

←—————→

CATALOGUE.

Register.

←—————→

<p>Pour faire du Bouillon maigre.</p> <p>Pour faire du Jus.</p> <p>Pour faire un Consommé à donner du bon gout à des Sauces.</p>	<p>Eine gute Fasten-Bouillon zu machen. 1</p> <p>Ein Jus zu machen. 2</p> <p>Ein Consommé zu machen, um ein und anderere Sauce einen guten Geschmack zu geben. 9</p>
<p>Pour faire une Glace.</p>	<p>Eine gute und schöne Glace zu machen. 10</p>
<p>Pour faire du bon Coulis.</p>	<p>Eine gute Colli zu machen. 11</p>
<p>Pour faire une Blanquette pour les Sauces blanches.</p>	<p>Ein Blanquet zu machen für die weiße Sauce. 12</p>

Des Potages.

Die Suppen.

<p>Un potage aux herbes.</p>	<p>Eine Kräuter - Suppe. 13</p>
<p>Un potage aux fines herbes.</p>	<p>Eine geschnittene Kräuter - Suppe. 14</p>



Un potage au Cerfeuil.	Ein Adrbelkraut . Suppe pe.	15
Un potage à laPeluche.	Eine Suppe von Ardu- tern.	15
Un potage clair aux houbl suo.	Eine klare Hopfen-Suppe pe.	16
Un potage aux houblons d'une autre maniere.	Eine Hopfen-Suppe auf eine andere Art.	16
Un potage aux choux.	Eine Kohl . Suppe.	18
Un potage au Pourpier.	Eine Portulack-Suppe.	19
Un potage chiffonné.	Eine Wurzel . Suppe.	19
Un potage Julien.	Eine Salat . Suppe.	20
Un potage de petits poids verds.	Eine feine grüne Erb- sen . Suppe.	21
Un potage à la Fla- mande.	Eine Suppe auf Fla- mändisch.	21
Un potage au celeri.	Eine Zeller . Suppe.	22
Un potage aux petits Oignons.	Eine kleine Zwiebel- Suppe.	23
Un potage de Navets.	Eine Suppe von weißen Rüben.	23
Un potage au Ris à l' Italienne.	Eine Reiß . Suppe auf Italiänisch.	24
Un potage jonquille.	Eine Colli-Suppe von gelben Rüben.	25
Un potage à la Reine.	Eine weiße Colli-Sup- pe mit Brod.	26

Un potage à la Reine au ris.	Eine weiße Colli-Suppe mit Reis.	27
Un potage à la purée de pois verts.	Eine Colli-Suppe mit grünen Erbsen.	27
Un potage à la purée de pois.	Eine Erbsen-Suppe mit Knödeln.	28
Un potage d'une autre maniere.	Eine Suppe auf eine andere Manier.	29
Un potage de poids à la Bohême.	Eine böhmische Erbsen- Suppe.	29
Un potage en purée de marons.	Eine Colli-Suppe von Kastanien.	30
Un potage en purée de pistaches.	Eine Colli-Suppe von Pistagen.	31
Un potage en purée de lentilles.	Eine Colli-Suppe von Linsen.	31
Un potage de lentilles entieres.	Eine Suppe von ganzen Linsen.	33
Un potage à la Bajo lette.	Eie braune Suppe mit Fasch und Kräutern.	32
Un potage en coulis d'ecrevisses.	Eine Colli-Suppe von Krebsen.	33
Un potage d'ecrevisses d'une autre maniere.	Eine Krebsuppe auf ei- ne andere Art.	34
Un potage d'ecrevisses au lait.	Eine Krebsuppe mit Milch	35
Un potage de petites profiteroles.	Eine Suppe mit kleinen Semmeln	36
Un potage aux Knö- dels.	Eine Suppe mit Knö- deln von fraußsichen Fasch.	36

Un potage de Knödels d'une autre maniere.	Eine Suppe mit Knö- deln auf Deutsch. 33
Un potage à la Suisse.	Eine andere auf Schwei- zer Art. 39
Un potage à l'Espag- nole.	Eine Suppe auf Spa- nisch. 40
Un potage des macaro- nis.	Eine Suppe mit Makar- onen. 40
Un potage des marca- ronis a l'Italienne.	Eine andere auf Ita- lienisch. 41
Un potage a l'alleman- de.	Eine Nubelsuppe. 42
Une potage d'une autre maniere.	Eine Suppe mit Flei- ckerln.
Un potage au vin.	Eine Suppe von Wein. 42
Un potage au vin d'une autre maniere.	Eine Weinsuppe auf ei- ne andere Art. 43
Un potage brulé à l'al- lemande.	Eine Brennsuppe. 43
Un potage au lait doux	Eine süße Brennsuppe. 44
Un potage au lait à la françoise.	Eine Milchsuppe auf Französisch. 45
Un potage au lait d'une autre maniere.	Eine Milchsuppe auf ei- ne andere Art. 45
Un potage au lait.	Ein Milchsuppe auf ei- ne andere Manier. 46
Un potage de pain bis à l'allemande.	Eine schwarze Brodsup- pe auf Deutsch. 47

Un autre à la françoise.	Eine andere auf Französischer Art.	48
Un Potage au Gratin à la Françoise.	Eine Panabellsuppe auf Französisch.	48
Un potage à l'Italienne.	Eine andere auf Italienisch.	49
Un potage à l'Allemande.	Ein Panabel auf Deutsch.	49

Pièces pour relever les potages.

Große Stücke, um die Suppen auszuwechselfen.

Un Hure de Saumon avec une Sauce.	Ein Kopf von Rheinsalm mit Sauce.	50
Un pièce de Saumon glacée.	Ein Stück Rheinsalm glasirt.	51
Un pièce de Saumon au four.	Ein Stück Rheinsalm im Ofen.	52
Un pièce de Saumon avec une Sauce hachée.	Ein Stück Rheinsalm mit einer Hachée-Sauce.	53
Un pièce de Saumon au Vin de Champagne.	Ein Stück Rheinsalm mit Champagner-Wein.	54
Un pièce de Saumon à la Sauce d'ecrevisses.	Ein Stück Rheinsalm mit einer Krebs-Sauce.	55



Des truites Saumonées de la même façon.	Die Lachsforellen auf die nemliche Man- nier.	
Une pièce d'esturgeon aux anchois.	Ein Stück Haufen mit Sardellen.	56
Une pièce d'esturgeon au four.	Ein Stück Haufen im Ofen.	57
Une pièce d'esturgeon rotie.	Ein Stück Haufen ge- bratten.	57
Un Waller poisson bouilli avec une Sauce.	Ein Waller • Fisch gesot- ten mit Sauce.	59
Un morceau de Waller grillé en Sauce au fer à la cheval, ou bien au persil.	Ein Stück Wallerfisch auf dem Rost mit einer Peterfl. Sauce.	60
Un Brochet au four.	Einen Hechten im Ofen.	61
Un Brochet à la Bro- che	Einen Hechten am Spieß	62
Un Brochet à la Sauce de maitre-d'hotel, ou bien à la Sauce blan- che.	Einen Hechten mit ei- ner weißen Sauce.	63
Un Brochet à la Sauce angloise.	Einen Hechten mit ei- ner englischen Sauce.	63
Un Brochet au Water- Sauce ou avec de persil.	Einen Hechten gesotten mit Peterflwurzel.	64
Un Brochet à la polo- noise.	Einen Hechten auf polnische Manier.	65
	Un	

- Une Matelote. Ein von unterschiedlichen
Sorten Fischen. 65
 Une Carpe à la Neu- Einen Karpfen schwarz
bauer. gesotten. 68
 Une Carpe à la Bohè- Einen Karpfen auf Böh.
me. misch. 67
 Une Carpe à la Bohe- Einen Karpfen auf Böh.
me d'une autre mani- misch, auf eine an-
ere. dere Manier. 68
 Une Carpe à la Hebrai- Einen Karpfen auf jü-
que - ou à l'indienne. dische Manier. 69
 Une Carpe au Vin de Einen Karpfen mit Bur-
Bourgogne. gunderwein. 69
 Une Carpe aux gros Einen Karpfen mit Zwi-
oignons. beln. 70
 Une Carpe grillée Einen Karpfen grillirt.
71
 Une Carpe en farce. Einen Karpfen farcirt.
72
 Une Carpe à la Namur, Einen gebackenen Kar-
ou cuite au four. pfen. 73
 Une loutre à l'Espagno- Einen Fischotter mit
le, c'est à dire avec rothen Wein. 74
du vin rouge. Einen Diber auf die
Un Castor de la même nemliche Art 74
façon. Einen Fischotter auf
Une loutre d'une autre eine andere Manier.
maniere. 75
 Une loutre à l'allen a r- Einen Fischotter auf
de. Deutsch. 75
 Une loutre aux fines Einen Fischotter mit
herbes. feinen Kräutern. 76

