



Erster Teil. Die Vorratsräume.

	Seite		Seite
Die Vorratsräume	17	6. Kapitel.	
1. Kapitel.		Das Einmachen	54
Speisekammer und Keller	19	I. Zweck des Einmachens und Vorgänge dabei	54
2. Kapitel.		II. Das Einmachen in luftdichten Büchsen oder Gläsern	55
Vom Einkauf. Erkennung guter Ware und Aufbewahrung der Vorräte	27	III. Das Einmachen in Zucker	62
3. Kapitel.		IV. Das Einmachen in Weingeist	83
Marktcalender für alle Monate des Jahres	39	V. Das Einmachen in Essig	84
4. Kapitel.		VI. Das Einmachen in Salz	90
Praktische Winke für Maße und Gewichte und Menge der Zutaten nach der Personenzahl	42	VII. Das Einmachen durch Trocknen und Dörren	93
5. Kapitel.		7. Kapitel.	
Gewürze, Extrakte und unschädliche Färbemittel	46	Essig, Liköre und Obstweine	97
		I. Essig und verschiedene Essigarten	97
		II. Liköre	99
		III. Obstweine	102
		8. Kapitel.	
		Das Einpöbeln und Räuchern des Fleisches und das Würstmachen	106

Zweiter Teil. Die Küche.

Die Küche	121		
9. Kapitel.		10. Kapitel.	
Die Küche und der Herd	123	Das Kochen	136
		I. Allgemeine Regeln über das An-	

	Seite
setzen, Kochen, Braten und Backen der Speisen	136
II. Erklärung von Fachausdrücken	139

11. Kapitel.

Saucen, Beigüsse oder Tunten	147
I. Grundsaucen	147
II. Warme Saucen zu Fleischspeisen, Fischen und Gemüsen	150
III. Kalte Saucen zu Fleisch, Fisch u. f. w.	157
IV. Süße Saucen zu süßen Speisen	161

12. Kapitel.

Klöße oder Knödel und Farcen, Füllsel oder Fasch	164
I. Klöße oder Knödel zu Suppen, Fritasse und Ragout	165
II. Klöße als Beilage zu Fleisch oder als selbständiges Gericht	172
III. Füllsel, Farcen oder Fasch	177

13. Kapitel.

Suppen	180
I. Fleischsuppen	180
II. Suppen von Hülsenfrüchten und Gemüsen	196
III. Wassersuppen	205
IV. Milchsuppen	207
V. Bier- und Weinsuppen	211
VI. Obstsuppen	214
VII. Kaltschalen	216

14. Kapitel.

Das Bauffleisch	220
I. Ochsen- oder Rindfleisch	225
II. Kalbfleisch	243
III. Schweinefleisch	258
IV. Hammel- oder Schöpfensfleisch	269

15. Kapitel.

Das Wildbret	280
I. Hirsch, Damhirsch, Edel- oder Rothhirsch	281

	Seite
II. Reh	284
III. Gase	287
IV. Kaninchen	291
V. Wildschwein, Eber od. Schwarzwild	293

16. Kapitel.

Das Geflügel	297
I. Gans	300
II. Ente	305
III. Puter, Pute, Truthahn, Truthenne oder Indian	308
IV. Huhn, Kapaun oder Poullarde	310
V. Taube	318
VI. Wildgans und Wildente	320
VII. Trappe	322
VIII. Auerhahn und Birkhahn	324
IX. Rebhuhn, Schneehuhn und Hasel- huhn	325
X. Fasan und Perlhuhn	329
XI. Schnepfe	333
XII. Krantsvögel, Lerchen u. Wachteln	335

17. Kapitel.

Pasteten, Tymbals, Poupetons, Cron- staden, Nissollen usw.	339
I. Große Pasteten i. d. Form gebacken	341
II. Stürzpasteten oder Tymbals	348
III. Schüffelpasteten	352
IV. Blindpasteten (Volz au vent)	356
V. Poupetons oder Fleischkuchen	359
VI. Kleine Pastetchen	362

18. Kapitel.

Fische und Schalthiere	369
I. Fische	369
1. Barsch (Bars, Borz, Egli oder Schranzen)	372
2. Kaulbarsch (Stuhr od. Schroll)	373
3. Zander (Sander, Sandart oder Schill)	374
4. Maifrele	375
5. Karpfen	376
6. Karausche (Breitling, Bauern- karpf oder Scheberl)	378
7. Blei (Brassen, Breitling, Brach- sen oder Bläuer)	378

