

# Rezept- und Zutatenregister zu Pierre de Lune: Le nouveau cuisinier

Paris: Pierre David 1660

von Hans Zotter

	Rezeptname		Seite	Zutaten	
1.	Potage de poulets farcis	Suppe von gefüllten Hühnern	21	Kalbfleisch, Rindermark oder Rinderschmer, Speck, feine Kräuter, Winterzwiebel, Salz, Muskatnuss, 3 oder 4 Dotter, Hühner, Bouillon, Gewürzpaket, Dotter, Kerbel, Brotrinden, Zitronensaft, Zitronenscheiben	
2.	Potage de chapon desosse	Suppe von einem entbeinten Kapaun	21	Kapaun, Rinderschmer, Speck, feine Kräuter, Dotter, Bouillon, Karde, Brotrinden, Mailänder Käse, Zitronensaft	
3.	Potage de ramiers aux choux de Milan	Taubensuppe mit grünem Kohl	22	Ringeltauben, Speck, Kohl, 2 Äpfel, Bouillon, Gewürzpaket, 2 oder drei Nelken, Salz, Pfeffer, Brot, Lamm-Jus	
4.	Potage des cailles au bouillon brun	Wachtelsuppe mit brauner Bouillon	22	Wachteln, Bouillon, Kalbfleisch, Salz, Gewürzpaket, Rinderfilet, Brotrinden, Champignons oder Trüffeln, Zitronensaft, Zitronenscheiben	
5.	Potage de perdrix aux champignons	Rebhühnsuppe mit Champignons	23	Rebhühner, Speck, Bouillon, Gewürzpaket, Champignons, Mehl, Croutons, Zitronensaft, Zitronenscheiben	
6.	Potage à la Reyne	Königinnensuppe	23	Kapaunfleisch, ½ quarteron Mandeln, 6 harte Dotter, Bouillon, Gewürzpaket, Champignon, Nelken, Croutons, 2	

				Rebhühner, Lamm-Jus, Zitronensaft, Zitronenscheiben, Champignons, Hahnenkämme, Hahnennieren	
7.	Potage de riz de veau	Kalbsbries-Suppe	24	Bries, Speck, Mehl, Gewürzpaket, Croutons, Bouillon, Lamm-Jus, Zitronensaft, Zitronenscheiben, Champignons	
8.	Potage au fromage ou Iacobine	Käsesuppe oder Jacobinersuppe (Dominikanersuppe)	24	Weißes Fleisch von 2 Rebhühnern oder Kapaunen, Bouillon, Salz, Käse, Rüben, Kapern, Brotrinden	
9.	Potage aux pigeonneaux gorgez	Suppe von gestopften Tauben	24	Kalbfleisch, Rindsfleisch, Speck, Tauben, Bouillon, Salz, Muskatnuss, Gewürzpaket, 24 Mandeln, 6 Dotter, Croutons, Champignons, Lamm-Jus, Zitronensaft, Zitronenscheiben	
10.	Potage d'Alouettes à l'Anglaise	Lerchensuppe auf englische Art	25	Lerchen, Speck, Mehl, Bouillon, Zimt, Datteln, Pflaumen aus Brignoles, Zitronat, Salz, ein Glas Weißwein, Biskuits oder Makronen, Zitronensaft	
11.	Potage de Poule d'Inde à l'Allemande	Truthahnsuppe auf deutsche Art	25	Truthahn, Speck, Bouillon, Gewürzpaket, Salz, entsteinte Oliven, Kapern, braune Bouillon, Croutons, gebackene Champignons, Zitronenscheiben, schwarzer Pfeffer	
12.	Potage de lapreaux (levraut) à l'Italienne	Suppe von jungen Hasen auf italienische Art	26	Hase, Speck, Bouillon, Pflaumen de S. Catherine, Rosinen, Zitronenschale, Zimt, 1 Glas Weißwein, Biskuits oder Brot, Zitronensaft, Zitronenscheiben, Granatapfelkerne	
13.	Potage de sarcelles aux nauets passez	Entensuppe mit Steckrüben	26	Enten, Speck, Steckrüben, Mehl, Rinds-Bouillon, Gewürzpaket, Salz, Croutons, Lamm-Jus	
14.	Potage de gigot de veau farcy	Suppe mit gefüllter Kalbskeule	26	Keule, Kalbfleisch, Speck, Fett, feine Kräuter, Winterzwiebel, Pfeffer, Muskatnuss, Salz, 4 Dotter, Champignons, Bouillon, 6 Dotter, Zitronensaft, gehackte Champignons	
15.	Potage d'eschinée de porc aux pois passez	Suppe von einem Schweinsrücken mit passierten Erbsen	27	Schweinsrücken, Erbsen, Bouillon, Gewürzpaket, Gewürznelke, Kerbel, Petersilie, Speck, frittiertes Brot, Andouilles, ein bisschen Verjus, Lamm-Jus	
16.	Potage de gelinotte aux choux de Milan (Potage de gros poulets aux choux)	Suppe von jungen, fetten Hühnern und Mailänder Kohl	27	Hühner, Speck, Bouillon, Kohl, Salz, Pfeffer, Gewürzpaket, Croutons	
17.	Potage de chochon de laict	Suppe von einem Spanferkel	28	Spanferkel, Speck, Bouillon, Salz, Pfeffer, Gewürzpaket, Nelken, Champignons, Mehl, Kastanien, Kapern,	

				Zitronensaft, Zitronenscheiben	
18.	Potage a la Royale	Königssuppe	28	weißes Fleisch vom Rebhuhn, Bouillon, Gewürzpaket, Pistazien, Kalbs-Jus, Champignons, Hahnenkämme, Hahnnennieren, Zitronensaft, Zitronenscheiben	
19.	Potage de jaret de veau et de chapon, dit de santé	Suppe von Kalbsbeinen und Kapaun, genannt Gesundheit	28	1 Kapaun, 1 Kalbsbein, Bouillon, Gewürzpaket, Speck, Salz, Brotrinden, Zitronensaft, Lamm-Jus	
20.	Potage de pigeonneaux ou bisque	Taubensuppe, Kraftsuppe	29	junge Tauben, Bouillon, Gewürzpaket, Speck, Salz, Brotrinden, Hahnenkämme, Bries, Champignons oder Morcheln, oder Knoblauchschwindlinge, Pistazien, Lamm-Jus, Zitronensaft, Zitronenscheiben	
21.	Potage de canards à la rebesque	Entensuppe	29	Ente, Speck, Steckrüben, Bouillon, Salz, Gewürzpaket, Pfeffer, Nelken, 2 Dutzend Pflaumen de S. Catherine, Weißwein, Kapern, Würstchen, Oliven, Zitronensaft, Granatapfelkörner	
22.	Potage de faisans au pot pourry	Fasansuppe	30	Fasane, Bouillon, Gewürzpaket, Salz, Nelken, Champignons, Bries, Rinderfilet, Mandeln, Bouillon, Brotrinden, Zitronensaft, Lamm-Jus, Zitronenscheiben, gebackene Champignons	
23.	Potage d'oye grasse aux nauets	Suppe von einer fetten Gans mit Steckrüben	30	1 Gans, Speck, Pfeffer, Salz, Nelken, Bouillon, Steckrüben, Mehl, Gewürzpaket, Champignons, Hahnenkämme, Zitronenscheiben, Zitronensaft, Lamm-Jus	
24.	Potage de profitrole	Suppe mit gefülltem Weißbrot	31	Tauben, Kalbsbries, Hahnenkämme, Champignon, Rindermark, Speck, Gewürzpaket, Salz, Muskatnuss, Bouillon, Brotschmolle, Brustfleisch vom Rebhuhn, ¼ Mandeln, 4 Dotter. Garnitur; Champignons, Hahnenkämme, Zitronenstreifen, Zitronensaft, Hammelsaft	
25.	Potage de mauuiettes au bouillon brun	Drosselsuppe in brauner Bouillon	31	Drosseln, Speck, Kapaunlebern, Bouillon, Salz, Nelken, Gewürzpaket, Champignons, Brotrinden, Zitronensaft, Zitronenscheiben	
26.	Poulet d'Inde desoßé à la Suisse	Entbeinter Truthahn auf Schweizer Art	33	Truthahn, Speck, Salz, Nelken, Pfeffer, Lorbeerblatt, Gewürzpaket, grüne Zitrone, Bouillon, Weißwein, Zitronenscheiben, Granatapfelkerne	

27.	Marinade de poulets	Hühnerfleisch in saurer Sauce	34	Hühnerfleisch, Essig, Salz, Pfeffer, Nelken, Zwiebeln, Lorbeerblätter, Mehl, Weißwein, Dotter, Speck, Petersilie, Zitronenscheiben
28.	Pastille d'épaule de mouton	Lammschulter in Austernsauce	34	Lammschulter, Speck, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Lauch, Austern, Anchovis, Kapern, Champignons, Speck, Mehl, Zitronenscheiben
29.	Pot pourry d'oyson (ou oye)	Potpourri von junger Gans	34	1 junge Gans, Speck, Bouillon, Weißwein, Anduillettes, Pflaumen aus Brignoles, Datteln, Rosinen, Zitronat, Pfeffer, Zimt, Salz, Kapern, Zitronensaft, Granatapfelkerne
30.	Cochon de lait au blanc (Cochon au bleu ou au pere douillet)	Spanferkel	35	1 Spanferkel, Speck, Salz, Pfeffer, Nelken, Muskatnuss, Lorbeerblatt, grüne Zitronen, Winterzwiebel, Bouillon, Weißwein, Zitronenscheiben
31.	Hachy (Hachis) de blanc de perdrix	Rebhuhn - Haschee	35	1 Rebhuhn, Bouillon, Gewürzpaket, 1Dutzend Champignons, Salz, Muskatnuss, 2 Dotter, Zitronensaft, Lamm-Jus, Hahnenkämme, gehackte Champignons
32.	Aloyau de boef à l'Angloise	Rindsrückenstück auf englische Art	35	Rückenstück vom Rind, Speck, Salz, Pfeffer, feine Kräuter, Papier, Bouillon, Weißwein, Champignons, Anchovis, Kapern, Austern, Mehl, Zitronensaft
33.	Gigot de mouton à la Royale (Membre de mouton à la fidelle)	Schafkeule auf Königsart (Hammelbeine)	36	Lammkeule, Speck, Bouillon, Salz, Pfeffer, Gewürzpaket, Champignons, Mehl, Bries, Hahnenkamm, Kapern, Zitronensaft, Zitronenscheiben
34.	Vinaigrette de boeuf	Saures Rindfleisch	36	Gekochtes Rindfleisch, Speck, Weißwein, Salz, Pfeffer, Nelken, Lorbeerblatt, Gewürzpaket, Zitronenscheiben, ein Spritzer Essig
35.	Pouille d'Inde au pot pourry	Potpourri von Truthahn	37	Truthahn, Speck, Bouillon, Weißwein, Champignons, Gewürzpaket, Pfeffer, Salz, Nelken, Austern, Mehl, Bries, Kapern, Gurken in Essig,
36.	Fricasse de poulets à la sauce brune	Hühner – Frikassee mit brauner Sauce	37	Hühner, Speck, Butter, Weißwein, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Petersilie, Kerbel, Winterzwiebeln, Mehl, Lamm-Jus, Zitronensaft, Zitronenscheiben
37.	Leuraut à la Suisse	Hase auf Schweizer Art	37	Hase, Speck, Bouillon, Salz, Pfeffer, Nelken, Wein, Mehl, ein wenig Essig, entsteinte Oliven, Kapern,

				Zitronenscheiben	
38.	Grillade de poulet d'Inde froid	Kalter gerösteter Truthahn	38	Truthahn, Salz, Pfeffer, Mehl, Schmalz, Austern, Anchovis, Kapern, Muskatnuss, Lorbeerblatt, grüne Zitrone, Essig, ein bisschen Bouillon	
39.	Ragoust d'un petit agneau	Lammragout	38	Lamm, Speck, Bouillon, Salz, Pfeffer, Gewürzpaket, Nelken, Champignons, Austern, Mehl, Anchovis, Zitronensaft, Zitronenscheiben, gebackene Champignons	
40.	Boudin blanc	Weißer Blutwurst	38	Truthahnfleisch, Kalb, Schweineschmer, 8 Dotter, Rahm, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Koriander, 3 oder 4 Zwiebel, Schweine- oder Schafdärme	
41.	Gigot de veau estouffé	Gedämpfte Kalbskeule	39	Kalbskeule, Speck, Champignons, Bouillon, 1 Glas Weißwein, Salz, Pfeffer, Gewürzpaket, Nelken, Muskatnuss, Mehl, gebackenes Brot, Bries, Zitronensaft, Zitronenscheiben	
42.	Perdrix en ragoust	Rebhuhnragout	39	Rebhühner, Speck, Bouillon, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Champignons, Mehl, 1Glas Weißwein, Zitronensaft, Lamm-Jus. Garnitur: Bries, gebackene Champignons	
43.	Queuë de mouton à la Suisse	Lämmerschwanz auf Schweizer Art	40	Schwanz, Speck, Weißwein, Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt, Nelken, Gewürzpaket, Zitronenscheiben, Kapern, Anchovis, Bratensauce, Zitronensaft, wenig Knoblauch-Essig	
44.	Andouillettes à l'Espagnolle	Spanische Fleischknödel	40	Kalbfleisch, Speck, feine Kräuter, Dotter, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Zimt, 8 oder 10 Dotter, Brotschmolle, Zitronensaft, Lamm-Jus, gebackene Petersilie	
45.	Membre de mouton en carbonade	Hammelfüße	41	Hammelfüße, Speck, Bouillon, Salt, Pfeffer, Nelken, Gewürzpaket, Maronen, Champignons, Mehl, Kapern, Zitronensaft, Zitronenscheiben. Garnitur: gebackene Champignons, gebackenes Brot	
46.	Saucisses de veau	Kalbswürste	41	Kalbfleisch, Speck, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, feine Kräuter, Schweine- oder Schafdärme, eingefettetes Papier, Senf	
47.	Andouilles de porc	Schweinefleischknödel	41	Schweineschmer, Salz, feine Kräuter, Pfeffer, Därme, Nelken, Lorbeerblätter, grüne Zitronen	

48.	Poulets à l'Espagnolle	Spanische gefüllte Hühner	42	Kalbfleisch, Speck, Dotter, feine Kräuter, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Zimt, Hühner, Brotschmolle, Zitronensaft, Lamm-Jus
49.	Pigeonneaux à l'Italienne	Tauben auf italienische Art	42	Tauben, Olivenöl, Salz, Pfeffer, Lorbeerblätter, Gewürzpaket, ein Bisschen Essig, Teig, Rosen- oder Knoblauchessig, Kresse
50.	Ragoust d'alloüettes à l'Angloise	Lerchen-Ragout auf englische Art	42	Lerchen, Speck, Mehl, Bouillon, Weißwein, Datteln, eingelegte Zitronenschale, Pistazien, Zimt, Salz, Pfeffer, 2 Dutzend Pflaumen aus Brignoles, Zitronensaft
51.	Troufles au jus de mouton	Trüffeln in Lamm-Jus	47	Trüffeln, Schmalz, Mehl, Gewürzpaket, Salz, Muskatnuss, Pfeffer, Bouillon, Lamm-Jus, Zitronensaft
52.	Oeufs filez à la poêle	Eingetropfte Eier in der Pfanne	47	12 Dotter, 2 Maß Rahm, kandierte, geraffelte Zitronenschalen, Öl oder Butter, Zucker, Orangenblüten
53.	Oeufs au jus de mouton (	Eier in Lamm-Jus	47	Lamm-Jus, Eier, Salz, Muskatnuss, Zitronensaft, Pistazien
54.	Langues de porc	Schweinezunge	48	Schweinezunge, Dekorationsblumen
55.	Pieds de porc à la daube	Schweinefüße gedünstet	48	Schweinefüße, Weißwein, Salz, Pfeffer, Nelken, Lorbeerblätter, Winterzwiebel, feine Kräuter, 1 Pfund Schweineschmer, oder Butter, Brotschmolle
56.	Roignons de bellier frits	Gebackene Widdernieren	48	Nieren, Salz, Nelken, Lorbeerblätter, Essig, Teig, Schweineschmer, gebackene Petersilie, Zitronenscheiben
57.	Pieds de porc (pourceau) au jus de mouton	Schweinefüße in Lamm-Jus	48	Schweinefüße, Speck, Bouillon, Gewürzpaket, Winterzwiebel, Pfeffer, Lamm-Jus, Zitronensaft, Kapern
58.	Saucisses de blanc de chapon	Würste aus weißem Kapaunfleisch	49	Weißes Kapaunfleisch, Schweinsfilet, Schweineschmer, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Winterzwiebel, feine Kräuter, ½ Glas Weißwein, Schweinedärme, Dijonsenf
59.	Riz de veau piquez	Gespicktes Bries	49	Bries, Speck, Lamm-Jus, Zitronensaft, weißen Pfeffer, Knoblauch, Petersilie
60.	Foye gras en ragoust	Gänseleber-Ragout	49	Gänseleber, Speck, 1/2 Glas Weißwein, 3 oder 4 Champignons, Gewürzpaket, Salz, Pfeffer, Zwiebeln, Zitronensaft, Lamm-Jus, Zitronenscheiben
61.	Gelée de grenade	Granatapfel-Gelee	49	Saft von Granatäpfeln oder Berberitzen, Zitronengelee
62.	Ragoust de beatilles	Leckerbissenragout	50	Leckerbissen (Bries, Hahnenkämme, Leber, Magen, Pistazien, Trüffel, Hirschkolben), Bouillon, Speck, Mehl,

				Champignon, Gewürzpaket, Salz, weißer Pfeffer,	
63.	Champignons en ragoust	Champignonragout	50	Champignons, Speck oder Butter, Salz, Muskatnuss, Gewürzpaket, Mehl, Dotter, Zitronensaft	
64.	Bonnets à paßer par la seringue	Spritzgebäck	50	Mehl, Salz, Butter, Dotter, Zucker, Duftwasser	
65.	Oeufs a la portugaise	Portugiesische Eier	50	Zucker, Orangenblütenwasser, Zitronensaft, Salz, Dotter, Zitronat, Canelette de Florence, Quittenlatwerge aus Orleans, Bisamzucker	
66.	Cardons d’Espagne	Spanische Artischocken	51	Cardons (spanische Artischocken), Salz, Pfeffer	
67.	Oeufs aux pistaches	Pistazien-Eier	51	Pistazien, Zitronat, Zucker, Zitronensaft, Dotter, Duftwasser, Biskuits	
68.	Poupelins de Flandre	Flandrische Poupelins	51	Käse, Mehl, Dotter, Salz, Zucker Orangenblüten(wasser)	
69.	Omelettes de iambon de Mayence	Schinkenamelette nach Mainzer Art	52	2 oder drei Scheiben Schinken, 8 Eier, Pfeffer, Salz, Speck, Zitronensaft, Lamm-Jus	
70.	Tourte de pistaches sans paste	Pistazientorte ohne Teig	52	Pistazien, Zitronat, Zimt, 5 oder 6 Dotter, Orangenblüten(wasser), 2 Makronen, Rindermark. Glasur: Bisamzucker, Orangenblütenwasser	
71.	Pets de putain	Hurenfurz	52	gleicher Teig wie beim Spritzgebäck (Nr. 64), Rindermark, Mehl, Bisamzucker, Orangenwasser	
72.	Persillade de tranches de iambon à la poëse	Schinkenschnitten mit Petersilien	52	Schinken, gebackene Petersilie, Rosenessig, oder Knoblauchessig	
73.	Tranches de iambon cuites sur le gril	Schinkenschnitten	53	Schinken, (Wein ?), Essig, Brotschmolle, Petersilie, Pfeffer	
74.	Oeufs à l’eau de fleur d’orange	Eier mit Orangenblütenwasser	53	Zucker, Orangenblütenwasser, Rahm, Zitronat, Salz, 8 oder 10 Dotter, mit Flandrischen Poupelins	
75.	Omelette de esorce de citron	Omelette mit Zitronat	53	Zitronat, 1 Glas Weißwein, 2 Makronen, 1 Dutzend Dotter, Rindermark, Orangenblütenwasser, Bisamzucker	
76.	Sousperse de porc	Schweinesulz	53	Schweinefüße, Schweineohren, 2 oder 3 Kalbsfüße, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, feine Kräuter, Nelken	
77.	Roties de roignons de veau	Nierenschnitten	54	Nieren, Kerbel, Salz, Zimt, 1 Dotter, Zucker, geröstete Brotschnitten	
78.	Riz de veau frits	Gebackenes Kalbsbries	54	Kalbsbries, Salz, Pfeffer, Mehl, Schweineschmer, gebackene Petersilie, Zitronensaft	
79.	Riz de veau en ragoust	Bries-Ragout	54	Kalbsbries, Schweineschmalz, 2 oder 3 Champignons, Gewürzpaket, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Bouillon,	

				Zitronensaft, Lamm-Jus	
80.	Pieds de porc sur le gril à la sauce	Schweinefüße auf dem Rost	54	Schweinefüße, Winterzwiebeln, Butter, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, ein wenig Essig, ein wenig Senf	
81.	Blanc manger d'Espagne	Spanisches Blancmanger	55	Zitronengelee, Mandeln, rotes oder grünes Gelee	
82.	Gelée de citron	Zitronengelee	55	2 Scheiben Kalbfleisch und Kapaunfleisch, Weißwein, 1 Dutzend Eier, Zimt, Nelken, Pfeffer, Salz, Zitronensaft, Zucker, Bisam	
83.	Gelée verte	Grünes Gelee	55	Lauchblätter, Zitronensaft	
84.	Gelée rouge	Rotes Gelee	56	Portugiesisches Tournesol oder Rohnen, Bouillon, Muskatnuss	
85.	Gelée de violette	Veilchengelee	56	Violettes Tournesol oder Veilchenstaub, Bouillon	
86.	Champignons frits	Gebackene Champignons	56	Champignons, Bouillon, Salz, Pfeffer, Mehl, Schweineschmalz, Petersiliensauce, Zitronensaft	
87.	Champignons en casserole	Champignons im Topf	56	Champignons, Speck oder Butter, Petersilie, Thymian, Winterzwiebeln, Salz, Muskatnuss, Pfeffer, Zitronensaft, gebackener Petersilie, Zitronenscheiben	
88.	Roche d'oeufs rouges	Rote Rochers	57	Portugiesische Eier (Nr. 65), rotes Johannesbeerengelee	
89.	Roche d'oeufs verts	Grüne Rochers	57	wie oben, Lauch	
90.	Oeufs filez	Eingetropfte Eier	57	Zuckersirup, 1 Glas Weißwein, 2 Dutzend Dotter, Bisam	
91.	Cresme de pistaches	Pistaziencreme	57	½ Pfund Pistazien, 1 quarteron Zitronat, Weißwein, Orangenblütenwasser, 1 quarteron geschmolzener Zucker, Bisam	
92.	Poupelains de Flandres farcis	Flandrische gefüllte Poupelins	58	gewöhnliche Poupelins (Nr. 68), Marillenköniture, Kirschen, Orangenblütenwasser, Bisam, Zitronensaft, Zucker	
93.	Pan de porc	Schweinebrot	58	Bouillon, Salz, Pfeffer, Nelken, Lorbeerblätter, Brotschmolle	
94.	Foye gras à la broche	Gänseleber am Spieß	58	Gänseleber, Schmalz, Gewürzpaket, Salz, Brot, weißer Pfeffer, Orangensaft	
95.	Palets de boeuf et menus droits	Rinderhackfleisch	59	Rindfleisch, Schmalz, Petersilie, Kerbel, Thymian, Winterzwiebel, Pfeffer, Salz, Bouillon, Weißwein, Brotrinden, Lamm-Jus, Zitronensaft	
96.	Oeufs à la Milanoise	Mailänder Eier	59	Zucker, Dotter, Pistazien, Zitronat, Orangenblütenwasser,	