Pour preparer le castor de la même façon.	Den Biber auf die nemliche Art zuzurichten.
Des Poules d'eau de la même façon.	Eine Wasserhennen auf die nemliche Manier zuzurichten. 77
Tortues servies en Caille.	Schildkröten in der Schallen servirt. 77
De la morue à la maître-d'hotel, ou en Sauce blanche.	Laperdon mit weißer Sauce. 78
De la morue à l'hollandoise.	Einen auf Holländer Manier. 79
De la moreu à la Sauce blanche au persil.	Einen mit weißer Peterfil Sauce. 79
De la morue à la Sauce brune.	Einen mit brauner Sauce. 80
Morue à la flamande.	Einen auf Flammändisch. 80
Morue au beurre.	Einen mit braunen Butter. 81
Du Merlus au four.	Stockfisch im Ofen. 81
Du Merlus d'une autre maniere.	Einen auf eine andere Manier. 82
Du merlus farci.	Einen farcirten Stockfisch. 83
Du merlus d'une autre maniere.	Einen auf eine andere Manier. 83
Du merlus boulli en Serviette.	Einen gesottenen im Serviette. 84
Du merlus d'une autre maniere.	Einen auf eine andere Manier. 85

- Du merlus aux oignons. Einen mit Zwiebel. 85
 Du merlus d'une autre maniere. Einen auf eine andere Manier. 86

Des poissons de Mer.

Von Meerfischen.

- U**ne pièce de lombrine à l'Italiene. Ein Stück Lombrine auf Italiänisch. 87
 Une piece de lombri- ne grillée. Ein Stück Lombrine auf dem Rost. 88
 Une piece de lombrine d'une autre maniere. Ein Stück auf eine andere Manier. 88
 Un Turbot à la Wat- ter - Sauce ou a l'hol- landoise. Ein Scholffisch auf Hol- ländisch. 89
 Un turbot à l'Italien- ne. Einen auf Italiänisch. 90
 Du maquerau au beurre brun, Ein Meerfisch mit brau- nen Butter. 90
 Un Merlan blanc à l'Italienne. Ein weißer Meerfisch auf Italiänisch. 91
 Un éturgeon de Mer. Einen Meerstör oder Haufen genannt. 92
 Du Spaton. Einen Spatonfisch. 93
 Un Duno. Einen Duno - Fisch. 93
 Une matelote à l'Ita- lienne. Ein Matelot auf Ita- lienisch. 94

*Comment se font les pâtes pour faire
des patés & aussi du feuilletage.*

Wie man die Teige zu den großen
Pasteten machet, wie auch den But-
tertaig auf mehr Manier.

P our faire une pâte tendre.	E inen mürben Teig zu machen.	95
Pour faire des feuille- tages en hiver.	Einen Butterteig in Winter zu machen.	79
Pour en faire en été.	Einen in Sommer.	97
Pour d'une autre ma- niere.	Einen auf eine andere Manier.	88

P a s t e t e n .

Un paté de loutre.	Eine Pastetten von Fischotter.	99
Un paté de poules d'Eau.	Eine Pastette von Was- serhühnern.	100
Un paté de Merlan.	Eine Pasteten von Scheelfischen.	100
Un paté d'Eturgeon.	Eine Pastetten von Hau- sen.	101
Un paté de roulades.	Ein Pastete von Roula- de.	101
Un paté de tortues.	Ein Pastete von Schild- krötten.	120
Un		

Un paté d'une autre maniere.	Eine Pastete auf eine andere Manier.	103
Un paté avec un ragout.	Ein Ragout. Pastetten.	104
Un paté d'Ecrevisses.	Eine Pasteten von Krebsen.	104
Un peuplie ou paté à l'allemande.	Eine Pastete auf Deutsch.	105
Un paté de Merlus.	Eine Pastete mit Stockfisch.	106
Un Timbal de Macaroni.	Eine Macaroni Pastete.	106
Un Timbal à l'Italienne.	Eine Pastete auf Italienisch.	107
Un Timbal à l'allemande, ou un paté en casserole à l'allemande.	Eine Kastrol Pastete auf Deutsch.	108
Un Timbal d'une autre maniere.	Eine auf eine andere Manier.	108
Un Timbal aux nou-dels.	Nudel im Kastrol.	109
Un Timbal d'une autre maniere.	Nudel auf eine andere Manier.	110
Un Timbal aux Fleuels	Ein Fleuel. Pastete.	111
Une casserole au ris, ou un paté au ris.	Eine Reiß. Pastete.	111
Un Casserole d'une autre maniere.	Eine auf eine andere Manier.	112
Un pouding de ris au four.	Eine englische pouding im Ofen.	113
— de ris bouilli.	Eine von gesottenen Reiß.	114
	de	

Un pouding de pain au four.	Eine von Brod im Ofen.	115
Un pouding de pain bouilli.	Einen gesottenen pou- ding von Brod.	115
— — d'Ecrevisses.	Einen von Krebsen.	115
Une Olle à l'Espagnole.	Eine Olle auf Spanisch.	116
Une Charthreuse.	Eine von Kräutern ge- mischte Speiß.	117
Une Charthreuse en- Casserole.	Ein Granat von Ge- müß	118
De la Surecroute à la Creme.	Sauerkraut mit Naam.	119

Terrines.

Speisen in die Töpfe zu machen.

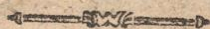
Une de Epinards à l'Italienne.	Spinat auf Itali- nisch.	120
Un Epinards a l'alle- mande.	Einen auf Deutsch.	120
Des houblons accom- modés naturellement.	Hopfen naturel gemacht.	121
Des houblons à la Sau- ce liée.	Hopfen mit edner lagir- ten Sauce.	121
Des asperges en Sauce blanche.	Spargel mit weißer Sauce.	122
Des asperges en Ra- gouts melés.	Spargel mit melirten Ragout.	123
	Des	

- Des laitues en filete de Bologneser • Salat mit
poissons. Fisch Filet. 123
- Des laitues farcies. Fachirren Bologneser.
124
- Des Carottes ciselées. Gelbe Rüben geschnit-
ten. 124
- Des Carottes en filets. Gelbe Rüben in Filet
geschnitten. 125
- Des choux raves à l'al- Kaulrabi auf Deutsch.
lemande. 125
- Des choux raves à la Kaulrabi auf Französi-
françoise. sche Manier. 125
- Des choux frisés en- Welsch Kohl à la presse.
tiers. 126
- Des choux frisés à la Würsching auf Flaman-
flamande. disch. 127
- De petits pois verts Grüne Erbsen auf Fran-
à la françoise. zösisch. 127
- De petits pois verts Grüne Erbsen auf
à l'allemande. Deutsch. 128
- De petits pois verts Grüne Erbsen auf Ita-
à l'Italienne. lianisch. 128
- Des haricots verts na- Grüne Bissollen naturel.
turels. 129
- Des haricots liés. Bissollen lagirt. 129
- De l'oseille en filets. Sauerampfer mit Fil-
le. 129
- Des choux cabus à la Weiß Kraut auf Pol-
polonoise. nisch. 130
- Des choux cabus à Weiß Kraut auf
l'allemande. Deutsch. 131

Des

Des choux cabus avec des chataignes.	Weiß Kraut mit Kasta- nien.	131
Des choux bleus.	Blaues Kraut.	132
Des choux bleus na- turels.	Blaues Kraut naturel gemacht.	
Des concombres enSau- ce liée blanche.	Kukumern mit einer weißen Sauce.	132
Des concombres enSau- ce brune.	Kukumern mit einer braunen Sauce.	133
Des feves a l'alleman- de.	Saubonnen auf Deutsch.	133
Des feves à la Flaman- de.	Saubonnen auf Flaman- disch.	134
Des navets brulés.	Rüben mit Zucker ge- brannt.	134
Des navets au blanc, ou à l'allemande.	Rüben auf Deutsch.	135
Des Proccolis à l'Ita- lienne.	Procolli auf Italiänisch.	125
Des Proccolis à l'alle- mande.	Procolli auf Deutsch.	136
Des codives au beur- re.	Antiffi mit Butter.	136
Des Celleri avec des Cotelettes.	Zelleri mit Karbonadels.	137
Des haricots à l'alle- mande.	Fisollen auf Deutsch.	137
Des citrouilles longues à l'Italienne.	Brüggelkürbes auf Ita- liänische Manier.	138
De petites citrouilles à la parmesanne.	Kleine grüne Kürbes mit Parmesanlâß.	139

