 105
Croquettes à la mode 96	- - - à la Horly 106
- von Fisch 96	- - - auf Wiener Art 106
- von Huhn 97	- - - à la Villeroi 106
- von Kalbsmilch 97	Gebackener Fisch à la Villeroi 106
- von Haschee 97	Kalbs-Tendrons à la Villeroi 107
- von Reis 97	Kalbsmilch à la Villeroi 107
- von Kartoffeln 98	Lamm-Tendrons à la Villeroi 107
Croustaden von Kartoffeln mit Ragout 98	Gebackene Kalbsfilze 107
Croustaden von Reis 98	Gebackene Kalbsgehirne 108
Semmel-Croustaden mit Ragout 98	Fischwürste 108
Kleine Croustaden mit Nudeln 99	Ragoutwürste 108
Rissoles mit Ragout 99	- von Fisch 108
Piroggen 100	Stolzer Heinrich 109
Kulebal 100	Pastetchen von Butterteig mit Salspicon 109
Heringe en papillotes 101	Pastetchen au naturel 110
Gebackene Heringe 101	Schwedische Pastetchen 111
- Sardellen 102	Saucisses in Butterteig 111
- farcirte Sardellen 102	Heringespännchen 111
Tanapee's von Sardellen 102	
Dofesen von geräuchertem Lachs 102	
Ribißeier 103	
Möven Eier 103	

Dritter Gang.

Die Fische.

Anmerkung. Bei großen Dinern werden die Fische womöglich ganz zubereitet und gleich nach den Hors-d'oeuvres auf die Tafel gegeben; bei kleineren Mahlzeiten dagegen giebt man sie nach dem Gemüße; im sechsten Gange findet man deshalb eine Anzahl von Fischgerichten verzeichnet.

- | | |
|---|-----------------------------------|
| Ganzer Zander 242, mit holländischer Sauce 43, 44, mit Champignons- oder Austern-Sauce 49, 51 | Barse auf holländische Art 256 |
| Große Filets von Zander, decorirt 243, mit Kräuter-Sauce 49 | Wels 256 |
| Ganzer Zander, farcirt 245, mit Sauce à la ravigote 51 | Barbe 256 |
| Große gebadene Filets von Zander 245, mit weißer Sardellen- oder Kapern-Sauce 44, 46 | Blaugefochter Blei 257 |
| Blaugefochter Hecht mit Meerrettig 247 | Karauschen mit Butter-Sauce 257 |
| Hecht mit brauner Butter 248 | " mit Dill 257 |
| Gespickter Hecht 250 | Forellen, blaugefocht 258 |
| Angeschlagener Hecht 249 | Gefochte Muränen 258 |
| Blaugefochter Karpfen 250 | Madie-Muräne 259 |
| Gespickter Karpfen 251 | Frische Heringe auf dem Roste 260 |
| Al und Karpfen auf Matrosenart 253 | Frischer Lachs 262 |
| Al auf dem Roste gebraten 253 | Lachs im Ofen geschmort 262 |
| Barse mit holländischer Sauce 255 | Dorsch 263 |
| | Schellfisch 263 |
| | Kabeljau 263 |
| | Gratinirter Kabeljau 264 |
| | Steinbutte 267 |
| | Scholle. Butte 267 |
| | Seezungen 268 |
| | Stör 268 |

Vierter Gang.

Die großen Fleischstücke.

- | | |
|--|---|
| Rindfleisch in der Braise 115 | Farcirte Rinderz. m. Kapernsauce 123 |
| Rinder-Schmorfleisch 115 | Rindfleisch mit einer Kruste 125 |
| Rinderbraten (Roastbeef) 117, mit gebratenen Kartoffeln 208 | " mit einer Reiskruste 125 |
| Geschmorter Rinderbraten 117 | Hamburger Rauchfleisch 126 |
| Rinderfilet 118 | " " mit Pilsee von Erbsen 214 |
| Gedämpftes Rinderfilet mit Madeira 118, und Kartoffel-Mehlspeise 325 | Kalbsteule à la Béchamel 129 |
| Rinderfilet à la jardinière 119 | Kalbsrücken glacirt mit Macaroni 129 |
| Entrecôte von Rindfleisch 119 | Fricandeaux von Kalb 130 |
| Rinder-Cotelettes 119 | Angeschlagene Kalbssteule 131 |
| " " auf Wiener Art 120 | Kalbssteule (saure) 131 |
| Beefsteaks 120, mit gebrat. Kartoffeln 207, od. Kartoffeln à la Figaro 210 | Gedämpftes Kalbsfleisch 130 |
| Rumpsteak 121 | Kalbsfleischschmitte (Tronçons de veau) 131 |
| Roulettes von Rindfleisch 121 | Geschmorte Kalbsbrust 132 |
| Ungarisches Gullaschfleisch 122 | " gefüllte Kalbsbrust 132 |
| Polnisches Staszyn 122 | Kalbs-Cotelettes 135 |
| Rinderschwänze 123 | Gespickte Cotelettes 136 |
| Frische Rinderzunge mit Sauce 123 | Kalbschnitzel 136 |
| | Kalbstopf 141 |

