

Inhaltsverzeichnis

1	Fleischsuppen	5
	Rindfleischsuppe	6
	Kalbfleischsuppe	9
	Jüßsuppe	10
	Braune Kraftsuppe	10
	Suppe v. Bratenknochen	11
	Spargelsuppe	12
	Hammelfleischsuppe	12
	Hühnersuppe	13
	Grünkornsuppe	14
	Wassersuppe mit Reis	15
	Suppe v. jungen Gemüsen	15
	Kartoffelsuppe	16
	Erbsensuppe	16
	Sauerampfersuppe I	17
	Sauerampfersuppe II	17
	Zwiebelsuppe	18
	Kerbelsuppe	18
	Linsensuppe	19
2	Süße Suppen	21
	Wasser und Mehlsuppe	22
	Griesmehlsuppe	22
	Gerstensuppe	25
	Hafergrütze	26
	Citronensuppe	26
	Zwiebacksuppe	28

	Reissuppe m. Rosinen	28
2.1	Milchspeisen	28
	Milchsuppe mit Muskat	28
	Milchsuppe mit Schneeballen	29
	Mit Mehlgäubchen	30
	Griesmehlsuppe	30
	Reissuppe	30
	Feine Sagosuppe	31
	Blinde Chokoladensuppe	31
	Gebrannte Mehlsuppe	32
	Buttermilch	32
	Biersuppe mit Milch	33
	Milchsuppe mit frischem Obst	33
2.2	Wein und Biersuppen	33
	Weinsuppe mit Rahm	33
	Weisse Weinsuppe mit Schnee	34
	Schaumweinsuppe	34
	Sagosuppe mit rothem Wein	35
	Gerstensuppe mit Wein	35
	Griesmehlsuppe mit Wein	36
	Äpfelsuppe mit Wein	36
	Pflaumensuppe mit Wein	36
	Bierschaumsuppe	37
	Biersuppe mit Brod	37
	Kirschsuppe	37
	Erdbbeersuppe	38
2.3	Kalte Schalen	38
	Milch Kalte Schale	39
	Saure Rahmsuppe mit rothem Wein	39
	Bier kalte Schale	39
	Wein Kalte Schale	40
	Weinsuppe	40

3	Fisch	41
	Karpfen mit Wein	42
	Kalter Karpfen mit Sauce	42
	Gekochter frischer Lachs (Salm)	43
	Marinirter Lachs	43
	Aufgerollter Aal	44
	Gestovter Aal	44
	Hecht mit gelber Sauce	45
	Gebackener Hecht	45
	Schellfisch	46
	Stockfisch	46
	Laberdan	47
	Frischer Kabeljau	47
	Krebse	47
	Marinirte Häringe	48
	Stockfisch Zubereitung	48
4	Gemüse	51
	Spargel	52
	Gestovter Spargel	52
	Rosenkohl	55
	Blumenkohl	55
	Grüner oder brauner Winterkohl	56
	Weißer Kohl	59
	Butterkohl	60
	Savoyen	63
	Gefüllte Savoyen	63
	Spinat	64
	Sauerampfer	67
	Gestovter Sellerie	67
	Kohlrabien	68
	Gefüllter Kohlrabi	68

Schwarzwurzeln	71
Herbstwurzeln	72
Junge Würzelchen	72
Junge Erbsen	73
Junge Wurzeln und Erbsen	73
Grosse oder dicke Bohnen	74
Zuckererbsen	74
Salatbohnen	75
Brechbohnen	75
Schneidebohnen	76
Eingemachte Schneidebohnen	76
Weisse Bohnen	77
Rübstiel	77
Stielmuss I	78
Stielmuss II	78
Weisse Rüben	79
Teltover Rüben	80
Sauerkraut	80
4.1 Kartoffelspeisen	81
Kartoffeln mit Bratwurst	81
Schinken Kartoffeln	82
Kartoffeln mit Rindfleisch	82
Kartoffeln mit Schweinsrippchen und Aepfel	83
Härings-Kartoffeln	84
Kartoffeln mit Zwiebeln	84
Gestovte Scheiben-Kartoffeln	85
Kartoffeln mit Aepfeln	85
Gebratene Kartoffeln	86
Kuchen von kalten Kartoffeln	86
Kartoffelbällchen	86