Des Macarons à l'Ita- lienne.	Macaronen auf Italia- nische Manier.	139
Des nourels à l'alle- mande.	Rudeln auf Deutsch.	140
Des Flequels à l'alle- mande.	Fleckeln mit Käß.	140
Une Stroudele ordinaire.	Ein ordinari Strudel.	141
Une Stroudele aux Oeufs.	Ein Eyerstrudel.	142
Une Stroudele à la Crème	Ein Milchraamstrudel.	142
Une Stroudele aux ecre- visses.	Ein Krebsstrudel.	143
Des nourels à la Crè- me.	Rudel mit Raam.	143
Des Nokerls à la Crème.	Raamnockerln.	144
Des nokerls aux aman- des.	Mandelnockerln.	144
Des nokerls aux Pista- ches.	Pistagennockerln.	145
Des nokerls aux Epi- nards.	Spinatnockerln.	146
Des nokerls au from- mage parmesan.	Käßnockerln.	146
Des Lazagnes à la Genoise.	Lazaginen auf Genueser- Manier.	147
Des Lazagnes à la Napolitaine.	Lazaginen auf neapolita- ner Manier.	148
Des rasiolles à la Genoi- se.	Rasioli auf Genuesisch.	149
Des nourels ordinaires à la Bavoise.	Baierische Rudel ordi- naire.	149
	Nou-	



Noudels à la Bavoise avec des Ecrevilles.	Bayerische Nudel mit Krebsen.	152
— — d'une autre ma- niere.	Bayerische Nudel mit Krebsen auf eine an- dere Manier.	152
De petites noudels.	Gestuzte Nudel.	153
Des noudels d'une au- tre maniere.	Regenwürm.	154
Des noudels de pate royale.	Brandnubeln.	154
Des noudels au beurre.	Schmalznubeln.	155
Un ragout melé de Morilles.	Ein Genueßisches Ra- gout.	156
Un ragout melé avec des moufférons.	Ein Ragout mellirt mit Schwamerln.	156
Un ragout melé avec des asperges.	Ein Ragout mellirt mit Spargel.	157
Un ragout melé avec des truffes.	Ein melirtes Ragout mit Trüffen.	158
Un ragout melé avec des Ecrevilles.	Ein melirtes Ragout mit Krebsen.	158
Un ragout melé avec toute de poissons.	Ein melirtes Ragout mit allerhand Fischen.	159
Des Knedels à la fran- çoise.	Französische Knedeln.	160
Des Knedels à la Be- jamelle.	Knedeln mit Bejamel- le.	161
Des Knedels à l'alle- mande.	Knedeln auf Deutsch.	161
Des Knedels à la Suisse.	Schweizerknedeln.	162

Des Knedels de farine Grieskndeln. 163
 grainée ou de gruau.

*Pour accommoder toutes Sortes
 d'Oeufs.*

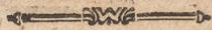
Um zu machen von allerhand Sorten
 Eyer.

- | | | |
|---|--|-----|
| Des Oeufs perdus en
Sauce blanche. | Verlohrne Eyer mit ei-
ner weißen Sauce. | 164 |
| Des Oeufs perdus dans
la Sauce d'ecrevilles. | Verlohrne Eyer mit
einer Krebs - Sauce. | 165 |
| Des Oeufs perdus à
l'allemande. | Verlohrne Eyer auf
deutsche Manier. | 165 |
| Des Oeufs perdus à la
Crème. | Verlohrne Eyer mit
Raam. | 166 |
| Des Oeufs bouchés à
l'hollandoise. | Verlohrne Eyer mit
Holländer Sauce. | 166 |
| Des Oeufs bouchés à
l'oseille. | Verlohrne Eyer mit
Sauerampfer. | 167 |
| Des Oeufs bouchés en
Sauce de concom-
bres. | Verlohrne Eyer mit
einer Kukurmer - Sau-
ce. | 168 |

Des

Des Oeufs bouchés frits en Sauce de con- combres.	Berlohne Eyer geba- cken mit einer Rutz- mern • Sauce. 168
Des Oeufs bouchés frits en Sauce d'Oseille.	Gebackene Eyer mit Sauerampfer • Sauce. 169
Des Oeufs bouchés frits en Sauce hachée.	Gebackene Eyer mit Hachée-Sauce. 170
Des Oeufs frits en Sau- ce à l'estragon.	Gebackene Eyer mit ei- ner Bertram • Sauce. 170
Des Oeufs brouillés na- turels.	Gerührte Eyer ordinari. 171
Des Oeufs brouillés avec des truffes.	Gerührte Eyer mit Trüffen. 172
Des Oeufs brouillés avec des Asperges.	Gerührte Eyer mit Spargel. 172
Des Oeufs brouillés avec de l'oseille.	Gerührte Eyer mit Sauerampfer. 173
Des Oeufs brouillés avec des moufferons, ou à l'Italienne.	Gerührte Eyer mit Schwameling. 173
Des Oeufs brouillés au gratin.	Gerührte Eyer mit ih- rer Krusten. 174
Une Omelette aux oig- nons.	Ein Amolett mit Zwie- beln. 174
Une Omelette aux champignons.	Ein Amolett mit Cham- pignons. 175
Une Omelette au Par- mesan.	Ein Amolett mit Pare- mesanläß. 175
Une Omelette à l'Ita- lienne.	Ein Amolett auf Ita- liänisch. 176

- | | | |
|---------------------------------------|--|-----|
| Une Omelette avec des harengs fumés. | Ein Amolett mit Fischhäring. | 177 |
| Une Omelette aux truffes. | Ein Amolett mit frischen Trüffeln. | 176 |
| Une Omelette aux fines herbes. | Ein Amolett mit feinen Kräutern. | 177 |
| Petites Omelettes aux Epinards. | Kleine Amolett mit Spinat. | 177 |
| Des Omelettes farcies. | Faschirte Amolett. | 178 |
| Des Omelettes à la Crème. | Kleine Amolett mit sauren Raam. | 178 |
| Des Omelettes en Sauce. | Amoletten in der Sauce. | 179 |
| Des Omelettes en Sauce de moutarde. | Amoletten mit Senf Sauce. | 180 |
| Omellettes en Sauce aux oignons. | Amoletten mit Zwiebel Sauce. | 180 |
| Des Oeufs farcis à l'Italienne. | Faschirte Eyer auf Italienisch. | 181 |
| Des Oeufs farcis verts. | Grüne faschirte Eyer. | 181 |
| Des Oeufs farcis aux anchoix. | Faschirte Eyer mit Sardellen. | 182 |
| Des Oeufs farcis aux Ecrevisses. | Faschirte Eyer mit Krebsen. | 183 |
| Des Oeufs farcis d'une autre maniere. | Faschirte Eyer auf eine andere Manier. | 184 |
| Des Oeufs à la Tripe à l'allemande. | Harde Eyer in der Sauce auf deutsche Manier. | 184 |



Des Oeufs à la Tripe à la françoise.	Harte Eyer in der Sau- ce auf Französißch.	185
Des Oeufs à l'alleman- de.	Eyer in der Sauce auf Deutsch.	186
Des Oeufs à la Tripe en Sauce de moutarde.	Harte Eyer mit Senf- Sauce.	186
Des Oeufs en fricassée.	Fritassirte Eyer.	186
Des Oeufs à la Crème.	Harte Eyer mit Sau- erampfer.	187
Oeufs durs à la Crème fraiche.	Eyer mit sauern Raam.	188
Oeufs durs en Sauce.	Harte Eyer mit süßen Raam.	189
Oeufs durs à l'oïsselle.	Harte Eyer mit Krebs- Sauce.	190
Des yeux de boeu avec du fromage de Parme.	Eingesehte Eyer mit Parmesankäß.	190
Des Oeufs frais à la coque.	Leind gesottene Eyer.	191

Hors d'oeuvres Secs.

Die trockenen Voreßen.

