

Inhalts-Verzeichnis.

I. Abtheilung.		Seite
Vorbereitungs- und Zurichtungs- Regeln.		
	Seite	
1. Das neue Maaß und Gewicht	1	
2. Prof. J. v. Liebig's Fleisch- Extrakt	2	
3. Zucker-Farbe zum Färben der Suppen und Saucen	2	
4. Speck zu braten	3	
5. Vom Spicken	3	
6. Morcheln vorzurichten	3	
7. Trüffel vorzurichten	4	
8. Champignons vorzurichten	4	
9. Getrocknete Pilze zu bereiten	4	
10. Kalbspriesen vorzurichten	5	
11. Mandeln vorzubereiten	5	
12. Mandeln zu stoßen	6	
13. Kofinen zu waschen	6	
14. Korinthen zu reinigen	6	
15. Echte Kastanien (Maronen)	6	
16. Rote Speisefarbe	6	
II. Abtheilung.		
Suppen.		
Rochen des Suppenfleisches		7
1. Klare Bouillon	7	
2. Laffenbouillon	8	
3. Braune Bouillon	8	
4. Bouillon-suppe mit Cham- pignons	8	
5. Bouillon-suppe mit Reis	9	
6. Bouillon-suppe mit Graupen	9	
7. Bouillon-suppe mit Nudeln	9	
8. Bouillon-suppe mit Julienne	9	
9. Kartoffel-suppe	10	
10. Französische Suppe	10	
11. Sellerie-Suppe	10	
12. Grünkern-Suppe	11	
13. Kartoffel-suppe auf andere Art	11	
14. Kartoffel-suppe schnell zu be- reiten	11	
15. Einfache Ochsenschwanzsuppe	11	
16. Suppe à la reine	12	
17. Hühner-suppe mit Reis oder Graupen	12	
18. Hamburger Nal-suppe	13	
19. Krebs-suppe	13	
20. Mochturtle-suppe	14	
21. Blumenkohl-suppe	15	
22. Kerbel-suppe	15	
23. Kerbel-suppe auf andere Art	15	
24. Liebesäpfel-(Tomaten-)Suppe	15	
25. Kräuter-suppe	16	
26. Pilz-suppe	16	
27. Suppe von frischen Erbsen	16	
28. Suppe von getrockneten Erbsen	17	
29. Linsen-suppe	17	
30. Weiße Böhnchen-suppe	17	
31. Bohnen-suppe auf andere Art	18	
32. Bohnen- oder Linsen-suppe mit Schweinepökel-fleisch	18	
33. Suppe von getrockneten Zwetschen	18	
34. Suppe von frischen Kirschén	18	
35. Suppe von getrockneten Kirschén	19	
36. Brünellensuppe	19	
37. Bier-suppe	19	
38. Käse-suppe	19	
39. Graupen-suppe mit Weißwein	20	
40. Sagosuppe mit Rotwein	20	

	Seite
41. Sagosuppe mit Milch . . .	20
42. Milchsuppe mit Graupen . . .	20
43. Zwiebacksuppe mit Milch . . .	20
44. Feine Milchsuppe (Schneemilch)	21
45. Einfache Milchsuppe . . .	21
46. Weinkaltschale	21
47. Kirschkalkschale	21
48. Bierkalkschale	21
49. Erdbeer- od. Himberkalkschale	22

III. Abteilung.

Klöße.

1. Klöße von gekochten Kartoffeln	22
2. Klöße von rohen Kartoffeln	23
3. Schwammklöße	23
4. Schwammklöße auf andere Art	23
5. Feine Zwiebackklößchen	24
6. Eierklößchen oder Eierstich	24
7. Klößchen von rohem Fleisch	24
8. Klößchen von Bratenfleisch . . .	25
9. Feine Kartoffelklößchen für Suppen	25
10. Klößchen von rohem Kalbsfleisch	25
11. Klößchen für Krebsuppe	25
12. Griesmehlklöße	26
13. Markklößchen	26
14. Lotklöße	26
15. Gewöhnliche Mehlklößchen	26
16. Weißbrotklößchen	27
17. Feine Weißbrotklöße	27
18. Karthäuserklöße	27

IV. Abteilung.

Fleisch.