5	Fleischspeisen	89
	Roastboeuf	90
	Mürbebraten von Lummern	93
	Boeuf à la mode	93
	Boeufsteaks	94
	Schmorbraten in Essig	97
	Schmorbraten in Baumöl	98
	Boeuf blanc	98
	Sauerbraten	99
	Sauerbraten wie Wild	100
	Escalopps mit und ohne Senf oder Zwiebel	100
	Kloppts	101
	Gebratene Zunge	102
	Zungen-Ragout	102
	Gestovtes Rindfleisch	102
	Grilladen	103
	Gebratene Fricadellen I	103
	Gebratene Fricadellen II	104
	Roulladen	104
5.1	Kalbfleisch	105
	Kalbsbraten mit Wein	105
	Kalbsbraten in Gelée	107
	Gefüllte Kalbsbrust	107
	Gestovte Kalbsbrust	108
	Cotelettes	109
	Roulladen von Kalbfleisch	109
	Kroketts	110
	Escalopps	111
	Würstchen v. kaltem Kalbfleisch	111
	Fricandeaux	112
	Kalbfleisch-Fricassé	112

	Kalbfleisch-Ragoût	113
	Kalbfleisch m. Schwarzwurzeln . .	114
	Kalbskopf	114
	Kalbfleisch m. Blumenkohl	115
	Gebackene Kalbsfüße	115
	Gelée von Kalbsfüßen	116
	Geschmorte Leber	117
	Gebackene Leber	118
	Nierenschnittchen	118
	Lungenmus	119
	Kalbfleisch m. Rosinen	119
5.2	Hammelfleisch	120
	Lammrücken wie Rehziemer . . .	120
	Keule wie Wild zubereitet	121
	Cotelettes	122
	Braunes Hammelragoût	123
	Weißes Hammelragoût	124
5.3	Schweinefleisch	124
	Spanferkel	124
	Schinken zu Kochen und zu backen	125
	Schweinefleisch wie Wild	126
	Würstchen v. Schweinefleisch . .	127
	Gefüllte Schweinerippen	128
	Cotelette	128
	Schweinepfeffer	131
	Hasenpfeffer	131
	Hasenbraten	132
	Bratwurst	134
5.4	Geflügel	135
	Rebhühner	135
	Junge Hahnen	135
	Junge Hahnen Fricassé	136

	Hahnen Ragoût	136
	Gans zu braten	137
	Gänseschwarz	137
	Puter zu füllen	138
	Gebratene Enten	138
	Krametsvögel	139
6	Salate	141
	Kopf Salat	142
	Rother Salat	142
	Sellerie-Salat	143
	Kartoffel-Salat	143
	Gurken-Salat	144
	Radiesen-Salat	144
	Härings-Salat	144
	Salat v. Kaltem Suppenfleisch . . .	145
7	Compot	147
	Birnen-Compot	148
	Aepfel ganz zu kochen	148
	In Scheiben	148
	Aepfelmus	151
	Frisches Pflaumencompot	151
	Getrocknete Pflaumen	152
	Stachelbeeren	154
	Johannisbeeren	154
	Reineclauden	154
	Kirschen-Compot	155
8	Saucen	157
	Braune Kraftsauce	158
	Sauerampfer Sauce	158
	Sauce von frischen Gurken	159

