

Neues
Bürgerliches Kochbuch

von

Hedwig Albrecht.



Dresden

Max Fischer's Verlagsbuchhandlung.

Inhaltsverzeichnis

Suppen

Vorwort	3
Einfache	7
Fleischbrühsuppe	
Reissuppe mit Fleischbrühe	7
Reissuppe mit Milch	7
Reissuppe auf schwedische Art	8
Reissuppe mit grünen Erbsen	8
Gräupchensuppe mit Fleischbrühe	8
Gräupchensuppe mit gebackenen Pflaumen	8
Sagosuppe in Fleischbrühe	9
Sagosuppe mit Milch	9
Sagosuppe mit Rotwein	9
Griessuppe in Fleischbrühe	9
Geröstete Griessuppe	9
Graupensuppe mit Milch	9
Griessuppe mit Wasser	10
Griessuppe mit Milch	10
Suppe von Fadennudeln	10
Gefüllte Nudelsuppe	10
Suppe mit eingelaufenen Nudeln	10
Hafermehlsuppe	11
Hafergrützensuppe	11
Suppe von Buchweizengrütze mit Milch	11
Suppe von Buchweizengrütze mit Wassers	11
Einfache Kartoffelsuppe	11
Kartoffelsuppe mit Wurzelwerk	12
Kartoffelsuppe mit Milch	12
Kartoffelsuppe mit saurer Sahne	12
Sauere Kartoffelsuppe	13
Mehlsuppe	13
Maccaronisuppe	13
Einfache Semmelsuppe	13
Semmelsuppe mit Ei	13
Geriebene Semmelsuppe	14
Brodsuppe mit Kümmel	14
Brodsuppe mit Ingwer	14
Brodsuppe mit Äpfeln	14
Buttermilchsuppe	14
Plockensuppe	15
Chocoladensuppe	15
Suppe mit Leberreis (Stehrlich)	15

Suppe mit Kartoffelklößchen	15
Suppe mit Fleischklößchen	16
Suppe mit Mandelklößchen	16
Mandelklößchen	16
Eiersuppe	16
Suppe von jungen Erbsen	17
Blumenkohlsuppe	17
Suppe mit kleinen Klößchen	17
Einfache Brodsuppe	17
Ragoutsuppe (stehrlich)	17
Suppe mit Semmelklößchen	18
Bettelsmannssuppe	18
Kerbelsuppe	18
Spargelsuppe	19
Morchelsuppe	19
Suppe von weißen Bohnen	19
Klostertsuppe	19
Linsensuppe	20
Erbsensuppe	20
Hühnersuppe	20
Schidkröten= oder	20
Mocturtesuppe	
Rebhühnersuppe	21
Pommersche Entensuppe	21
Ochsenchwanzsuppe	22
Moskowitersuppe (russisch, Feiertagsessen)	22
Lebersuppe	22
Suppe aus Bratenknochen	23
Suppe von Reh- und Hirschwild (Feiertagsessen)	23
Austersuppe	23
(Feiertagsessen)	
Fischsuppe	
Suppe von Hecht	24
Risotto (italienisch)	24
Krebsuppe	25
Hasensuppe	25
Fischsuppe auf norwegische Art	25
Schleiensuppe	26
Biersuppe	26
Weißbiersuppe mit Gries	26
Biersuppe auf	26
Holländische Art	
Weinsuppe	27
Weinsuppe mit Sago	27
Weinsuppe mit Brod und Rosinen	27

Stachelbeersuppe (norwegisch)	27
Hagebuttensuppe	28
Flieberbeersuppe	28
Äpfelsuppe	28
Kaltschalen	28
Bierkaltschale	
Weinkaltschale	29
Erdbeerkaltschale	29
Citronenkaltschale	29
Heidelbeerkaltschale	29
Fleischspeisen	
<i>a. Rindfleisch</i>	
Gekochtes Rindfleisch	30
Russisches Rindfleisch	30
Zrazy (polnisches Gericht)	30
Rinds-Roulade	30
Goulasch (ungarisch)	31
Beefsteak (gehacktes)	31
Lenden-Beefsteak	31
Beefsteak mit Hindernissen	32
Rumpsteak	32
Einfacher Rinderbraten	32
Rinderschmorbraten	33
Rostbraten (steprisch)	33
Sauerbraten	33
Lendenbraten	34
Lendenbraten mit Madeira-Sauce (Feiertagsessen)	34
<i>b. Hammel- oder Schöpfenfleisch</i>	
Gekochtes Hammelfleisch	34
Hammelfleisch mit Kohl und Kartoffeln (irisches Gericht)	34
Hammelfleisch mit Kümmelsauce	34
Hammel-Cotelettes	34
Hammelbraten (einfach)	35
Hammelrücken	35
Hammelrücken nach schottischer Weise	36
Geschmorte Hammelkeule	37
Hammel-Carree mit Reis	37
Hammelragout mit Johannisbeer-Gelee (Feiertagsessen)	37
<i>c. Kalbfleisch</i>	
Gekochtes Kalbfleisch	37
Kalbfleisch mit Gurke	37
Kalbs-Cotelettes	37
Gehacktes Kalbs- Cotelettes	38
Pfefferfleisch von Kalbsfleisch	38