				Zitronensaft	
97.	Blanc manger frit	Gebackenes Blancmanger	60	Reismehl oder Stärkemehl, Wasser oder Milch, Zucker, Bisam, Orangenblütenwasser	
98.	Nulle verte	Grüne Nulle	60	Pistazien, Zucker, Zitronat, Dotter, Salz, Lauch-Saft, Zitronensaft, Orangenblütenwasser, Bisam	
99.	Nulle au naturel	Nulle	60	2 Makronen, 4 Dotter, Zitronensaft, Milch, Zucker, Salz, Zitronat, Orangenblütenwasser, Pistazien	
100.	Nulle rouge	Rote Nulle	60	2 Makronen, 4 Dotter, Zucker, Orangenblütenwasser, Bisam, Salz, Zitronensaft, Johannesbeerensaft	
101.	Mousserons	Knoblauchschwindlinge	61	Knoblauchschwindlinge, Butter oder Schmalz, Gewürzpaket, Salz, Muskatnuss, 1 Dotter, Mehl oder Brösel, Zitronensaft	
102.	Morilles en ragoust	Morchel-Ragout	61	Morcheln, Butter oder Schmalz, Petersilie, Kerbel, Winterzwiebel, Salz, Muskatnuss, Bouillon, Zitronensaft oder Essig	
103.	Morilles frites	Gebackene Morcheln	61	Morcheln, Bouillon, Mehl, Schmalz oder Schmer, Lamm-Jus, Zitronensaft, Salz, Muskatnuss	
104.	Troufles à la braise	Trüffeln in der Brühe	62	Trüffel, Salz, weißer Pfeffer, Brühe	
105.	Troufles au vin	Weintrüffeln	62	Trüffel, Weißwein oder Claret, Salz, Lorbeerblatt, Pfeffer, weißen Pfeffer	
106.	Artichaux à la sauce blanc	Artischocken in weißer Sauce	62	Artischocken, Salz, Petersilie, weißer Pfeffer, Dotter, Essig, Bouillon	
107.	Artichaux au beurre blanc	Artischocken in weißer Butter	62	Artischocken, Butter, Essig, Salz, Muskatnuss	
108.	Artichaux frits	Gebackene Artischocken	63	Artischocken, Bouillon, Essig, Pfeffer, Salz, Winterzwiebel, Mehl, Schmer oder geklärte Butter, gebackene Petersilie	
109.	Culs d'artichaux en paste et frits	Artischocken in Teig	63	Artischocken, Teig aus Mehl, Salz, Pfeffer, Wasser, Backfett, gebackene Petersilie, Rosenessig	
110.	Asperges à la cresse	Spargel in Rahm	63	Spargel, Butter, Kerbel, Salz, Muskatnuss, Rahm, Dotter	
111.	Asperges au beurre blanc	Spargel in weißer Butter	63	Spargel, Salz, Butter, Essig, Muskatnuss, weißer Pfeffer	
112.	Asperges au Lamm-Jus	Spargel in Lamm-Jus	64	Spargel, Schmalz, Petersilie, Kerbel, Winterzwiebel, Salz, Muskatnuss, Speck oder Butter, Lamm-Jus, Zitronensaft	
113.	Crepes à la Florentine	Florentiner Crêpes	64	Käse, 12 Dotter, Milch, ½ Pfund Mehl, Zitronat, Backfett, Zucker, Orangenblütenwasser, Bisam	

114.	Assiette de cresse d'amande	Mandelcreme	64	1 Pfund Mandeln, Milch, Zucker, Orangenblütenwasser
115.	Champignons à la cresse	Champignon in Rahm	65	Champignons, Butter, Salz, Gewürzpaket, Muskatnuss, Rahm
116.	Choux fleurs au beurre blanc	Blumenkohl in weißer Butter	65	Blumenkohl, Salz, Butter, Nelken. Sauce: Butter, Essig, Salz, Muskatnuss, weißer Pfeffer, Zitronenscheiben
117.	Choux fleurs au Lamm-Jus	Blumenkohl in Lamm-Jus	65	Blumenkohl wie oben, Schmalz, Petersilie, Kerbel, Thymian, Winterzwiebel, Salz, Lamm-Jus, Essig, weißer Pfeffer
118.	Omelette de foye de lapin ou levreau	Omelette mit Hasenleber	66	Hasenlebern, feine Kräuter, Salz, weißer Pfeffer, 4 Eier, Schmalz, Lamm-Jus, Zitronensaft
119.	Foys frits dans la crespine de porc	Gebackene Leber	66	Stopfleber, Schweinenetz oder Kalbsnetz, feine Kräuter, Salz, Pfeffer, Essig, Winterzwiebel, Lorbeerblatt, Mehl, Schmalz
120.	Omelette de roignon de veau cuit	Nierenomelette	67	Kalbsnieren, 8 Eier, Salz, Pfeffer, Zimt, Schmalz, Lamm-Jus, Zitronensaft
121.	Pois tendre au lard	Erbsen und Speck	67	Schmalz, Erbsen, Gewürzpaket, Salz, Bouillon, Butter
122.	Cresse des petit pois	Erbsencreme	67	Erbsen, Bouillon, Schmalz, Gewürzpaket, Salz, weißer Pfeffer, Mainzer Schinken
123.	Pois à la cresse	Erbsencreme	68	wie oben
124.	Febues tendre à la cresse	Bohnencreme	68	Pferdebohnen, Speck oder Butter, Saturei, Salz, Dotter, Muskatnuss
125.	Febues au lard	Bohnen im Speck	68	Pferdebohnen, wie oben, Lamm-Jus, Salz, Saturei
126.	Febues à l'italienne	Bohnen auf italienische Art	68	Pferdebohnen, Salz, Pfeffer, Mehl, Backfett, gebackene Petersilie
127.	Faufracho (Faufrache) à la Espagnolle	Faufrache	68	Pferdebohnen, Salz, Pfeffer, 3 Eier, Schmalz,
128.	Oreille de porc à la barbe Robert	Schweinsohren	69	Schweinsohren, Butter, Winterzwiebel, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Essig, Kapern, Bouillon, Senf
129.	Tranche de pasté de venaison	Wildpastete	69	Wildbret, Speck
130.	Hure de sanglier par tranches	Wildschweinschädel in Streifen	69	Wildschweinschädel, Rotwein, Salz, feine Kräuter, grüne Zitronen, Zwiebeln, Lorbeerblätter, Pfeffer, Nelken, langer Pfeffer, Essig
131.	Cardes d'artichaux au fromage	Artischockenherzen	70	Artischockenherzen, Butter, Verjus, Brotrinden, Mailänder Käse, Muskatnuss, Salz, Orangensaft

132.	Menus droits de cerf ou de chevreuil	„Jagdrechte“	70	Maul, das kurze Wildbret, das Gekröse, die großen Geäder, die Zunge, die Ohren, und die kleinen Mehrbraten, nebst der Brust des Hirsches oder des Rehs, Weißwein, Salz, Lorbeerblatt, Schmalz, feine Kräuter, Gewürzpaket, Pfeffer, Muskatnuss, grüne Zitronenscheibe, Bouillon, Lamm-Jus, Zitronensaft
133.	Ragoust de tranche de sanglier	Wildschweinschädel-Ragout	70	Wildschweinschädel, Brotschmolle, Pfeffer, Schmalz, Mehl, Gewürzpaket, Winterzwiebel oder Schalotten, Lamm-Jus, Zitronensaft
134.	Melon frit	Gebackene Melone	70	Melone, Salz, Mehl, 2 oder 3 Dotter, Backfett, Bisamzucker
135.	Cresme de Melon	Melonencreme	71	Melone, Weißwein, Zimt, Zucker, Zitronat, Orangenblütenwasser, Bisamzucker
136.	Concombre frit en paste	Gebackene Gurken in Teig	71	Gurken, Salz, Pfeffer, Teig aus Wasser, Mehl und Salz, Backfett, Knoblauchessig, weißer Pfeffer
137.	Concombre à la sauce blanche	Gurken in weißer Sauce	71	Gurken, Salz, Speck oder Butter, feine Kräuter, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, weiße Sauce aus Dotter, Essig oder Verjus
138.	Concombre au jus de mouton	Gurken in Lamm-Jus	72	Gurken, Speck, feine Kräuter, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Zitronensaft, Lamm-Jus
139.	Bonnets au fromage de Milan	Mützchen von Mailänderkäse	72	Teig von einem halben Pfund Mehl, 2 Dotter, Salz, Weißwein, Mailänder Käse, Backfett
140.	Oreille de porc frite en paste	Schweinsohren in Teig	72	Schweineohren, Teig von Mehl, Salz, Pfeffer, feine Kräutern, Backfett, weißer Pfeffer, Zitronensaft
141.	Ragoust de beccassines	Schnepfenragout	72	Schnepfen, Schmalz, Salz, Pfeffer, weißer Pfeffer, Winterzwiebel, Champignon-Jus, Zitronensaft, Zitronenscheiben
142.	Ragoust de cailles	Wachtelragout	73	Wachteln, Speck, Gewürzpaket, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, 3 oder 4 Champignons, Mehl, Zitronensaft, Lamm-Jus
143.	Ragoust de petit pigeonneaux	Taubenragout	73	kleine Tauben, Speck, Champignons oder Knoblauchswindlinge, Salz, Gewürzpaket, Pfeffer, ½ Glas Weißwein, Bouillon, 1 Dutzend Mandeln, 4 Dotter,

				Lamm-Jus, Zitronensaft	
144.	Rosties de beccasses	Schnepfenbraten	74	Schnepfen, Eingeweide ohne Galle, Salz, weißer Pfeffer, Schmalz, Schalotte, Lamm-Jus, Orangensaft, Zucker	
145.	Rosties de foye gras	Gänseleber	74	Gänseleber, Speck, feine Kräuter, Winterzwiebel, Salz, Pfeffer	
146.	Ragoust de langue de boeuf coupée menu	Rindszungenragout	74	Rinderzunge, Schmalz, feine Kräuter, Winterzwiebel, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Weißwein, Einbrenn, Zitronenscheiben, Zitronensaft	
147.	Ragoust de tranches de jambon en paste	Schinkenragout	74	Schinkenscheiben, Teig aus Mehl, Weißwein, Salz, Pfeffer, Schweineschmer, gebackene Petersilie	
148.	Ragoust de grosses crestes de cocq farcies	Hahnenkammragout	75	Hahnenkämme, weißes Fleisch von einer Poularde oder einem Kapaun, Rindermark, Speck, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, 1 Dotter, Bouillon, 4 Champignons, 1 roher Dotter, Zitronensaft, Lamm-Jus	
149.	Ragoust de roignons de cocq au jus de mouton	Hahnnieren-Ragout	75	Nieren, Schmalz, ein Gewürzpaket, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Mehl, Trüffeln, Zitronensaft, Lamm-Jus	
150.	Ragoust de tranches de jambon à l'hypocras	Schinkenragout mit Hypocras	75	Schinkenscheiben, Zucker, 1 Makrone, Rotwein, weißer Pfeffer, Orangensaft	
151.	Boudins de foye gras et de chapon	Gänseleber-Kapaun-Pudding	76	1 quarteron Schweineschmer, 1 Pfund Gänseleber, 1 Pfund Kapaunfleisch, feine Kräuter, Winterzwiebel, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Nelken, Zimt, 6 Dotter, 2 Töpfe Rahm, Schweinedarm, oder Schafdarm, oder Lamm-darm Milch, Orangen	
152.	Potage d'esturgeon	Störsuppe	93	Stör, Gewürzpaket, Butter, Salz, Weißwein, Pfeffer, Nelken, Verjus, Zwiebel, Lorbeerblätter, Champignons, Butter, Mehl, Brotrinden. Garnitur: Austern, Champignons, Kapern, Zitronensaft, Zitronenscheiben	
153.	Potage de saumon frais	Lachssuppe	94	Lachs, Salz, feine Kräuter, Brotrinden, Champignons, Karpfenmilch, Kapern, Zitronensaft, Zitronenscheiben, Jus de Champignons	
154.	Potage de brochet auch nauets	Hechtsuppe mit Steckrüben	94	Hecht, Butter, 1 Löffel (Erbsen)Püree, Salz, feine Kräuter, Pfeffer, Steckrüben, Gewürzpaket, rote Butter, Mehl, Croutons, Zitronensaft	

155.	Potage de tanches farcies au bouillon brun	Schleien-Suppe	95	Schleien, Zitronen, Champignons, feine Kräuter, 3 oder 4 Dotter, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, 1 Löffel (Erbsen)Püree, Butter, Mehl, Salz, Gewürzpaket, Nelken, Brotrinden. Garnitur: Champignons, Karpfenmilch, Kapern, Zitronensaft, Zitronenscheiben
156.	Potage de solles farcies	Seezungensuppe	95	Seezungen, Aalsauce, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, feine Kräuter, Champignons, Brotrinden, Fischbouillon, Trüffeln, Champignons, Austern, Zitronensaft, Jus de Champignons, Zitronenscheiben
157.	Potage de turbot	Turbot-Suppe	96	Glattbutt, Weißwein, Verjus, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Nelken, Lorbeerblätter, Brotrinden, Fischbouillon. Garnitur: Champignons, Karpfenmilch, gebackene Austern, Zitronensaft, Zitronenscheiben
158.	Potage à la Reyne	Königinnensuppe	96	Aal, Butter, Weißwein, Mandeln, Fischbouillon, Salz, Gewürzpaket, Nelken, Champignons, grüne Zitrone, Brotrinden, Karpfenmilch, Champignons, Granatäpfel, Zitronensaft, Jus de Champignons
159.	Potage d'huystres	Austernsuppe	97	Austern, rote Butter, Champignons, Mehl, (Erbsen)Püree, grüne Zitrone, Brot, Fischbouillon, Kapern, Zitronenscheiben, Jus de Champignons, Zitronensaft
160.	Potage de profitrolles (Profiterolle de poisson)	Suppe mit Fischwindbeuteln	97	3 oder 4 kleine Brote, Karpfen- oder Aalfleisch, Karpfenmilch, kleine Champignons, feine Kräuter, Salz, Muskatnuss, Kapern, Butter, ½ Glas Wein, Fischsud, Mandeln, Dotter, weißes Fleisch vom Hecht, Garnitur: Karpfenmilch, Champignons, Zitronensaft, Champignon-Jus, Granatapfelkerne
161.	Potage de langoustes	Langustensuppe	98	Languste, Wasser, 1 Glas Weißwein, Gewürzpaket, Nelken, Salz, Butter, Brotrinden, Einbrenn, Kapern, Zitronenscheiben
162.	Potage d'esperlans au bouillon brun	Stint-Suppe mit brauner Bouillon	98	Stinte, Erbsenpüree, Salz, Zitrone, Champignons, Einbrenn, Brotrinden, Fischsud, Champignon-Jus, Zitronensaft, Zitronenscheiben
163.	Potage de choux de Milan	Kohl- suppe	99	Kohlherzen, Butter, Erbsenpüree, Salz, Nelken, Pfeffer,

				Winterzwiebeln, Brot, Brotrinden, frittiertes Brot	
164.	Potage d'ecreusses	Krebssuppe	99	Krebse, Gewürzpaket, Salz, Butter, feine Kräuter, Brotrinden, 3 oder 4 Champignons, Karpfenmilch, Zitronensaft, Champignon-Jus	
165.	Potage ou iacobine	Jakobinersuppe	100	Karpfenfleisch oder Aalfleisch, Butter, Weißwein, 1 Champignon, Brotrinden, Fischsud, Mailänder Käse, Brotrinden, Champignon-Jus, Zitronensaft, Zitronenscheiben	
166.	Potage de tortuës au bouillon brun	Schildkrötensuppe	100	Schildkröte, Salz, rote Butter, feine Kräuter, Muskatnuss, Bouillon, Champignons, Mehl, Gewürzpaket, Brotrinden, Fischsud, Kapern, Zitronensaft, Champignon-Jus	
167.	Potage de cardes d'artichaux	Artischockensuppe	101	Artischocken, Wasser, Butter, Salz, Brotrinden, Butter, Kräuterbouillon, Mailänder Käse, Kapern, klare Bouillon, Zitronenscheiben	
168.	Turbot en ragoust	Glattbutt-Ragout	106	Glattbutt, Salz, Essig, Pfeffer, Butter, Weißwein, Nelken, Gewürzpaket, Muskatnuss, 2 Lorbeerblätter, ein Stück grüne Zitrone, Winterzwiebel, Champignons, Mehl, Kapern, Zitronensaft, Zitronenscheiben	
169.	Barbuës en ragoust	Barben-Ragout	106	Barbe, sonst wie oben	
170.	Solles in ragoust	Seezungen-Ragout	106	Seezunge, Butter, rote Butter, Mehl, Gewürzpaket, Salz, Muskatnuss, Orangenschale, Verjus von Granatäpfeln, Orangensaft, Petersilie	
171.	Barbottes en ragoust	Aalraupen-Ragout	107	Aalraupen, Zitronen, Mehl, Backfett, rote Butter, Anchovis, Salz, Muskatnuss, Winterzwiebel, Kapern, Orangensaft, Verjus von Granatäpfeln, frittierte Petersilie, Zitronenscheiben	
172.	Truites en ragoust	Forellen-Ragout	107	Forellen, rote Butter, Einbrenn, Weißwein, Gewürzpaket, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Lorbeerblatt, ein Stück grüne Zitrone, Champignons, Zitronen, frittiertes Brot oder frittierte Austern	
173.	Carpes en ragoust (Carpes lardées d'anguilles en ragoust)	Karpfen-Ragout	107	Karpfen, Speck, Aal, rote Butter, Einbrenn, Champignons, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Nelken, Lorbeerblatt, ein Stück grüne Zitrone, 1 Glas Weißwein, Austern, Kapern,	

				Zitronenscheiben	
174.	Carpes farcies en ragoust	Gefüllter Karpfen	108	Karpfen, Aal-Fleisch, feine Kräuter, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Thymian, Nelken, Butter, Champignons, rote Butter, Einbrenn, Petersilie, Weißwein, Karpfenmilch, Champignon, Kapern, Zitronenscheiben	
175.	Carpes au demy court-bouillon	Karpfen in Bouillon	108	Karpfen, Weiß- oder Rotwein, Verjus, Essig, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Nelken, Winterzwiebeln, Lorbeerblatt, rote Butter, Orangenschale, Kapern, Zitronenscheiben	
176.	Tanches farcies en ragoust	Schleien in Ragout	109	Schleien, sonst wie oben	
177.	Tanches au ragoust d'anchois	Schleien in Ragout mit Anchovis	109	Schleien, Butter, Anchovis, rote Butter, Orangensaft, Gewürzpaket, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Kapern, frittierte Petersilie, Zitronenscheiben	
178.	Tanches fricassées à la sauce blanche	Schleien in weißer Sauce	109	Schleien, Zitronen, Butter, Gewürzpaket, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Lorbeerblatt, 1 Glas Weißwein, Dotter, Verjus oder Zitronensaft, Champignon-Jus	
179.	Tanches fricassées à la sauce brune	Schleien in brauner Sauce	110	Schleien, rote Butter, feine Kräuter, Mehl, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Nelken, grüne Zitrone, Champignons, 1 Glas Weißwein, Kapern, Zitronensaft	
180.	Tanches en casserole	Schleien im Topf	110	Schleien, rote Butter, Mehl, Weißwein, Verjus, Gewürzpaket, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Lorbeerblatt, Austern, Kapern, Champignon-Jus, Zitronensaft, Zitronenscheiben, frittiertes Brot	
181.	Brochet farcy	Gefüllter Hecht	110	Hecht, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Nelken, Winterzwiebeln, Butter, Champignons, rote Butter, Weißwein, Verjus, Bouillon, ein Stück grüne Zitrone, Ragout von Austern, Champignons, Garnitur von frittiertem Brot, Zitronenscheiben und Kapern	
182.	Brochet en casserole	Hecht in der Kasserolle	111	Hecht, Aalspeck, rote Butter, Weißwein, Verjus, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Nelken, Gewürzpaket, grüne Zitrone, Lorbeerblatt, Ragout von Champignons, Austern, Kapern, Einbrenn, Hechtsauce, Garnitur: Zitronenscheiben, frittierte Karpfenmilch, frittierte Champignons	

183.	Brochet frit à la sauce d'anchois	Gebackener Hecht in Anchovis-Sauce	111	Hecht, Essig, Salz, Pfeffer, Winterzwiebel, Lorbeerblatt, Mehl, Backfett, Anchovis, rote Butter, Orangensaft, Kapern, weißer Pfeffer, frittierte Petersilie, Zitronenscheiben
184.	Brochet frit avec paste	Gebackener Hecht	112	Hecht, Teig aus Mehl, Eiern, Salz, Pfeffer, Backfett, frittierte Petersilie, Orangen
185.	Brochet en ragoust par tronçons	Hecht-Ragout	112	Hecht, Aalspeck, rote Butter, Einbrenn, Weißwein, Verjus, Salz, Pfeffer, Nelken, Muskatnuss, Lorbeerblatt, Ragout von Champignons und Kapern, Austern, frittierte Brotscheiben, Zitronenscheiben
186.	Tranches de saumon à la sauce douce	Lachs-Streifen in süßer Sauce	112	Lachs, Mehl, Butter, süße Sauce mit Rotwein, Zucker, Zimt, Salz, Pfeffer, Nelken, grüne Zitrone, Zitronenscheiben
187.	Saumon en ragoust avec champignons	Lachs-Ragout	113	Lachs, Wein, Verjus, Salz, Gewürzpaket, Pfeffer, Nelken, Muskatnuss, Lorbeerblatt, grüne Zitrone, Fischsud, Ragout von Austern, Kapern, Einbrenn, Champignon, Lachsleber, Zitronenscheiben
188.	Anguilles rosties (Anguilles sur le gril)	Gebratene Aale	113	Aale, Essig, Salz, Pfeffer, Winterzwiebel, Lorbeerblatt, Sauce mit roter Butter, Mehl, Kapern, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Nelken, Essig, Bouillon
189.	Anguilles à la sauce blanche	Aale in weißer Sauce	113	Aale, Butter, Gewürzpaket, Salz, Pfeffer, Nelken, Lorbeerblatt, 1 Glas Weißwein, Muskatnuss, weiße Sauce mit Dottern und Verjus, Garnitur: Zitronenscheiben und frittiertes Brot
190.	Anguilles frites	Gebackener Aal	114	Aale, Essig, Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt, Winterzwiebel, Mehl, Butter, Petersiliensauce mit Rosenessig, weißer Pfeffer
191.	Anguilles à la sauce brun	Aal in brauner Sauce	114	Aale, rote Butter, feine Kräuter, Winterzwiebeln, 1 Glas Weißwein, Verjus, Einbrenn, Pfeffer, Muskatnuss, Nelken, Salz, Kapern, Zitronen
192.	Tortuès en ragoust	Schildkröten-Ragout	114	Schildkröte, Wasser, Wein, Salz, Lorbeerblatt, rote Butter, feine Kräuter, Winterzwiebel, Salz, Pfeffer, Einbrenn, Muskatnuss, Kapern, Fischsud, Champignon-Jus,



				Zitronensaft, Garnitur: frittierte Austern, Karpfenmilch, Zitronenscheiben	
193.	Tortuès en ragoust à la sauce brun (Tortues à la sauce blanche)	Schildkröten-Ragout mit brauner Sauce	115	wie oben, weiße Sauce: Dotter, Karpfenmilch, Zitronenscheiben	
194.	Tortuès à la marinade	Marinierte Schildkröte	115	Schildkröte, Essig, Salz, Pfeffer, Winterzwiebel, Mehl, Butter, Petersilie, Orangen, weißer Pfeffer	
195.	Escrevisses en ragoust	Krebs-Ragout	115	Krebse, Wein, Essig, Salz, rote Butter, feine Kräuter, ein Stück grüne Zitrone, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Einbrenn, Champignon-Jus, Zitronensaft	
196.	Escrevisses au vinaigre	Krebse in Essig	116	Krebse, Wein, Essig, Salz, Pfeffer, Nelken, Lorbeerblatt, Winterzwiebeln, grüne Petersilie	
197.	Escrevisses à la sauce blanche	Krebse in weißer Sauce	116	Krebse, Gewürzpaket, Butter, Salz, Muskatnuss, Pfeffer, Winterzwiebeln, feine Kräuter, Dotter, Zitronensaft, Champignon-Jus	
198.	Ragoust de rouges barbes	Rotbarben-Ragout	116	Rotbarben, Butter, (die Leber wird mit Butter in einem Topf zubereitet und durchpassiert) weißer Pfeffer, Salz, Orangensaft, oder Zitronensaft, Schallotte	
199.	Ragoust de moules à la sauce blanche	Muschel-Ragout	116	Muscheln, Butter, Thymian, feine Kräuter, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Winterzwiebel, Dotter, Verjus, oder Zitronensaft, gebackenes Brot	
200.	Ragoust de moules à la sauce brune	Muschel-Ragout mit brauner Sauce	117	wie oben, ohne Dotter aber mit Einbrenn, Zitronenscheiben	
201.	Ragoust de limandes	Rotzungenragout	117	Rotzungen, rote Butter, Weißwein, Verjus, Gewürzpaket, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Lorbeerblatt, Einbrenn, Kapern, Orangenschale, Zitronenscheiben	
202.	Ragoust de plies de Loire	Ragout von Loire-Schollen	117	Schollen, Weißwein, Verjus, Salz, Pfeffer, Lorbeer, weiße Sauce mit Butter, Essig, Muskatnuss, Zitronenscheiben, Kapern	
203.	Ragoust d'aumar	Hummer-Ragout	117	Hummer, Butter, feine Kräuter, Winterzwiebel, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Sauce von den Hummer-Eingeweiden, ein wenig Rosenessig oder Orangensaft	
204.	Ragoust de langoustes	Langusten-Ragout	118	Langusten, wie oben. Gut in Salaten mit Olivenöl, Essig, weißer Pfeffer, Salz, Sauce von den Eingeweiden	

