

## In h a l t.

<b>Einleitung</b>		<b>Seite 3</b>
<b>Suppen.</b>		
<b>Hühner- oder Kapaunensuppe schmackhaft zu bereiten</b>		<b>5</b>
Lebersuppe	:	—
Zitronensuppe	:	16
Auf eine andere Art	:	—
Krebsuppe zu machen.	:	—
Fette Eiersuppe	:	17
Maunesuppe	:	—
<b>Fas ten - Suppen.</b>		
<b>Französische Suppe</b>	:	<b>18</b>
Brüsseler Wassersuppe	:	—
Eine gute Biersuppe zu machen	:	19
Weinsuppe	:	—
Weinsuppe mit Zitronat	:	—
Eine schmackhafte Hechtsuppe zu bereiten	:	20
Eine gute Wdönerinnensuppe zu bereiten	:	21
Körbelskrautsuppe	:	—
Fischrogenuppe	:	22
Chocoladesuppe	:	—
Zwetschensuppe	:	—
Marktklöß für in Fleischsuppe	:	23
Andere gute Klöße zu Fleisch- und Fas tensuppen.	:	—
Gebackenes in die Suppe	:	—
Kastanien Potage	:	24
Italiänische Potage	:	—
<b>K i n d f l e i s c h.</b>		
Kindfleisch mit Gardellen oder Heringssauce.	:	25
Rosinenfleisch	:	26
Kindfleisch mit Maurachen [Mörcheln]	:	—
Kindfleisch auf englische Art	:	27
<b>Von grünen Speisen und Gemüsen.</b>		
<b>Gauerkraut mit Krametsvögel.</b>		<b>28</b>

## Inhalt.

<b>Blumenkohl [Karfiol] oder Kohlrabi,</b>	<b>Seite.</b>
Kellerrüben in guter Fleischbrühe . . . .	29
<b>Blumenkohl mit einer sauren Sauce . . . .</b>	<b>—</b>
<b>Grüne oder gekürnte Erbsen mit jungen Hühnern</b> . . . .	<b>30</b>
<b>Gebe Geisen auf böhmische Art . . . .</b>	<b>—</b>
<b>Gefülltes Kraut [Rappus] . . . .</b>	<b>31</b>
<b>Gefüllter Weißling (Schavoyen) . . . .</b>	<b>—</b>
<b>Fassten Sauerkraut . . . .</b>	<b>32</b>
<b>Savoyen oder Weischen Kohl auf Berliner Art</b> . . . .	33
<b>Weischen Kohl mit Milch . . . .</b>	<b>—</b>
<b>Gestobten Spargel . . . .</b>	<b>34</b>
<b>Hopfen-Gericht . . . .</b>	<b>—</b>
<b>Erdäpfel . . . .</b>	<b>35</b>
<b>Gefüllter Zellerie . . . .</b>	<b>—</b>
<b>Gebackener Blumenkohl [Karviol] . . . .</b>	<b>—</b>

## Verschiedene Sachen auf die Gemüse.

<b>Gebackene Kälberfüße, junge Hühner, Küchen oder Tauben auf Gemüser . . . .</b>	<b>36</b>
<b>Fassten-Fischwürste . . . .</b>	<b>—</b>
<b>Gebackene Karbonnaden . . . .</b>	<b>37</b>
<b>Kalbkarbonnaden in Papillotten . . . .</b>	<b>—</b>
<b>Nierenschnitte . . . .</b>	<b>38</b>
<b>Schmackhafte Leberschnitte . . . .</b>	<b>39</b>
<b>Bratwürsteln ohne Gedärme . . . .</b>	<b>—</b>

