

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Praktisches Kochbuch für die einfacherere und feinere Küche

Davidis, Henriette

Karlsruhe i. B., 1924

Wegweiser zum raschen Auffinden all dessen, was dies Buch enthält

urn:nbn:de:bsz:31-106702

W e g w e i s e r

zum raschen Auffinden alles dessen, was dies Buch enthält.

	Seite
I. Das Inhaltsverzeichnis	X—XXXVIII
II. Angabe der Portionen bei großen und kleinen Essen	1—2
III. Von der passenden Anwendung des verschieden- artigen Fettes zum Rükchengebrauch	3—6
IV. Vom Aufbewahren verschiedener Vorräte für Rükche und Keller	7—9
1. Allgemeine Vorbereitungsregeln in 75 Rezepten	10—37
2. Suppen, allgemeine Regeln	38—39
a. Fleischsuppen in 39 Rezepten	40—55
b. Suppen von Feldfrüchten und Kräutern in 25 Rezepten	55—63
c. Wein- und Biersuppen in 13 Rezepten	63—66
d. Milch- und Wassertsuppen in 35 Rezepten	67—74
e. Obstsuppen in 15 Rezepten	74—77
f. Kalteschalen in 19 Rezepten	77—80
3. Gemüse und Kartoffelspeisen, allgemeine Regeln	81
a. Gemüse in 109 Rezepten	81—114
b. Kartoffelspeisen in 43 Rezepten	114—125
4. Fleischspeisen aller Art, allgemeine Regeln	125—126
a. Ochsen- oder Rindfleisch in 69 Rezepten	127—150
b. Kalbfleisch in 56 Rezepten	150—166
c. Hammel- (Lamm-)fleisch in 11 Rezepten	166—169
d. Schweinefleisch in 26 Rezepten	169—176
e. Wildbret in 14 Rezepten	177—182
f. Zahmes und wildes Geflügel in 42 Rezepten	182—195

	Seite
5. Pasteten im Allgemeinen	195
a. Große Pasteten in 32 Rezepten	196—210
b. Kleine Pasteten, vom Baden derselben und 18 Rezepte	210—216
6. Fische, allgemeine Regeln	216—217
a. Flußfische in 53 Rezepten	218—231
b. Seefische in 50 Rezepten	232—247
7. Warme und kalte Puddings, vom Kochen derselben und 48 Rezepte	248—264
8. Aufläufe und verschiedenartige Gerichte von Makkaroni und Nudeln; im Allgemeinen und 46 Rezepte	265—278
9. Plinzen, Omelettes oder Eierkuchen und Pfannkuchen verschiedener Art, nebst einigen andern in der Pfanne zu badenden Speisen; im Allgemeinen und 58 Rezepte	279—295
10. Eier-, Milch-, Mehl- und Reisspeisen in 22 Rezepten	295—303
11. Gelees und Gefrorenes; im Allgemeinen und vom Färben und Verzieren der Gelees	303—306
a. Saure Gelees in 17 Rezepten	306—314
b. Süße, klare Gelees, im Allgemeinen und 14 Rezepte	315—318
c. Gefrorenes; im Allgemeinen und 16 Rezepte	318—322
12. 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 Teller und Gläser zu füllen. Allgemeine Regeln und 77 Rezepte	322—344
13. Klöße (Knödel); allgemeine Regeln	345
a. Klöße zu Suppen und Frikassées in 22 Rezepten	345—350
b. Klöße, welche mit Sauce oder Obst geessen werden in 24 Rezepten	350—357
14. Kompotts; im Allgemeinen	357—358
a. Frische Früchte in 41 Rezepten	358—367
b. Getrocknete Früchte in 10 Rezepten	367—369
15. Salate; im Allgemeinen und 42 Rezepte	369—381
16. Saucen; im Allgemeinen	381—382
a. Warme Saucen in 56 Rezepten	382—394
b. Kalte Saucen in 20 Rezepten	394—398
c. Wein-, Milch- und Obstsaucen in 36 Rezepten	398—405

Seite	Seite
195	17. Backwerk.
196-210	a. Torten und Kuchen: Regeln beim Backen und 132
210-216	Rezepte 405-454
216-217	b. Kleines Backwerk; Vorbericht und 99 Rezepte 454-481
218-231	c. In Butter, Schmalz und Öl zu backen; Bemerkungen
232-247	und 18 Rezepte 481-487
	d. Brot zu backen in 4 Rezepten 487-489
248-264	18. Vom Einmachen und Trocknen verschiedener
	Früchte und Gewächse. — Regeln beim Ein-
	machen der Früchte und 160 Rezepte 489-544
265-278	19. Vom Einmachen und Trocknen der Gemüse.
	a. Junge Gemüse in Blechbüchsen und Brunnenfrüge ein-
	zumachen und 4 Rezepte 544-548
	b. Herbstgemüse; allgemeine Regeln beim Einmachen und
	11 Rezepte 548-553
279-295	20. Warme und kalte Getränke und Liköre.
	a. Getränke; von den verschiedenen Kaffeearten, vom
	Waschen derselben usw. und 47 Rezepte 553-568
295-303	b. Liköre in 13 Rezepten 568-570
303-306	21. Wurstmachen, Einpökeln und Räuchern des
306-314	Fleisches; im Allgemeinen und 50 Rezepte 570-589
	22. Essig in 3 Rezepten 589-590
315-318	V. Sterilisieren (Frischerhalten) oder Einkochen 590-601
318-322	VI. Hinweis auf Speisen, welche nach der Suppe
	gegeben werden, doch größtenteils auch als
	Mittelschüsseln dienen können 601-604
	VII. Hinweis auf Speisen, welche von Resten ver-
	schiedener Art zubereitet werden 604-606
322-344	VIII. Hinweis auf schnell zu machende Speisen 606-611
345	IX. Anordnung zu kleinen und größeren Gesell-
345-350	schaften, zu Frühstücks-, Mittags- und Abend-
	essen, Kaffee's und Tee's, und einem Küchen-
	zettel nach den Jahreszeiten 612-660

 Zur bequemeren Auffindung eines gewünschten Rezeptes bedarf es nur im Inhaltsverzeichnis den Abschnitt, wozu es gehört, nachzuschlagen und es darin aufzusuchen.

Inhaltsverzeichnis.

	Seite
Einleitung	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, Fritassees oder selbst. Gericht	20
3. Neue eiserne Töpfe auszutochen, 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. Abgellarte 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. Rüßöl 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. Eingekochte Kräuter, Zusatz an Saucen	26
		37. Kräuter-Pulver an Ragouts	26

Nr.	Seite	Nr.	Seite
38. Rükchen-Pfeffer	26	59. Vom Abbrühen der Suppen, Saucen u. Fritaffees mit Eiern	31
39. Senf zu machen	26	60. Vom Abbrühen	31
40. Glacé zum Fleisch glaciren	27	61. Eine gute Bräise 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. Dachsen- und Nindsnierenfett vorzüglich zuzubereiten	32
43. Ausbadeteig mit Hefe in Schmelzbutter zu backen	27	64. Speck anzubraten	33
44. Ausbadeteig von Eiern	28	65. Gute Butter zu machen	33
45. Ausbadeteig von Wein	28	66. Vom Verbessern alt gewor- dener Butter	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. Butter 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. Beachtenswerthes über Zitronen	37
53. Semmel zu braten für Suppen und Klöße	30	74. Vom Anwenden der Apfelsinen Sterilisieren.	37 590
54. Korinthn zu reinigen	30		
55. Reis zu reinigen und abzu- brühen	30		
56. Echten Sago zu reinigen	30		
57. Schwarzwurzeln zu reinigen	31		
58. Wurzelswert und Peterfisse 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. Französ. 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 Dachsenzunge	43	20 a. Kalsuppe auf Hamburger Art	47
10. Suppe von Batenfauce	43	20 b. Kalsuppe (holländisch)	48
11. Kalbfleischsuppe	44	21. Gewöhnliche Kalsuppe	48
12. Kalbfleischsuppe für Kranke	44	22. Kalsuppe auf andere Art	49
		23. Fischsuppe	49
		24. Echte Schildkrötensuppe	49
		25 a. Mod.-Turke-Suppe (nachge- machte Schildkrötensuppe)	51