	Merrettig-Sauce	159
	Senf-Sauce	159
	Sauce à la diable	160
	Eier-Sauce	160
	Spargel-Sauce	161
	Blumenkohl-Sauce	161
	Petersilien-Sauce	162
	Zwiebel-Sauce	162
	Speck-Sauce	162
8.1	Süsse Saucen	163
	Schaum Sauce	163
	Vanille Sauce	163
	Rothe Wein-Sauce	164
	Rothe Wein Sauce mit Rosinen . .	164
	Corinthen Sauce	165
	Rum Sauce	165
	Frucht-Sauce	165
	Beliebige Obstsauce	166
	Milch-Sauce	166
9	Puddings und Aufläufe	167
	Bemerkungen	168
	Obstpudding	169
	Plum Pudding	169
	Englischer Pudding	170
	Fadennudel-Pudding	171
	Weissbrod Pudding	172
	Citronen Pudding	172
	Bisquitt-Pudding	173
	Eier-Pudding	173
	Kartoffel-Pudding	174
	Weisser Stärke-Pudding	174

	Stärke-Pudding	175
	Mandel Pudding	175
	Mehl-Pudding	176
	Kalter Griesmehl-Pudding	176
	Sago kalt in Tassen	177
	Weißer Sago Pudding	177
	Rother Sago-Pudding	178
	Corinthen Pudding	178
	Reis Pudding	179
	Arrac Reis	180
	Schwamm Pudding	180
	Chocolade Pudding	181
	Fleisch Pudding	182
	Kalbfleisch Pudding	182
	Stockfisch Pudding	183
9.1	Aufläufe	183
	Makaronieauflauf mit Schinken	183
	Gewöhnlicher Auflauf	184
	Sago Auflauf	185
	Reis Auflauf	185
	I Schwarzbrod-Auflauf	185
	II Schwarzbrod Auflauf	186
	Griesmehl Auflauf	186
	Herzogsauflauf	187
	Chocoladen-Auflauf	187
	Citronen-Auflauf	187
	Schwamm-Auflauf	188
	Auflauf mit Schneeguß	188
	Reisauflauf mit Aepfel	189
	Aepfel-Auflauf	190
	Mehl-Auflauf	190
	Kartoffel-Auflauf	191

	Apfelcompot mit Kruste	191
	Süße Speise kalt zu bereiten	192
10	Crêmes, Eier- und Milchspeisen	193
	Wein-Crême	194
	Vanille-Crême	194
	Citronen-Crême	197
	Apfelsinen-Crême	197
	Milch-Crême	197
	Chocolade-Crême	197
	Eier-Crême	198
	Mandel-Crême	198
10.1	Eier und Milchspeisen	200
	Großer Schneeballen	200
	Kleine Schneeballen	201
	Blanc manger mit Gelatine	201
	Reis-Gelée	202
	Citronen-Gelée	203
	Wein Gelée von Gelatine	204
	Zwieback mit Sauce	204
	Omelett mit Sauce	205
	Schaum Omelett	205
	Ohrfeige	206
	Bettelmann	206
	Griesmehlkuchen	207
	Plinzen von Griesmehl	207
	Plinzen	208
	Apfel-Kuchen	209
	Pflaumen-Kuchen	209
	Kartoffel-Kuchen	210
11	Klöße	211
	Leber-Klöße	212

	Fleisch-Klöse	212
	Großer Hefeklos	215
	Hefe-Klöse	215
	Gebackene Griesmehlklose	216
	Berliner Weissbrodklöse	216
	Äpfel-Klöse	219
	Kartoffel-Klöse in Fett gekocht	220
	Kartoffel-Klöse	220
	Markklöse	221
	Schwamm-Klöse	221
	Eierklöse	222
11.1	Pasteten	222
	Pastete von gehacktem Kalbfleisch	223
	Sardellenpastete	224
	Obst-Pastet	224
	Karthäuser-Klöse	225
	Reisklößen	226
	Suppenschläppchen	226
	Leber-Klöse	226
12	Gebackenes	227
	Hefeteig zu Obstkuchen	228
	Blätterteig	228
	Mürbeteig	228
	Königliche Sandtorte	229
	Schnellbisquitt	229
	II Güsse	230
	Bisquitt	230
	Chocolade-Kuchen	231
	Mandeltorte	231
	Rahmtorte	232
	Makronentorte	232