## Von gedämpften Speisen [Ragouts].

<b>Gedämpftes Kalbfleisch nach gemeiner Art.</b> . . . .	<b>40</b>
<b>Kalbfäls zu sieden . . . .</b>	<b>41</b>
<b>Gedämpfte Kalbsleber . . . .</b>	<b>42</b>
<b>Eine gefüllte Kalbsleber . . . .</b>	<b>—</b>
<b>Übergebliebenes Kalbfleisch zu benutzen . . . .</b>	<b>43</b>
<b>Kalbfüße mit weißer Sauce . . . .</b>	<b>—</b>
<b>Lammleber auf eine angenehme Art zu bereiten . . . .</b>	<b>—</b>
<b>Hammelskeule mit Sauerampfer . . . .</b>	<b>44</b>
<b>Eine Hammelskeule wie Nehbraten zuzurichten . . . .</b>	<b>45</b>
<b>Frische Ochsenzunge in brauner Sauce . . . .</b>	<b>46</b>
<b>Gebeizter Ochsenschwanz . . . .</b>	<b>—</b>

## Inhalt.

Junge Hühner mit Spargeln oder Blumenkohl	47
Kapaun in einer Sauce	48
Feine gefüllte Ente	49
Junge Gänse mit Apfel- und Rossensauce	50
Gans mit polnischer Sauce	—
Rebhühner à la Lisette	51
Krammetsvögel à la Vetter-Michel	52
Tauben in Gardellen-Sauce	—
Roth Wildbrett mit Wachholderbeeren und Zwiebeln	53

### Pasteten.

Einen guten Pastetenteig	53
Ist er zu einer Pasteten bestimmt	54
Will man von obigem Teige Torten machen	55
Wachtel- und Rebhühner-Pastete	56
Perchen-Pastete	—
Schnepfen-Pastete	57
Feine Trüffel-Pastete	58

### Allerhand Braten.

Einen Kalbschlegel gespickt mit geräucherten Zungen und Gardellen	59
Kalbfleisch auf französsische Art	—
Schweinsbraten	60
Milchrahm-Braten	—
Lammsviertel zu braten	61
Besondere Art Kälber-Nierenbraten und Kalbsbrust zu braten	—
Gefülltes Kalbschlegel oder Brüstchen	62
Rehschlegel zu braten	—
Schwarz Wildpfer zu braten	63
Ein guter Rinderbraten	64
Englischer Lungenbraten	—
Eine frische Ochsenzunge auf dem Rost gebraten	65
Junge gespickte und gebratene Hühner	—
Tauben wie Rebhühner zu braten	—
Rebhühner zu braten	66
Einen Hasen zu braten und herzurichten	—
Krammetsvögel mit Wachholderbeeren	67

## Inhalt.

<b>Schinken am Spieß gebraten</b>	<b>Seite. 68</b>
<b>Ein sehr wohlgeschmeckendes Schinkenbrot zu bereiten</b>	<b>—</b>
<b>Kapaun mit Austern</b>	<b>69</b>
<b>Schneppen zuzurichten</b>	<b>70</b>
<b>Gebratene Hassel und Rebhühner mit Gardellen und Austern gefüllt</b>	<b>—</b>
<b>Einen wässchen Hahn [Schruthahn] zu braten.</b>	<b>71</b>
<b>Weizen-, Fleisch-Sülzen (Gelee, Gallette eingemachte und kalte Fleischspeisen.</b>	<b>—</b>
<b>Eine gute Wildpreßbeiz zu machen</b>	<b>72</b>
<b>Eine gute Fleisch-Sülze [Gelee] zu machen</b>	<b>—</b>
<b>Schinken im feinen Gallert</b>	<b>73</b>
<b>Enten in seinem Gelee</b>	<b>74</b>
<b>Kapauner Sülz</b>	<b>75</b>
<b>Gesalzte Wurst</b>	<b>76</b>
<b>Hamburger Pickelfleisch</b>	<b>—</b>
<b>Preßkopf zu machen</b>	<b>77</b>