P our faire une Beja- melle.	E in Bejamelle zu ma- chen.	192
P our faire un Saupiquet.	Ein Salpicon zu machen.	193

Farce propre à mettre en petits patés.	Einen Falsch vor die kleinen Pasteteln zu machen.	193
Des petits patés avec du hachis.	Haschee Pastetel.	194
De petits patés à la françoise.	Kleine französische Pa- steteln.	195
De petits patés à la Crème fraiche.	Kleine Pastetel mit sü- ßen Raam.	195
De petits patés a l'Es- pagnole.	Spanische Pastetel.	196
De petits patés à l'alle- mande.	Deutsche Pastetel.	197
De petits patés rem- plis de lait de Carpes.	Kleine Pastetel mit Karpfenmilchner.	197
De petits patés de foie.	Kleine Leberpasteteln.	198
De petits patés au Sau- piquet.	Pastetel mit Salpicon.	199
De petits patés au ris.	Reispastetel.	199
De petits patés au ris d'une autre maniere.	Reispastetel auf eine andere Manier.	200
Petits patés aux Ecre- visses.	Krebspastetel.	200
Petits patés aux Ecre- visses d'une autre maniere.	Krebspastetel auf einê andere Manier.	201
Petits patés à l'Italien- ne.	Pastetel auf Italiänisch.	202
Petits patés aux asper- ges.	Spargelpastetel.	202

Petits patés dressés, ou levés.	Aufgesetzte oder tresfirte Pastetel.	203
Petits patés aux hui- très.	Außernpastetel.	204
Petits patés à la genoï- se.	Genueserpasteteln.	204

Fritures.

Gebackenes aus dem Schmalz.

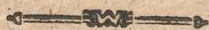
P etit patés frits.	K leine Pastetel geba- cken.	205
Petits patés frits à la Crème.	Kleine Raampasteteln.	205
Bejamelle frites au pain enchanté.	Ein gebackenes Bejamel- le mit Oblaten.	206
Bejamelle aux lait de Carpes.	Ein Bejamelle von Kar- pfenmilchner.	207
Saupiquets frits.	Ein gebackenes Salpicon	207
Autre avec du pain.	Ein mit Brod auf eine andere Manier.	208
Autre avec de la pate.	Eines mit Teig.	208
Petits pains frits.	Kleine Semmeln ge- backen.	209
Petites Omelettes frites	Gebackene Omeletteln.	210

Autre petites Omelettes frites.	Amoletten auf eine andere Manier gebakken.	210
Autre à l'Italienne.	Ein Gebackenes auf Italienisch.	211
Des andouilles frites.	Gebackene Andouillien.	211
Des cotelettes frites.	Gebackene Karbonads.	212
Des filets frits.	Gebackene Filets.	212
Des risolles frites.	Gebackene Schnytrappfel.	213
Des risolles frites d'une autre maniere.	Schnytrappfel auf eine andere Manier.	213
Risole à la Bejamele.	Schnytrappfel mit Bejamele.	214

Toutes Sortes de Boudins au poisson.

Von allerhand Sorten Fischwürsten.

B oudins au Sang.	Blutwürste.	214
Boudins blancs.	Weisse Würste.	215
Boudins verds.	Grüne Würste.	216
Boudins aux Ecrevisses.	Krebswürste.	
Boudins aux Ecrevisses d'une autre maniere.	Krebswürste auf eine andere Manier.	218



Boudins à la Bejame- le.	Würste mit Bejamelle.	218
Boudins à la Charthreu- se.	Würste auf Karthreuser- Art.	219

Hors d'oeuvres en Sauces.

Voreßen mit Sauce.

D es Grenadins de Saumon à la Sauce claire.	G renadin von Rheins- salm mit klarer Sauce.	220
Des Grenadins en Sau- ce de capres.	Grenadin mit Kapern- Sauce.	221
Des Grenadins en Sau- ce de hachés.	Grenadin mit Hachée Sauce.	221
Des Grenadins aux oig- nons.	Grenadin mit Zwiebeln.	222
Des Grenadins grillés.	Grillirte Grenadin.	222
Des Grenadins en Caif- se.	Grenadin in Kapseln.	223
Des Grenadins frits en Sauce à l'oseille.	Gebackene Grenadin mit Sauerampfer Sauce.	224
Petites roulades à la presse.	Kleine Roulades in der Presse.	224
Petites roulades roties en Sauce à l'echa- lotte.	Kleine Roulades gebraten mit Charlotten Sau- ce.	225
Roulades grillées en Sauce d'oignons.	Grillirte Roulades mit Zwiebel Sauce.	226

Roulades aux fines herbes.	Roulades mit feinen Kräutern.	226
Roulades à l'Italienne.	Roulades auf italienische Manier	227
Filets de la même maniere.	Filets auf die nemliche Art gemacht	227
Filets à la Bejamele	Filets mit Bejamelle.	228
Filets de Sang.	Filets mit Blut.	229
Des filets en Sauce verte.	Filets mit grüner Sauce.	229
Des filets en Sauce claire.	Filets mit klarer Sauce.	230
Des filets melés.	Filets melirt.	231
Des filets marqués.	Ausgelegter Filet.	232
Des filets à l'angloise.	Filets auf Englisch.	232
Des cotelettes au four.	Karmenabel im Ofen.	233
Des cotelettes grillées.	Karmenabel grillirt.	234
Des cotelettes frites.	Karmenabel gebacken.	235
Des cotelettes en cafarole.	Karmenabel im Kastrof.	236
Des cotelettes en papillotes.	Karmenabel im Papier	236
Des cotelettes auxabricots.	Karmenabel mit Murrachen	237
Des cotelettes aux oignons.	Karmenabel mit Zwiebeln.	238
Cotelettes dressées.	Karmenabel dressirt.	238

Cotelettes avec de la moutarde.	Karmenabel mit Senf.	239
Cotelettes a l'Italienne.	Karmenabel auf Italienisch.	239
Cotelettes avec des racines.	Karmenabel mit Wurzeln.	240
De petits Grenadins masqués.	Kleine Granat maskirt.	240
De petits Grenadins au ris.	Granat mit Reis.	241
Grenadins farcis.	Granat mit Fülle.	241
Des Attelettes farcies.	Silberne Spießel mit Fäsch.	232
Des Attelettes au lait de carpes.	Silberne Spießel mit Karpfenmilchner.	242
Un ragout melé.	Ein gemischtes Ragout.	243
Un ragout melé de foies.	Ein gemischtes Ragout von Leber.	244
Un filet au four.	Filets im Ofen.	244
Ragout blanc à la presse.	Ein weißes Press-Ragout.	245
Ragout brun à la presse.	Ein braunes Press-Ragout.	245
Un Aspic de Saumon.	Ein Espic von Rheinsalm.	247
Un Aspic de Truites.	Ein Espic von Forellen.	247

— W —

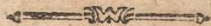
E n t r é e s

Die eingemachten Speisen.

Fricandau de Saumon à la Crème.	Ein Fricando von Rheinsalm mit Naam.	248
Fricandau d'Eturgeon en Sauce de concombres.	— — von Hausen mit Kukumern Sauce.	249
Fricandau de Brochets en Sauce aux oignons.	— — von Hechten mit Zwiebel Sauce.	250
Fricandau de truites en poivrape.	— — von Forellen mit poivrape Sauce.	250
Bejamele de Saumon. ou Saumon à la Bejamele.	Eine Bejamele von Rheinsalm.	251
Une piece ou morceau de Saumon à l'Italienne.	Ein Stück Rheinsalm auf Italienisch.	252
De l'Eturgeon à la Sauce de capres.	Ein Stück Hausen mit Kappern Sauce.	253
De l'Eturgeon à l'Italienne.	Ein Stück Hausen mit grüner Stachelbeer. Sauce.	253
De l'Eturgeon à l'Italienne.	Ein Hausen auf Italisches.	254
De l'Eturgeon à la Moisaique.	Ein Stück Hausen mit Wurzeln.	254

De l'Eturgeon en farce.	Ein Eingemachtes von Fasch.	255
Autre.	Ein von Fasch auf eine andere Art.	256
De l'Eturgeon en farce à l'allemande.	Eine von Fasch auf Deutsch.	257
Brochet en Sauce glacée.	Ein eingemachtes von Hechten glasirt.	257
Brochet avec une Sau- ce à l'hollandoise.	— — von Hechten auf Holländisch.	258
Une Entrée de Brochet à la Flammande.	— — von Hechten auf Flamändisch.	259
— — de Brochet à l'angloise.	— — von Hechten auf Englisch.	260
— — de Brochet à la polonoise.	— — von Hechten auf Polnisch.	260
— — de Brochet aux fines herbes.	— — von Hechten mit feinen Kräutern	261
Les lotes peuvent être accommodés de la même façon, que le brochet.	Die Alurutten können auf die nemliche Ma- nier wie die Hechten gemacht werden.	262
Les perches s'accom- modent comme les lotes.	Perschling auf die nem- liche Manier als wie die Alurutten.	262
Des perches à l'alle- mande.	Perschling auf Deutsch.	262
Des perches au beurre brun.	— — mit brauner Butter.	263
Des perches au Wat- ter-Sauce ou à l'hol- landoise.	— — auf Holländisch.	263