205.	Huîtres sur le grill	Austern am Grill	118	Austern, Butter, Brotschmole, Muskatnuss, Orangensaft	
206.	Huîtres en ragoust	Austern-Ragout	118	Austern, Butter, Gewürzpaket, Einbrenn, Orange, Orangensaft, weißer Pfeffer, Zitronen	
207.	Huîtres frites	Gebackene Austern	118	Austern, Teig aus Wasser und Mehl, Salz, Pfeffer, Weißwein, Austern-Eingeweide, Butter, Petersilie, Orange	
208.	Cheurettes frites	Gebackene Garnelen	118	Garnelen, Salz, Mehl, Pfeffer, Butter, gebackene Petersilie, Orangen	
209.	Cheurettes au court-boüillon	Garnelen in Fischsud	119	Garnelen, Weißwein, Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt, Essig, weißer Pfeffer	
210.	Esperlans aux anchois	Spiering mit Anchovis	119	Spieringe, Anchovis, rote Butter, Orangensaft, weißer Pfeffer	
211.	Esperlans en casserolle	Spiering im Topf	119	Spieringe, Butter, Weißwein, Muskatnuss, grüne Zitrone, Einbrenn, Kapern, Zitronensaft, Salz	
212.	Esperlans au court-boüillon	Spiering im Fischsud	119	Spieringe, Weißwein, grüne Zitrone, Pfeffer, Salz, Lorbeerblatt, Petersilie, Zitronenscheiben, Essig, weißer Pfeffer	
213.	Palaurdes en ragoust	Venusmuschel-Ragout	119	Venusmuscheln, feine Kräuter, roter Butter, Winterzwiebeln, Orangen, weißer Pfeffer	
214.	Palaurdes au vinaigre	Venusmuscheln in Essig	120	Venusmuscheln, Pfeffer, Lorbeerblatt, Rosenessig, weißer Pfeffer	
215.	Pousse-pieds au vinaigre	Entenmuscheln in Essig	120	Entenmuscheln, Salz, Nelken, Lorbeerblatt, Pfeffer, Essig, weißer Pfeffer	
216.	Pousse-pieds en ragoust	Entenmuschel-Ragout	120	Entenmuscheln, rote Butter, feine Kräuter, ein Stück Orange, Mehl, Pfeffer, Salz, Muskatnuss, ein wenig Essig	
217.	Horsins à la poiurade	Meerigel in Pfeffer	120	Meerigel, weißer Pfeffer, Orangen	
218.	Solles marinées	Marinierte Seezungen	120	Seezunge, Zitronen- oder Orangenscheiben, Lorbeerblatt, Butter, Winterzwiebeln, Salz, Pfeffer, Muskatnuss	
219.	Solles au court-boüillon	Seezungen in Fischsud	121	Seezunge, Weißwein, Verjus, Salz, grüne Zitronen, Pfeffer, Butter	
220.	Ton marine	Marinierter Thunfisch	121	Thunfisch in Scheiben, Backfett, Marinade wie bei den Seezungen	
221.	Ton sur le grill	Thunfisch am Grill	121	Thunfisch, Salz, Pfeffer, Butter, Orange, rote Butter	

222.	Ton en pasté en pot	Thunfischpastete	121	Thunfisch, rote Butter, Weißwein, grüne Zitrone, Gewürzpaket, Salz, Pfeffer, Champignons, Kastanien, Kapern, gebackenes Brot, gebackene Austern, Zitronenscheiben	
223.	Greneaux en casserolle	Grenaut im Topf	121	Grenaut, Weißwein, rote Butter, Mehl, 2 oder drei Champignons, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Gewürzpaket, grüne Zitrone, gebackenes Brot, Zitronenscheiben	
224.	Queuè de moluë fritte	Gebackener Kabeljau-Schwanz	122	Kabeljau, Mehl, Butter, Orangensaft, weißer Pfeffer	
225.	Molue empastée (emplastrée) et fritte	Kabeljau im Teig	122	Kabeljau, Pastetenteig (Mehl, Pfeffer, Wasser, Salz), Backfett, Orangensaft, weißer Pfeffer, gebackene Petersilie	
226.	Merlans empastez et frits	Merlan im Teig	122	Merlan, Salz, Pfeffer, Essig, Pastetenteig (Mehl, Wasser, Salz, Pfeffer), Backfett, Orangen, weißer Pfeffer	
227.	Salerins sur le gril	Salerin am Grill	123	Salerin, Salz, Verjus, Orangensaft, weißer Pfeffer	
228.	Salerins frits	Gebackener Salerin	123	Salerin, Teig, Butter, Orange, weißer Pfeffer	
229.	Flets frits (en ragoust)	Gebackene Scholle	123	Scholle, Butter, Mehl, Zitronenscheiben, Austern, Kapern, Winterzwiebeln, Lorbeerblatt, Verjus, Salz, Pfeffer	
230.	Sardines de Royen sur le gril	Sardinen am Grill	123	Sardinen, Salz, Orangen, Pfeffer	
231.	Sardines frites	Gebackene Sardinen	123	Sardinen, Mehl, Butter, sonst wie oben	
232.	Mouilles sur gril (Muges ou mullets)	Meeräsche am Grill	123	Meeräsche, Butter, rote Butter, Einbrenn, Kapern,	
233.	Sardines marinées	Marinierte Sardellen	124	Sardinen, rote Butter, Zitronenscheiben oder Orangenscheiben, Lorbeerblatt, Winterzwiebel, Pfeffer, Salz, Muskatnuss, Essig	
234.	Lamproyes	Lampreten	124	Lampreten, Zitrone, rote Butter, Weißwein, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Gewürzpaket, Lorbeerblatt, Blut, Einbrenn, Kapern, Zitronenscheiben	
235.	Lamproyes à la sauce douce	Lampreten in süßer Sauce	124	Lampreten, Blut, Zitronen, Rotwein, rote Butter, Zimt, Pfeffer, Salz, Zucker, grüne Zitrone, Zitronensaft	
236.	Solles farcies en ragoust	Gefüllte Seezunge in Ragout	124	Seezunge, weißes Hechtfleisch oder Aalfleisch, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, rote Butter, Weißwein, Champignons, grüne Zitrone Einbrenn, Austern, Krebse, Kapern, Zitronensaft, Zitronenscheiben	
237.	Bremmes en ragoust	Brassen in Ragout	125	Brassen, Butter, Verjus, Gewürzpaket, Pfeffer,	

				Muskatnuss, Kapern, Einbrenn, rote Butter, Salz, grüne Zitrone	
238.	Bremmes rosties	Gebratene Brassen	125	Brassen, Butter, Salz, Muskatnuss, Petersilie, Orangensaft oder Essig	
239.	Flaits en casserolle	Flunder in der Kasserolle	125	Flundern, Butter, Einbrenn, Verjus, Weißwein, Gewürzpaket, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, grüne Zitrone in Scheiben, Lorbeerblatt, Kapern	
240.	Mullets sur le grill	Meeräsche am Grill	126	Meeräsche, Orange, Salz, weißer Pfeffer	
241.	Mullets frits à l'anchois	Gebackene Meeräsche mit Anchovis	126	Meeräsche, Butter, Anchovis, Kapern, Orangensaft, Muskatnuss, Schalotte	
242.	Raye douce fritte	Gebackener Rochen	126	Rochen, Mehl, Backöl, rote Butter, Anchovis, Orangensaft oder Essig, Muskatnuss, Kapern	
243.	Raves cloüée (Raye aigre ou raves cloüée)	Saurer Rochen oder vernagelter Rochen	126	Rochen, Wasser, Verjus, Salz, Lorbeerblätter, Zwiebel, weiße Butter oder rote Butter, Muskatnuss, Zitronensaft oder Essig, Kapern	
244.	Congres frits par tronçons à l'anchois (Congres cuits par tronçons)	Gebackener Meeraal in Schnitten	127	Meeraal, Essig, Salz, Schalotten, Pfeffer, Mehl, Butter. Sauce: rote Butter, Gewürzpaket, Pfeffer, Salz, Kapern, Muskatnuss, Essig, Senf	
245.	Congres à la marinade (Congres marinez)	Marinierter Meeraal	127	Meeraal, Butter, Zitronenscheiben, Lorbeerblätter, Kapern, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Gewürznelken, Knoblauchessig	
246.	Macreuses à la broche	Meerente am Spieß	127	Meerente, Butter, Salz. Sauce: Leber, das von den Makrelen abgetropfte, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Gewürzpaket, Champignons, Orangensaft	
247.	Macreuses au pot pourry	Meerente-Potpourri	127	Meerente, Speck, rote Butter, Mehl, Salz, Nelken, Pfeffer, Muskatnuss, Champignons, Gewürzpaket, grüne Zitrone, Austern, Kapern, Zitronensaft	
248.	Macreuses au court bouillon	Meerente in Bouillon	128	Meerente, Salz, Gewürzpaket, Lorbeerblatt, Nelken, Pfeffer, Weißwein, Butter. Sauce: Butter, Mehl, Salz, weißer Pfeffer, grüne Zitrone, Essig, Schalotte	
249.	Goujon frits en pastez	Gebackener Gründling in Teig	128	Gründlinge, Teig, Wasser, Salz, weißer Pfeffer, 6 Anchovis, Butter, Orangen	
250.	Goujon à l'estuée	Gründling, gedämpft	128	Gründlinge, rote Butter, Kapern, Gewürzpaket, Salz,	

				Pfeffer, Muskatnuss, grüne Zitrone, Mehl, Zitronen- oder Orangensaft, oder Essig	
251.	Barbottes en casserolle	Aalraupen im Topf	129	Aalraupen, rote Butter, Einbrenn, Weißwein, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Gewürzpaket, grüne Zitrone, Ragout von den Lebern und Champignons, Zitronensaft	
252.	Achis de carpes (Hachis de carpes)	Karpfenhaschee	129	Karpfenfleisch, 3 oder 4 Champignons, Fischbouillon, Gewürzpaket, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, grüne Zitronen, Zitronensaft, Champignon-Jus, Karpfenmilch, gehackte Champignons, Zitronenscheiben	
253.	Achis d'escreuisses (Hachis d'escreuisses)	Krebshaschee	129	Krebse, Fischbouillon, Gewürzpaket, grüne Zitronen, weißen Pfeffer, Salz, Muskatnuss, Zitronensaft, Champignon-Jus, Champignon, Karpfenmilch	
254.	Pigeonneaux de blanc de brochet	Falsche Tauben vom Fisch in Ragout	130	siehe das Rezept für Tauben in meiner Abhandlung der Pasteten, Butter, 1Glas Weißwein, Gewürzpaket, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Champignons, grüne Zitronen, Einbrenn, Zitronensaft, Champignon-Jus	
255.	Ragoust de riz de veau falsifiez	Ragout von falschem Bries	130	siehe das Rezept für falsches Bries in meiner Abhandlung der Pasteten, Austern, Zitronenscheiben	
256.	Iambon de poisson	Fischschinken	130	Schleien, Aale, Lachs, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Butter, Karpfenhaut, Karpfenmilch, Rotwein, Nelken, Lorbeerblatt, Pfeffer, feine Kräuter, Zitronenscheiben	
257.	Tranches de iambon	Scheiben von Fischschinken	131	wie oben	
258.	Seruelats de poisson	Fischwürste	131	Aale, Salz, Pfeffer, Karpfenmilch, Nelken	
259.	Daube de chair d'anguille	Gedünstetes Aalfleisch	132	Aale, Schleien, Salz, Pfeffer, Nelken, Muskatnuss, Speckstreifen vom Aal	
260.	Popeton à la Française (Popeton de poisson)	Fisch-Poupeton	132	Karpfen, Aale, Salz, Pfeffer, Nelken, Muskatnuss, Butter, Champignons, Karpfenmilch, Pigeons de poissons (?), Hechtleber, Karpfenzungen, Butter, Zitronensaft, Pistazien	
261.	Popeton à l'Angloise	Poupeton auf englische Art	133	wie oben, Pigeons de poissons (?), Hechtleber, Fischwürstchen, Karpfenzungen, Datteln, Pflaumen aus Brignoles	
262.	Perches en ragoust	Barsch-Ragout	133	Barsche, Weißwein, Salz, Wasser, Lorbeerblatt,	

				Champignon, rote Butter, Einbrenn, Austern, Gewürzpaket, grüne Zitrone, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Kapern, Zitronensaft	
263.	Viues frites en ragoust	Gebackener Meerdrache	133	Meerdrache, Mehl, rote Butter, Anchovis, Kapern, Austern, Gewürzpaket, Muskatnuss, Orangenwasser	
264.	Moruë fraische en ragoust	Kabeljau-Ragout	134	Kabeljau, Essig, Gewürzpaket, grüne Zitrone, Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer, rote Butter, Einbrenn, Kapern, Anchovis, Austern, grüne Zitrone, weißer Pfeffer	
265.	Esturgeon au court bouillon	Stör in Bouillon	135	Stör, Court-Bouillon aus Weißwein, Verjus, Essig, Wasser, Salz, Pfeffer, Nelken, langer Pfeffer, Lorbeerblatt, Zwiebeln, ein Stück Butter, Muskatnuss, grüne Zitrone,	
266.	Saumon au court bouillon	Lachs im Sud	136	Lachs, wie oben, aber keine Butter, Petersilie, Zitronenscheiben, Granatapfelkerne	
267.	Truittes au court bouillon	Forelle im Sud	136	Forellen, Wasser, Essig, Gewürzpaket, Petersilie, Salz, Lorbeerblatt, Pfeffer, grüne Zitrone	
268.	Brochet au court bouillon (Brochet au court-boüillon ou au bleu)	Hecht im Sud	136	Hecht, Essig, Salz, Weißwein, Verjus, Salz, Pfeffer, Nelken, Muskatnuss, Lorbeerblatt, Zwiebel, grüne Zitrone oder Orange	
269.	Brochet à la sauce d'Allemange	Hecht in deutscher Sauce	136	Hecht, wie oben, Weißwein, Muskatnuss, Pfeffer, grüne Zitrone, Salz, 1 Pfund Butter, Muskatnuss, Kapern, Zitronenscheiben, frittiertes Brot	
270.	Carpes au court bouillon	Karpfen im Sud	137	Karpfen, Essig, Salz, Weißwein, Verjus, EssigZwiebeln, Lorbeerblatt, Nelken, Pfeffer, Petersilie, Zitronenscheiben	
271.	Carpes sur le gril	Karpfen am Grill	137	Karpfen, Salz, Butter, Sauce: rote Butter, Kapern, grüne Zitrone, Anchovis, Essig, oder Orangen, Salz, Pfeffer, Muskatnuss	
272.	Perches au beurre blanc	Barsch in weißer Butter	137	Barsche, Wein, Verjus, Wasser, Salz, Nelken, Lorbeerblatt, gebundene Sauce: Butter, Essig, Muskatnuss, Zitronenscheiben	
273.	Alose rostie	Gebratene Alse	137	Alsen, Butter, Salz, Sauce: Sauerampfer, Petersilie, Kerbel, Winterzwiebeln, Butter, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Essig, Champignon-Ragout, oder braune Sauce mit Kapern	

274.	Alose au court bouillon	Alse in Bouillon	138	Alsen, Weißwein, Essig, Salz, Pfeffer, Nelken, Lorbeerblatt, Zwiebeln, grüne Zitronen	
275.	Turbot au court bouillon	Turbot im Sud	138	Turbot, Fischsud: Weißwein, Verjus, Essig, Salz, Nelken, Pfeffer, Muskatnuss, Lorbeerblatt, Zitronen, Zwiebel, Butter	
276.	Tanches frites	Gebackene Schleien	138	Schleien, Salz, Mehl, Butter, Orangen	
277.	Barbuës au court bouillon	Barben im Sud	138	Barben, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Lorbeerblatt, Gewürzpaket, Nelken, Weißwein, grüne Zitrone, weiße Sauce	
278.	Solles frites	Gebackene Seezunge	139	Seezungen, Butter, Salz, Orangen	
279.	Viues sur le grill	Seedrache am Grill	139	Seedrache, Butter, Butter, Kerbel, Petersilie, Salz, Pfeffer, Verjus, Muskatnuss, Winterzwiebeln, Kapern, Einbrenn, Zitronenscheiben	
280.	Plies de Loire frites	Gebackene Loire-Schollen	139	Schollen aus der Loire, Salz, Mehl, Butter, Orangen	
281.	Beccar au court bouillon	Lachsrogner in Bouillon	139	Lachsrogner, wird wie Lachs zubereitet	
282.	Esperlans frits	Gebackener Spint	139	Spinte, Salz, Mehl, Backfett, Orangen, weißer Pfeffer, frittierte Petersilie	
283.	Carpes frites	Gebackener Karpfen	139	Karpfen, Salz, Pfeffer, Mehl, Backfett, Orangen, frittierte Petersilie	
284.	Brochet lardé d'anguille cuite a la broche	Hecht mit Aal am Spieß	140	Hecht, Aalspeck, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Winterzwiebel, feine Kräuter, Butter, Weißwein, Essig, grüne Zitrone, Lorbeerblatt, Anchovis, Einbrenn, Austern, Kapern, weißer Pfeffer, frittierte Champignons, Karpfenmilch, Zitronenscheiben	
285.	Brochet piqué de menu lard de porc a la broch.	Gespickter Hecht	140	Hecht, Speck, sonst wie oben, Sauce: das Abgetropfte, Kapern, Anchovis, entsteinte Oliven, Einbrenn, gespicktes Bries, gefüllte Champignons, Zitronenscheiben	
286.	Truites au lard	Forellen mit Speck	141	Forellen, Schmalz, Champignons, Einbrenn, Weißwein, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Gewürzpaket, eine grüne Zitronenscheibe, Forellenlebern, Hühner- oder Kapaunlebern, Zitronensaft	
287.	Saumon au lard	Lachs mit Speck	141	Lachs, Speck, Pfeffer, Muskatnuss, Nelken, Salz, feine Kräuter, Weißwein, Verjus, Gewürzpaket, ein Stück grüne	

				Zitrone, Abgetropftes vom Lachs, Austern, Champignons, Kapern, Einbrenn, Lachsleber, weißer Pfeffer, Zitronensaft, Zitronenscheiben	
288.	Turbot au lard	Turbot mit Speck	141	Turbot, Speck, Weißwein, Verjus, Gewürzpaket, Salz, Pfeffer, ganze Nelken, 2 Lorbeerblätter, grüne Zitrone, Muskatnuss, Ragout von Champignons, Saft vom Turbot, Einbrenn, Zitronenscheiben	
289.	Maquereaux sur le grill	Makrele am Grill	142	Makrelen, Butter, Fenchel, Sauce von roter Butter, feinen Kräutern, Muskatnuss, Essig, Salz, Winterzwiebel, grüne Johannisbeeren, Zitronenscheiben	
290.	Potage de poulets aux pois verts	Hühnersuppe mit grünen Erbsen	144	Hühner, Bouillon, Gewürzpaket, Winterzwiebel, Thymian, 2 oder 3 Nelken, Speck, Erbsen, Schmalz, Lattichherzen, Brotrinden, Lattich, Bries, oder Hahnenkämme	
291.	Potage de petit oysons aux pois passez	Gänseuppe mit passierten Erbsen	145	Gänse, wie bei der Hühnersuppe, Erbsen, Kerbel, Brotrinden, Spargelspitzen, Hahnenkämme, Zitronenscheiben	
292.	Potage de poitrine de veau farcies	Gefüllte Kalbsbrust	145	Kalbsbrust, Rindermark, Speck, feine Kräuter, Winterzwiebel, Champignons, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Dotter, Mandeln, Dotter, Artischocken	
293.	Potage de de chapons desosseés aux champignons	Suppe von entbeinten Kapaunen mit Champignons	146	Kapaune, Füllung aus Rindermark, Speck, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Dotter, feine Kräuter, Champignons, Bries, Hahnenkämme, Bouillon, Champignons oder Morcheln, Schmalz, Einbrenn, Gewürzpaket, Brotrinden, Garnitur: Champignons, Zitronenscheiben, Lamm-Jus, Zitronensaft	
294.	Potage de de teste de veau a deux farces	Kalbskopfsuppe mit zwei Füllungen	146	Kalbskopf (mit Augen, Hirn und Zunge), Rindsfett, Speck, feine Kräuter, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Dotter, Bouillon, Brotrinden, klare Bouillon, braune Bouillon, Bries, Champignonragout, Lattich, Artischocken, Spargelspitzen, Zitronenscheiben	
295.	Potage de de dindonneaux aux morilles farcies	Truthahnsuppe mit Morcheln	147	Truthühner, Speck, Schmalz, Morcheln, Mehl, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Gewürzpaket, Brotrinden, Garnitur: Morcheln, Zitronenscheiben, Lamm-Jus, Zitronensaft	
296.	Potage de de poulets aux cocombres	Hühnersuppe mit gefüllten	147	Hühner, Bouillon, Gewürzpaket, Salz, Gurken, Füllung:	



	farcies	Gurken		Bouillon, Gewürzpaket, 8 Dotter, Lauch- oder Rohnensaft, Brotrinden
297.	Potage de perdrix au bouillon brun	Rebhühnersuppe	148	Rebhühner, Speck, Schmalz, Mehl, Bouillon, Gewürzpaket, Salz, Rindsfilet, Artischocken, Zitronenscheiben, Hahnenkämme, Brotrinden,
298.	Potage de de pain farcy avec laitues farcies	Suppe mit gefülltem Brot und gefülltem Lattich	149	Kalbfleisch-Farce, Rindermark, Speck, feine Kräuter, Champignons, Salz, Muskatnuss, 3 Dotter, kleine Brötchen, Bouillon, Lattich, Spargel, Bouillon mit Dotter und grünen Erbsen, Champignon-Jus, Lamm-Jus
299.	Potage de teste d'agneau	Schafskopfsuppe	149	Schafköpfe, Bouillon, Schafsbeine, Därme, Gewürzpaket, Salz, Petersilie, Kerbel, Muskatnuss, klare Bouillon, 8 Eier, Zitronensaft oder Verjus, Brotrinden, Champignon-Jus, Lamm-Jus
300.	Potage de de poulets en ragoust	Hühnersuppe	150	Hühner, Schmalz, Champignons, Petersilie, Einbrenn, Gewürzpaket, 1 Glas Weißwein, Bouillon, Salz, Brotrinden, Artischockenherzen, frittierte Champignons, Zitronensaft, Lamm-Jus
301.	Potage de chevreaux au bouillon blanc	Zickleinsuppe	150	Zicklein, Bouillon, Gewürzpaket, Salz, Spargel, klare Bouillon,
302.	Potage de dindonneaux aux choux blanc	Truthahnsuppe mit Weißkohl	150	Truthühner, Speck, Weißkohl, Bouillon, Rindermark, Gewürzpaket, Salz, Pfeffer, Brotrinden, Kalbswürstchen, Speckwürfel, Lamm-Jus, frittiertes Brot
303.	Potage de d'agneau avec laitues romaines	Lammsuppe mit römischen Lattich	151	Lamm, Bouillon, Gewürzpaket, Salz, Farce aus Kalbfleisch, Rindermark, römischen Lattich, Einbrenn, 8 Dotter, grüne Erbsen, klare Bouillon, Lamm-Jus, Zitronensaft
304.	Potage de d'oyson avec asperges	Gänsesuppe mit Spargel	151	Gänse, Bouillon, Spargel, Speck, Mehl, Petersilie, Kerbel, 6 Dotter, Garnitur: Artischocken, Spargel, klare Bouillon, Zitronensaft, Lamm-Jus
305.	Potage de choux blanc farcis	Kohl- suppe	152	Kohl, Kalbfleisch, Rindermark, Speck, Champignons, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Nelken, Dotter, Schmalz, Gewürzpaket, Brot, frittiertes Brot, Würstchen aus Boulogne, Lamm-Jus
306.	Potage de de lappreaux avec petites	Hasensuppe mit kleinen Rüben	152	Junghasen, Speck, Rüben, Bouillon, Gewürzpaket, Mehl,

	raues (Potage de petites lappreaux aux raves tendres)			Salz, Brotrinden, weißer Pfeffer	
307.	Potage de de petits cus d'artichaux, cocombres et laitues (Potage meslé)	Suppe von Artischocken, Gurken und Lattich	153	Kalbfleisch, Rindsfett, Speck, feine Kräuter, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Gurken, Lattich, Artischockenböden, Bouillon, Champignons	
308.	Potage de cailles au blanc manger naturel	Wachtel-Suppe mit Blancmanger	153	Wachteln, Bouillon, Gewürzpaket, Salz, Mandeln, Zimt, Zucker, Makronen, Zitronenscheiben, Granatapfelsaft, Granatapfelkerne	
309.	Potage de petites citrouilles farcies a l'Espagnolle	Kürbissuppe	154	Citrouilles, Speck, Bouillon, Gewürzpaket, Brotrinden, Mailänder Käse, Zitronenscheiben	
310.	Potage de par terre ou à l'Italienne	Italienische Suppe („Blumenbeetsuppe“)	154	Teig, Brotrinden, Bisque (Kraftsuppe), Hühnersuppe, Wachtel-Suppe, Königinnensuppe, Rebhuhnfleisch, Brot, Champignons, Hahnenkämme, Pistazien, Zitronenscheiben, Tauben, Wachteln, Artischocken, gebackenes Bries, Champignon-Jus, Zitronensaft, Erbsen, Hahnenkämme, Hahnennieren, 4 Rollpasteten (?), Garnitur: Hahnenkämme, Trüffelragout, Bries, Champignons, Lamm-Jus, Zitronensaft, Zitronenscheiben	
311.	Potage de de pieds et fraises de veau	Suppe von Kalbsfüßen und Kalbsgekröse	155	Kalbsfüße, Schmalz, Bouillon, Gewürzpaket, Petersilie, Kerbel, Dotter, Kapern, weißer Pfeffer	
312.	Potage de popeton en triangle	Suppe mit einer gefüllten Roulade	156	Kalbfleisch, Speck, feine Kräuter, Winterzwiebeln, Salz, Muskatnuss, Pfeffer, Dotter, Tauben, Bries, Leckerbissen, Artischocken, Champignons, Würstchen, Teig, Ei, Kapern, Zitronensaft, Zitronenscheiben	
313.	Potage de santé avec vn chapon et jaret de veau	Kraftsuppe	156	Kapaun, Kalbsbeine, Gewürzpaket, Salz, Kräuter (Sauerampfer, Portulak, Kerbel), Lattich oder Portulak, Lamm-Jus	
314.	Potage de de petits pigeonneaux ou bisque	Tauben- oder Kraftsuppe	157	Tauben	
315.	Pigeonneaux marinez (Marinade de pigeonneaux)	Marinierte Tauben	159	Tauben, Essig, Salz, Pfeffer, Gewürzpaket, Mehl, Schmalz, Rosenessig, weißer Pfeffer, gebackene Petersilie	
316.	Pieds de veau piquez de menu lard	Kalbsfüße, gespickt	159	Kalbsfüße, Speck, Essig, Salz, Pfeffer, Gewürzpaket, Mehl,	