Wiener Schnitzel	39	Schweinsknöchel zu	52	Geschmorte Ente	66
Kaiserschnitzel	39	pökeln		(Feiertagsessen)	
Kalbs-Fricandeaux	40	Schweinsknöchel zu	52	Entenbraten	66
Fricassee von	40	kochen		Entenbraten (englisch)	66
Kalbsfleisch		Gekochter Schinken	52	Entenbraten mit Kapern	67
Ragout von Kalbfleisch	40	Schinken mit	53	Rebhühner	67
Kalbs-Roulade	41	Sahnesauce		Rebhühner mit	67
Gebratene Kalbsleber	41	Schinken mit	53	Champignons	
Geschmortes Kalbsleber	41	Burgundersauce		(Feiertagsessen)	
Gedünstete Kalbsleber	42	(Feiertagsessen)		Rebhühner mit	68
Kalbsleber in saurer	43	Schinken mit Maccaroni	53	Savoyerkohl (französisch)	
Sahne		(italienisch)		Rebhühner mit	68
Gebackene Kalbszunge	43	Schinkenflecke	54	Parmesankäse	
Kalbsgehirn (italienisch)	43	Schinken mit	54	Gebratene	69
Haschee von Kalbszunge	43	Spiegeleiern		Krammetsvögel	
Blacierte Kalbsrippchen	44	Bratwurst I.	54	(Feiertagsessen)	
(Feiertagsessen)		Bratwurst II.	55	Gebratenes Schneehuhn	69
Kalbsbraten einfach	44	Leberwurst	55	(schwedisch)	
Gefüllte Kalbsbrust	44	Saucischen	55	Gebratener Auerhahn	69
Nierenbraten	45	Sülze	56	(norwegisch)	
Gefüllte Kalbskeule	45	Schweinsrouladen	56	Gebratener Fasan	69
(Feiertagsessen)		<i>e. Speisen von</i>		(Feiertagsessen)	
Kalbskeule mit Sahne	45	<i>gemischtem Fleisch</i>		Gebratener Kapaun	70
Farcierte Kalbsnuß	45	Fleischpudding	57	(steprisch)	
(Feiertagsessen)		Wiegebraten	57	Gebratene Tauben	70
Ragout von Kalbsmilch	46	Falscher Hase	57	Gefüllte Tauben	70
in Muscheln		(Steprisch)		Fricassee von Tauben	70
(Feiertagsessen)		Fleischklöße	58	Gebratene Tauben	71
<i>d. Schweinefleisch</i>		Königsberger Klops	58	(französisch)	
Gekochtes	47	Klopse in Bier	58	Ein Huhn vorzurichten	71
Schweinefleisch		Kohlklops (norwegisch)	59	Altes Huhn mit Reis	71
Schweinefleisch mit	47	Wildbret		Junge Hühner	71
Sauerkraut		Hasenbraten	59	vorzurichten	
Gehacktes Schweines -	47	Hasenbraten in Rothwein	60	Junge Hühner in	72
Cotelettes		(Feiertagsessen)		Sahnen-Sauce	
Schweine-Cotlettes	48	Hasenpfeffer	60	Paprika-Hühner	72
Brisolettes von	48	Rehbraten	60	Hühner-Fricassee	72
Schweinefleisch		Rehkeule (italienisch)	61	(Feiertagsessen)	
Gebratene	48	Rehkeule in brauner	61	Wiener Backhähnchen	73
Schweinslenden		Sauce		Junge Hühner mit	73
Steak von Schweinslende	48	Hirschkeule	61	Stachelbeeren	
Glaciertes Schweins -	48	Hirsch-Filets (Lende)	61	(schwedisch)	
Filet, Lende		Rennthierbraten	62	Gebratene Hühner	73
(Feiertagsessen)		(Dyrsteak) - norwegisch		Farcierte Hühner	74
Geschmortes	49	<i>Geflügel</i>		Aletzner Poularde mit	74
Schweinefleisch		Gänseklein	62	Eiersauce	
Schweinebraten, einfach	49	Gänseklein mit Äpfeln	63	(Feiertagsessen)	
Fefüllter	49	Gänseklein mit Teltower	63	Gebratener Truthahn	74
Schweinebraten		Rübchen		(Putz)	
Schweinskeule	50	Gänseleber	64	Truthahn mit Kastanien	75
Geschmorte Schweins -	50	Gänseleber mit Zwiebeln	64	(Maronen) gefüllt	
Carbonade		Gänseleber in Gelee	64	Gebratene Schnepfen	76
Saure Schweinskeule	50	(Feiertagsessen)		Fische	
Schweinscarree	51	<i>a. Gans schlachten</i>		<i>a. Süßwasserrische</i>	
(Feiertagsessen)		Gänsebraten	64	Aal vorzurichten	76
Schweinsrücken (Carree)	51	<i>b. Gans braten</i>		Aal in Sauce	76
- französisch		Gänsebraten (französisch)	65	Gekochter Aal	77
(Feiertagsessen)		Gänsefett	65	Gebackener Aal	77

