

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die Kunst zu kochen

Mädcheninstitut St. Agnes <Freiburg im Breisgau>

Freiburg im Breisgau, 1907

Inhalts-Verzeichnis.

urn:nbn:de:bsz:31-54713

Inhalts-Verzeichnis

	Seite
Vorwort	III
Einleitung	1
I. Die Küche.	
Einrichtung der Küche und	
Spülen des Geschirres	2
Behandlung des Feuers	6
II. Die Speisekammer	7
III. Der Keller	8
IV. Nährwert der Lebensmittel	11
V. Einlaugen " "	14
VI. Fette für die Zubereitung	
der Speisen.	
Die Butter	15
Schweinefett	16
Nierenfett	17
Bachfett	17

Zubereitung der Speisen.

Erster Abschnitt.

Suppen

I. Fleischsuppen.

Bereitung der Fleischbrühe	21
Bereitung der Knochenbrühe	23
Bouillon	23
Brotsuppen	23
Griesssuppen	24
Sagosuppe	24
Gerstensusuppe	24
Reisuppe	25
Hafergriessuppe	25
Grüntersuppe	26
Erbsensusuppe	26
Kartoffelsuppe	26
Baumwollsuppe	26
Einlaufsuppe	27

	Seite
Knöpflersuppe	27
Butterklöße	27
Leberklöße	28
Marktklöße	28
Ralbfleischklöße	28
Omeletteuppe	28
Bistuitsuppe	29
Geriebene Eiergerstensuppe	29
Eierklöße in Suppen	29
Gestandene Eieruppe	29
Gebackene Erbsensusuppe	30
Französische Suppe	30
Kartoffelsuppe	30
Leberreisuppe	31
Mehlmotterl	31
Sellerieuppe	31
Schwammuppe	31
Schwammklößchen	32
Wieneruppe	32
Tomatensusuppe	32
Brieschensusuppe	32
Hirnsuppe	33
Kaisersöppel	33
Ralbfleischuppe	33
Falsche Schildkrötensuppe	33
Gansleberuppe	35
Trüffeluppe	35
Konsumsuppe	35
Krebsuppe	35
Döhenschweifuppe	36
Wildsuppe von Hef oder Hasen	37
Kaiseruppe	37
Königinuppe	37

II. Fastensuppen.

Bereitung der Fastenbrühe	38
Mehlsuppe	39
Schokoladesuppe	39
Geröstete Griessuppe	39
Geröstete Brotsuppe	40

a*

	Seite
Milchsuppe	40
Rahmsuppe	40
Kartoffelsuppe	40
Karviol- und Spargelsuppe	41
Froschsuppe	41
Zwiebelsuppe mit Parmesankäse	41
Fischsuppe	42
Braune Fischsuppe	42
Gebadene Fischlöffchen	42
Krebsbutter Schnitten	43

Zweiter Abschnitt.

Kalte Schalen.

Erdbeer-Kaltschale	44
Simbeer-Kaltschale	44
Kirschen-Kaltschale	44
Apritosen-Kaltschale	45
Zwetschgen-Kaltschale	45
Bier-Kaltschale	45
Milch-Kaltschale	46

Dritter Abschnitt.

Eingangsgerichte (Voressen).

Kaviarbrötchen	47
Sardellenbrötchen	47
Geräucherte Lachsbrötchen	47
Muschelragout	47
Fisch-Coquilles	48
Gefüllte Eier	48
Eine gute Speise nach der Suppe	49
Spargelomelette	49

Vierter Abschnitt.

Rindfleisch.

Gedachtes Ochsen- u. Rindfleisch	52
Essig-Beize	53
Gebeizter Rindsbraten	54
Gesalzenes und geräuchertes Rindfleisch	55
Gebeizter Lammelbraten	55
Gefüllter Lammel	56
Gespickter Lammel	56
Lammel mit Sardellen	56
Ochsenbraten	57
Polnischer Rindsbraten	57
Hamburger Rauchfleisch	58
Koaitbeef oder Nierenbraten	58

	Seite
Schmorbraten	59
Falscher Hase	60
Beefsteaks	60
Beefsteaks von gehacktem Fleisch	61
Rindstotelett	62
Zungenjud	62
Ochsenzunge	62
Ochsenzunge in einer Lachsauce	63
Ochsenzunge wie Wild zu bereiten	63
Gulasch	63
Gedämpfte Kutteln	64
Saure Kutteln	64
Ochsenmaul	65

Fünfter Abschnitt.

Kalbfleisch.