Nr.	Seite	Nr.	Seite
25 b.	Königinsuppe	51	
26 a.	Mod-Turtle-Suppe einfacher zu bereiten	52	
26 b.	Mod-Turtle-Suppe	52	
27.	Hasensuppe von einem ganzen Hasen	53	
28 a.	Suppe von übriggebliebenem Hasenbraten	53	
28 b.	Hasensuppe (andere Art)	54	
29.	Braune Suppe von einem Hasengerippe oder von anderen guten Knochen	54	
30.	Englische Kaninchensuppe	55	
31.	Feldhühnersuppe	55	
32.	Krankeisvögelsuppe	55	
II. Suppen von Feldfrüchten und Kräutern.			
33 a.	Suppe, Gemüse und Fleisch	55	
33 b.	Klare Suppe, Consommé oder Fleischbrühe (einfach)	56	
34 a.	Kartoffelsuppe	57	
34 b.	Prinzessin-Kraftbrühe	57	
35 a.	Auf andere Art	57	
35 b.	Kraftbrühe nach Celestine	57	
36 a.	Wohlschmeckende, schnell gemachte Kartoffelsuppe	58	
36 b.	Kraftbrühe nach Rothschild	58	
37 a.	Süddeutsche Kartoffelsuppe	58	
37 b.	Detail-Klare	58	
38 a.	Kartoffelsuppe mit Wirsing	59	
38 b.	Tortue claire (Klare Schildkrötensuppe)	59	
39 a.	Suppe von Hafergrütze mit Kartoffeln	59	
39 b.	Kaiserin-Kraftbrühe	59	
40.	Suppe von groben Graupen mit Kartoffeln	59	
41.	Suppe von jungen Gemüsen	60	
42.	Suppe von jungen Erbsen	60	
43.	Suppe von zu hart gewordenen Erbsen	60	
44.	Suppe von getrockneten Erbsen	61	
45.	Weißer Bohnensuppe	62	
46.	Linsensuppe	62	
47.	Sauerampfersuppe	62	
48.	Kerbelsuppe, auch für fieberlose Kranke passend	62	
49.	Kräutersuppe	63	
50.	Schlesische Selleriesuppe	63	
III. Wein- und Bieruppen.			
51.	Weißer Weinsuppe	63	
52.	Schaumsuppe von weißem Wein	64	
53.	Sagosuppe mit rotem Wein	64	
54.	Schnell zu bereitende Zwiebacksuppe	64	
55.	Suppe von Perlgraupen mit weißem Wein	64	
56.	Angenehme Suppe von groben Graupen	65	
57.	Griechmehlsuppe mit Korinthen und Wein	65	
58.	Reisuppe mit Rosinen	65	
59.	Schaumbiersuppe	66	
60.	Schnell zu machende Bieruppe	66	
61.	Bieruppe mit Rosinen	66	
62.	Desgleichen mit Brot	66	
63.	Desgleichen mit Milch	66	
IV. Milch- und Wasseruppen.			
64.	Feine Milchsuppe, warm und kalt zu geben	67	
65.	Milchsuppe von Kartoffelmehl	67	
66.	Haderreis, eine ländliche Kindersuppe	68	
67.	Milchsuppe mit Weißbrot	68	
68.	Griechmehlsuppe von Milch	68	
69.	Rubelsuppe von Milch	68	
70.	Reisuppe von Milch	68	
71.	Suppe von Perlgraupen und Milch	69	
72.	Suppe von groben Graupen und Milch	69	
73.	Suppe von echtem Sago und Milch	69	
74.	Suppe von Kartoffel-Sago (Perl-Sago) und Milch	69	
75.	Suppe von Buchweizengrütze und Milch	69	
76.	Suppe von Hafergrütze und Milch	70	
77.	Maisuppe	70	
78.	Schokoladesuppe	70	
79.	Buttermilchsuppe mit Mehl	70	
80.	Buttermilch mit Buchweizengrütze	71	
81.	Buttermilch mit feinen Perlgraupen. Auch für Kranke	71	
82.	Buttermilch mit Graupen und getrockneten Birnen, auch für Kranke	71	
83.	Buttermilch mit Pflaumen (Zweischgen) oder Rosinen	71	
84.	Braune Mehlsuppe	71	
85.	Suppe von weißgebranntem Mehl	71	

Nr.	Seite
86. Süddeutsche gebr. Mehlsuppe	72
87. Süddeutsche Wechsuppe	72
88. Süddeutsche Zwiebelsuppe	72
89. Suppe von Brühe, worin Gemüsenudeln gekocht sind	72
90. Suppe von Brühe, worin Kartoffelklöße gekocht sind	73
91. Suppe aus Pasteteig	73
92. Grießmehlsuppe	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. Erdbeerenuppe	75
101. Suppe von frischen sauren Kirsch	75
102. Desgleichen von getrockneten Kirsch	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. Prunellensuppe, 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 Zimmerwährender Spinat	83
10. Portulac	84
11. Eiskraut	84
12. Pei-sai oder Chinesischer Kohl	84
13. Mangold oder römischer 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. Pflirschen-Kalteschale	77
117. Kirsch-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. Kalkschale	80

14. Runkelrübenblätter	85
15. Melde (Melle)	85
16. Heberich	85
17. Sauerrampfer	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. Rübziel (Stielmus)	87
25. Rübziel mit Kartoffeln für einen gewöhnlichen Tisch	88
26. Mairüben	88
27. Mairüben mit Hammelfleisch	89
28. Weiße Rüben mit Hammelfleisch auf mecklenburgische Art	89

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

Nr.	Seite	Nr.	Seite
102. Weiße Bohnen	113	124. Kartoffeln mit getrockneten	
103. Linsen	113	Birn. Für einen gewöhn-	
104. Linsen auf mecklenburgische		lichen Tisch	120
Art zu kochen	114	125. Kartoffeln mit frischen Zwet-	
II. Kartoffelspeisen.			
105. Kartoffeln zu kochen	114	schgen	120
106. Kartoffeln mit verschiedenen		126. Kartoffeln mit getrockneten	
Saucen	115	Zwetschgen	120
107. Gebackene Kartoffeln mit Brat-		127. Feine gebr. Kartoffelbällchen	121
wurst	115	128. Gewöhnliche Kartoffelbällchen	121
108. Kartoffeln, Schweinsrippen		129. Kartoffel-Rubeln	121
und saure Äpfel zus. gebraten	116	130. Kartoffelspeise v. Fleischresten	121
109. Schinken-Kartoffeln	116	131. Kartoffelscheiben	122
110. Prinzess-Kartoffeln mit		132 a. Kartoffeln in der Schale	
Seringen	116	zu braten	122
111. Herings-Kartoffeln	117	132 b. Kartoffel gefüllt (Pommes	
112. Kartoffeln mit Zwiebeln ge-		au four)	122
schmort auf holländische Art	117	133. Mangold	123
113. Lorbeer-Kartoffeln	117	134. Endivien	123
114. Saure Kartoffeln	117	135. Weiße Bohnen	123
115. Gebratene Kartoffeln zum Ge-		136. Kartoffel gebacken, Duchesse	123
müse anzurichten	118	137. Kartoffel-Auslauf	123
116. Auf andere Art	118	138. Krautwickel	123
117. Kartoffelmus	118	139. Linsen	124
118. Kartoffelmus mit Buttermilch	119	140. Sauertraut	124
119. Kartoffeln mit Buttermilch .	119	141. Rottraut	124
120. Auf andere Art	119	142. Schwarzwurzel	124
121. Geschmorte Scheib.-Kartoffeln	119	143. Rosenkohl	124
122. Kartoffeln mit Äpfeln	119	144. Salzbohnen	124
123. Kartoffeln mit frischen Birnen	120	145. Blumenkohl	125
		146. Spinat	125
		Sterilisieren	590

D. Fleischspeisen aller Art.

1. Allgemeine Regeln bei der Zu-		13. Ochsen- oder Rindfleisch wie	
bereitung des Fleisches	125	Hasen zu braten	132
I. Ochsen- oder Rindfleisch.			
2. Roast-Beef am Spieß zu braten	127	14. Rindfleisch in saurer Milch zu	
3. Roast-Beef im Ofen	127	braten	132
4. Roast-Beef im Topfe zu braten	128	15. Braten auf sächsische Art	133
5. Aufgerollte Braten. (Für eine		16. Ochsen- oder Rindfleisch auf-	
große Personenzahl)	128	zuwärmen	133
6. Filetbraten (Mürbebraten, Och-		17. Round of Beef	133
senhas, Lummel), am Spieß	129	18. Ochsenfleisch in Bier zu dämpfen	134
7. Filetbraten im Ofen	129	19. Beef blanc	134
8. Filetbraten auf englische Art.		20. Beefsteaks	134
Zu empfehlen	129	21. Gute Beefsteaks von gebactem	
9. Beef à la Mode (Schmorbraten)	129	Fleisch	135
10. Sauerbraten. Nr. 1	130	22. Geschmorte Beefsteaks (sehr gut)	136
11. Sauerbraten auf andere Art.		23. Eskaloppes mit Senssauce	136
Nr. 2	131	24. Feine Klopps. Nr. 1	136
12. Sauerbraten wie Wild zube-		25. Klopps zu Kartoffeln. Nr. 2	137
reitet. Nr. 3	131	26. Pfeffer-Pottstaste (ein Dort-	
		munder Nationalgericht)	137