Gebratene Kalbsleber 143
 Geschmorte Kalbsleber 143
 - Hammelkeule 147
 Hammelkeule à la Daube 148
 Marinirte Hammelkeule mit farcirten Gurken 148
 Gedämpftes Hammelcarré 149
 Glacirte Hammelcarrés 149
 Hammel-Cotelettes 150
 Sautirte Hammel-Cotelettes 151
 Hammelsteaks 151
 Hammelfleisch mit Zwiebeln und Rüm- mel 152
 Gefüllte Lammbrüste 155
 Schinken in Burgunder mit Zwie- beln 158
 Schinken mit einer Kruste 158
 Schweins-Cotelettes 160
 Krustirtes Schweincarré 160
 Fricandeaux von Hirsch 167

Krustirter Hirschrücken 167
 Geschmorte Hirschkeule 167
 Hirschblatt 168
 Klops von Hirschfleisch 168
 Schmorfleisch von Hirsch 169
 Geschmorte Rehkeule 170
 - Wildschweinskeule 174
 Krustirter Wildschweinsrücken 175
 Buter mit Kastanien 186
 - mit Austern 186
 - mit Trüffeln 186
 Farcirter Buter mit Champignons- Sauce 187
 Farcirte Ente mit Maronen 194
 Gefüllter Fasan mit Trüffeln 196
 Geschmorte Trappenbrüste 203
 Klops von Rindfleisch 120
 - von Kalbfleisch 135
 - von Schweinefleisch 160
 Großer Fleischloß 41

Fünfter Gang. Die Gemüse.

Petersilien-Kartoffeln 206
 Saure Kartoffeln 207
 Kartoffeln mit Mostich-Sauce 207
 Geriebene Kartoffeln (Püree) 208
 Kartoffeln à la Béchamel 209
 Straßburger Kartoffeln 209
 Kartoffeln mit Hering 210
 Kartoffeln à la Figaro 210
 Brechbohnen 211
 Schneidebohnen 212
 Weiße Bohnen 213
 - mit Gänsfleisch 190
 Püree von weißen Bohnen 213
 Grüne Erbsen 213
 - mit Tauben 188
 Zuckerschoten 214
 Gelbe Erbsen 215
 Graue Erbsen 215
 Große Bohnen (Puff- od. Saubohn.) 215
 Linsen 215
 Dicke Hirse 216
 Buchweizengrütze 216
 Mehlsbrei 216
 Mohrrüben 216
 Mohrrüben mit Sahne 217
 - und grüne Erbsen 217
 - und Spargel 217
 Stangen-Spargel 217

Brechspargel 218
 Braune Teltower Rüben 218
 Weiße Rüben mit Sahne 219
 - - mit Hecht 219
 - - mit Kaldaunen 220
 - - mit Kastanien 220
 - - mit Gänsfleisch 190
 Wasserrüben 220
 Kohlrabi 220
 - gefüllte 221
 Kohlrüben (Wurten) 221
 Schwarzwurzeln 221
 Morcheln 222
 - mit Tauben 188
 - mit Spargel u. Krebsen 222
 Blumentohl (Carviol) 222
 - gebackener 223
 - mit saurer oder Eier- sauce 223
 Rosentohl 224
 Wirsingtohl (Welschtohl u.) 224
 - mit Roßbratwurst 165
 - gefüllt 225
 Farcirte Roulettes v. Wirsingtohl 225
 Weißtohl (Weißkraut, Kappus) 226
 Farcirter Weißtohl 226
 Rothtohl (Rothkraut u.) 227
 Baiarisches Kraut 227

Gehackter Weißkohl mit Sahne 228
 Sauerkohl (Sauerkraut) 228
 Sauerkohl (Sauerkraut) mit Fisch 229
 = mit Fisch-Ragout 229
 Langer Grünkohl (Kraus- oder Braunkohl) 229
 Gehackter Grünkohl (Kraus- od. Braunkohl) 230
 Spruten oder Sprossentohl 230
 Kastanien (Maronen) 230
 Püree von Kastanien 230
 Spinat 231
 Petersilie mit Griesklößchen 231
 Sauerampfer 232
 Brunnenkresse 232
 Portulak 232
 Endivien 233
 Gestovter Kopfsalat (Lattich) 233

Warme Beilagen zu den Gemüsen.

