

Inhalt

Vorwort	11
Einleitung	12
Vorkenntnisse	15
Speck und Zwiebeln zu braten	15
Ausbraten verschiedener Fettsorten	15
Öl abglühen	16
Weißer und brauner Mehlschwitze	16
Aufwärmen	17
Dampfbad	18
Aufbewahrung von Fleisch und anderen Sachen	18
Zitronensäure	18
Wurzelwerk	19
Eiweiß zu Schnee schlagen	19
Blanchieren (Weißmachen des Fleisches)	19
Estragonessig	19
Kräuteressig	19
Kräuterpulver	20
Morcheln zu reinigen	20
Gutes Musgewürz	20

Frühjahr und Sommer

1. Milchreis mit Äpfeln	21
2. Rindfleisch mit Mehlgäubchen	22
3. Spinat	23
4. Rindfleisch mit weißen Bohnen	23
5. Kalbsgekröse oder Ginster	24
6. Saure Kartoffeln	24
7. Ein Suppenhuhn mit Reis und Klößchen	25
8. Graupen mit Kartoffeln	26
9. Hammel- oder Schweinefleisch mit Kohlrüben	26
10. Kartoffelmus mit Bratwurst	27
11. Saure Linsen	27
12. Rindfleisch mit Nudeln	28
13. Erbsenbrei mit Hering	28
14. Rindszunge mit Rosinenbeiguss	29

15. Taubensuppe mit Klößchen	30
16. Mehlbrei	31
17. Hammelfleisch mit Zwiebelbeiguss und Kartoffelmus	31
18. Nudeln mit Bratwurst	31
19. Erbsensuppe - Speckeierkuchen	32
<i>Speckeierkuchen</i>	32
20. Bohnensuppe - Schellfisch mit Salzkartoffeln	32
<i>Schellfisch</i>	32
21. Biersuppe. Falscher Hase und Salzkartoffeln	33
<i>Ein Sonntagsessen</i>	33
<i>Falscher Hase</i>	34
22. Gewöhnliche böhmische Mehl-Klöße mit geschmorten Stachelbeeren	34
23. Rindfleisch mit Reis	35
24. Aal mit Weißbier und Salzkartoffeln	35
25. Petersilien-Kartoffeln	36
26. Hammelfleisch mit Salzbohnen	36
27. Linsen mit Schweinefleisch	37
28. Taubenfüllsel mit Kopfsalat	37
<i>Ein Sonntagsessen</i>	37
29. Hammelfleisch mit Mohrrüben	38
30. Milchreis	38
31. Rindfleisch, Graupen und Kohlrabi	38
32. Linsensuppe - Spargel	39
33. Reissuppe - Rindfleisch und Dillbeiguss	40
34. Schinkenauflauf	40
35. Rindfleisch, Schoten, Mohrrüben und Klößchen	41
<i>Ein Sonntagsessen</i>	41
36. Saure grüne Bohnen mit gebratener Rindsleber	41
<i>Rindsleber</i>	42
37. Kohlrabi mit Bratwurst	42
38. Kirschfüllsel	42
39. Grüne Bohnen mit Hammelfleisch	43
40. Kartoffelsuppe, Eierkuchen mit Gurkensalat	43
<i>Eierkuchen</i>	43
41. Gurkengemüse	44
42. Thüringer Waldklöße - Rinderbraten	44
<i>Ein Sonntagsessen</i>	44
<i>Rinderbraten</i>	45
43. Kohlrabi mit Hammelfleisch	45

44.	Brotsuppe mit Bier - Pfefferlinge oder Eierpilze	46
	<i>Eierpilze</i>	46
45.	Börsch oder Wirsingkohl mit Rindfleisch	46
46.	Kirschklobße	47
47.	Gulasch von Rindfleisch mit Salzkartoffeln	47
	<i>Erste Art</i>	47
	<i>Zweite Art - Ungarisches Gulasch</i>	48
48.	Reis mit Äpfeln und Kartoffeln	48
49.	Blumenkohl mit Beiguss und Schweinskotelett	48
	<i>Ein Sonntagsessen</i>	48
	<i>Schweinskotelett</i>	49
50.	Heringskartoffeln	49