Kalbsbraten	66
Nierenbraten	67
Kalbstopf	67
Kalbstopf mit Pastetchen	68
Kalbsteisch in einer Rahmsauce	68
Gebeiztes Kalbfleisch	69
Eingemachtes Kalbfleisch	69
Kalbsroulade	70
Kalbsroulade zum Kalteßen	71
Brotfüllung	71
Fleischfüllung	72
Gefüllte Kalbsbrust	72
Gefüllte Kalbsbrust zum Kalteßen	73
Gebadene Kalbsbrust	74
Gefüllter Kalbsbraten	74
Kalbstotelette	74
Kotelette in Schnee	75
Gefüllte Kalbstotelette	75
Kalbsteischbögel	76
Auflauf von Kalbsmilchen	76
Kalbschnitten	77
Kalbsteischröllchen	77
Falscher Lachs	78
Serbisches Reiskeisch	78
Kalbsnieren und Kalbsleber	79
Gebadenes Kalbshirn	79
Kalbsleberschnitten	79
Gebadene Leberschnitten	79
Kalbsteischschnitten	80
Geröstete Leber	80
Gedämpfte Leber	80
Gefüllte Wiener Schnitzel	80

	Seite
Aufgezogenes Hirn	81
Kalbsfüße	81
Panierte Kalbsfüße	81
Kalbszunge mit Ragout	82

Sechster Abschnitt.

Schweinefleisch.

I. Grünes Schweinefleisch.

Abgetohtes Schweinefleisch	84
Schweinebraten	84
Saurer Schweinebraten	84
Gebeizter Schweinebraten	85
Gerolltes Schweinefleisch	85
Schinken mit Wein	85
Gebeizter Schinken	86
Rollschinken gefüllt	86
Spanferkel	87
Gefülltes Spanferkel	87
Schweinsrippchen	88
Schweinskotelette	88
Schweinsnieren	88
Sulz von Schweinefleisch	89
Ragout von Schweinefleisch	89

II. Geräuchertes Schweinefleisch.

Behandlung des Rauchfleischs	90
Bereitung der Salzlacke	91
Salzlacke zu Schinken	92
Schinkensud	92
Gebackener Schinken	94
Burgunder Schinken	94
Wildschweinschlegel zu räuchern	94

III. Würste.

Bratwürste	95
Leberwürste	95
Blutwürste	96
Schwartenmagen	97

Siebter Abschnitt.

Hammelfleisch.

Hammelbraten	98
Hammelschlegel	99
Hammelschlegel in Wildbret- sauce	99
Hammelsrüden	100

	Seite
Hammelskeule n. Wildbretart	100
Hammelskotelette	101
Hammelskotelette auf Matro- jenart	101
Gefüllte Hammelskotelette	101
Hammelskotelette mit Zwiebel- füllung	102
Hammelsnieren	102

Achter Abschnitt.

**Vermischte Fleis-
zubereitungen.**

Saure Sulzen (Aspil) für Fisch und Fleisch	103
Fleischreste von Kalb- u. Rind- fleisch gut zu verwenden	106
Kalter Aufschnitt von Fleisch- resten	106
Fleischreste in der Sauce	106
Eierauce zu Fleischresten	107
Schinkenspeise	107
Kalte Fleischschüssel	107
Kotelette von Kalb- und Schweinefleisch	108
Nachbraten	108
Gulasch	109
Ungarischer, Wiener und fran- zösischer Gulasch	109
Gefüllter Krauttopf	109
Fidelsteiner	110

Neunter Abschnitt.

Wildbret.

Wildbret zu bereiten	113
Wildbret in brauner Sauce	114
Rehziemer	114
Rehschlegel mit Wildbretsauce	115
Rehleber	116
Hirschziemer	116
Hirschziemer mit süßer Sauce	117
Hirschziemer mit Kruste	117
Ausbalgen der Hasen	118
Hasenbraten	119
Hasenpfeffer	119
Gebeizter Hase	120
Hasenragout in einer Butter- paste	121
Hasenwürstchen	121
Wildschweinsbraten	122

	Seite
Frischlingsbraten	123
Gefulztes Wildschwein	123
Wildschweinragout	123
Wildschweinkopf	124

Zehnter Abschnitt.

Geflügel.