- Des perches au persil. Verschling mit Petero
fil. 264
- Une entrée de Tanches Schleien mit feinen Kräu-
aux fines herbes. tern. 264
- Une de tanches à l'Ita- — — auf Italianisch.
lienne. 265
- Une de Tanches à la — — mit Hachée-
Sauce hachée. Sous. 266
- Des Barbetes de la même maniere. Warm auf nemliche Ma-
nier zugericht. 266
- Une entrée de Carpes Einen Karpfen mit Zwie-
aux oignons. beln. 266
- Des Carpes au Sang. Karpfen mit Blut. 267
- De la carpe à la Sauce — — mit Sardellen
d'enchois. Sous. 268
- De la carpe en Sauce — — mit Kappern-
de capres. Sous. 268
- De l'ombre en Sauce. Ein Utsch mit Sous.
269
- De l'Anguille à la Sau- Ein Wallfisch mit einer
ce robert. Senf Sous. 266
- Des Anguilles en Sauce — — mit einer ramo-
à la ramolade. lade Sauce. 270
- Des Anguilles à la — — mit einer weis-
Sauce blanche. sen Sauce. 271
- Des Anguilles à l'an- — — auf Englisch.
gloise. 272
- De la folle poisson aux Kallibau ober Scholl-
oignons. fisch genannt mit
Zwiebeln. 272
- De la sole en Sauce. Kallibau mit Sauce.
273



De la sole au persil.	Rabillau mit Petersil.	273
De la sole en Sauce de moutarde.	Rabillau mit Senf Sauce.	274
Sole à la flamande.	Rabillau auf Flämändisch.	274
Des Barbues en Sauce de racines.	Halbfisch oder Platers genannt mit einer Wurzel. Sous.	275
Des Barbues à la Sauce au beurre.	Halbfisch mit Butter. Sauce.	276
Des Barbues à la Sauce brune.	Halbfisch mit braunen Butter.	276

Poissons de Mer.

Die Meerfische zuzurichten.

Une piece de lombrine à l'italienne.	Ein Stück Lombrine auf Italienisch.	277
Une piece de lombrine à la Provencale.	Ein Stück Lombrine mit Del.	278
Une piece de lombrine à la Sauce Hachée.	Ein Stück Lombrin mit einer Hachée-Sauce.	279
De l'Eturgeon de la même maniere.	Meer Sturiong auf die newliche Manier zugerichtet.	
Des maqueraux à la Sauce brune.	Macrauffisch mit braunen Butter.	280

Des merlans à l'Italiane.	Merlein auf Italiänisch.	281
Des merlans à la matelotte.	Meerlin auf Matelot-Manier.	281
Du turbot à la Sauce aux huitres.	Türpo mit Ausern Sauce	282
Du turbot aux fines herbes.	Türpo mit feinen Kräutern.	383
Sole en Sauce à l'angloise.	Sol, auf Deutsch Linguabel, mit einer englischen Sauce.	283
Sole farcie à la Sauce hachée.	Faschirte Sol mit Hachée Sous.	284
Autre.	Sol faschirt auf eine andere Manier.	285
Sole d'une autre Maniere.	Sol auf eine andere Manier.	286
Barbettes à la Sauce au Vin de Champagne.	Trillies mit Campagner Sauce.	286
Barbettes à la Sauce d'Estragon	Trillien mit Berdrum Sauce.	287
Barbettes à l'Italienne.	Trillien auf Italiänisch	288
Du ton en Sauce d'Estragon.	Zonnensfisch mit Berdrum Sauce.	288
Du ton aux enchois.	Zonnensfisch mit Sardenellen.	289
Des reines picrosses au beurre brun,	Reinsfisch mit braunen Butter.	290

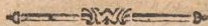
Pourpies à l'Italienne.	Pourbief nisch.	auf	Italiã.
			291
Calamaris à l'Italienne	Kalamari nisch.	auf	Italiã.
			292

*Des grosses Pièces pour le second
Service.*

*Große Stücke für die Zweyte
Tracht.*

U n paté froid de Sau- mon.	M atte Pasteten von Rheinsalm.	293
— — d'Eturgeon.	Eine von Hausen.	295
— — de Truit des Sau- monées	Eine von Lachsforellen	295
— — de Sablins.	Eine von Sablin.	295
— — de Brochets.	Eine von Hechten	295
— — de Loutre.	Einen Fischotter.	295
— — de castor ou de Bivre.	Einen von Biber.	295
Truites en Sauce au bleu.	Forellen blau gesotten.	295
Brochets de la même maniere	Hechten auf die nemli- che Manier.	286
Des Anguilles de la même maniere.	Walfisch auf die nemli- che Manier.	296

Des lotes de la même maniere.	Mastruppen auf die nemliche Manier.	296
Du Saumon de la même maniere.	Rheinsalm auf die nemliche Manier.	296
Uue hure de Saumon.	Einen Kopf von Rheinsalm.	297
une Saumure de poissons.	Eine Sulz von Fischen.	297
Des grosses ecrevisses bouillies.	Große Krebsen gesotten.	298
Flan aux citrons.	Einen Flan ober aufgelaufenes zu nennen von Zitronen.	299
— — aux Oranges.	Eines von Pomeranzen.	300
— — aux cedrats.	Eines von Zitronat.	300
— — d'abricots.	Eines von Aprikosen.	301
— — de coings.	Eines von Kitten.	301
— — de pommes.	Eines von Aepfeln.	301
— — de framboises.	Eines von Maulbeeren.	301
— — d'Ecrevisses.	Eines von Krebsen.	302
— — d'Epinars.	Eines von Spinat.	302
— — d'Artichaux.	Eines von Artitschocken.	303
Un Gateau de cerises griottes.	Einen Weichselkuchen	303
	Au	



Autre	Einen auf eine andere Manier.	304
Bignet ordinaire.	Einen Brügelkrayfen.	305
Autre.	Einen auf eine andere Manier.	306
Un Gateau avec une croute epaisse.	Einen Gateau von Brandtaig	307
Un Gateau à la Mag- delaine.	Einen Gateau von Kar- mel.	308
Un Gateau de Savoie.	Einen Gateau von Bis- quit.	309
Un Gateau de Savoie d'une autre maniere.	Einen auf eine andere Manier.	310
Un Gateau d'Amandes.	Einen Mandel • Gateau.	310
Un Gateau d'Amandes d'une autre maniere.	Einen auf eine andere Manier.	311
Un gateau aux Pista- ches.	Einen Gateau von Pi- stazien.	312
Un Gateau de mille feuilles.	Eine franzbßsche Torte.	312
Autre.	Eine auf eine andere Manier.	313
Une Croquante à l'alle- mande.	Einen Croquant auf Deutsch	313
— — à la francoise.	Einen Croquant • Teig auf Franzbßsch.	314
Autre.	Einen auf eine andere Manier.	314
Une tourte d'amandes.	Eine Mandeltorten.	315

Autre.	Eine auf eine andere Manier.	315
Autre au Caramel.	Eine mit Karmel.	316
Groupe d'Amandes.	Eine Bergtorten von Mandeln.	317
Autre.	Eine auf eine andere Manier.	318
Autre à l'allemande.	Eine auf Deutsch.	319
Une Brioche à la fran- çoise.	Einen Gateau mit Hefen oder Germ genannt.	320
Autre.	Einen auf eine andere Manier.	321
Autre à l'Italienne.	Einen auf Itallänisch.	321
Un poupelin.	Eine abgeriebene Tor- te.	321

*Des Poissons grillés & frits en guise
de roti.*

Gebratene und gebackene Fische, die
man anstatt der Fleischbratzen
serviret.

Poissons grillés.

Die Fische zum bratzen.