Herbst und Winter

51.	Linsen mit Wurstsuppe	50
52.	Milchhirse	50
53.	Brühkartoffeln mit Hammelfleisch	51
54.	Kalbfleisch mit Majoran und Klößen	51
55.	Weißkohl	51
56.	Griessuppe, Kalbskotelett, Kartoffelsalat	52
	<i>Ein Sonntagsessen</i>	52
57.	Schmorkohl mit Schweinefleisch und Kartoffeln	52
58.	Sauerampfergemüse	53
59.	Großer Hefekloß mit frischen Birnen und Schweinefleisch	54
	<i>Großer Hefekloß</i>	54
60.	Spanisch-Frikko im Dampfbade zu kochen	54
61.	Rübstiel	55
62.	Graupen mit Pflaumen	55
63.	Schwarzsauer und Gänseklein Kartoffelklöße	56
	<i>Ein Sonntagsessen</i>	56
	<i>Gänseklein mit Schwarzsauer</i>	57
64.	Hammelfleisch mit Weißkohl	58
65.	Erbsensuppe mit durchwachsenem Speck	58
66.	Milchhirse mit Backobst	58
67.	Kirsch- oder Pflaumenknödel (böhmisch)	58
68.	Birnklöße	59
69.	Saure weiße Bohnen	59
70.	Thüringer Topfbraten - Kartoffelklöße	59

<i>Ein Sonntagsessen</i>	59
71. Wirsingkohl mit Rind- oder Hammelfleisch im Dampfbade zu kochen	60
72. Graupen mit Äpfeln	61
73. Sauerkohl (böhmisch)	61
74. Weiße Rüben braun zu kochen. Fleischklößchen	61
Fleischklößchen	62
75. Kartoffeln mit Pflaumen	62
76. Lungenmus - Salzkartoffeln	62
77. Geschmorte Kalbsleber - Kartoffelmus	63
<i>Ein Sonntagsessen</i>	63
78. Saure Kartoffelsuppe – Klöße von weißem Käse mit Milchbeiguss	63
<i>Klöße von weißem Käse (Quark)</i>	64
79. Hammelfleisch mit Zwiebelbeiguss Klöße von rohen Kartoffeln	64
<i>Klöße</i>	64
80. Hasenklein (Hasenpfeffer)	64
81. Sauerkohl zweiter Art mit Schweinefleisch oder durchwachsenem Speckfleisch oder durchwachsenem Speck und rohen Kartoffelklößen	65
82. Mohrrüben mit Hammelfleisch im Dampfbad zu kochen	65
83. Klops mit Heringsbeiguss. Salzkartoffeln	66
84. Rinderbraten - Thüringer Waldklöße - Rotkohl	67
<i>Ein Sonntagsessen</i>	67
<i>Rotkohl</i>	67
85. Rindfleisch mit weißen Bohnen und Graupen	68
86. Grüne Heringe (frische ungesalzene) - Salzkartoffeln	68
87. Bierfleisch (böhmisch) - Kartoffelmus	68
88. Lorbeerkartoffeln	69
89. Mehlsuppe - Auflauf von Äpfeln und Brot	69
<i>Auflauf</i>	69
90. Pastinaken mit Pökelfleisch	70
91. Bohnensuppe - Karpfen polnisch - Salzkartoffeln	70
<i>Ein Sonntagsessen</i>	70
92. Schwarzer Fisch - böhmisch	71
93. Kohlrüben mit Schweinefleisch und Kartoffeln im Dampfbad zu kochen	72
94. Gänseklein mit Reis und Kartoffeln	72
95. Sauerkohl dritter Art mit Pökelnkochen, Erbsenbrei und Zwiebelbeiguss	73

96.	Suppe von Steinpilzen. Äpfelkuchen	73
	<i>Äpfelkuchen</i>	74
97.	Erbsensuppe mit Schweineohren und Schweinefleisch	74
98.	Braunkohl mit Pökelfleisch - gebratene Kartoffeln	74
	<i>Ein Sonntagsessen</i>	74
99.	Suppe von Hafergrütze und Braunkohl - Makkaroni	75
100.	Sprosskohl - Wiener Schnitzel - Salzkartoffeln	76
	<i>Wiener Schnitzel</i>	76