Kleine Fricandeaux von Kalb 130
 Kalbs-Cotelettes 135, 136
 Brisolettes 135
 Gespicte Kalbs-Cotelettes 136
 Sautirte Kalbs-Cotelettes 136
 Kalbschnitzel 136
 Roulettes von Kalb 136
 Wurst von Kalbfleisch 137
 Kalbszungen 139
 Kalbsmilch 140
 Gebackene Kalbsfüße 107
 Gebratene Kalbsleber 143
 Kalbsnieren 145
 Glacirte Hammelcarrés 149
 Geröstete Hammelcarrés 149
 Bratwurst 164, 165
 Sauciffes 165
 Gebackener Fisch 245, 250
 Arme Ritter 342
 Omelettes 343
 Croquettes von Kalbsmilch 97
 = von Haschee 97

Gefüllter Kopfsalat 233
 Artischocken 233
 Carden oder Cardi 234
 Porree 234
 Geschmorte Zwiebeln 235
 Gefüllte Zwiebeln 235
 Geschmorte Gurken 235
 Gefüllte Gurken 236
 Pilze oder Schwämme 236
 Macaroni 237
 Birnen mit Klößen 237
 Backobst mit Klößen oder Pudding 238
 Allerlei 238
 Gemischtes Gemüse 238
 Kartoffeln mit Äpfeln 239
 Reibekuchen von Kartoffeln 239
 Kartoffelknödeln 239
 Hirse mit Schweinefleisch 161

Gebratene Heringe 260
 Hammel-Cotelettes 150
 Geröstete Hammelbrust 152
 Hammelzungen 154
 Bouletten von Fleisch 125
 Kuhente 127
 Geröstetes oder gebratenes Rindfleisch 128
 Geröstete Lammbrüste 154
 Fischwürste 108
 Fisch-Cotelettes 250
 Lamm-Cotelettes 155
 Lammleber 156
 Schweins-Cotelettes 160
 Schweinspöckelfleisch 163
 Hühner-Cotelettes 182
 Hühner auf dem Roste 183
 Draisirte Ente 194
 Nierenschnitte 344
 Eier 338, 339
 Pöckel-Ente 195
 Pöckel-Gans 193

Sechster Gang.

Warme Entrees von Fleisch und Wildpret, zahmem und wildem Geflügel, Fluß- und Seefischen.

Kleine Fricandeaux von Kalb 130
 = = mit Ragout à la financière 287
 Fricassée von Kalbsbrust 133

