

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Praktisches Kochbuch für die einfachere und feinere Küche

Davidis, Henriette

Karlsruhe i.B., 1924

Inhaltsverzeichnis

urn:nbn:de:bsz:31-57041

Inhaltsverzeichnis.

Einleitung	Seite III
Angabe der Portionen bei großen und kleineren Essen	1
Von der passenden Anwendung des verschiedenartigen Fettes zum Küchengebrauch	3
Vom Aufbewahren verschiedener Vorräte für Küche und Keller	7

A. Allgemeine Vorbereitungsregeln.

Nr.	Seite	Nr.	Seite
1. Einiges über die Kochgeschirre	10	18. Champignons desgl.	20
2. Irdene Töpfe dauerhafter zu machen	11	19. Kalbs-Brieschen zu Ragout, Frikassees oder selbst. Gericht	20
3. Neue eiserne Töpfe auszukochen, auch rostige Töpfe zu reinigen	11	20. Spargel desgl.	21
4. Erkennungszeichen des alten Geflügels	11	21. Pistazien desgl.	21
5. In welchen Monaten das Geflügel am besten ist und von der Vorrichtung desselben zum Kochen und Braten	12	22. Austern desgl.	21
6. Vom Spicken	16	23. Gefüllte Krebsnasen desgl.	21
7. Vom Auslösen der Knochen des Geflügels	17	24. Krebsbutter desgl.	21
8. Grillieren	17	25. Kastanien zu verschiedenem Gebrauch	22
9. Farce von Wild- oder Schweinefleisch zu Pasteten	18	26. Sardellen zum Butterbrot, anzurichten	22
10. Farce von Rindfleisch	18	27. Sardellen-Butter zu Butterbrötchen nach der Suppe, zum Nachtisch und zum Frühstück, auch zum Würzen verschiedener Saucen	22
11. Farce von Kalbfleisch zu Suppen- und Ragoutklößchen	18	28. Braune Butter	23
12 a. Farce von Semmel zum Füllen von 12 Tauben oder einer Kalbsbrust	18	29. Abgefärlte oder Schmelzbutter, hauptsächlich für Buttergebäck	23
12 b. Farce von Schweinefleisch	18	30. Petersilienbutter	24
13. Farce von Mandeln, Portion für einen Buter	19	31. Kübel zum Küchengebrauch auszuglühn	24
14. Weiße Kraftbrühe zu weißem Ragout	19	32. Über die Anwendung der englischen Sauce	24
15. Braune Kraftbrühe zu braunem Ragout	19	33. Extrakt von Champignons	24
16. Morcheln zu Fleischspeisen und Saucen vorzurichten	19	34 a. Feiner Gewürz-Extrakt an Ragouts	25
17. Trüffeln desgl.	20	34 b. Gemischtes Gewürz	25
		35. Dragon-Essig	26
		36. Eingelegte Kräuter, Zusatz an Saucen	26
		37. Kräuter-Pulver an Ragouts	26

Nr.	Seite	Nr.	Seite
38. Rükchen-Pfeffer	26	59. Vom Abrühren der Suppen, Saucen u. Frikassees mit Eiern	31
39. Senf zu machen	26	60. Vom Abbrühen	31
40. Glacé zum Fleisch glaciren	27	61. Eine gute Braiße oder Dampf- brühe zu machen	31
41. Zucker zu läutern	27	62. Vorzügliches Gänsefett zu be- reiten, was sich lange frisch erhält	32
42. Braunen Suppen, Ragouts und Saucen eine schöne Fär- bung zu geben	27	63. Döfser- und Nindsnierenfett vorzüglich zuzubereiten	32
43. Ausbacketeig mit Hefe in Schmelzbuter zu backen	27	64. Speck auszubraten	33
44. Ausbacketeig von Eiern	28	65. Gute Buter zu machen	33
45. Ausbacketeig von Wein	28	66. Vom Verbessern alt gewor- dener Buter	33
46. Eiweiß zu schlagen	28	67. Roher Schinken als Beilage zum Gemüse, auch zum But- terbrot	34
47. Mandeln zu reiben	28	68. Roher Schinken mit Sardellen zum Butterbrot	34
48. Mandeln zu stoßen	28	69. Woran frische Heringe zu er- kennen sind und vom Schnei- den und Entgräten derselben	34
49. Buter schäumig zu rühren	29	70. Über die richtige Anwendung des Kartoffelmehls	35
50. Mehl zu schwitzen	29	71. Reismehl zu Milchspeisen	36
51. Mehl braun zu machen	29	72. Anwendung echter Vanille	36
52. Hefe zu wässern	29	73. Beachtenswertes über Zitronen	37
53. Semmel zu braten für Suppen und Klöße	30	74. Vom Anwenden der Apfelsinen Sterilisieren.	37 590
54. Korinthen zu reinigen	30		
55. Reis zu reinigen und abzu- brühen	30		
56. Echten Sago zu reinigen	30		
57. Schwarzwurzeln zu reinigen	31		
58. Wurzelwerk und Petersilie zu Fleischsuppen und anderen Speisen vorzurichten	31		

B. Suppen.

I. Fleischsuppen.

1. Allgemeine Regeln beim Kochen einer guten Bouillon	38	13. Kalbfleischsuppe etwa den Ge- schmack einer Hühnersuppe zu geben	44
2. Klare weiße Rindfleischsuppe	40	14. Kalbskopfsuppe	45
3. Schnellgemachte Rindfleisch- suppe	40	15. Suppe von Kalbs-Brieschen	45
4. Klare braune Rindfleischsuppe	41	16. Hammelfleischsuppe	45
5. Grüne Körnersuppe	41	17. Gute Hühnersuppe	45
6. Grüne Körnersuppe auf andere Art	42	18 a. Taubensuppe für Kranke	46
7. Rindfleischsuppe mit Perlgrau- pen oder Reis	42	18 b. Taubensuppe (deutsch)	46
8 a. Franzöf. Nationalsuppe, als vollständiges Mittagmahl	43	19 a. Krebsuppe	47
8 b. Julienne-Suppe oder fran- zösische Suppe	43	19 b. Krebsuppe (französisch)	47
9. Suppe von Döfserzunge	43	20 a. Naluppe auf Hamburger Art	47
10. Suppe von Bratensauce	43	20 b. Naluppe (holländisch)	48
11. Kalbfleischsuppe	44	21. Gewöhnliche Naluppe	48
12. Kalbfleischsuppe für Kranke	44	22. Naluppe auf andere Art	49
		23. Fischsuppe	49
		24. Echte Schildkrötensuppe	49
		25 a. Mock-Turtke-Suppe (nachge- machte Schildkrötensuppe)	51

Nr.	Seite	Nr.	Seite
25 b. Königin-suppe	51	53. Sago-suppe mit rotem Wein	64
26 a. Ruck-Turtle-Suppe einfacher zu bereiten	52	54. Schnell zu bereitende Zwieback-suppe	64
26 b. Ruck-Turtle-Suppe	52	55. Suppe von Perlgraupen mit weißem Wein	64
27. Hasen-suppe von einem ganzen Hasen	53	56. Angenehme Suppe von groben Graupen	65
28 a. Suppe von übriggebliebenem Hasenbraten	53	57. Grießmehlsuppe mit Korinthen und Wein	65
28 b. Hasen-suppe (andere Art)	54	58. Reissuppe mit Rosinen	65
29. Braune Suppe von einem Hasengerippe oder von anderen guten Knochen	54	59. Schaumbiersuppe	66
30. Englische Kaninchensuppe	55	60. Schnell zu machende Biersuppe	66
31. Feldhühnersuppe	55	61. Biersuppe mit Rosinen	66
32. Krametsvögelsuppe	55	62. Desgleichen mit Brot	66
		63. Desgleichen mit Milch	66
II. Suppen von Feldfrüchten und Kräutern.			
33 a. Suppe, Gemüse und Fleisch	55	IV. Milch- und Wassersuppen.	
33 b. Klare Suppe, Consommé oder Fleischbrühe (einfach)	56	64. Feine Milchsuppe, warm und kalt zu geben	67
34 a. Kartoffelsuppe	57	65. Milchsuppe von Kartoffelmehl	67
34 b. Prinzessin-Kraftbrühe	57	66. Hackereis, eine ländliche Kindersuppe	68
35 a. Auf andere Art	57	67. Milchsuppe mit Weißbrot	68
35 b. Kraftbrühe nach Celestine	57	68. Grießmehlsuppe von Milch	68
36 a. Wohlgeschmeckende, schnell gemachte Kartoffelsuppe	58	69. Nudelsuppe von Milch	68
36 b. Kraftbrühe nach Rothschild	58	70. Reissuppe von Milch	68
37 a. Süddeutsche Kartoffelsuppe	58	71. Suppe von Perlgraupen und Milch	69
37 b. Ostail-Klare	58	72. Suppe von groben Graupen und Milch	69
38 a. Kartoffelsuppe mit Wirsing	59	73. Suppe von echtem Sago und Milch	69
38 b. Tortue claire (Klare Schildkröten-suppe)	59	74. Suppe von Kartoffel-Sago (Perl-Sago) und Milch	69
39 a. Suppe von Hasergrüße mit Kartoffeln	59	75. Suppe von Buchweizengrüße und Milch	69
39 b. Kaiserin-Kraftbrühe	59	76. Suppe von Hasergrüße und Milch	70
40. Suppe von groben Graupen mit Kartoffeln	59	77. Mais-suppe	70
41. Suppe von jungen Gemüsen	60	78. Schokoladesuppe	70
42. Suppe von jungen Erbsen	60	79. Buttermilchsuppe mit Mehl	70
43. Suppe von zu hart gewordenen Erbsen	60	80. Buttermilch mit Buchweizengrüße	71
44. Suppe von getrockneten Erbsen	61	81. Buttermilch mit feinen Perlgraupen. Auch für Kranke	71
45. Weiße Bohnensuppe	62	82. Buttermilch mit Graupen und getrockneten Birnen, auch für Kranke	71
46. Linsensuppe	62	83. Buttermilch mit Pflaumen (Zwetschgen) oder Rosinen	71
47. Sauerkampfersuppe	62	84. Braune Mehlsuppe	71
48. Korbelsuppe, auch für fieberlose Kranke passend	62	85. Suppe von weißgebranntem Mehl	71
49. Kräuter-suppe	63		
50. Schleifische Sellerie-suppe	63		
III. Wein- und Biersuppen.			
51. Weiße Weinsuppe	63		
52. Schaumsuppe von weißem Wein	64		

Nr.	Seite
86. Süddeutsche gebr. Mehlsuppe	72
87. Süddeutsche Wechsuppe . . .	72
88. Süddeutsche Zwiebel-suppe . . .	72
89. Suppe von Brühe, worin Gemüsenudeln gekocht sind . . .	72
90. Suppe von Brühe, worin Kartoffelslöße gekocht sind . . .	73
91. Suppe aus Pasetenteig . . .	73
92. Griechmehlsuppe . . .	73
93. Graupensuppe für Kranke	73
94. Suppe v. Hafergrütze für Kranke	73
95. Auf andere Art, für Kranke	74
96. Zwiebacksuppe für Kranke	74
97. Brotsuppe für Kranke . . .	74
98. Eine gute Krankensuppe bei Ruhr und Diarrhöe . . .	74

V. Obstsuppen.

99. Zitronensuppe, auch f. Kranke	74
100. Erdbeeren-suppe . . .	75
101. Suppe von frischen sauren Kirichen . . .	75
102. Desgleichen von getrockneten Kirichen . . .	75
103. Apfelsuppe, für fieberlose Kranke passend . . .	75
104. Desgleichen . . .	75
105. Desgleichen mit Korinthen . . .	75
106. Desgleichen mit Anis . . .	76
107. Suppe von frischen Zwetschgen	76
108. Prünellensuppe, auch für Kranke	76