Brochets. **E**inen Hechten. 322



Carpes.	Einen Karpfen.	323
Un morceau d'Eperlan.	Einen Störfish oder Haußen genannt.	323
Un morceau d'Eturgeon.	Ein Stück Haußen.	323
Truittes.	Forellen.	323
Un Ombre.	Einen Aisch.	323
Des Perches.	Perschen.	323
Un morceau de Saumon.	Ein Stück Rheinsalm.	323
Une Anguille.	Einen Aalisch.	323
Des harrengs frais.	Frische Renten.	323
Un Morceau de l'ombrine, poisson marin.	Ein Stück Lombrin/ Meerfish.	324
Un Morceau de Spinola.	Ein Stück Spinola, Meerfish.	324
Un morceau de Ton.	Thunfish frisch.	324
Des Trilles, ou barbets marines.	Trillien Meerfish.	324
Des maqueraux.	Macarau Meerfish.	324

F r i t u r e .

Die Fische zum backen.

D es Brochetons.	K leine Hechteln.	324
	Des	

Des cabottes,	Großkbpf oder Koppen genannt.	324
Des Goujons,	Grundeln.	325
Des Loches,	Schmerling.	325
Des Lotes,	Walrutten.	325
Des Perches,	Perschling.	325
Des Tanches,	Schlein.	325
Des petites truites.	Kleine Forellen.	325
Des petitsharengs frais.	Frische Renken.	325
Des Ecrevisses sans écailles.	Krebsen ohne Schallen,	325
Des Gardons.	Kreßling.	325
Des enchois frais.	Frische Sarbellen oder Alligi genannt.	326
Des Sartes,	Sarti.	326
Des Barbues,	Trillian.	326
Des Bonitons, ou petits poisson blancs.	Kleine weiße Fische.	326
Des Dartes,	Kleine weiße Fisch.	326
Des Trilles ou poissons rouges.	Ein rother Fisch.	326
Des Soles,	Sollfisch.	326
Des lambrillons.	Platteiffen.	326
Des petits maqueraux,	Kleine Maquerellen.	326
Des fricils toute sorte de goujons de mer.	Allerhand kleine Meer' fische.	327
Des Calemares.	Kallamar.	327

Des grosses ecrevisses marines, ou toute sorte de petits pois- sons marins.	Rambre oder Meerkreb- sel Frealien genannt, oder von allerhand kleinen Fischehn. 327
--	---

Des Entremets chauds.

**Warme Speisen, die auf den zweyten
Gang gehören.**

D es epinards à la Crème.	S pinat mit Raam. 327
Des epinards à l'Italien- ne.	Spinat auf Italianisch. 328
Des epinards au four.	Spinat im Ofen. 329
Des houblons à la Sau- ce blanche.	Hopfen in einer weißen Sauce. 330
Des houblons liés en Sauce brune.	Einen mit brauner Sau- ce. 330
Des houblons aux fines herbes.	Hopfen mit feinen Kräu- tern. 331
Des abricots à la Cré- me.	Maurachen in Raam. 331
Des abricots aux fines herbes.	Maurachen mit feinen Kräutern. 332
— — à l'Italienne.	Maurachen auf Italia- nisch. 333
— — Grillés.	Maurachen grillirt auf dem Rost. 333

Des

- | | | |
|------------------------------------|--|-----|
| Des asperges à la flamande. | Spargel auf Flämisch. | 334 |
| Des asperges en Sauce hollandoise. | Spargel mit einer Holländer Sauce. | 335 |
| Des asperges à l'huile. | Spargel mit Del. | 335 |
| Des haricots verts à la Crème. | Grüne Bissollen mit Raam. | 336 |
| Des haricots aux fines herbes. | Bissollen mit feinen Kräutern. | 336 |
| Des petits pois à la francoise. | Kleine Erbsen auf Französisch. | 337 |
| Des petits pois à l'allemande. | Kleine Erbsen auf Deutsch. | 338 |
| Des petits pois à la Crème. | Kleine Erbsen mit süßem Raam oder Obers genannt. | 338 |
| Des Champignons à l'Italienne. | Champignonen auf Italienisch. | 339 |
| Des champignons en fricassée. | Faschirte Champignons. | 339 |
| Des champignons grillés. | Champignonen auf dem Rost grillirt. | 339 |
| Des champignons farcis. | Champignonen gefüllt. | 340 |
| Des feves aux fines herbes. | Bohnen mit feinen Kräutern. | 341 |
| Des feves à la flamande. | Bohnen auf Flämisch. | 341 |
| Des choux-fleurs en Sauce blanche. | Karviol mit weißer Sous. | 342 |

- Des choux - fleurs en Karfiol mit Sardellen,
Sauce d'enchois. Sous. 343
- Des choux - fleurs à — — auf Italienisch.
l'Italienne. 343
- Des choux - fleurs au — — im Ofen. 344
four.
- Des choux - fleurs en — — gebacken. 344
friture.
- Des concombres farcis. Faschirte Kukulern. 345
- Des concombres aux Kukulern mit feinen
fines herbes. Kräutern. 346
- Des Concombres en — — mit einer Coltie
Sauce. Sous. 346
- Des Concombres à la — — mit Raam.
Crème. 347
- Des concombres frits. — — gebacken. 347
- Des artichaux en Sauce Artischocken mit wei-
blanche. ßer Sous. 348
- Des artichaux en Sauce — — mit Sardellen.
d'anchoix. Sous. 348
- Des artichaux à l'Ita- — — auf Italienisch.
lienne. 349
- Des artichaux au four. — — im Ofen. 349
- Des fonds d'Artichaux Artischocken • Bdden
à la Sauce verde. mit grüner Sous. 350

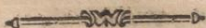
De fonds d'artichaux frits.	Artischocken : Bbden faschirt.	350
Des fonds d'artichaux à l'Italienne.	— — auf Italiänisch.	351
Des fonds d'artichaux frits.	— — gebacken.	352
De la laitue à la pres- se.	Bologneser Salat in der Preß.	353
De la laitue farcie.	Faschirten Salat.	353
De la laitue à la Crème	Salat mit Raam.	354
Des feuilles de boura- che frites.	Gebackene Boraschen- Blätter.	354
Des jeunes feuilles de pampre frites.	Junge Weinblätter ge- backen.	354
Des Cardons en Sauce, colle.	Karti mit Colli . Souß.	355
Des cardons à l'Italien- ne.	— — auf Italiänisch.	355
Des cardons au Parme- san.	— — mit Parmesan.	356
Des cardons frits.	— — gebacken.	355
Des gros oignons far- cis.	Faschirte Zwiebeln.	356
Des oignons au four.	Zwiebeln im Ofen.	357
Des oignons à l'huile.	Zwiebeln mit Del.	358
Des pommes de Terre au beurre.	Erdäpfel im Butrer.	358

Des pommes de terre à la Sauce de moutarde.	Erdäpfel mit Senf.	385
Des pommes de terre à la Flamande.	— — auf Flaman- disch.	359
Des pommes de terre à la Crème.	— — mit Raam.	359
Autre Sorte de pommes de terre en Sauce au colis.	Eine andere Gattung Erdäpfel mit Colli- sous.	360
Des truffes au Vin de Bourgogne,	Triffeln mit Burgunder- Wein.	361
Des truffes au four.	Triffeln im Ofen.	361
Des truffes aux cendres.	— — in der Asche.	
Des truffes à la provençale.	— — mit Del Ita- liänisch.	362
Des truffes à l'Italienne, ou au beurre.	— — mit Butter.	362
Des moufserons frais à l'Italienne.	Schwämmeling auf Italiänisch.	362
Des moufserons Secs.	Getrocknete Schwämme- ling.	363
Des celeris au fines herbes.	Zelleri mit feinen Kräu- tern.	363
Des celeris à la Crème.	Zelleri mit Raam.	364
Des Oeufs perdus en Sauce claire.	Verlohrne Eyer mit klarem Sous.	364

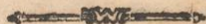
Des oeufs perdus avec de l'oseille.	Berlorne Eyer mit Sau- erampfer	364
Des oeufs perdus en glace.	— — glasirt.	365
Des oeufs à la Sauce au fer à cheval.	— — bedeckt mit einer Ehig Sous.	365
Des oeufs perdus en Saumure.	— — mit Salz.	366
Une Omelette aux Epi- nards.	Omoletteln mit Spinat.	366
Une Omelette à la ro- maine.	— — auf Romanisch	366
Une Omelette à la char- threuse.	— — auf Karthäuser- Art	367
Une Omelette à l'alle- mande.	— — auf Deutsch.	368
Une Omelette à la fran- çoise.	— — auf Französisch.	368
Une Omelette aux oig- nons.	— — mit Zwiebeln.	369
Une Omelette à la ge- noise.	— — auf Genuesisch.	369
Une Omelette à la plu- che, ou à lozeille.	— — mit Saueram- pfer.	370

