

I n h a l t.

Einleitung	Seite 3
----------------------	---------

S u p p e n.

Hühner- oder Kapauunensuppe schmackhaft zu be- reiten	5
Lebersuppe	—
Zitronensuppe	16
Auf eine andere Art	—
Krebsuppe zu machen	—
Fette Egersuppe	17
Mauensuppe	—

F a s t e n - S u p p e n.

Französische Suppe	18
Brüsseler Wassersuppe	—
Eine gute Biersuppe zu machen	19
Weinsuppe	—
Weinsuppe mit Zitronat	—
Eine schmackhafte Hechtsuppe zu bereiten	20
Eine gute Wöchnerinnensuppe zu bereiten	21
Körbelskrautsuppe	—
Fischrogensuppe	22
Chocoladesuppe	—
Zwetschensuppe	—
Marktklöß für in Fleischsuppe	23
Anderer gute Klöße zu Fleisch- und Fastensuppen.	—
Gebackenes in die Suppe	—
Kastanien Potage	24
Italiänische Potage	—

K i n d f l e i s c h.

Kindfleisch mit Sardellen oder Serringsauce.	25
Rosinenfleisch	26
Kindfleisch mit Maurachen [Morcheln].	—
Kindfleisch auf englische Art	27

V o n g r ü n e n S p e i s e n u n d G e m ü s e n.

Sauerkraut mit Krametsvögel	28
---------------------------------------	----

Inhalt.

Blumenkohl [Karfiol] oder Kohlrabi,	Seite.
Kellerrüben in guter Fleischbrühe . . .	29
Blumenkohl mit einer sauren Sauce . . .	—
Grüne oder gekirnte Erbsen mit jungen Hüh- nern . . .	30
Gelbe Erbsen auf böhmische Art . . .	—
Gefülltes Kraut [Kappus] . . .	31
Gefüllter Weissing (Schavopen) . . .	—
Fasten Sauerkraut . . .	32
Savoyen oder Weisschen Kohl auf Berliner Art . . .	33
Weissen Kohl mit Milch . . .	—
Gestobten Spargel . . .	34
Hopfen - Gericht . . .	—
Erdäpfel . . .	35
Gefüllter Zellerie . . .	—
Gebackener Blumenkohl [Karviol] . . .	—
Verschiedene Sachen auf die Gemüse.	
Gebackene Kälberfüße, junge Hühner, Rachen oder Tauben auf Gemüser . . .	36
Fasten - Fischwürste . . .	—
Gebackene Karbonnaden . . .	37
Kalbskarbonnaden in Papillotten . . .	—
Nierenschnitte . . .	38
Schmackhafte Leberschnitte . . .	39
Bratwürsteln ohne Gedärme . . .	—
Von gedämpften Speisen [Ragouts].	
Gedämpftes Kalbfleisch nach gemeiner Art. . .	40
Kalbzkopf zu kochen . . .	41
Gedämpfte Kalbsleber . . .	42
Eine gefüllte Kalbsleber . . .	—
Uebriggebliebenes Kalbfleisch zu benutzen . . .	43
Kalbsfüße mit weisser Sauce . . .	—
Lammleber auf eine angenehme Art zu bereiten . . .	—
Hammelskeule mit Sauerkraut . . .	44
Eine Hammelskeule wie Rehbraten zuzurichten . . .	45
Frische Ochsenzunge in brauner Sauce . . .	46
Gebeizter Ochsenchwanz . . .	—

Inhalt.

Junge Hühner mit Spargeln oder Blumenkohl	47
Kapaun in einer Sauce	48
Keine gefüllte Ente	49
Junge Gänse mit Apfel- und Roskensauce	50
Gans mit polnischer Sauce	—
Rebhühner à la Lisette	51
Krammetsvögel à la Wetter-Michel	52
Tauben in Sardellen-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
Lerchen-Pastete	—
Schnepfen-Pastete	57
Keine Truffel-Pastete	58

Auerhand Braten. I

Einen Kalbschlegel gespickt mit geräucherten Zungen und Sardellen	59
Kalbsefleisch auf französische Art	—
Schweinsbraten	60
Milchrahm-Braten	—
Lammviertel zu braten	61
Besondere Art Kalber-Nierenbraten und Kalbsbrust zu braten	—
Gefülltes Kalbschlegel oder Brüstchen	62
Rehchlegel zu braten	—
Schwarz Wildpret zu braten	63
Ein guter Rinderbraten	64
Englischer Zungenbraten	—
Eine frische Dönszunge 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.