C. Gemüse und Kartoffelspeisen.

I. Gemüse.

1. Regeln beim Kochen der Gemüse . . .	81
2. Schwarzwurzeln . . .	81
3. Rosenkohl . . .	81
4. Sprossen von grünem oder braunem Winterkohl . . .	82
5. Schmalz- oder Butterkohl . . .	82
6. Spinat . . .	83
7. Spinat auf sächsische Art . . .	83
8. Gemüse von Spinatstengeln . . .	83
9. Englischer oder Sommerwährender Spinat . . .	83
10. Portulac . . .	84
11. Eiskraut . . .	84
12. Net-sai oder chinesisches Kohl	84
13. Mangold oder römisches Kohl	84

Nr.	Seite
109. Suppe von getrockneten Zwetschgen . . .	76
110. Hafergrütze mit getrockneten Zwetschgen, zugleich sehr gut für Kranke . . .	76
111. Hafergrütze mit Rosinen oder Korinthen . . .	77
112. Hagebuttensuppe, auch für Kranke . . .	77
113. Auf andere Art . . .	77

VI. Kalteschalen.

114. Wein-Kalteschale . . .	77
115. Apfelsinen-Kalteschale . . .	77
116. Aprikosen-Kalteschale . . .	77
117. Kirich-Kalteschale . . .	78
118. Erdbeer-, Himbeer-Kalteschale	78
119. Sago- oder Reis-Kalteschale	78
120. Bier-Kalteschale . . .	78
121. Westfälische Kalteschale . . .	78
122. Kalte Hollundermilch . . .	79
123. Milch-Kalteschale . . .	79
124. Kalteschale von Buttermilch	79
125. Geschlagene Sahne . . .	79
126. Geschlagene saure Milch . . .	79
127. Fisch-Suppen . . .	80
128. Reis-Suppen . . .	80
129. Geröstete Griechsuppe . . .	80
130. Einlauf-Suppe . . .	80
131. Gemüse-Suppe . . .	80
132. Kaltschale . . .	80

14. Runkelrübenblätter . . .	85
15. Melde (Welle) . . .	85
16. Hederich . . .	85
17. Sauerampfer . . .	85
18. Frische Morcheln mit Krebsen . . .	86
19. Spargel zu kochen . . .	86
20. Spargel geschmort . . .	86
21. Spargel mit Möhren . . .	87
22. Hopfen . . .	87
23. Rummelkohl . . .	87
24. Rübstiel (Stielmus) . . .	87
25. Rübstiel mit Kartoffeln für einen gewöhnlichen Tisch . . .	88
26. Mairüben . . .	88
27. Mairüben mit Hammelfleisch	89
28. Weiße Rüben mit Hammelfeulen auf mecklenburgische Art	89

Nr.	Seite	Nr.	Seite
29.	Weisse Rüben	89	
29 a.	Teltower Rübchen	89	
30.	Möhren	90	
31.	Möhren (gelbe Rübchen) mit Erbsen	90	
32.	Junge Erbsen	90	
33.	Junge Erbsen mit Kartoffeln. Ein Stettiner Gericht	91	
34.	Schoten (junge Erbsen) mit Stockfisch. Ein sächsisches Gericht	91	
35.	Ein Gesellschaftsgemüse von Allerlei	92	
36.	Hähnchen mit jungen Erbsen und Kressen anzurichten	92	
37.	Zucker-Erbsen	93	
38 a.	Spargelerbsen	93	
38 b.	Zuckerschoten gedämpft	93	
39.	Große oder dicke Bohnen	93	
40.	Auf andere Art	94	
41.	Kohlrabi auf der Erde	94	
42.	Gefüllter Kohlrabi, eine Mittelschüssel	95	
43 a.	Blumentohl	95	
43 b.	Gratinierter Blumentohl	96	
44 a.	Artischocken	96	
44 b.	Artischocken anders	96	
45.	Mais als Gemüse	96	
46.	Salat- od. Spargelbohnen. Nr. 1	97	
47.	Brech-Salatbohnen. Nr. 2	97	
48.	Schnittbohnen. Nr. 3	97	
49.	Schnittbohnen auf mecklenburgische Art zu kochen. Nr. 4	98	
50.	Schnittbohnen mit Milch zu kochen. Desgleichen. Nr. 5	98	
51.	Nachlese (Blindhuhn), ein westfälisches Nationalgericht	98	
52.	Wirsing	99	
53.	Ente in Wirsing	99	
54.	Roter Kohl	99	
55.	Gedämpfter weißer Kohl	100	
56.	Weißer Kohl (Weißkraut)	100	
57.	Weißer Kohl mit Rindfleisch gekocht	101	
58.	Sogenannter famoser Jägerkohl	101	
59.	Weißkraut (weißer Kohl) mit Hammelfleisch auf mecklenburgische Art	101	
60.	Gefüllter Kohlkopf	102	
61.	Mecklenburgischer Winterkohl	102	
62.	Gedämpfter Sellerie	102	
63 a.	Gefüllter Sellerie, eine Mittelschüssel	103	
63 b.	Englischer Sellerie	103	
64.	Johanniskraut zu kochen. Ein heftiges Gericht	103	
65.	Gedämpfte Zwiebeln	103	
66.	Gefüllte Riefenzwiebeln, eine Mittelschüssel	104	
67.	Sechsmortel Porree	104	
68.	Auf andere Art	104	
69.	Gedämpfter Endivien	104	
70 a.	Gedämpfter Kopfsalat	105	
70 b.	Kopfsalat (gefüllt)	105	
71.	Geschmorte Gurken	105	
72.	Gefüllte Gurken, eine Mittelschüssel	105	
73.	Gemüsegurken	106	
74.	Frische Champignons	106	
75.	Auf andere Art	106	
76.	Champignons zu braten	106	
77.	Mohrrüben (Möhren) zu kochen	106	
78.	Auf andere Art	107	
79.	Herbstwurzeln mit Äpfeln zu kochen	107	
80.	Dieselben mit Essig zu kochen	107	
81.	Gold und Silber	108	
82.	In Salz eingemachte Erbsen zu kochen	108	
83.	In Salz eingemachte Grobbohnen (dicke Bohnen) wie frische zu kochen	108	
84.	Kartoffel nach Besouf	108	
85.	Kartoffel Croquettes	109	
86.	Ditersberger Rüben	109	
87.	Stekrüben oder Kohlrabi braun zu kochen	109	
88.	Stekrüben auf gewöhnliche Art	109	
89.	Grüner oder brauner Kohl ganz gekocht nach Bremer Art	109	
90.	Kurzer Kohl	110	
91.	Geschnittener Kohl	110	
92.	Sauerkraut (eingemachter Weißkohl)	110	
93.	Sauerkraut mit Hecht	111	
94.	Sauerkraut für den gewöhnlichen Tisch	111	
95.	Eingemachte Endivien	112	
96.	Eingemachte Schnittbohnen	112	
97.	Eingemachte Salatbohnen	112	
98.	Eingemachter Rübstiel — Stielmus	112	
99.	Getrocknete Prinzessin-Bohnen	112	
100.	Getrocknete Schnittbohnen	113	
101.	Getrocknete gelbe Erbsen	113	

Nr.	Seite
102. Weiße Bohnen	113
103. Linsen	113
104. Linsen auf mecklenburgische Art zu kochen	114

II. Kartoffelspeisen.

105. Kartoffeln zu kochen	114
106. Kartoffeln mit verschiedenen Saucen	115
107. Gebackene Kartoffeln mit Bratwurst	115
108. Kartoffeln, Schweinsrippen und saure Äpfel zus. gebraten	116
109. Schinken-Kartoffeln	116
110. Prinzess-Kartoffeln mit Seringen	116
111. Seringen-Kartoffeln	117
112. Kartoffeln mit Zwiebeln geschmort auf holländische Art	117
113. Lorbeer-Kartoffeln	117
114. Saure Kartoffeln	117
115. Gebratene Kartoffeln zum Gemüse anzurichten	118
116. Auf andere Art	118
117. Kartoffelmus	118
118. Kartoffelmus mit Buttermilch	119
119. Kartoffeln mit Buttermilch .	119
120. Auf andere Art	119
121. Geschmorte Scheib-Kartoffeln	119
122. Kartoffeln mit Äpfeln	119
123. Kartoffeln mit frischen Birnen	120

Nr.	Seite
124. Kartoffeln mit getrockneten Birnen. Für einen gewöhnlichen Tisch	120
125. Kartoffeln mit frischen Zwetschgen	120
126. Kartoffeln mit getrockneten Zwetschgen	120
127. Feine gebr. Kartoffelbällchen	121
128. Gewöhnliche Kartoffelbällchen	121
129. Kartoffel-Nudeln	121
130. Kartoffelspeise v. Fleischresten	121
131. Kartoffelscheiben	122
132 a. Kartoffeln in der Schale zu braten	122
132 b. Kartoffel gefüllt (Pommes au four)	122
133. Mangold	123
134. Endivien	123
135. Weiße Bohnen	123
136. Kartoffel gebacken, Duchesse	123
137. Kartoffel-Auflauf	123
138. Krautwickel	123
139. Linsen	124
140. Sauerkraut	124
141. Rotkraut	124
142. Schwarzwurzel	124
143. Rosenkohl	124
144. Salzbohnen	124
145. Blumentohl	125
146. Spinat	125
Sterilisieren	590

D. Fleischspeisen aller Art.

1. Allgemeine Regeln bei der Zubereitung des Fleisches	125
I. Döhsen- oder Rindfleisch.	
2. Roast-Beef am Spieß zu braten	127
3. Roast-Beef im Ofen	127
4. Roast-Beef im Topfe zu braten	128
5. Aufgerollte Braten. (Für eine große Personenzahl)	128
6. Filetbraten (Mürbebraten, Döhsenhas, Lummel), am Spieß .	129
7. Filetbraten im Ofen	129
8. Filetbraten auf englische Art. Zu empfehlen	129
9. Beef à la Mode (Schmorbraten)	129
10. Sauerbraten. Nr. 1	130
11. Sauerbraten auf andere Art. Nr. 2	131
12. Sauerbraten wie Wild zubereitet. Nr. 3	131

13. Döhsen- oder Rindfleisch wie Hasen zu braten	132
14. Rindfleisch in saurer Milch zu braten	132
15. Braten auf sächsische Art	133
16. Döhsen- oder Rindfleisch aufzuwärmen	133
17. Round of Beef	133
18. Döhsenfleisch in Bier zu dämpfen	134
19. Beef blanc	134
20. Beefsteaks	134
21. Gute Beefsteaks von gebacktem Fleisch	135
22. Geschmorte Beefsteaks (sehr gut)	136
23. Eskalopps mit Sausauce	136
24. Feine Klopfs. Nr. 1	136
25. Klopfs zu Kartoffeln. Nr. 2 .	137
26. Pfeffer-Portofaste (ein Dortmunder Nationalgericht)	137

Nr.	Seite
100. Kalbskopf-Sülze	159
101. Braunes Kalbskopf-Ragout für den täglichen Tisch	160
102. Kalbs-Kotelettes	160
103. Kotelettes auf andere Art	160
104. Kotelettes nach Schweizer Art	160
105. Grilladen von kaltem Kalbsbraten	161
106. Kouladen von Kalbsfleisch nach Schweizer Art	161
107. Farcierte Kalbsfleischwurst. Ein Schweizer Gericht	161
108. Gebackene Kalbsfüße	161
109. Gebackene Kalbsfüße à la Geistensturz	162
110. Geschnorte Leber	162
111. Ganze Leber im Netz gebraten	162
112. Geklopfte Leber im Netz gebraten	163
113. Leber-Ragout mit Kräutern. (Sächsische Küche)	163
114. Gebratene Leber mit Sauce	163
115. Gebratene Leber als Beilage	163
116. Auf andere Art	164
117. Leberflöße	164
118. Nierenschnitten	164
119. Nierenschnitten in einer klaren Brühe	164
120. Würstchen oder kleine Frikadellen von kaltem Kalbsbraten	165
121. Frikadellen von gekochtem Kalbsfleisch in Schmalz anzubaden	165
122. Kalbsbraten in Würfel geschnitten mit Rosinen	165
123. Haschee von Kalbsbraten	165
124. Haschee von Lunge	165
125. Ragout von übriggebliebenem Kalbsbraten	166
126. Kalbsbraten-Ragout. Vielefelder	166
III. Hammelfleisch.	
127. Hammelkeule oder Ziemer wie Wild zubereitet	166
128. Auf andere Art	167
129. Hammelkeule auf gewöhnliche Art	167
130. Geschnorte Hammelkeule	167
131. Lammbraten	168
132. Lammrücken wie Rehziemer zu braten	168
133. Hammel- und Lamms-Kotelettes	168