Une

Une polinte ou gateau de farine de bled de turquie.	Ein Polente von tür- kischen Korn.	370
Une polinte au ris.	Eine Polente von Reiß.	371
Du ris frit à l'alleman- de.	Einen gebackenen Reiß auf Deutsch.	371
Du ris frit à l'Italien- ne.	Einen gebackenen Reiß Italienisch.	372
Un Flan de ris,	Ein Auflauf von Reiß.	372
Un Flan d'Ecrevisses.	Ein Aufgelaufenes von Krebsen.	373
Des Ecrevisses à l'Ita- lienne.	Krebsen auf Italienisch.	374
Des Ecrevisses au Gra- tin.	— im Ofen.	374
Des Ecrevisses farcies.	Gefüllte Krebsen.	375
Des Ecrevisses à la po- lonoise.	Krebsen auf Polnisch.	376
Des Ecrevisses au Sal- picon frit.	Gebackene Krebsen.	376
Des Ecrevisses à la cré- me.	Krebsen mit Namm auf Deutsch.	377
Des Ecrevisses à l'an- gloise.	Krebsen mit Namm.	377
Des langues de carpe	Karpfenzungen.	378



Des Anchoix frits.	Gebackne Sardellen.	
		379
Des huitres à la Grille	Mußtern auf dem Rost.	
Des huitres à l'Italien-	Mußtern auf Italiänisch	
ne.		380
Des petites huitres en	Kleine Müßtern in der	
Sauce.	Sauce	380
Des huitres frits.	Gebakene Müßtern.	
		381
Des moules en Sauce.	Muscheln in der Sauce.	
		381
Des moules au gratin.	Muscheln mit geriebe-	
	nen Semmeln.	382
Un Homar en Sauce	Meerkrebs in der Sau-	
froide.	ce	382
Un Homar en Sauce	Ein Meerkrebs in war-	
chaude.	mer Sauce	383
Un Homar à l'Italienne.	Ein Meerkrebs auf	
	Italiänisch	383
Une Seche servie' froi-	Eine Meerspinne kalter	
de.	zu serviren	384
Des canonigia enSauce.	Canonigia in der Sau-	
	ce.	384
Des coquilles à l'Ita-	Kleine Meer-muscheln	
lienne.		384



Des chataignes marines froides.	Meerkastanien kalter.	385
Chataignes marines chaudes	Meerkastanien warmer.	385
Des Bourbes froides.	Bourbii kalter.	385
Des bourbes chaudes.	Bourbii warmer.	386
Des Lamprettes marines	Meerlampretten.	386
Des pommes à la Dau- phine ou à la creme.	Apffel mit Creme.	386
Autre.	— — auf eine andere Manier.	387
Des pommes en pate,	— — mit Teig.	388
Des pommes à la Saxe.	— — auf sächsisch.	389
Des pommes au four.	— — im Ofen.	389
Des pommes en com- pote à la Saxe.	— — in Kompot auf Sächsisch.	390
Des pommes en com- pote avec le jus.	— — in Kompot mit Sulz.	391
Des pommes frites.	— — gebacken.	392
Des abricots au four à la Saxe.	Aprikosen im Ofen auf Sächsisch.	303
Des abricots frites.	— — gebacken.	393

Des

- Des griottes frites. Gebackene Weichseln. 394
- Des bignets de Peches. Gebackene Pfirschen. 394
- Une compote de Peches. Kompot von Pfirschen. 394
- Pour faire des pates d'amandes. Den Mandelteig zu machen. 394
- Pour faire des pates appetissantes, ou pates de lentilles. Einen mürben Saig zu machen, oder Linzertaig zu machen. 396
- Pour faire des pates royales. Einen Brandteig zu machen. 396
- Bignets croquants. Mürbe Kro^{cken}. 397
- Des Rifoies. Kleine Schnitzkrapfeln. 398
- Des petits Bignets à l'Angloise. Kleine Krapfeln auf Englisch. 399
- Des petits Bignets au fromage parmesan. Kleine Krapfeln mit Käse. 399
- Une Tourte à l'Italienne. Eine Sorte auf Italienisch. 399
- Une Tourte aux marrons. Eine Sorte von Kastanien. 401



Une Tourte de lait caillé aigr.	Eine Torten von saueren Topfen.	401
Une Tourte de lait caillé doux.	Eine von süßen Topfen.	402
Une Tourte de Crème.	Eine Torte mit Hamm.	402
Une Tourte de feuille- tage.	Eine Torte von Hopfen- teig.	403
Une Crème royale.	Eine Crème royale.	404
Autre turque.	Einen Crème auf tür- kisch.	405
Une Crème au Ris.	Einen Crème von Reiß.	406
Une blancmanger au ris.	Ein Blancmanger von Reiß.	407
Une Crème chaude à l'angloise.	Einen warmen Crème auf Englisch.	407
Autre froide à l'An- gloise.	Einen kalten Crème auf Englisch.	408
Autre.	Einen Crème mit Po- meranzen.	408

- Autre d'oranges, Einen von Pomeranzen
auf eine andere Man-
nier. 409
- Autre Crème d'oran- Einen Crème auf eine
ges. andere Manier.
409
- Une Crème de fleurs Einen Crème von Po-
d'oranges. meranzen • Blühe.
410
- — au Vin. — — Von Wein.
410
- — de lait doux. — — von süßen
Kamm. 411
- — en caramel. — — mit Karmel.
412
- — aux Pistaches. — — mit Pistagi.
412
- — de Chocolatte. Einen Crème von Cho-
colatte. 413
- — glacée. Einen glasirten Crème.
413
- — au four. Einen Crème im Ofen.
414
- — frite. Einen gebackenen Crème.
414
- — à la Vanille. Einen Crème von Va-
nill. 415

- Une Crème au Caffée. Einen Crème von Kaffe. 416
 Une Crème de Cerfeuil. Einen Crème von Abro-
 bellkraut. 416
 Une Crème de Roses. — — von Rosen. 417
 Une Crème aux Oran- — — mit Pomeran-
 ges. zen 418
 Une Crème d'Amandes Ein Blancmanger von
 Mandeln. 418
 Une Celée de Cresson. Eine Bruntkress. Sulz. 419
 Une Gelée de Griotes. Eine Weichsel. Sulz. 419
 Autre. Eine auf eine andere
 Manier. 420
 Une de Groseilles. Eine von Ribiseln. 421
 Autre de Groseilles Eine von Stachelbeeren. 421
 verdes.
 Autre d'Abrieots. Eine von Aprikosen. 421
 Autre de Peches. Eine von Pfirschen. 422
 Autre de Bergamottes. Eine von Bergamoten. 422

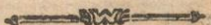
- Autre d'oranges. Eine von Pomeranzen, 423
- Autre de Citrons. Eine von Zitronen. 423
- Autre de Fleurs d'oranges. Eine von Pomeranzenblüthen. 423
- Les Menus de huit personnes jusqu'à 60 Couverts pour les quatre Saisons de l'année. Die Küchenzettel von 8 bis 60 Personen für alle 4 Jahreszeiten. 424

Provision de Fruits confits pour la Cuisine.

Um zu machen den Vorrath von eingetrockneten Früchten für die Küche zu gebrauchen.

D^{es} Groseilles ver- **G**rüne Stachelbeere. 461

Des Groseilles rouges. Rothe Johannesbeere. 462



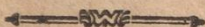
Des Abricots verds.	Grüne Aprikosen.	462
Des Fraises.	Erdbeere.	463
Des Cerises & des griottes.	Kirschen und Weichsel.	464
Des Murs.	Maulbeere.	464
Des Abricots jaunes.	Gelbe Aprikosen.	464
Des prunes.	Zwetschgen ober Pfau- men.	465
Des mirabelles.	Mirabellen.	465
Des Peches.	Pfirschen.	466
Une marmelade de pommes.	Ein Aepfel-Marmolad.	466
Une marmelade de Coings.	Ein Quitten-Marmolad.	467
Une Marmelade d'O- range.	Pomeranzen-Marmo- lad.	467
Une marmelade de Citrons.	Zitronen-Marmolad.	468
Des Epines vinettes rouges.	Weinnägerl.	468

Patisseries pour le Dessert.

Um zu machen die Backerey zum
Dessert.