Die Zubereitung des Geflü- gels	129
Gebratene junge Hühner und Hähnen	130
Eingemachte junge Hühner	130
Hahnenragout	131
Huhn mit Reis	131
Gebratene Tauben	132
Gefüllte Tauben	132
Eingemachte Tauben	133
Tauben in Reis	133
Tauben mit Supp	133
Zahme Tauben als Wildtau- ben zubereitet	134
Gebratene Ente	134
Gedämpfte Ente	135
Gefüllte Ente	135
Gebratene Gans	136
Gedämpfte Gans	136
Gans mit Kastanienfüllung	136
Gänselein	137
Gänseleber mit Trüffel	138
Gansleberpastete	138
Geflügel in Mayonaise	138
Gebratener Kapann oder Pou- larde	139
Gefülltes Geflügel	139
Gefülltes Geflügel mit Gal- lerie	140
Truthahn oder welscher Hahn	142
Gebratene Wildente	143
Gedämpfte Wildente	144
Rebhühner	144
Gebratenes Rebhuhn	145
Gedämpftes Rebhuhn	145
Gebratene Wachteln	145
Gebratene Schnepfen	146
Gedämpfte Schnepfen mit Schnitten	146
Gebratener Auerhahn	147
Gefüllter Auerhahn	147
Gebratener Fasan	147
Fasan mit Rotwein	148

Elfter Abschnitt. Seite

Fische.

I. Süßwasser- oder Flußfische.

Fischjud	152
Fische gebacken	152
Fische in der Sauce	153
Fische mit Rahmsauce	153
Fische blau abgessotten	154
Holländische Sauce mit Kapern für verschiedene Fischsorten	154
Lachs	154
Forellen	157
Hecht	158
Karpfen	161
Zander	163
Blaufelchen	164
Schleie	165
Barfch	165
Beller	165
Al	166

II. Meerfische.

Rabeljau, Dorich u. Schellfisch	168
Steinbutt, Scholle u. Seezunge	172
Stör	175
Häringe, Anchovis, Sardellen	176

Zwölfter Abschnitt.

Frosche und Schaktiere.

Frosche in der Sauce	179
Gedämpfte Frosche	179
Fritassierte Frosche	179
Frosche gebacken	180
Gelochte Krebse	180
Krebsbutter	180
Hummermayonaise	181
Hohe Austern	181
Muscheln	181
Gefüllte Schnecke	181
Schneckenalat	182

Dreizehnter Abschnitt.

Saucen.

I. Warme Saucen.

a. Braune Saucen.

Bereitung d. braunen Grund- sauce	184
--	-----

	Seite
Bratenbrühe	185
Sardellenauce	186
Zwiebelsauce	186
Spanische Sauce	187
Wildbreitsauce	187
Pfeffersauce	188
Champignonsauce	188
Trüffelsauce	188
Sauce von gehackten Trüffeln	189
Madeirasauc	189
Braune Tomatensauce	189
Rotweinsauce	190

b. Weiße Saucen.

Zubereitung d. weißen Grund- sauce	190
Legierte Sauce	190
Buttersauce	191
Schalottensauce	191
Tomatensauce	191
Meerrettichsauce	192
Häringauce	192
Holländische Sauce	192
Weiße Rahmsauce	193
Weiße Sauce mit Krebsbutter	193
Madeirasauc	193
Madeirasauc mit Tomaten .	194
Indische Sauce	194
Tomatensauce mit Wein	194
Rapensauce	195

II. Kalte Saucen.

Mayonnaise kalt zubereitet . .	195
Mayonnaise warm zubereitet .	196
Tartar oder kalte Senfsauce .	196
Sauce zu kaltem Wildbret . . .	197
Remouladensauce	197
Einen feinen Tafelsenf zu be- reiten	198

III. Süße Saucen.

Rahmsauce	198
Chauden-sauce	199
Schokoladensauce	199
Vanillesauce	199
Weiße Schaumsauce	200
Früchtensauce	200
Hägenmarksauce	200
Himbeer- oder Erdbeersauce	201
Rotweinsauce	201
Punschauce	201

Vierzehnter Abschnitt.

Pasteten und Krustaden.

Gänseleberpastete	203
Schüsselpastete	204
Kalte Pastete mit Gallerte . .	204
Fleischpastete	206
Hohlpastete	206
Geflügelpastete	207
Pastete von Fleischresten . . .	207
Limpalpastete mit Makkaroni	208
Reiskrustade mit Geflügel . . .	208
Kleine Hohlpastetchen	209
Füllung für Pastetchen	210
Schinkenpastetchen	211
Pastetchen mit dem Pasteten- eisen gebacken	211
Gerührte Pastetchen	211
Butterpastetchen	212
Käsepastetchen	212
Rahmpastetchen	212

Fünfzehnter Abschnitt.

Gemüse.