Kalbfleisch mit einer Kapern-Sauce 134
 = mit Majoran und Klößchen 134

- Kalbfleisch mit Reis 134
 Klops von Kalbfleisch 135
 = mit Ragout von Champignons 287
 Gespickte Kalbs-Cotelettes 136
 = = = m. Trüffel-Ragout 287
 Roulettes von Kalb 136
 = = = mit Ragout à la financière 287
 Ragout von Kalbsbraten 137
 Blanquette von Kalbsbraten 138
 Haschee von Kalbsbraten 138, mit Croquettes 97
 Granate von Kalbfleisch 138
 Kalbszungen 139, mit Trüffel-Sauce 49
 Gespickte Kalbsmilch (Epigramm) 140, mit Ragout à la Toulouse 286
 Kalbskopf mit Madeira-Sauce 141
 Kalbszungen à la Tartare 139
 Haschee von Kalbsgeschlinge 140
 Gratin von Kalbsmilch 141
 Kalbsfilz 142, mit Madeira-Sauce 50
 Kalbsleber geschmort 143
 Lebertuchen 144
 Crepinettes von Kalbsleber 145, mit Trüffel-Sauce 49
 Geschwungene Kalbsnieren 146
 Glacirte Hammelcarrées 149, mit Ragout von Gurken 287
 Hammel-Cotelettes à la Soubise 151
 Haschee von Hammel 153, mit Crepinettes 145
 Ragout von Hammelbraten 153
 Hammelzungen 154, mit Ragout à la financière 287
 Gratin von Hammelzungen 154
 Lamm-Cotelettes 155, mit Püree von Sauerampfer 232
 Lamm-Ragout mit Sauerampfer 155
 Epigramm von Lamm 155
 = von Kalbsmilch 140
 = von Hühnern 182
 Lammgeschlinge und Lammsköpfe 155
 Lammleber 156, mit brauner Kapern-Sauce 46
 Billaw 150
 Sautirte Hammel-Cotelettes 151, mit brauner Kräuter-Sauce 49
 Klops von Schweinefleisch 160, mit Sauce Robert 52
 Geröstete Schweinsfüße 161, mit Madeira-Sauce 50
 Kleine Fricandeaux von Hirsch 167, mit Oliven-Sauce 46
 Klops von Hirschfleisch 168, mit Champignons- oder Trüffel-Sauce 49
 Granate von Wild 168
 Emincé von Hirsch 168, mit verlorenen Eiern 16
 Ragout von Hirschfleisch 169
 Filets von Hirsch 169
 = = = mit braunem Ragout von Champignons 287
 Reh-Cotelettes 170, mit brauner Kräuter-Sauce 49
 Klops von Reh 170, mit brauner Sardellen-Sauce 44
 Filets und Escalops von Reh 170
 Rehleber 171, mit Trüffel-Sauce 49
 Ragout von Reh 171
 Cotelettes v. Hasen aux fines-herbes 172
 Klops von Hasen 172
 Ragout von Hasen 172
 Hasenklein 173
 Hasentuchen 173
 Hasenbraten, polnischer. — Falscher Hase 174
 Ragout von Wildschwein 175
 Hühner oder Kapaune in der Braise 177, mit Ragout von Austern 287
 Huhn oder Kapaun mit Reis 178
 Junge Hühner mit Estragon 178
 = = mit Stachelbeeren 178
 = = oder Kapaune mit gefülltem Kopfsalat 179
 = = mit Blumentohl 179
 Fricassée von Hühnern 179, 180, im Vol-au-vent 277
 Fricassée von Hühnern mit Spargel, Blumentohl und Krebsen 180
 Hühner-Cotelettes 182, mit braunem Ragout von Champignons 287
 Hühnerenten mit Pilzen 183
 Hühner auf dem Rost 183
 Granate von Hühnern 183
 Farcirter Kapaun mit Champignons 185
 Puter mit Austern 186
 = mit Trüffeln 186
 Sauté von Hühnern au suprême 181

- Farcirter Buter mit Champignons-
 Sauce 187
 Fricassee von Tauben 188, in einer
 Casserole au riz 286
 Tauben mit Reis 188
 - mit Kopfsalat 188
 - mit Blumenkohl 188
 Gänselein 190
 - mit Äpfeln 191
 Schwarzsauer von Gänselein 191
 Ragout von Gans mit Gurken 193
 Gänseleber, gebratene 193
 - sautirt 194
 Farcirte Ente mit Maronen 194
 Ragout von Ente 195
 Geschmorte Ente 195, mit Ragout
 von Gurken 287
 Gefüllter Fasan mit Trüffeln 196
 Salmi v. Fasan 196, v. Rebhühnern
 200
 Sauté von Fasan 197, von Reb-
 hühnern 200
 Gratin von Fasan 198
 - von Rebhühnern 200
 - von Becassinen 201
 Gratin von Krammetsvögeln 204
 Gefülltes Rebhuhn mit Trüffeln 200
 Ragout von wilder Gans 202
 Schüsselpastete v. jungen Hühnern 274
 - von Tauben 275
 - von Kalbsfleisch 275
 - von Fisch 275
 Pastete von Austern 276
 - von Beefsteaks 276
 - von Aal 277
 - von Lachs 277
 - von Heringen 277
 Stockfisch im Vol-au-vent 279
 Pastete von Rinderzunge 279
 - von Reh 281
 - von Hasen 281
 - von Fasänen 282
 - von Rebhühnern 282
 Poupeton von Reis mit Hühnern 285
 - " " mit Fisch 285
 - " " Wild oder wildem Ge-
 flügel 286
 Casserole au riz 286
 - " " mit Ragout à la
 financière 287
 Casserole au riz mit Ragout von
 Hühnern à la Tou-
 louse 287
 Mod-Turtle-Ragout 288
 - " " im Vol-au-vent
 277
 Hummer-Ragout 288
 Zander mit Petersilie 243
 Zander sautirt mit feinen Kräutern 244
 Kleine gebackene Filets v. Zander 245
 Blaugelochter Hecht mit Meerrettig 247
 Hecht mit Petersilie und Rübchen 248
 Gebratener Zander 246
 - Hecht 248
 Hecht mit brauner Butter oder Sauce
 und Kartoffeln 248
 Gratin von Hecht 248
 - von Zander 246
 Zander à la Béchamel 246
 Hecht " " 248
 Schüsselhecht 249
 Angeschlagener Hecht 249
 Hecht auf bürgerliche Art gekocht 248
 Gespickter Hecht 250
 Badischer Hecht 249
 Blaugelochter Karpfen 250
 Gebackener Karpfen 250
 Gerösteter Karpfen 250
 Karpfen auf polnische Art 251
 Karpfen mit rothem Wein 251
 Gespickter Karpfen 251
 Aal mit Salbei 252
 - in Bier gekocht 253
 - auf dem Roste gebraten 253
 - im Ofen gebraten 253
 - und Karpfen auf Matrosenart (frz
 en matelote) 253
 Barsche mit holländischer Sauce 255
 - in Wein gekocht 255
 - mit Petersilie 255
 - auf holländische Art 256
 Raul-Barsche 255
 Quappen 256
 Schleien mit Petersilie 257
 - in Bier gekocht 257
 - mit saurer Sahne 257
 Blei in Bier gekocht 257
 Karauschen mit Butter-Sauce 257
 - mit Dill 257
 Forellen blaugelocht 258
 Gebackene Forellen 258