				Pfeffersauce, Kapern, gebackene Petersilie
317.	Pulets d'Inde à la Suisse	Truthühner auf Schweizer Art	159	Truthühner, Speck, Pfeffer, Gewürzpaket, Lorbeerblätter, grüne Zitronen, Bouillon, Weißwein, Zitronenscheiben, Granatapfelkörner
318.	Griueletes de veau à la persillade	Grivelette vom Kalb mit Petersilie	160	Kalbfleisch, Speck, Schmalz, Mehl, Champignons, Bouillon, Verjus, Gewürzpaket, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Zitronensaft
319.	Gigot de veau piqué à la daube	Gespickte Kalbskeule, gedämpft	160	Kalbskeule, Speck, Verjus, Weißwein, Salz, Gewürzpaket, Pfeffer, Lorbeerblatt
320.	Testes d'agneau frites	Gebackene Schafsköpfe	161	Schafsköpfe (mit Zunge und Hirn), Salz, Gewürzpaket, Essig, Pfeffer, Muskatnuss, Dotter, Speck, gebackene Petersilie, Zitronenscheiben
321.	Lapreaux à la sauce blanche	Hase in weißer Sauce	161	Junghase, Schmalz, Gewürzpaket, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, grüne Zitrone, Bouillon, Weißwein, Dotter
322.	Poulets fricassez à la cresse	Hühnerfrikassee	161	Hühner, Speck, Bouillon, Weißwein, Gewürzpaket, Salz, Pfeffer, Butter, Muskatnuss, Rahm
323.	Popeton de pigeonneaux	Tauben-Rouladen	162	[Tauben], Fülle: Kalbfleisch, Rinderschmer, Speck, feine Kräuter, Winterzwiebel, Nelken, Pfeffer, Muskatnuss, Dotter, Speckstreifen, Champignons, Pignoli, Bries, Hahnenkämme, Trüffel, Rindermark, Speck, Zitronensaft
324.	Poitrine de veau marinée	Marinierte Kalbsbrust	162	Kalbsbrust, Essig, Gewürzpaket, Salz, Pfeffer, Lorbeer, Mehl, Backfett, gebackene Petersilie
325.	Oysons en ragoust	Gans im Ragout	163	Gans, Speck, Champignons, Gewürzpaket, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Bouillon, grüne Zitronen, Mehl, Zitronensaft, Zitronenscheiben
326.	Entrée de foye de veau	Kalbsleber	163	Leber, Speck, Bouillon, Weißwein, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Lorbeerblätter, grüne Zitronen, Champignon
327.	Tettines de vache à la sauce douce	Kuheuter in süßer Sauce	163	Kuheuter, Bouillon, Salz, Mehl, Schmalz. Sauce: Weißwein, Zucker, weißer Pfeffer, Zimt; Salz, Zitronensaft
328.	Ragoust de lapreaux à la sauce brune	Hasenragout mit brauner Sauce	163	Hase, Speck, Mehl, Bouillon, Weißwein, Gewürzpaket, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, grüne Zitronen
329.	Pieds de veau à la sauce blanche	Kalbsfüße mit weißer Sauce	164	Kalbsfüße, Speck, Winterzwiebel, feine Kräuter, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Dotter, Verjus von

				Granatapfelkernen, oder Essig, gebackenes Brot, gebackene Petersilie	
330.	Petits poulets enserisez	Hühnerragout	164	Hühner, Essig, Salz, Pfeffer, Gewürzpaket, grüne Zitronen, Lorbeerblätter, Mahl, Wasser, Salz, Speck, Petersilie, Zitronenscheiben	
331.	Longe de veau en ragoust	Kalbsnierenbraten	164	Lungenbraten, Speck, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Bouillon, Weißwein, Gewürzpaket, Champignons, grüne Zitronen, Pistazien, Zitronensaft, Sauce courte, Bries, Zitronenscheiben	
332.	Poulets à l'estuée lardez de moyen lard	Gedünstete Hühner	165	Hühner, Speck, Bouillon, Weißwein, Champignons oder Morcheln, Artischockenböden, Gewürzpaket, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, grüne Zitrone, Mehl, Zitronensaft, Zitronenscheiben	
333.	Poulets desossez	Entbeinte Hühner	165	Hühnerfleisch, Kalbfleisch, Rindermark, Speck, feine Kräuter, Winterzwiebel, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Dotter, Champignons, Bouillon, Weißwein, Gewürzpaket, grüne Zitronen, Einbrenn, Zitronensaft	
334.	Oysons à la daube	Gedämpfte Gänse	166	Gänse, Speck, Salz, Pfeffer, Nelken, Muskatnuss, Lorbeerblatt, Winterzwiebel, grüne Zitronen, Bouillon, Weißwein, Zitronenscheiben	
335.	Haut costé de mouton à la broche	Hochrippenstück vom Lamm am Spieß	166	Hochrippenstück, Speck, Petersilie, Brot, Salz, weißer Pfeffer, Verjus, Orangensaft	
336.	Fricaßée de pigeonneaux	Taubenfrikassee	166	Tauben, Speck, Gewürzpaket, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, grüne Zitronen, Mehl, Champignon, Weißwein, Bouillon, Zitronensaft, Zitronenscheiben, Sauce courte	
337.	Andoüilles de veau	Kalbswürste	166	Kalbsgekröse, Schweinsfilet, Magen, Salz, Pfeffer, Nelken, feine Kräuter, Lorbeerblatt, Winterzwiebel, grüne Zitronen, 1 Pfund Schweineschmer, Weißwein	
338.	Fraize de veau frite	Kalbsgekröse, frittiert	167	Kalbsgekröse, Essig, Salz, Pfeffer, Lorbeerblätter, Lauch, Mehl, weißer Pfeffer, Rosenessig, gebackene Petersilie	
339.	Poulets d'Inde frits aux cocombres	Gebackene Truthühner mit Gurken	167	Truthühner, Gurken, Schmalz, Bouillon, Gewürzpaket, Salz, Muskatnuss, Lamm-Jus, Zitronensaft oder Verjus von Granatäpfeln, weißer Pfeffer	

340.	Potage de garnulles	Froschschenkelsuppe	169	Frösche, rote Butter, Petersilie, Kerbel, 3 oder 4 Champignons, Gewürzpaket, Salz, Fischsud, Brotrinden
341.	Potage de goujons	Gründlingsuppe	170	Gründlinge, rote Butter, 3 oder 4 Champignons, Mehl, Gewürzpaket, Salz, Fischsud, Brotrinden, Zitronensaft, Zitronenscheiben
342.	Potage de champignons	Champignonsuppe	170	Champignons, rote Butter, Mehl, Gewürzpaket, Salz, Brot, Zitronensaft, Zitronenscheiben
343.	Potage de petit pois verts	Erbsensuppe	170	Erbsen, Butter, Gewürzpaket, Brotrinden, Kräuterbouillon
344.	Potage de morilles	Morchelsuppe	171	Morcheln, Bouillon, Gewürzpaket, feine Kräuter, Salz, Brotrinden, Erbsenpüree
345.	Potage de cocombres farcis	Suppe mit gefüllten Gurken	171	Gurken, Sauerampfer, Petersilie, Kerbel, Eier, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Dotter, Butter, Bouillon, Brotrinden, grüne Erbsen
346.	Potage de lamproyes	Lampretensuppe	171	Lampreten, Zitronen, rote Butter, Mehl, feine Kräuter, 3 oder 4 Champignons, Gewürzpaket, Salz, Erbsenpüree, grüne Zitronen, Brotrinden, Zitronenscheiben, Zitronensaft
347.	Potage d'asperges	Spargelsuppe	172	Spargel, Bouillon, Butter, feine Kräuter, Gewürzpaket, Salz, pochierte Eier
348.	Potage de lettues farcies	Suppe mit gefülltem Salat	172	Farce: Blattsalat, Eier, feine Kräuter, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Butter, Bouillon, Gewürzpaket, Brotrinden, Champignon-Jus
349.	Potage de maquereaux frits	Makrelensuppe	173	Makrelen, Mehl, Butter, Einbrenn, Fischbouillon, Kräuterbouillon, Brotrinden, Champignons, Kapern, Zitronensaft, Zitronenscheiben
350.	Potage à la Princesse	Prinzessinnensuppe	173	Aal, Champignons, Butter, Fischbouillon, Salz, Gewürzpaket, Brotrinden, Karpfenmilch, Hechtleber, Champignons, Zitronenscheiben, Champignon-Jus, Zitronensaft, Kapern
351.	Potage de framboises	Himbeersuppe	173	Himbeeren, 1 Glas Weißwein, Zimt, Zucker, Salz, Makrone, kandierte Himbeeren zum Garnieren, Johannesbeeren
352.	Potage de santé	Santé-Suppe	174	Blattsalat, Sauerampfer, Portulak, Butter, Gewürzpaket,

				Salz, Brot, Salatblätter, Champignon-Jus, Erbsenpüree	
353.	Potage de macreuses	Rindssuppe	174	Bugstück (Rind), rote Butter, Gewürzpaket, Salz, Champignons, Mehl, Brotrinden, Zitronensaft, Zitronenscheiben	
354.	Potage de choux blancs au laict	Weißkohlsuppe	174	Weißkohl, Butter, Milch, Salz, Pfeffer, Gewürzpaket, Brot	
355.	Potage de tortuës au bouillon blanc	Schildkrötensuppe	175	Schildkröte wie bei Nr. 166, Butter, Petersilie, Kerbel, 8 Dotter, Verjus oder Zitronensaft, Brotrinden, klare Bouillon, Champignon-Jus, Champignon-Ragout	
356.	Potage de ramereaux aux champignon	Ringeltaubensuppe mit Champignons	177	Ringeltauben, Speck, Champignon, Schmalz, Mehl, Bouillon, Gewürzpaket, Salz, Brotrinden, Zitronenscheiben, Lamm-Jus, Zitronensaft, Bries	
357.	Potage de genilotes à la chicorée blanche (Potage de poulets avec chicorée(	Hühnersuppe mit Zichorien	177	Junge, fette Hennen, Bouillon, Gewürzpaket, Salz, Zichorien, Brotrinden, Lamm-Jus, Champignon-Jus	
358.	Potage de cailles (farciés)	Wachtelsuppe	178	weißes Kapaunfleisch, Rindermark, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Dotter, Wachteln, Bouillon, Gewürzpaket, 2 gekochte Artischockenherzen, 6 Dotter, Brotrinden, Garnitur: Artischockenherzen, Champignon-Jus, Lamm-Jus	
359.	Potage d'espaulles de mouton aux nauets	Lammschultersuppe mit Steckrüben	178	Lammschulter, Speck, Steckrüben, Bouillon, Gewürzpaket, Salz, Pfeffer, Einbrenn, Brotrinden, frittiertes Brot	
360.	Potage de chapons aux champignons	Kapaunsuppe mit Champignons	178	Kapaun, Speck, Schmalz, Bouillon, Gewürzpaket, Salz, Champignons, Einbrenn, Brot, Garnitur: frittiertes Bries, Champignons, Zitronensaft, Zitronenscheiben	
361.	Potage de deux jarets de veau à l'epigramme	Suppe aus Kalbshachsen nach Art eines Epigrammes	179	2 Kalbshachsen, Speck, Schmalz, Artischockenherzen, Pallets de Boeuf, Mehl, Bouillon, Gewürzpaket, Salz, Brotrinden, Zitronensaft, Lamm-Jus, Champignons	
362.	Potage de poulets d'Inde desosseés	Truthahnsuppe	179	Truthahn, Rindermark oder Rinderfett, Speck, feine Kräuter, Dotter, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Schmalz, Gewürzpaket, Salz, Champignon, Einbrenn, Brotrinden Garnitur: frittierte Artischocken, Champignons, gefüllte Gurken, Zitronensaft, Zitronenscheiben	

363.	Potage de faisandeaux aux truffles	Fasanensuppe mit Trüffeln	180	Fasane, Rindsbouillon, Gewürzpaket, Salz, Trüffeln, Speck, Brotrinden, Rindsfilet, oder Lamm-Jus, um die Bouillon zu bräunen, Garnitur: Trüffeln, Zitronensaft, Zitronenscheiben	
364.	Potage de dindonneaux aux cocombres	Truthahnsuppe mit Gurken	180	Truthahn, Speck, Schmalz, Bouillon, Gurken, Gewürzpaket, Salz, Pfeffer, Erbsenpüree, Lamm-Jus	
365.	Potage de pigeonne aux en ragoust	Taubensuppe	181	Tauben, Speck, Bouillon, Gewürzpaket, Salz, Mehl, Brotrinden, Garnitur: Artischockenherzen, Zitronensaft, Champignon-Jus, Lamm-Jus	
366.	Potage de grives au bouillon brun	Drosseln in brauner Bouillon	181	Drosseln, Speck, Bouillon, Gewürzpaket, Salz, Drossellebern, Brotrinden, Champignon-Jus, Champignons	
367.	Potage à la Princesse	Prinzessinnen-Suppe	181	Brotrinden, Bouillon vom Rind oder Kalb, Knochen von Rebhühnern oder Kapaunen, Gewürzpaket, 2 Champignons, Haschee von Rebhuhn oder Kapaun, Brot, Hahnenkämme, Hahnennieren, kleine Champignons, Trüffeln, Saft von einer Kalbfleischschnitte, Zitronensaft, Zitronenscheiben	
368.	Potage de perdrix à la capilotade	Rebhuhnsuppe	182	Rebhühner, Salz, Gewürzpaket, Bouillon, Brotrinden, Mailänderkäse, Kapern, Lamm-Jus, Zitronensaft, Zitronenscheiben	
369.	Potage de de riz de veau	Bries-Suppe	182	Bries, Speck, Schmalz, Champignons, Mehl, Bouillon, Gewürzpaket, Salz, Brotrinden, Lamm-Jus, Zitronensaft, Zitronenscheiben	
370.	Potage de melon avec petits poulets	Hühnersuppe mit Melone	182	Junghühner, Bouillon, Gewürzpaket, Salz, Melone, Saft von einer Kalbfleischschnitte, Lamm-Jus, Zitronensaft	
371.	Potage de perdreaux au bouillon passé	Rebhuhnsuppe	183	Rebhühner, Rindsbouillon, Salz, Gewürzpaket, ½ quarteron Mandeln, weißes Fleisch von einem Rebhuhn oder einem Huhn, grüne Zitrone, Hahnenkämme, Champignons, Lamm-Jus, Zitronensaft, Zitronenscheiben	
372.	Potage de chapon avec prunes de brignolle	Kapaunsuppe mit Pflaumen	183	Pflaumen aus Brignoles, Bouillon, Datteln, Salz, Nelken, Brotrinden, Zitronensaft	
373.	Potage de petite oye d'oyson (Potage	Gänsekleinsuppe	184	Gänseklein, Bouillon, Gewürzpaket, Salz, Schmalz,	

	d'abatis d'oyson)			Petersilie, Kerbel, weißer Pfeffer, 8 Dotter, ein wenig Verjus oder Zitronensaft	
374.	Potage de d'oyson au nauets	Gänsesuppe mit Steckrüben	184	Gänse, Speck, Steckrüben, Mehl, Bouillon, Gewürzpaket, Salz, Pfeffer, Brot, Würstchen, Champignon-Jus	
375.	Potage de gros poulets aux choux de Milan	Poulardensuppe mit Mailänder Kohl	184	Poularde, Speck, Mailänder Kohl, Äpfel, Bouillon, Gewürzpaket, Salz, Pfeffer, gebackenes Brot, Speckstücke	
376.	Potage de griuellettes de veau piquées	Kalbssuppe	185	Kalbfleisch, Speck, Schmalz, Mehl, Bouillon, Gewürzpaket, Salz, Brotrinden, Champignons, Lamm-Jus, Zitronensaft, Zitronenscheiben	
377.	Potage de gigot de veau farcy et piqué	Suppe mit gefüllter und gespickter Kalbskeule	185	Kalbskeule, Speck, Mehl, Bouillon, Gewürzpaket, Salz, Artischocken, Champignon-Jus, Zitronensaft, Zitronenscheiben	
378.	Potage de poulets farcis avec purée de pois verts	Suppe von gefüllten Poularden mit Erbsenpüree	185	Poularden, Rindermark, Speck, feine Kräuter, Champignons, Salz, Pfeffer, Rindsbouillon, Gewürzpaket, Salz, Erbsenpüree, Brotrinden, Artischocken, Gurken	
379.	Potage de santé avec jaret de veau et chapon	Suppe von Kalbsbeinen und Kapaun, genannt Gesundheit	186	s. Rezept 19, 313	
380.	Potage de petits pigeonneaux	Taubensuppe, Kraftsuppe	186	s. Rezept 20	
381.	Poitrine de veau en ragoust	Kalbsbrust in Ragout	187	Schmalz, Kalbsbrust, Bouillon, 1 Glas Wein, Gewürzpaket, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Champignon, Mehl, 1 Stück grüne Zitrone, Garnitur: Bries, Hahnenkämme, Zitronensaft, Zitronenscheiben	
382.	Fricaßée de poulets à la sauce blanche	Hühner-Frikassee mit weißer Sauce	188	Hühner, Schmalz, Bouillon, 1 Glas Weißwein, Gewürzpaket, Salz, Pfeffer, 3 oder 4 Champignons, Muskatnuss, 3 oder 4 Dotter, Verjus oder Zitronensaft	
383.	Roësle de veau en deuc et piquée (Roüelle de veau en deux piquée)	Gespickte Kalbsroulade	188	Kalbsroulade, Speck, Bouillon, Champignons, Gewürzpaket, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Einbrenn, Zitronensaft	
384.	Lapreaux en casserolle	Hase in der Kasserolle	189	Hase, Speck, Schmalz, Bouillon, 1 Glas Weißwein, Gewürzpaket, Pfeffer, Salz, Orange, Einbrenn	
385.	Longe de veau en hachis	Kalbsnierenbraten	189	Kalbsnierenbraten, Speck, feine Kräuter, Gewürzpaket, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Zitronensaft, Lamm-Jus, Champignon-Jus	



386.	Marinade de poulets empastés (Poulets marinez passez à la paste)	Marinierte Hühner im Teig	189	Hühner, Marinade wie üblich, Teig aus Wasser, Mehl, Dotter, Salz, Pfeffer, feine Kräuter, Schmalz, frittierte Petersilie	
387.	Poulets d'inde en pot pourry	Truthühner à la Potpourri	189	Truthühner, Speck, Bouillon, 1 Glas Weißwein, Gewürzpaket, Salz, Pfeffer, Champignons, Mehl, Garnitur: Artischockenherzen, Bries, Lamm-Jus, Zitronensaft, Zitronenscheiben	
388.	Pigeonneaux fricassez à la sauce blanche	Taubenfrikassee mit weißer Sauce	190	Tauben, Schmalz, Gewürzpaket, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Champignon, Weißwein, weiße Sauce mit Dottern und Zitronensaft	
389.	Poivrade de pigeonneaux	Tauben in Pfeffer	190	Tauben, Salz, Pfeffer, Rosenessig oder Knoblauchessig	
390.	Poupeline de veau	Kalbspoupeline	190	Kalbfleisch, Speck, feine Kräuter, Dotter, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Kalbsbries, Champignons, Trüffeln, Hahnenkämme, Gewürzpaket, Dotter, Zitronensaft, Zitronenscheiben	
391.	Poupeline à l'Angloise	Englische Poupeline	191	wie oben, aber andere Garnitur: Scheiben von Mainzer Schinken, eine geröstete Kalbszunge in Scheiben, Zitronatscheiben, Rindermark, Datteln, Rosinen, Zimt, Salt, Pfeffer, Zucker, Weiße Sauce, Zitronensaft, Zitronenscheiben	
392.	Syué de lievre (Ciué de lievre)	Hasenpfeffer	191	Hasenklein, Speck, Schmalz, Bouillon, Weißwein, Gewürzpaket, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Lorbeerblatt, grüne Zitrone, Hasenleber, Einbrenn, Zitronensaft, Zitronenscheiben	
393.	Cochon de lait à l'Almande	Spanferkel auf deutsche Art	192	Spanferkel, Schmalz, Bouillon, Weißwein, Gewürzpaket, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Austern, Mehl, Zitrone, Kapern, Oliven, Zitronensaft, Zitronenscheiben	
394.	Langue de veau à la sauce douce	Kalbszunge in süßer Sauce	192	Kalbszunge, Sauce douce	
395.	Espaulle de veau aux champignons	Kalbsschulter mit Champignons	192	Kalbsschulter, Speck, Schmalz, Bouillon, Weißwein, Gewürzpaket, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, grüne Zitrone, Champignons, Mehl, Zitronensaft, Zitronenscheiben	
396.	Teste de veau frite	Gebackener Kalbskopf	192	Kalbskopf, Essig, Salz, Pfeffer, Winterzwiebel, Lorbeerblätter, Mehl, das Hirn wird mit Eiern, Salz,	