Schinken am Spieß gebraten	Seite. 68
Ein sehr wohlschmeckendes Schinkenbrod zu bereiten	—
Kapaun mit Austern	69
Schneppen zuzurichten	70
Gebratene Hasel und Rebhühner mit Sardellen und Austern gefüllt	—
Einen wälschen Hahn [Schruthahn] zu braten.	71
Beizen, Fleisch-Sulzen (Gelee, Gallerte eingemachte und kalte Fleischspeisen.	
Eine gute Wildpretbeiz zu machen	72
Eine gute Fleisch-Sulze [Gelee] zu machen	—
Schinken im feinen Gallert	73
Enten in feinem Gelee	74
Kapauner Sulz	75
Gesulzte Wurst	76
Hamburger Pickelfleisch	—
Proßkopf zu machen	77

Saucen und Schüen.

Saucen zu Fleischspeisen.

Allgemeine deutsche Sauce	78
Englische Sauce	—
Surkensaue zu Hammel- und andere Braten	—
Eine kalte Häring's Sauce	79
Besonders gute Austernsauce zu gebratenen Kapaunen	—
Sauce zu jedem Hammelsbraten	80
Sauce über verschiedene Braten	—
Eine Sauce zu gebratenen Geflügel, zu Artischocken, auch zu den aus dem Salzwasser gekochten und trocken angerichteten Hechten	—
Krebsauce zu machen	81
Zitronensaue zum Rindfleisch	—
Eine gute Zwiebel-Sauce	—
Eine Sardellen-Sauce zu gebratenen jungen Hühnern, Kapaunen, Kalbsbraten und Hechten.	82
Sauce zu schwarz- und rothem Wildbrett.	—

Inhalt.

Holländische Zitronen - Sauce . . .	Seite. 82
Saucen zu Fischen und sonstigen Fastenspeisen.	
Chokolade - Sauce über Püding . . .	84
Sauce von süßem Rahm . . .	—
Haringssauce über Fische . . .	—
Kapern - Sauce über Fische . . .	—
Von Fischen und zu Fischen gehören: des Geflügel für die Fasttage.	
Der Stockfisch auf norwegische Art zum Kochen vorzubereiten. . .	85
Noch eine bessere Manier den Stockfisch extra weiß und zart zu präpariren . . .	—
Gefüllter Stockfisch . . .	86
Lapperdan zu kochen . . .	87
Einen Kabillau - Schwanz am Spieß zu braten. . .	88
Eine Speiß von Häringen . . .	—
Gebackene Häringe . . .	89
Karpfen in schwarzer Sauce . . .	—
Karpfen in Sardellen - Sauce . . .	—
Eine sogenannte Judenkarpfe schmackhaft zu kochen . . .	90
Karpfen mit Haring und Eiern . . .	91
Gebackene Karpfen . . .	—
Karpfen in der Sulz . . .	—
Pastete von Karpfen . . .	92
Allerlei Fische auf gemeine Weise auf dem Rost zu braten. . .	94
Ollapotrıda, oder allerhand Fische untereinan- der zu kochen . . .	—
Pohlnisches Fischgericht . . .	95
Grundeln zu backen . . .	—
Perschlinge [Persch] zu kochen . . .	96
Barben gedämpft . . .	—
Barben zu backen . . .	—
Schleyen blau zu kochen . . .	97
Gebratene Schleyen . . .	98
Schleyen mit saurem Rahm und Kapernsauce . . .	—

Inhalt.

Frisch gefottene Hechten . . .	Seite. 98
Berliner Hechtgericht . . .	99
Farcirten Hecht auf eine andere Art . . .	100
Gebro'ener Hecht mit Sardellen . . .	101
Feiner Schüsselhecht . . .	—
Hecht Pastete . . .	102
Forellen schmackhaft zu kochen . . .	103
Gebackene Forellen . . .	—
Forellen in Papier gebacken . . .	104
Frishgefottene Neunaugen [Briken] . . .	—
Neunaugen zu mariniren . . .	105
Blau abgefottener Aal . . .	—
Wie man den Aal abziehet und ausnimmt . . .	106
Aal am Spieß zu braten . . .	—
Frikassée von Aal . . .	—
Marinirter Aal . . .	107
Aal - Pastete . . .	—
Gefottener Lachs und Salm . . .	108
Lachs und Salm zu braten . . .	—
Lachs und Salm auf welsche Art . . .	109
Pastete von frischem Lachs . . .	—

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

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

Inhalt.