Nr.	Seite
100. Kalbskopf-Sülze	159
101. Braunes Kalbskopf-Ragout für den täglichen Tisch	160
102. Kalbs-Rotelettes	160
103. Rotelettes auf andere Art	160
104. Rotelettes nach Schweizer Art	160
105. Grilladen von kaltem Kalbsbraten	161
106. Kouladen von Kalbfleisch nach Schweizer Art	161
107. Farcierte Kalbfleischwurst. Ein Schweizer Gericht	161
108. Gebackene Kalbsfüße	161
109. Gebackene Kalbsfüße à la Geistensturz	162
110. Geschmorte Leber	162
111. Ganze Leber im Netz gebraten	162
112. Geflopfte 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. Leberklöße	164
118. Nierenschnitten	164
119. Nierenschnitten in einer Klare	164
120. Würstchen oder kleine Fritadellen von kaltem Kalbsbraten	165
121. Fritadellen von gekochtem Kalbfleisch in Schmalz auszubaden	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. Geschmorte Hammelkeule	167
131. Lammbraten	168
132. Lammrücken wie Rehziemer zu braten	168
133. Hammels- und Lamm-Rotelettes	168

Nr.	Seite
134. Lamm-Fritasser 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. Schweinsteule 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 Rabeirajauce	172
145. Gebackener Schinken auf mecklenburgische Art	173
146. Schinkenschnittchen	173
147. Gefüllte Schweinsrippe	173
148. Schweinsfüße	174
149. Ein Spanfertel zu braten	174
150. Geräucherten Schweinskopf zu kochen	174
151. Bötelfleisch	174
152. Würstchen von Schweinefleisch	174
153. Schweins-Rotelettes	175
154. Beefsteaks von rohem Schinken	175
155. Beefsteaks vom Abfall eines rohen Schinkens	175
156. Grilladen von Bötelfleisch	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.	Raninchenpfeffer	182	
176.	Froschschenkel zu braten	182	
177.	" Ragout	182	
VI. Zahmes und wildes Geflügel.			
178.	Buter zu braten	182	
179.	" mit einer Fleischfarce	183	
180.	Eine Buterhenne 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.	Zunge Hähnen (Küden) zu braten	184	
185.	Gebäckene Hähnchen in Sauce. Eine feine Vor- und Mittelschüssel	185	
186.	Zunge Tauben zu braten	185	
187.	Feines Frikassée von Hähnchen (Küden), Kapaunen oder Tauben mit Krebsen	186	
188.	Hühner-Frikassée mit Krebsen in Reis anstatt einer Pastete	186	
189.	Ein feines braunes Ragout von Hähnchen (Küden), Tauben oder Ochsenzunge	187	
190.	Gebäckene Hähnchen. Süddeutsche Küche	187	
191.	Zunge 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.	Gedämpfte Ente in brauner Sauce	190	
199.	Ente in Gelee	190	
200.	Gänsebraten	190	
201.	Gans in Gelee	190	
202.	Gänsefisch auf westfäl. Art	190	
203.	Gänseflein oder Gänsefisch auf Stettiner Art	191	
204.	Gänseflein mit schwarzer Brühe auf mecklenburg. Art	191	
205.	Gänse-Ragout	192	
206.	Fasanen, Reh- oder Feld- und Wildhühner zu braten	192	
207.	Rehbühner auf sächsische Art	192	
208.	Kalte Feldhühner mit Sauce. Zu empfehlen	193	
209.	Schnepfen und Bekassinen	193	
210.	Auerhahn	193	
211.	Wilde Enten	193	
212.	Krametsvögel	193	
213.	Leipziger Lerchen	194	
214.	Anderer kleine Vögel	194	
215.	Salmis 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-Haschee	195	
	Sterilisieren von Fleisch	590	

E. Pasteten.

I. Große Pasteten.			
1.	Zur allgemeinen	195	
2.	Strasburger Gänseleber-Pastete Nr. 1	196	
3.	Strasburger Gänseleber-Pastete Nr. 2	196	
4.	Strasburger Gänseleber-Pastete Nr. 3	197	
5.	Strasburger Gänseleber-Pastete Nr. 4	197	
6.	Kalte Hasen-Pastete	198	
7.	Kalte Feldhühner-Pastete	198	
8.	Wild-Pastete mit einem Wasser-teig	199	
9.	Reh- und Hirsch-Pastete auf andere Art	200	
10.	Schüssel-Pastete von Hasen, auch von wildem Geflügel mit Butterteig	200	
11.	Pastete von verschiedenen Fleischarten	201	

Nr.	Seite	Nr.	Seite
12.	Pastete von Krammetsvögeln und anderen kleinen Vögeln	31.	Pastete von übriggebliebenem Stockfisch
13.	Mock-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 Brieschknöbke	3.	Wohlschmeckende 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 Gabelfrühstück)	5.	Feinste Brieschen-Pasteten
22.	Pastete von Schinkenresten (Sehr gut)	6.	Zus-Pastetchen
23.	Pastete von Makkaroni mit Schinken und Käse	7.	Schmackhafte Kalbfleischpastetchen
24.	Pastete von Schinkenresten mit Nudelteig	8.	Sardellen-Pastetchen
25.	Schinken in Reis und Schinken in Madetrasauce	9.	Austern-Pastetchen
26.	Krebspastete o. Fritassee 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.	Minge-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.	Flourons oder Spanisch Brot

F. Allerlei Speisen von Fischen und Schalthieren.

1.	Allgemeine Regeln bei der Verrichtung 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.	Barfisch zu kochen auf holländische Art
		24.	Barfisch desgleichen auf deutsche Art
		25.	Auf andere Art
		26.	Barfische mit Kapern-Sauce

I. Flußfische.

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

Nr.	Seite	Nr.	Seite
27. Hecht blau zu kochen mit Butter und Meerrettich	225	69. Steinbutt zu kochen	237
28. Hecht auf englische Art	225	70. Gebackener Steinbutt	237
29. " auf sächsische Art	225	71. Tarbutt zu kochen	237
30. Gedämpfter Hecht	225	72. Gewöhnliche Butte zu kochen	238
31. Hecht mit gelber Sauce	226	73. Butte zu backen	238
32. Gespickter Hecht auf sächsische Art	226	74. Schollen zu kochen	238
33. Desgleichen	226	75. " zu backen	238
34. Farcierter Hecht	226	76. Seezungen zu kochen	238
35. Gebackener Hecht	227	77. Gebackene Seezungen m. Sauce	239
36. Hecht mit Parmesankäse und Zwiebeln. Vorzüglich	227	78. Gebackene Seezungen mit Zitronensaft	239
37. Hecht mit Parmesankäse und Kapern. Vorzüglich	227	79. Fritassee von Seezungen; mit Krebs- oder Sardellenbutter und Fisch- oder Kalbfleischklößchen	239
38. Hecht in Eier Sauce. Desgl.	228	80. Dorsch zu kochen	240
39. Gebackener Hecht mit saurer Sahne	228	81. Matrelen zu kochen	240
40. Hecht-Fritassee	228	82. " in Marinade	240
41. Hecht und Kal. (Ein sächsisches Gericht)	229	83. Stinte zu kochen	240
42. Hecht-Salat	229	84. " zu backen	241
43. Schleien zu kochen	229	85. Weignets von übriggebliebenen Fischen	241
44. Gefüllte Schleien	229	86. Kaviarschnitten. Nach der Suppe zum Nachtisch, sowie auch zum Frühstück	241
45. Gedämpfte Schleien	230	87. Sardellenschnitten. Eine beliebte Schüssel nach der Suppe	241
46. Zander zu kochen	230	88. Stettiner Sardellenschnitten. Nach der Suppe	242
47. " zu backen	230	89. Sardellenbutter. Zu Butterbrötchen nach der Suppe, zum Nachtisch und Frühstück, auch zum Würzen verschiedener Saucen	242
48. Muränen zu kochen	230	90. Frischer Hering. Nach der Suppe	242
49. Quappen zu kochen	231	91. Frische Heringe zu backen	243
50. Gebackene Quappen	231	92. Gesalzene Heringe zu räuchern	243
51. Barben zu backen	231	93. Gesalzene Heringe zu backen. Auf mecklenburgische Art	243
52. Marinirte Neunaugen	231	94. Marinirter Hering	243
53. Raifische zu marinieren	231	95. Heringe wie Neunaugen zu bereiten	243
54. Mal-Pieren zu kochen	231	96. Büdinge zu braten	244
II. Seeisfische.			
55. Stör zu kochen	232	97. Hummer zu kochen	244
56. Stör-Kotelettes	232	98. Hummer-Fritassee mit Fischklößchen und Spargel	244
57. Stockfisch gut zu kochen	233	99. Hummer-Salat mit Caviar-Schnitten	245
58. " mit Sahne	234	100. Garnelen (Granat)	245
59. Pann-Fisch. Ein sächsisches Gericht von übriggebliebenem Stockfisch	234	101. Krebse	245
60. Loberdan	234	102. Frische Krebse mit Morcheln	245
61. Frischer Rabliau	234	103. Austern zu backen	245
62. Rabliau-Kopf oder Schwanz zu schmoren	235	104. Muscheln zu kochen	246
63. Rabliau-Schwanz zu backen	235		
64. Filets von Rabliau mit Austern und Krebschwänzen	235		
65. Gesalzener Rabliau	236		
66. Schellfisch zu kochen	236		
67. " mit Spargel	236		
68. Schellfischschwänze zu backen	237		