Suppen

101.	Gute Rindfleischsuppe	77
102.	Ochsenschwanzsuppe mit Niere	77
103.	Selleriesuppe	78
104.	Braune Zwiebelsuppe	78
105.	Kloßsuppe	78
106.	Suppe von Spargel- oder Blumenkohlwasser	78
107.	Feine Kartoffelsuppe (böhmisch)	79
108.	Einfache Kartoffelsuppe	79
109.	Fischsuppe	79
110.	Einfache Weinsuppe	80
111.	Pflaumensuppe	80
112.	Äpfelsuppe	80

Fleischspeisen und Braten

113.	Beefsteaks von gehacktem Fleisch	81
114.	Gebratene Kalbsleber	81
115.	Gänseleber	82
116.	Sülze vom Kalbskopf	82
117.	Schweinsknochen einzupökeln	83
118.	Eingemachtes Kalbfleisch (bayerisch)	83
119.	Gänseklein	83
120.	Beef à la Mode	84
121.	Gänsebraten	84
122.	Kasseler Rippespeer	86
123.	Hasenbraten	86
124.	Hammelbraten	87
125.	Kalbsbraten	87
126.	Geschmorte Rinderbrust	88

Beiguss

127. Zwiebelbeiguss	89
128. Meerrettichbeiguss	89
129. Senfbeiguss	89
130. Dillbeiguss	89
131. Rosinenbeiguss	90
132. Schnell gemachter Mayonnaisebeiguss	90
133. Heringsbeiguss	90
134. Milchbeiguss mit Vanille	91
135. Sauren Eierbeiguss	91

Salate

136. Kopfsalat	92
137. Brunnenkresse	92
138. Hopfensalat	92
139. Blumenkohlsalat	93
140. Bohnensalat	93
141. Salat von weißen Bohnen	93
142. Salat von weißem oder rotem Kohl	93
143. Selleriesalat	94
144. Feiner Heringssalat	94
145. Einfacher Heringssalat	95
146. Kartoffelsalat	96
147. Gurkensalat	97
148. Unreife Stachelbeeren	97
149. Himbeeren	98
150. Kirschen zu schmoren	98
151. Heidelbeeren geschmort	98
152. Preiselbeerenkompott	98
153. Birnen zu schmoren	99
154. Apfelmus	99
155. Geschmorte Äpfel	100
156. Frische Pflaumen	100
157. Feines Kompott von frischen Pflaumen	101
158. Backobst	101
159. Rhabarberkompott	102

Eierspeisen

160. Eier zu kochen	103
161. Soleier	103
162. Rührei	103
163. Rührei mit Steinpilzen	104
164. Verlorene Eier	104
165. Spiegeleier (Ochsenaugen)	104
166. Eiergelee (Suppeneinlage)	105

Backen

167. Apfeleierkuchen	106
168. Fleischeierkuchen	106
169. Feiner Eierkuchen, statt einer Torte	106
170. Puffer (Kartoffelpfannkuchen)	106
171. Plinsen mit Hefen	107
172. Kuchen von gekochten Kartoffeln	107
173. Apfelstrudel (böhmisch)	108

Backwerke

174. Weihnachtsstollen (Schüttchen)	109
175. Buchten (böhmisch)	110
176. Quark- oder Käsekuchen (böhmisch)	110

Warme Puddings oder Auflauf

177. Semmelaufwurf	112
178. Käseauflauf	112
179. Schokoladenuflauf	112
180. Kaffeeauflauf erster Art	113
181. Kaffeeauflauf zweiter Art	113
182. Griesauflauf	113

Kalte, süße Speisen

183. Flammeri von Kirschen	114
184. Flammeri von Stärke	114
185. Tassenspeise	114
186. Matz, Quark oder weißer Käse mit Weinbeeren	115

Einmachen

187. Salzbohnen	116
188. Salzgurken	116
189. Senfgurken	117
190. Rote Rüben (Rote Beete)	118
191. Pflaumen und Kirschen in Essig	118
192. Preiselbeeren	118
193. Kürbis einzumachen	119
194. Heidelbeeren ohne Zucker	119
195. Apfelgelee	119
196. Weinbeerengelee	120

Krankenkost

197. Frikassee von Tauben	122
198. Gebratene Tauben	122
199. Bröschen (Kalbsmilch)-Suppe	122
200. Bröschen zu schmoren	123
201. Reisschleim	123
202. Kakao	123
203. Brotwasser	123