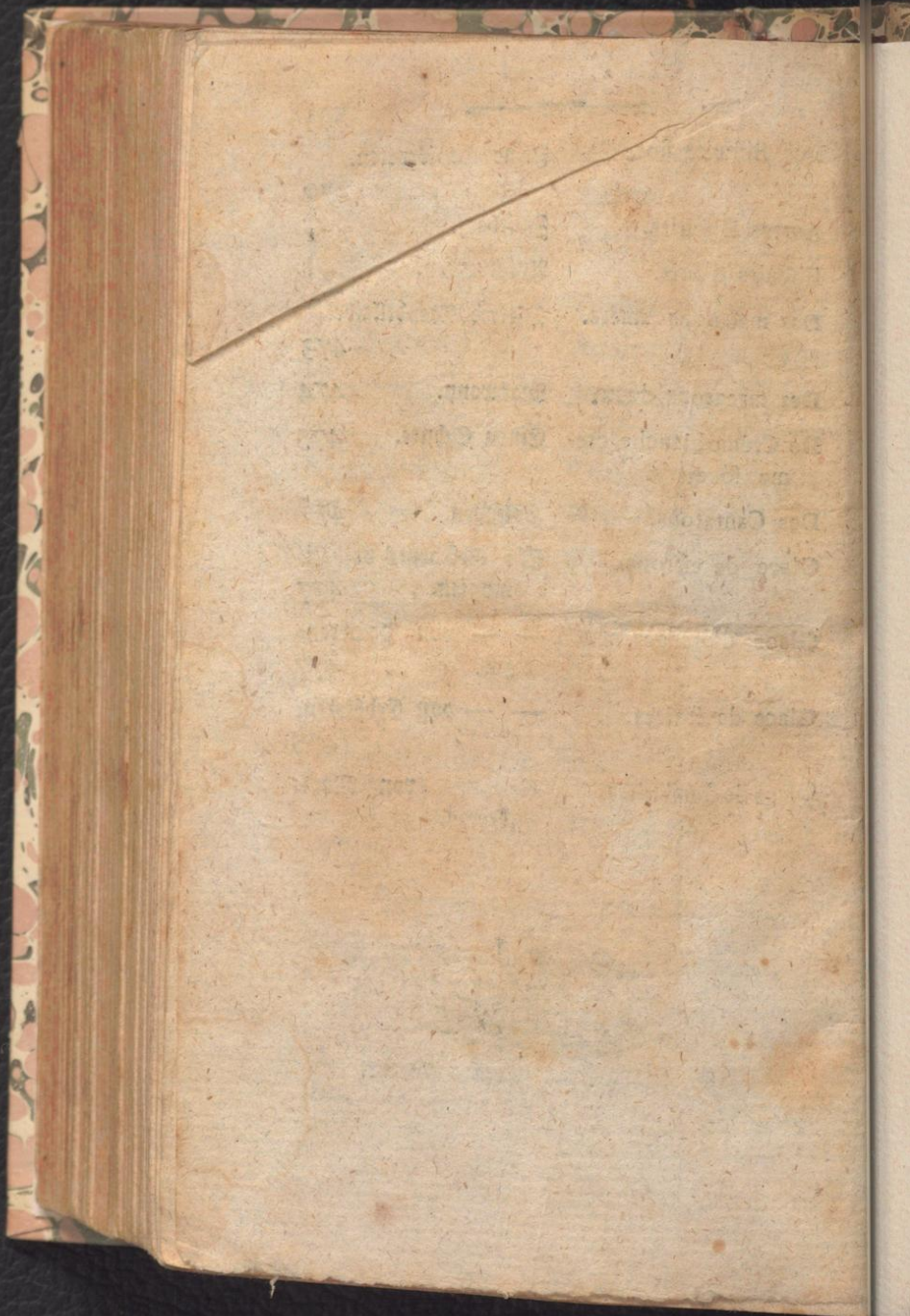
Des Biscuits ordinai- res.	Ordinari Discotten.	469
-------------------------------	---------------------	-----

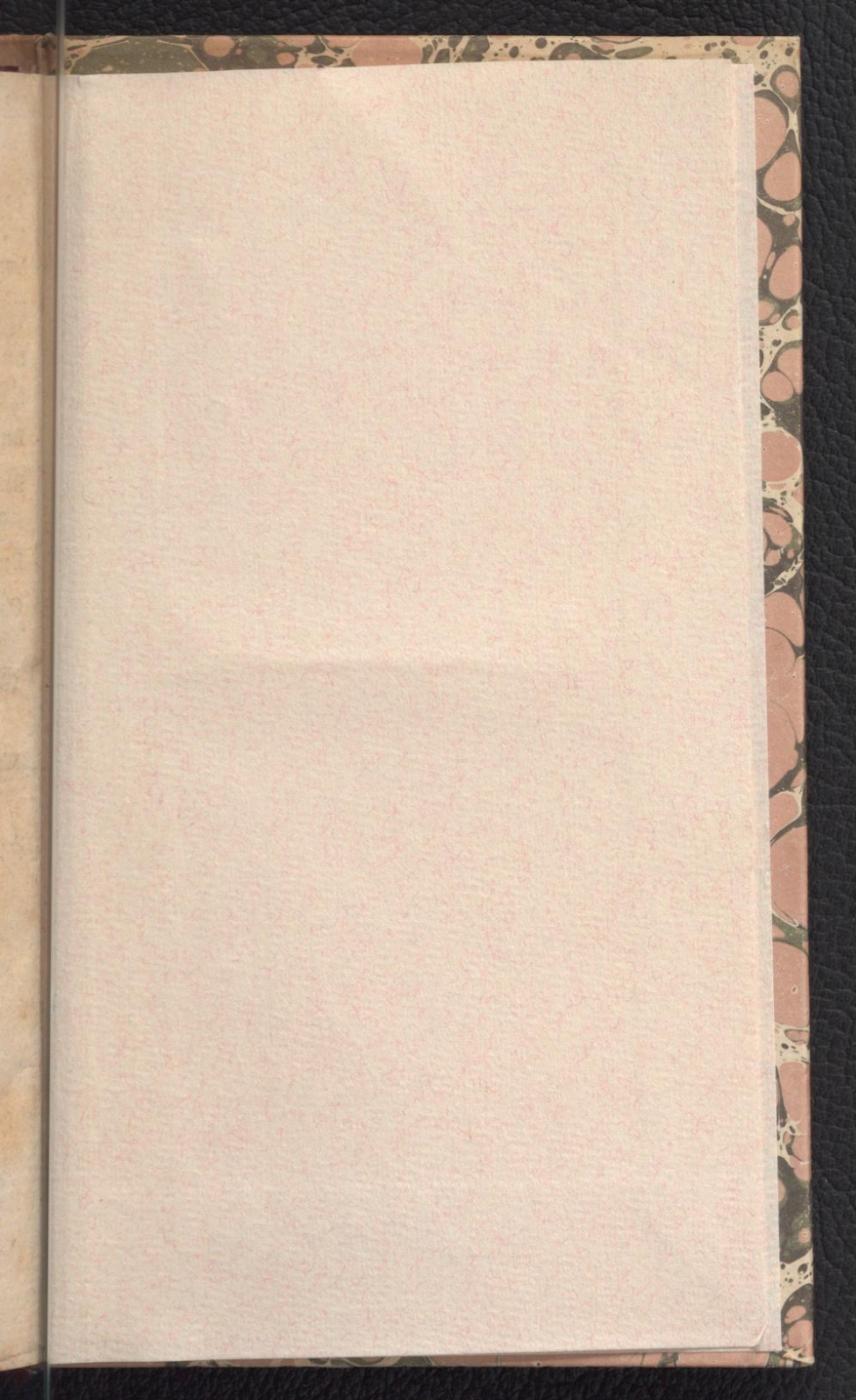
Des



462	Des Biscuits fins.	Feine Biscotten.	470
463	Autres Biscuits.	Zwieback.	471
464	Biscuits d'anis.	Aniskrapfen.	473
464	Des macarons amers.	Bittere Mandellaißel.	473
464	Des macarons doux.	Macarony.	474
465	De Crème blanche, cre- me fouettée.	Einen Schnee.	475
466	Des Cantatons.	Solippen.	476
466	Glace de citrons.	Ein Gefrorenes von Li- monien.	477
467	Glace d'oranges.	— — von Pomerans- zen.	477
467	Glace de fraises.	— — von Erdbeeren.	478
468	Glace de framboises.	— — von Mauls- beeren.	







2/60709