



Hulda Behnke

# HAMBURGER KÜCHE

*Geprüft und bewährt*

Über 1000 Originalrezepte  
traditioneller Kochkunst  
aus Hamburg

SEVERUS  
SEVERUS

Hulda Behnke  
Hamburger Küche: Geprüft und bewährt.  
Ein Kochbuch mit über 1000 Originalrezepten  
traditioneller Kochkunst aus Hamburg

SEVERUS Verlag

Behnke, Hulda: Hamburger Küche: Geprüft und bewährt. Ein Kochbuch mit über 1000 Originalrezepten traditioneller Kochkunst aus Hamburg. 2019  
Neuaufgabe der Ausgabe von 1923  
ISBN: 978-3-96345-082-2

Korrektorat: Ksenia Skuropatova  
Satz: Sarah Schwerdtfeger

Cover-Ornamente entnommen aus: Behnke, Hulda: Hamburger Küche: Geprüft und bewährt, Alster Verlag, Hamburg, 1923.  
Illustrationen im Buch: Fritz Behnke

Umschlaggestaltung: Annelie Lamers, SEVERUS Verlag  
Umschlagmotiv: Hintergrundstruktur: [www.pixabay.com](http://www.pixabay.com)

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek: Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <https://dnb.de> abrufbar.

Der SEVERUS Verlag ist ein Imprint der Bedey & Thoms Media GmbH,  
Hermannstal 119k, 22119 Hamburg

---

SEVERUS Verlag, 2019  
<http://www.severus-verlag.de>  
Gedruckt in Deutschland

Der SEVERUS Verlag übernimmt keine juristische Verantwortung oder irgendeine Haftung für evtl. fehlerhafte Angaben und deren Folgen.

Hulda Behnke

---

# Hamburger Küche: Geprüft und bewährt

Ein Kochbuch mit über 1000 Originalrezepten  
traditioneller Kochkunst aus Hamburg

SEVERUS  




## VORWORT

Mein Kochbuch richtet sich ganz besonders an meine liebe Schülerinnen; ihnen soll das Buch ein guter Führer in der Küche sein. Alles das, was ich in unseren guten, alten Hamburger Haushaltungen erfahren habe, möchte ich auf meine Schülerinnen übertragen. Dieses Buch soll versuchen, den Geschmack bei der Zusammenstellung der einfachen, als auch der feineren Menüs zu fördern. Die nachfolgenden Rezepte und Menüs sind die Ergebnisse meiner 20-jährigen praktischen Arbeit und durch eine möglichst klare Darstellung und genaueste Angabe auch der kleinsten Quantitäten verständlich gemacht. Der Krankenkost sowie der vegetarischen Küche und Resteverwendung ist ebenfalls gedacht worden. – Die künstlerische Ausstattung des Buches verdanke ich meinem lieben Sohn Fritz.

*Die Verfasserin*



*Hulda Behnke*

# INHALT

Vorwort.....	1
Warme Vorgerichte .....	5
Kalte Vorgerichte .....	24
Suppen .....	30
Klöße und Suppeneinlagen.....	58
Fischgerichte und Muscheln .....	64
Warme Tunken.....	93
Kalte Tunken .....	101
Tunken für kalte Puddinge.....	103
Braten.....	106
Einfache, billigere Gerichte .....	129
Warme Mittelgerichte.....	159
Kalte Mittelgerichte .....	178
Gemüse.....	184
Geflügel .....	222
Salate .....	236
Kompotte .....	252
Eis .....	255
Getränke.....	261
Warme Puddinge .....	267
Kalte Puddinge.....	282
Backwerk .....	297
Vom Einmachen.....	349
Marmelade ohne Zucker .....	349
Marmelade mit Zucker .....	350
Verwendung des Gemüse- und Obstabfalls.....	372
Vegetarische Küche.....	373

Gerichte und Getränke für Kranke, Diabetiker und Kinder.....	388
Suppen .....	388
Fleischspeisen.....	390
Gemüse .....	391
Mehlspeisen .....	394
Eierspeisen .....	395
Getränke .....	396
Fischgerichte .....	397
Warme Nachtische.....	398
Kalte Nachtische mit Tunke .....	400
Kompotte.....	403
Diabetikergerichte .....	404
Man rechnet auf 1 Liter Flüssigkeit .....	410
Erklärung der Abkürzungen .....	411
Register.....	412