				Pfeffer, Mehl zerstoßen, Backfett, Petersilie, Zitronensaft	
397.	Poulets d'Inde desossez	Entbeinter Truthahn	193	Truthahn, Rindermark, Speck, feine Kräuter, Champignons, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Dotter,	
398.	Griues en ragoust	Krammetsvögel in Ragout	193	Krammetsvögel, Schmalz, Mehl, Gewürzpaket, Pfeffer, Salz, Muskatnuss, Weißwein, Kapern, Zitronensaft	
399.	Membre de mouton à la Suisse	Hammelfüße auf Schweizer Art	194	Hammelfüße, Speck, Weißwein, Gewürzpaket, Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt, grüne Zitrone, Zitronenscheiben	
400.	Oyson par quartiers lardez de gros lard	Gänseviertel	194	Gans, Speck, Schmalz, Bouillon, Gewürzpaket, Weißwein, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Zitrone, Mehl, Zitronensaft, Artischocken	
401.	Boeuf à la mode	Boef à la mode	194	Rindfleisch, Speck, 1 Gals Weißwein, 2 Gläser Wasser, Gewürzpaket, Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt, grüne Zitrone, 6 Champignons, Pastetenteig, Mehl, Schmalz, Zitronensaft	
402.	Tettine de veau à la sauce douce	Kuheuter in süßer Sauce	195	Kuheuter, Bouillon, Salz, Mehl, Schmalz. Sauce: Weißwein, Zucker, weißer Pfeffer, Zimt; Salz, Zitronensaft	
403.	Haut costés de mouton bien gros, bouillis et passez à la poëse	Hochrippenstück vom Lamm in der Pfanne	195	Hochrippenstück vom Lamm, Teig, Schmalz, Verjus von Granatäpfeln, weißer Pfeffer	
404.	Langues de boeuf fraiches lardées de gros lard	Kalbszunge	195	Kalbszungen, Speck, Schmalz, Bouillon, Weißwein, Gewürzpaket, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, grüne Zitrone, Mehl, Essig, Schalotte	
405.	Queuë de mouton paßée à la poëse	Lämmerschwanz in der Pfanne	195	Lämmerschwanz, Teig aus Mehl, Dotter, Bouillon, feine Kräuter, Salz, Pfeffer, Speck, Backfett, weißer Pfeffer, Verjus aus Granatäpfeln, frittierte Petersilie	
406.	Potage de brochet farcy	Suppe mit gefülltem Hecht	197	Hecht, Aalfleisch, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, feine Kräuter, Champignons, Fischsud, Weißwein, Butter, Gewürzpaket, grüne Zitrone, Austern, Brotrinden, Garnitur: Champignons, Austern, Karpfenmilch, Zitronensaft, Zitronenscheiben, Butter	
407.	Potage de carpes farcies	Suppe mit gefülltem Karpfen	197	Karpfen wie oben, Artischocken-Jus, frittierte Austern, Kapern, Champignon-Ragout, Zitronenscheiben, Zitronensaft	
408.	Potage de purée de pois verts	Erbsenpüree-Suppe	198	[Erbsenpüree], Gewürzpaket, Salz, Butter, feine Kräuter, ein ganzes Brot, Gurken, Artischockenherzen	

409.	Potage de choux blanc	Weißkohlsuppe	198	Weißkohl, rote Butter, Erbsenpüree, Gewürzpaket, Salz, Pfeffer, Brot, Brotrinden, Artischockenherzen, frittierte Austern
410.	Potage de graneaux au bouillon brun	Graineaux-Suppe	198	Graineaux, rote Butter, Fischsud, 1 Glas Weißwein, Mehl, Austern, Champignons, grüne Zitrone, Salz, Pfeffer, Gewürzpaket, Brotrinden, Zitronensaft
411.	Potage de de moules	Miesmuschel-Suppe	199	Miesmuscheln, Butter, Gewürzpaket, Mehl, feine Kräuter, Brotrinden, Fischsuppe, Champignon-Jus, Zitronensaft, Zitronenscheiben
412.	Potage de barbeaux avec purée de febves frites	Barben-Suppe mit Pferdebohnenpüree	199	Barben, 1 Glas Weißwein, Gewürzpaket, Salz, Pfeffer, Bouillon, Pferdebohnen, Mehl, Artischockenherzen, Brot
413.	Potage de barbottes au bouillon brun	Aalraupensuppe mit brauner Bouillon	199	Aalraupen, rote Butter, Mehl, Gewürzpaket, Salz, Pfeffer, Erbsenpüree, oder Fischbouillon, Weißwein, Brotrinden, Champignons, Kapern
414.	Potage de melon	Melonensuppe	200	Melonen, Butter, Gewürzpaket, Salz, Pfeffer, Brotrinden, frittierte Melone, Granatapfelkörner
415.	Potage de grains de muscats (Potage de grains de musquast à la Portugaise)	Muskattrauben-Suppe	200	Mandeln, Zimt, Salz, Zucker, Muskattrauben, Makronen, kandierte Muskattrauben, Zitronensaft, Johannesbeerensaft
416.	Potage de d'anguilles	Aalsuppe	200	Aal, rote Butter, feine Kräuter, Salz, Pfeffer, Gewürzpaket, Mehl, Brotrinden, Kapern, Zitronensaft
417.	Potage ou bisque de poisson	Fisch-Kraftsuppe	201	Champignons, Brotrinde, Fischbouillon, Karpfenmilch, Hechtleber, Champignons, Krebschwänze, Krebscheren, Zitronensaft, Champignon-Jus, Zitronenscheiben
418.	Potage de laict avec pistaches	Milchsuppe mit Pistazien	201	Pistazien, Milch, Salz, Zimt, Zucker, trockene Biskuits, Granatapfelkerne, Zitronensaft
419.	Potage de saumon aux champignons	Lachssuppe mit Champignons	201	Lachs-Steak, rote Butter, Champignons, Mehl, Weißwein, Gewürzpaket, Salz, Pfeffer, Brotrinden , frittierte Austern, gefüllte Champignons, Zitronensaft, Zitronenscheiben
420.	Potage de perches au bouillon blanc	Barsch-Suppe mit weißer Bouillon	202	Mandeln, harte Dotter, Fischbouillon, Gewürzpaket, Salz, Butter, Barsche, Weißwein, Salz, Lorbeerblatt, Pfeffer, Verjus, Brotrinden, Champignon-Ragout, Karpfenmilch, Champignon-Jus, Zitronensaft, Zitronenscheiben

421.	Potage de citrouilles au lait	Kürbissuppe mit Milch	202	Kürbis, Butter, Petersilie, Kerbel, Gewürzpaket, Salz, Milch, Brotrinden, frittiertes Brot, weißer Pfeffer
422.	Potage de perdrix aux choux de Milan	Rebhuhnsuppe mit Kohl	204	Rebhuhn, Speck, Rinderbrühe, Gewürzpaket, Salz, Pfeffer, Kohl, Äpfel, Rindermark, Würstchen aus Boulogne, Lamm-Jus, Champignon-Jus
423.	Potage de canards aux nauets	Entensuppe mit Steckrüben	204	Enten, Speck, Steckrüben, Mehl, Rinderbouillon, Salz, Pfeffer, Gewürzpaket, Brotrinden, ein Schuss Essig, geröstetes Brot, Würstchen
424.	Potage d'aloüettes à l'hippocras	Lerchensuppe mit Hypocras	205	Lerchen, Rinderbrühe, Zimtrinde, Nelken, grüne Zitrone, Salz, Zucker, Brot, Bouillon oder Wein, blaue Dattelpflaumen, Zitronat, Rosinen, Biskuits, Zitronensaft
425.	Potage de fidellis de Gennes	Genuesische Fidellis-Suppe	205	Rinderbrühe, Fidellis, Gewürzpaket, Salz, Kapaun oder Huhn, Brotrinde, Mailänder Käse, Lamm-Jus, Zitronensaft
426.	Potage de crestes ou bisque plate	Kraftsuppe mit Hahnenkämmen	205	Brotrinden, Rinds- oder Kalbsbouillon, Champignons, Hahnenkämme, Hahnennieren, Zitronensaft, Lamm-Jus, Pistazien, Zitronenscheiben
427.	Potage de chapon aux choux fleurs	Kapaunsuppe mit Blumenkohl	206	Kapaun, Speck, Schmalz, Bouillon, Blumenkohl, Gewürzpaket, Salz, Pfeffer, Einbrenn, Brotrinden, Lamm-Jus, Zitronensaft, Champignon-Jus
428.	Potage de sarcelles aux champignons	Krickentensuppe mit Champignons	206	Krickenten, Speck, Rindsbouillon, Gewürzpaket, Salz, Champignon, Mehl, Brotrinden, Lamm-Jus, Zitronensaft, Zitronenscheiben
429.	Potage de chapon aux cardesau bouillon blanc	Kapaunsuppe mit Artischocken	206	Kapaun, Mandeln, Dotter von harten Eiern, Bouillon, Gewürzpaket, Artischocken, Lamm-Jus, Champignon-Jus
430.	Potage d'oye grasse aux pois passez	Gänsesuppe mit passierten Erbsen	207	Gans, Speck, Bouillon, Gewürzpaket, Erbsen, Petersilie, Pfeffer, ein Stück grüne Zitrone, geröstetes Brot, Speckstücklein
431.	Potage de chapon desosseé aux huîtres	Kapaunsuppe mit Austern	207	Kapaun, feine Kräuter, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Dotter, Bouillon, Austern, Champignons, Mehl, Zitronensaft
432.	Potage de trois popetons	Poupetons mit drei Füllungen	207	Poupeton, Brotrinden, Bouillon, Hahnenkämme, Bries, Champignons, Zitronenscheiben
433.	Potage de canards aux choux	Entensuppe mit Kohl	208	Ente, Speck, Schmalz, Kohl, Bouillon, Püree, Würstchen, geröstetes Brot

434.	Potage de membre de mouton farcy aux nauets	Schafsuppe mit Steckrüben	208	Fülle von Schaffleisch, Speck, Rinderfett, feine Kräuter, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Dotter, Speck, Steckrüben, Mehl, Bouillon, Salz, Pfeffer, Gewürzpaket, Brotrinden, Würstchen, ein wenig Essig
435.	Potage de champignons farcis	Suppe mit gefüllten Champignons	208	Kalbfleisch, Rindermark, Speck, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Brotschmolle, 1-2 Dotter, Champignons, Salz, Gewürzpaket, Bouillon, Brotrinden, Bouillon, Hühnerlebern, frittierte Champignons, Lamm-Jus, Zitronensaft, Zitronenscheiben, Einbrenn
436.	Potage de gros poulets farcis desossez	Suppe mit gefüllten Hühnern	209	Hühner, Fülle: Hühnerfleisch, Rindermark, Speck, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Dotter, Bouillon, Gewürzpaket, ein Stück gebratenes Rinderfilet, Mandeln, Dotter von harten Eiern, ein Stück grüne Zitrone, Brotrinden, Zitronensaft, Lamm-Jus, Champignons
437.	Potage de cailles aux champignons	Wachtelsuppe mit Champignons	209	Wachteln, Bouillon, Champignons, Schmalz, Mehl, Gewürzpaket, Salz, Brotrinden, gespicktes Bries, Lamm-Jus, Zitronensaft, Zitronenscheiben
438.	Potage d'andouilles aux pois	Suppe mit Erbspüree und Würstchen	210	Würstchen, Erbsen, Bouillon, Gewürzpaket, ein Stück grüne Zitrone, feine Kräuter, Schmalz, Brotrinden, frittiertes Brot, Lamm-Jus, Zitronensaft, Zitronenscheiben, weißer Pfeffer
439.	Potage de gigot de veau farcy au bouillon blanc	Suppe mit gefüllter Kalbskeule	210	Kalbschlegel, Füllung: Kalbfleisch, Fett, feine Kräuter, Speck, Dotter, Champignons, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Bouillon, Salz, Gewürzpaket, Dotter von harten Eiern, Mandeln, Garnitur: Champignonragout, Zitronensaft, Lamm-Jus
440.	Potage de jaret de cerf ou de sanglier	Hirschhachse, Wildschweinhachse	211	Hirschhachse oder Wildschweinhachse, Speck, Steckrüben, Mehl, Bouillon, Gewürzpaket, Salz, Pfeffer, ein wenig Essig
441.	Potage ou bisque de petits poulets de grain aux truffles	Kraftsuppe von Junghühnern	211	Junghühner, Rinds- oder Kalbsbouillon, Gewürzpaket, Salz, Brotrinden in Scheiben, Schmalz, Mehl, Garnitur: Bries, Hahnenkämme, Lamm-Jus, Zitronensaft, Zitronenscheiben

442.	Potage de santé avec chapon, et jaret de veau	Kapaun-Kraftsuppe	211	siehe Rezept 19, 313	
443.	Potage ou bisque de pigeonneaux	Tauben-Kraftsuppe	211	siehe Rezept 20, 314	
444.	Potage de testes d'anneaux desosseés (Potage de testes d'agneau farcies)	Suppe mit gefüllten Schafsköpfen	212	Schafsköpfe, Füllung: weißes Fleisch vom Kapaun oder Truthahn, Rindermark, feine Kräuter, Speck, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Bouillon, Gewürzpaket, Salz, Champignon, Petersilie, Kerbel, Speck, Dotter, Lamm-Jus, Zitronensaft	
445.	Potage de sarcelles à l'hypocras	Krickente mit Hypocras	212	Krickenten, Rindsbouillon, Salz, Datteln, Zitronat, Zimt, Zucker, ein Glas Weißwein, Brotrinden, Zitronensaft, weißer Pfeffer	
446.	Potage de perdrix farcies	Suppe mit gefülltem Rebhuhn	213	Rebhuhn, Mark, Speck, Champignons, Dotter, Bouillon, Gewürzpaket, Salz, Hahnenkämme, Champignons, Lamm-Jus, Zitronensaft, Zitronenscheiben	
447.	Poitrine de veau farcie	Gefüllte Kalbsbrust	214	Füllung: Scheibe Kalbfleisch, Rinderfett, Speck, feine Kräuter, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Kalbsbrust, kleine Tauben, Bries, Champignons, Schmalz, Bouillon, 1 Glas Weißwein, Gewürzpaket, Champignons, Mehl, Zitronensaft, Zitronenscheiben	
448.	Popeton à l'Angloise	Englische Poupetons	215	gleich wie andere Poupetons, aber mit Tauben, Bries, Datteln, Rosinen, Zucker, Zitronat, Rindermark, Zimt, Salz, weißer Pfeffer, zerstoßener Speck, Zitronensaft, Zitronenscheiben	
449.	Membre de mouton à la Indaïque (Membre de mouton à la Iudaïque)	Hammelfüße auf Judenart	215	Hammelfüße, Speck, Knoblauch, Anchovis, feine Kräuter, weißer Pfeffer, Orangensaft	
450.	Piece de boeuf lardée de gros lard	Gespicktes Rindfleisch	215	Rindfleisch (Brust), Speck, Pfeffer, Muskatnuss, Salz, Nelken, Speckstreifen, Salz, Pfeffer, Gewürzpaket, Bouillon, Weißwein, grüne Zitrone, Lorbeerblatt, Champignonragout, Austern, entsteinte Oliven, Kapern, Zitronensaft, Zitronenscheiben	
451.	Queuë de mouton à la croustade	Hammelschwanz à la Krustade	216	1 halbe Scheibe Kalbfleisch, Rindermark oder Rinderfett, feine Kräuter, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Champignons, Hammelschwanz, Brotschmolle, Zitronensaft	
452.	Langue de boeuf piquée	Gespickte Rindszunge	216	Rindszunge, Speck, süße Sauce, Zitronensaft, weißer	

				Pfeffer	
453.	Pieds de mouton à la sauce blanche	Schafsfüße in weißer Sauce	217	Schafsfüße, Speck, feine Kräuter, Winterzwiebeln, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Thymian, Dotter, Rosenessig, Teig aus Mehl, Salz, Pfeffer, Dotter, feine Kräuter, Weißwein, Backfett, frittierte Petersilie	
454.	Langues de mouton à la grillade	Schafszunge, gegrillt	217	Schafszunge, Salz, Brot oder Mehl, Verjus, Bouillon, Champignon, Gewürzpaket, Salz, Pfeffer, Einbrenn, Muskatnuss, grüne Zitrone	
455.	Perdrix à la daube lardez de gros lard	Gedämpftes Rebhuhn	217	Rebhühner, Speck, Bouillon, Salz, Pfeffer, Gewürzpaket, Lorbeerblatt, Muskatnuss, 2 Gläser Weißwein, Garnitur: Zitronenscheiben, Granatäpfel	
456.	Chapon gras à la daube	Gedämpfter Kapaun	218	Kapaun, Speck, sonst wie die Rebhühner, Kresse, Salz, Essig, weißer Pfeffer	
457.	Daube de veau hachée et piquée	Gedünstetes Kalbfleisch	218	eine Scheibe Kalbfleisch, Salz, Pfeffer, 4 Dotter, Braise, Schmalz, Dijon-Senf, Orangensaft, weißer Pfeffer	
458.	Foye de veau à la marinade	Marinierte Kalbsleber	218	Kalbsleber, Essig, Salz, Pfeffer, Gewürzpaket, Mehl, Schmalz, Petersilie, weißer Pfeffer, Knoblauchessig	
459.	Boudins de foye de veau	Kalbsleberwürste	219	Kalbsleber, Schweineschmalz, Salz, Pfeffer, Nelken, feine Kräuter, Winterzwiebeln, Koriander, 8 Dotter, Zimt, Schweins-oder Kalbsdärme, Weißwein, Salz, Lorbeerblatt, Orangen	
460.	Aricot de poitrine de mouton	Haricot de mouton (Lamm mit Steckrüben)	219	Schafbrust, Speck, Steckrüben, Mehl, Bouillon, Gewürzpaket, Salz, Pfeffer, ein wenig Essig, frittiertes Brot	
461.	Gallimafrée d'épaulle de mouton		219	Lammschulter, Schmalz, feine Kräuter, Zwiebel, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Bouillon, Kapern, Champignons, grüne Zitrone, Zitronensaft	
462.	Rouëlle de veau aux huîtres	Kalbfleisch mit Austern	220	eine Scheibe Kalbfleisch, Speck, Bouillon, 1 Glas Weißwein, Lorbeerblatt, Gewürzpaket, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Champignons, Austern, Einbrenn, Zitronenscheiben	
463.	Capilotade de perdrix	Capilotade von Rebhuhn	220	Rebhuhn, Schmalz, Gewürzpaket, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Orangenschalen, Kapern, Einbrenn, Lamm-	

				Jus, Zitronensaft	
464.	Capilotade de chapon	Capilotade vom Kapaun	220	Kapaun, Bouillon, Gewürzpaket, Salz, Orange, Austern, Einbrenn, Kapern, weißer Pfeffer, Orangensaft	
465.	Foye de veau piqué et rosty	Kalbsleber, gespickt	221	Kalbsleber, Speck, Pfeffersauce oder süße Sauce	
466.	Attines de veau (Attine de veau)	Attines de veau	221	Kalbfleisch, Schmalz, Weißwein, Gewürzpaket, Champignon, grüne Zitrone, Mehl oder Dotter, Salz, Pfeffer, Muskatnuss	
467.	Canards en ragoust	Entenragout	221	Enten, Speck, Bouillon, Weißwein, Gewürzpaket, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, grüne Zitrone, Einbrenn, Zitronensaft	
468.	Teste de veau en menus droits	Kalbskopf	221	Kalbskopf, Schmalz, feine Kräuter, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, grüne Zitrone, Gewürzpaket, Weißwein, Mehl, Kapern, Lamm-Jus, Zitronensaft	
469.	Marinade de perdrix	Marinierte Rebhühner	222	Rebhühner, Essig, Salz, Gewürzpaket, Lorbeerblatt, Pfeffer, Mehl, Schmalz, Knoblauchessig, weißer Pfeffer	
470.	Ragoust de foye de porc	Schweinsleberragout	222	Schweinsleber, Speck, feine Kräuter, Nelken, Pfeffer, Muskatnuss, Knoblauch, 3 Dotter, Schweinenetz, Schmalz, 1 Glas Weißwein, Lorbeerblatt, Dijon-Senf, Orangen	
471.	Canards farcis à la sauce douce	Gefüllte Enten mit süßer Sauce	222	Enten, Speck, Datteln, Zitronat, Pistazien, 3 oder 4 Makronen, Salz, Zimt, weißer Pfeffer, weißer Wein, Zucker, Zimt, ein Stück grüne Zitrone, Zitronensaft	
472.	Potage de barbuës	Barbensuppe	224	Barben, Erbsenpüree, ein Glas Weißwein, Salz, Pfeffer, Gewürzpaket, Champignons, Butter, Mehl, Kapern, grüne Zitrone, Brotrinden, Fischbouillon, Garnitur: Champignons, Karpfenmilch, frittierte Austern, Zitronenscheiben	
473.	Potage de solles aux champignons	Seezungensuppe mit Champignons	224	Seezungen, rote Butter, Champignons, Einbrenn, Fischbouillon, Gewürzpaket, Salz, grüne Zitrone, Brotrinden, Garnitur: frittierte Champignons, Krebscheren, Zitronensaft, Zitronenscheiben	
474.	Potage de laict marbré	Marmorierte Milchsuppe	224	Milch, Mandeln, Dotter, Zucker, Salz, Zimt, Brot oder Biskuits, Johannesbeerensaft, Lauchsaft mit Zucker und	



				Orangenblüten gekocht, Granatapfelkerne, Nompaille-Zucker	
475.	Potage de tortuës au bœillon blanc	Schildkrötensuppe	225	Schildkröten, Salz, Gewürzpaket, Butter, feine Kräuter, Salz, Brotrinden, Fischbouillon, Dotter, Garnitur: Champignon-Ragout, Trüffeln, Champignon-Jus, Zitronensaft, Zitronenscheiben	
476.	Potage d'esperlans au bouillon blanc (Potage d'esperlans au bouillon blanc)	Stintsuppe	225	Stinte, Salz, Gewürzpaket, Mandeln, Fischbouillon, ein Stück grüner Zitrone, Brotrinden, Champignon-Jus, Zitronensaft, Zitronenscheiben, Granatapfelkerne	
477.	Potage de perches au bouillon brun	Barsch-Suppe mit brauner Bouillon	226	Barsche, Verjus, Salz, Zwiebel, Brotrinden, Fischbouillon, Mehl, Kapern, Auster, Zitronen, Champignon-Jus	
478.	Potage de pigeonneaux de poisson	Taubensuppe von Fischen	226	unklar: das Rezept sieht keine Fische vor. Es wird auf ein anderes Rezept im „Pastissier“ verwiesen: Tauben, Brotrinden, Bouillon, Hahnenkämme, Champignons, Karpfenmilch, Trüffeln, Pistazien, Champignon-Jus, Zitronensaft, Zitronenscheiben	
479.	Potage de hure de saumon sallée à la purée	Lachskopfsuppe	226	Lachskopf, Aalspeck, Pfeffer, rote Butter, Erbsenpüree, Gewürzpaket, grüne Zitrone, Kapern, Austern, Champignons, Mehl, Zitronensaft, Zitronenscheiben	
480.	Potage de brochet aux choux	Hechtsuppe mit Kohl	227	Hecht, Aalspeck, rote Butter, Erbsenpüree, Gewürzpaket, Pfeffer, Salz, Kohl, Nelken, Brotrinden, frittiertes Brot, frittierte Champignons, Zitronenscheiben	
481.	Potage de champignon farcis	Suppe mit gefüllten Champignons	227	[Champignons], Füllung: Fischfleisch, Brotschmolle, feine Kräuter, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Butter, Brotrinden, Fischbouillon, Zitronensaft, Zitronenscheiben, Einbrenn, Butter, Champignon-Jus	
482.	Potage de gerreaux au bouillon brun	Gerreau-Suppe mit brauner Bouillon	228	Gerreaux, rote Butter, Mehl, Fischbouillon oder Erbsenpüree, Gewürzpaket, Salz, Pfeffer, Brot, Garnitur: Kapern, Austern, Zitronensaft, Zitronenscheiben	
483.	Potage d'oeufs pochez au fromage de Milan	Suppe mit pochierten Eiern und Mailänder Käse	228	Brotrinden, Kräuterbouillon oder Erbsenpüree, pochierte Eier, Mailänder Käse, Kapern, Brösel	
484.	Potage de viues	Suppe vom Meerdrachen	228	Meerdrachen, rote Butter, Fischbouillon, oder Erbsenpüree, Gewürzpaket, Salz, Pfeffer, Brotrinden,	