Schnecken zuzurichten und zu kochen	Seite. 116
Schnecken zu braten	117

Eyer, Milch, Mehl und Fastenspeisen und Creme.

Eingerührtes von Eiern	118
Harte Eyer nach deutscher Art	—
Eine besonders geschmackvolle Eyerspeiß.	119
Omelett [Pfannenkuchen].	—
Röllnische gefüllte Eyer	120
Gefüllte Eyer der schönen Westphälerin	—
Mandel-Eyer	121
Hochzeits-Eyer	122
Italienisches Rührey	123
Rührey der guten Schweizerin	—
Gelderschen Eyer Kuchen.	124
Eyer Kuchen der jungen Braut	—
Opfer-Eyer Kuchen	125
Kleine Eyer Kuchlein von rothen Johannisbeeren	—
Eyerwürste	126
Nachner Gladen	—
Eyer Käse	127
Omelette mit jungen Hopfen oder mit Spinat	128
Omelette mit Äpfeln	129
Omelette mit geröstetem Brode.	—
Schneebaßen zu machen	—
Englische Milch	130
Milchstrudeln	—
Einen Proß von Rahm	131
Einen schmackhaften warmen Reiskuchen zu machen	—
Semmelmuß	132
Chokolatemuß	—
Weichsel oder saures Kirschenmuß	133
Gemeine Creme zu machen	134
Mandeln-Creme	—
Chokolat-Creme	135
Niederländische Zitronen-Creme	—
Jungfern-Creme	136

Inhalt.

Supperfeine Pariser: Creme	Seit. 137.
Zitronen Creme	—
Gemeinen Strudel	138
Schneidnuden.	139
Abgetriebene geschnittene Nuden	—
Semmelnuden	140
Eyerdotternuden	—
Dampfnuden	—
Dampfnuden mit Zwetschen oder Kirschen	141
Welsche Polenta	142
Hasenöhren	—
Kastnachs: Rükeln	—
Wiener Krapfen	143
Kaiser Kuchen	—
Bairischen Kirschen: Zwetschen, Aepfel oder von anderm Obst ic Kuchen	144
Bairische Rükeln (Püffertchen)	145
Mandeln: Laibeln (Püffertchen)	—
Aepfel Rükeln	146
Ganze gebackene Aepfel	—
Gebackene Zwetschen	147
Masse Waffeln zu backen	—
Kögelhepf zu machen	—
Pudding von Semmel zu machen	148
Einen englischen Pudding	149
Milch: Pudding	—
Feinen französischen Pudding	150
Mürbe Breheln zu machen	151
Feineres Gebäck zu Desert und Torten.	
Kölnische Betschwester: Breheln	151
Crefelder Schwarzer: Breheln	152
Bairische Krapfen	—
Trockene Waffeln	—
Gute Hollipen (Hüpen).	153
Piskotten: Rükeln	—
Kastnachs: Nuzen zu machen	—
Sprizengebäck	154
Feiner Mandeln: Leich zu allerlei Bäckereien.	—

Inhalt.

Mandeln - Brod	Seite.	155
Anis - Brod	—	—
Allgemeine Torten	—	—
Bettermann zu machen	156	—
Eine Apfeltorte zu machen	157	—
Grüne Spinat - Torten	—	—
Torten von Kälber - Zungen	158	—
Königl. Sandtorte	—	—
Marktorte	159	—
Schwarze Brodtorte	—	—
Pomeranzentorte	160	—
Eine sehr schmackhafte Zitronen - Torten zu machen	—	—
Einen guten Biskuit zu machen	161	—
Mayländer Butter - Biskuit	162	—
Mandeltorte	—	—
Erdäpfeltorte	163	—
Weißes Eis auf Torten	—	—

Verschiedene Salaten.

Kopf (Kropf - Salat)	164	—
Antiri - Salat	—	—
Bohnen - Salat	165	—
Spitzen - Salat	—	—
Kabunzel oder Korn - Salat	—	—
Gemischter Salat	166	—
Kräuter - Salat	—	—
Gelerte - Salat	—	—
Kukummer (Gurken) Salat	167	—
Kraut [Kappus] Salat	—	—
Obiges Krautsalat den ganzen Winter über aufzubewahren	—	—
Roths Rüben zu Salat einzumachen.	168	—
Erdäpfel - Salat	—	—
Haring - Salat	169	—
Erdellen - Salat	—	—
Salat von Schnecken	170	—
Zitronen - Salat	—	—

Inhalt.

Compotten und Früchten-Gelee (Sulzen).