## WARME VORGERICHTE



gibt man bei einem Diner gewöhnlich nach der Suppe, kalte Vorgerichte vor der Suppe; sie sind dazu bestimmt, den Appetit zu reizen. Bei einer größeren Tafel, die auf Güte Anspruch machen will, müssen ein warmes und ein kaltes Vorgericht vorhanden sein. Sie bestehen aus verschiedenem Fleisch von zahmem und wildem Geflügel, von Fischen, Austern, Krebsen, Hummern, aus geräucherten und marinierten Fischen, aus Pasteten, Croquetten und gefüllten Brötchen.

**Schweizer Eier für 6 Personen.** Man rechnet à Person 1 Ei. Für 6 Eier folgende Tunke: 1/2 Kochl. Mehlschwitze rührt man mit 1/4 Ltr. Fleischbrühe oder Wasser aus, kocht 2 Tomaten in dieser Tunke in 5 Minuten weich, gießt sie durch ein Sieb, 1 Teel. Zitronensaft, 1 Teel. Kapern oder 2 feingehackte Pfeffergurken oder 1 feingehackte Trüffel daran. Nun füllt man die Hälfte der Tunke in 6 kleine Kasserollen, schlägt ein ganzes Ei dazu und füllt die übrige Tunke über die Eier. Über jedes Ei streut man 1 Teel. geriebenen Schweizer Käse, obenauf legt man 1/2 Teel. Butter. Nun stellt man die Nöpfe in eine Pfanne oder flachen Topf, gießt bis zur Hälfte kochendes Wasser hinein, stellt sie 10 Minuten in den heißen Ofen. Sollte sich in dieser Zeit keine Kruste bilden, so hält man eine Schaufel mit glühenden Kohlen über die Eier. Frühstücksgericht.

*Zutaten: 6 Eier, 1/2 Kochl. Mehlschwitze, 1/4 Ltr. Fleischbrühe oder Wasser, 2 Tomaten, 1 Teel. Zitronensaft, 1 Teel. Kapern, 2 fein gehackte Pfeffergurken oder 1 fein gehackte Trüffel, 6 Teel. geriebener Schweizer Käse, 3 Teel. Butter.*

**Käsepudding mit Erbsen für 6 Personen.** 6 Eidotter rührt man mit 125 Gr. geriebenem Schweizer- oder Parmesankäse 10 Minuten, dann gibt man den festen Schnee der Eier dazu und 1/4

*Zutaten: 6 Eier, 125 Gr. gerieben. Schweizer- oder Parmesankäse, 1/4 Ltr. Rahm oder Milch, 2 1/2 Kilo*

Ltr. Rahm oder Milch. 2 1/2 Kilo ausgepaltete Erbsen setzt man mit 1/4 Ltr. kochendem Wasser, einer Messerspitze Natron an und kocht sie 30 Minuten. Das Wasser muss vollständig verkocht sein in dieser Zeit. Nachdem die Erbsen etwas abgekühlt sind, schüttet man sie an die Eimasse und gibt 65 Gr. feingehackten gekochten Schinken oder Rauchfleisch dazu. Ist alles gut verrührt, so schüttet man die Masse in eine gut ausgestrichene, mit Mehl ausgestäubte Puddingform und stellt diese in einen Topf mit kochendem Wasser. Fest zugedeckt kocht man den Pudding 40 Minuten im nicht zu heißen Ofen. Beim Anrichten füllt man eine Tomaten- oder Champignon-tunke über den gestürzten Pudding.

*Palerbsen, 1/4 Ltr. koch. Wasser, eine Messerspitze Natron, 65 Gr. fein gehackter gekocht. Schinken oder Rauchfleisch.*

**Schnepfen-Pastetchen.** Bei diesen ist die Bereitungsart nach der Vorschrift der nachfolgenden Pasteten; man nimmt für 12 Personen 18 Pasteten, 8 Bekassinen, oder 3 Schnepfen und 65 Gr. Geflügelleber. Den Pastetenteig siehe unter Blätterteig.