Aal mit Rothweinsauce (französisch)	77	Schellfisch III	92	Holländische Sauce III.	103
Aal mit polnischer Sauce (polnisch)	77	Gebackener Schellfisch	92	Holländische Sauce IV.	103
Aal blau mit Essig und Öl	78	Schellfisch in Sahne	92	Holländische Sauce V.	104
Marinierter Aal	78	Dorsch mit	92	Sahnesauce (schwedisch)	104
Geräucherter Aal	78	Championgemüse (französisch)		Kraftsauce	104
Aalraupe mit Weisauce	79	Stör	93	Kapernsauce I.	104
Aalraupe mit Eiersauce	79	Steinbutte (schwedisch)		Kapernsauce II.	105
Aalraupe mit Mostrich (Senf)	79	Seezunge mit Butter	93	Feine Kapernsoße	105
Bleie	80	Gespickte Seezunge		Aleerettigsauce I.	105
Barsch (holländisch)	80	Gebackene Seezunge	94	Aleerettigsauce II.	105
Barsch mit Dillsauce (schwedisch)	80	Kabeljau	94	Aleerettigsauce III.	105
Barsch mit Weinsauce* (französisch)	81	Kabeljau mit Sahne (norwegisch)	94	Aleerettigsauce IV.	106
Schleie mit Butter	81	Klippfisch	95	Kalte saure Aleerettigsauce	106
Schleie mit Dillsauce	81	Stockfisch mit Butter	95	Dillsauce I.	106
Schleie in Specksauce	82	Stockfisch mit Olivenöl (italienisch)	95	Dillsauce II.	106
Schmetterling	82	Stockfisch mit (italienisch)	95	Sauerampfersauce	107
Barbe	82	Sahnesauce (schwedisch)		Petersiliensauce I.	107
Wels	83	Stockfisch mit Petersilie	96	Schinkensauce (russisch)	107
Zander mit Butter	83	Stockfisch, gebacken (steyrisch)	96	Bohnensauce	107
Zander mit Aleerettig	83	Gebatene grüne Heringe	96	Rosinensauce I.	107
Hecht mit Sahnesauce (schwedisch)	83	Gebackene grüne Heringe	97	Rosinensauce II.	108
Hecht mit Carbiar*	84	Heringroulade	97	Milchsauce zu Gemüse (schwedisch)	108
Gebatener Hecht	84	Gebatener Salzhering	97	Pilzsauce I.	108
Hecht mit Parmasankäse (italienisch)	85	Heringssalat	97	Pilzsauce II.	109
Gespickter Hecht*	85	Krebse zu kochen	98	Championsauce*	109
Gesottener Hecht	85	Einbrenne		Tomatensauce I. - (spanisch)	109
Karpfen blau	86	Helle Einbrenne (Weißmehl)	98	Paradiesäpfel (steyrisch)	
Karpfen mit brauner Sauce (polnisch)	86	Dunkle Einbrenne (Braunmehl)	98	Gurkensauce	109
Gedünsteter Karpfen	87	Saucen		Bechamelsauce I	110
Karpfen mit Oliven (italienisch)	87	Senfsauce I.	99	Bechamelsauce II	110
Gebackener Karpfen	87	Senfsauce II.	99	Madeirasauce*	110
Karpfen in Wein* (italienisch)	87	Feine Senssauce	99	Sauce mit Provençeröl* (spanisch)	111
Lachs gekocht	88	Sehr feine Senf- oder Mostrichsauce IV	99	Austernsauce*	111
Lachs in Gelee*	88	Specksauce	100	Süße Saucen	
Lachs mit Weinsauce	89	Specksauce II (zu Fischen)	100	Weinschaumsauce (Chaudeau)	112
Lachs mit Madeirasauce*	89	Specksauce III (schwedisch)	100	Weinsauce	112
Lachs-Ragout	90	Sardellensauce I.	100	Preiselbeersauce	112
Forelle blau	90	Sardellensauce II.	101	Chokoladensauce	112
Forellen mit weißer Sauce* (schwedisch)	90	Feine Sardellensauce III.	101	Mandelsauce	112
Gebackene Forellen	91	Heringssauce	101	Mayonnaise	
Forellen in Rothweinsauce* (französisch)	91	Zwiebelsauce I	101	Mayonnaise I.	113
b. Seefische		Zwiebelsauce II	102	Mayonnaise II.	113
Schellfisch I (mit Butter und Kartoffeln)	91	Zwiebelsauce III	102	Remouladensauce	114
		Zwiebelsauce IV.	102	Kräuter-Mayonnaise	114
		Buttersauce I	102	Cumberlandsauce (englisch)	114
		Buttersauce II (englisch)	102	Hors d'œuvres (Vorspeisen, Zwischengerichte)	
		Holländische Sauce I	103	Pasteten	114
		Holländische Sauce II.	103	Appetitsbissen	115
				Sardellensemmeln	115