				Garnitur: Austern, Champignon-Ragout, Kaper, Zitronensaft, Zitronenscheibe	
485.	Potage de cardes d'artichaux	Artischocken-Suppe	229	Artischockenherzen, Salz, Butter, Brotrinde, Kräuterbouillon, Brot, ganze Artischocken, geriebener Käse, Dotter, Kapern	
486.	Potage de vert meslé	Grüne Suppe	229	Brotrinden, Kräuterbouillon, Brot, Garnitur: Zichorien, Brot, Sauerampfer, Kerbel, 12 harte Dotter, Zitronenscheiben	
487.	Potage d'andouillettes de poisson	Fischwürstchensuppe	229	Aalfleisch, Karpfenfleisch, Pfeffer, Salz, Muskatnuss, Weißwein, Butter, Gewürzpaket, Würstchen: Fischfleisch, Butter, Bouillon, Gewürzpaket, Champignons, Karpfenmilch, Mehl, Fischbouillon, grüne Zitrone, Brotrinden, Zitronenscheiben, Zitronensaft	
488.	Pasté de cerf	Hirschpastete	232	Hirschfleisch, Speck, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Nelken, Pastetenteig, Lorbeerblätter, Speckstreifen, Dotter	
489.	Pasté de chevreuil	Rehpastete	233	Rehfleisch, wie oben	
490.	Pasté de sanglier	Wildschweinpastete	233	Wildschweinfleisch, Speck, Salz, Pfeffer, Nelken, Muskatnuss, Lorbeerblätter, Pastetenteig (Mürbteig?)	
491.	Pasté de boeuf	Rindspastete	233	Rindfleisch, Speck, sonst wie oben	
492.	Pasté de rouëlle de veau	Kalbspastete	234	eine Scheibe Kalbfleisch, Speck, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Nelken, Lorbeerblätter, Buttermehl (Butter, Salz, Wasser)	
493.	Pasté de membre de mouton	Schafpastete	234	Schaffleisch, wie oben gewürzt, Buttermehl, Knoblauchzehe oder Schalotte	
494.	Pasté de lievre ou de levrau	Hasenpastete	234	Hasenfleisch, Speck, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Nelken, Lorbeerblätter, Mürbteig	
495.	Pasté de levrau desoßé	Hasenpastete	234	Hasenfleisch entbeint, sonst wie oben	
496.	Pasté de lapins	Kaninchenpastete	235	Kaninchenfleisch, wie oben	
497.	Pasté de perdrix	Rebhuhnpastete	235	Rebhühner, Speck, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Nelken, Lorbeerblätter, Pastetenteig	
498.	Pasté de perdrix desossez	Rebhuhnpastete, entbeint	235	Rebhühner entbeint, sonst wie oben	
499.	Pasté de poulet d'Inde	Truthahnpastete	235	Truthahn, Pastetenteig, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Nelken, Lorbeerblätter, Speck, Schalotte	
500.	Pasté de poulet d'Inde desossez	Truthahnpastete, entbeint	236	Truthahn entbeint, Speck, sonst wie oben	

501.	Pasté de canards	Entenpastete	236	Enten, Speck, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Nelken, Zimt, Lorbeerblätter, Pastetenteig, Dotter	
502.	Pasté d'oye ou d'oison	Gänsepastete	236	Gänse, sonst wie oben, Knoblauchzehe	
503.	Pasté d'ostarde	Trappenpastete	237	Trappe, Speck, Salz, Pfeffer, Nelken, Muskatnuss, Lorbeerblätter, Pastetenteig	
504.	Pasté de jambon de Mayence	Pastete mit Mainzer Schinken	237	Mainzer Schinken, Speck, Butter, Pastetenteig, Pfeffer, Muskatnuss, Nelken, Zimt, feine Kräuter, Lorbeerblätter, 1 ½ Pfund Butter, Rindermark, Zitronenscheiben	
505.	Pasté d'hure de sanglier	Pastete von Wildschweinschädel	238	Wildschweinschädel, Speck, Pastetenteig, Gewürz wie oben, Claretwein, Zitronensaft	
506.	Pasté de Faisans	Fasanenpastete	238	Fasane, Speck, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Nelken, Lorbeerblätter, Pastetenteig	
507.	Pasté de corlis	Schnepfenpastete	239	Schnepfen, Speck, Gewürze wie oben, Schalotte, Pastetenteig	
508.	Pasté de sarcelles	Krickentenpastete	239	wie oben, Entenpastete Nr. 500	
509.	Pasté de carnards desossez	Entenpastete, entbeint	239	Enten wie oben	
510.	Pasté de sarcelles desossez	Krickentenpastete, entbeint	239	wie oben	
511.	Pasté de cailles	Wachtelpastete	241	Wachteln, Wasser, Mehl, Butter, Dotter, Salz, Gaudiveau (Kalb, Speck, Mark oder Fett, Salz, Pfeffer, Muskatnuss), Champignons, Bries, Hahnenkämme, Trüffeln, Speck, Butter, Teigblätter, Gewürzpaket, Zitronensaft, Pistazien	
512.	Pasté de pigeons	Taubenpastete	242	Tauben, Bries, Champignons, Hahnenkämme, Mark, Speck, Kalbs-Jus, Zitronensaft, Pistazien	
513.	Pasté de poulets à la creme	Hühnerpastete mit Rahm	242	Hühner, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Zimt, Speck, Gewürzpaket, Teigblätter, Rahm, Jus de champignons	
514.	Pasté d'alouettes	Lerchenpastete	242	Pastetenteig, Lerchen, Champignon, Foie gras, Trüffeln, Speck, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Gewürzpaket, Speck, Mehl, Zitronensaft, Lamm-Jus, Kalbs-Jus	
515.	Pasté de lievre	Hasenpastete	243	Hasenfleisch, Schafffleisch, Speck, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Nelken, Zimt, feine Kräuter, Winterzwiebeln, Pastetenteig, Lorbeerblätter, Zitronensaft, Schalotte	
516.	Pasté de levrau à l'Angloise	Hasenpastete auf englische Art	243	Hasenfleisch, Speck, Pastetenteig, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Zimt, Zitronenschale, Datteln, Pflaumen aus	

				Brignoles, Weißwein, Zucker, Zimt, Pfeffer, grüne Zitrone, Orangenblütenwasser, Zitronensaft, Granatäpfelkerne	
517.	Pasté de levrau autrement (Pasté de levreau en paste Brisée)	Hase in Mürbteig	244	Hasenfleisch, Speck, Mürbteig, Salz, Pfeffer, Zimt, Muskatnuss, Schmalz, Lorbeerblätter, Schalotte, Zitronensaft	
518.	Pasté de chapon desoßé	Kapaunpastete, entbeint	244	Kapaun, ein Stück Kalbfleisch, Rindermark oder Rindsfett, Speck, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, feine Kräuter, Winterzwiebel, Nelken, Champignons, Trüffeln, Bries, Pasteteig, Zitronensaft	
519.	Pasté de poitrine de veau	Kalbsbrust-Pastete	245	Kalbsbrust, Speck, Pasteteig, Salz, Pfeffer, Nelken, Muskatnuss, feine Kräuter, Lorbeerblatt, Champignons, Artischockenherzen, weiße Sauce, Zitronensaft, Dotter.	
520.	Pasté de gaudiueau à l'italienne	Italienische Kalbspastete	245	Gaudiveau: Kalbfleisch, Rindermark oder Rinderfett, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Nelken, feine Kräuter, Winterzwiebeln, Pasteteig, Bries, Mark, Speck, Zitronenschalen, Datteln, Rosinen, Pistazien, Zimt, Zucker, Speckstreifen, Zitronensaft, Zucker	
521.	Pasté de gaudiueau à la Française	Französische Kalbspastete	246	Gaudiveau: Kalbfleisch, Rindermark oder Rinderfett, Speck, Salz, Pfeffer, Nelken, Muskatnuss, feine Kräuter, Winterzwiebel, Pasteteig, Champignons, Bries, Artischockenherzen, Morcheln, Würstchen, Speckstreifen, weiße Sauce	
522.	Pasté d'Assiette (Pasté d'Assiette)	Pastete (Hauptgang)	246	Kalbfleisch, Rindsfett, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, feine Kräuter, Winterzwiebel, Pasteteig: Mehl, Butter, Eier, Garnitur: Bries, Morcheln, Trüffeln, Champignons, Hahnenkämme, Rindermark, Speck, Zitronensaft, Lamm-Jus	
523.	Pasté à la Royale	Königspastete	247	entbeinte Schafbeine, Pasteteig: Butter, Mehl, Salz, entbeinte Rebhühner, entbeinte Ringeltauben, Speck, Champignon, Trüffeln, Morcheln, Hahnenkämme, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, feine Kräuter, Zimt, Nelken, Papier, Bindfaden, Schalotte, Zitronensaft	
524.	Pasté de rouëlle de veau	Kalbspastete	247	Kalbfleisch, Speck, Pasteteig, Champignons,	

				Artischockenherzen, Morcheln, Trüffeln, Speck, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Nelken, Lorbeerblatt, Winterzwiebeln, feine Kräuter, Zitronensaft	
525.	Pasté de beatilles (Pasté de Becasses)	Leckerbissen-Pastete	248	Pastetenteig, Bekassinen, Speck, Champignons, Trüffeln, Speck, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Winterzwiebeln oder Schalotten, ein Stück grüne Zitrone oder Orange, ein Lorbeerblatt, Zitronen- oder Orangensaft, oder Verjus von Granatäpfeln	
526.	Pasté de lapins	Kaninchenpastete	248	Kaninchen, Speck, Pastetenteig, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Nelken, Speck, Lorbeerblatt, Schalotte, Orangensaft	
527.	Pasté de canards à la sauce	Entenpastete	249	Enten, Speck, Teig, Champignons, Trüffeln, Gänseleber, Gewürzpaket, ein Stück grüne Zitrone, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Nelken, Speck, Lorbeerblatt, Schalotte- oder Knoblauchsaft, Orangensaft	
528.	Pasté à la Portugaise	Portugiesische Pastete	249	weißes Fleisch von einem Truthahn, Rindermark, Salz, Pfeffer, Zimt, Zitronenschalen, Datteln, Pistazien, Pflaumen aus Brignoles, Rosinen, Speck, Blätterteig, Papier, Zucker, Orangenblütenwasser, Aigre-doux aus Zitronensaft, Zucker, Granatapfelkernen	
529.	Pasté à l'Alemande	Deutsche Pastete	250	Lamm, Speck, Teig, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Nelken, Lorbeerblatt, Speck, feine Kräuter, Winterzwiebel, Austern, Schmalz, Einbrenn, Kapern, entsteinte Oliven, Zitronensaft, Champignon-Jus, Lamm-Jus	
530.	Pasté de poullardes desoßées	Poularden-Pastete	250	Poularden, Speck, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Teig, Champignons, Artischockenherzen, Gänseleber, feine Kräuter, Schmalz, Schalotten, Zitronensaft	
531.	Pasté fin	Feine Pastete	250	Gaudiveau von Kalbfleisch, Rinderfett, Schmalz, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, feine Kräuter, Winterzwiebel, Blätterteig, Artischockenherzen, Champignons, Hahnenkämme, Bries, Trüffel, weiße Sauce, Zitronensaft, Verjus aus Granatäpfeln	
532.	Tourte de pigeonneau	Taubenterrine	252	Tauben, Pastetenteig aus Butter, Salz, Weißwein; Bries,	

				Champignons, Trüffeln, Leckerbissen, Pfeffer, Muskatnuss, Nelken, Gewürzpaket, Schmalz, Rindermark, Zitronensaft oder Verjus von Granatäpfeln, Pistazien	
533.	Tourte de poulets	Hühnerterriner	253	Hühner, Pastetenteig wie oben, Zitronensaft	
534.	Tourte dede cailles	Wachtelterriner	253	Wachteln, Mürbteig, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Gewürzpaket, Bries, Champignons, Trüffeln, Speck, Rindermark, Zitronensaft	
535.	Tourte d'alouettes	Lerchenterriner	253	Lerchen, Teig wie oben, Champignons, Gänseleber, Speck, Mark, Gewürzpaket, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Einbrenn, Kapern, Verjus oder Zitronensaft	
536.	Tourte de gaudiveau (Tourte de gaudiveau feuilletée)	Kalbsterriner	254	weißes Fleisch von Kapaun, Kalbfleisch, Rindermark oder Rinderfett, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, feine Kräuter, Winterzwiebeln, Teig: Wasser, Mehl, Butter, Verjus oder Weißwein; Butter, Champignons, Trüffeln, Hahnenkämme, Bries, Artischockenherzen, Schmalz, Zitronensaft, Lamm-Jus, Pistazien	
537.	Tourte de foye gras	Foiegras-Terriner	254	Gänseleber, Pastetenteig, Champignons, feine Kräuter, Winterzwiebeln, Schmalz, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Nelken, ein Stück grüne Zitrone, Mehl, Lamm-Jus, Zitronensaft, Schalotte	
538.	Tourte de beatilles	Leckerbissenterriner	255	Leckerbissen (Bries, Hahnenkämme, Leber, Magen, Pistazien, Trüffel, Hirschkolben), Mürbteig, Champignons, Trüffeln, Bries, Rindermark, Gewürzpaket, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Speck, Zitronensaft, Lamm-Jus	
539.	Tourte de roignons de veau	Kalbsnierenterriner	255	Kalbsnieren, Speck, Winterzwiebel, feine Kräuter, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Zimt, Champignons, Bries, Mürbteig, Zitronensaft, Lamm-Jus	
540.	Tourte de blanc de chapon	Terriner vom weißen Fleisch des Kapauns	256	weißes Kapaunfleisch, Rindermark oder Rinderschmer, Mürbteig, Champignons, Trüffeln, Hahnenkämme, Bries, Gewürzpaket, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Speck, Pistazien, Zitronensaft, Lamm-Jus	
541.	Tourte de lapreaux	Terriner vom jungen Kaninchen	256	Junges Kaninchen, Speck, Mehl, feine Kräuter, Winterzwiebel, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Bouillon,	

				Pastetenteig, Morcheln, Trüffel, Speck, Orangensaft	
542.	Tourte de lard	Speck-Terrine	256	1 Pfund Speck, 2 oder 3 Artischockenböden, 2 Dotter, 2 Makronen, Salz, Pfeffer, Zimt, Zucker, Mürbteig, Orangenblütenwasser, Zucker	
543.	Tourte de moëlle de boeuf	Rindermark-Terrine	257	Rindermark, 3 Dotter, 2 Makronen, Zitronat, Salz, Zimt, Zucker, Mürbteig, Zucker, Duftwasser, Zitronensaft	
544.	Tourte d'alouettes à l'Angloise (Tourte de pistaches)	Pistazien-Terrine	257	Pistazien, Zitronenschale, Rahm, Speck, Butter, Zimt, Zucker, Bisam, Ambra, Mürbteig, Orangenblütenwasser, Granatapfelkerne	
545.	Tourte de langues de mouton	Lammzungen-Terrine	258	Schafszunge, Teigblätter, Zitronat, Rosinen, Datteln, Salz, Pfeffer, Zimt, Zucker, Makronen, Speck, grüne Zitrone, Dotter, Milch, Zitronensaft, Duftwasser, Zucker, Bisam	
546.	Tourte de langues de boeuf	Kalbszungen-Terrine	258	Kalbszunge, Teigblätter, Zitronat, Zimt, Pfeffer, Zucker, Speck, Wein, Zucker, Zitronensaft, Granatapfelkerne	
547.	Tourte de jambon de Mayance	Terrine mit Mainzer Schinken	259	Mainzer Schinken, Teigblätter, Zimt, Pfeffer, Zucker, Speck, Rotwein, Butter, Lorbeerblatt, Zitronensaft, oder Lamm-Jus, Schalotte	
548.	Tourte de ris de veau	Bries-Terrine	259	Bries, Teigblätter, Champignons, Trüffel, Gewürzpaket, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, ein Stück grüne Zitrone, Speck, Lamm-Jus oder Kalbs-Jus, Zitronensaft, Pistazien	
549.	Tourte de ramiers	Tauben-Terrine	259	Ringeltauben, Teigblätter, Speck, Artischocken, feine Kräuter, Winterzwiebel, Lorbeerblätter, Rindermark, 3 oder 4 Champignons, Butter, Zitronensaft	
550.	Tourte de jambon de Mayence haché	Terrine mit Mainzer Schinken	260	Mainzer Schinken, Teigblätter, Zimt, Zucker, weißer Pfeffer, Zitronat, Speck, Zitronensaft	
551.	Tourte de moëlle de boeuf feuilletée	Terrine mit Rindermark	260	Rindermark, Salz, Zimt, Pfeffer, Zitronat, 2 Makronen, 2 Dotter, Zucker, Teigblätter, Duftwasser, Granatapfelkerne	
552.	Tourte d'abatis d'oysons	Gänseklein-Terrine	260	Gänseklein, Teigblätter, Salz, Pfeffer, Nelken, feine Kräuter, Schalotten, Muskatnuss, 1 Lorbeerblatt, Speck, Artischockenböden, Champignons, Morcheln, weiße Sauce	
553.	Tourte de roignon de veau haché et cuit	Kalbsnieren-Terrine	261	Kalbsnieren, Teigblätter, Salz, Pfeffer, Zimt, Zucker, Zitronenschale, Datteln, Butter, 2 Makronen,	

				Zitronensaft, Zucker, Orangenblütenwasser	
554.	Pasté de turbot	Glattbutt-Pastete	262	Turbot, Pastetenteig, Salz, Pfeffer, Nelken, Muskatnuss, Winterzwiebeln, feine Kräuter, Champignons oder Morcheln, 1 Glas Weißwein, Zitronensaft oder Verjus aus Granatäpfeln	
555.	Pasté de barbuë	Barben-Pastete	263	Barben, so wie oben	
556.	Pasté de rouget barbes	Rotbarbenpastete	263	Rotbarben, Pastetenteig, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Champignons, Krebscheren, feine Kräuter, Winterzwiebeln, die Lebern der Rotbarben in roter Butter anbraten, ½ Glas Weißwein, Zitronensaft	
557.	Pasté de solles	Seezungenpastete	263	Seezungen, Pastetenteig, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, feine Kräuter, Winterzwiebeln, Champignons, Trüffeln, Morcheln oder Knoblauchswindlinge, frische Austern, Zitronensaft, Butter	
558.	Pasté de carpe entiere	Karpfenpastete	264	Karpfen, Aalspeck, Salz, Pfeffer, Nelken, Muskatnuss, feine Kräuter, Winterzwiebeln, Lorbeerblatt, Austern, Pastetenteig, 1 Glas Weißwein, Butter	
559.	Pasté de carpe farcie	Karpfenpastete	264	Karpfen, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, feine Kräuter, Winterzwiebeln, Butter, Champignons, Karpfenmilch, Austern, Artischockenherzen, 2 Nelken, Zitronensaft	
560.	Pasté de graineau	Graineau-Pastete	265	Graineau, Pastetenteig, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, feine Kräuter, Winterzwiebel, Nelken, Austern, Artischockenherzen, Champignons, Zitronensaft oder Orangensaft	
561.	Pasté de brochet desossé	Hechtpastete	265	Hecht, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, feine Kräuter, Winterzwiebeln, Butter, Karpfenmilch, Champignons, Austern, Kapern, Pastetenteig, Zitronensaft	
562.	Pasté d'anguille	Aalpastete	265	Aale, Pastetenteig, Salz, Pfeffer, Nelken, Muskatnuss, feine Kräuter, Winterzwiebeln, Butter, Kapern, Lorbeerblatt, Brösel, 1 Glas Wein, Zitronensaft	
563.	Pasté de lamproye	Lampretenpastete	266	Lampreten, Pastetenteig, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Nelken, Trüffeln, Morcheln, feine Kräuter, Winterzwiebeln, Butter, Brösel, Lampreten-Blut, 1 Glas	



				Claretwein	
564.	Pasté de lamproye à l'Angloise	Lampretenpastete auf englische Art	266	Lamprete, Pastetenteig, Salz, Pfeffer, Zimt, Zucker, Zitronat, Datteln, Rosinen, Brösel, Lampreten-Blut, ½ Glas Weißwein, Zitronensaft	
565.	Pasté de truites	Forellenspastete	266	Forelle, Aalspeck, Pastetenteig, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Nelken, Lorbeerblatt, Butter, Champignons, Artischockenherzen, Winterzwiebeln, feine Kräuter, Kapern, Austern, Karpfenmilch, Zitronensaft	
566.	Pasté de ton	Thunfischpastete	267	Pastetenteig, Thunfisch, Austern, Artischockenherzen, feine Kräuter, Winterzwiebeln, Butter, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Lorbeerblatt, ein oder zwei Scheiben grüner Zitrone, Zitronensaft, ein wenig Essig	
567.	Pasté de barbotes	Aalraupenpastete	267	Aalraupen, Pastetenteig, Aalraupenlebern, Champignons, Karpfenmilch, Krebschwänze, Artischockenherzen, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, feine Kräuter, Winterzwiebeln, Zitronensaft, Austern	
568.	Pasté de bremmes	Barschpastete	267	Barsche, Pastetenteig, Butter, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Winterzwiebeln, feine Kräuter, Nelken, Lorbeerblatt, Champignons, Austern, Kapern, Zitronensaft	
569.	Pasté de gaudiveau	Karpfen-Gaudiveau	268	Gaudiveau: Karpfenfleisch, Aalscheiben, gewürzt wie oben, Karpfenmilch, Morcheln, weiße Sauce, Zitronensaft	
570.	Petit pastez feuilleté	Kleine Blätterteigpasteten	268	Aal, Karpfenmilch, Champignons, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Winterzwiebeln, feine Kräuter, Butter, Blätterteig, Zitronensaft oder Verjus von Granatäpfeln	
571.	Pasté fin	Feine Pastete	268	Blätterteig, Karpfenfleisch oder Aalfleisch, Artischockenherzen, Champignons, Karpfenmilch, Krebscheren, Butter, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Nelken, Fischwürstchen, weiße Sauce, Zitronensaft	
572.	Pasté de blanc de brochet	Lachspastete	269	weißes Lachsfleisch, Champignons, 1 Glas Weißwein, Butter, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Winterzwiebel, feine Kräuter, Champignons, Karpfenmilch, Artischocken, Pastetenteig, Zitronensaft	
573.	Pasté de macreuses	Makrelenpastete	269	Makrelen, Pastetenteig, Butter, Salz, Pfeffer, Nelken,	

				Muskatnuss, Champignons, Artischockenböden, Winterzwiebeln, feine Kräuter, Zitronensaft	
574.	Pasté de macreuses desosseés	Makrelenpastete	269	Makrelen, Pastetenteig,	
575.	Tourte de laittances de carpes	Karpfenmilch-Terrine	271	Pastetenteig, Karpfenmilch, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, feine Kräuter, Winterzwiebel, Champignons, Morcheln, Butter, Zitronensaft	
576.	Tourte de langues de carpes	Karpfenzungen-Terrine	271	wie oben, Karpfenaugen, Karpfenhirn, Trüffeln, Zitronensaft	
577.	Tourte de foye de brochet	Hechtleber-Terrine	271	Hechtleber, sonst wie Nr. 573, rote Butter, Anchovis, Kapern, Zitronensaft	
578.	Tourte de garnulles	Terrine von Froschschenkeln	272	Froschschenkel, Pastetenteig, Salz, Pfeffer, Muskatnuss; Nelken, 3 oder 4 Champignons, feine Kräuter, Winterzwiebel, 2 Anchovis, Butter, Zitronensaft	
579.	Tourte d'escreuisses	Krebstorte	272	Krebse, 1 Glas Weißwein, Bouillon, Butter, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Winterzwiebeln, Champignons, Zitronensaft	
580.	Tourte d'anguille hachée	Aal-Terrine	272	Aale, feine Kräuter, Winterzwiebel, Salz, Muskatnuss, Pfeffer, Champignons, Butter, 1 Glas Weißwein, Pastetenteig, 3 Dotter, Zitronensaft	
581.	Tourte d'anguille par rouëlle	Aal-Terrine	273	Aale, Pastetenteig, Salz, Pfeffer, wie oben, Sauce blanche	
582.	Tourte de chair hachée	Fischterriner	273	Karpfen, feine Kräuter, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Butter, Nelken, Champignons, Artischockenböden, Karpfenmilch, Kapern, Zitronensaft	
583.	Tourte de saumon par tranches	Lachsterriner	273	1 Scheibe Lachs, Bouillon, 1 Glas Weißwein, Pastetenteig, Datteln, Zitronat, Zucker, Zimt, Pfeffer, Salz, Butter, Zitronensaft	
584.	Tourte de saumon haché	Lachsterriner	273	Lachs, Champignons, feine Kräuter, Winterzwiebel, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Teig, Artischocken, Pistazien, Zitronensaft	
585.	Tourte d'esperlans	Spieringterriner	274	Spieringe, Champignons, Morcheln, Butter, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, feine Kräuter, Winterzwiebeln, Champignons, Teig, Zitronensaft oder Orangensaft	
586.	Tourte d'huitres	Austern-Terriner	274	wie oben, Austern, Brotrinden, Kapern, grüne Zitronen, Zitronensaft oder Orangensaft	