**Pasteten mit Krammetsvögeln für 12 Personen.** (Siehe unter Salmi von Krammetsvögeln.)

*Zutaten: 14 Krammetsvögel, 65 Gr. Geflügelleber, 18 Pasteten.*

Die Pasteten stellt man 10 Minuten vor dem Anrichten in den nicht zu heißen Ofen. Das Salmi darf nicht kochen, man stellt es 30 Minuten vor dem Anrichten in einen Topf mit heißem Wasser. Die Brüste legt man oben auf jede Pastete.

**Pasteten nach schwedischer Art für 12 Personen.** 18 kleine Pasteten (siehe unter Blätterteigpasteten) werden 10 Minuten vor dem Anrichten in den nicht zu heißen Ofen gestellt, dann mit nachfolgendem kleinen Ragout

*Zutaten: 18 Pasteten, 1 Fasan, 65 Gr. Trüffeln, 65 Gr. Hahnen-nieren, 6 Geflügellebern, 1 Kochl. Mehlschwitze, 125 Gr. Fleischbrühe, 1/2 Teel. Liebig.*

gefüllt. 18 Krebse, 250 Gr. frische Champignons, 3 Karpfen, Milchner, 1/2 Kalbsschweser, 3 gewässerte, von der Gräte befreite, in Würfel geschnittene Sardellen. Man bereitet von den Krebschalen mit 65 Gr. Butter rote Krebsbutter. Diese Schwitzt man im Topfe mit 1 Kochl. Mehl unter Rühren 1–2 Minuten, gibt dann 1/4 Ltr. Kalbfleischbrühe dazu, quirlt die Tunke mit 1 Eidotter ab und gibt nach Geschmack Salz dazu. Sämtliche Zutaten schneidet man in Würfel und legt diese in die fertige Tunke; die Krebschwänze legt man beim Anrichten oben auf. Das Ragout stellt man zum Heißwerden 30 Minuten vor dem Anrichten in einen Topf mit heißem Wasser. Man richtet die Pasteten auf einer Serviette an, legt auf den Rand der Serviette geröstete Brötchen, die man mit Kaviar bestreicht.

**Ragout nach anderer Art für 18 Personen.**

18 Pastetenkörbchen (siehe unter römische Pasteten) stellt man 10 Minuten vor dem Anrichten in den nicht zu heißen Ofen. Dann füllt man nachstehendes Ragout in dieselben. Das Brustfleisch eines kleinen gebratenen Fasans, 65 Gr. Trüffeln, 65 Gr. Hahnennieren, 6 in Butter geröstete Geflügelebern, sämtliche Zutaten werden in Würfel geschnitten. 1 Kochl. Mehlschwitze rührt man mit 1/4 Ltr. dunkler Brühe glatt (diese kocht man aus den Knochenresten vom Fasan). Die Trüffeln lässt man in dieser Tunke 5 Minuten langsam dämpfen, 1/2 Teel. Liebig erhöht den Geschmack; die Zutaten lässt man in der Tunke 30 Minuten vor dem Anrichten heiß werden. Man stellt den Topf zu diesem Zweck in heißes Wasser. Lässt man das Ragout auf der Herdplatte kochen, wird es unansehnlich und geschmacklos.

*Zutaten: 18 Pasteten, 250-Gr.-Dose Gänseleber, 1 Kochl. Mehlschwitze, 1/4 Ltr. dunkle Kraftbrühe, 1 Messerspitze Liebig, 125 Gr. Trüffeln, 2 Essl. Madeira.*

**Kiebitzeier mit warmen Schinkenbrötchen.** Man rechnet auf die Person 1–2 Eier. Diese werden vorsichtig mit reichlich kaltem Wasser gewaschen, dann bedeckt mit lauwarmem Wasser angesetzt, langsam ins Kochen gebracht und 8 Minuten ohne Deckel gekocht. Dann richtet man sie in einem Nest von frischer Kresse an und gibt geröstetes Brot, frische Butter und Schinkenbrötchen (siehe unter Schinkenbrötchen) dazu.