I. Grüne Gemüse.

Buttersauce zu Gemüsen	216
Blumenkohl	216
Rosenkohl	218
Spinat	218
Laubfrösche	219
Kardonen	219
Spargeln	221
Grüne Erbsen	222
Zuckererbsen	222
In Büchsen eingemachte Erbsen	222
Grüne Bohnen	222
Eingemachte Bohnen	223
Gedörrte grüne Bohnen	223
Kohlraben	223
Weißtraut	224
Birsingtraut	224
Krautwidel	224
Rottraut	225
Bayerisches Kraut	225
Sauertraut	226
Gelbrüben	228
Kerbelrübchen	228
Weiße Rüben	229
Schwarzwurzeln	229

II. Hülsenfrüchte.

	Seite
Dürre Erbsen	230
Erbsenbrei	231
Linien	231
Dicke Bohnen	231

III. Kartoffelspeisen.

Salzkartoffeln	232
Kartoffeln in der Schale	233
Gebratene Kartoffeln	233
Verdämpfte Kartoffeln	233
Kartoffelschnitze	234
Rahmkartoffeln	234
Kartoffelbrei	235
Kartoffelauflauf	235
Kartoffellöße	236
Kartoffelauflauf mit Schinken	236
Kartoffelschnee	237
Kartoffelcroquette	237
Kartoffelküchlein	237
Eine gute Kartoffelspeise	238
Kaiser-Kartoffeln	238
Kartoffeln mit Füllung	239
Kastanien	239
Glasirte Kastanien	238
Kastanienbrei (Purée)	240
Geröstete Kastanien	241

IV. Reisspeisen.

Reis als Gemüse	241
Reisgemüse als Fastenspeise	242
Reisfuchen	242
Reisring	243

Sechzehnter Abschnitt.

Salate.

Kopfsalat	245
Lattichsalat	245
Feldsalat	245
Endiviensalat	246
Gurkensalat	246
Roter Rübensalat	246
Kressensalat	247
Grüner Bohnensalat	247
Kartoffelsalat	247
Gemüchter Salat	248
Krautsalat	248
Nettsalat	249
Geriebener Nettsalat	249

	Seite
Sellerie- und Lauchsalat	249
Häringsalat	249
Eiersalat	250
Roher Meerrettich	250
Fleischsalat	250
Dahnenmaulsalat	250
Italienischer Salat	251
Kräuter-Essig	251

Siebzehnter Abschnitt.

Obst und Kompotte.

Apfelpompott	253
Apfelmus	253
Gefochte Birnen	254
Zweischgentompott	254
Kirschen	254
Erdbeerentompott	254
Himbeer-, Brombeer- u. Heidelbeertompott	255
Preißelbeeren	255
Gedörrte Zweischgen	255
Gedörrte Apfel oder Birnen	255
Hollunderbeerentompott	255
Rhabarbertompott	256
Mispeltompott	256
Quittentompott	256

Achtzehnter Abschnitt.

Eier-, Milch- u. Mehlspeisen.

Gefochte Eier	258
Gebadene Eier	258
Groß Eier	258
Gefüllte Eier	259
Verlorene Eier	259
Rühreier	259
Aufgezogene Eier	260
Eierläse	260
Aufgezogene Dahnenaugen	260
Eierspeise	260
Pfannfuchen	261
Omeletten	262
Französische Omeletten	262
Kartoffelomelette	262
Gefüllte Klädlein, sogenannte Maultaschen	263
Schnee-Omelette	263
Knöpfe	263
Gebratene Knöpfe	264
Nudeln	264

	Seite
Kartoffelnudeln	265
Rahmnudeln	265
Makkaroni	266
Makkaroni mit Käse	266
Griesknöpfle	266
Gebratene Griesknöpfle	266
Griesknöpfle in Milch	267
Mehlbrei	267
Griesbrei	268
Reisbrei	268
Eierhaber	268
Eierhaber von gebrühtem Teig	269
Eierhaber von Gries	269
Eierhaber von Reis	270
Eierhaber mit Kartoffeln	270
Eierhaber mit Apfel	270
Eierhaber mit Zwetschgen	270
Hefenküchle	271
Gerädelte Küchle	271
Gerädelte Küchle m. Früchten	272
Kirchweihküchle	272
Ausgewallte Küchle	272
Kartoffelküchle	272
Natronküchle	273
Strauben	273
Kartoffelstrauben	274
Rosengküchle	274
Waffeln	274
Hefenwaffeln	275
Holländische Hefenwaffeln	275
Zimtwaffeln	276
Kaiserwaffeln	276
Gefüllte Waffeln	276
Gefüllte Butterteigwaffeln	276
Rahmwaffeln	276
Käseküchle	277
Käsestangen	277
Ausbacteig	277
Gebrühter Ausbacteig	278
Apfelfüchle	278
Apfrosenküchle	279
Erdbeerküchle	279
Gefüllte Oblaten	279
Weinschnitten	280
Käseschnitten	280
Gebackene Brotschnitten	281
Goldschnitten	281
Gefüllte Brötchen	281
Weinlöschchen	282
Kartäufelbrötchen	282
Blinde Dampfnudeln	283