Gefochte Muränen 258	Steinbutte mit Kräuter-Sauce 267
Gebadene Muränen 258	Gebratene Butte 267
Stinte 259, 260	Gebadene Seezungen 268
Gebadene frische Heringe 260	Roulettes von Seezungen 268
Geröstete Neunaugen 261	Krebse 269
Seezinte 261	Fricassée von Froschteulen 271
Lachs im Ofen geschmort 262	Gebadene Froschteulen 271
- auf Schweizer Art 262	Pudding von Stockfisch 307
Gratin von Lachs 263	Fleisch-Pudding 308
Sauté von Lachs mit Ragoût fin 263	Pudding von Kalbsleber mit Parmesan-Käse 307
Gebadener Dorset 263	Mehlspeise von Fisch 332
Schellfisch mit feinen Kräutern 263	- von Macaroni m. Käse 333
- à la Béchamel 263	- von Krebsen mit Käse 333
Gratinirter Kabeljau 264	- von Nockeln mit Käse 334
Stockfisch 265	
Panffisch 266	

Siebenter Gang.

Kalte Entrees von Fleisch, Wildpret, Geflügel und Fischen.

Mayonnaise von Kalbsgehirn 142	Kalte Pastete von Hasen 284
- von Hühnern 184	- " von Schinken 284
- von Puter 188	- " von Gänselebern 285
- von Zander 247	Kalter verzierter Schinken 158, 159
- von Aal 253	Roulade von Schwein 161
- von Lachs 263	Gefüllter Schweinskopf 161
Fisch-Salat 247	Preßkopf 162
Gepflückter Karpfen mit Sauce rémolade 252	Pain von Schweinsleber 164
Nachte Bars 255	- von Fleisch 164
Aal in Aspic 254	- von Hirsch 168
Roulade von Aal 254	Wildschweinskopf 175
Kalte Forellen in Aspic 258	Roulade v. Wildschwein in Gallerte 176
Hummeralat 269	Galantine von Kapaun oder Huhn 185
Kalte Pastete von Puter 282	Weißhauer von Gans 191
- " von Kapaunen 282	Gans in Gelee 192
- " von Hühnern 282	Roulade von Gans 192
- " von Fasanen 282	- " von Ente 195
- " von Rebhühnern 282	Weißhauer von Ente 195
- " von Hirsch 284	Ente in Gelee 195
- " von Reh 284	Rebhühnerkäse 200
	Pain von Trappe 203

Achter Gang.

Der Braten.

Anmerkung. Butter und Käse giebt man bei einfachen Dinern am Schlusse der Mahlzeit; bei feinen Dinern hingegen entweder vor oder nach dem Braten, oder auch vor dem Gefrorenen.

Gebratenes Rinderfilet 118	Lammbraten 154
Kalbsbraten mit Sahne 146	Schweinebraten 156
Hammelbraten 147	Saurer Schweinebraten 156

Schweinsfilets (Mürbebraten) 160	Gebratene Gans 189
Gebratenes Spanferkel 166	- Ente 194
Hirschbraten 166	Gebratener Fasan 196
Fricandeaux von Hirsch 167	Gebratenes Rebhuhn 199
Filets oder Mürbebraten v. Hirsch 169	- Haselhuhn 199
Rehbraten 170	Gebratene Waldschnepe 200
Gebratener Hase 171	- Becassinen 201
Wildschweinsbraten 174	- wilde Gans 202
Gebratener Frischling 176	- wilde Ente 202
Gebratenes Huhn 176	Gebratener Auerhahn 202
Gebratener Kapaun 176	- Birrhahn 202
- Puter 186	Gebratene Krammetsvögel 203
Gebratene Taube 188	- Lerchen 204

Der Salat wird bei einfachen Mahlzeiten mit dem Compote zugleich zum Braten gereicht; bei größeren Dinern bildet das Compote einen Gang für sich. Siehe den ersten Gang.