Borbemerkung	28
1. Kalbsbraten	28
2. Kalbsbraten am Spieß	29
3. Kalbsbraten im Topf	29
4. Kalbsbraten gespickt	30
5. Kalbsfoteletten	30

	Seite
6. Kalbsleber gespickt	30
7. Kalbsleber gebraten	31
8. Gefüllte Kalbsbrust	31
9. Fricandeau	31
10. Wiener Schnitzel	32
11. Haschee von Kalbsbraten	32
12. Kalbsfleisch-Frikassée	32
13. Kalbsfleisch-Frikassée mit Blumentohl	33
14. Ragout fin	33
15. Roastbeef im Bratofen	34
16. Roastbeef auf dem Rost	35
17. Schmor- oder Dämpfbraten	35
18. Sauerbraten	36
19. Gulasch	37
20. Spanisch-Frico	37
21. Filetbraten im Ofen	38
22. Filetbraten auf offener Kochplatte	38
23. Filet in Madeira-Sauce	39
24. Filet à la jardinière	39
25. Ragout von Braten- oder Suppenfleisch	39
26. Beefsteak auf dem Rost	40
27. Beefsteak in der Pfanne	40
28. Fleischpudding	41
29. Fleischpudding auf andere Art	41
30. Ragout von Ochsenzunge	41
31. Zungenragout auf andere Art	42
32. Ochsenzunge als Gemüsebeilage	42
33. Roteletten von Zunge	43
34. Hammelkeule auf dem Rost	43
35. Hammelbraten wie Wild	43
36. Schweinebraten auf dem Rost	44
37. Schweinebraten am Spieß	44
38. Nachgemachter Wildschweinebraten	44
39. Gefüllte Schweinerippe	45
40. Schweinefoteletten auf dem Rost	45
41. Schweinefilet	46
42. Schweinefilet gedämpft	46
43. Spanferkel am Spieß	46

	Seite
44. Spanferkel auf dem Rost	47
45. Rehziemer am Spieß	47
46. Rehziemer im Bratofen	48
47. Rehblatt gedämpft	48
48. Hirschkeule gebraten	48
49. Gase am Spieß	49
50. Gase im Bratofen	49

V. Abteilung.

Geflügel.

Vorbemerkung	49
1. Buter im Ofen	51
2. Buter auf dem Rost	51
3. Gans im Ofen	51
4. Gans auf dem Rost	52
5. Gans am Spieß	52
6. Gänseleber gebraten	53
7. Gänseklein	53
8. Enten am Spieß	53
9. Enten auf dem Rost	53
10. Junge Hähnchen gebraten	54
11. Hähnchen gebacken (Wiener Rühe	54
12. Huhn und Tomaten	55
13. Rapaun im Ofen	55
14. Poularden auf dem Rost	55
15. Gefüllte Tauben	55
16. Taubenfrikassée	56
17. Fasan gebraten	56
18. Krammetsvögel gebraten	57
19. Feld-, Birk- oder Haselhuhn gebraten	57
20. Wilde Enten gebraten	57

VI. Abteilung.

Fische.

Vorbemerkung	58
1. Aal blau	58
2. Aal auf dem Rost	58
3. Aal in der Pfanne	58
4. Gebackener Aal	59
5. Hecht blau	59

	Seite
6. Gespickter Hecht	59
7. Gebackener Hecht	60
8. Karpfen blau	60
9. Schleien	60
10. Frischer Lachs	61
11. Lachsforellen	61
12. Forellen blau	61
13. Zander	61
14. Gebackener Zander	61
15. Steinbutt	62
16. Dorsch	62
17. Kabeljau	62
18. Schellfisch	62
19. Gebackene Stinte	63
20. Feine Frikandellen von Fisch- resten	63
21. Büdlinge auf dem Rost	63
22. Marinirte frische Heringe	64
23. Krebse	64
24. Granaten (Garneelen, Krab- ben)	64

VII. Abteilung.

Saucen.