	Seite
Ohrfeigen	283
Pfirsich	283
Strudelteig	283
Rahmstrudel	284
Sauerrahmwürstlein	284
Schneeballen	285
Krapfen	286
Wiener Krapfen	286
Hirschhörnte	287
Gebackene Fingerle	287
Gebackene Mandeln	287
Windbeutel	287
Ofenküchle	288
Spritzgebackenes	288
Dagerle	288
Klupfen	289
Bienenkörbchen	289
Bistuitäpfel	289

Neunzehnter Abschnitt.

Klöße.

Kartoffelklöße	291
Kartoffelklößchen in Schmalz zu baden	291
Butterklöße in der Milch	292
Münchenerklöße	292
Rahmklöße	292
Semmelklöße	293
Brotklöße	293
Wienerknödel	293
Bayerische Knödel	294
Schinkenklöße	294
Godinwocklöße	295
Gute Klöße	295
Pommerische Klöße	295
Königsbergerklöße	296
Leberklöße	296

Zwanzigster Abschnitt.

Ausläufe.

Nudelauslauf	299
Knöpfelauslauf	299
Schinkenudeln	299
Fleischauslauf	299
Käseauslauf	299
Rahmauslauf	300
Griesauslauf	300
Sauerkrautauslauf	301
Kartoffelauslauf	301

	Seite
Rahmstrudel	302
Apfelstrudel	303
Gebüßter Auslauf	303
Schwarzbrotauflauf	303
Brotlauf jog. Bettelmann	304
Mehltauflauf	304
Blandauflauf	304
Reislauf	305
Reis mit Apfel	305
Apfeltauflauf	306
Feiner Apfeltauflauf	306
Vanilleauflauf	307
Erdbeerenauflauf	307
Arrauflauf	307
Kirchenauflauf	307
Aprikosenauflauf	308
Mandelauflauf	308
Matronen-Auflauf	309
Reisberg	309

Einundzwanzigster Abschnitt.

Puddinge.

Brotpudding	312
Zwiebackpudding	312
Griespudding	312
Biskuitpudding	313
Kartoffelpudding	313
Gipfelpudding	313
Schwarzbrotpudding	314
Spinatpudding	314
Apfelpudding	314
Griespudding mit Schokolade	315
Schokoladepudding	315
Kabinettpudding	316
Vanillepudding	316
Schwammpudding	316
Weinpudding	317
Mandelpudding	317
Weizenpudding	317
Flammpudding	318
Kaffeler Pudding	318
Englischer Plumpudding	318
Spanisch Frico	319
Kalbsbriespudding	319
Reispudding mit Kalbsnieren	320
Flumpudding	320
Gansleberpudding	320
Fleischpudding	321
Diplomatpudding	321
Weispudding	322

	Seite
Kalter Mandelpudding	322
Kalter Reispudding	322
Kalter Matronenpudding	323

Zweiundzwanzigster
Abschnitt.

Creme.

Milchcreme	325
Rahmcreme	325
Rahmschnee	325
Vanillecreme	326
Creme mit Schneeballen	326
Milchreis mit Schokolade	327
Schokoladecreme	327
Schokoladefisch	328
Apfelsuß	328
Apfelcreme	328
Biskuitcreme	329
Kaffecreme	329
Erdbeercreme	329
Rote Grütze	330
Gebramte Creme	330
Zitronencreme	330
Englisch Creme	331
Westpreussische kalte Speise	331
Marasquinocreme	331
Arracreme	332
Arrackschaum	332
Kalte Mandelcreme	332
Kastaniencreme	333
Hagebuttenmarkschaum	333
Polnische Creme	333
Russische Creme	334
Russische Creme von Zitronen	334
Charlotte Russe	334
Süßes Hühnerneß	336

Dreiundzwanzigster
Abschnitt.

Eis oder Gefrorenes.