Semmelscheiben mit Farce	115	Nudeln	128	Kohlrabi III.	140
Gefüllte Semmeln mit Farce	115	Macaroni I (italienisch)	128	Gefüllte Kohlrabi	140
Brodgarbure	115	Macaroni II	128	Kohlkeimchen	140
Rührei mit Lachs	116	Reis mit Tomaten (Paradiesäpfel - steprisch)	128	Leipziger Allerlei	140
Rührei mit Schinken	116	Reis mit grünen Erbsen (italienisch)	129	Gekochter Meerrettig	141
Rührei mit Kieler Sprotten	116	Sauerkraut	129	Morchel	141
Gefüllte Eier	117	<i>b. grüne Gemüse</i>		Petersilie	141
Ei mit Kaviar gefüllt	117	Weißer Rüben I.	129	Rothkraut I	141
Semmelscheiben mit Kaviar	117	Weißer Rüben II	129	Rothkraut II	142
Austern in Muscheln	117	Mohrrüben	129	Rosenkohl I	142
Gebackene Austern	117	Mohrrüben mit Spargel	130	Rosenkohl II*	142
Gebatene Austern	118	Junhe Carotten	130	Pilze	143
Austern in Sauce	118	Mohrrüben mit grünen Erbsen	130	Spinat I	143
Haschee in Muscheln	118	Mohrrüben, Carotte (schwedisch)	131	Spinat II (schwedisch)	143
Fisch in Muscheln	119	Möhren	131	Spargel I (Stangenspargel)	144
Krebsragout in Muscheln	119	Grüne Erbsen I. (schwedisch)	131	Spargelgemüse (englisch)	144
Omelette in Schnittlauch und Petersilie	119	Grüne Erbsen II.	131	Spargelgemüse	144
Omelette mit geräuschem Lachs (schwedisch)	119	Grüne Erbsen III. (englisch)	131	Schwarzwurzel	144
Croquettes von Kalbsmilch	120	Grüne Erbsen (Schoten)	132	Weißkraut oder Weißkohl	145
Croquettes aus Bratenresten	120	Sauerampfer	132	Wirsingkohl (Welschkraut)	145
Gefüllte Croquettes	120	Teltower Rübchen	132	Grünkohl	145
Croquettes von Käse	121	Blumenkohl I	132	<i>c. Kartoffelspeisen</i>	
Kalbshirn	121	Blumenkohl II.	133	Gebatene Kartoffel	146
Gebackene Zunge	121	Blumenkohl III.	133	Kartoffeln in der Schale	146
Morchelpastete	121	Blumenkohl IV.	133	Kartoffeln in Milch (schwedisch)	146
Hummerpastete*	122	Gebackener Blumenkohl	134	Kartoffelpüree	146
Fleischpastete (schwedisch)	122	Endiviengemüse	134	Kartoffeln mit Zwiebelgemüse	147
Pasteten mit Zungenragout*	123	Artischocken I.	134	Saure Kartoffeln	147
Bechamelpasteten	123	Artischocken II.	134	Kartoffel-Bällchen	147
Kibitz Eier	124	Artischocken III.	135	Klöße	
Rührei von Kibitz Eiern oder Möbeneiern	124	Grüne Bohnen I.	135	Kartoffelklöße I	148
Kibitz Eier nach Frankfurter Art*	124	Grüne Bohnen II.	135	Kartoffelklöße II	148
Garnierte Gurken	124	Grüne Bohnen III. (süddeutsch)	135	Kartoffelklöße III	148
Seemuschel	125	Grüne Bohnen IV. (englisch)	135	Kartoffelklöße aus rohen Kartoffeln	149
Gebackene Froschkeule*	125	Grüne Bohnen V. (schwedisch)	136	Hefeklöße	149
Gemüse		Grüne Bohnen VI.	136	Wickelklöße	149
<i>a. Trockene Gemüse</i>		Grüne Bohnen VII.	137	Griesklöße	150
Erbsen	125	Grüne Bohnen VIII.	137	Mehlköße	150
Erbsenpüree	126	Brechbohnen I. (Wachsbohnen)	137	Semmelklöße	150
Linzen	126	Brechbohnen II.	137	Schinkenklöße	150
Puffbohnen	126	Gurkengemüse I.	137	Speckklöße	151
Weißer Bohnen	126	Gurkengemüse II.	138	Reisklöße	151
Reis	127	Kastanienpüree I. (Maronen)	138	Markklöße	151
Gräupchen	127	Kastanienpüree II.	138	Leberknödel (schwäbisch)	151
Hirse	127	Kohlraabi I.	139	Semmelknödel (steprisch)	152
		Kohlraabi II. (schwedisch)	139	Milch-, Mehl- und Eierspeisen	
				Spiegeleier	152
				Verlorene Eier	152
				Verlorene Eier (schwedisch)	152
				Saure Eier	153
				Eierkuchen mit Äpfel	153