Nr.	Seite
134. Lamm-Frikassée mit Kapern und Sardellen	168
135. Ragout von Hammelfleisch	169
136. Ragout von gekochtem oder gebratenem Hammelfleisch	169
137. Grilladen von Hammelfleisch	169

IV. Schweinefleisch.

138. Einen ganzen Schinken zu braten	169
139. Schweinskeule in einer Kruste, auf mecklenburgische Art	170
140. Schinken wie Wildschweinsbraten zu bereiten	171
141. Geräucherten Schinken zu kochen	171
142. Schinken zu kochen auf mecklenburgische Art	172
143. Schinken in Reis	172
144. Schinken in Madeira sauce	172
145. Gebackener Schinken auf mecklenburgische Art	173
146. Schinkenschnittchen	173
147. Gefüllte Schweinsrippe	173
148. Schweinsfüße	174
149. Ein Spanferkel zu braten	174
150. Geräucherten Schweinskopf zu kochen	174
151. Bäckfleisch	174
152. Würstchen von Schweinefleisch	174
153. Schweins-Kotelettes	175
154. Beefsteaks von rohem Schinken	175
155. Beefsteaks vom Abfall eines rohen Schinkens	175
156. Grilladen von Bäckfleisch	175
157. Klopps von Schweinefleisch	175
158. Beefsteaks von Schweinefleisch	175
159. Bratwurst mit Äpfeln, ein sächsisches Gericht	176
160. Frische Bratwurst — sogenannte Mettwurst — zu braten	176
161. Auf andere Art	176
162. Bratwurst in Bier zu kochen	176
163. Geräucherte Schweinswurst zu kochen	176
V. Wildbret.	
164. Im allgemeinen und vom passenden Anwenden der verschiedenen Teile des Wildbrets	177
165. Vom Aufbewahren des Wildbrets	177

Nr.	Seite	Nr.	Seite
166.	Bei vorstehendem Verfahren Wildbret zu schmoren	178	
167.	Ragout von einem Hirsch oder Reh	178	
168.	Reh- u. Hirschziemer zu braten	178	
169.	Reh- u. Hirschkeulen zu braten	179	
170.	Hasen am Spieß	179	
171.	Hasenbraten im Ofen	179	
172.	Hasenpfeffer	180	
173.	Wildschweinsbraten	181	
174.	Wildschweinskopf	181	
175.	Kaninchenpfeffer	182	
176.	Froschschentel zu braten	182	
177.	" Ragout	182	
VI. Rahmes und wildes Geflügel.			
178.	Puter zu braten	182	
179.	" mit einer Fleischfarce	183	
180.	Eine Puterhenne in Frikassée-Sauce. Eine Vor- und Mittelschüssel	183	
181.	Kapaunen zu braten	184	
182.	Kapaun à la Braise mit Austern	184	
183.	Polenta	184	
184.	Junge Hähnen (Rücken) zu braten	184	
185.	Gebackene Hähnchen in Sauce. Eine feine Vor- und Mittelschüssel	185	
186.	Junge Tauben zu braten	185	
187.	Feines Frikassée von Hähnchen (Rücken), Kapaunen oder Tauben mit Krebsen	186	
188.	Hühner-Frikassée mit Krebsen in Reis anstatt einer Pastete	186	
189.	Ein feines braunes Ragout von Hähnchen (Rücken), Tauben oder Dohsenzunge	187	
190.	Gebackene Hähnel. Süd-deutsche Küche	187	
191.	Junge Hühner mit Sauce	188	
192.	Hühner in Reis	188	
193.	Ente zu braten	188	
194.	Ente mit Zwiebeln zu dämpfen	189	
195.	Ente mit Rotwein	189	
196.	" auf französische Art	189	
197.	" mit Klößen. Vor- und Mittelschüssel	189	
198.	Gebämpfte Ente in brauner Sauce	190	
199.	Ente in Gelee	190	
200.	Gänsebraten	190	
201.	Gans in Gelee	190	
202.	Gänsefleisch auf westfäl. Art	190	
203.	Gänsefleisch oder Gänsefleisch auf Stettiner Art	191	
204.	Gänsefleisch mit schwarzer Brühe auf mecklenburg. Art	191	
205.	Gänse-Ragout	192	
206.	Fasanen, Reb- oder Feld- und Birchhühner zu braten	192	
207.	Rebhühner auf sächsische Art	192	
208.	Kalte Feldhühner mit Sauce. Zu empfehlen	193	
209.	Schnepfen und Betaffinen	193	
210.	Muerhahn	193	
211.	Wilde Enten	193	
212.	Krametsvögel	193	
213.	Leipziger Lerchen	194	
214.	Anderer kleine Vögel	194	
215.	Salnis von Schnepfen, Feldhühnern, Krametsvögeln u. wilden Enten	194	
216.	Ente auf amerikanische Art	194	
217.	Ente auf türkische Art	195	
218.	Paupiettes von Kalbfleisch	195	
219.	Lungen-Hätschee	195	
	Sterilisieren von Fleisch	590	

E. Pasteten.

I. Große Pasteten.

1.	In allgemeinen	195
2.	Strasbourg-Gänseleber-Pastete Nr. 1	196
3.	Strasbourg-Gänseleber-Pastete Nr. 2	196
4.	Strasbourg-Gänseleber-Pastete Nr. 3	197
5.	Strasbourg-Gänseleber-Pastete Nr. 4	197
6.	Kalte Hasen-Pastete	198
7.	Kalte Feldhühner-Pastete	198
8.	Wild-Pastete mit einem Wasserteig	199
9.	Reh- und Hirsch-Pastete auf andere Art	200
10.	Schüssel-Pastete von Hasen, auch von wildem Geflügel mit Buttermilch	200
11.	Pastete von verschiedenen Fleischarten	201

Nr.	Seite	Nr.	Seite
12.	Pastete von Krammetsvögeln und anderen kleinen Vögeln	3.	Pastete von übriggebliebenem Stockfisch
13.	Rock-Turtel-Pastete	32.	Englische Pastete von Barber
14.	Eine gute Pastete von Farce	33.	Apfel-Pie — englische Obst-Pastete
15.	Warme Pasteten von Hähnchen (Rücken) oder Tauben, auch von Kalbfleisch		
16.	Pastete von Hähnchen oder Tauben mit Kalbfleisch-Farce	II. Kleine Pasteten.	
17.	Pastete von Hähnchen mit Schinken-Farce	1.	Vom Backen kleiner Pasteten
18.	Schüssel-Pastete von Geflügel	2.	Pastetchen von Geflügel
19.	Feine Schüssel-Pastete von Kalbfleisch und Brieschentröfche	3.	Wohlgeschmeckende Pastetchen von Geflügel od. Kalbfleisch mit Käse
20.	Englische Fleisch-Pastete	4.	Pastetchen von Brieschen (KalbSMilch)
21.	Mutton-Pie. Englische Pastete von beliebigen Fleischarten. (Eine gute Pastete zu einem Gabelbrühstück)	5.	Feinste Brieschen-Pasteten
22.	Pastete von Schinkenresten (Sehr gut)	6.	Zus-Pastetchen
23.	Pastete von Makaroni mit Schinken und Käse	7.	Schmackhafte Kalbfleischpastetchen
24.	Pastete von Schinkenresten mit Rubelteig	8.	Sardellen-Pastetchen
25.	Schinken in Reis und Schinken in Madeirasauce	9.	Austern-Pastetchen
26.	Krebspastete o. Fritasse in Reis	10.	Krebs-Pastetchen
27.	Pastete von ungesalzenen See- und Flussfischen	11.	Stettiner Pastetchen von Hechten und Krebsen
28.	Pastete von ganzen Fischen	12.	Minze-Pie — englische Pastetchen zum Dessert
29.	Mal-Pastete	13.	Auf andere Art
30.	Schüssel-Pastete von Lachs	14.	Reis-Pastetchen
		15.	Kleine Pastetchen von übriggebliebenen Krammetsvögeln
		16.	Geschwind gemachte Semmel-Pastetchen von Fleischresten
		17.	Kleine Blätterteigpastetchen
		18.	Fleurons oder Spanisch Brot

F. Allerlei Speisen von Fischen und Schalthieren.

1.	Allgemeine Regeln bei der Vorbereitung und Zubereitung der Fische und in welchen Monaten sie am besten sind	12.	Gefüllter Mal
		13.	Mal zu marinieren. Nr. 1
		14.	Desgleichen. Nr. 2
		15.	Forellen blau zu kochen
		16.	Karpfen blau zu kochen
		17.	„ in Rotwein-Sauce
		18.	„ mit polnischer Sauce
		19.	Gefüllter Karpfen
		20.	Ganzer Karpfen gebraten
		21.	Kalter Karpfen mit Sauce
		22.	Marinierter Karpfen
		23.	Barsch zu kochen auf holländische Art
		24.	Barsch desgleichen auf deutsche Art
		25.	Auf andere Art
		26.	Barsche mit Kapern-Sauce

I. Fische.

2.	Lachs zu kochen	218
3.	„ mit gelber Sauce	218
4.	„ mit Kräutern	218
5.	Marinierter Lachs	218
6.	Mal zu kochen	219
7.	Kalter Mal mit Sauce	219
8.	Geschmorter Mal	219
9.	Gebackener Mal	219
10.	Aufgerollter Mal	220
11.	Mal in Sauce mit einem Rand von Blätterteig	220

Nr.	Seite	Nr.	Seite
27.	Hecht blau zu kochen mit Butter und Meerrettich	69.	Steinbutt zu kochen
28.	Hecht auf englische Art	70.	Gebackener Steinbutt
29.	" auf sächsische Art	71.	Larbutt zu kochen
30.	Gedämpfter Hecht	72.	Gewöhnliche Butte zu kochen
31.	Hecht mit gelber Sauce	73.	Butte zu backen
32.	Gespickter Hecht auf sächsische Art	74.	Schollen zu kochen
33.	Desgleichen	75.	" zu backen
34.	Farcierter Hecht	76.	Seezungen zu kochen
35.	Gebackener Hecht	77.	Gebackene Seezungen m. Sauce
36.	Hecht mit Parmesankäse und Zwiebeln. Vorzüglich	78.	Gebackene Seezungen mit Zitronensaft
37.	Hecht mit Parmesankäse und Kapern. Vorzüglich	79.	Frikassee von Seezungen mit Krebs- oder Sardellenbutter und Fisch- oder Kalbfleischklößchen
38.	Hecht in Eiersauce. Desgl.	80.	Dorsch zu kochen
39.	Gebackener Hecht mit saurer Sahne	81.	Matrelen zu kochen
40.	Hecht-Frikassee	82.	" in Marinade
41.	Hecht und Aal. (Ein sächsisches Gericht)	83.	Stinte zu kochen
42.	Hecht-Salat	84.	" zu backen
43.	Schleien zu kochen	85.	Reignets von übriggebliebenen Fischen
44.	Gefüllte Schleien	86.	Kaviarschnitten. Nach der Suppe zum Nachtisch, sowie auch zum Frühstück
45.	Gedämpfte Schleien	87.	Sardellenschnitten. Eine beliebige Schüssel nach der Suppe
46.	Zander zu kochen	88.	Stettiner Sardellenschnitten. Nach der Suppe
47.	" zu backen	89.	Sardellenbutter. Zu Butterbrötchen nach der Suppe, zum Nachtisch und Frühstück, auch zum Würzen verschiedener Saucen
48.	Muränen zu kochen	90.	Frischer Hering. Nach der Suppe
49.	Duappen zu kochen	91.	Frische Heringe zu backen
50.	Gebackene Duappen	92.	Gesalzene Heringe zu räuchern
51.	Barben zu backen	93.	Gesalzene Heringe zu backen. Auf mecklenburgische Art
52.	Marinierte Neunaugen	94.	Marinierter Hering
53.	Raifische zu marinieren	95.	Heringe wie Neunaugen zu bereiten
54.	Mal-Pieren zu kochen	96.	Bückinge zu braten
II. Seefische.			
55.	Stör zu kochen	97.	Hummer zu kochen
56.	Stör-Kotelettes	98.	Hummer-Frikassee mit Fischklößchen und Spargel
57.	Stöckfisch gut zu kochen	99.	Hummer-Salat mit Caviarschnitten
58.	" mit Sahne	100.	Garnelen (Granat)
59.	Pann-Fisch. Ein sächsisches Gericht von übriggebliebenem Stöckfisch	101.	Krebse
60.	Laberdan	102.	Frische Krebse mit Morcheln
61.	Frischer Kabliau	103.	Austern zu backen
62.	Kabliau-Kopf oder Schwanz zu schmoren	104.	Muscheln zu kochen
63.	Kabliau-Schwanz zu backen		
64.	Filets von Kabliau mit Austern und Krebschwänzen		
65.	Gesalzener Kabliau		
66.	Schellfisch zu kochen		
67.	" mit Spargel		
68.	Schellfischschwänze zu backen		

