

2. Suppen = Klöße und Spätzlein.

Aufgelaufene Spätzlein S. 19. Butter = Klöße 19. Grüne Butter = Klöße 19. Butter = Spätzlein 20. Erdäpfel = Klöslein 20. Gesottene Erdäpfel = Klöslein 20. Fisch = Klöschen 20. Fleisch = Klöße 20. Klöße von Gänselebern 21. Gebrühte Spätzlein 21. Hirn = Spätzlein 21. Krebs = Klöße 21, Lungen = Klöße 22. Mark = Klöße 22. Semmel = Klöslein 22. Schnecken = Klöße 22. Schöberlein 22. Schwemm = Klöße von Mehl 23. Bouillons = Belten oder Tafeln 23.

3. Kleine Pastetchen.

Mal = Pastetchen S. 23. Aufgesetzte Pastetchen 24. Bries = Pastetchen 24. Kartoffel = Pastetchen 25. Krebs = Pastetchen 25. Andere Art 25. Ragout = Pastetchen 25. Schinken = Pastetchen 26. Schnecken = Pastetchen 26. Stockfisch = Pastetchen 26.

4. Rindfleisch auf verschiedene Weise zu bereiten.

Eine abgebräunte Rieb 27. Eine abgebräunte Rieb auf andere Art 27. Boeuf à la mode 27. Boeuf Steak 28. Englischer Braten oder Roß = Boeuf 28. Gebeizter Riemen 29. Ein Riemen auf andere Art 29. Gebratene Ochsenzunge 29. Ochsenfleisch mit Peterfilie 30. Nürnberger Peterle = Fleisch 30. Pöckelfleisch zuzurichten 30. Rindfleisch auf Wildprettart zu braten 31. Weißer Braten mit Kruste 31. Weißer Braten mit kleinen Kartoffeln 32.

5. Saucen (Soosen) zu Fleisch, Braten und andern Speisen.

Couliß S. 32. Weiße Couliß 32. Braune Couliß 32. Couliß von Fischen 33. Couliß von Krebsen 33. Couliß von Rebhühnern 33. Butter = Sauce 33. Kappern = Sauce 33. Kräuter = Sauce 34. Krebs = Sauce mit Rahm 34. Gesalzene Krebs = Sauce 34. Mandel = Sauce 34. Milch = Sauce 34. Milchrahm = Sauce 35. Morgeln = und Trüffel = Sauce 35. Pistazien = Sauce 35. Pomeranzen = Sauce 35. Sardellen = Sauce 35. Sardellen = Sauce mit Eiern 35. Sauerampfer = Sauce 36. Senf = Sauce 36. Senf = Sauce mit Wein 36. Wachholder = Sauce 36. Weichsel =, Kirschen = und Hüfen = Sauce 36. Wein = Sauce 37. Wein = Sauce auf andere Art 37. Zitronen = Sauce 37. Zitronen = Sauce auf andere Art 37. Zwiebel = Sauce 38.

6. Gemüse zu kochen.

Artischocken in Buttersauce S. 38. Artischocken mit Krebs = sauce 38. Bayrische Rüblein 39. Blauer Kohl mit Kastanien 39. Blumen = Kohl 39. Blumenkohl mit Butter 39. Gebackener Blumenkohl 39. Bohnen zu dämpfen 40. Große Bohnenkerne zu kochen 40. Hörn = leinsbohnen oder Silberhörnlein 40. Brätling zu dämpfen 40. Brecherbsen mit gelben Rüben 41. Broccoli 41. Champignons als