Auflegetorte	233
Citronen-Auflegetorte	234
Brod-Torte	234
Sandtorte	235
Honig-Kuchen	235
Kaffe-Kuchen	236
Roll-Kuchen	238
Rodon-Kuchen	238
Corinthen-Kuchen	239
Corinthenplatz	239
Mandelsterne	240
Spritzgebackenes auf der Platte . .	240
Spritzgebackenes in Fett	240
I Mutzen	241
II Mutzen	241
III Mutzen von Hefeteig	242
Mäuse	242
Berliner Pfannkuchen	243
Waffeln von Hefeteig	243
Stricke	244
Rahm-Gebackenes	244
Hefebisquitt	245
Berlinerbrod	245
Anisplätzchen I	246
Anisplätzchen II	246
Bretzelchen	247
Zimmtsterne I	248
Zimmtsterne II	248
Zwieback	248
Windbeutel	249
Verzuckerte Halbmöndchen . . .	249
Schaumtörtchen	250

Butterkränzchen	250
Kleine Sandtörtchen	251
Makronen	251
Königspastetchen	252
Mandelschnittchen	252
Kränzchen zum Wein	253
Citronenmus	253
Ballbäuschen	254
13 Eingemachtes	255
Erdbeeren	256
Erdbeeren-Marmelade	256
Obstsajt ohne Zucker	256
Johannisbeeren Gelée u. Saft . . .	257
Johannisbeeren-Gelée	258
Johannisbeeren in Zucker	258
Preiselbeeren	261
Stachelbeeren in Zucker	261
Stachelbeeren Marmelade	261
Herzkirschen-Compot	262
Dunst oder Glaskirschen	262
Kirschen mit halben Stielen	265
Reineclauden in Essig	265
Reineclauden in Branntwein . . .	266
Pflaumen in Zucker u. Essig	266
Mirabellen in Branntwein	269
Aprikosen in Branntwein	269
Aprikosen in Essig	270
Aprikosen in Zucker	270
Kirschäpfel-Gelée	272
Himbeeren-Gelée	272
Äpfel-Gelée	272

Inhaltsverzeichnis

Birnen in Preiselbeersaft	273
Birnen in Zucker u Essig	273
Essig-Gurken	274
Senfgurken	275
Salz-Gurken	275
Zucker-Gurken	276
Quitten	277
Melonen	277
Erdbeeren.	278
Mirabellen.	278
Reineclauden.	278
Kirschen.	278
Birnen.	278
Pflaumen.	278
Spargel.	278
Erbsen.	278
Aprikosen.	278
14 Anhang	279
Gesalzene Zunge	280
Rindfleisch-Rollen	280
Hammelbraten in Essig wie Reh- braten	282
Reh-Ragoût	283
Sülze	284
Rindfleisch-Ragoût	284
Gebratene Zunge	285
Fleisch in Teig auszubacken	285
Gefülltes Huhn ohne Knochen . .	286
Gans zu füllen	287
Taubenragoût mit Sauerampfer . .	288
Schneckenhäuschen	288

Inhaltsverzeichnis

Grüne Erbsen zu trocknen	289
Dito in Büchsen oder Krügen	289
Apfel-Crème	289
Citronen-Pudding	290
Punsch-Torte	290
Mandelschnittchen	291
Prinzessschnittchen	291
Eierkränzchen	292
Buttertorte	292
Baisés	292
Pfeffernüsse	293
Pott-Kuchen	293
Printen	294
Speculatus	294
Butterkuchen	295
Gefüllte Pastete	295
Schnepfen	296
Kartoffel-Pudding	296
Zuckerteig zu Obstkuchen	296
Zimmt-Waffeln	297
Engl. Bisquitt-Pudding	297
Reis-Crème	297
Plumpudding	298
Schneeberg	298
Erdbeeren-Crème	299
Champagner-Crème	299
Kirschenpudding	299
Kartoffeln m. Schinken	299
Trauben einzumachen	300
Pudding à la Crème	302
Brod-Pudding	302

R. 24.2.79