Nr.	Seite	Nr.	Seite
105. Schnecken in Häuschen . . .	246	109. Languste zu kochen . . .	247
106. Krebse zu kochen . . .	246	110. Languste auf russische Art . . .	247
107. Krebse (französisch) . . .	246	111. Seemuscheln . . .	247
108. Hummer zu kochen . . .	247	Sterilisieren von Fisch . . .	590

G. Warme und kalte Puddings.

1. Vom Kochen der Puddings . . .	248	29. Zwieback-Pudding mit Johannisbeeren oder sauren Kirschen . . .	258
2. Englischer Plum-Pudding, Nr. 1 . . .	249	30. Kartoffel-Pudding. (Sehr gut) . . .	258
3. " " " " Nr. 2 . . .	249	31. Krebs-Pudding . . .	259
4. " " " " Nr. 3 . . .	250	32. Feiner Mehl-Pudding mit Hefe . . .	259
5. Plum-Pudding mit Weißbrot . . .	250	33. Gewöhnlicher Mehl-Pudding mit Hefe . . .	259
6. Neuer aufgerollter englischer Pudding . . .	250	34. Mehl- und Weißbrot-Pudding zu gekochtem Obst, vorzüglich zu Birnen oder frischen Zwetschgen . . .	260
7. Englischer Apfel-Pudding für den täglichen Tisch . . .	251	35. Schwarzbrot = Pudding mit Butter . . .	260
8. Englischer Korinthen-Pudding . . .	251	36. Schwarzbrot = Pudding ohne Butter . . .	260
9. Reis-Pudding mit Makronen. (Sehr gut) . . .	251	37. Schwarzbrot = Pudding mit Mandeln . . .	260
10. Reis-Pudding mit Rosinen . . .	252	38. Prinzregenten-Pudding. (Sehr gut) . . .	261
11. Reismehl-Pudding. Nr. 1 . . .	252	39. Weißbrot-Pudding. (Sehr wohl-schmeckend) . . .	261
12. " " " " Nr. 2 . . .	252	40. Obst-Pudding. (Sehr zu empfehlen) . . .	261
13. Griezmehl-Pudding. (Sehr gut) . . .	252	41. Weintrauben = Pudding (des-gleichen) . . .	262
14. Rabinetts-Pudding . . .	253	42. Jan im Sack . . .	262
15. Figaro-Pudding . . .	253	43. Pudding von kaltem Kalbsbraten, am besten warm, doch auch kalt zu geben. (Sehr empfehlenswert) . . .	263
16. Korinthen-Pudding. (Vorzüglich) . . .	254	44. Pudding von gekochtem, übrig-gebliebenem Stodfisch . . .	263
17. Weißer Sago-Pudding . . .	254	45. Geflügel-Pain . . .	263
18. Brauner Sago-Pudding . . .	254	46. Wildgeflügel-Pain . . .	264
19. Portugiesischer Pudding. (Zu empfehlen) . . .	255	47. Wild-Pain von Hasen, Reh und Hirsch . . .	264
20. Schwamm-Pudding. (Vorzüglich) . . .	255	48. Mandel-Pudding . . .	264
21. Schwäbischer Pudding . . .	255	49. Kalter Westfälischer Pudding . . .	264
22. Pudding von Faden-Makkaroni. (Zu empfehlen) . . .	256		
23. Biskuit-Pudding, warm und kalt zu geben . . .	256		
24. Mandel-Pudding, warm und kalt zu geben . . .	256		
25. Schokolade-Pudding, warm und kalt zu geben . . .	257		
26. Warmer Vanille-Pudding . . .	257		
27. Zwieback-Pudding. Nr. 1 . . .	257		
28. " " " " Nr. 2 . . .	258		

H. Aufläufe und verschiedenartige Gerichte von Makkaroni und Nudeln.

I. Aufläufe.			
1. Im allgemeinen . . .	265	4. Reis-Auflauf . . .	266
2. Auflauf von bitteren Makronen . . .	265	5. Schokolade-Auflauf . . .	266
3. Sago-Auflauf . . .	265	6. Griech- oder Reismehl-Auflauf . . .	266
		7. Mehl-Auflauf . . .	267
		8. Nonnen-Auflauf . . .	267

Nr.	Seite	Nr.	Seite
9.	Guter Weißbrot-Auflauf 267	34.	Auflauf von Reis, Puddings- und Kompottresten 275
10.	Auflauf von Weißbrot und Waßnüssen 267	35.	Schwarzer Magister. Auflauf für einen täglichen Tisch 275
11.	Schwarzbrot-Auflauf 268	36.	Derings-Auflauf 275
12.	Kartoffel-Auflauf 268	37.	Fleisch-Auflauf 275
13.	Omelette soufflée. Nr. 1 268	38.	Auflauf v. Reis, Milder u. Krebsbutter. Ein Gericht nach d. Suppe zu Fischragout zu geben 275
14.	Desgleichen auf andere Art Nr. 2 268	39.	Italienischer Auflauf von Reis zu Geflügel und Fisch-Ragout. Eine Schüssel nach der Suppe 276
15.	Schwamm-Auflauf 269		
16.	Auflauf von saurer Sahne 269		
17.	Auflauf von saurer Sahne und Obst 269		
18.	Auf andere Art 269		
19.	Rhabarber-Auflauf 270		
20.	Auflauf von sauren Kirschen 270		
21.	Feiner Apfel-Auflauf 270		
22.	Gewöhnlicher Auflauf von Äpfeln, der jedoch von allen Früchten gemacht werden kann 270		
23.	Auflauf von Äpfeln, frisch und getrockneten Zwetschgen . 271		
24.	Apfel-Auflauf auf andere Art 271		
25.	Auflauf von Äpfeln mit Brot 272		
26.	Marmelade-Auflauf 272		
27.	Leipziger Bunsch-Auflauf 272		
28.	Reis-Auflauf mit Aprikosen (Sehr gut) 273		
29.	Schaumgericht. Nr. 1 (Als Mittelschüssel, auch als Torte) 273		
30.	Schaumgericht. Nr. 2 273		
31.	Auflauf von Äpfeln und Reis 274		
32.	Desgleichen. (Einfach und gut) 274		
33.	Eine Schweizer Mittelspeise statt Auflauf 274		
		II. Verschiedenartige Gerichte von Makkaroni und Nudeln.	
		40.	Makkaroni, Schinken und Parmesankäse zu gleichen Teilen 276
		41.	Auflauf von Makkaroni, Schinken und Parmesankäse 276
		42.	Pastete von Makkaroni mit Schinken und Käse 277
		43.	Makkaroni mit Parmesankäse 277
		44.	Schüssel mit Braten, Makkaroni und gebratenen Kartoffeln. (Nach der Suppe, auch als Mittelschüssel) 277
		45.	Nirbebraten, Makkaroni, Nührei und Schinken 278
		46.	Gebadene Schinkenreste mit Nudelteig. (Ein wohlsmekendes Gericht, vorzüglich zum Sauerkraut und Spinat) 278
		47.	Schinken-Nudeln 278

J. Plinzen, Omelettes und Eierfuchen
verschiedener Art
nebst einigen andern in der Pfanne zu bäckenden Speisen.

1.	Zu allgemeinen 279	6.	Ehrteige. Nr. 1 282
2.	Plinzen. Eine Schüssel allein zu geben, und eine Beilage zum Spinat. Nr. 1 280	7.	Auf andere Art, statt einer Torte. Nr. 2 282
3.	Plinzen von saurer Sahne, (Rahm, Flott). Nr. 2 281	8.	Omelette. (Eierfuchen). Nr. 1 282
4.	Plinzen mit verschiedenartigen Resten gefüllt z. B. mit gekochtem Obst oder Reisbrei oder Kalbsbraten. Nr. 3 281	9.	Schaum-Omelette. Nr. 2 283
5.	Plinzen mit Schinkens-Farce, (Eine Beilage zum Spinat, Rosenkohl und deraartigen Gemüsen). Nr. 4 281	10.	Omelette von verschiedenen Fleischresten. Nr. 3 283
		11.	Omelette von Weißbrotschnitten 283
		12.	Speck und Eier 284
		13.	Eier-Pfannfuchen. (Vorzüglich) 284
		14.	Gewöhnlicher Schaumpfannfuchen 284
		15.	Feinerer Schaumpfannfuchen 284
		16.	Pfannfuchen von Stärke 284

L. Gelees und Gefrorenes.

Nr.	Seite	Nr.	Seite
1. In allgemeinen	303	22. Wein-Gelee von Agar-agar	315
über die Gallertstoffe der verschiedenen Bindungsmittel zu Gelees, als: Hausenblase, Kalbsfüße, Hirschhorn, Gelatine und Agar-agar, nebst Bemerkungen im allgemeinen.		23. Rote Wein-Gelee von Gelatine	315
2. Vom Färben und Verzieren der Gelees	306	24. Wein-Gelee in Eierform	316
I. Saure Gelees.			
3. Saure Gelees von Kalbsfüßen für jede Art von Fisch und Fleisch	306	25. Zitronen-Gelee	316
4. Lachs in Gelee	308	26. Zitronen-Gelee, Delicosa	316
5. Aal in Gelee	309	27. Punsch-Gelee von Hausenblase	316
6. Zubereitung des Fleisches, das zu einer Gelee-Schüssel bestimmt ist, als: Mürbebraten, Geflügel u. dgl.	309	28. Französische Likör-Gelee von Gelatine	316
7. Gelee-Schüssel von einem Hasen oder in Ermangelung von Filet, Ochsenhas	309	29. Wein-Gelee von Gelatine, in Gläser zu servieren	317
8. Beef-Royal	311	30. Gelee mit allerlei Früchten	317
9. Kalbfleisch in Gelee	311	31. Himbeer- oder Stachelbeer-Gelee	317
10. Kalbfleisch in Gelee à la Küstelberg. Besonders angenehm im Sommer	311	32. Frucht-Gelee ohne Zusatz von Stand	318
11. Kalbstopf-Sülze	312	33. Apfelsinenkörbchen mit Gelee gefüllt	318
12. Schweinsrippen in Gelee	312	III. Gefrorenes oder Eis.	
13. Gef. Kapau in Gelee m. Sauce	312	34. Allgemeine Regeln	318
14. Junge Hähnchen in Gelee	313	35. Vanille-Eis	319
15. Puter in Gelee	313	36. Duitten-Eis	319
16. Enten in Gelee	313	37. Apfelsinen-Eis	320
17. Gefüllte Gans in Gelee	313	38. Punsch-Eis	320
18. Gans in Gelee auf andere Art	314	39. Himbeer-Eis	320
19. Auf andere Art	314	40. Beilchen-Eis	320
II. Süße, klare Gelees.			
20. Feine Wein-Gelee von Kalbsfüßen	315	41. Erdbeer-, Himbeer-, Johannisbeer-Eis	320
21. Wein-Gelee von Kalbsfüßen, weniger kostbar	315	42. Punsch mit Champagner oder Romaine	321
		43. Drangen-Gefrorenes	321
		44. Zitronen-Gefrorenes	321
		45. Gefrorenes von Pfirsich, Aprikosen, Kirschen oder Pflaumen	321
		46. Gefrorenes von Haselnuß, Pistazien, Mandeln	321
		47. Vanille-Eis	321
		48. Kaffee-Mousse	322
		49. Sorbet dame Claita	322

M. Verschiedene kalte, süße Speisen,

als: Puddings, welche nach dem Kochen in Porzellan-Formen gefüllt werden. Blancmangers, Speisen von geschlagener Sahne, Frucht-Schalen, nebst Wein-, Milch- und Frucht-Cremes in Schalen und Gläser zu füllen.