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 Kirschchen . . .	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 Gese . . .	259
5. Plum-Pudding mit Weißbrot . . .	250	33. Gewöhnlicher Mehl-Pudding mit Gese . . .	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 Matronen. (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. Grießmehl-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 Kalbs-braten, am besten warm, doch auch kalt zu geben. (Sehr empfehlenswert) . . .	263
16. Korinthen-Pudding. (Vor-züglich) . . .	254	44. Pudding von gekochtem, übrig-gebliebenem Stockfisch . . .	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. (Vor-züglich) . . .	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
2. Auflauf von bitteren Matronen . . .	265
3. Sago-Auflauf . . .	265
4. Reis-Auflauf . . .	266
5. Schokolade-Auflauf . . .	266
6. Grieß- 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 Walnüssen	267	35. Schwarzer Ragister. Auflauf für einen täglichen Tisch . . .	275
11. Schwarzbrot-Auflauf	268	36. Herings-Auflauf	275
12. Kartoffel-Auflauf	268	37. Fleisch-Auflauf	275
13. Omelette soufflée. Nr. 1 . . .	268	38. Auflauf v. Reis, Rüdter u. Krebs- butter. 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 Kirichen . .	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 Punsch-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 Par- mesankäse 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, Mak- karoni und gebratenen Kar- toffeln. (Nach der Suppe, auch als Mittelschüssel)	277
		45. Würbebraten, Makkaroni, Rührei und Schinken	278
		46. Gebackene Schinkenreste mit Nudelteig. (Ein wohlsmel- kendes Gericht, vorzüglich zum Sauerkraut und Spinat)	278
		47. Schinken-Nudeln	278

J. Pflnsen, Omelettes und Eierkuchen

verschiedener Art

nebst einigen andern in der Pfanne zu backenden Speisen.

1. Im allgemeinen	279	6. Ohrfeige. Nr. 1	282
2. Pflnsen. Eine Schüssel allein zu geben, und eine Beilage zum Spinat. Nr. 1	280	7. Auf andere Art, statt einer Torte. Nr. 2	282
3. Pflnsen von saurer Sahne, (Mahn, Flott). Nr. 2	281	8. Omelette. (Eierkuchen). Nr. 1	282
4. Pflnsen mit verschiedenartigen Resten gefüllt z. B. mit ge- kochtem Obst oder Reiskreis oder Kalbsbraten. Nr. 3	281	9. Schaum-Omelette. Nr. 2	283
5. Pflnsen mit Schinken-Farce, (Eine Beilage zum Spinat, Rosentohl und dergleichen Ge- müsen). Nr. 4	281	10. Omelette von verschiedenen Fleischresten. Nr. 3	283
		11. Omelette von Weißbrotschnitten	283
		12. Speck und Eier	284
		13. Eier-Pfannkuchen. (Vorzüglich)	284
		14. Gewöhnlicher Schaumpfann- kuchen	284
		15. Feinerer Schaumpfannkuchen	284
		16. Pfannkuchen von Stacte	284

L. Gelees und Gefrorenes.

Nr.	Seite	Nr.	Seite
1.	303	22.	315
Über die Gallertstoffe der verschiedenen Bindungsmittel zu Gelees, als: Laugenblase, Kalbsfüße, Hirschhorn, Gelatine und Agar-agar, nebst Bemerkungen im allgemeinen.		Wein-Gelee von Agar-agar	
2.	306	23.	315
Vom Färben und Verzieren der Gelees		Rote Wein-Gelee von Gelatine	
I. Saure Gelees.			
3.	306	24.	316
Saure Gelees von Kalbsfüßen für jede Art von Fisch und Fleisch		Wein-Gelee in Eierform	
4.	308	25.	316
Lachs in Gelee		Zitronen-Gelee	
5.	309	26.	316
Kal in Gelee		Zitronen-Gelee, Delicosa	
6.	309	27.	316
Zubereitung des Fleisches, das zu einer Gelee-Schüssel bestimmt ist, als: Nürbebraten, Geflügel u. dgl.		Punsch-Gelee von Laugenblase	
7.	309	28.	316
Gelee-Schüssel von einem Hasen oder in Ermangelung von Filet, Ochsenhas		Französische Likör-Gelee von Gelatine	
8.	311	29.	317
Beef-Royal		Wein-Gelee von Gelatine, in Gläser zu servieren	
9.	311	30.	317
Kalbsfleisch in Gelee		Gelee mit allerlei Früchten	
10.	311	31.	317
Kalbsfleisch in Gelee à la Küstelberg. Besonders annehmen im Sommer		Himbeer- oder Stachelbeer-Gelee	
11.	312	32.	318
Kalbskopf-Sülze		Frucht-Gelee ohne Zusatz von Stand	
12.	312	33.	318
Schweinsrippen in Gelee		Apfelsinentörtchen mit Gelee gefüllt	
13.	312	III. Gefrorenes oder Eis.	
Gef. Kapaun i. Gelee m. Sauce		34.	318
14.	313	Allgemeine Regeln	
Junge Hähnchen in Gelee		35.	319
15.	313	Vanille-Eis	
Butter in Gelee		36.	319
16.	313	Dritten-Eis	
Enten in Gelee		37.	320
17.	313	Apfelsinen-Eis	
Gefüllte Gans in Gelee		38.	320
18.	314	Punsch-Eis	
Gans in Gelee auf andere Art		39.	320
19.	314	Himbeer-Eis	
Auf andere Art		40.	320
II. Süße, klare Gelees.		Beilchen-Eis	
20.	315	41.	320
Feine Wein-Gelee von Kalbsfüßen		Erdbeer, Himbeer-, Johannisbeer-Eis	
21.	315	42.	321
Wein-Gelee von Kalbsfüßen, weniger kostbar		Punsch mit Champagner oder Romaine	

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

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 Flanri . . .	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 bitern 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 gekörntem Griesmehl. Nr. 1 . . .	339
18. Zitronen-Reis. (Empfehlenswert) . . .	328	57. Auf andere Art. Nr. 2 . . .	339
19. Pele-méle . . .	328	58. Schneeball in Vanillesauce . . .	339
20. Blancmanger mit Hausenblase . . .	329	59. Auf andere Art . . .	340
21. Marmoriertes Blancmanger . . .	329	60. Schneebälle für den gewöhnlichen 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. Kirschen-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 Schlagahne . . .	332	68. Creme von Johannisbeeren und Sago . . .	342
30. Charlotte Ruffe . . .	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 jaurer Sahne mit Hausenblase . . .	333	72. Arrak-Schaum . . .	343
34. Schweizer-Creme. (Sehr gut) . . .	333	73. Creme von geschlagener Sahne mit Eiveißschaum in Gläser zu füllen . . .	343
35. Kaffee-Creme . . .	334	74. Creme von geschlagener Sahne in Gläser zu füllen . . .	343
36. Saure Kirschen mit geschlagener Sahne. (Ein angenehmes 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. Russische Creme . . .	336		
45. Spanischer Reis . . .	336		
46. Vanille-Creme . . .	336		