Heringsalat 289	Brunnentresse 291
Kartoffelsalat 289	Gartentresse 291
Sardellensalat 290	Gurkensalat 291
Kopfsalat 290	Bohnensalat 292
Spedtsalat 290	Selleriealat 292
Kopfsalat mit saurer Sahne 291	Rothe Rüben 292
Endivienalat 291	Spargelsalat 292
Rhapontisalat 291	Rohlsalat 292

Neunter Gang.

Die Entremets.

Anmerkung. Bei einem großen Diner folgt nach dem Braten noch ein feines, womöglich seltenes Gemüse, welches man ohne Fleischbeilage, gewöhnlich nur mit Semmel-Croutons garnirt, auf die Tafel giebt.

Zehnter Gang.

Die Mehlspeisen.

Anmerkung. Bei einfachen Dinern kann man die Mehlspeise nach Belieben entweder nach der alten Tafelordnung vor oder, der neuen Sitte folgend, nach dem Braten auf die Tafel geben. Bei feinen Dinern giebt man sie jedoch immer nach dem Braten. — Nur die zu einem Diner oder Souper sich eignenden Mehlspeisen sind hier aufgeführt. Die einfachen Milch- und Eier Speisen findet man in dem 14. Abschnitte Seite 334.

Pudding von Kartoffel- oder Kraftmehl 300	Pudding von geriebener Semmel 302
Reis-Pudding 301	- von Krebsen 303
Semmel-Pudding mit Kirschchen 302	- von Mohn 303
Pudding mit Äpfeln 302	- von Hirse 304
- von Grieß 302	- von Kartoffeln 304
- von saurer Sahne 302	Auflauf von Vanille 309
	- von Chocolate 309

- Anlauf von Käse 332
 " von Matronen 310
 " von Mandeln 310
 " von Punsch 310
 " von Reis mit Vanille 310
 " von Citronen 310
 " von Erdbeeren 311
 " von Himbeeren 311
 " von Aepfeln
 " von Dautten } 311
 " von Kirschen }
 " von Aprikosen }
 " von Pfirsichen }
 Citronen-Mehlspeise 311
 Citronen-Mehlspeise à la Lyonnaise 312
 Mehlspeise à la Dauphin 312
 " von Reis 312
 " von Reis, meringuirt 313
 Pudding von Weizenmehl 301
 " von Sago 304
 " von Chocolate 304
 Plumpudding 305
 Brod-Pudding 305
 Cabinets-Pudding 306
 Pudding von Kastanien 306
 Fisch-Pudding 307
 Pudding von Kalbsleber mit Kostmen 307
 Gebäckene Reisschnitte 313
 Mehlspeise von Reis mit Aepfeln oder Aprikosen 313
 Mehlspeise von Gries 314
 Sächsische Mehlspeise 314
 " mit Matronen 315
 Sächsische Mehlspeise mit Biscuit und Aepfeln 315
 Sächsische Mehlspeise mit Früchten 323
 Mehlspeise von Nudeln 315
 Palsy-Nudeln 315
 Mehlspeise von Fadennudeln 316
 " von Mandelnudeln 316
 " von Semmel mit Aprikosen 316
 Mehlspeise von Semmel m. Aepfeln 318
 Omelettes soufflés 317
 " à la neige 317
 " aux confitures 318
 Mehlspeise von Krebsen 318
 " von schwarzem Brod 321
 Mehlspeise von Gries m. Confitures 321
 " à la Figaro 322
 " von Biscuit à la reine 322
 " von Nüssen 324
 " von Butternudeln 324
 " von saurer Sahne 324
 Rahmstrudeln 319
 Aepfel à la crème 319
 Linzer Aepfelspeise 320
 Charlotte von Aepfeln 320
 " " " à la paysanne 321
 Brodspeise mit Aepfeln 321
 Semmel-Biscuit-Mehlspeise mit Kirschen 323
 Kirschen-Speise 323
 Pflaumen-Speise 324
 Meringuirt Butternudeln 324
 Mehlspeise von Kartoffeln 325
 " von Apfelsinen 325
 Schmanterle 325
 Milchschaberle 326
 Dampfnudeln 326
 Krebs-Dampfnudeln 327
 Krebswucheln 327
 Dutatennudeln 328
 Mehlspeise von Maronen 328
 " von weißem Käse 328
 " von Hirse 329
 Mehlschmarren 329
 Nudelschmarren 329
 Semmelschmarren 329
 Aepfelschmarren 329
 Pflinsen 330
 " mit Confitures 330
 " mit Mandel-Crème 330
 Pflinsenspeise à la reine 330
 Hefenpflinsen 331
 Pancakes 331
 " holländische 331
 " englische 331
 " à la rocher de Cancale 332
 Reis à la créole 335
 " mit Mandelmilch 335
 Kascha 337
 Beignets von Reis 354
 " von Gries 355
 " von Reismehlspeise 355
 " von sächs. Mehlspeise 355
 " von Nudeln 355
 " von Kartoffeln (süße) 355