	Seite
8. Plöße (Notauge oder Furrn)	379
9. Mand (Seekarpfen, Sommerkarpfen, Rohrkarpfen oder Bleiken)	379
10. Barbe	379
11. Schlei	380
12. Hecht	381
13. Lachs (Salm oder Fuchen)	383
14. Forelle	385
15. Hering, Sprotte, Pilchard oder Sardine, Anchovis oder Sardelle und Maifisch	387
16. Aal und Muräne	390
17. Kabeljau, Dorsch, Schellfisch und Quappe	393
18. Steinbutt, Scholle oder Flunder und Seezunge	397
19. Stör oder Hausen, Sterlet und Wels	398
20. Neunaugen	400
II. Schalthiere	401
1. Flußkrebß	401
2. Meerkrebße	403
3. Austern, Muscheln u. Schnecken	405
III. Frösche und Schildkröten	406

19. Kapitel.

Gemüse	408
I. Grüne Gemüse	410
II. Gemischte Gemüse	435
III. Trockene Gemüse	438
IV. Gemüsekonserven	443
V. Kartoffelspeisen oder Erdäpfelspeisen	445
VI. Pilze oder Schwämme	450

20. Kapitel.

Kompotte und Salate	461
I. Kompotte oder süße Salate	461
II. Salate von Wurzeln und Gemüsen	470
III. Fischsalate, Fleischsalate und Mayonnaisen	477

21. Kapitel.

Eier- und Mehlspeisen	481
I. Keine Eierspeisen	481

	Seite
II. Pfannkuchen, Plinsen, Omelettes, Schmarn usw.	486
III. Puddings	492
IV. Aufläufe oder Soufflés	499
V. Gebackene Mehlspeisen, Charlottes und Strudeln	504
VI. In Schmalz gebackene Mehlspeisen	516

22. Kapitel.

Kalte süße Speisen	522
I. Kalt bereitete Speisen	525
II. Kalte Mehlspeisen, Flammeri u. s. w.	529
III. Blancmangers oder Mandelsulze	535
IV. Gelees, Gallerte oder süße, klare Sulzen	537
V. Cremes	541
VI. Bavarroisen, gefulzte Cremes oder Halbgefrorenes	545
VII. Eis oder Gefrorenes	547

23. Kapitel.

Die Bäckerei	554
I. Gefengebäck	559
II. Gebäck ohne Hefen	568
III. Gebäck von Blätterteig	571
IV. Gebäck von mürbem Teig	574
V. Gebäck von gerührtem Zucker-, Biskotens- oder Biskuitteig	579
VI. Eisenkuchen, Hohlhippen oder Waffeln	589
VII. Gebäck von Eiweißschnee und Mandelteig, sowie einige Konfekte	591
VIII. Honigtuchen, sowie einige Weihnachtsbäckereien	598

24. Kapitel.

Die Getränke	604
I. Das Wasser	604
II. Die Milch	606
III. Warme Getränke	607
IV. Kalte Getränke	614

Dritter Teil. Der Tisch.

	Seite		Seite
Der Tisch	621	2. Das Gabelfrühstück (Déjeuner	
25. Kapitel.		Dinatoire. Lunch)	640
Der Tisch, der Mittelpunkt der Familie		3. Die Festtafel (Diner, Souper)	641
und der Geselligkeit	623	4. Das Dessert	645
26. Kapitel.		5. Die Kaffeewisite	646
Das Tischzeug	626	6. Die Teevisite	646
Die Seife	628	7. Der Fünf-Uhr-See (Five o'clock	
27. Kapitel.		tea)	647
Die Tafelgeräthschaften	632	8. Das Büffet	647
I. Porzellan	632	9. Das Serviettenbrechen	648
II. Kristall- und Glaswaren	634	29. Kapitel.	
III. Silberbestecke	635	Das Tranchieren	650
IV. Sonstige Tafelgeräte	637	30. Kapitel.	
28. Kapitel.		Das Anrichten und Garnieren der Speisen	659
Das Tischdecken	638	31. Kapitel.	
I. Der tägliche Tisch	638	Das Servieren	680
II. Die Gesellschaftstafel	639	I. Allgemeine Regeln	680
1. Das erste Frühstück	639	II. Das Präsentieren versch. Gerichte	682
		III. Das Servieren der Getränke	683

Vierter Teil. Die Speisenfolge.