Himbeer-, Erdbeer-, und Johannisbeergefrorenes	339
Aprikoseneis	340
Zitroneneis	340
Orangeneis	340
Fruchteis von Eingemachtem	340
Vanillegefrorenes	341
Kaffeeeis	342

	Seite
Marasquinoeis	342
Minz Pflaumeis	343
Karameis	343
Schokoladengefrorenes	344
Kaffeegefrorenes	344
Tea-Eis	344
Huppen zu Eis oder Creme	345

Vierundzwanzigster
Abschnitt.

Bäckwerk.

I. Hefenbäckwerk.

Zubereitung von Hefenteig	348
Hefenkranz	349
Guter Hefenkranz	349
Hefenkranz mit Kuh- oder Mandelfülle	350
Gugelhopf	350
Gerührter Gugelhopf	351
Abgetriebener Gugelhopf	352
Abgeschlagener Bund	352
Lothfuchen	353
Delkfuchen	353
Wickelfuchen	353
Dampfmüdeln	354
Schneckenmüdeln	355
Hefenanisbrot	355
Streufelfuchen	355
Kaffeebuchen	356
Saverinbuchen	356
Apostelfuchen	357
Christstollen	358
Mandelstollen	358
Rosinenstollen	359

II. Kuchen.

a. Kuchensteige.

Gerührter Buttermig	359
Abgerührter Buttermig	360
Buttermig zu Torten und anderen süßen Speisen	360
Buttermig zu Konfekt	360
Süßer Buttermig	360
Guter Teig	361
Sandteig	361
Blätterteig	361
Mürber Teig zu Obstbuchen	362

b. Kuchenarten.

	Seite
Natrongugelhopf	362
Natronbuchen	363
Gesundheitsbuchen	363
Gipfelfuchen	364
Semmelbuchen	364
Englischer Kuchen	364
Kaffeebuchen	364
Brausepulverbuchen	364
Schneebuchen	365
Kleine Form Schneebuchen	365
Rahmbuchen	365
Käsebuchen	365
Käsebuchen von Blätterteig	366
Blitzbuchen	367
Blitzbuchen, der nicht fehlen kann	367
Königsbuchen	367
Blätterteigbuchen	367
Himbeerbuchen	368
Heidelbeerbuchen	368
Zweischgenbuchen	369
Kirschenbuchen	369
Kirschenbuchen aus Buttermig	369
Kirschenbuchen mit Biskuitguss	369
Kirschenbuchen mit Biskuitmasse	370
Zwiebelfuchen	370
Apfelfuchen	370
Gerührter Apfelfuchen	371
Zitronenbuchen	371
Traubenbuchen	371

III. Torten und Törtchen.

Linzertorte	372
Gute Linzertorte	374
Griestorte	374
Rudertorte	375
Schwarzbrütorte	375
Zwiebaltorte	376
Biskuitorte	376
Geschlagene Biskuitorte	377
Makronentorte	377
Schokoladentorte	378
Hafelnusstorte	378
Mandel- oder Hafelnusstorte	378
Wiener Mandeltorte	379
Torte mit Mandelkranz	379
Apfelforte mit Cremefülle	379
Orangentorte	380
Gelbrübenortorte	380
Ruschortorte	381
Moffaltorte	382

	Seite
Sand- oder Blistorte	382
Knüppeltorte	383
Eisenbahntorte	384
Beste Torte	384
Krafttorte	384
Schweizertorte	385
Jägertorte	385
Marshalltorte	386
Prinzentorte	386
Luisentorte	386
Elisabethentorte	387
Brotförbchen	387
Bisquitröhrchen	387
Meringeröhrchen	388
Cremeröhrchen	388
Nahmeröhrchen	389
Mandelröhrchen	389
Sandröhrchen	390
Franfurter Törtchen	390

IV. Süße Brote und Brezeln.

Anisbrötchen	391
Anisbrot	391
Aniszwieback	391
Bayerisch Brot	392
Bauernbrot	392
Belgrader Brot	392
Zitronenbrot	392
Zibebenlaib	393
Emmybrötchen	393
Fürstebrot	393
Fürstenzwieback	394
Hafelnußbrot	394
Hafelnußlaibchen	394
Hobe Brötchen	395
Hallerbrot	395
Herzogbrot	395
Honigbrot	395
Kleinbrot	396
Magenbrot	396
Mandelbrötchen	396
Mandelbrot	396
Mandelzwieback	397
Pariser Brötchen	397
Pomeranzenbrot	397
Langes Pomeranzenbrot	398
Schokoladebüßlein	398
Schwabenbrot	398
Schweizerbrötche	398