Nierenkoch	153	Wiener Faschingskrapfen	167	Semmel-Pudding	179
Kipfel mit Hefe	154	(österreichisch)		Cabinetts-Pudding	179
(österreichisch)		Käsekäulchen*	167	Gries-Pudding	180
Ruß-Beugel (steyrisch)	154	(sächsisch)		Gries-Pudding II	180
"Blätter" (Plinzen	154	Quarkkäulchen	167	Pudding von saurer	180
(schwedisch))		(sächsisch)		Sahne	
Käsestangen	155	Mehlspeise mit Rosinen	168	Chocoladenpudding I	181
Eier mit Sahneschnee	155	(englisch)		Chocoladenpudding II	181
Mehlspeisen mit Butter	155	Mehlspeise von saurer	168	Fleisch-Pudding I	181
(englisch)		Sahne		Fleisch-Pudding II	181
Milchreis	155	Einfache Mehlspeise	168	(schwedisch)	
Reis mit Aprikosen	156	Mehlspeise von Gries	169	Kaiser-Pudding	182
Reis mit Apfelmus	156	Mehlspeise von Gries II	169	(österreichisch)	
(püree)		Mehlspeise von Gries	169	Schwarzer Pudding	182
Mandelschnitten	156	III		(steyrisch)	
Nudeln mit Apfelpüree	157	Mehlspeise von Gries IV	169	Kartoffel-Pudding I	182
Theestangel	157	Mehlspeise von Reis I	170	Kartoffel-Pudding II	183
(österreichisch)		Mehlspeise von Reis II	170	(schwedisch)	
Russische Krapferln	157	(schwedisch)		Fisch-Pudding	183
Moses Schnittchen	158	Citronen-Mehlspeise I	170	(schwedisch)	
Rindskoch (österreichisch)	158	(schwedisch)		Plum-Pudding I	183
Äpfel im Schlafrock	158	Citronen-Mehlspeise II	171	(englisch)	
(österreichisch)		Mehlspeise von Chocolate	171	Plum-Pudding II	184
Eierspeise (steyrisch)	158	I		(englisch)	
Eierspeise mit Pilze	159	Mehlspeise von Chocolate	171	Lachs-Pudding	184
(österreichisch)		II		(schwedisch)	
Buchteln (böhmisch)	159	Mehlspeise von Chocolate	171	Cremer, Flammeris,	
Pfundkolatschen	159	III		kalte süße Speisen,	
(böhmisch)		Mehlspeise von Chocolate	171	Gelees	
Gugelhupf (österreichisch)	160	IV		Ambrosia	185
Sahnenkoch (Rahmkoch -	160	Mehlspeise von Sago	172	(Himmelsspeise)	
österreichisch)		Apfel-Charlotte I	173	Rosencreme	185
Theebrod	160	Apfel-Charlotte II	173	Mandelcreme	185
Chaler - Krapfeln	161	Mehlspeisen von	173	Cirtonen-Creme I	185
(österreichisch)		Wallnüssen		Cirtonen-Creme II	185
Starnitzeln (österreich)	161	Mehlspeisen von	174	Sahnecreme	186
Kartoffel-Brod	161	Kartoffeln und Corinthen		Apfelcreme I	186
(österreichisch)		Arme Ritter I	174	Apfelcreme II	187
Eierflecke mit Parmasan	161	Arme Ritter II	174	Apfelcreme III	187
Hohlkippen	162	Plinzen	175	(schwedisch)	
Vanille-Bogen	162	Windbeutel I	175	Apfelsinencreme I	187
Wasserspatzeln	162	Windbeutel II	175	Apfelsinencreme II	188
(österreichisch)		Gefüllte Windbeutel	175	Apfelsinencreme III*	188
Hobelschatten	163	Chocoladen-Strudel	176	Erdbeercreme I	188
(österreichisch)		(österreichisch)		(schwedisch)	
Zimmet-Karten	163	Füllung zu Chocoladen-	176	Erdbeercreme II	188
(österreichisch)		Strudel		Erdbeercreme III	189
Nuß-Koch	163	Semmel-Mehlspeise mit	176	Himbeercreme I	189
Bisquit (wienerisch)	164	Apfelmus		Himbeercreme II	189
Wein-Koch	164	Dampfnudeln (bayrisch)	177	Himbeercreme III	189
Aprikosen-Koch	164	Mehlspeise mit Kirschen	177	(österreichisch)	
Rum-Koch	165	und Rothwein		Johannisbeercreme I	190
(österreichisch)		Einfacher Eierkuchen	178	Johannisbeercreme II	190
Ingwerlein (krainisch)	165	Mehlspeise von	178	(schwedisch)	
Rum-Krapfeln	165	Apfelsinen		Kirchereme I	190
Biscotten (wienerisch)	166	Pfannenkuchen (altes	178	Kirchereme II	190
Kleine Plätzchen	166	Familienrecept)		(schwedisch)	
Pfannkuchen	166	Puddings		Mandelcreme	191