Die Speisenfolge	685	I. Suppen	707
32. Kapitel.		II. Fleischspeisen	710
Der Zweck des Essens	687	III. Fische	710
33. Kapitel.		IV. Gemüse	711
Allerlei Speisezettel	696	V. Kompotte und Salate	711
I. Winke und Ratschläge bei Auf-		VI. Eier- und Mehlspeisen	712
stellung der Speisezettel	696	VII. Kalte süße Speisen	712
II. Speisezettel für Hausmannskost	699	VIII. Backwerk	712
III. Speisezettel für die Festtafel	701	IX. Getränke	713
IV. Weinservice	704	35. Kapitel.	
34. Kapitel.		Die Fastenkost	717
Die Krankenkost	705	Schlußwort	728

Anhang.

Blätter zum Eintragen von Kochrezepten, Adressen von Lieferanten, Warenpreisen, Hausmitteln usw.

Ausführliches Sachregister.





Tafel I. Rindfleisch. Seite 96.

Linke Hälfte eines Ochsen,
die Innenseite:

1. Bein, Hesse, Haxe oder Mäusel.
2. Kugel oder inneres Scherzl.
3. Bauchstück oder Dünning.
4. Filet, Lungen- oder Lendenbraten, auch Ochsenhas oder Lummer genannt.
5. Flantenteil oder Querrippen.
6. Vorderblatt, Bug- oder Schaufelstück (liegt auf der Außenseite).
7. Bein, Hesse, Haxe oder Mäusel.
8. Brustspitze mit dem Brustkern.
9. Hals.
10. Halsgratstück oder Würbekamm.

11. Hochrippe od. Fehlrippe (d. h. falsche Rippe).
12. Mittelrippe, Entrecôte oder Kumpsteak.
13. Rindstück, Nierstück oder Roastbeef.
14. Blume, Rose oder Hüftenstück.
15. Schwanzstück, Schweif oder Ortel.
16. Ober- od. Binnenschale od. äußeres Scherzl.
 - a. **Filet**, Lenden- od. Lungenbraten, Ochsenhas oder Lummer (ausgelöst).
 - b. **Rindstück**, Nierstück oder Roastbeef.
 - c. **Oberschale**, Binnenschale oder auß. Scherzl.
 - d. **Blume**, Rose oder Hüftenstück, zu erkennen an dem Fettstück, welches in der Mitte blumenartig vom Fleische eingeschlossen liegt). Siehe auch Tafel IX. A.

Tafel II. Kalbfleisch. Seite 176.

Linke Hälfte eines Kalbes,
die Innenseite:

1. Keule, Schlegel oder Stoß; der obere Teil heißt Schlußstück oder Nuß; die einzelnen Muskeln sind die Frikandeauss.
2. Nierstück oder Nierenbraten.
3. (d. h. 2. und 4. zusammen) Sattel, Kalbsrücken oder Karree.
4. Rotelettenstück.
5. Kamm oder Schulter.
6. und 7. Hals.

8. Hesse, Haxe oder Stelze.
9. Blatt oder Bug (liegt auf der Außenseite).
10. Brust mit Brustspitze und Kalbsmilch, Widder, Bries oder Bräschen.
11. Bauchstück, Dünning oder Dünninge.
12. Hesse, Haxe oder Stelze.
 - a. **Rotelettenstück**.
 - b. **Keule**, Schlegel oder Stoß.
 - c. **Sattel**, Kalbsrücken oder Karree.

Siehe auch Tafel IX. B.

Tafel III. Schweinefleisch. Seite 256.

Linke Hälfte eines Schweines,
die Innenseite:

1. Spitzbein, Sülzhaxe oder Pfote.
2. Eisbein, Dickbein oder Haxe.
3. Schlegel, Keule oder Schinken.
4. Filet, Lende, Würbe- oder Mörbraten.

5. Bauch oder Speck.
6. Rippespeer, Weißbraten, Karree oder Karbonadenstück.
7. Vorderchinken oder Blatt (liegt auf der Außenseite).
8. Brust.

9. Eisbein, Dickbein oder Hare.
 10. Kopf mit Schnauze oder Rüssel und Ohren.
 11. Kamm.
- (1. 2. u. 9. heißen gepökelt auch Schweinsknöchel.)
- a. **Rippespeer**, Karree oder Weißbraten (ausgeschält).

- b. **Bauchstück oder Speck**.
- c. **Brust oder Bug**.
- d. **Schweinsrücken**, Karree oder Sattel mit Kamm und Schulter.

