

# 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.		
Räucher 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 Kirschchen . . . . .	18	
35. Suppe von getrockneten Kirschchen . . . . .	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. Kirschenkaltschale . . . . .	21
48. Bierkaltschale . . . . .	21
49. Erdbeer- od. Himbeerkaltschale	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 Rübchen . . . . .	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. Häring-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 Pasteteiteig . . . . .		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. Birnbeeren . . . . .		125
10. Birnbeeren 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.