N. Klöße.

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

Nr.	Seite	Nr.	Seite
7. Brieschenklöße zu feinem Kalbfleisch-Frikassee und Pasteten .	346	25. Kartäuser-Klöße	350
8. Suppenklöße von übriggebliebenem, gebratenem oder gekochtem Fleisch	347	26. Feine Weißbrotklöße	351
9. Schwammklöße in Fleischsuppe, auch in frischem Erbsengemüse. In ersterer für 14—16, in letzterer für 6—8 Personen .	347	27. Eine andere Art Weißbrotklöße	351
10. Schwammklöße auf andere Art	347	28. Kartoffelklöße	351
11. Auf andere Art	348	29. Große Kartoffelklöße	351
12. Schwammnudeln	348	30. Eine billigere Art Kartoffelklöße	352
13. Zwiebackklöße	348	31. Obstloß von Semmel	352
14. Grießmehlklöße	348	32. Gebäckene Klöße zu Obst	352
15. Grießmehlklöße auf andere Art	349	33. Dampfnudeln	352
16. Eierklöße	349	34. Andere Art Dampfnudeln	353
17. Weißbrotklöße	349	35. Dampfnudeln im Ofen zu backen	353
18. Markklöße	349	36. Ofenklöße mit Mehl	353
19. Auf andere Art	349	37. Gebäckene Grießmehlklöße	354
20. Butterklöße zur Suppe	349	38. Apfelklöße	354
21. Gewöhnliche Suppenklöße von Mehl	350	39. Kirschklöße	354
22. Kartoffelklöße	350	40. Leberklöße	354
23. Klöße von Eißweißschaum zu Wein-, Bier- und Milchsuppen .	350	41. Süddeutsche Leberklöße	355
II. Klöße, welche mit Sauce oder mit Obst gegessen werden.		42. Klöße von Weißbrot und Mehl für den täglichen Tisch	355
24. Aegyptischer Kloß, als Mittelschüssel	350	43. Desgleichen auf Obst gekocht	355
		44. Feine Klöße zu gleichen Theilen	355
		45. Großer Mehlloß. (Für einen gewöhnlichen Tisch).	356
		46. Abgebrannte Klöße mit Backobst	356
		47. Speckklöße zu Obst	357

O. Kompottes

von frischen und getrockneten Früchten.

I. Frische Früchte.			
1. Im allgemeinen	357	13. Süße Apfel zu kochen	360
2. Kompott von ganzen Äpfeln	358	14. Süße Apfel roh zu kochen	361
3. Halbe Äpfel mit Gelee bedeckt	358	15. Süßäpfelbrei für einen gewöhnlichen Tisch	361
4. Halbe Äpfel mit Zitronensaft	359	16. Kompott von frischen Birnen	361
5. Kompott von halben Äpfeln in Fruchtfaß	359	17. Frische Birnen mit Preiselbeeren	361
6. Vorzügliches Kompott von Apfelschnitten	359	18. Birnenbrei für einen gewöhnlichen Tisch	361
7. Apfelschnitten mit Korinthen und Mandeln	359	19. Kompott von Melonen	362
8. Apfelmus	359	20. Kompott von Quitten	362
9. Apfelmus auf andere Art	360	21. Röhren-Kompott zu feinem Braten	362
10. Gebäckenes Apfelmus mit Mandelguß	360	22. Kompott von Habarber	362
11. Apfelsalat. Ein feines Kompott von rohen Äpfeln und Zitronen	360	23. Kompott von Reis mit Zitronensaft	363
12. Apfel mit Anissamen	360	24. Kompott von Zwieback und Fruchtfaß oder Rotwein	363

Nr.	Seite	Nr.	Seite
25. Kompott von Pflirschen 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 (Kronsbereen)	367
28. Kompott von rohen Zwetschgen (Pflaumen)	364	II. Getrocknete Früchte.	
29. Zwetschgen-Kompott für den täglichen Tisch, auch zu Mehlspeisen passend	364	43. Prünellen	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; 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. Blumenalat	378
3. Fischalat	371	24. Blumentohlsalat	378
4. Hechtalat	371	25. Gurkensalat	378
5. Sardellensalat	372	26. Salat von Gurken und Karotteln	378
6. Salat von Muscheln	373	27. Salat von Gurken und Kopfsalat	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 Kopfsalat	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. Fleischalat (Vielefelder)	375	33. Weißer Kohl	379
13. Polnischer Salat	375	34. Gemischter Winteralat	380
14. Salat von gutem, übriggebliebenem Suppenfleisch	375	35. Endiviensalat	380
15. Feiner Kartoffelsalat	376	36. Korn- oder Feldalat	380
16. Kartoffelsalat für den gewöhnlichen 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 empfehlen)	381
20. Spargelsalat	377	41. Salat von eingemachten Gurken	381
21. Kopfsalat	377	42. Salat von in Essig eingemachten 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 Kraftsauce	383
4. Weiße Kraftsauce	383
5. Krüffelsauce	383
6. Austersauce	384
7. Braune Sardellensauce	384
8. Weiße Sardellensauce	384
9. Heringsauce	385
10. Auf andere Art	385
11. Kapernsauce	385
12. Braune Champignonsauce	385
13. Weiße Champignonsauce	385
14. Morchelsauce	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. Holsteimische oder Travemünder-Sauce, besonders zu Dorsch und anderen See- fischen	387
22. Sächsishe Fischsauce	387
23. Gerührte Buttersauce, 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- zurichten	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 Dhnsenfleisch, sauren Rollen und Rindfleisch	389
35. Rosinensauce auf andere Art, gekochtes Rindfleisch darin zu schmoren	389
36. Weiße Sauce, Dhnsenzunge 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 Eiersauce mit Sahne zu Salatböhnchen. Nr. 1	392
48. Saure Eiersauce zu Salat- böhnchen, sowie auch zu Kar- toffeln. Nr. 2	392
49. Saure Eiersauce 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 Salat u. Fleisch	393
56. Saure Sahnesauce	394