1. Allgemeine Regeln beim Kochen der Cremes	322	4. Rum-Pudding. (Sehr gut)	324
2. Zum Verzieren von Cremes	323	5. Zitronen-Pudding. (Vorzüglich)	324
3. Wein-Pudding	323	6. Sago-Pudding	324
		7. Apfel-Pudding	325

Nr.	Seite	Nr.	Seite
8. Roter Reismehl-Pudding . . .	325	47. Vanille-Creme mit Makronen und Gelee, Tutti-frutti . . .	336
9. Auf andere Art, rote Grütze genannt	325	48. Tutti frutti auf andere Art . . .	337
10. Auf andere Art	325	49. Tutti frutti	337
11. Roter Schaum-Pudding	326	50. Mandel-Creme	337
12. Roter Flamri	326	51. Schokolade-Creme	337
13. Reis-Pudding mit Zitronen	326	52. Makronen-Creme mit Mandeln . . .	338
14. Reis-Pudding mit Obstlagen	327	53. Creme mit bittern Makronen . . .	338
15. Pudding aus Baden-Baden	327	54. Milch-Creme mit Arrak	338
16. Eis-Pudding von Reis	327	55. Creme von Kartoffelmehl	338
17. Reis-Gelee	328	56. Speise von Reismehl oder ge- körntem Griesmehl. Nr. 1	339
18. Zitronen-Reis. (Empfehlens- wert)	328	57. Auf andere Art. Nr. 2	339
19. Péle-mele	328	58. Schneeball in Vanillesauce	339
20. Blancmanger mit Hausenblase	329	59. Auf andere Art	340
21. Marmorirtes Blancmanger	329	60. Schneebälle für den gewöhn- lichen Tisch	340
22. Blancmanger m. Gelatine. Nr. 1	329	61. Gewöhnliche Milchspeise	340
23. Blancmanger m. Gelatine. Nr. 2	330	62. Schale mit Apfelsinen	341
24. Blancmanger. Nr. 1	330	63. Schale von Erdbeeren und Apfelsinensaft	341
25. Blancmanger. Nr. 2	330	64. Apfel-Creme kalt zu bereiten	341
26. Blancmanger. Nr. 3	331	65. Kirichen-Creme	341
27. Blancmanger. Nr. 4	331	66. Stachelbeer-Creme auch auf Torten anzuwenden	342
28. Tassenspeise	331	67. Erdbeer-Creme	342
29. Schlagrahm oder Schlagjahne	332	68. Creme von Johannisbeeren und Sago	342
30. Charlotte Russe	332	69. Creme von Himbeer- und Johannisbeersaft in Tassen oder Gläser zu füllen	342
31. Apfelsinenspeise	332	70. Himbeer-Schaum in Gläser zu füllen	343
32. Creme à la Sultan	333	71. Erdbeer-Schaum in Gläser zu füllen	343
33. Creme von saurer Sahne mit Hausenblase	333	72. Arrak-Schaum	343
34. Schweizer-Creme. (Sehr gut)	333	73. Creme von geschlagener Sahne mit Eiweißschaum in Gläser zu füllen	343
35. Kaffee-Creme	334	74. Creme von geschlagener Sahne in Gläser zu füllen	343
36. Saure Kirichen mit geschla- gener Sahne. (Ein ange- nehmtes Schweizer-Essen)	334	75. Hollunder u. Akazienblüte od. Beilchen im Backteig	344
37. Geschlagene Sahne mit Schwarzbrot und Frucht-Gelee. (Eine pommerische Speise)	334	76. Fritura mixta (ital. Friture)	344
38. Weinstrudeln	334	77. Bananen-Compott	344
39. Wein-Creme. (Sehr gut)	334	78. Bananen zur Garnitur von Fleisch und Geflügel	344
40. Zitronen-Creme	335		
41. Zitronen-Creme zum Stürzen	335		
42. Zitronen-Creme mit Erdbeeren oder Himbeeren	335		
43. Apfelsinen-Creme	335		
44. Nussige Creme	336		
45. Spanischer Reis	336		
46. Vanille-Creme	336		

N. Klöße.

I. Klöße zu Suppen und Frikassees.	
1. Regeln beim Zubereiten der Klöße	345
2. Klöße zu Krebs- u. Kalbsuppen	345
3. Klöße von Flussfischen	345
4. Klöße zu braunen Suppen	346
5. Klöße von Rindfleisch	346
6. Klöße von Kalbfleisch	346

Nr.	Seite	Nr.	Seite
7.	Brieschenklöße zu feinem Kalbfleisch-Frikassée und Pasteten	25.	Kartäuser-Klöße
8.	Suppenklöße von übriggebliebenem, gebratenem oder gekochtem Fleisch	26.	Feine Weißbrotklöße
9.	Schwammklöße in Fleischsuppe, auch in frischem Erbsengemüse. In ersterer für 14—16, in letzterer für 6—8 Personen	27.	Eine andere Art Weißbrotklöße
10.	Schwammklöße auf andere Art	28.	Kartoffelklöße
11.	Auf andere Art	29.	Große Kartoffelklöße
12.	Schwammnudeln	30.	Eine billigere Art Kartoffelklöße
13.	Zwiebackklöße	31.	Obstloß von Semmel
14.	Griechmehlköße	32.	Gebäckene Klöße zu Obst
15.	Griechmehlköße auf andere Art	33.	Dampfnudeln
16.	Eierklöße	34.	Andere Art Dampfnudeln
17.	Weißbrotklöße	35.	Dampfnudeln im Ofen zu backen
18.	Marcklöße	36.	Gesentklöße mit Mehl
19.	Auf andere Art	37.	Gebäckene Griechmehlköße
20.	Butterklöße zur Suppe	38.	Apfelklöße
21.	Gewöhnliche Suppenklöße von Mehl	39.	Kirschklöße
22.	Kartoffelklöße	40.	Leberklöße
23.	Klöße von Eiweißschaum zu Wein, Bier- und Milchsuppen	41.	Süddeutsche Leberklöße
II. Klöße, welche mit Sauce oder mit Obst gegessen werden.		42.	Klöße von Weißbrot und Mehl für den täglichen Tisch
24.	Ägyptischer Kloß, als Mittelschüssel	43.	Desgleichen auf Obst gekocht
		44.	Feine Klöße zu gleichen Teilen
		45.	Großer Mehlkloß. (Für einen gewöhnlichen Tisch)
		46.	Abgebrannte Klöße mit Backobst
		47.	Speckklöße zu Obst

O. Kompottes

von frischen und getrockneten Früchten.

I. Frische Früchte.

1.	Im allgemeinen	13.	Süße Apfel zu kochen
2.	Kompott von ganzen Äpfeln	14.	Süße Apfel roh zu kochen
3.	Halbe Äpfel mit Gelee bedeckt	15.	Süßäpfelbrei für einen gewöhnlichen Tisch
4.	Halbe Äpfel mit Zitronensaft	16.	Kompott von frischen Birnen
5.	Kompott von halben Äpfeln in Fruchtfaß	17.	Frische Birnen mit Preiselbeeren
6.	Vorzügliches Kompott von Apfelschnitten	18.	Birnenbrei für einen gewöhnlichen Tisch
7.	Apfelschnitten mit Korinthen und Mandeln	19.	Kompott von Melonen
8.	Apfelmus	20.	Kompott von Quitten
9.	Apfelmus auf andere Art	21.	Möhren-Kompott zu feinem Braten
10.	Gebäckenes Apfelmus mit Mandelguß	22.	Kompott von Rhabarber
11.	Apfelsalat. Ein feines Kompott von rohen Äpfeln und Zitronen	23.	Kompott von Reis mit Zitronensaft
12.	Apfel mit Anisfamen	24.	Kompott von Zwieback und Fruchtfaß oder Rotwein

Nr.	Seite	Nr.	Seite
25. Kompott von Pfirsichen und Aprikosen	363	40. Kompott von Heidelbeeren (Birkbeeren)	366
26. Kompott von Reineclauden	363	41. Heidelbeer-Kompott auf englische Art	366
27. Feines Kompott von frischen Zwetschgen (Pflaumen)	363	42. Kompott von Preiselbeeren (Kronsbeeren)	367
28. Kompott von rohen Zwetschgen (Pflaumen)	364	II. Getrocknete Früchte.	
29. Zwetschgen-Kompott für den täglichen Tisch, auch zu Mehlspeisen passend	364	43. Primellen	367
30. Zwetschgen-Mus	364	44. Feines Kompott v. Zwetschgen. Nr. 1	367
31. Kompott von ausgeteinten Kirschen	364	45. Auf andere Art. Nr. 2	367
32. Kompott von nicht ausgeteinten Kirschen	364	46. Zwetschgen (Pflaumen-) Kompott, besonders angenehm z. Mehl und Grießmehl-Pudding, sowie auch zu Klößen. Nr. 3	367
33. Kompott von Johannisbeeren	365	47. Auf andere Art. Nr. 4	368
34. Frische Walderdbeeren	365	48. Zwetschgen-(Pflaumen-)mus	368
35. Kompott von Himbeeren	365	49. Getrocknete Kirschen	368
36. Kompott von unreifen Stachelbeeren	365	50. Getrocknete saure Apfel	368
37. Kompott von reifen Stachelbeeren	365	51. Getrocknete Birnen	368
38. Kompott von Brombeeren	366	52. Getrocknete Hagebutten, auch zu Mehlspeisen passend	368
39. Kompott von Maulbeeren	366	Sterilisieren	590

P. Salate.

1. Im allgemeinen	369	22. Kopfsalat auf französische Art	377
2. Geflügel-Salat. Auf 24 bis 30 Personen berechnet	370	23. Blumensalat	378
3. Fischsalat	371	24. Blumenkohlsalat	378
4. Hechsalat	371	25. Gurkensalat	378
5. Sardellenalat	372	26. Salat von Gurken und Kar- toffeln	378
6. Salat von Muscheln	373	27. Salat von Gurken und Kopf- salat	379
7. Salat von Fisch und Gemüse	373	28. Bohnensalat	379
8. Hummersalat mit Kaviar- schnitten	373	29. Salat von Bohnen und Gurken	379
9. Heringsalat	373	30. Salat von Bohnen und Kopf- salat	379
10. Heringsalat, als Beilage zum Butterbrot	375	31. Roter gemischter Salat	379
11. Heringsalat für den täglichen Tisch	375	32. Roter Salat	379
12. Fleischsalat (Biefeselder)	375	33. Weißer Kohl	379
13. Polnischer Salat	375	34. Gemischter Wintersalat	380
14. Salat von gutem, übrigge- bliebenem Suppenfleisch	375	35. Endivienalat	380
15. Feiner Kartoffelsalat	376	36. Korn- oder Feldsalat	380
16. Kartoffelsalat für den gewöhn- lichen Tisch	376	37. Zichoriensalat	380
17. Brunnenkresse	376	38. Selleriesalat	380
18. Salat von Gartenkresse	377	39. Lauchsalat	381
19. Hopfensalat	377	40. Schweizer Salat. (Zu em- pfehlen)	381
20. Spargelsalat	377	41. Salat von eingemachten Gurken	381
21. Kopfsalat	377	42. Salat von in Essig eingemach- ten Salatböhnchen	381