## Saucen und Schün.

### Saucen zu Fleischspeisen.

<b>Allgemeine deutsche Sauce</b>	<b>78</b>
<b>Englische Sauce</b>	<b>—</b>
<b>Gurkensauce zu Hammel- und andere Braten</b>	<b>—</b>
<b>Eine kalte Härings Sauce</b>	<b>79</b>
<b>Besonders gute Austernsauce zu gebratenen Kapaunen</b>	<b>—</b>
<b>Sauce zu jedem Hammelbraten</b>	<b>80</b>
<b>Sauce über verschiedene Braten</b>	<b>—</b>
<b>Eine Sauce zu gebratenen Geflügel, zu Artischocken, auch zu den aus dem Salzwasser gekochten und trocken angerichteten Hechten</b>	<b>—</b>
<b>Krebs-sauce zu machen</b>	<b>81</b>
<b>Zitronensauce zum Rindfleisch</b>	<b>—</b>
<b>Eine gute Zwiebel-Sauce</b>	<b>—</b>
<b>Eine Gardellen-Sauce zu gebratenen jungen Hühnern, Kapaunen, Kalbsbraten und Hechten.</b>	<b>82</b>
<b>Sauce zu schwarz- und rothem Wildbrett.</b>	<b>—</b>

## Inhalt.

<b>Holländische Zitronen-Sauce</b>	<b>Seite. 83</b>
<b>Saucen zu Fischen und saftigen Fas tenspeisen.</b>	
<b>Chokolade-Sauce über Püding</b>	<b>84</b>
<b>Sauce von süßem Rahm</b>	<b>—</b>
<b>Häringssauce über Fische</b>	<b>—</b>
<b>Kapern-Sauce über Fische</b>	<b>—</b>
<b>Von Fischen und zu Fischen gehörenden Geflügel für die Fasstage.</b>	
<b>Der Stockfisch auf norwegische Art zum Kochen vorzubereiten.</b>	<b>85</b>
<b>Noch eine bessere Manier den Stockfisch extra weiß und zart zu präpariren</b>	<b>—</b>
<b>Gefüllter Stockfisch</b>	<b>86</b>
<b>Lapperdan zu kochen</b>	<b>87</b>
<b>Einen Käbillau-Schwanz am Spieß zu braten.</b>	<b>88</b>
<b>Eine Speiß von Häringen</b>	<b>—</b>
<b>Gebackene Häringe</b>	<b>89</b>
<b>Karpfen in schwarzer Sauce</b>	<b>—</b>
<b>Karpfen in Gardellen-Sauce</b>	<b>—</b>
<b>Eine sogenannte Judenkarpfe schmalhaft zu kochen</b>	<b>90</b>
<b>Karpfen mit Häring und Epern</b>	<b>91</b>
<b>Gebackene Karpfen</b>	<b>—</b>
<b>Karpfen in der Sülz</b>	<b>—</b>
<b>Pastete von Karpfen</b>	<b>92</b>
<b>Allerlei Fische auf gemeine Weise auf dem Rest zu braten.</b>	<b>94</b>
<b>Ollaportida, oder allerhand Fische untereinander zu kochen</b>	<b>—</b>
<b>Pohlnisches Fischgericht</b>	<b>95</b>
<b>Grundeln zu backen</b>	<b>—</b>
<b>Perschlinge [Perschen] zu kochen</b>	<b>96</b>
<b>Barben gedämpft</b>	<b>—</b>
<b>Barben zu backen</b>	<b>—</b>
<b>Schleyen blau zu sieden</b>	<b>97</b>
<b>Gebratene Schleyen</b>	<b>98</b>
<b>Schleyen mit saurem Rahm und Kapernsauce</b>	<b>—</b>

## Inhalt.

	Seite.	98
Frisch gesottene Hechten . . . . .	99	99
Beiliner Hechtgericht . . . . .	100	100
Garcirten Hecht auf eine andere Art . . . . .	101	101
Gebroener Hecht mit Gardellen . . . . .	—	—
Beiner Schüsselhecht . . . . .	—	—
Hecht Pastete . . . . .	102	102
Gorellen schmackhaft zu kochen . . . . .	103	103
Gebackene Gorellen . . . . .	—	—
Gorellen in Papier gebacken . . . . .	104	104
Frischgesottene Neunaugen [Briten] . . . . .	—	—
Neunaugen zu mariniren . . . . .	105	105
Blau abgesottener Ual . . . . .	—	—
Wie man den Ual abziehet und ausnimmt . . . . .	106	106
Ual am Spies zu braten . . . . .	—	—
Frikassee von Ual . . . . .	—	—
Marinirter Ual . . . . .	107	107
Ual-Pastete . . . . .	—	—
Gesottener Lachs und Salm . . . . .	108	108
Lachs und Salm zu braten . . . . .	—	—
Lachs und Salm auf welsche Art . . . . .	109	109
Pastete von frischem Lachs . . . . .	—	—