	Seite
Schweizerbrot	399
Tirolerbrötche	399
Vanillebrötchen	399
Vanillebrot	399
Wiesbader Brot	400
Zimtbrötchen	400
Zuckerbrot	400
Butter-Brezeln	400
Badenweiler Brezeln	401
Englische Brezeln	401
Mainzer Brezeln	401
Mandel-Brezeln	401
Schokolade-Brezeln	402
Tee-Brezeln	402
Wormser Brezeln	403
Zucker-Brezeln	403

V. Schnitten und Bisquit.

Anischnitten	403
Alfredschnitten	403
Cremschnitten	404
Gleichschwerschnitten	404
Franfurter Schnitten	405
Fruchtschnitten	405
Hafelnußschnitten	405
Mainzer Schnitten	406
Kaiserschnitten	406
Mandelschnitten	406
Feine Mandelschnitten	407
Punichschnitten	407
Sandteigschnitten	408
Schweizerschnitten	408
Srudentenschnitten	408
Sultanschnitten	408
Schillerlocken	409
Spanische Brötchen	409
Trejener Schnitten	409
Ulmer Schnitten	410
Zuckerteigschnitten	410
Butterbisquit	410
Bisquit (warme Masse)	411
Englische Bisquit	411
Fingerbisquit	412
Feine Fingerbisquit	412
Französische Bisquit (Madeleine de Commercy)	412
Gefüllte Bisquit	412
Hafermehlbisquit	413
Reisbisquit	413
Bisquitrouladen	413

**VI. Lebkuchen und
Lederle.**

	Seite
Bäcker Lebkuchen	414
Braune Lebkuchen	415
Honiglebkuchen	415
Honigkuchenteig	416
Weiße Lebkuchen	416
Mandellebkuchen	416
Hamburger Lebkuchen	416
Nürnbergger Lebkuchen	417
Lederle	417
Lederle mit Farinzucker	418
Zuckerlederle	419
Marzipanlederle	419
Hafelmüßlederle	419
Butterlederle	420
Schokoladelederle	420
Bäcker Lederle	421
Belgrader Lederle	422
Hercynenlederle	422
Klosterlederle	422

VII. Klein-Konfekt.

Anisbonfekt	423
Anisplätzchen	423
Buttergebäckenes	423
Cafés	424
Glasierte Kastanien	424
Ausatz (Croquante)	422
Griesmakronen	425
Hagenbuttenmakronen	425
Hercynierle	425
Hobespäne	426
Kapuziner	426
Kartäuferringe	426
Katharinensterne	427
Käsenzungen	427
Konfekt	427
Konfekt an den Christbaum	428
Kletten	428
Kleine Kringel	429
Matronen	429
Mailänderle	430
Mandelbogen	430
Mandelkränze	430
Mandelnackten	430
Mandelnüsse	431
Gebäckene Mandeln	431
Meringuage	431

	Seite
Moosbrockerle	431
Muskatonen	431
Non plus ultra	432
Nußbonfekt	432
Pfeffernüsse	432
Propheten	433
Quittenpasten	433
Selbstbereitung von Schoko- ladetafeln	434
Schokoladenbonfekt	434
Schokoladenmatronen	434
Schokoladefchaum	434
Schokoladehalbmonde	435
Schokoladenußeln	435
Schokoladeringe	435
Springerle	435
Wasserpringerle	436
Schwäbische S	436
S	437
Spetulazi	437
Spritzbonfekt	437
Vanillestängele	437
Vanillestern	438
Weingebäd	438
Wespennester	438
Wolfszähne	439
Zintsterne	439

**VIII. Verschiedene Glasuren
zu Gebäden.**

Eiweißglasur	439
Wasserglasur	440
Weiße Zuckerglasur	440
Zitronen- oder Orangengla- sur	440
Vanilleglasur	441
Punschglasur	441
Urral- oder Maraschinogla- sur	441
Himbeerglasur	441
Guß auf Obsttuchen	441
Glasur auf Kuchen	442
Rote Glasur	442
Grüne Glasur	442
Gelbe Glasur	442
Blaue Glasur	442
Braune Glasur	442
Schokolade-Glasur	442
Gelochte Schokolade-Glasur	443
Kaffee-Glasur	443

Fünfundzwanzigster
Abschnitt.

Eingemachtes.

I. Einmachen von Gemüsen in Salz, sowie von Früchten in Zucker, Wein und Essig.

a. Einmachen von Gemüsen.

Blumentohl	446
Grüne Erbsen	447
Grüne Erbsen in Salz	447
Grüne Erbsen in Gläsern oder Büchsen	447
Grüne Bohnen in Büchsen	449
Gurken oder Bohnen in Senf	449
Salzgurken	449
Gurken in Essig	450
Spargeln	450
Sauerkraut	451
Weiße saure Rüben	451
Zwiebelchen	451
Zwiebeln in Essig	451

b. Einmachen von Beeren.