Q. Saucen.

I. Warme und kalte Saucen zu Fisch,
Fleisch, Gemüse und Kartoffeln.

A. Warme Saucen.

Nr.	Seite
1. Im allgemeinen	381
2. Weiße Sauce	382
3. Braune Krastsauce	383
4. Weiße Krastsauce	383
5. Trüffelauce	383
6. Austernauce	384
7. Braune Sardellenauce	384
8. Weiße Sardellenauce	384
9. Heringsauce	385
10. Auf andere Art	385
11. Kapernauce	385
12. Braune Champignonsauce	385
13. Weiße Champignonsauce	385
14. Morchelnauce	385
15. Olivenauce	386
16. Sauce von frischen Gurken	386
17. Holländische Sauce mit Wein	386
18. Holländische Sauce auf andere Art	386
19. Garnelen- (Granat-) Sauce zu verschiedenen Fischen, besonders zu Seezungen, Stein- und Tarbutt	386
20. Krebsauce zu feinem Fisch	386
21. Hofsteiniische oder Travemünder-Sauce, besonders zu Dorsch und anderen See- fischen	387
22. Sächsische Fischauce	387
23. Gerührte Butterauce, beson- ders zu feinen gekochten See- fischen, als: Seezungen, Stein- und Tarbutt	387
24. Butter zu Fisch und Kar- toffeln	387
25. Senfsauce zu Fisch	387
26. Senfsauce zu beliebigem Ge- brauch. Auch über Eier an- zureichten	388
27. Auf andere Art	388
28. Senfsauce zu Suppenfleisch	388
29. Sauerampfersauce zu weich- lichem Fisch und Suppenfleisch	388
30. Gekochte Meerrettigsauce zu Suppenfleisch	388
31. Petersilienauce, sowohl zu Suppenfleisch, als auch zu Kartoffeln	388

Nr.	Seite
32. Dragonsauce zu Suppenfleisch	389
33. Kastanienauce zu Rauchfleisch	389
34. Rote Weinsauce mit Rosinen, zum Durchschmoren von Dönsfleisch, sauren Rollen und Rindfleisch	389
35. Rosinensauce auf andere Art, gekochtes Rindfleisch darin zu schmoren	389
36. Weiße Sauce, Dönszunge und gekochtes Rindfleisch darin zu schmoren	389
37. Sauce zu Kalbskopf	390
38. Auf andere Art	390
39. Sauce zu einem Suppenhuhn	390
40. Zwiebelsauce, zu jedem ge- kochten Fleische passend	390
41. Auf andere Art	391
42. Krebsauce à l'anglaise zum Blumentohl	391
43. Gewöhnliche Sauce zu Blumen- tohl	391
44. Spargelsauce	391
45. Auf andere Art	391
46. Auf andere Art	392
47. Saure Eierauce mit Sahne zu Salatböhnchen. Nr. 1	392
48. Saure Eierauce zu Salat- böhnchen, sowie auch zu Kar- toffeln. Nr. 2	392
49. Saure Eierauce desgl. Nr. 3	392
50. Zwiebelsauce mit Butter zu Kartoffeln	393
51. Braune Zwiebelsauce mit Speck zu Kartoffeln	393
52. Helle Zwiebelsauce mit Speck zu Kartoffeln	393
53. Specksauce	393
54. Specksauce zum Salat	393
55. Sirupsauce zum Salatu-Fleisch	393
56. Saure Sahnesauce	394

B. Kalte Saucen.

57. Sauce à la diable, besonders zu Wildschweinskopf, doch auch zu jedem anderen kalten Fleische passend	394
58. Remouladen-Sauce	394
59. Mayonnaise zu kaltem Fleisch und Geflügel, auch Fisch- und Geflügelsalat damit anzu- mengen	394

Nr.	Seite	Nr.	Seite
60. Wohlgeschmeckende Mayonnaise auf andere Art	395	86. Sauce von echtem Sago	400
61. Sauce für kalte Feldhühner und Kollchen von Schweinefleisch in Gelee	395	87. Vanillesauce	400
62. Angenehmer Gewürzsenf zu verschiedenem Fleisch	396	88. Schokoladensauce	400
63. Saurer Gewürzsenf	396	89. Mandelsauce	401
64. Heringsauce	396	90. Milchsauce zum Pudding von Gerste, Reis und Zwetschgen	401
65. Rote Meerrettigsauce mit Sahne. Nr. 1	396	91. Geschlagene Sahne zu Eiertafe	401
66. Auf andere Art. Nr. 2	396	92. Kalte Sahnesauce mit Gelee oder rotem Wein. Zu Milchspeisen passend.	401
67. Auf andere Art. Nr. 3	396	93. Sauce von frischen Johannisbeeren, sowohl kalt als warm zu geben	401
68. Rote Rettigsauce	397	94. Auf andere Art	401
69. Sauce zu kaltem Fleisch	397	95. Sauce von rohem Johannisbeerfaft	402
70. Sauce zu kaltem Hamburger Rauchfleisch	397	96. Himbeersauce	402
71. Sauce zu SüÙe, sowie auch zu einer Geleeschüssel und zu kaltem Fleisch Nr. 1	397	97. Schaumsauce von Himbeer- oder Johannisbeerfaft	402
72. Auf andere Art. Nr. 2	397	98. Sauce von Johannisbeerfaft	402
73. " " Nr. 3	397	99. Sauce von übriggebliebener Brühe eingemachter Zwetschgen	402
74. Kräuterbutter	398	100. Hagebuttensauce	403
75. Sahnesauce zum Salat	398	101. Sauce von getrockneten oder frischen Kirschen	403
76. Eine gute Salatsauce	398	102. Preiselbeersauce	403
II. Wein-, Milch-, und Obstsaucen.			
77. WeiÙe Weinsauce	398	103. Sauce von frischen Zwetschgen	403
78. " Schaumsauce	398	104. Sauce von getrockneten Zwetschgen	403
79. " Schaumsauce mit Rum	399	105. Saucen von frischen Äpfeln	404
80. Kalte Rindsauce	399	106. Sauce von getrockneten Äpfeln	404
81. Rote Weinsauce	399	107. Eier-Sauce	404
82. Rote Schaumsauce mit Koriinthen	400	108. Spanische-Sauce	404
83. Kalte rote Weinsauce mit Rum	400	109. Sauce-Robert	404
84. WeiÙer Wein und Zucker	400	110. Tomaten-Sauce	404
85. Rote Schaumsauce	400	111. Senf-Sauce	405
		112. Meerrettich	405

R. Backwerk.

I. Torten und Kuchen.			
1. Regeln beim Backen	405	8. Mürbeteig zu Allerlei	411
2. Guter Blätterteig	409	9. Sahneteig zu Torten u. Pasteten	411
3. Eine andere Art Blätterteig	409	10. Hefenteig zu Obstkuchen	411
4. Saarbrücker Blätterteig. (Sehr gut)	410	11. Guß zu Kuchen von frischen Zwetschgen (Pflaumen)	411
5. Guter Teig zu Torten und Pasteten	410	12. Glace- oder Zuckerguß zu einer Torte oder kleinem Backwerk, sowie auch vom Verzieren des Gusses	412
6. Auf andere Art zu Torten und Pasteten	410	13. Zuckerguß unschädlich zu färben	412
7. Englischer Teig zu Torten und kleinem Backwerk	410	14. Streuzucker zum Verzieren des Backwerks	412

Nr.	Seite	Nr.	Seite
15. Lübecker Marzipan	413	62. Kuchen zum Wein u. Tee. Nr. 2	428
16. Echter Königsberger Marzipan	413	63. Makronenkuchen. Nr. 1 . . .	428
17. Marseiller Torte	414	64. Makronenkuchen. Nr. 2 . . .	428
18. Englischer Plunkuchen	414	65. Mandelberg	429
19. Noch ein guter Plunkuchen	414	66. Kränze von Blätterteig mit Mandeln gefüllt	429
20. Brauttorte (ganz vorzüglich)	415	67. Schweizer Schaumtorte	430
21. Wiener-Torte	415	68. Schaumtorte auf andere Art	430
22. Genser-Torte	416	69. Makronen-Schaumtorte	431
23. Aufgelegtuchen, der sich lange frisch erhält. Nr. 1	416	70. Eine andere Schaumtorte	431
24. Aufgelegtuchen. Nr. 2	416	71. Schwäbische Torte	431
25. Punschorte von Mandeln	417	72. Französische Torte	431
26. Punschorte auf andere Art	417	73. Schweizertorte	432
27. Zwiebacktorte	417	74. Wellingtonstorte	432
28. Kenziger aufgerollter Kuchen	417	75. Marktorte	432
29. Königs- oder Bandkuchen	418	76. Linzer-Torte	433
30. Mandeltorte. Nr. 1	418	77. Spiegelfuchen	433
31. Mandeltorte mit Weißbrot Nr. 2	419	78. Blätterteig mit Zitronencreme	433
32. Apfelsinentorte	419	79. Erdbeer-Torte mit Vanille. Crème	434
33. Kartoffeltorte. Nr. 1	419	80. Stachelbeertorte	434
34. Auf andere Art. Nr. 2	420	81. Weintraubentorte	435
35. Möhrentorte	420	82. Johannisbeertorte	435
36. Brottorte Nr. 1	420	83. Torte von eingemachten Jo- hannisbeeren oder Himbeeren	435
37. Brottorte Nr. 2	421	84. Kirchentorte	435
38. Brottorte Nr. 3	421	85. Kirchentorte mit Guß	436
39. Brottorte mit Schokolade	421	86. Confiturentorte	436
40. Sandkuchen. Nr. 1 (Vorzüglich)	421	87. Torte d'amour	436
41. Sandkuchen auf andere Art Nr. 2	422	88. Zitronentorte mit Guß	436
42. Sandkuchen mit Mandeln Nr. 3	422	89. Zitronentorte mit Blätterteig	437
43. Sandkuchen. Nr. 4	422	90. Zitronentorte mit Reis (Vorzüglich)	437
44. Gefüllte Sandtorte	422	91. Englische Zitronentorte	437
45. Gewürztorte	423	92. Zitronenäpfeltorte von Blät- terteig	438
46. Echter Nienburger Biskuit Nr. 1	423	93. Apfelsinentorte	438
47. Schnell zu machender Biskuit Nr. 2	423	94. Apfeltorte mit Blätterteig Nr. 1	438
48. Guter böhmischer Semmelbis- kuit. Nr. 3	424	95. Auf andere Art. Nr. 2	438
49. Biskuit mit Schokolade Nr. 4	424	96. Gute Apfeltorte von Sahne- teig. Nr. 3	439
50. Schokoladkuchen Nr. 1	424	97. Apfeltorte von Blätterteig mit Guß. Nr. 4	439
51. Schokoladkuchen Nr. 2	424	98. Feine Apfeltorte von Mürbe- teig. Nr. 5	439
52. Korinthenkuchen	425	99. Apfeltorte ohne Butterteig mit Mandelguß Nr. 6	440
53. Reiskuchen	425	100. Apfeltuchen für einen Fa- milientisch. Nr. 7	440
54. Mandelknappkuchen	425	101. Wohlfeiler Apfeltuchen Nr. 8	440
55. Noch ein sehr guter Mandel- kuchen	426	102. Apfeltuchen von Hefenteig	441
56. Mandel-Speckkuchen	426	103. Torte von frischen Zwetsch- gen, Pflaumen. (Sehr gut)	441
57. Küstertuchen	426		
58. Karamelkuchen	427		
59. Aniskuchen Nr. 1	427		
60. Aniskuchen. Nr. 2	427		
61. Kuchen zum Wein und Tee. Nr. 2	428		