Den Fischen, welche in stehenden Gewässer und Teichen gefangen werden, den moderigen Geschmack zu benehmen.

Fisch-Auflauf . . . . .	110	110
Hausen abzustechen . . . . .	111	111
Gebratene Hausen . . . . .	—	—
Krebsen zu sieden . . . . .	—	—
Ragout von Krebsen . . . . .	112	112
Krebsen Pastete . . . . .	—	—
Froschen in einer besondern Sauce . . . . .	113	113
Frosche zu backen . . . . .	—	—
Falsche Austern . . . . .	114	114
Gebratene Austern . . . . .	—	—
Austern auf Brüsselsche Manier . . . . .	—	—
Duckendoten zuzurichten . . . . .	115	115
Schildkröten zuzurichten mit Zitronensauce . . . . .	—	—

## Inhalt.

Schnecken zugurichten und zu sieden	Seite. 116
Schnecken zu braten . . . . .	117
<b>Eyer, Milch, Mehl und Gastenspeisen und Creme.</b>	
Eingerührtes von Eyern . . . . .	118
Harte Eyer nach deutscher Art . . . . .	—
Eine besonders geschmackvolle Eyerspeiß. . . . .	119
Omelett [Pfannenkuchen]. . . . .	—
Köllnische gefüllte Eyer . . . . .	120
Gefüllte Eyer der schönen Westphälerinn . . . . .	—
Mandel-Eyer . . . . .	121
Hochzeits-Eyer . . . . .	122
Italienisches Rührey . . . . .	123
Rührey der guten Schweizerinn . . . . .	—
Gelderschen Eyerkuchen. . . . .	124
Eyerkuchen der jungen Braut . . . . .	—
Opfer-Eyerkuchen . . . . .	125
Kleine Eyerküchlein von rothen Johannisbeeren . . . . .	—
Eyerwürste . . . . .	126
Nachner Gladen . . . . .	—
Eyerkäse . . . . .	127
Omelette mit jungen Hopfen oder mit Spinat . . . . .	128
Omelette mit Kepfeln . . . . .	129
Omelette mit geröstetem Brode. . . . .	—
Schneeballen zu machen . . . . .	—
Englische Milch . . . . .	130
Milchstrudeln . . . . .	—
Einen Proll von Rahm . . . . .	131
Einen schmackhaften warmen Reiskuchen zu machen . . . . .	—
Gummelmus . . . . .	132
Chokolatemus . . . . .	—
Weichsel oder saures Kirschenmus . . . . .	133
Gemeine Creme zu machen . . . . .	134
Mandeln-Creme . . . . .	—
Chokolat-Creme . . . . .	135
Niederländische Zitronen-Creme . . . . .	—
Jungfern-Creme . . . . .	136

## Inhalt.

<b>Supperseine Pariser-Creme</b>	<b>Seite.</b>	<b>137</b>
Zitronen-Creme		—
Gemeinen Strudel		138
Schneidnudeln.		139
Abgetriebene geschnittene Nudeln		—
Gemmelnudeln		140
Eyerdorternudeln		—
Dampfnudeln		—
Dampfnudeln mit Zwetschen oder Kirschen		141
Welsche Polenta		142
Hasenöhrlin		—
Gastnachts-Kücheln		—
Wiener Krapfen		143
Kaiser-Kuchen		—
Hairischen Kirschen-Zwetschen-Apfel oder von anderm Obst ic Kuchen		144
Hairische Küchlein (Püssertchen)		145
Mändeln-Läbeln (Püssertchen)		—
Apfel-Küchlein		146
Ganze gebackene Apfel		—
Gebackene Zwetschen		147
Masse Waffeln zu backen		—
Könelheß zu machen		—
Pudding von Gemmel zu machen		148
Ein englischen Pudding		149
Milch-Pudding		—
Feinen französischen Pudding		150
Mürbe Brezeln zu machen		151
<b>Feineres Gebäck zu Desert und Torten.</b>		
Kölnische Betschwester-Brezeln		151
Crefelder Schmarcher-Brezelchen		152
Hairische Krapfen		—
Trockene Waffeln		—
Gute Hollipen (Hüpen).		153
Piskotten-Kücheln		—
Gastnachts-Mugeln zu machen		—
Spritzengebäck		154
Feiner Mandeln-Leich zu allerlei Bäckereien.		—