1. Fisch-Sauce	65
2. Essig-Sauce	65
3. Eier-Sauce mit Essig	65
4. Petersilien-Sauce	65
5. Meerrettig-Sauce	65
6. Meerrettig-Sauce zu Rind- fleisch	66
7. Morcheln-Sauce	66
8. Trüffel-Sauce	66
9. Kraft-Sauce	66
10. Champignon-Sauce	67
11. Kapern-Sauce	67
12. Kapern-Sauce auf andere Art	67
13. Senf-Sauce	67
14. Senf-Sauce auf andere Art	67
15. Sehr feine Senf-Sauce	68
16. Einfache Mayonnaise	68
17. Remouladen-Sauce	68
18. Deutsche Sauce	68

	Seite
19. Teufels-Sauce	69
20. Tomaten-Sauce	69
21. Einfache Krebs-Sauce (für gemischte Fleischspeisen)	69
22. Perlwiebel-Sauce	70
23. Sardellen-Sauce	70
24. Zwiebel-Sauce	70
25. Spargel-Sauce	70
26. Spargel-Sauce auf andere Art	71
27. Blumenkohl-Sauce	71
28. Blumenkohl-Sauce auf andere Art	71
29. Vanille-Sauce	71
30. Wein-Schaum-Sauce	71
31. Rote Schaum-Sauce	71
32. Schaum-Sauce von Himbeer- oder Johannisbeersaft	72
33. Rotwein-Sauce	72
34. Himbeer-Sauce	72
35. Sauce von getrockneten Kürbissen	72

VIII. Abteilung.
Gemüse.

Vorbemerkung	72
1. Kartoffeln	73
2. Spargel	75
3. Spargel auf andere Art	75
4. Spargel mit jungen Wurzeln	75
5. Frische Champignons	76
6. Gebratene Champignons	76
7. Trüffel	76
8. Morcheln	76
9. Junge Erbsen	76
10. Gemischtes Gemüse	77
11. Trockene Erbsen	77
12. Linsen	77
13. Fißbohnen	78
14. Fißbohnen auf andere Art	78
15. Trockene weiße Bohnen	78
16. Große Bohnen	78
17. Wurzeln (Karotten)	79

	Seite
18. Blumenkohl	79
19. Blumenkohl mit Hammelfleisch	79
20. Rosenkohl	79
21. Savoyerkohl	80
22. Gefüllter Savoyerkohl	80
23. Gefüllter Weißkohl	80
24. Parforcekohl	81
25. Rotkohl	81
26. Brauner Kohl	81
27. Kohlrabi	82
28. Spinat	82
29. Stedrüben	82
30. Schwarzwurzeln	82
31. Teltower Kürbissen	83
32. Einfaches Leipziger Allerlei	83

IX. Abteilung.
Salate.

1. Kopf-Salat	84
2. Sellerie-Salat	84
3. Salat von Weißkohl	85
4. Gurken-Salat	85
5. Wachsbohnen-Salat	85
6. Kartoffel-Salat	85
7. Wurzel-Salat	86
8. Haring-Salat	86
9. Fisch-Salat	86
10. Fleisch-Salat	87
11. Kalbsbraten-Salat	87
12. Rindfleisch-Salat	87

X. Abteilung.
Compots.

1. Apfel-Salat	88
2. Apfel-Compot mit Gelee	88
3. Apfel-Compot mit Korinthen	89
4. Birnen-Compot	89
5. Birnen-Compot auf andere Art	89
6. Johannisbeer-Compot	89
7. Aprikosen-Compot	90
8. Pfirsich-Compot	90

	Seite
9. Kirschen-Compot	90
10. Zwetschen-Compot	90
11. Stachelbeer-Compot	90
12. Heidelbeer-Compot	91

XI. Abteilung.

Eis, Cremes und Gelees.

1. Vanille-Eis	91
2. Schokolade-Eis	91
3. Citronen-Eis	92
4. Himbeer-Eis	92
5. Erdbeer-Eis	92
6. Apfel-Eis	92
7. Vanille-Creme	92
8. Citronen-Creme	93
9. Citronen-Creme auf andere Art	93
10. Apfelsinen-Creme	93
11. Apfel-Creme	93
12. Himbeer-Creme	94
13. Himbeer-Creme auf andere Art	94
14. Creme von Johannisbeeren oder Kirschen	94
15. Wein-Creme	94
16. Haselnuß-Creme	95
17. Mandel-Creme zu Torten	95
18. Englische Creme	95
19. Wein-Gelee (rot)	95
20. Wein-Gelee auf andere Art	96
21. Gelee von allerlei Früchten	96
22. Frucht-Gelee	96
23. Apfelsinen-Gelee	96
24. Schokoladen-Gelee	96

XII. Abteilung.

Getränke.