Apfel-Compot	Seite. 171
Birn-Compot	—
Zwetschen, Abrikosen, Pfirschen, Mirabellen, Ringlotten-Compot	—
Kirschen- oder Johannisbeeren-Compott	172
Himbeeren Gelee	—
Apfel Gelee	—
Des Rouenner oder Pariser- Apfel-Gelee.	173
Hagebutten [Butteln] Mark zu machen.	174

Allerlei ökonomische Hausmitteln.

Schwarze Kirschen [Morellen] in Zucker ein- zumachen	175
Eingemachte Pfirschen in Zucker	176
Pfirschen in Brandwein einzumachen	177
Auf eine andere Art	—
Feine Pariser Brandweins Abrikosen	—
Feine Apfelsinen in Brandwein	179
Schwarze Kirschen in Essig einzumachen	180
Kleine Gurken (Kukumern) auf holländische Art in Essig einzumachen	181
Gurken [Kukummern) auf eine andere Art einzumachen	182
Vortheilhafte Bereitung eines sehr guten Es- sigs ohne Wein	183
Hohlbeereffig zu machen	—
Kräutereffig zu machen	184
Bitroneneffig	—
Gewürzeffig	—
Den Essig gut zu erhalten und zu verstärken	185
Champignons einzumachen	—
Eier 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.

Sauren Kappus, Sauerkrauteinzumachen.	S.	189
Hopfen einzumachen	—	
Den Kohl lang zu bewahren		190
Wenn man den ganzen Winter über Spinat haben will. So auch Kerbel und Feldsalat und Porey	—	
Aufbewahrung und frühe Erziehung des Peterfilienkrauts	—	
Mittel, Weintrauben 6 bis 8 oder mehrere Monate lang vollkommen aufzubewahren		191
Noch einfachere Methode		193
Mittel zur Aufbewahrung verschiedener Früchte	—	
Erhaltung einiger Viktualien im Sommer bey Mangel guter Gewölber oder Keller		194
Sauren Senf zu machen	—	
Fische zu räuchern		195
Zungen zu räuchern.	—	
Westphälinger Schinken, Schwein- und Ochsenfleisch einzuböckeln.	—	
Weiß über verschiedene Fleischarten		196
Das Mehl gegen die Würmer zu vertheidigen	—	
Wie man untersucht und erfährt, ob die Leinwand mit schädlichem Kalkwasser weiß gebleicht sey		197
Birkensaft wie Champagner-Wein	—	
Erdbeeren- Liquer.		198
Anhang von kräftigen Speisen und Getränke für Kranke.		
Kräutersuppe zur Blutreinigung für Kranke		199
Kraftsuppe für einen Kranken.	—	
Kankensuppe für sehr Schwache		200
Weichsel- oder Kirschenuppe für Kranke	—	
Eine Suppe bey schwacher Brust und Husten	—	
Haberkerneuppe		201
Reischleim für Schwache	—	
Stärkende Suppe		202
Weinsulze	—	
Hühnersulze	—	
Sulz für Kranke		203
Milchsulz		204
Nährende Sulz von Haberkerne	—	

Inhalt.

Stärkende Sulz	Seite. 205
Kräutersulz für eine schwache Brust	—
Brunnenk essulz	206
Sulz von Elfenbein und Hirschhorn für Kinder	—
Kraftmus für Kranke, welche Besserung zeigen	207
Ein Apfelmus für Kranke	—
Mus von Semmelbrod.	208
Ein stärkendes und nahrhaftes Getränk für Kranke	—
Ein öffnendes und Krampfstillendes Getränk	—
Gerstenwasser für Kranke	209
Kirschenwasser	—
Das Brodwasser	210
Ein Getränk von Borstoreräpfeln für Kranke	—
Weichseln für Kranke	—
Schwarzen Holler zu kochen	211
Eingesottene Wachholderbeere	—
Reine Molken zu machen	212
Ein Getränk von isländischem Moos in Brustkrankheiten	—
Zwetschgenlatwerge 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 Kranken	215
Ein vortreflicher Trank für Kranke mit keichender und schwindfüchtiger Brust	—
Kraft-Gelee für Kranke	216
Ein erquickender Trank für Kranke	—
Die besten Magentropfen	217
Nusmilch zu machen	—
Mandelmilch zum Gebrauch der Kranken	218
Der angenehme und sehr gesunde Schlewein	—
Ein kühlender und gesunder Gewürzwein	—
Gewürzwein auf eine andere Art	219
Himbeeren-saft, ein kühlendes Getränk für Kranke	220