## Inhalt.

		Seite.
Mandeln-Brot	.	155
Anis-Brot	.	—
Allgemeine Torte	.	—
Bettelmann zu machen	.	156
Eine Apfelmantorte zu machen	.	157
Grüne Spinat-Torte	.	—
Torte von Kälber-Zungen	.	158
Königl. Sandtorte	.	—
Marktorte	.	159
Schwarze Brodtorte	.	—
Pomeranzentorte	.	160
Eine sehr schwachsäfte Zitronen-Torte zu machen	.	—
Einen guten Biskuit zu machen	.	161
Mayländer Butter-Biskuit	.	162
Mandeltorte	.	—
Erdäpfeltorte	.	163
Weisses Eis auf Torten	.	—

## Verschiedene Salaten.

		Seite.
Kopf (Kropf-Salat)	.	164
Antiri-Salat	.	—
Bohnen-Salat	.	165
Hepfen-Salat	.	—
Rabunzel oder Rorn-Salat.	.	—
Gemischter Salat	.	166
Kräuter-Salat	.	—
Cellerie-Salat	.	—
Rukummer (Gurken) Salat	.	167
Kraut [Kappus] Salat	.	—
Obiges Kraut-Salat den ganzen Winter über aufzubewahren	.	—
Rothe Rüben zu Salat einzumachen.	.	168
Erdäpfel-Salat	.	—
Häring-Salat	.	169
Sardellen-Salat	.	—
Sallat von Schnecken	.	170
Zitronen-Salat	.	—

## Inhalt.

<b>Composten und Früchten - Gelee (Sulzen).</b>	
Aepfel - Compot . . . . .	Seite. 172
Birn - Compot . . . . .	—
Zwetschen, Abrikosen, Pfirsichen, Mirabellen, Ringlotzen - Compot . . . . .	—
Kirschen - oder Johannisbeeren - Compot . . . . .	172
Himbeer - Gelee . . . . .	—
Aepfel Gelee . . . . .	—
Bei Rouenner oder Pariser Aepfel - Gelee. . . . .	173
Hagebutzen [Butten] Markt zu machen. . . . .	174
<b>Allerlei ökonomische Hausmittel.</b>	
Schwarze Kirschen [Morellen] in Zucker einzumachen . . . . .	175
Eingemachte Pfirsichen in Zucker . . . . .	176
Pfirsichen in Brandwein einzumachen . . . . .	177
Auf eine andere Art . . . . .	—
Feine Pariser Brandweine Abrikosen . . . . .	—
Feine Apfelsinen in Brandwein . . . . .	179
Schwarze Kirschen in Essig einzumachen . . . . .	180
Kleine Gurken (Kukumern) auf holländische Art in Essig einzumachen . . . . .	181
Gurken (Kukumern) auf eine andere Art einzumachen . . . . .	182
Worthilhafte Bereitung eines sehr guten Es- sigs ohne Wein . . . . .	183
Hohlbeeressig zu machen . . . . .	—
Kräuteressig zu machen . . . . .	184
Bitronenessig . . . . .	—
Gewürzessig . . . . .	—
Den Essig gut zu erhalten und zu verstärken . . . . .	185
Schampignons einzumachen . . . . .	—
Eher ein ganzes Jahr frisch zu erhalten . . . . .	—
Das Gerinnen der Milch zu verhüten. . . . .	186
Grüne Erbsen einzumachen . . . . .	—
Die beste Manier grüne Bohnen einzuma- chen . . . . .	187
Salat - Bohnen einzumachen . . . . .	188