Siehe auch Tafel IX. C.

Tafel IV. Hammel- oder Schöpfienfleisch. Seite 336.

Linke Hälfte eines Hammels, die Innenseite:

1. Hals.
2. Kamm.
3. Kotelettenstück.
4. (d. h. 3. und 5. zusammen) Hammelrücken, Karree oder Sattel.
5. Nierenstück oder Wammerl.
6. Keule oder Schlegel.
7. Bauch und Querrippen.

8. Nachbrust.
9. Brust.
10. Vorderkeule oder Blatt mit Bug oder Brust (liegt auf der Außenseite).
- a. **Koteletten- oder Karbonadenstück**.
- b. **Keule oder Schlegel**.
- c. **Hammelrücken, Sattel oder Karree mit Nieren**.

Siehe auch Tafel IX. D.

Tafel V. Pilze oder Schwämme. Seite 416.

1. Champignon, Egerling, Weidling oder Guckemuche (*Agaricus campestris*).
2. Blätterpilz oder Parasolschwamm (*Agaricus procerus*).
3. Stachelschwamm oder Semmelpilz (*Polyporus confluens*).
4. Spitzmorchel oder Frühmorchel (*Morchella esculenta*).
5. Speisemorchel oder Faltenmorchel (auch einfach Morchel gen. (*Helvella esculenta*)).
6. Trüffel (*Tuber cibarium*).

Tafel VI. Pilze oder Schwämme. Seite 496.

1. Echter Reizler, Rötling oder Wacholderchwamm (*Agaricus deliciosus*).
2. Eierschwamm oder Pfefferling, auch Pfifferling genannt (*Cantharellus cibarius*).
3. Steinpilz oder Herrenpilz (*Boletus edulis*).
4. Kupuzinerpilz oder Ziegenlippe (*Boletus scaber*).
5. Schmerling (*Boletus granulatus*).
6. Mufferon oder Moosling (*Agaricus prunulus*).

Tafel VII. Früchte. Seite 577.

1. Feinste französische Tafelbirne.
2. Französische Riesentafelbirne.
3. Calvilleapfel.
4. Belgische Treibhauserdbeeren.
5. Datteln.
6. Tiroler Tafeläpfel.
7. Süße Valermozitrone oder Limone.
8. Blutorange oder Apfelsine.
9. Blaue Treibhausweintraube.
10. Mandarine oder Messina-Apfelsine.
11. Pfirsich.
12. Gelbe französische Weintraube.
13. Aprikose.
14. Bananen.
15. Ananas.

Tafel VIII. Garnierte Schüsseln. Seite 672.

1. Gesottener Stör.
2. Gedämpfter Fasan.
3. Gebratene Rebhühner.
4. Gesottener Zander.

Tafel IX. Schlachtvieh. Seite 48.

A. Rind.

1. Vorderschwanzstück oder Ruß.
2. Rindstück, Nierstück oder Roastbeef; darunter im Innern Filet, Lungenbraten, Lende, Ochsenhas oder Lummer.
3. Hochrippe oder Fehrippe.
4. Tafel- oder Mittelschwanzstück.
5. Hinteres Schwanzstück, Schweif oder Örtel.
6. Blume, Rose oder Hüftenstück.
7. Bauchstück oder Dünning.
8. Oberschale, Binnenschale oder äußeres Scherzl.
9. Mittelrippe, Entrecôte oder Rumpsteak.
10. Vorderblatt, Bug oder Schaufelstück.
11. Flankenteil oder Querrippen.
12. Halsgratstück oder Würbekamm.
13. Brust mit Brustkern.
14. Brustspitze.
15. Hals oder Kamm.
16. und 17. Beine, Hossen, Haren oder Mäusel.
18. Kopf.

Siehe auch Tafel I.

B. Kalb.

1. Schlegel, Keule oder Stoß; der obere Teil Schlußstück oder Ruß.
2. Nierstück, Nierenbraten oder hinteres Rückenstück.
3. Kotelettenstück.
2. u. 3. zusammen Sattel, Rücken oder Karree.

4. Schulterstück, Kamm oder Blatt.
5. Brust oder Bauch.
6. Kopf.
7. Hals oder Vorderkamm.

Siehe auch Tafel II.