Beignets von Aepfeln 355	Beignets à l'Anglaise 356
- von Apritosen 356	Vulcains 357
- von Pfirsichen 356	Apritosen-Bröbchen mit Wein-Crème 357
- von Pflaumen 356	Ausgebädene Pflisen mit Confitüres 357
- von Kirschen 356	Ausgebädene Pflisen mit Crème 358
- von Erdbeeren 356	
- von Apfelsinen 356	

Elfter Gang.

Compotes.

Compote von ungeschälten frischen Pflaumen 294	Compote von Melonen 297
Compote von geschält. Pflaumen 294	- von Erdbeeren 297
- von Birnen 295	- von Stachelbeeren 297
- von Aepfeln 295, 296	- von Besingen 298
- von Apfelsinen 296	- von Preiselbeeren 298
- von Apfelsinen und Aepfeln 296	- von Himbeeren 298
	- von Johannisbeeren 298
	- von Maulbeeren 299
	- von Quitten 299
Compote von Kirschen 296	Reis à la Malte 349
- von Apritosen 297	- mit Apfelsinen 349
- von Pfirsichen 297	

Dwölfter Gang.

Die kalten süßen Speisen, als: Crèmes, Gelees, Blancmangers u.

Gelee von Rheinwein 360	Crème à la Bavaoise von Matronen 369
- von Champagner 361	Crème à la Bavaoise von Mandeln, Wall- oder Haselnüssen 369
- von Apfelsinen 362	Crème à la Bavaoise von Kaffee 369
- von Beilchen 362	Crème à la Bavaoise vom Pumpernickel 369
- von Erdbeeren 363	Crème à la Bavaoise von Chocolade 370
- von Himbeeren 363	Crème à la Bavaoise von Erdbeeren 370
- von Ananas 363	Crème à la Bavaoise von Himbeeren 370
- von Apritosen 363	Crème à la Bavaoise von Ananas 370
- von Pfirsichen 364	Crème à la Bavaoise von Pfirsichen oder Apritosen 371
Aepfel in Gelee 364	Crème à la Bavaoise von Apfelsinen 371
Macédoine von Frilchten 364	Crème à la Bavaoise von Madeira 371
Gelee von Vanille 364	Crème à la Bavaoise von Punsch 371
- von Marasquin 365	Charlotte russe 372
Gelee russe 365	Dunst-Crème von Vanille 372
Blancmanger 365	- von Chocolade 373
Chocoladen-Blancmanger 366	
Geschlagene Sahne m. Pumpernickel 367	
Geschlagene Sahne mit Erdbeeren 367	
Geschlagene Sahne mit Himbeeren 367	
Crème à la Bavaoise von Vanille 368	
Crème à la Bavaoise von Marasquin 368	
Crème à la Bavaoise von Orangenblüthen 369	

- Dunst-Crème mit Caramel 373
 Vanille-Crème 373
 Marasquin-Crème 374
 Matronen-Crème 374
 Crème brûlée 374
 Crème von Chocolate 374
 Punsch-Crème 374
 Apfelsinen-Crème 375
 Erdbeer-Crème 375
 Crème von Champagne, Malaga oder
 Madeira 375
 Crème von Apfelsinen 375
 Crème à la Nesselrode 376
 Reis-Crème à la Princesse 376
 " à la Piémontaise 377
 Flammeri von Kartoffelmehl mit Ma-
 rasquin 344
 Flammeri von Kartoffelmehl mit Ma-
 tronen und Himbeer-Sauce 345
 Flammeri von Gries 345
 " von Reiszgries m. Mandeln
 und Vanille 345
 Flammeri von Reiszgries und Frucht-
 saft 346
 Flammeri von Kirschen 346
 " von Sago 346
 Schneeberg 348
 Kalte Aepfel-Crème-Speise 348
 Kalte Matronen-Crème-Speise 348,
 351
 Sultan-Speise 350
 Madeira-Speise 350
 Vanille-Crème-Speise 350
 Kalte Mehlspeise à la Portugaise 351

Dreizehnter Gang.

Das Backwerk.