## Inhalt.

<b>Sauren Kappus, Sauerkraut einzumachen.</b>	<b>G. 189</b>
Hopfen einzumachen . . . . .	—
Den Kohl lang zu bewahren . . . . .	190
Wenn man den ganzen Winter über Spinat haben will. So auch Kerbel und Feldsalat und Poren —	
Aufbewahrung und frühe Erziehung des Petersilienkrauts	—
Mittel, Weintrauben 6 bis 8 oder mehrere Monate lang vollkommen aufzubewahren	191
Noch einfache Methode . . . . .	193
Mittel zur Aufbewahrung verschiedener Früchte —	
Erhaltung einiger Vittualien im Sommer bey Mangel guter Gewölber oder Keller . . . . .	194
<b>Sauren Senft zu machen</b> . . . . .	—
Fische zu räuchern . . . . .	195
Zungen zu räuchern. . . . .	—
Westphälischer Schunken, Schwein- und Ochsenfleisch einzuböckeln.	—
Weiz über verschiedene Fleischarten . . . . .	196
Das Mehl gegen die Würmer zu verteidigen —	
Wie man untersucht und erfährt, ob die Leinwand mit schädlichem Kalkwasser weiß gebleicht sey	197
Birkensaft wie Champagner-Wein . . . . .	—
Erdbeeren-liquor. . . . .	198
Anhang von kräftigen Speisen und Getränke für Kranke.	
<b>Kräutersuppe zur Blutsreinigung für Kranke</b>	<b>199</b>
Kraftsuppe für einen Kranken.	—
Krankensuppe für sehr Schwäche . . . . .	200
Weichsel- oder Kirschensuppe für Kranke	—
Eine Suppe bey schwacher Brust und Husten	—
Haberkernsuppe . . . . .	201
Reisschleim für Schwäche . . . . .	—
Stärkende Suppe . . . . .	202
Weinsulze . . . . .	—
Hühnersulze . . . . .	—
Sulz für Kranke . . . . .	203
Milchsulz . . . . .	204
Nährende Sulz von Haberkern	—

## Inhalt.

	Seite.
<b>Stärkende Sult</b>	205
Kräutersult für eine schwache Brust	—
Brunnensult	206
Sult von Elfenbein und Hirschhorn für Kinder	—
Kraftmus für Kranke, welche Besserung fei- gen	207
Ein Apfelmus für Kranke	—
Mus von Gemmelbrot	208
Ein stärkendes und nahrhaftes Getränk für Kranke	—
Ein offnendes und Krampfstillendes Getränk	—
Gerstenwasser für Kranke	209
Kirschenwasser	—
Das Bredwasser	210
Ein Getränk von Borstorferäpfeln für Kranke	—
Weichseln für Kranke	—
Schwarzen Holler zu kochen	211
Eingesottene Wachholderbeere	—
Reine Molken zu machen	212
Ein Getränk von isländischem Moos in Brust- krankheiten	—
Zwetschgenlatzverge wider die Verstopfung	213
Täglicher Trank für die Lungensüchtigen	—
Ein außerordentlich rettendes Getränk für jene, welche an der Brust und Lungen leiden	214
Ein nützlicher Trank für einen an der Brust leidenden Kranke	215
Ein vorzessicher Trank für Kranke mit leichen- der und schwindsüchtiger Brust	—
Kraft-Gelee für Kranke	216
Ein erquickender Trank für Kranke	—
Die besten Magentropfen	217
Musmilch zu machen	—
Mandelmilch zum Gebrauch der Kranke	218
Der angenehme und sehr gesunde Schleenwein	—
Ein kühler und gesunder Gewürzwein	—
Gewürzwein auf eine andere Art	219
Himbeerensaft, ein kühlendes Getränk für Kranke	220