B. Kalte Saucen.

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

Nr.	Seite	Nr.	Seite	
60.	Wohlschmeckende Mayonnaise auf andere Art	395	86. Sauce von echtem Sago	400
61.	Sauce für kalte Feldhühner und Hölchen 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.	Seringsauce	396	90. Milchsauce zum Pudding von Gerste, Reis und Zwetschgen	401
65.	Rohe Meerrettigsauce mit Sahne. Nr. 1	396	91. Geschlagene Sahne zu Eiertäse	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 Johannisbeerfaß	402
70.	Sauce zu kaltem Hamburger Rauchfleisch	397	96. Himbeersauce	402
71.	Sauce zu Sülze, sowie auch zu einer Geleeschüssel und zu kaltem Fleisch Nr. 1	397	97. Schaumsauce von Himbeer- oder Johannisbeerfaß	402
72.	Auf andere Art. Nr. 2	397	98. Sauce von Johannisbeerfaß	402
73.	" " " Nr. 3	397	99. Sauce von übriggebliebener Brüh eingemachter Zwetschgen	402
74.	Kräuterbutter	398	100. Hagebuttensauce	403
75.	Sahnesauce zum Salat	398	101. Sauce von getrockneten oder frischen Kirichen	403
76.	Eine gute Salatsauce	398	102. Preiselbeersauce	403
II. Wein-, Milch-, und Obstsaucen.				
77.	Weißer 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 Rumsauce	399	106. Sauce von getrockneten Äpfeln	404
81.	Rote Weinsauce	399	107. Eier-Sauce	404
82.	Rote Schaumsauce mit Koriander	400	108. Spanische-Sauce	404
83.	Kalte rote Weinsauce mit Rum	400	109. Sauce-Robert	404
84.	Weißer 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
2.	Guter Blätterteig	409
3.	Eine andere Art Blätterteig	409
4.	Saarbrücker Blätterteig. (Sehr gut)	410
5.	Guter Teig zu Torten und Pasteten	410
6.	Auf andere Art zu Torten und Pasteten	410
7.	Englischer Teig zu Torten und kleinem Backwerk	410
8.	Mürbeteig zu Allerlei	411
9.	Sahneteig zu Torten u. Pasteten	411
10.	Hefeteig zu Obstkuchen	411
11.	Guß zu Kuchen von frischen Zwetschgen (Pflaumen)	411
12.	Glaze- oder Zuckerguß zu einer Torte oder kleinem Backwerk, sowie auch vom Verzieren des Gusses	412
13.	Zuckerguß unschädlich zu färben	412
14.	Sireuzucker 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. Makronenfuchen. Nr. 1 . . .	428
17. Marzeller Torte	414	64. Makronenfuchen. Nr. 2 . . .	428
18. Englischer Plunkuchen	414	65. Mandelberg	429
19. Noch ein guter Plunkuchen	414	66. Kränze von Blätterteig mit	
20. Brauttorte (ganz vorzüglich)	415	Mandeln gefüllt	429
21. Wiener-Torte	415	67. Schweizer Schaumtorte . . .	430
22. Genfer-Torte	416	68. Schaumtorte auf andere Art	430
23. Auflegekuchen, der sich lange		69. Makronen-Schaumtorte . . .	431
frisch erhält. Nr. 1	416	70. Eine andere Schaumtorte . . .	431
24. Auflegekuchen. Nr. 2	416	71. Schwäbische Torte	431
25. Punschtorte von Mandeln	417	72. Französische Torte	431
26. Punschtorte auf andere Art . .	417	73. Schweizer-torte	432
27. Zwiebacktorte	417	74. Wellingtonstorte	432
28. Kenziger aufgerollter Kuchen	417	75. Marktorte	432
29. Königs- oder Bandkuchen . . .	418	76. Finger-Torte	433
30. Mandeltorte. Nr. 1	418	77. Spiegekkuchen	433
31. Mandeltorte mit Weißbrot Nr. 2	419	78. Blätterteig mit Zitronencreme	433
32. Apfelsinentorte	419	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-	
37. Brottorte Nr. 2	421	hannisbeeren oder Himbeeren	435
38. Brottorte Nr. 3	421	84. Kirschentorte	435
39. Brottorte mit Schokolade	421	85. Kirschentorte mit Gufs . . .	436
40. Sandkuchen. Nr. 1 (Vorzüglich)	421	86. Confiturentorte	436
41. Sandkuchen auf andere Art		87. Torte d'amour	436
Nr. 2	422	88. Zitronentorte mit Gufs . . .	436
42. Sandkuchen mit Mandeln Nr. 3	422	89. Zitronentorte mit Blätterteig	437
43. Sandkuchen. Nr. 4	422	90. Zitronentorte mit Reis	
44. Gefüllte Sandtorte	422	(Vorzüglich)	437
45. Gewürztorte	423	91. Englische Zitronentorte . . .	437
46. Echter Nienburger Biskuit		92. Zitronenäpfeltorte von Blät-	
Nr. 1	423	terteig	438
47. Schnell zu machender Biskuit		93. Apfelsinentorte	438
Nr. 2	423	94. Apfeltorte mit Blätterteig	
48. Guter böhmischer Semmelbis-		Nr. 1	438
kuit. Nr. 3	424	95. Auf andere Art. Nr. 2	438
49. Biskuit mit Schokolade Nr. 4	424	96. Gute Apfeltorte von Sahne-	
50. Schokoladkuchen Nr. 1	424	teig. Nr. 3	439
51. Schokoladkuchen Nr. 2	424	97. Apfeltorte von Blätterteig mit	
52. Korinthenkuchen	425	Gufs. Nr. 4	439
53. Reiskuchen	425	98. Feine Apfeltorte von Mürbe-	
54. Mandelknappkuchen	425	teig. Nr. 5	439
55. Noch ein sehr guter Mandel-		99. Apfeltorte ohne Buttermilch mit	
kuchen	426	Mandelgufs Nr. 6	440
56. Mandel-Speckkuchen	426	100. Apfelsuchen für einen Fa-	
57. Küsterkuchen	426	milientisch. Nr. 7	440
58. Karmeliterkuchen	427	101. Wohlfeiler Apfelsuchen Nr. 8	440
59. Aniskuchen Nr. 1	427	102. Apfelsuchen von Hefenteig .	441
60. Aniskuchen. Nr. 2	427	103. Torte von frischen Zwetsch-	
61. Kuchen zum Wein und Tee.		gen, Pflaumen. (Sehr gut)	441
Nr. 2	428		

Nr.	Seite	Nr.	Seite
104.	Sorte von getrockneten Zwetschgen (Pflaumen). Empfehlenswert	142.	Gefüllte Kuchen
	442	143.	Kolatschen von Blätterteig-abfall
105.	Kuchen von Defenteig mit frischen Zwetschgen (Pflaumen)		457
	442	144.	Mandelfolatschen
106.	Waldbeer- oder Heidelbeer-kuchen		457
	443	145.	Französische Kolatschen
107.	Hamburger Kuchen		457
	443	146.	Defenfolatschen
108.	Westfälischer Butter-, Kaffee- oder Zuckerkuchen. Nr. 1		457
	443	147.	Miländer Schnitten
109.	Norderneier Butterkuchen Nr. 2		458
	444	148.	Schweizer Schokoladenbrot
110.	Butterkuchen. Nr. 3.		458
	444	149.	Duittenwürstchen
111.	Desgl. Nr. 4		458
	445	150.	Spekulatius an den Weih-nachtsbaum. Nr. 1
112.	„ Nr. 5		458
	445	151.	Desgleichen. Nr. 2
113.	Butterkuchen von Semmel- oder feinem Weißbrotteig. Nr. 6		458
	446	152.	Danziger Kaffeebrot. (Weih-nachtsgebakenes)
114.	Sächsischer Speckkuchen		458
	446	153.	Feine Anispläze. (Auch zum Weihnachtsbaum)
115.	Bremer Klößen		459
	446	154.	Anispläze auf andere Art. (Desgleichen)
116.	Schlesischer Streufekuchen		459
	447	155.	Gute Zuckerplätzchen
117.	Guter schlesischer Käsekuchen		459
	447	156.	Frankfurter Pläze
117a.	Käsekuchen (badisch)		460
	447	157.	Mandelpätzchen
118.	Schlesische Stollen		460
	448	158.	Schokoladenplätzchen
119.	Raumburger Stollen		460
	448	159.	Zimtsterne. (Sehr gut)
120.	Halle'sche Wecke. Ein National-gebäck		460
	448	160.	Auf andere Art
121.	Hallorontkuchen		461
	449	161.	Te- oder Zimtbrezel
122.	Holl- oder Schneckenkuchen		461
	449	162.	Mandelspäne auf Oblaten
123.	Elberfelder Kringel. (Sehr zu empfehlen)		461
	450	163.	Mandelschnitten
124.	Dicker Kuchen		461
	450	164.	Sehr guter Blizkuchen
125.	Robonkuchen (Schnecken-Form- oder Napfkuchen). Nr. 1		462
	451	165.	Eine andere Art Blizkuchen
126.	Robonkuchen. Nr. 2		462
	451	166.	Wiener Gipsel
127.	Robonkuchen. Nr. 3		462
	451	167.	Wiener Eisbogen
128.	Robonkuchen. Nr. 4		462
	451	168.	Wiener Zollen
129.	Robonkuchen. Nr. 5		463
	452	169.	Kleines Badwerk in Form eines S
130.	Teekuchen		463
131.	Korinthenplätz. Nr. 1		463
	452	170.	Auf andere Art
132.	Desgleichen. Nr. 2		463
	453	171.	Italienische Kuchen
133.	Widelfkuchen		463
	453	172.	Hirschhörner
134.	Lopfkuchen		464
	453	173.	Bassumer Kuchen
			464
		174.	Zitronenbrot
			464
		175.	Gebrannte Mandeln
			464
		176.	Muskaziner-Mandeln
			465
		177.	Pfefferminz
			465
		178.	Baijers oder spanischer Wind
			465
		179.	Baijers m. geschlagener Sahne gefüllt
			465
		180.	Baijers mit Gelee gefüllt
			466
		181.	Süße Makronen
			466
		182.	Auf andere Art. (Sehr gut)
			466
		183.	Bittere Makronen
			466
		184.	Gewürz-Makronen
			467
		185.	Pomeranzennüsse (Vorzügl.)
			467
		186.	Mandelnüsse
			467
		187.	Gewürznüsse
			467
		188.	Pfeffernüsse. Nr. 1
			467

II. Kleines Badwerk.

Vorbericht	454
135. Marjhallstörchen	454
136. Fruchtstörchen von Blätterteig oder Mürbeteig	454
137. Gefüllte Fruchtstörchen	455
138. Ruvertis m. Konfituren gefüllt	455
139. Ruvertis mit Mandeln gefüllt	455
140. Schweizerkröpfli	456
141. Äpfel in Blätter- oder Mürbeteig. (Sehr zu empfehlen)	456