587.	Tourte de solles	Seezungen-Terrine	274	Seezungen, Champignons, Trüffeln, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Winterzwiebeln, feine Kräuter, Teig, Zitronensaft	
588.	Tourte de moëlles (Tourte de moules)	Muschelterrine	275	Miesmuscheln, Champignons, Morcheln, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Thymian, Butter, Teig, Brotrinden, Zitronensaft	
589.	Tourte de pigeonneux de blanc de brochet (Tourte de pigeonneaux de Caresme)	Taubenpastete in der Fastenzeit (Hechtpastete)	275	Hecht, Aalfleisch, Karpfenmilch, Salz, Muskatnuss, Papierblatt, Hechtleber, Butter, Pastetenteig, Salz, Muskatnuss, Pfeffer, Gewürzpaket mit Nelken gespickt, Champignons, Karpfenmilch, Morcheln, Butter, Weißwein, Zitronensaft	
590.	Tourte de beatille de poisson	Fischleckerbissen-Terrine	276	wie oben, Karpfenmilch, Butter, Pasteteteig	
591.	Tourte de tanches farcies	Terrine von gefüllten Schleien	276	Schleien, Champignons, Karpfenmilch, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Winterzwiebeln, feine Kräuter, Nelken, Teig aus Austern, Champignons, Karpfenmilch, Hechtleber, Butter, ½ Glas Weißwein, Zitronensaft	
592.	Tourte de perches	Barsch-Terrine	276	Barsche, 1 Glas Weißwein, Pastetenteig, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Gewürzpaket mit Nelken gespickt, Karpfenmilch, Champignons, Morcheln, Austern, Butter, Zitronensaft	
593.	Tourte de tortües	Schildkröten-Terrine	277	Schildkröte, Weißwein, Pastetenteig, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, feine Kräuter, Winterzwiebeln, Champignons, Morcheln, Krebsscheren, Krebschwänze, Kapern, Brotrinden, Butter, Zitronensaft	
594.	Tourte d'achis d'escreuisses (Tourte d'escreuisses bachées)	Krebsterrine	277	Krebse, Karpfenmilch, Champignons, Hechtleber, Morcheln, Trüffeln, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Gewürzpaket mit Nelken gespickt, Butter, Zitronensaft oder Orangensaft	
595.	Tourte de cresse	Cremetorte	279	1 quarteron Mandeln, 1 pinte Milch, 4 Dotter, 1 quarteron Zucker, Salz, Butter, pâte fine, Rahm, Zitronenschale, Muskatzucker, Orangenblütenwasser	
596.	Tourte de cresse au naturel	Cremetorte	280	1 pinte Milch, 6 Dotter, Salz, Zucker, Butter, die Torte wie oben	

597.	Tourte de pistaches	Pistazientorte	280	Pistazien, Salz, Zimt, Zucker, Butter, Zitronenschale, pâte fine, Glasur aus Zucker und Orangenblütenwasser
598.	Tourte de melon par tranches	Melonentorte	280	Melonenscheiben, Teig, Zucker, Zimt, Salz, Orangenblütenwasser, Zucker
599.	Tourte de melon en marmellades	Melonentorte mit Marmelade	281	Melonen, 1 Glas Weißwein, 2 Makronen, Zucker, Zimt, Teig, Orangenblütenwasser, Zucker
600.	Tourte d'aygre-doux	Süß-saure Torte	281	1 Glas Verjus, oder Zitronensaft, 1 quarteron Zucker, Rahm, 6 Dotter, Butter, Orangenblütenwasser, Zitronat, Zimt, Teig
601.	Tourte d'amendes	Mandeltorte	281	Mandeln, Zucker, Butter, Salz, Zimt, Zitronat, Orangenblütenwasser, Teig, Glasur
602.	Tourte de champignons	Champignon-Torte	282	Teig, Champignons, feine Kräuter, Winterzwiebeln, Salz, Muskatnuss, Mehl, Butter, Zitronensaft, Lamm-Jus
603.	Tourte de morilles	Morchel-Torte	282	Morcheln, sonst wie oben
604.	Tourte de mousérons	Torte von Knoblauchswindlingen	282	Knoblauchswindlinge, wie oben
605.	Tourte de truffles	Trüffeltorte	282	Trüffel. wie oben
606.	Tourte d'artichaux	Artischockentorte	282	Artischocken, Pasteteteig, feine Kräuter, Winterzwiebeln, Pfeffer, Muskatnuss, Salz, Butter, Sauce blanche, ein wenig Essig
607.	Tourte de cresse d'artichaux	Cremetorte mit Artischocken	283	Artischocken, Butter oder Schmalz, 2Dotter, Salz, Muskatnuss, Pastetenteig, Lamm-Jus, Zitronensaft
608.	Tourte de cresse d'artichaux au sucre	Cremetorte mit Artischocken und Zucker	383	wie oben, 1 Makrone, Rahm, Salz, Zimt, Zucker, Zitronat, Orangenblütenwasser
609.	Tourte de bestes-raues	Rohmentorte	283	Rohnen, 1 Glas Weißwein, Zucker, Salz, Zimt, Pastetenteig, Zitronat, Butter, Muskatzucker, Orangenblütenwasser
610.	Tourte de beurre bardée	Buttertorte	284	Zitronat, Salz, Zimt, 2 Makronen, Butter, 4 Dotter, Pasteteteig, Speckstreifen, Zucker, Orangenblütenwasser
611.	Autre façon de tourte de beurre	Buttertorte	284	Butter, Zucker, Orangenblütenwasser, 2 Makronen, 4 Dotter, eine halbe Tasse Verjus, Zitronencreme, Teig, Orangenblütenwasser, Zucker
612.	Tourte de cresse de pommes	Apfeltorte	284	Äpfel (Reinetten), Weißwein, Zucker, Zimt,

				Orangenblütenwasser	
613.	Autre tourte de pommes	Apfeltorte	284	Äpfel, Weißwein, Zitronat, Zimt, Zucker, Blätterteig, Orangenblütenwasser	
614.	Tourte de jus d'oiseille	Sauerampfertorte	285	Sauerampfersaft, Zucker, Zimt, 3 Makronen, Butter, 3 Dotter, Zitronat, Orangenblütenwasser	
615.	Tourte d'espinars	Spinatkuchen	285	Spinat, ½ Glas Weißwein, Zucker, Zimt, Zitronat, Salz, 2 Makronen, Butter, Teig, Speckstreifen	
616.	Tourte de choux verts	Grünkohltorte	285	Grünkohl, Teig, Schmalz, Rindermark, Zwiebel mit Nelken gespickt, Pfeffer, Speckstreifen, Lamm-Jus, Zitronensaft	
617.	Tourte d'asperges	Spargeltorte	286	Spargel, Teig, Schmalz oder Butter, feine Kräuter, Winterzwiebel, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Rahm oder Lamm-Jus, 1 Dotter	
618.	Tourte d'oeufs	Eierkuchen	286	Orangenblütenwasser, Zucker, Butter, Dotter, Teig, Zitronat	
619.	Tourte d'escorse de citron	Zitronattorte	286	Zitronat, 2 Makronen, Zimt, ½ Tasse Verjus aus Granatapfelkernen, Teig, Orangenblütenwasser	
620.	Tourte de vin vermeil	Rotweintorte	287	½ Glas Rotwein, ½ Tasse Johannesbeerensaft, 2 Makronen, 4 Dotter, Zucker, Zitronat, Zimt, Salz, Butter, Teig, Orangenblütenwasser	
621.	Tourte d'orange	Orangentorte	287	Orangenschalen, Teig, Zucker, 1Makrone, Zimt, Pistazien, Muskatzucker	
622.	Tourte de citron vert	Zitronentorte	287	wie oben, nur statt der Pistazien Zitronat	
623.	Tourte de grains de grenade	Granatapfeltorte	287	Granatapfelkörner, Taug, Zucker, Zitronat, Orangenblütenwasser	
624.	Tourte de marmellade d'abricots	Marillenmarmeladen-Torte	288	Marillen, roh oder eingelegt, Zimt, Mandeln, Orangenblütenwasser	
625.	Tourte de pistaches coupée	Pistazientorte	288	Pistazien, Zitronat, Teig, Zucker, Zimt, Zitronensaft, Orangenblütenwasser	
626.	Tourte de cresse verte avec pistaches	Torte mit grüner Creme	288	Pistazien, Lauchsaft, 2 Makronen, 2 Dotter, Salz, Butter, Teig, Orangenblütenwasser, Muskatzucker	
627.	Tourte de cresse d'amendes	Mandeltorte	288	Mandeln, Milch, Zucker, Zimt, Himbeersaft oder Johannesbeerensaft, Orangenblütenwasser	
628.	Tourte de franchipane	Frangipane-Torte	289	Milch, Dotter, 2 Makronen, Zucker, Zimtrinde, ½	

				quarteron Pistazien, Salz, Zitronat, Marzipan, Orangenblütenwasser, Muskatzucker	
629.	Tourte de franchipanne couuerte	Gedeckte Frangipane-Torte	289	1 quarteron Pistazien, Zitronat, Zimt, 2 Makronen, 2 Töpfe Rahm, Zucker, Orangenblütenwasser, 2 Dotter, Blätterteig oder gezogener Teig, Butter, Muskatzucker	
630.	Tourte de champignons en casserolles	Champignon-Torte	289	Pastetenboden, Champignons, feine Kräuter, Schmalz oder Butter, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Lamm-Jus, Zitronensaft	
631.	Oeufs farcis mollets	Weiche Eier	292	Lattich, Sauerampfer, Kerbel, Petersilie, Champignon, Dotter von harten Eiern, Gewürzpaket, Salz, Muskatnuss, Butter, Rahm	
632.	Oeufs farcis et frits	Gefüllte Eier	292	Lattich, Portulak, Kerbel, Petersilie, Sauerampfer, Butter, 6 Eier, 4 Dotter, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Mehl, Weißwein, gebackene Petersilie	
633.	Oeufs au jus d'oiselle	Sauerampfer-Eier	293	Eier, Sauerampfer, Butter, 2 oder drei Dotter, Salz, Muskatnuss	
634.	Oeufs à l'eau rose	Rosenwasser-Eier	293	18 Dotter, Rosenwasser, 2 Makronen, Zitronat, Salz, Zimt, Butter, Zucker, Orangenblütenwasser, Zitronensaft, Granatapfelkörner,	
635.	Oeufs au pain	Broteier	294	Brotschmölle, 12 Eier, Salz, Zucker, Butter, Orangenblütenwasser	
636.	Oeufs à la Germaine et à la Romaine	Deutsche oder römische Eier	294	18 Eier, Orangenblütenwasser, Zimt, Salz, Butter, Zitronat, Pistazien, Marillen, Zucker, Duftwasser, 1 Makrone, Rahm, Granatapfelkörner, Canelle de Florence	
637.	Oeufs au fromage	Eier mit Käse	295	1 Dutzend Eier, ½ Pfund Mailänder Käse, Pfeffer, Butter	
638.	Oeufs à l'espagnolle	Spanische Eier	295	1 ½ Dutzend Eier, eingelegte Zitronenschale, 3 oder 4 Makronen, 2 Maß Rahm, Salz, Zucker, Zimt, Butter, Orangenwasser	
639.	Blanc d'oeufs frits	Gebackenes Eiweiß	295	Eiweiß, Salz, Anis, Zimt, Zucker, Butter, Weißwein, Mehl, Duftwasser	
640.	Jaunes d'oeufs frits	Gebackener Dotter	296	Dotter, sonst wie oben	
641.	Oeufs en tripe	Eier à la tripe	296	harte Eier, rote Butter, feine Kräuter, Winterzwiebeln, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, weiße Sauce (Eier, Essig),	

				Milch, Croutons, Petersilie	
642.	Oeufs à la negligence	Nachlässige Eier	296	harte Eier, weiße Butter, feine Kräuter, Winterzwiebel, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Kapern, Essig, Garnitur wie oben	
643.	Oeufs au beurre roux	Eier mit roter Butter	296	Eier, rote Butter, feine Kräuter, Winterzwiebel, Salz, Muskatnuss, 3 oder 4 Anchovis, Kapern, Scheiben von grünen Zitronen, Essig, Bouillon, Sauerampferblätter	
644.	Saumon d'oeufs	Saumon d'oeufs	297	1 Dutzend Eier, Butter, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Essig, gebackene Petersilie	
645.	Oeufs au verjus	Eier mit Verjus	297	1 ½ Dutzend Eier, Verjus de grain, Salz, Muskatnuss, Butter, gebähtes Brot oder gebackener Teig	
646.	Oeufs au lait	Eier mit Milch	297	1 Dutzend Eidotter, Milch, Salz, Zucker, Zimt, rote Butter, wohlriechende Wasser	
647.	Oeufs pochez à l'eau	Pochierte Eier	297	Eier, Butter, Salz, Muskatnuss, Essig, Kapern	
648.	Oeufs pochez dans le sucre	Pochierte Eier in Zucker	297	1 Pfund Zucker, 1 Glas Weißwein, Eier, Pistazien, Zitronensaft	
649.	Germaine à la Française	Französische Germaine	298	wie oben, Eier, Teigboden, Karpfenmilch, gehackte Krebse, Champignons, Trüffeln, Anchovis-Sauce, Zitronensaft	
650.	Germaine rouge	Rote Germaine	298	Eidotter, Berberitzensaft, Teigboden, Pistazien, Granatapfelkerne, Zucker, Zitronensaft, Duftwasser	
651.	Nulle rouge	Rote Nulle	298	Eidotter, Berberitzensaft, Zucker, Duftwasser, Salz, 1 Makrone, Rahm, Zitronensaft, kandierte Zitronenschale	
652.	Nulle vert	Grüne Nulle	299	Lauchsaft, Dotter, Rahm, Pistazien, Zucker, Salz, Duftwasser, Granatapfelkerne	
653.	Nulle jaune	Gelbe Nulle	299	Dotter, Makrone, Rahm, Zucker, Orangenblütenwasser, Salz, geraspelte kandierte Zitronen, Zitronensaft, Granatapfelkerne	
654.	Omelette farcie et coupée par tranches	Gefüllte Omelette, in Streifen geschnitten	299	Sauerampfer, Champignons, Artischockenböden, Petersilie, Kerbel, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, 12 Dotter von harten Eiern, Butter, 12 frische Dotter, weißer Pfeffer, Champignon-Saft, Zitronensaft	
655.	Omelette farcie de laitances de	Gefüllte Omelette mit	300	Karpfenmilch, Champignons, Butter, Gewürzpaket, Salz,	

	carpes	Karpfenmilch		Pfeffer, Muskatnuss, Kapern, Omelette von 12 Eiern, Salz, Zitronensaft
656.	Omelette aux asperges	Spargelomelette	300	Spargel, rote Butter, feine Kräuter, Winterzwiebel, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, 12 Eier, 1 Topf Rahm, Butter, Zitronensaft
657.	Omelette de champignons	Champignonomelette	300	Champignons, Gewürzpaket, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Omelette von 12 Eiern, Zitronensaft
658.	Omelette à la cresse	Rahmomelette	301	12 Eier, 3 Töpfe Rahm, Salz, Zitronat, Butter, Zucker, Zitronensaft, Granatapfelkörner
659.	Omelette au fromage	Käseomelette	301	Mailänder Käse, 12 Eier, Salz, Pfeffer, Butter, Zitronensaft
660.	Omelette d'escorce de citron	Zitronenschalen-Omelette	301	s. Nr. 75, S. 53
661.	Omelette aux pistaches	Pistazien-Omelette	301	1 quarteron Pistazien, 1 quarteron Zitronat, 18 Dotter, 2 Töpfe Rahm, Salz, Butter, Zucker, Zitronensaft
662.	Oeufs filez	Orangenblüten-Omelette	302	s. Nr. 74, S. 53
663.	Oeufs filez à la poëslé		302	s. Nr. 90, S. 57
664.	Oeufs mignons	Oeufs mignon	302	Dotter, Zucker, Weißwein, Zimtrinde, Zitronat, Biscuits de Savoye, Johannesbeerensaft, Canelles de Florence, Duftwasser
665.	Oeufs à la Milanoise	Mailänder Eier	302	s. Nr. 96, S. 59
666.	Oeufs à la Portugaise	Portugiesische Eier	302	s. Nr. 65, S. 50
667.	Roché d'oeufs verts	Grüne Rochers	303	s. Nr. 88, S. 57
668.	Roché d'oeufs rouges	Rote Rochers	303	s. Nr. 87, S. 57
669.	Roché d'oeufs jaunes	Gelbe Rochers	303	Zuckersirup, Weißwein, 24 Dotter, Orangenblütenwasser, Zitronensaft, Granatapfelkörner, Zitronat, Zucker
670.	Oeufs aux anchois	Anchovis-Eier	303	Anchovis, Butter, Einbrenn, Winterzwiebel, weißer Pfeffer, Orangensaft, Eier
671.	Oeufs à l'hypocras	Hypocras-Eier	303	2 harte Eier, Pastetenteig mit Dottern, Mehl, Salz, Zimt, Wein, Butter, Claret, Essig, Zucker, Nelken, Zimt, Canelle de Florence, Granatapfelkörner
672.	Oeufs au beurre lié	Eier mit gebundener Butter	304	Winterzwiebeln, feine Kräuter, Butter, ein wenig Essig, Salz, Muskatnuss, weisser Pfeffer, Eier
673.	Oeufs à la cresse	Rahmeier	304	Eier, Butter, Rahm, Salz, Granatapfelkerne



674.	Soupes dorées	Vergoldete Suppe (Arme Ritter)	304	Brot, 12 Dotter, Mailänder Käse, Salz, weißer Pfeffer, Sauerampferblätter	
675.	Oeufs à l'Angloise	Englische Eier	305	18 Eier, Pflaumen aus Brignoles, Zitronat, Korinthen, Makronen, 2 Töpfe Rahm, Salz, Zimt, Zucker, Butter, Duftwasser, Muskatzucker	
676.	Oeufs en paste frits	Eier in Teig	305	Teig: Mehl, Milch, Salz, Pfeffer; Eier, Butter, Zitronensaft, weißer Pfeffer	
677.	Omelette farcie d'herbes	Kräuteromelette	305	Sauerampfer, feine Kräuter, Winterzwiebel, 6 Dotter von harten Eiern, Butter, Salt, Muskatnuss, Pfeffer, Eieromelette, Champignon-Jus, Zitronensaft, weißer Pfeffer, Sauerampfer	
678.	Oeufs à l'Intrigue	Eier a la Intrige	306	18 Eier, 2 Töpfe Rahm, Salz, Pfeffer, Winterzwiebel, feine Kräuter, Butter, Käse, Anchovis, pochierte Eier, Zitroneneier	
679.	Oeufs pochez à la sauce d'anchois	Pochierte Eier in Anchovissauce	306	Pochierte Eier, Anchovis, Butter, Einbrenn, Zitronensaft, Kapern, Salz, Muskatnuss	
680.	Oeufs au sucre et à l'orange (Omelette à l'orange)	Orangenomelette	307	Omelette, Orangen, Butter, Zucker, Orangensaft	
681.	Oeufs à la Florentine	Florentiner Eier	307	18 Eier, Butter, 1Glas Claret, Zucker, 2 Makronen, Zitronat, Pistazien, Salz, Zimt, Zitronensaft, Granatapfelkörner	
682.	Oeufs à l'oiselle	Sauerampfer-Eier	307	Sauerampfer, Butter, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Gewürzpaket, harte Eier	
683.	Oeufs marbrez	Marmorierte Eier	307	12 Eier, Berberitzensaft, Lauchsaft, Safran. Salz, Zimt, Zucker, Butter, Duftwasser, Granatapfelkörner	
684.	Omelette avec fines herbes et anchois	Kräuteromelette mit Anchovis	308	18 Eier, feine Kräuter, Winterzwiebel, 6 Anchovis, Omelette, Butter, Zitronensaft oder Orangensaft	
685.	Omelette à la celestine	Omelette de Celestine	308	24 Eier, Salz, Butter, Orangensaft	
686.	Potage de santé	Santé-Suppe	314	Feine Kräuter, Butter, Gewürzpaket, Salz, Kerbel, Brotrinden, Brot, Lattich	
687.	Potage de purée	Püree-Suppe	314	(Erbsen-)Püree, Gewürzpaket, Salz, Butter, Kerbel, Petersilie, Petersilienwurzel, Brot, ein wenig Verjus, Brotrinden, Brot, Kapern, Wurzeln	

688.	Potage au laict	Milchsuppe	315	Mandeln, Brotschmolle, Milch, Zucker, Salz, Zimt, Brot, Granatapfelkörner, Zitronensaft, Orangenblütenwasser
689.	Potage de nantilles	Linsensuppe	315	Linsen, Kerbel, Petersilie, Gewürzpaket, Salz, weißer Pfeffer, Butter, Brotrinden
690.	Potage de pois verts	Suppe von grünen Erbsen	315	Erbsen, Butter, Gewürzpaket, Salz, Petersilie, Kerbel, Bouillon, Portulak, Lattich, Brotrinden
691.	Potage de champignons	Champignonsuppe	316	Brot, Butter, Champignons, Mehl, Püree, Gewürzpaket, Salz, Brotrinden, Zitronensaft
692.	Potage de morilles	Morchelsuppe	316	wie oben, Petersilie, Kerbel, Morcheln, Zitronenscheiben
693.	Potage de mouserons	Knoblauchschwindlingsuppe	316	wie oben, Zitronenscheiben
694.	Potage de truffles	Trüffelsuppe	316	Trüffel, Butter, Mehl, Erbsenpüree, Gewürzpaket, Salz, Brotrinden, Kräuterbouillon, Champignon-Jus, Zitronensaft, Zitronenscheiben
695.	Potage de prunes de brignolles	Pflaumensuppe	317	Pflaumen aus Brignoles, Zimt, Salz, 1Glas Wein, Brotrinden, Granatapfelkerne, getrocknete Marillen, Zitronensaft, Zitronenscheiben
696.	Potage d'asperges	Spargelsuppe	317	Spargel, rote Butter, Mehl, Erbsenpüree, Gewürzpaket, Salz Petersilie, Kerbel, Verjus, Brotrinden, Brötchen
697.	Potage de talliadins	Suppeneinlage	318	Teig (Mehl, Wasser, Salz), Schmalz, Milch, Salz, Gewürzpaket, Mailänderkäse, Zitronenscheiben
698.	Potage de prunes de l'Isle-Verte	Pflaumensuppe	318	6 Reinetten, Weißwein, Zimt, Pflaumen, Marzipan, Rahm, Johannisbeerensaft, Granatapfelkörner, Hagelzucker
699.	Potage de petites raues	Rohnensuppe	318	Rohren, Salz, rote Butter, Mehl, (Erbsen-)Püree, Gewürzpaket, Salz, Pfeffer, 3 oder 4 Stücke Brot, Brotrinden, gebackene Champignons, Artischocken
700.	Potage de laict aux pistaches	Milchsuppe mit Pistazien	319	1 quarteron Pistazien, Milch, Salz, Zucker, Zimtrinde, Marzipan, Brot, Johannesbeerensaft, Granatapfelkörner, Zitronensaft, Zitronenscheiben
701.	Potage de laittuës farcies	Suppe mit gefülltem Lattich	319	Farce. Sauerampfer, Kerbel, Petersilie, Champignons, Brotschmolle, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Lattich, Butter, (Erbsen-)Püree, Gewürzpaket, Salt, Brotrinden, Püree claire, Garnitur: Champignons, Artischockenherzen, Zitronensaft, Zitronenscheiben