Rußcreme I	191	Blanc-mangers		Melonenkompott	220
Rußcreme II	191	Blanc-mangers mit	207	Pfirsichkompott I*	220
Ananas-Creme*	192	Mandeln		Pfirsichkompott II	220
Arrac-Creme	192	Blanc-mangers von	207	Pfirsichkompott III	220
Chocoladentcreme I	192	Vanille		Pflaumenkompott I	221
Chocoladentcreme II	192	Blanc-mangers mit	207	Pflaumenkompott II	221
Chocoladentcreme III	193	Nüssen		Pflaumenkompott III	221
Kaffeecreme I*	193	Eis		Pflaumenkompott IV	221
Kaffeecreme II	193	Die Bereitung des Eises	209	Gebackene Pflaumen als	221
Sahnecreme	194	und Gefrohrenen		Kompott	
(österreichisch)		Vanille-Eis I	210	Pflaumenmus	222
Kastanien- (Macronen)	194	Vanille-Eis II	210	Preißelbeerkompott I	222
Creme		Himbeer-Eis I	210	Preißelbeerkompott II	222
Maiadeira-Creme*	194	Himbeer-Eis II	210	Prünellen-Kompott	222
Maraschins-Creme	195	Himbeer-Eis III	211	Quittenkompott I	222
Creme à la Kesselrode	195	Aprikosen-Eis	211	Quittenkompott II	223
Pomeranzen-Creme	195	Citronen-Eis	211	Rabarber-Kompott	223
Sahne-Creme	196	Apfelsinen-Eis	211	Reineclauden-Kompott	223
Sultauspeise (Sahne-	196	Stachbeer-Eis	211	Stachbeer-Kompott I	223
Creme)		Erdbeer-Eis	212	Stachbeer-Kompott II	224
Thee-Creme	196	Chocoladen-Eis I	212	Tomaten=Kompott	224
Vanille-Creme I	197	Chocoladen-Eis II	212	Salate	
(österreichisch)		Chocoladen-Eis III	212	Die Bereitung der Salate	224
Vanille-Creme II	197	Kaffee-Eis	212	Kopfsalat (Stausensalat)	224
Wein-Creme I	197	Pfirsich-Eis*	213	I	
Wein-Creme II	198	Kompotts		Kopfsalat II	225
Champagner-Creme*	198	Apfelkompott I	213	Kopfsalat (norwegisch)	225
Flammerts		(Apfelmus)		III	
Kalte Reisspeise I	199	Apfelkompott II	213	Kopfsalat IV	225
Kalte Reisspeise II	199	(Apfelmus mit Schnee)		Kopfsalat V	225
Kalte Reisspeise III	199	Apfelkompott III	214	Bohnensalat I	225
Kalte Reisspeise IV	199	(Apfelmus mit Corinthen)		Bohnensalat II	226
Kothe Grütze	200	Apfelkompott IV	214	Bohnensalat III	226
Kalte Mohnspeise	200	Apfelkompott V	214	Endiviensalat	226
Flammeri von Stärke I	200	Aprikosenkompott I	215	Salat von weißen Bohnen	226
Flammeri von Stärke II	201	Aprikosenkompott II	215	Gurkensalat I	226
Flammerie von Gries I	201	Apfelsinenkompott I	215	Gurkensalat II	227
Flammerie von Gries II	201	Apfelsinenkompott II	215	Gurkensalat III	227
Flammeri von	201	Birnenkompott I	215	Gurkensalat IV	227
Kartoffelmehl		Birnenkompott II	216	Gemischter Bohnen= und	227
Flammeri von Sago	202	Birnenkompott III	216	Gurkensalat	
Flammeri von Bisquits	202	Brombeerkompott I	217	Blumenkohlsalat	227
Flammeri von Kirschen	202	Brombeerkompott II	217	Selleriesalat I	227
Gelees		Erdbeerkompott I	217	Selleriesalat II	228
<i>Die Bereitung der Gelees</i>		Erdbeerkompott II	217	Schwarzwurzelalat	228
<i>und Cremes</i>		Erdbeerkompott III	217	Salat von rothen Rüben	228
Die Hausenblase	203	Feigenkompott	217	Kartoffelsalat I	228
Die Gelantine	203	Hagebuttenkompott	217	Kartoffelsalat II	228
Ananas-Gelee*	204	Heidelbeerkompott I	218	Kartoffelsalat III	229
Apfelsinen-Gelee I	204	Heidelbeerkompott II	218	Kartoffelsalat IV	229
Apfelsinen-Gelee II	205	Heidelbeerkompott III	218	Kartoffelsalat V	229
Aepfel-Gelee	205	Himbeerkompott	218	Krautsalat I	229
Citronen-Gelee I	205	Johannisbeerkompott I	218	Krautsalat II	230
Citronen-Gelee II	206	Johannisbeerkompott II	219	Warmer Krautsalat	230
Erdbeer-Gelee I	206	Kirschkompott I	219	Spargelsalat	230
Erdbeer-Gelee II	206	Kirschkompott II	219	Rapünzchensalat	230
Wein-Gelee I	207	Kirschkompott III	219	Eiersalat	230
Wein-Gelee II	207	Maulbeerkompott	220	Salat von Brunnenkresse	230

Hopfensalat	231	Guter Kuchen*	244	Orangen- oder	258
Bunter Salat I	231	Topf- oder Napfkuchen	244	Apfelsinenkuchen	
Bunter Salat II	231	IV		Rädergebäckenes	259
Römischer Salat *	231	Sahnekuchen II	245	Waffeln	259
(italienisch)		Sträußelkuchen I	245	Chocoladen-Waffeln	259
Rapontikasalat	232	Sträußelkuchen II	245	Torten	
Fleischsalat I	232	Sträußelkuchen III	245	Kartoffeltorte I	260
Fleischsalat II	232	Kartoffelkuchen	246	Kartoffeltorte II	260
Fleischsalat III	232	Himbeerkuchen	246	Kartoffeltorte III	260
(italienisch)		Zimmetkuchen	246	Bisquittorte I	261
Kalbsbratensalat *	233	Käsekuchen I	247	Bisquittorte II	261
Russischer Salat *	233	Käsekuchen II	247	Bisquittorte III	261
Fischsalat	234	Käsekuchen III	247	Brodtorte I	261
Rettichsalat	234	Mandelkuchen I oder	248	Brodtorte II	262
Heringssalat I	234	Blechkuchen		Sandtorte I	262
Heringssalat II	234	Mandelkuchen II oder	248	(österreichisch)	
Heringssalat III	235	Blechkuchen		Kastanientorte -	262
(polnisch)		Mandelkuchen III	248	Maronen (österreichisch)	
Sardellensalat I	235	Mohnkuchen	249	Apfeltorte I (italienisch)	263
Sardellensalat II	235	Gießkuchen oder	249	Schaumtorte	263
Kräutersalat	236	Gierkuchen		(österreichisch)	
Kuchen und Backwerke		Magdalenenkuchen	250	Sachertorte (wienerisch)	263
Christstollen	236	Tausendjahrkuchen	250	Nusstorte (österreichisch)	264
Sächsische Mäbe oder	236	Kranzkuch mit Vanille	250	Heidemehltorte (steirisch)	264
Aschkuchen *		Hufeisen	250	Goldtorte (österreichisch)	265
Napfkuchen	237	Sandkuchen	251	Kleintorte (steirisch)	265
Mandelstollen	237	Spanischer Kuchen	251	Sahnetorte I (schwedisch)	265
Quarkkuchen oder	237	Napoleonskuchen	252	Sahnetorte II	265
Leipziger Osterfladen		Bretzel I	252	Chokoladentorte I	266
Apfelkuchen I	238	Bretzel II	252	Chokoladentorte II	266
Apfelkuchen II	238	Kuchen aus Blätterteig	253	Chokoladentorte III	266
Apfelkuchen III	238	Vanilleplätzchen	253	Linzertorte I	266
Speckkuchen	239	Anisplätzchen	253	Linzertorte II	267
Butter- oder	239	Mandelkrapfen	253	Linzertorte III	267
Zuckerkuchen		Mandelkränzchen	253	Citronentorte I	267
Butterkuchen I	239	Mandelbrod mit	254	Citronentorte II	268
Butterkuchen II	239	Chocolade		Apfeltorte II	268
Pflaumenkuchen I	240	Mandelschnitten	254	(schwedisch)	
Pflaumenkuchen II	240	Mandelbretzeln	254	Obsttorte	269
Pflaumenkuchen III	240	Makronen I	254	Alexandertorte	269
Kirchkuchen I	240	Makronen II	255	Schweizertorte	269
Kirchkuchen II	241	Makronen III	255	Mohntorte	270
Kirchkuchen III	241	Haselnuß-Brödchen	255	Zwiebacktorte	270
Heidelbeerkuchen I	241	Haselnuß-Kuchen	255	Sandtorte II	270
Heidelbeerkuchen II	241	Bauermocken	255	Mandeltorte I	271
Topf- oder Napfkuchen I	242	(schweizerisch)		Mandeltorte II	271
Topf- oder Napfkuchen	242	Chocoladenbrod	256	Mandeltorte III	271
II		Theegebäck I	256	Kleine Torte mit	272
Topf- oder Napfkuchen	242	Theegebäck II	256	Mandelcreme	
III		Theegebäck III	256	Johannisbeertorte	272
Sahnekuchen I	242	Theegebäck IV	257	Törtchen mit Kirsch-	272
schwedisch		Waisers mit Schlagsahne	257	Marmelade	
Sahnekuchen II	242	Waisers mit Vanille-Eis	257	Punschtorte	273
<i>Kuchen von saurer Sahne</i>		oder Eis-Waisers		Pasteten	
Sahnekuchen III	243	Hallorenkuchen	257	Fleischpastete	273
(schwedisch)		Oblatenkuchen	258	Hasenpastete *	274
Altenburger Platz	243	Prinzenkuchen	258	Gänseleberpastete I*	274
Reibekuchen	244	Kaffebrod	258	Gänseleberpastete II*	274