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. Springerte . . .	469	228. Desgleichen . . .	479
194. Dicker brauner Kuchen . . .	469	229. Waffeln von süßer Sahne . . .	480
195. Baseler Lebkuchen . . .	469	230. Ballhäuschen von saurer Sahne . . .	480
196. Baseler Leckerlein . . .	470	231. Ballhäuschen mit Hefe . . .	480
197. Weiße Nürnberger Lebkuchen . . .	470	232. Ballhäuschen, einfach, bereitet . . .	480
198. Andere weiße Lebkuchen . . .	470	233. Apfelballhäuschen . . .	480
199. Gute Braun- oder Lebkuchen . . .	471		
200. Desgleichen . . .	471		
201. Wirksame Bohnensamentuchen für Kinder . . .	472		
202. Honigkuchen . . .	472		
203. Holländische Hylfmafer . . .	472		
204. Holländische Krackelinge . . .	472		
205. Holländische Koppfen . . .	473		
206. Gute Bentheimer Koppfen oder Kümmelkuchen . . .	473		
207. Kleine Sandtorten . . .	473		
208. Kleine Bisquitorten . . .	473		
209. Kleine Sahnekuchen . . .	473		
210. Gute Sahne- oder Flottkringel . . .	473		
211. Teefringeln . . .	474		
212. Kleiner Zwieback. (Ganz vor- züglich) . . .	474		
213. Gute Mandelkränze . . .	475		
214. Mandelkränze auf andere Art . . .	475		
215. Eierkränze . . .	475		
216. Spritzgebäckenes auf einer Platte . . .	476		
217. Windbeutel. Nr. 1 . . .	476		
218. Hochaufgehende Windbeutel. Nr. 2 . . .	476		
219. Schwanenhälse . . .	477		
220. Zimtröllchen oder dicke Eiser- kuchen. Nr. 1 . . .	477		
221. Desgleichen. Nr. 2 . . .	477		
222. Neujahrs- oder dünne Eiser- kuchen. (Hippen.) Nr. 1 . . .	477		
223. Desgleichen. Nr. 2 . . .	478		
		III. Zu Butter, Schmalz und Öl zu backen.	
		234. Bemerkungen über das zu Backende . . .	481
		235. Berliner Pfannkuchen . . .	482
		236. Spritzgebäck in Schmelzbutter zu kochen . . .	482
		237. Schneebälle . . .	483
		238. Butterkränze . . .	483
		239. Krapsen . . .	483
		240. Krapsen auf andere Art . . .	483
		241. Näbergebäckenes . . .	484
		242. Gute Ölkrabben . . .	484
		243. Schlesiſche Grieffschnitten . . .	484
		244. Züricher Ruchli . . .	485
		245. Schweizer Semmelgericht . . .	485
		246. Gebäckenes Semmelbrot . . .	485
		247. Gefülltes Semmelbrot . . .	486
		248. Apfelscheiben in Butter oder Schmalz zu kochen . . .	486
		249. Mandelröllchen . . .	486
		250. Makronenröllchen . . .	487
		251. Englischer Schnitt . . .	487
		IV. Brot zu backen.	
		252. Semmel oder Milchbrötchen . . .	487
		253. Milchbrötchen mit Butter . . .	488
		254. Feines gesäuertes Roggenbrot . . .	488
		255. Gutes Brot von gekeimtem Roggen zu backen . . .	488
		256. Talmouſes . . .	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
Braunweinfrüchte.			
5.	Verschiedene Früchte zusammen einzumachen	36.	Auf andere Art
6.	Braunwein-Früchte nach französischer Art	37.	Süße schwarze Kirschen zum Kompott und Kirschentuchen
7.	Reineclauden, Aprikosen und Pfirsiche in Braunwein	38.	Saure Morellen einzumachen
8.	Mirabellen in Kognak	39.	Auf andere Art. (Sehr gut)
9.	Quitten in Kognak	40.	Kirschen, ein gutes Kompott für Kranke
10.	Getrocknete französische Katharinen-Pflaumen erster Qualität in Kognak	41.	Kirschsafft
11.	Kirschen in Franzbraunwein	42.	Kirschen-Marmelade
12.	Reife Aprikosen, Pfirsiche und Reineclauden als Dunstfrüchte	43.	Wohlfeiles Kirschenmus
13.	Reife Aprikosen in Zucker	44.	Dunstfrüchte
14.	Aprikosen in Essig	45.	Dunstfrüchte mit Zucker
15.	Aprikosen-Marmelade	46.	Steinobst in Blechbüchsen einzumachen
16.	Pfirsiche in Zucker	47.	Tomaten
17.	Apfel-Marmelade	48.	Quitten einzumachen
18.	Reife Reineclauden in Zucker	49.	Quitten-Gelee
19.	Reineclauden-Marmelade	50.	Quitten-Gelee auf andere Art
20.	Trockene Zuckerfrüchte	51.	Quitten-Gelee roh zu bereiten
21.	Zwetschgen (Pflaumen) als Dunstfrüchte	52.	Quitten-Marmelade
22.	Zwetschgen-(Pflaumen-)Gelee	53.	Quitten-Brot
23.	Zwetschgen (Pflaumen) in Blechbüchsen einzumachen. (Vorzüglich)	54.	Apfelsinen-Schalen in Zucker
24.	Zwetschgen (Pflaumen) in Zucker. (Auf gewöhnliche Art)	55.	Berberitzen in Zucker
25.	Zwetschgen (Pflaumen) ohne Schale einzumachen. (Sehr gut)	56.	Berberitzen-saft, statt Zitronen-saft anzuwenden
26.	Zwetschgen (Pflaumen) in Rotwein, Essig und Zucker. Nr. 1	57.	Grüne Bohnen in Zucker einzumachen
27.	Zwetschgen (Pflaumen) in Essig und Zucker. Nr. 2	58.	Kleine Salatbohnen mit Senf einzumachen
28.	Zwetschgen (Pflaumen) in Essig und Zucker. Nr. 3	59.	Birnen als Dunstfrüchte
29.	Zwetschgen (Pflaumen) ohne Steine einzumachen	60.	Birnen in Zucker. Eine besänftigende Erquickung für Brustleidende
30.	Senf-Zwetschgen (Pflaumen)	61.	Weisse Birnen in Essig
31.	Gute Zwetschgen-(Pflaumen-)Marmelade als Kompott, sowie auch zum Überstreichen und Füllen von Torten und kleinem Backwerk	62.	Rote Birnen. Ein angenehmes, gesundes und wohlfeiles Eingemachtes
32.	Auf andere Art	63.	Walnüsse einzumachen
33.	Gewöhnliches Zwetschgen-(Pflaumen-)mus	64.	Hagebutten in Zucker
34.	Kirschen als Dunstfrüchte	65.	Hagebutten in Essig
35.	Kirschen in Zucker	66.	Hagebutten-Marmelade
		67.	Hagebutten-Marmelade auf andere Art
		68.	Ananas einzumachen. Zum Punsch oder Kardinal
		69.	Mixed-Pickles in Zucker
		70.	Melone einzumachen
		71.	Melone in Zucker einzumachen
		72.	Deutscher Ingiver von Kürbis
		73.	Auf andere Art
		74.	Kürbis einzumachen
		75.	Kürbis wie Gurken einzumachen
		76.	Dreifrucht-Marmelade

Nr.	Seite	Nr.	Seite
77.	Bierfrucht-Marmelade 517	112.	Auf andere Art 527
78.	Dreifruchtjaft 517	113.	Auf andere Art 527
79.	Erdbeeren einzumachen 518	114.	Preiselbeeren einzumachen. Nr. 1 527
80.	Erdbeeren mit Johannisbeer- jaft 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 Erdbeerjaft für Kranke 519	118.	Preiselbeeren ohne Zucker einzumachen 529
84.	Maulbeeren und Weintrauben einzumachen 519	119.	Preiselbeerjaft 529
85.	Rispeln 519	120.	Preiselbeer-Gelee. (Ganz vor- züglich zum Verzieren kalter Schüsseln) 529
86.	Gelbe Möhren (Wurzeln) 520	121.	Apfel-Gelee 530
87.	Heidelbeeren (Wald- oder Bid- beeren) ohne Zucker in Flaschen einzukochen. (Sehr zu emp- fehlen) 520	122.	Vogelbeer-Gelee 530
88.	Heidelbeeren mit Essig und Zucker 521	123.	Kirchäpfel-Gelee von ange- nehmen Geschmack und vor- züglich schöner Farbe. 530
89.	Heidelbeeren ohne Zucker 521	124.	Kirchäpfel 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 Kirschchen 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.	Russische 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.	Johannisbeerjaft 525	138.	Geschälte und aufgekochte Gurken. Nr. 8 536
104.	Ausgegorener Johannisbeer- jaft 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.	Himbeerjaft 526	144.	Mais oder türkischen Weizen einzumachen 539
110.	Ausgegorener Himbeerjaft. (Vorzüglich) 526	145.	Perlwiebeln 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 (Zweischgen) ohne Steine zu trocknen . . .	543
150. Champignons in Essig . . .	542	157. Apfel zu trocknen . . .	543
151. Champignons zu trocknen . . .	542	158. Heidelbeeren (Waldbeeren) zu trocknen . . .	543
152. Gebratene Quitten zum Dessert . . .	542	159. Weintrauben zu trocknen . . .	544
153. Getrocknete Birnen zum Dessert . . .	542	160. Quitten zu trocknen . . .	544
154. Birnen zu trocknen . . .	543	161. Kürbis zu trocknen . . .	544
155. Prünellen zu machen . . .	543		