702.	Potage de profitrolle	Profiterolle-Suppe	320	Farce: Champignons, Lattichherzen, Brotschmolle, feine Kräuter, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Butter, Erbsenpüree. Champignons und Trüffeln, Schmolle, ½ quarteron Mandeln, 1 Dutzend Champignons, Brotschmolle, Gewürzpaket, grüne Zitrone, Bouillon, Garnitur. Champignons, Trüffeln, Artischockenherzen, Zitronenscheiben, Zitronensaft, Granatapfelkörner	
703.	Potage ou Iacobine	Jakobinersuppe	321	Brotrinden, Erbsenpüree, 1 Dutzend Champignons, 2 Artischockenherzen, Mailänder Käse, Kapern, Mehl, rote Butter, Zitrone	
704.	Potage de brocollis	Brokkolisuppe	321	Brokkoli, rote Butter, Brot, Erbsenpüree, Gewürzpaket, Salz, Pfeffer, geröstetes Brot	
705.	Potage de sibouettes au laict	Zwiebelsuppe mit Milch	321	Winterzwiebeln, Butter, Milch, Salz, Pfeffer, Brotrinden, geröstetes Brot	
706.	Potage de citroüilles au laict	Kürbissuppe	322	Kürbis, Butter, Milch, Salz, Pfeffer, Paket, feine Kräuter, Brotrinden, geröstetes Brot	
707.	Potage de cus d'artichaux	Artischockensuppe	322	Artischocken, rote Butter, Mehl, Erbsenpüree, Gewürzpaket, Salz, feine Kräuter, Brotrinden, Kapern, Champignon-Jus, Zitronenscheiben	
708.	Oeufs mollets (Oeufs mollets falsifiez)	Falsche weiche Eier	328	3 chopines Milch, Reiscrème, Safran, Mandelcreme, Orangenblütenwasser	
709.	Oeufs à la Milanoise falsifiez	Falsche Mailänder Eier	329	2 Pinten Milch, 3 quarterons Stärkemehl oder Mehl, Konditorcreme, Salz, Safran, Dotter, Weißwein, Butter, Johannesbeerensaft, Verjus, Granatapfelkerne, Zitronenschale, Duftwasser	
710.	Oeufs au laict	Eier aus Milch	330	Milch, Mandelcreme, Marillenmarmelade, Butter, Orangenblüten, Zucker	
711.	Oeufs farcis	Gefüllte Eier	331	Eier, Füllung aus Sauerampfer, feinen Kräuter, Champignons, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Butter, Mehl, Zitronensaft	
712.	Oeufs en tripe	Gefüllte Eier	331	Eier, Mehl, Backfett, Ragout aus roter Butter, feine Kräuter, Champignons, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Rosenessig, oder Knoblauchessig, Garnitur: frittiertes	

				Brot, Petersilie, frittierte Champignons	
713.	Oeufs à l'oiselle	Eier mit Sauerampfer	332	Sauerampfer, Butter, Winterzwiebel, Pfeffer, Muskatnuss, Champignon-Jus, Garnitur: frittierte Champignons	
714.	Oeufs au miroir, au beurre lié	Spiegeleier	332	Eier, Rahm, Butter, Essig, feine Kräuter, Salz, Pfeffer, Muskatnuss,	
715.	Ris au naturel	Reis, natur	333	Reis, Milch, Salz, Zucker	
716.	Ris fricaßé (autre façon de ris fricaßé avec sucre)	Reis-Frikassee (Andere Art mit Zucker)	333	Reis, rote Butter, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Garnitur: frittiertes Brot. Andere Art: rote Butter, Salz, Zimt, Zucker, Pflaumen-Beignets, Zucker, Duftwasser	
717.	Cresme de ris	Reiscreme	333	Reis, Milch, Zucker, Duftwasser, Granatapfelkerne	
718.	Cresme d'amendes	Mandelcreme	334	Mandeln, Milch, Salz, Zucker, Orangenblütenwasser, Granatapfelkerne	
719.	Cresme verte	Grüne Creme	334	Blätter von Rohnen, Zucker, Zimt, Mandelcreme, Zitrone, Orangenblüten	
720.	Cresme au naturel	Creme, natur	334	Milch, Zucker, Duftwasser, Granatäpfel	
721.	Cresme marbrée	Marmorcreme	334	Creme wie oben, Johannisbeerensaft	
722.	Prunes de Sainte Catherine	Katherinenpflaumen	335	Pflaumen, Weißwein, Zucker	
723.	Prunes de l'Isle-Verte	Grüne Insel-Pflaumen	335	wie oben	
724.	Dattes de Leuant	Levantinische Datteln	335	Datteln, Weißwein, Zucker, Zimt, Zitronensaft	
725.	Marmellade de prunes de l'Isle-verte	Marmelade von Grüne Insel-Pflaumen	335	Pflaumen, Zitronensaft, Geruchswasser, Granatapfelkörner	
726.	Tourte de champignons	Champignontorte	335	Champignons, Pastetenteig, Salz, feine Kräuter, Pfeffer, Muskatnuss, Gewürzpaket, Butter, Milch, Butter, Mehl, rote Butter, Zitronensaft,	
727.	Tourte d'espinars	Spinattorte	336	Spinat, Butter, Salz, Zimt, Zucker, Zitronenschale, Teig aus Mehl, Butter, Weißwein, und Salz, Speckstreifen, Zucker, Orangenblütenwasser	
728.	Tourte de cresme d'amendes	Mandelcremetorte	336	Butter, Mandelcreme, Zimt, Salz, Zitronenschale, Teig, Duftwasser, Zucker	
729.	Tourte de pistaches	Pistazientorte	336	Pistazien, Zitronenschale, Zucker, Zimt, Salz, Butter, Teigboden, Zucker, Duftwasser	
730.	Tourte de truffles	Trüffeltorte	336	Trüffeln, Teigboden, Butter, Mehl, feine Kräuter,	

				Winterzwiebel, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Zitronensaft	
731.	Tourte de morilles	Morcheltorte	337	Morcheln, sonst wie oben	
732.	Tourte de mousérons	Knoblauchschwindlingstorte	337	Knoblauchschwindlinge, Pastetenteig, feine Kräuter, Salz, Muskatnuss, Winterzwiebel, Zitronensaft	
733.	Tourte de prunes	Pflaumentorte	337	Teigboden, Pflaumen aus Brignoles, Zucker, Zimt, ½ Glas Wein, Zucker, Duftwasser	
734.	Tourte de cresse	Crementorte	338	Patissier-Creme, Butter, Salz, Zimt, Zucker, Zitronat, Teig, Duftwasser	
735.	Tourte de franchipanne	Frangipane-Torte	338	1 quarteron Pistazien, Zitronat, Rahm, Butter, Marzipan, Zucker, Orangenwasser	
736.	Tourte de franchipanne couverte	Gedeckte Frangipane-Torte	338	Gezogener Teig, Butter, Fülle wie oben, Milch, Butter; Zucker, Duftwasser	
737.	Gateau feuilleté	Blätterteigkuchen	339	s. Patissier	
738.	Gateau d'amendes	Mandeltorte	339	s. Patissier	
739.	Petit pasteiz feuilleté	Blätterteigpasteten	339	Blätterteig (Wasser und Mehl), Butter, Champignons, feine Kräuter, Butter, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Rahm, Zitronensaft	
740.	Tourte de cresse verte	Grüne Crementorte	339	Lauchsaft, Zucker, Zimt, Salz, Pistaziencreme, Mürbteig, Granatapfelkörner, Duftwasser, Zuckerkörner	
741.	Rissolles des mousérons	Knoblauchschwindlinge-Rissollen	340	Knoblauchschwindlinge, Butter, feine Kräuter, Gewürzpaket, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Zitronensaft, Mehl, Teig für die Risollen, Zitronensaft	
742.	Tourte de bestes-raues	Rohmentorte	340	Rohnen, Weißwein, Zucker, Zimt, Salz, Butter, Pastetenteig, Duftwasser	
743.	Paste d'amendes frite	Mandelteig	340	Sauerteig, warme Milch, Salz, Mandeln, Butter, Duftwasser	
744.	Paste de citron frite	Zitronenteig	341	wie oben, grüne Zitrone, eingemachte Zitronen	
745.	Paste de pistaches frite	Pistazienteig	341	wie oben, Pistazien	
746.	Paste de cresse frite	Backteig	341	Creme de patissier (Milch, Eier, Mehl, Butter), Backfett, Zucker, Duftwasser	
747.	Rissolles de citron	Zitronenrissollen	341	Zitronenschale, Weißwein,	
748.	Asperges au beurre blanc	Spargel mit Butter	342	Spargel, Butter, Essig, Salz, Muskatnuss	

749.	Asperges fricaßées à la cresse	Spargelfrikassee mit Rahm	342	Spargel, Butter, Salz, Muskatnuss, Rahm	
750.	Obellons au beurre roux	Hupfen mit roter Butter	342	Hopfen, rote Butter, Essig, Muskatnuss	
751.	Asperges fricassées au beurre roux	Spargel mit roter Butter	342	Spargel, rote Butter, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, feine Kräuter, Winterzwiebel, Einbrenn, Essig	
752.	Omelette de citron	Zitronenomelette	342	Teig: Mehl, Weißwein, Milch, Salz, Butter, Zitronat, Butter, Zucker, Granatapfelkerne, Duftwasser	
753.	Omelette de champignons	Champignon-Omelette	343	Omelette, Champignonragout, Zitronensaft, Zitronenscheiben	
754.	Omelette de pistaches	Pistazienomelette	343	Pistazien, Omelettenteig, Rahm, Butter, Zucker, Duftwasser	
755.	Beurre d'amandes au naturel	Mandelbutter	343	1 quarteron Mandeln, 3 quarterons Butter, 1 ½ quarterons Zucker, Duftwasser	
756.	Beurre d'amandes rouges	Rote Mandelbutter	343	Johannisbeerensaft, sonst wie oben	
757.	Beurre d'amandes verte	Grüne Mandelbutter	343	Lauchsaft, sonst wie oben	
758.	Gellée de citron	Zitronengelee	344	geraspeltes Hirschhorn, 2 Pinten Weißwein, 2 Pinten Wasser, Zucker, Zitronensaft, Zimt, Nelken	
759.	Gellée de grenade	Granatapfelgelee	344	wie oben, Tournesol, Granatapfelsaft, Granatapfelkörner	
760.	Blanc manger d'Espagne	Spanisches Blancmanger	344	Mandeln, Gelee wie oben, Muskat	
761.	Gellée verte	Grünes Gelee	344	s. Nr. 83, S. 55, Muskat, Ambra, Duftwasser	
762.	Gellée jaune	Gelbes Gelee	344	wie oben, Safran	
763.	Baignets d'abricots	Marillenbeignets	344	Mehl, Sauerteig, Milch, Weißwein, Salz, Marillen, Butter, Zucker, wohlriechende Wasser	
764.	Baignets de pommes	Apfelbeignets	345	Teig wie oben, Äpfel	
765.	Baignets de prunes	Pflaumenbeignets	345	Teig wie oben, Pflaumen aus Brignoles	
766.	Baignet de cerises à oreille	Kirschenbeignets	345	Teig wie oben, Kirschen	
767.	Baignets de coings confits	Beignets mit eingelegten Quitten	345	Teig wie oben, eingelegte Quitten	
768.	Baignets de pistaches liées	Pistazienbeignets	345	Teig wie oben, Pistazien, Mehl, Duftwasser, Muskatzucker	
769.	Baignets de groseilles rouges confites	Johannesbeerenbeignets	345	rote Johannesbeeren, Teig wie oben	
770.	Baignets de grains de grenade	Granatapfelbeignets	346	Teig wie oben, Granatapfelkörner, Muskatzucker	
771.	Baignets de fromage de Milan	Käsebeignets	346	Mailänder Käse, Teig wie oben, Backfett	
772.	Paßience empastée	Wegerichbeignets	346	Teig wie oben, Spitzwegerich-Blätter, Backfett, Zucker,	

				Duftwasser	
773.	Solles artificielles	Falsche Seezungen	346	Karpfenmilch, Butter, Mehl, Backfett, Orangen, Zitronen, gebackene Petersilie	
774.	Autre façon	Falsche Seezungen	347	Butter, Teig: Weißwein, Mehl, Salz, Mailänder Käse, Orangen, gebackene Petersilie	
775.	Espinars empastez frits	Spinat im Teig	347	Spinat, Salz, Pfeffer, Teig wie oben	
776.	Bouroche empastée frite	Borretsch im Teig	347	Borretsch, Salz, Zucker, Zimt, Teig, Backfett, Zucker, Duftwasser	
777.	Panets empastez frits	Bärwurz im Teig	348	Bärwurz, Teig wie oben, Backfett	
778.	Salsifis frits	Gebackene Haferwurzeln	348	Haferwurzeln, Backfett, Orange, Pfeffer	
779.	Salsifis au beurre blanc	Haferwurzeln in weißer Butter	348	Haferwurzeln, Salz, eine gebundene Sauce mit Butter, Essig, Salz, Muskatnuss, oder Pfeffer	
780.	Salsifis au beurre roux	Haferwurzeln in roter Butter	348	Haferwurzeln in Scheiben, rote Butter, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, feine Kräuter, Einbrenn, ein Schuss Essig	
781.	Cheruis frits	Gebackene Zuckerwurzel	348	Zuckerwurzeln, Mehl, Teig, Backfett, Essig, Pfeffer	
782.	Cheruis au beurre blanc	Zuckerwurzel mit weißer Butter	348	Zuckerwurzeln, Butter, Pfeffer, Essig, Salz	
783.	Escresonnaire frit	Frittierte Schwarzwurzel	349	Schwarzwurzel (?), Salz, Butter, Mehl, Backfett, rote Butter, Essig, Pfeffer	
784.	Escresonnaire au beurre blanc	Schwarzwurzel mit Butter	349	Schwarzwurzel (?), Butter	
785.	Escresonnaire au beurre roux	Schwarzwurzel mit roter Butter	349	Schwarzwurzel (?), rote Butter, Salz, weißer Pfeffer, Essig, Orangen	
786.	Carotes jaunes au beurre roux	Karotten in roter Butter	349	Karotten, rote Butter, Salz, Pfeffer, feine Kräuter, Einbrenn, Essig	
787.	Beste-raues au beurre roux	Rote Rüben mit roter Butter	349	Rote Rüben, sonst wie oben	
788.	Topinambours au beurre roux	Topinambur in roter Butter	350	Topinambur, rote Butter, feine Kräuter, Salz, Pfeffer, Essig	
789.	Citrouilles en melon	Citrouilles	350	Citrouilles (Kürbis), Salz, Essig, Mehl, Teig, Backfett, Zucker, Duftwasser	
790.	Citrouilles au beurre roux	Citrouilles mit roter Butter	350	Citrouilles (Kürbis), rote Butter, feine Kräuter, Gewürzpaket, Salz, Pfeffer, ein wenig Verjus	
791.	Citrouilles à la cresse	Citrouilles mit Rahm	350	Citrouilles (Kürbis), weiße Butter, Salz, Pfeffer, Rahm	
792.	Champignons frits	Gebackene Champignons	350	Champignons, Bouillon, Salz, Pfeffer, Mehl, Backfett,	

				gebackene Petersilie	
793.	Champignons fricaße	Champignon-Frikassee	350	Champignons, Butter, feine Kräuter, Salz, Muskatnuss, Gewürzpaket, Einbrenn, Erbsenpüree, grüne Zitrone, Zitronensaft	
794.	Champignons en casserolle	Champignons im Topf	351	Champignons, Butter, Salz, feine Kräuter, Winterzwiebel, eine gebundene Sauce mit Einbrenn, Zitronensaft, weißer Pfeffer	
795.	Champignons sur le gril	Champignon am Grill	351	Champignon, Speck, Salz, weißer Pfeffer, feine Kräuter, Butter, Zitronensaft	
796.	Champignons farcis	Faschierte Champignons	351	Champignons, Sauerampfer, feine Kräuter, Brotschmolle, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Butter, Gewürzpaket, grüne Zitrone, Einbrenn, Zitronensaft, weißer Pfeffer	
797.	Champignons à la cresse	Champignons in Rahm	352	Champignons, Butter, Muskatnuss, Gewürzpaket, Salz, Rahm	
798.	Mousserons en ragout	Knoblauchschildlings-Ragout	352	Knoblauchschildlinge, feine Kräuter, Einbrenn, Rahm	
799.	Morilles en ragout	Morchelragout	352	Morcheln, Butter, feine Kräuter, Gewürzpaket, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Einbrenn, Erbsenpüree, ein Stück grüne Zitrone, Zitronensaft	
800.	Morilles frites	Gebackene Morcheln	352	Morcheln, Butter, Erbsenpüree, Salz, Mehl, Pfeffer, Backfett, gebackene Petersilie	
801.	Morilles farcies	Gefüllte Morcheln	353	Morcheln, Sauerampfer, feine Kräuter, Brotschmolle, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Butter, Gewürzpaket, Einbrenn, Zitronensaft oder Granatapfel-Verjus	
802.	Trouffles au vin et sel	Trüffeln in Wein	353	Trüffeln, Wein, Salz, Lorbeerblatt	
803.	Trouffles à la braise	Trüffeln in der Brühe	353	Trüffeln, Salz, weißer Pfeffer, Brühe	
804.	Trouffles en ragout	Trüffelragout	353	Trüffeln, Butter, Gewürzpaket, Salz, ein Stück grüne Zitrone, 1 chopine Weißwein, Einbrenn, Orangensaft oder Zitronensaft	
805.	Crepes à la Florentine	Florentiner Crêpes	353	Sauerteig, Milch, Weißwein, Mehl, Salz, Rahm, Backfett, Johannisbeerensaft, Muskatzucker	
806.	Tartelettes d'amandes picquées de pignon	Mandeltörtchen mit Pignoli	354	Mandeln, Teig von Zucker und Wasser; Rahm, Pignoli, Duftwasser, Muskatzucker	
807.	Petit pastez à l'Espagnolle	Spanische Törtchen	354	Getrocknete Marillen und Kirschen, Zitronat, Rosinen,	



				Pflaumen, Weißwein, Zucker, Zimt, Rahm, Zitronensaft, Blätterteig, Zucker, Duftwasser	
808.	Salade de grenade	Granatapfelsalat	355	-	
809.	Salade de citron	Zitronensalat	355	-	
810.	Salade d'orange bigarades	Orangensalat	355	-	
811.	Salade de capres	Kapernsalat	355	-	
812.	Salade d'oranges de Portugal	Orangensalat	355	-	
813.	Salade de cocombres au vinaigre	Gurkensalat	355	-	
814.	Salade d'asperges	Spargelsalat	355	-	
815.	Salade d'escresonnaire	Schwarzwurzelsalat	355	-	
816.	Salade de pourpier	Portulaksalat	355	-	
817.	Salade de laittuës	Lattichsalat	355	-	
818.	Salade de persil de Masedoine	Petersiliensalat	355	-	
819.	Salad de brocolis	Brokkolisalat	355	-	
820.	Salade d'obelon	Hopfensalat	355	-	
821.	Salade des capres au sucre	Gezuckerter Kapernsalat	355	-	
822.	Salade des raues	Rohnensalat	355	-	
823.	Raisins de Damas empastez et frits	Rosinenbeignets	356	Rosinen, Beignet-Teig, Granatapfelkörner, Zucker, Duftwasser	
824.	Artichaux au beurre blanc	Artischocken mit Butter	356	Artischocken, Butter, Salz, Muskatnuss, Essig	
825.	Beurre de Vamvre (Vanvre)	Butter aus Vanves	356	-	
826.	Cheruis fricassez	Zuckerwurzel	356	Zuckerwurzeln, Salz, Pfeffer, feine Kräuter, rote Butter, Einbrenn, ein wenig Essig	
827.	Poupelains de Flandre sans oeufs	Flandrische Poupelins	356	Sauerteig, 2 oder 3 Creme-Käse, Mehl, Salz, Orangenblütenwasser, Muskatzucker	
828.	Rosties à l'hypocras	Hypocras-Schnitten	357	geröstete Brotschnitten, Wein, Zucker, Zimt, Orangenblütenwasser, Duftwasser	
829.	Rosties aus pommes	Apfelscheiben	357	Äpfel, Weißwein, Zimt, Zucker, Fruchtbrei, Muskatzucker	
830.	Rosties au beurre	Weißbrotscheiben	357	Weißbrotscheiben, Butter, Orangensaft, Salz	
831.	Pommes de beurre	Äpfel in Butter	357	Äpfel, Butter, Salz, Pfeffer, Zimt,	
832.	Hachis de champignons	Gehackte Champignons	357	Champignons, Butter, Salz, Muskatnuss, Gewürzpaket, Einbrenn, Artischockenherzen oder Trüffeln, Zitronensaft	

833.	Laittuës au beurre blanc	Lattich mit Butter	358	Lattich, Salz, Butter, Pfeffer, Muskatnuss, Essig	
834.	Laittuës farcies	Gefüllter Lattich	358	Lattich, Morcheln, Lattich, Butter, Gewürzpaket, Einbrenn, ein wenig Essig	
835.	Pois passez	Erbsenpüree	358	Erbsen, feine Kräuter, Gewürzpaket, Salz, Pfeffer, rote Butter, Zitronenscheibe, Zitronensaft, gebackenes Brot	
836.	Saugrenées de pois	Erbsen-Saugrenée	358	Erbsen, rote Butter, feine Kräuter, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, ein wenig Essig, geröstete Brotschnitten, weißer Pfeffer, rote Butter, Essig	
837.	Baignets de violettes	Veilchenbeignets	359	Sauerteig, Weißwein, Mehl, Rahm, Veilchenblätter, Backfett, Zucker	
838.	Cresme de pois verts	Erbsencreme	359	Erbsen, Butter, Gewürzpaket, Salz, weißer Pfeffer,	
839.	Omelette de framboises	Himbeeromelette	359	Omelette (Rezept siehe bei Zitronenomelette Nr. 751, S. 342), Himbeeren, Zucker, Duftwasser	
840.	Omelette avec fines herbes	Omelette mit feinen Kräutern	360	Omelette, feine Kräuter, Butter, weißer Pfeffer, Orangen	
841.	Omelette à la cresse	Rahmomelette	360	Omelette, Rahm, Butter, Zucker, Duftwasser	
842.	Nantilles fricaßées	Linsenpüree	360	Linsen, weiße Butter, Salz, Pfeffer, feine Kräuter, Gewürzpaket, Zitronensaft, ein wenig Essig	
843.	Rissoles d'espinars	Spinatrisollen	360	Spinat, Salz, Zimt, Zucker, Zitronat, Blätterteig, Duftwasser	
844.	Artichaux frits	Gebackene Artischocken	361	Artischocken, Mehl, Backfett, Petersilie, Rosenessig, weißer Pfeffer	
845.	Cus d'artichaux en baignets	Artischockenbeignets	361	Artischockenherzen, Teig, Backfett	
846.	Ragoust d'artichaux au beurre roux	Artischockenragout	361	Artischocken, rote Butter, feine Kräuter, Winterzwiebel, Salz, Pfeffer, Einbrenn, ein wenig Essig	
847.	Espinars fricassez	Gehackter Spinat	361	Spinat, Gewürzpaket, ein Stück Orange, Salz, Muskatnuss, Orangen, gebackenes Brot	
848.	Rosties au fromage de Milan	Käseschnitten	361	Brot, Mailänder Käse	
849.	Petits pastez de truffles	Kleine Trüffelpasteten	362	Trüffeln, rote Butter, feine Kräuter, Winterzwiebel, Einbrenn, Salz, weißer Pfeffer, Zitronensaft, Champignon-Jus, kleine Pasteten, Milch, Butter	
850.	Carottes rouges au beurre roux	Karotten mit roter Butter	362	Karotten, rote Butter, feine Kräuter, ein wenig Essig	
851.	Blanc manger frit	Gebackener Blancmanger	362	Blancmanger, Mehl, Zucker, Eau de senteur	

852.	Brocollis au beurre roux	Brokkoli mit roter Butter	363	Brokkoli, Salz, rote Butter, Mehl, Pfeffer, Muskatnuss, Essig	
853.	Raues cuites au fromage	Gekochte Rüben mit Käse	363	Rüben, Salz, Butter, Pfeffer, Käse, Muskatnuss, Orangensaft	
854.	Anchois frits	Gebackene Anchovis	363	Anchovis, Weißwein, Mehl, Salz, Pfeffer, Orange, gebackene Petersilie	
855.	Fromage fondu	Schmelzkäse	363	Mailänder Käse, Butter, Anchovis, Orangensaft	
856.	Paste seringuée	Spritzteig	364	Mandelteig, Rahm, Backfett, Muskatzucker, Duftwasser	