Anmerkung. Wie bei den Mehlspeisen im zehnten Gang, so sind auch hier die Backwerke verzeichnet, welche zu einem Diner oder Souper passend sind. Im 19. Abschnitte findet man die übrigen aufgeführt.

- Englische Schnitte 352
 Spritzkuchen 353
 Schneebälle 353
 Schlüßelkuchen 354
 Krausgebadenes 354
 Blätter-Torte mit Erdbeeren oder Him-
 beeren 381
 Apfel-Torte 381
 Reis-Torte mit Citronen 383
 " mit Apfelsinen 383
 Englische Mandel-Blätter-Torte 382
 Blätter-Torte mit Crème pâtissière
 382
 Tausendblätter-Torte 383
 Stachelbeer-Torte 383
 Kleine Apfel-Torten 384
 Minced-Pies 384
 Törtchen von Blätterteig mit Schlag-
 sahne 385
 Törtchen von Blätterteig mit Crème
 und Confitüre 385
 Tartelettes von Mandeln 385
 Fanschonetten 386
 Florentins 386
 Mundtaschen 386
 Aepfel im Schlafrock 387
 Canapees von Blätterteig 387
 Gateaux renversés 388
 Tourniquets 388
 Gateaux pralinés 388
 Gateau fourré 389
 Süßer 391
 Pflaumenkuchen 394
 Kirschkuchen 394
 Brioche 396
 Pfannkuchen 400
 Heisenwaffeln 401
 Schneewaffeln 402
 Waffeln von geschlagener Sahne 403
 Zimmtwaffeln 403
 Zimtröhrchen 403
 Eisenkuchen 403
 Petits-choux 403
 Pains à la Duchesse 404
 Apfelmuchen 407
 Mohn-Torte 407
 Linzer Torte 407
 Apfelsinen-Torte 408
 Englische Apfel-Torte 409
 Reis-Torte von mildem Teige 409
 Tartelettes mit geschlagener Sahne
 410
 Tartelettes mit Stachelbeeren 410
 " mit Crème 410

Tartelettes mit Himbeeren 411	Hohlhippen 417
- mit Erdbeeren 411	Biscuit 418
- mit Pflaumen 411	Feiner Biscuitkuchen 418
- mit Kirschen 411	Semmel-Biscuit 419
- mit Aprikosen 411	Butter-Biscuit 419
- mit Pfirsichen 411	Mandel-Torte 419
- mit Äpfeln 412	Mandel-Biscuit 420
- mit Confect 413	Portugieser Torte 420
Citronen-Tartelettes 411	Sand-Torte 420
Mohn-Tartelettes 412	Wiener Torte 421
Östfriesländer Kuchen 412	Ungarische Torte 421
Berlingos 412, 413	Brod-Torte 421
Kleine Johannisbeertuchen 413	Punsch-Torte 422
Portugieser Kuchen 414	Rbnigskuchen 422
Magdalenen-Kuchen 414	Baum- oder Wand-Torte 423
Aniskuchen 415	Biscuit-Wand-Torte 424
Vanillekuchen 415	Bffel-Biscuit 424
Tausendjahrkuchen 415	Matronen-Torte 425
Wiener Collatschen 416	Marzipan-Tartelettes 426
Sand-Collatschen 416	Mandelbitten 427
Englische Collatschen 416	Spanische Torte 428
Karlsbader Collatschen 416	Baisers 428
Croquettes 417	Meringues 428

Vierzehnter Gang.

Das Gefrorne.

Gefrorneß von Vanille 430	Gefrorneß von geschlagener Sahne mit Erdbeeren oder Himbeeren 434
Sahnen-Gefrorneß von Marasquin 431	Gefrorneß von geschlagener Sahne à l'Arlequin oder à la Pücker 434
Gefrorneß von Drangenblüthen 431	Balomba (Bombe à la vanille) 434
- von Chocolade 431	Gefrorneß von Citronen 435
- mit Brod 431	- von Punsch 435
- von Matronen 431	- von Apfelsinen 435
- von Kaffee 432	- von Ananas 435
- von Mandeln 432	- von Erdbeeren 436
- von Haselnüssen 432	- von Himbeeren 436
Gefrorner westphälischer Pudding 432	- von Aprikosen 436
- Pudding à la Nesselrode 433	- von Pfirsichen 436
Gefrorneß von geschlagener Sahne mit Vanille 433	- von Kirschen 436
Gefrorneß von geschlagener Sahne mit Marasquin 433	Eispunsch. Ponche à la glace 437
Gefrorneß von geschlagener Sahne mit Chocolade 434	Ponche à la romaine 437

Hierauf folgt als Schluß des Mahles das Dessert.