Erdbeeren	452
Johannisbeeren	452
Stachelbeeren	453
Himbeeren	453
Brombeeren	453
Heidelbeeren	454
Schwarze Johannisbeeren	454
Preißelbeeren	454
Preißelbeeren mit Äpfeln ein- zufochen	455
Trauben	455

c. Einmachen von Kern- und Steinobst.

Ausgekeimte Kirichen	456
Kirichen in Essig	457
Weicheln	457
Mirabellen in Essig	457
Pflaumen in Essig und Zucker	458
Geschälte Pflaumen in Essig und Zucker	458
Eingekochte Aprikosen	458
Pflirsche und Aprikosen mit Urrat oder Kirichenwasser	459

Zwetschgen in Essig	459
Geschälte Zwetschgen	460
Ausgekeimte Zwetschgen	460
Zwetschgen eingedünstet	461
Birnen in Zucker	461
Rote Birnen	463
Weiße Birnen in Zucker und Essig	463
Birnen in Essig	464
Birnen in Senf	464
Quitten	464
Eingemachte Tomaten	465
Eingekochte Tomaten	465
Melonen in Essig und Zucker	465
Kürbis in Essig und Zucker	466
Süße Riefengurken oder Kür- bisse	466
Gurken in Essig und Zucker	467
Grüne Bohnen in Zucker	467
Gelbrüben	467
Hagenbutten	468
Rüße	468

II. Das Eindünsten oder Sterilisieren von Gemüsen und Früchten.

**III. Marmeladen oder Frucht-
mus.**

Aprikosenmarmelade	471
Hagenbuttenmarmelade	471
Himbeermarmelade	471
Johannisbeermarmelade	471
Kirichenmarmelade	472
Marmelade von Mirabellen	472
Quittenmarmelade	472
Marmelade von Dreierlei	473
Zwetschgenmarmelade	473

IV. Frucht-Gelee und -Säfte.

Johannisbeergelee	474
Stachelbeergelee	475
Preißelbeergelee zum Verzie- ren kalter süßer Speisen	475
Apfelgelee	475
Himbeer- und Brombeerjaft	475
Sterilisierter Himbeerjaft	476
Kirichenjaft	476
Pomeranzenschalenjirup	477
Johannisbeerjirup	477

V. Gedörrte Früchte und Gemüse.

	Seite
Zweifelhgen	477
Nepfel	478
Birnen	478
Kirschen	478
Zuckerfrüchte	479
Grüne Erbsen	479
Grüne Bohnen	479

Sechszwanzigster Abschnitt.

Warme und kalte Getränke.

Kaffee	480
Tea	481
Schokolade	482
Grog	482
Punsch	483
Glühwein	483
Eierwein	483
Eierbier	484
Pfeffermünztrant	484
Tea für Kranke	484
Mandelmilch	484
Maitrant	485
Limonade	485
Erdbeerlikör	485
Kirschenlikör	485
Johannisbeerlikör	486
Mandellikör	486
Quittenlikör	486
Holderbeer-Saft und -Likör	486
Rußwasser	487
Orangenlikör	487
Stachelbeerwein	488
Johannisbeerwein	489

Siebenundzwanzigster Abschnitt.

Tafeldecken und Servieren.

I. Der Tisch und die Tischwäsche.

II. Das Tischgeschirr.

Porzellan u. Steingutwaren	492
Glaswaren	493

	Seite
Silber oder verfilberte Waren	495
Stahlbesteck	496

III. Das eigentliche Servieren.

a. Festessen.

Zurichten der Tafel	500
Bedienung bei der Tafel	501
Die Weine bei der Festtafel	504

b. Der einfache Familientisch.

c. Der Kaffeetisch.

Der Kaffeetisch für Kaffeegesellschaften	506
Der gewöhnliche Morgenkaffee	506

d. Der Teetisch.

Der feinere Teetisch	507
Der einfache Teetisch	509

Achtundzwanzigster Abschnitt.

Speisezettel.

I. Gabelfrühstück	512
II. Einfache Essen	513
a. Für die Frühjahrszeit	513
b. Für die Sommerszeit	514
c. Für den Herbst	515
d. Für den Winter	516
III. Essen für Fasttage	517
IV. Größere Essen	518
V. Teetisch	524
VI. Kaffeetisch	524
VII. Aufstellung eines Speisebüfett	525