Nr.	Seite	Nr.	Seite
104. Torten von getrockneten Zwetschgen (Pflaumen). Empfehlenswert	442	142. Gefüllte Kuchen	456
105. Kuchen von Hefenteig mit frischen Zwetschgen (Pflaumen)	442	143. Kolatschen von Blätterteig-abfall	457
106. Waldbeer- oder Heidelbeer-kuchen	443	144. Mandelkolatschen	457
107. Hamburger Kuchen	443	145. Französische Kolatschen	457
108. Westfälischer Butter-, Kaffee- oder Zuckerkuchen. Nr. 1	443	146. Hefenkolatschen	457
109. Norderneier Butterkuchen Nr. 2	444	147. Mailänder Schnitten	457
110. Butterkuchen. Nr. 3	444	148. Schweizer Schokoladenbrot	458
111. Desgl. Nr. 4	445	149. Duittenwürstchen	458
112. „ Nr. 5	445	150. Spekulatius an den Weihnachtsbaum. Nr. 1	458
113. Butterkuchen von Semmel- oder feinem Weißbrotteig. Nr. 6	446	151. Desgleichen. Nr. 2	458
114. Sächsischer Speckkuchen	446	152. Danziger Kaffeebrot. (Weihnachtsgebäckenes)	458
115. Bremer Klößen	446	153. Feine Anispläke. (Auch zum Weihnachtsbaum)	459
116. Schlesiischer Streufestkuchen	447	154. Anispläke auf andere Art. (Desgleichen)	459
117. Guter schlesischer Käsekuchen	447	155. Gute Zuckerplätzchen	459
117a. Käsekuchen (bairisch)	447	156. Frankfurter Pläke	460
118. Schlesiische Stollen	448	157. Mandelplätzchen	460
119. Raumburger Stollen	448	158. Schokoladenplätzchen	460
120. Halle'sche Wecke. Ein Nationalgebäck	448	159. Zimstern. (Sehr gut)	460
121. Hallorontkuchen	449	160. Auf andere Art	460
122. Koll- oder Schneckenkuchen	449	161. Tee- oder Zimtbrot	461
123. Elberfelder Kringel. (Sehr zu empfehlen)	450	162. Mandelspäne auf Oblaten	461
124. Dicker Kuchen	450	163. Mandelschnitten	461
125. Rodonkuchen (Schnecken-, Form- oder Napfkuchen). Nr. 1	451	164. Sehr guter Blitzkuchen	461
126. Rodonkuchen. Nr. 2	451	165. Eine andere Art Blitzkuchen	462
127. Rodonkuchen. Nr. 3	451	166. Wiener Gipfel	462
128. Rodonkuchen. Nr. 4	451	167. Wiener Eisbogen	462
129. Rodonkuchen. Nr. 5	452	168. Wiener Zollen	463
130. Teekuchen	452	169. Kleines Backwerk in Form eines S	463
131. Korinthenplätz. Nr. 1	452	170. Auf andere Art	463
132. Desgleichen. Nr. 2	453	171. Italienische Kuchen	463
133. Wickelkuchen.	453	172. Hirschhörner	464
134. Topfkuchen.	453	173. Bassumer Kuchen	464
II. Kleines Backwerk.			
Vorbericht	454	174. Zitronenbrot	464
135. Marschallstörtchen	454	175. Gebrannte Mandeln	464
136. Fruchtstörtchen von Blätterteig oder Mürbeteig	454	176. Mustaziner-Mandeln	465
137. Gefüllte Fruchtstörtchen	455	177. Pfefferminz	465
138. Ruvert's m. Konfituren gefüllt	455	178. Kaisers oder spanischer Wind gefüllt	465
139. Ruvert's mit Mandeln gefüllt	455	180. Kaisers mit Gelee gefüllt	466
140. Schweizertröpfli	456	181. Süße Matronen	466
141. Apfel in Blätter- oder Mürbeteig. (Sehr zu empfehlen)	456	182. Auf andere Art. (Sehr gut)	466
		183. Bittere Matronen	466
		184. Gewürz-Matronen	467
		185. Pomeranzennüsse (Vorzügl.)	467
		186. Mandelnüsse	467
		187. Gewürznüsse	467
		188. Pfeffernüsse. Nr. 1	467

Nr.	Seite	Nr.	Seite
189. Weiße Pfeffernüsse. Nr. 2. (Sehr zu empfehlen) . . .	468	224. Süddeutsche Hippen . . .	478
190. Gute weiße Pfeffernüsse. Nr. 3. Weniger kostbar . . .	468	225. Deutsche Waffeln . . .	478
191. Pfeffernüsse. Nr. 4. . . .	468	226. Holländische Waffeln . . .	479
192. Gute braune Pfeffernüsse . . .	468	227. Vorzügliche Waffeln von dicker, saurer Sahne	479
193. Springerle	469	228. Desgleichen	479
194. Dicker brauner Kuchen . . .	469	229. Waffeln von süßer Sahne . . .	480
195. Baseler Lebkuchen	469	230. Ballbäuschen von saurer Sahne	480
196. Baseler Leckerlein	470	231. Ballbäuschen mit Hefe	480
197. Weiße Nürnberger Lebkuchen .	470	232. Ballbäuschen, einfach bereitet	480
198. Andere weiße Lebkuchen . . .	470	233. Apfelballbäuschen	480
199. Gute Braun- oder Lebkuchen .	471		
200. Desgleichen	471	III. In Butter, Schmalz und Ei zu backen.	
201. Wirksame Wurmseedenkuchen für Kinder	472	234. Bemerkungen über das zu Backende	481
202. Honigkuchen	472	235. Berliner Pfannkuchen	482
203. Holländische Hylitmaker	472	236. Spritzgebäck in Schmelzbutter zu kochen	482
204. Holländische Krackelinge	472	237. Schneebälle	483
205. Holländische Moppen	473	238. Butterkränze	483
206. Gute Bentheimer Moppen oder Kümmelkuchen	473	239. Krapfen	483
207. Kleine Sandtorten	473	240. Krapfen auf andere Art	483
208. Kleine Bisquitortentorten	473	241. Rädergebäckenes	484
209. Kleine Sahnekuchen	473	242. Gute Strabben	484
210. Gute Sahne- oder Flottkringel	473	243. Schlesische Griesjschnitten . . .	484
211. Teefringeln	474	244. Züricher Küchli	485
212. Kleiner Zwieback. (Ganz vor- züglich)	474	245. Schweizer Semmelgericht	485
213. Gute Mandelkränze	475	246. Gebackenes Semmelbrot	485
214. Mandelkränze auf andere Art	475	247. Gefülltes Semmelbrot	486
215. Eierkränze	475	248. Apfelscheiben in Butter oder Schmalz zu kochen	486
216. Spritzgebäckenes auf einer Platte	476	249. Mandelröllchen	486
217. Windbeutel. Nr. 1	476	250. Makronenröllchen	487
218. Hochaufgehende Windbeutel. Nr. 2	476	251. Englischer Schnitt	487
219. Schwanenhälse	477		
220. Zimtröllchen oder dicke Eier- kuchen. Nr. 1	477	IV. Brot zu backen.	
221. Desgleichen. Nr. 2	477	252. Semmel oder Milchbrötchen	487
222. Neujahr- oder dünne Eier- kuchen. (Hippen.) Nr. 1	477	253. Milchbrötchen mit Butter	488
223. Desgleichen. Nr. 2	478	254. Feines gesäuertes Roggenbrot	488
		255. Gutes Brot von geküimtem Roggen zu backen	488
		256. Talmoujes	489
		257. Apfel i. Schlafrock od. Domino	489

S. Vom Einmachen und Trocknen verschiedener Früchte und Gewächse.

1. Regeln beim Einmachen der Früchte	489	3. Zucker zu Konfitüren zu läutern	493
2. Vom Schwefeln der Gläser und Flaschen zum Aufbewahren eingemachter Früchte	492	4. Das Kandieren der ein- gemachten Früchte zu ver- hindern	493

Nr.	Seite	Nr.	Seite
77. Bierfrucht-Marmelade . . .	517	112. Auf andere Art	527
78. Dreifruchtsaft	517	113. Auf andere Art	527
79. Erdbeeren einzumachen . . .	518	114. Preiselbeeren einzumachen. Nr. 1	527
80. Erdbeeren mit Johannisbeer- saft einzumachen	518	115. Preiselbeeren auf andere Art. Nr. 2	528
81. Erdbeer-Marmelade	518	116. Preiselbeeren auf pommer- sche Art mit Birnen einzu- machen. (Sehr zu empfehlen)	528
82. Erdbeer-Marmelade auf an- dere Art	519	117. Preiselbeeren mit Äpfeln . . .	529
83. Ein vorzüglich zu empfehlender Erdbeersaft für Kranke	519	118. Preiselbeeren ohne Zucker einzumachen	529
84. Maulbeeren und Weintrauben einzumachen	519	119. Preiselbeersaft	529
85. Mispeln	519	120. Preiselbeer-Gelee. (Ganz vor- züglich zum Verzieren kalter Schüsseln)	529
86. Gelbe Möhren (Wurzeln) . . .	520	121. Apfel-Gelee	530
87. Heidelbeeren (Walb- oder Vicia- beeren) ohne Zucker in Flaschen einzukochen. (Sehr zu emp- fehlen)	520	122. Vogelbeer-Gelee	530
88. Heidelbeeren mit Essig und Zucker	521	123. Kirschäpfel-Gelee von ange- nehmen Geschmack und vor- züglich schöner Farbe	530
89. Heidelbeeren ohne Zucker . . .	521	124. Kirschäpfel einzumachen . . .	531
90. Stachelbeeren in Zucker	521	125. Große Schlehen einzumachen	531
91. Auf andere Art	522	126. Zucker-Gurken. Nr. 1	531
92. Stachelbeer-Marmelade	522	127. Süße Glas-Gurken. Nr. 2	532
93. Stachelbeeren und Kirschen in Flaschen einzumachen	522	128. Süße Glas-Gurken. Nr. 3	532
94. Unreife Stachelbeeren mit Wasser in Flaschen einzu- machen	522	129. Aufgerollte Gurken	533
95. Unreife Stachelbeeren als Dunstfrüchte	522	130. Riesen-Zuckergurken	533
96. Überzogene Johannisbeeren. (Für feine Tafeln)	522	131. Kleine Essig-Gurken. Nr. 1	533
97. Johannisbeeren ohne Kerne einzumachen	523	132. Große Essig-Gurken. Nr. 2	534
98. Johannisbeeren einzumachen	523	133. Gurken in Essig und Wasser einzumachen. Nr. 3	534
99. Auf andere Art	523	134. Ruffische Gurken Nr. 4	535
100. Johannisbeer- oder Himbeer- Gelee	524	135. „ aufgekochte Gurken Nr. 5	535
101. Französisches Johannisbeer- Gelee	524	136. Knoblauch-Gurken Nr. 6	536
102. Rote Johannisbeer-Gelee	525	137. Senf-Gurken Nr. 7	536
103. Johannisbeersaft	525	138. Geschälte und aufgekochte Gurken. Nr. 8	536
104. Ausgegorener Johannisbeer- saft	525	139. Gute Salzgurken Nr. 9	537
105. Schwarze Johannisbeeren einzumachen	525	140. Salzgurken auf andere Art. Nr. 10	538
106. Schwarze Johannisbeer-Gelee	525	141. Gurken wie ostindischer Man- go einzumachen. Nr. 11	538
107. Himbeeren einzumachen	526	142. Mixed-Pikles in Essig	538
108. Himbeer-Marmelade	526	143. Rasturz (Kapuziner-Kresse) einzumachen	539
109. Himbeersaft	526	144. Mais oder türkischen Weizen einzumachen	539
110. Ausgegorener Himbeersaft. (Vorzüglich)	526	145. Perlzwiebeln einzumachen . . .	540
111. Guter Himbeereffig	526	146. Schalotten und Zwiebeln ein- zumachen	540
		147. Rote Beete (Rote Rüben) einzumachen	540
		148. Senfbirnen	541

Nr.	Seite	Nr.	Seite
149. Champignons einzumachen . . .	541	156. Pflaumen (Zwetschgen) ohne	
150. Champignons in Essig . . .	542	Steine zu trocknen . . .	543
151. Champignons zu trocknen . . .	542	157. Apfel zu trocknen . . .	543
152. Gebratene Quitten zum		158. Heidelbeeren (Waldbeeren)	
Dessert . . .	542	zu trocknen . . .	543
153. Getrocknete Birnen zum Dessert	542	159. Weintrauben zu trocknen . . .	544
154. Birnen zu trocknen . . .	543	160. Quitten zu trocknen . . .	544
155. Prünellen zu machen . . .	543	161. Kürbis zu trocknen . . .	544