T. Vom Einmachen und Trocknen der Gemüse.

I. Junge Gemüse.

1. Vom Einmachen junger Ge- müse in Blechbüchsen . . .	544
2. Vom Einmachen junger Ge- müse in Brunnenkrüge . . .	546
3. Junge Erbsen in Salz einzu- machen. (Die in Blechbüchsen eingemachten haben jedoch den Vorzug) . . .	547
4. Dickebohnen in Salz . . .	547
5. Junge Erbsen zu trocknen . . .	547
6. Spargel in Schmelzbutter . . .	548

II. Herbst-Gemüse.

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

8. Schnittbohnen roh einzumachen (Sehr gut) . . .	549
9. Schnittbohnen abgetocht ein- zumachen . . .	550
10. Schnittbohnen auf andere Art. (Zu empfehlen) . . .	550
11. Kleine Salatbohnen mit Salz einzumachen . . .	551
12. Kleine Salatbohnen roh . . .	551
13. Salatbohnen in Essig . . .	551
14. Eingemachtes Stielmüß . . .	551
15. Weißer Kohl (Kappus, Weiß- kraut) . . .	552
16. Endivien einzumachen . . .	552
17. Schnittbohnen zu trocknen . . .	553
18. Salatböhnchen zu trocknen . . .	553

U. Getränke und Liköre.

I. Getränke.

1. Von verschiedenen Kaffeesorten, vom Waschen, Brennen und Mahlen des Kaffees und von einigen Surrogaten . . .	553
2. Kaffee als Getränk . . .	554
3. Tee . . .	555
4. Milch-Schokolade . . .	556
5. Wasser-Schokolade . . .	556
6. Schlempe. Ein holländisches Wintergetränk . . .	557
7. Punsch-Imperial . . .	557
8. Erdbeer-Punsch à la Uhlen- horst . . .	557
9. Ein anderer feiner Punsch à la Uhlenhorst . . .	558
10. holländischer Punsch . . .	559
11. Weinpunsch . . .	559
12a. Ein anderer Weinpunsch . . .	559
12b. Kaiser-Punsch . . .	559
12c. Englischer Punsch . . .	559
13. Mecklenburger Punsch . . .	560
14. Eierpunsch . . .	560
15. Glühwein . . .	560

16. Heißer Eierwein. (Dreifuß) . . .	560
17. Kalter Eierwein. Ein erquick- endes Getränk . . .	560
18. Punsch-Extrakt. (Vorzüglich) . . .	560
19. Feiner Bischof . . .	561
20. Guter Bischof-Extrakt . . .	561
21. Cardinal von Bomeranzen . . .	561
22. " " Apfelsinen . . .	561
23. " " Ananas . . .	562
24. " " Erdbeeren . . .	562
25a. Pariser Cardinal-Extrakt . . .	562
25b. Badminon . . .	562
26. Raitwein . . .	563
27. Guter Johannisbeer- und Stachelbeerwein . . .	563
28. Whip . . .	565
29. Grog . . .	565
30. Kalter Hoppelpoppel . . .	565
31. Warmer Hoppelpoppel . . .	565
32. Schaumbier . . .	565
33. Bier-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.	Apfeltranf . . .		
43.	Isländisch Moos. Ein Getränk für Brustkranke . . .		
44.	Beilchen-Essig. Ein beruhigendes Getränk für Kranke namentlich für Nervenleidende und bei Kopfschmerz . . .		
45.	Getränk von eingelochten Fruchtsäften für Kranke . . .		
		II. Liköre	
		46.	Zu Allgemeinen . . .
		47.	Nägeln-Liköre . . .
		48.	Zimmet-Liköre . . .
		49.	Gewürz-Liköre . . .
		50.	Ruß-Liköre . . .
		51.	Französischer Ruß-Likör . . .
		52.	„ Erdbeer-Likör . . .
		53.	Curacao . . .
		54.	Luittin-Liköre . . .
		55.	Kirsch-Liköre . . .
		56.	Himbeer-Liköre . . .
		57.	Liköre von schwarzen Johannisbeeren . . .
		58.	Hagebutten-Liköre . . .

V. Würstmachen, Einpökeln und Räuchern des Fleisches.

1.	Zu Allgemeinen . . .	570
2.	Feine Cervelatwurst (Sommerwurst) . . .	571
3.	Kleine Saugissen . . .	572
4.	Wesfälische Mett- oder Bratwurst . . .	572
5.	Frankfurter Bratwurst . . .	573
6.	Mecklenburgische Brat- oder Schmorwurst . . .	573
7.	Weißer Wurst zum Butterbrod . . .	573
8.	Leberwurst zum Butterbrod . . .	573
9.	„ mit Mehl . . .	574
10.	Mecklenburgische Leberwurst . . .	574
11 a.	Mecklenburgische Knackwurst . . .	575
11 b.	Lyoner Wurst . . .	575
12.	Blutwurst. Erste Sorte . . .	575
13.	Blutwurst. Zweite Sorte . . .	576
14.	Mecklenburgische Blutwurst . . .	576
15.	Mecklenburgische Zungenwurst . . .	576
16.	Gehirnwurst . . .	576
17.	Mecklenburgische Gehirnwurst . . .	576
18.	Schwarzen-Magen . . .	577
19.	Mecklenburgische Grützwurst . . .	577
20.	Kindfleischwurst. Erste Sorte . . .	577
21.	Eine zweite Sorte Kindfleischwurst . . .	578
22.	Mecklenburgische Preßwurst . . .	578
23.	Bremer Pinkelwurst . . .	578
24.	Panhas . . .	578
25.	Kindfleisch-Rollen . . .	579
26.	Röllchen von Schweinefleisch in Gelee . . .	579
27.	Sülze von Schweinefleisch. Nr. 1 . . .	580
28.	Schweins-Sülze à la Küstelberg. Nr. 2.	580
29.	Sülze von Schweinefleisch auf mecklenburgische Art . . .	581
30.	Schweinsrippen in Gelee . . .	581
31.	Preßtopf in Gelee. Nr. 1 . . .	581
32.	Preßtopf. Nr. 2 . . .	582
33.	Desgl. auf andere Art. Nr. 3 . . .	582
34.	Desgl. als Wurst. Nr. 4 . . .	583
35.	Ragout von Schweinefleisch, beim Einschlachten anzuwenden . . .	583
36.	Sauerbraten beim Einschlachten . . .	583
37.	Sauerbraten beim Einschlachten, ein halbes Jahr lang aufzubewahren . . .	584
38.	Vom Auszuschmelzen des Fettes beim Einschlachten . . .	584
39.	Schweinefleisch zum Räuchern . . .	585
40.	Lustspeck zu machen . . .	585
41.	Ochsen- oder Rindfleisch roh zu Butterbrod, sowie auch Rauchfleisch zum Kochen. Auf Hamburger Art. (Sehr gut) . . .	586
42.	Rindfleisch einzupökeln, welches sich ein Jahr ganz rein von Beigeschmack hält . . .	587
43.	Gute Fleischpökel . . .	587
44.	Desgleichen . . .	587
45.	Eingefalzene Brustterne . . .	587
46.	Ein einzelnes Pökelstück . . .	588
47.	Pökelfleisch durch Holztohlen zu konservieren . . .	588
48.	Dem Fleisch ohne Rauch einen Rauchgeschmack zu geben . . .	588
49.	Gänsebrust zu räuchern . . .	588
50.	Sogenannte Spickgänse auf pommersche Art zu räuchern . . .	589

W. Essig.

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

X. Sterilisieren (Frishalten) 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 Pötel- fleisch	592
10. Gekochtes Ochsenfleisch	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 Kluchen	595
12. Aprikosen	595
13. Pfirsiche	595
14. Birnen	595

15. Apfel	595
16. Duitten	596
17. Trauben	596
18. Hagebutten	596
19. Preiselbeeren	596
20. Brombeermus	596
21. Himbeermus	596
22. Apfelmus	597
23. Duittenmus	597
24. Pflaumen- oder Zwetschgen- mus	597
25. Kürbis	597
26. Apfel-Gelee	597
27. Johannisbeer-Gelee	598
28. Duitten-Gelee	598
29. Erdbeer, Himbeer, Rhubarber, 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 Rübchen	600
10. Mairüben	600
11. Rote Rüben	600
12. Gurken zum Salat	600
13. Weißkraut Rottkohl	600
14. Rosenkohl	601
15. Blumenkohl	601
16. Sauerkraut	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 Küchensettel 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 Frühstücks	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