C. Schwein.

1. Schlegel, Keule oder Schinken.
2. Karbonaden- oder Kotelettenstück.
3. Rippenstück, Rücken, Rippespeer oder Karree.
4. Kamm oder Hals.
5. Kopf mit a. Ohren und b. Schnauze oder Rüssel.
6. Vorderschinken oder Blatt.
7. Bauch oder Speck.
8. Dickbein, Eisbein oder Haren.
9. Spitzbein, Pfoten, Klauen oder Süßharen.
8. und 9. Schweinsknöchel.

Siehe auch Tafel III.

D. Hammel oder Schöps.

1. Keule oder Schlegel.
2. Hammelrücken, Sattel oder Karree mit Nierstück.
3. Vorderkeule, Schulterstück, Keule oder Blatt.
4. Kopf.
5. Brust und Bauch.
6. Hals oder Kamm.

Siehe auch Tafel IV.

Tafel X. Wild. Seite 49.

1. Hirsch, Rothirsch oder Edelhirsch.
2. Reh.

3. Gase.
4. Wildschwein, Eber oder Schwarzwild.

Tafel XI. Zahmes Geflügel. Seite 224.

1. Hahn.
2. Perlhuhn.
3. Fasan.

4. Taube.
5. Puter, Truthahn oder Indian.

Tafel XII. Wildgeflügel. Seite 225.

1. Wildente.
2. Rebhuhn.
3. Fasan.

4. Wachtel.
5. Birkhahn.

Tafel XIII. Fische. Seite 240.

1. Schellfisch.
2. Hering.

3. Flunder.
4. Sprotte.

Tafel XIV. Fische. Seite 241.

- | | |
|---|-----------------------------|
| 1. Zander, Sander, Sandart oder Schill. | 4. Bachforelle. |
| 2. Barsch, Bars, Egli oder Schranzen. | 5. Lachs, Salm oder Fuchen. |
| 3. Aal. | |

Tafel XV. Fische. Seite 384.

- | | |
|-------------|--------------|
| 1. Hecht. | 3. Barbe. |
| 2. Karpfen. | 4. Maifisch. |

Tafel XVI. Fische. Seite 385.

- | | |
|----------|---|
| 1. Stör. | 3. Kabeljau (Stockfisch, Klippfisch, Laverdan). |
| 2. Wels. | 4. Makrel. |

Tafel XVII. Gemüse. Seite 400.

- | | |
|--|--|
| 1. Weißkohl, Kraut, Kappus oder Kumpst. | 4. Spinat. |
| 2. Wirsingkohl, Savoner, Welsch- oder Herz Kohl. | 5. Grünkohl, Braunkohl oder Blattkohl. |
| 3. Blumenkohl oder Karfiol. | 6. Endivie, Escariol oder Winterjulat. |

Tafel XVIII. Gemüse. Seite 401.

- | | |
|--------------------------|------------------------------|
| 1. Artischocke. | 5. Nalgurke. |
| 2. Spargel. | 6. Rapunzel oder Rapunzchen. |
| 3. Melonenkürbis. | 7. Mangold oder Weißkohl. |
| 4. Grüne Schlangengurke. | |

Tafel XIX. Gemüse. Seite 544.

- | | |
|-------------------------------------|-------------------------------------|
| 1. Zwiebel oder Zipolle. | 6. Mohrrübe, Möhre oder gelbe Rübe. |
| 2. Porree. | 7. Frankfurter Mohrrübe. |
| 3. Kohlrübe, Steckrübe oder Wurcke. | 8. Schwarzer Rettich. |
| 4. Karotte. | 9. Weißer Rettich. |
| 5. Radieschen. | |

Tafel XX. Vorbereitete Braten. Seite 545.

- | | |
|---------------------------------|-----------------------------|
| 1. Gespickter Gase. | 5. Masthuhn oder Poularde. |
| Dressiertes Geflügel. | 6. Ente. |
| 2. Taube. | 7. Gans. |
| 3. Rücken oder junges Hähnchen. | 8. Schnepfe oder Bekassine. |
| 4. Rebhuhn. | 9. Kramtsvögel. |

Tafel XXI. Serviettenbrechen. Seite 560.

- | | |
|-----------------|------------------|
| Fig. 1. Fächer. | Fig. 2. Rollen. |
| a b Anleitung. | a b c Anleitung. |

Tafel XXII. Serviettenbrechen. Seite 561.

- | | |
|--------------------|----------------------|
| Fig. 3. Pyramide. | Fig. 4. Säule. |
| a b c d Anleitung. | a b c d e Anleitung. |