Kleine Hummerpastete *	275
Kleine Krebspastete	275
Macaronipastete	275
Aufläufe	
Butterauflauf	276
Sahneauflauf	276
Citronenaufwurf I	276
Citronenaufwurf II	276
Chocoladenaufwurf	277
Reisaufwurf	277
Einmachen u. Einlegen der Gemüse u. Früchte	
Preiselbeeren I	279
Preiselbeeren II	279
Himbeeren I	279
Himbeeren II	280
Brombeeren	280
Johannisbeeren I	280
Johannisbeeren II	280
Kirschen I	280
Kirschen II	281
Heidelbeeren	281
Stachelbeeren I	281
Stachelbeeren II	282
Geschälte Pflaumen	282
Äpfel	282
Apfelsinen	283
Ananas I	283
Birnen I	283
Birnen II	283
Melone I	284
Melone II	284
Pflaumen, ungeschält	284
Quitten	285
Hagebutten I	285
Hagebutten II	285
Erdbeeren I	285
Erdbeeren II	286
Aprikosen I	286
Pfirsich	286
Teineclaube	286
Aprikose II	286
Walnüsse	287
Grüne Pomeranzen	287
Äpfel in Senf eingemacht	287
Birnen in Senf	288
Melonen in Senf	288
Pfirsiche in Senf	288
Aprikose in Senf	288
Geschälte Pflaumen in Senf	288
Pflaumen in Essig eingemacht	289
Tomaten in Essig	289
(Paradiesäpfel)	
Kirschen mit Essig	289

Das Einmachen oder Einkochen im bain de Marie (Wasserbade)	
Johannisbeeren im bain de Marie (Wasserbade)	290
Himbeeren im Wasserbade	290
Erdbeeren im Wasserbade	290
Süße Kirschen im Wasserbade	290
Geschälte Pflaumen im Wasserbade	290
Pfirsiche im Wasserbade	291
Reineclauden im Wasserbade	291
Aprikosen	291
Zuckergurken	291
Senfgurken	291
Pfeffergurken	292
Saure Gurken (Wasser- oder Salzgurken)	292
Zuckerbohnen	292
Saure Bohnen	293
Mixed-Pickles	293
Zwiebeln einzumachen	293
Champions	294
Fruchtsäfte	
Himbeersaft	294
Erdbeersaft	294
Berbisbeersaft	294
Heidelbeersaft	294
Preiselbeersaft	294
Johannisbeersaft	294
Kirschsafft	294
Getränke	
Kaffee	296
Thee	296
Eis-Kaffee	297
Cacao	297
Milch-Chocolade	297
Wasser-Chocolade	297
Warmbier	298
Limonade	298
Mandelmilch	298
Königs-Punsch	298
Eier-Punsch	298
Kalter-Punsch	299
Heißer-Punsch	299
Glühwein	299
Grog	299
Admiral	299
Cardinal	300
Bischof	300
Maitrankbowle	300
Ananasbowle*	300
Pfirsichbowle	301