1. Roffee-Extrakt	97
2. Kathreiners Malzkaffee	97
3. Keiner Malzkaffee	98
4. Schokolade	98
5. Eierpunsch	98
6. Punsch	98
7. Bischof	99
8. Cardinal	99

	Seite
9. Eierbier	99
10. Mühwein	99
11. Limonade	99
12. Dreyfuß	99
13. Schlehens-Bikör	100

XIII. Abteilung.

Puddings.

Rochen u. Backen des Puddings	100
1. Prinz-Regent-Pudding	101
2. Reis-Pudding	101
3. Reis-Auslauf	102
4. Schwamm-Pudding	102
5. Zwiebad-Pudding	102
6. Apfel-Pudding	102
7. Citronen-Pudding	103
8. Rum-Auslauf	103
9. Schokoladen-Auslauf	103
10. Schokoladen-Auslauf auf an- dere Art	103
11. Stärke-Pudding	103
12. Blancmanger	104
13. Mandel-Pudding	104
14. Mondamin-Pudding	104
15. Kalter Reis-Pudding	105
16. Kalter Schaum-Pudding	105
17. Kalter ungekochter Pudding	105
18. Rote Grütze	105
19. Leichte kalte Speise	106
20. Apfelspeise	106
21. Bergschnee	106
22. Rumpudding	106
23. Bisquittspeise	107
24. Flammery mit Milch	107
25. Flammery mit Milch u. Eiern	107
26. Flammery von Fruchtlast	107
27. Flammery von Kaffee	108
28. Flammery von Apfelsinen oder Citronen	108
29. Flammery von Wein	108
30. Flammery von Schokolade	108
31. Mehlspeise	109
32. Dampfnudeln	109

XIV. Abteilung.

Das Backen.

	Seite
Vorbemerkung	110
1. Guter Blätterteig	111
2. Blätterteig auf andere Art	112
3. Sandtortenteig	112
4. Sandtortenteig auf andere Art	112
5. Mürber Teig	112
6. Torten- und Pasteteig	113
7. Sandtorte	113
8. Sandtorte auf andere Art	113
9. Sandtorte von Mondamin	113
10. Grieskuchen	114
11. Citrontorte	114
12. Mailänder Torte	114
13. Apritosentorte	115
14. Rosttorte	115
15. Apfeltorte	115
16. Brünellentorte	116
17. Nienburger Bisquit	116
18. Bisquit von Mondamin	116
19. Chokoladen-Bisquit	116
20. Blitzkuchen	116
21. Butterkuchen	117
22. Plattenkuchen	117
23. Topfkuchen	118
24. Dessertkuchen	118
25. Anis- oder Vanilleplätzchen	118
26. Theekuchen	119
27. Chokoladepätzchen	119
28. Chokoladepätzchen auf andere Art	119
29. Makronen	119
30. Kleine Vanillekuchen	120
31. Mandelkränzchen	120
32. Mandelkränzchen auf andere Art	120
33. Mandelmakronen	120
34. Sandbrezel	120
35. Sandtortenplätzchen	121
36. Zimmtgebäckenes	121
37. Gefüllte Kuchen	121

XV. Abteilung.

Das Einmachen verschiedener

Früchte u. Gemüse.

	Seite
Vorbemerkung	121
1. Kirschen	123
2. Kirschen in Essig	123
3. Pflaumen	124
4. Quitten	124
5. Apfelsinen in Zucker	124
6. Hagebutten	124
7. Tutti frutti	125
8. Dreimus	125
9. Birbeeren	125
10. Birbeeren auf andere Art	126
11. Himbeer- od. Johannisbeersaft	126
12. Johannisbeergelee	126
13. Apfel-Gelee	127
14. Kürbis	127
15. Walnüsse	127
16. Unreife Stachelbeeren	128
17. Salzgurken	128
18. Essiggurken	129
19. Pickles	129
20. Perlzwiebeln	129
21. Schnittbohnen	130
22. Perlbohnen	130
Das Einmachen in Büchsen	130
Zubereitung der Gemüse und der Früchte für die Büchsen	132
Rebhühner und Hasen in Büchsen	132
Champignons in Büchsen	132
Früchte in Büchsen	133
Kleine Ratschläge.	
Reinigung glasierter Kochtöpfe	133
Eier einzulegen	133
Temperatur der Weine	133
Die Handhabung der Apparate.	
Die Wahl der Apparate.	