

Inhalt

Vorwort	9
Hampel-Biographie	10
Vorbemerkung der Herausgeber	12
Alphabetisch geordnete Erklärungen der gebräuchlichsten küchenfachlichen Ausdrücke	15

Teil 1: Mehlspeisen und Süßspeisen

Crèmes, Teige, Massen	24
Crèmes	24
Teige	25
Massen	28
Glasuren für Torten und Bäckereien	32
Gesalzene Mehlspeisen	33
Süße Mehlspeisen	37
Knödel	42
Milchspeisen	44
Pudding	47
Schmarren	50
Strudel	52
Torten	54
Süßspeisen und Gefrornes	58
Gefrornes	59
Punsch	63
Sulzen (franz. Gelée)	64
Kleine Bäckereien	66
Salz- und Käsebackereien	72

Teil 2: Gemüse und Beilagen

Einleitung	78
Ernährungs-Physiologisches	78
Nährwert der Gemüse	78
Die Behandlung der Gemüse	79
Das »Blanchieren« (Vorkochen)	80

Inhalt

Das »Bleichen«	80
Das »Grünen«	80
Das »Glasieren«	81
Das »Binden« (franz. legieren)	81
Das »Binden« der Gemüse ohne Mehl	82
Das »Stauben«	82
Das »Einbrennen« der Gemüse	82
Was bieten die einzelnen Monate an frischen Gemüsen?	83
Gemüserezepte	84
Artischocken, gekocht, mit verschiedenen Soßen	84
Karfiol	85
Bohnen (Fisolen)	86
Erbsen	88
Karotten	90
Kohl	91
Kraut	92
Paradeiser	94
Rüben	96
Sellerie	98
Schwarzwurzeln	99
Spargel	99
Spinat	101
Beilagen (Zuspeisen)	103
Kartoffeln (Erdäpfel)	103
Schwämme (Pilze)	108
Hülsenfrüchte	111
Zerealien	113
Teigwaren	113
Knödel	113
Nockerl	116
Nudeln oder Fleckerl	117
Reisspeisen	118
Garnituren	119
Warme Gemüse garnituren	120
Verschiedene ausgezogene Strudel zum Garnieren	122
Tarteletten	124
Timbalen (franz.)	124
Trüffeln	125
Kalte Gemüse garnituren	126
Fleisch garnituren	128
Zusammenstellung einiger beliebter und feinerer Garnituren	129
a) Warme	129
b) Kalte	130
Einige gemischte Gemüseplatten	131

Teil 3: *Suppen und Soßen*

Suppen und Suppeneinlagen	134
Einleitung	134
Einteilung der Suppen	134
Verbesserung der Suppen	135
Suppen-Garnituren	136
a) Fette	136
b) Gewürze für Suppen und Soßen	139
c) Gewürzpflanzen	142
d) Mirepoix	144
e) Petersilien-Büschchen (franz. Bouquet garni)	144
f) Würzsoßen	145
g) Kochweine	146
Grundsuppen (Hauptsuppen)	147
a) Einfache Rindsuppe	148
b) Kleine Kesselsuppe (franz. Pot-au-feu)	148
c) Große Kesselsuppe (franz. Marmite)	149
d) Bouillon und Konsommée	149
Suppeneinlagen	151
Knödel	156
Nockerl (franz. Noques, ital. Gnocchi)	160
Schöberl oder Pfanzen	167
Strudel	170
Teigwaren-Einlagen	171
Tafelsuppen	172
a) Einkochte, klare oder besonders zubereitete Suppen	172
b) Legierte Rindsuppen	178
c) Einmachsuppen (franz. Potage velouté)	180
d) Verschiedene Suppen	185
e) Püree-Suppen	187
Wildpüree-Suppen	192
f) Fisch- und Fastensuppen	194
g) Feine Diner-Suppen	199
Soßen	203
Einleitung	203
Einteilung der Soßen	205
A. Soßengarnituren	207
B. Grundsoßen	215
C. Tafelsoßen	217
D. Fleischsoßen	223
E. Gemüsesoßen	230
F. Kalte Soßen	234
G. Mehlspeissoßen	240

H. Obstsoßen	244
J. Wein- und Likörsoßen	248

Teil 4: Fleischspeisen

Rindfleisch	252
Vom Rinde	252
Fleischeinteilung	252
Fleischkonservierung	255
Das Pökeln des Fleisches	255
A. Gekochte Rindfleischspeisen	256
Das Zustellen des Suppenfleisches	257
Das Kochen des Tafelspitzes	258
Das Dünsten des Tafelspitzes	258
Kaltes Rindfleisch mit Essig und Öl	260
B. Große Fleischspeisen (franz. Relevée)	261
Einige ausgewählte Fleischgarnituren	279
C. Andere, kleine Rindfleischspeisen	291
Kalbfleisch	301
Einteilung des Kalbfleisches	301
A. Verschiedene Kalbsbraten	303
B. Verschiedene Frühstück-, Mittag- und Abendspeisen sowie einige feine Entreespeisen	309
Schöpsenfleisch	344
A. Größere Schöpsenspeisen	345
B. Kleinere Schöpsenspeisen	350
Vom Lamm	360
Kleine Lammfleischspeisen	363
Von der Ziege	372
Allgemeines	372
Schweinefleisch	373
Vom Schinken	377
Spanferkeln	391
Schweinswürste	393

Teil 5: Vorspeisen und Delikatessen

Austern	400
Eier	401
Einfache Zubereitung von Eiern	402
Eierspeisen als Nachtmahl oder Vorspeise	402
Belegte Brötchen und Sandwiches	409

I. Belegte Brötchen	409
II. Sandwiches (englisch)	410
Vorspeisen von Fischen	411
Aal	411
Anchovis (echte Sardelle)	412
Hecht	412
Hering	412
Lachs	414
Rheinanke	414
Sardelle	415
Sardinen in Öl	415
Schwarzreiterin	416
Kaviar	416
Zubereitung der Seefische	417
Krebse, Hummer, Krevetten etc.	418
Grancevoli	418
Das Kochen der Krebse (gewöhnliche Art)	419
Krevetten (deutsch Krabben)	420
Scampi	422
Schnecken	422
Vorspeisen von Gänselebern	423
Krustaden	428
Vorspeisen von Fleisch	430
Vorspeisen von verschiedenen Fleischsorten	430
Vorspeisen von Hühnern	430
Vorspeisen von Schwämmen und Gemüsen	434
Käse-Vorspeisen	436

Teil 6: Geflügel und Wild

Allgemeines über das Geflügel	438
Zahmes oder Hausgeflügel	438
Vom Mastgeflügel	438
Gänse	438
Enten	439
Tauben	439
Einbeizen und Marinieren von Fleisch und Geflügel	439
Das Huhn	440
Vorrichten der Hühner und anderer Geflügelgattungen	440
Tranchieren des Geflügels	441
Brathühner am Spieß	442
Einfachste Art, Hühner im Rohr zu braten	442
Die Gans	448
Die Ente	453

Inhalt

Die Haustaube	455
Das zahme Perlhuhn	457
Allgemeines über das Wildbret	458
Beize für Wildbret	460
Vom Hirschen	460
Vom Reh	463
Vom Hasen	466
Das Vorrichten eines ganzen Hasen	466
Vom Kaninchen	470
Vom Wildschwein	471
Vom Auerhahn	474
Vom Indian	475
Vom Birkhahn	479
Von der Wildgans	480
Von der Wildente	480
Vom Fasan	481
Vom Rebhuhn (franz. perdrix)	483
Von der Schnepfe	484
Von der Wachtel (franz. caille)	485
 Rezept-Register	 487