Erdbeerbowle	301
Himbeerwein	301
Apfeltrank	301
Liqueure	
Erdbeer-Liqueur	302
Pomeranzen-Liqueur	302
Calmus-Liqueur	302
Citronen-Liqueur	303
Fuß-Liqueur	303
Krankenkost	
Brodwasser	303
Graupenseim	304
Haferschleim mit Porter	304
Tapiokasuppe	304
Fleischbreisuppe	304
Geflügelbrei	305
Carottenbrei	305
Kalbshirn für Kranke	305
Austernfricassee	305
Beefsteak nach Kelson	306
Rehkotlette	306
Speisekarte für das ganze Jahr	
Januar	307
Februar	308
März	310
April	312
Mai	313
Juni	315
Juli	316
August	318
September	319
Oktober	321
November	322
Dezember	324
Nützliche Winke für den Haushalt	
<i>Recepte für junge Frauen</i>	
Schrotbrod oder	326
Grahambrod	
Pflaumenmus	326
einzukochen	
Hollundermus	327
Quittenmus	327
Rübenmus	327
Ähören- oder Gelbe- Rübenmus	328
Sauerkraut einzulegen	328
Schneidebohnen	328
einulegen	
Conserve von Sauerklee	329
Schinken zu räuchern	329
Wurst zu räuchern	329
Hamburger Rauchfleisch zu räuchern	329
Pökeltunge zu räuchern	330
Gänsebrüst zu räuchern	330
Fleckenreinigung	

<i>Conservierung und Reinigung von Sachen und Kleidungsstücken</i>		Stahlwaare von Rost und Rostflecken zu reinigen	335	Atlasbänder wieder glänzend machen	342
Entfernung von Flecken aus Fußböden	331	Bügeleisen (Blättglocken) von Rostflecken zu reinigen	335	Schwarzer Seidenstoff zu reinigen	342
Entfernung von Flecken aus Möbeln	331	Kleinere Flecken aus Kleidern zu entfernen	336	Wollene Unterleibchen zu waschen und zu reinigen	343
Wasserflecken auf Möbeln	331	Gelbgewordenes Elfenbein zu reinigen	336	Flanelle und wollene Sachen zu waschen und zu reinigen	343
Flecken die durch heiße Gefäße entstanden sind	331	Gelbgewordene echte Perlen zu reinigen	336	Halbwoll-Stoffe zu reinigen und zu waschen	343
Eichene Möbel entfetten	331	Brillianten zu reinigen	336	Farbige Kleiderstoffe zu reinigen und zu waschen	343
Flecken auf Marmorplatten und Tischen	331	Gold und goldene Schmucksachen zu reinigen	337	Die Wäsche	
Fettflecken aus Büchern zu entfernen	331	Bronzierte oder vergoldete Gegenstände zu reinigen	337	Behandlung der feinen- Mittel- und groben Wäsche	344
Tintenflecken aus Büchern zu entfernen	332	Goldene Soiegel- und Bilderrahmen zu reinigen	337	Hausapotheke	
Öl- und Fettflecken aus Kupferstichen zu entfernen	332	Silber und Silberzeug zu putzen und zu reinigen I	337	Abführmittel	350
Ölgemälde zu reinigen I	332	Silber und Silberzeug zu putzen und zu reinigen II	338	Hausmittel gegen Rheumatismus	351
Ölgemälde zu reinigen II	332	Kupfer und Kupfergeräthe zu reinigen und zu putzen	338	Hausmittel gegen Husten, Schnupfen, Kartarrh	351
Bilder in Aquarell zu reinigen	332	Zinn und Zinngeräthe zu Putzen	338	Hausmittel gegen Kopfschmerzen (Keursthene, Migräne)	351
Fettflecken aus Tapete zu entfernen	333	Messing und Messinggeräthe zu putzen	338	Hausmittel gegen Magenleiden	352
Tapete zu reinigen	333	Eisernes Kochgeschirr zu reinigen	339	Hausmittel bei Verstauchung	352
Kaffeelecken aus	333	Emaillirtes Kochgeschirr zu reinigen	339	Hausmittel bei äußeren Verletzungen und Verwundungen	352
Wäsche, Leinen und Stoffen zu entfernen		Messer und Gabeln zu putzen und zu reinigen	339	Hausmittel gegen das Ausfallen der Haare	352
Rothweinflecken aus	333	Lampen zu reinigen	339	Hausmittel gegen das Grautwerden der Haare	352
Wäsche, Leinen und Stoffen zu entfernen		Spiegel zu putzen und zu reinigen	340		
Obstflecken aus Wäsche zu entfernen	333	Kitt für Alabaster	340		
Rostflecken aus Wäsche und Leinen zu entfernen	333	Kitt für Glas und Porzellan	340		
Tintenflecken aus	334	Strohüte zu reinigen	340		
Fußböden zu entfernen		Filzhüte zu reinigen	340		
Tintenflecken aus Möbeln zu entfernen	334	Stockflecken aus Wäsche und Leinen entfernen	340		
Tintenflecken aus Wäsche u. Leinen zu entfernen	334	Weinflecken aus Tuch zu entfernen	341		
Ölflecke aus Stoffen und Wäsche zu entfernen	334	Spiegelflecke aus	341		
Farbflecke aus Wäsche und Stoffen zu entfernen	334	Sammet zu entfernen	341		
Flecke aus hellen	335	Schwarze Spitze zu reinigen und zu waschen	341		
Seidenstoffen zu entfernen		Schwarze Schleier zu reinigen	341		
Eierflecke aus silbernen	335	Weißer Schleier aus	342		
Löffeln zu reinigen		Seidentüll zu reinigen und zu waschen	342		
Flecken aus schwarzen Wollstoffen zu entfernen	335	Federn zu waschen	342		