T. Vom Einmachen und Trocknen der Gemüse.

I. Junge Gemüse.

1. Vom Einmachen junger Ge- müse in Blechbüchsen . . .	544	8. Schnittbohnen roh einzumachen (Sehr gut) . . .	549
2. Vom Einmachen junger Ge- müse in Brunnenkrüge . . .	546	9. Schnittbohnen abgekocht ein- zumachen . . .	550
3. Junge Erbsen in Salz einzu- machen. (Die in Blechbüchsen eingemachten haben jedoch den Vorzug) . . .	547	10. Schnittbohnen auf andere Art. (Zu empfehlen) . . .	550
4. Dickebohnen in Salz . . .	547	11. Kleine Salatbohnen mit Salz einzumachen . . .	551
5. Junge Erbsen zu trocknen . . .	547	12. Kleine Salatbohnen roh . . .	551
6. Spargel in Schmelzbutter . . .	548	13. Salatbohnen in Essig . . .	551
		14. Eingemachtes Stielmus . . .	551
		15. Weißer Kohl (Kappus, Weiß- kraut) . . .	552
		16. Endivien einzumachen . . .	552
		17. Schnittbohnen zu trocknen . . .	553
		18. Salatbohnen zu trocknen . . .	553

II. Herbst-Gemüse.

7. Allgemeine Regeln beim Ein- machen der Gemüse . . .	548
---	-----

U. Getränke und Liköre.

I. Getränke.

1. Von verschiedenen Kaffeesorten, vom Waschen, Brennen und Mahlen des Kaffee's und von einigen Surrogaten . . .	553	16. Heißer Eierwein. (Dreifuß)	560
2. Kaffee als Getränk . . .	554	17. Kalter Eierwein. Ein erquick- endes Getränk . . .	560
3. Tee . . .	555	18. Punsch-Extrakt. (Vorzüglich)	560
4. Milch-Schokolade . . .	556	19. Feiner Bischof . . .	561
5. Wasser-Schokolade . . .	556	20. Guter Bischof-Extrakt . . .	561
6. Schlempe. Ein holländisches Wintergetränk . . .	557	21. Cardinal von Pomeranzen . . .	561
7. Punsch-Imperial . . .	557	22. " " Apfelsinen . . .	561
8. Erdbeer-Punsch à la Uhlen- horst . . .	557	23. " " Ananas . . .	562
9. Ein anderer feiner Punsch à la Uhlenhorst . . .	558	24. " " Erdbeeren . . .	562
10. Holländischer Punsch . . .	559	25a. Pariser Cardinal-Extrakt . . .	562
11. Weinpunsch . . .	559	25b. Badminon . . .	562
12a. Ein anderer Weinpunsch . . .	559	26. Maiwein . . .	563
12b. Kaiser-Punsch . . .	559	27. Guter Johannisbeer- und Stachelbeerwein . . .	563
12c. Englischer Punsch . . .	559	28. Whip . . .	565
13. Mecklenburger Punsch . . .	560	29. Grog . . .	565
14. Eierpunsch . . .	560	30. Kalter Hoppelpoppel . . .	565
15. Stühwein . . .	560	31. Warmer Hoppelpoppel . . .	565
		32. Schaumbier . . .	565
		33. Vier-Kalteschale in Gläser . . .	566
		34. Limonade . . .	566
		35. Limonade für Kranke . . .	566
		36. Mandelmilch für Kranke . . .	566

Nr.	Seite	Nr.	Seite
37.	Gerstentwasser für Kranke . . .		
38.	Molken für Brustkranke . . .		
39.	Ein ganz vorzügliches Getränk bei Diarrhöe und krampfhaften Beschwerden . . .		
40.	Gerstentee für Kranke . . .		
41.	Brotwasser für Kranke . . .		
42.	Apfeltrank . . .		
43.	Isländisch Moos. Ein Getränk für Brustkranke . . .		
44.	Weilchen-Essig. Ein beruhigendes Getränk für Kranke namentlich für Nervenleidende und bei Kopfschmerz . . .		
45.	Getränk von eingedochten Früchtfäften für Kranke . . .		
		II. Liköre	
		46.	Im Allgemeinen . . .
		47.	Rägelchen-Liköre . . .
		48.	Zimmet-Liköre . . .
		49.	Gewürz-Liköre . . .
		50.	Ruß-Liköre . . .
		51.	Französischer Ruß-Likör . . .
		52.	„ Erdbeer-Likör . . .
		53.	Curacao . . .
		54.	Quitten-Liköre . . .
		55.	Kirsch-Liköre . . .
		56.	Himbeer-Liköre . . .
		57.	Liköre von schwarzen Johannisbeeren . . .
		58.	Hagebutten-Liköre . . .

V. Wurstmachen, Einpökeln und Räuchern des Fleisches.

1.	Im Allgemeinen . . .	29.	Sülze von Schweinefleisch auf mecklenburgische Art . . .
2.	Feine Cervelatwurst (Sommerwurst) . . .	30.	Schweinsrippen in Gelee . . .
3.	Kleine Saurisfen . . .	31.	Preßkopf in Gelee. Nr. 1 . . .
4.	Westfälische Mett- oder Bratwurst . . .	32.	Preßkopf. Nr. 2 . . .
5.	Frankfurter Bratwurst . . .	33.	Desgl. auf andere Art. Nr. 3 . . .
6.	Mecklenburgische Brat- oder Schmorwurst . . .	34.	Desgl. als Wurst. Nr. 4 . . .
7.	Weißer Wurst zum Butterbrot . . .	35.	Ragout von Schweinefleisch, beim Einschlachten anzuwenden . . .
8.	Leberwurst zum Butterbrot . . .	36.	Sauerbraten beim Einschlachten . . .
9.	„ mit Mehl . . .	37.	Sauerbraten beim Einschlachten, ein halbes Jahr lang aufzubewahren . . .
10.	Mecklenburgische Leberwurst . . .	38.	Vom Ausfchmelzen des Fettes beim Einschlachten . . .
11 a.	Mecklenburgische Knackwurst . . .	39.	Schweinefleisch zum Räuchern . . .
11 b.	Lyoner Wurst . . .	40.	Lufspect zu machen . . .
12.	Blutwurst. Erste Sorte . . .	41.	Döfen- oder Rindfleisch roh zu Butterbrot, sowie auch Rauchfleisch zum Kochen. Auf Hamburger Art. (Sehr gut) . . .
13.	Blutwurst. Zweite Sorte . . .	42.	Rindfleisch einzupökeln, welches sich ein Jahr ganz rein von Beigeschmack hält . . .
14.	Mecklenburgische Blutwurst . . .	43.	Gute Fleischpökel . . .
15.	Mecklenburgische Zungenwurst . . .	44.	Desgleichen . . .
16.	Gehirnwurst . . .	45.	Eingeätzene Brustkerne . . .
17.	Mecklenburgische Gehirnwurst . . .	46.	Ein einzelnes Pökelfstück . . .
18.	Schwarten-Magen . . .	47.	Pökelfleisch durch Holzfohlen zu konjervieren . . .
19.	Mecklenburgische Grünwurst . . .	48.	Dem Fleisch ohne Rauch einen Rauchgeschmack zu geben . . .
20.	Rindfleischwurst. Erste Sorte . . .	49.	Gänsebrust zu räuchern . . .
21.	Eine zweite Sorte Rindfleischwurst . . .	50.	Sogenannte Spickgänse auf pommersche Art zu räuchern . . .
22.	Mecklenburgische Preßwurst . . .		
23.	Bremer Pintelwurst . . .		
24.	Panhas . . .		
25.	Rindfleisch-Rollen . . .		
26.	Röllchen von Schweinefleisch in Gelee . . .		
27.	Sülze von Schweinefleisch. Nr. 1 . . .		
28.	Schweins-Sülze à la Küstberg. Nr. 2 . . .		

W. Essig.

Nr.	Seite	Nr.	Seite
1. Obst-Essig	589	3. Johannisbeer-Essig	590
2. Zucker-Essig	590		

X. Sterilisieren (Frischerhalten) oder Einkochen

a) Fleisch.

1. Kalbsragout	591
2. Schweinsragout	591
3. Hammelragout	592
4. Geflügelragout	592
5. Feldhühner	592
6. Wachteln oder Schnepfen	592
7. Hasenbraten	592
8. Rehbraten	592
9. Schweinsrippchen oder Bötchel- fleisch	592
10. Gekochtes Dachsenfleisch	592

b) Fische.

1. Salm gekocht	593
2. Hecht und Karpfen	593
3. Steinbutte, Seezungen	593
4. Neunaugen in Rotwein	593

c) Obst.

1. Kirichen in eigenem Saft	593
2. Johannisbeeren	593
3. Kirichen mit Zucker	594
4. Heidelbeeren	594
5. Johannisbeeren	594
6. Stachelbeeren	594
7. Erdbeeren	594
8. Himbeeren	594
9. Brombeeren	594
10. Zwetschgen oder Pflaumen	595
11. Zwetschgen zu Kuchen	595
12. Aprikosen	595
13. Pfirsiche	595
14. Birnen	595

15. Apfel	595
16. Quitten	596
17. Trauben	596
18. Hagebutten	596
19. Preiselbeeren	596
20. Brombeermus	596
21. Himbeermus	596
22. Apfelmus	597
23. Quittenmus	597
24. Pflaumen- oder Zwetschgen- mus	597
25. Kürbis	597
26. Apfel-Gelee	597
27. Johannisbeer-Gelee	598
28. Quitten-Gelee	598
29. Erdbeer, Himbeer, Rhabarber, Birnen	598

d) Gemüse.

1. Spargel	598
2. Bruchspargel	599
3. Tomaten	599
4. Bohnen	599
5. Brechbohnen	599
6. Erbsen	599
7. Spinat	600
8. Mangold	600
9. Teltower Kürbchen	600
10. Mairüben	600
11. Rote Rüben	600
12. Gurken zum Salat	600
13. Weißkraut Rotkohl	600
14. Rosenkohl	601
15. Blumenkohl	601
16. Sauerampfer	601

Sinweis auf Speisen, welche nach der Suppe gegeben werden,
doch größtenteils auch als Mittelschüsseln dienen können 601

Sinweis auf Speisen, welche von Resten verschiedener Art zu-
bereitet werden 604

Sinweis auf schnell zu machende Speisen 606

A n h a n g.

Anordnung

zu kleinen und größeren Gesellschaften, zu Frühstück, Mittag- und Abendessen, Kaffees und Tees, und einem Küchenzettel nach den Jahreszeiten geordnet.

Nr.	Seite	Nr.	Seite
1. Von den Anordnungen vor einer Gesellschaft	612	12. Mittagessen im November, Dezember und Januar	641
2. Vom Decken einer großen Tafel	613	13. Abendessen im November, Dezember und Januar	645
3. Vom Anordnen einer großen Tafel	615	14. Eingang zu Gabelfrühstücks	648
4. Vom Bedienen einer Tafel	616	15. Gabelfrühstücks im Februar, März und April	649
5. Eingang zu den Essen	617	16. Gabelfrühstücks im Mai, Juni und Juli	650
6. Mittagessen im Februar, März und April	619	17. Gabelfrühstücks im August, September und Oktober	651
7. Abendessen im Februar, März und April	624	18. Gabelfrühstücks im November, Dezember und Januar	651
8. Mittagessen im Mai, Juni und Juli	628	19. Gewöhnliche Frühstück	652
9. Abendessen im Mai, Juni und Juli	632	20. Das Jagdfrühstück	653
10. Mittagessen im August, September und Oktober	635	21. Kaffee-Gesellschaften	655
11. Abendessen im August, September und Oktober	638	22. Kleine freundschaftliche Kaffees	656
		23. Tee-Gesellschaften	657
		24. Herren- und Damens-Tees	659
		25. Thé dansants	660