**Pastetchen mit Gänseleber-Trüffel für 12 Personen.**

Die Gänseleberdose wird geöffnet, dann in kochendes Wasser gestellt, damit sich die Butter löst. Hiernach stürzt man die Leber auf einen Teller, zerschneidet sie in Würfel. 1 Kochl. Mehlschwitze rührt man mit 1/4 Ltr.

dunkler Kraftbrühe aus, 2 Essl. Madeira gibt man dazu, dann lässt man die Trüffeln in dieser Tunke 5 Minuten langsam kochen, gibt die Leber hinzu. Man stellt das Ragout 30 Minuten vor dem Anrichten in einen Topf mit heißem Wasser. Durch unnötiges Rühren wird das Ragout unansehnlich. Die fertigen Pasteten werden 10 Minuten vor dem Anrichten erwärmt, dann gefüllt.

*Zutaten: 18 Pasteten, 250-Gr.-Dose Gänseleber, 1 Kochl. Mehlschwitze, 1/4 Ltr. dunkle Kraftbrühe, 1 Messerspitze Liebig, 125 Gr. Trüffeln, 2 Essl. Madeira.*

**Möweneier** serviert man ebenso. Sie sind im Einkauf billiger.

**Rührei mit Trüffeln und geräuchertem Lachs für 6 Personen.** 65 Gr. Trüffeln werden gröblich gehackt. 1/2 Kochl. Mehlschwitze rührt man mit 1/2 Ltr. brauner, kräftiger

*Zutaten: 65 Gr. Trüffeln, 125 Gr. geräuch. Lachs, 2 ganze Eier, 6 Eidotter, 1 Essl. Butter, 2 Essl. Rahm,*

Fleischbrühe glatt, lässt dieses 5 Minuten mit *1/2 Teel. Salz, 1/2 Kochl.*  
den Trüffeln langsam kochen, mischt dann *Mehlschwitze, 1/8 Ltr.*  
125 Gr. in Würfel geschnittenen geräucherten *Fleischbrühe.*

Lachs unter die Trüffeln und stellt dieses 10 Minuten vor dem Anrichten in heißes Wasser. 2 ganze Eier und 6 Eidotter schlägt man 5 Minuten, gibt 1 Essl. weiche Butter, 2 Essl. süßen Rahm und 1/2 Teel. Salz dazu und bereitet hiervon Rührei. 1/4 von der Trüffel- und Lachsmasse mischt man rasch unter das fertige Rührei, richtet es auf einer erwärmen Platte an und füllt in die Mitte die übrige Trüffelmasse. Außenherum legt man in Butter geröstete Brotschnittchen oder Leberbrötchen. Das Gericht muss sogleich serviert werden; durch langes Stehen wird der Lachs geschmacklos.

**Schnittchen à la Douglas für 10 Personen.** Man sticht mit einem großen Eierbecher 24 Brotschnitten aus, röstet diese goldgelb in Butter und belegt sie mit heißen Markscheiben (siehe unter Markbrötchen). Auf das Mark legt man 1 rohe holländische Auster, auf dieselbe 1/2 Teel. feinsten Kaviar.

**Italienischer Pfannkuchen für 4 Personen.** *Zutaten: 125 Gramm Fleischrest, 1/2 Kochl. Mehlschwitze, 1/4 Ltr. Fleischbrühe, 65 Gr. Trüffeln, 1/2 Teel. Salz, 65 Gr. Schweizer Käse, 1 Teel. Butter.*  
Man gibt das Gericht bei einem Frühstück und verwendet hierzu Fleischreste. 125 Gr. Fleischrest ist in Würfel zu schneiden, 1/2 Kochl. Mehlschwitze mit 1/4 Ltr. Fleischbrühe aufzurühren, dann der Inhalt von 65 Gr. Trüffeln, die man vorher gehackt, dazugeben und die Tunke 5 Minuten zu kochen. Endlich tut man 1/2 Teel. Salz und das Fleisch dazu. Man backt 2 Pfannkuchen (siehe unter Pfannkuchen). Auf den Boden einer Gratinplatte legt man einen Pfannkuchen, füllt dann das Fleisch mit der Tunke dazu und legt über das Ganze den zweiten Pfannkuchen. Über das Ganze streut man 65 Gr. geriebenen Schweizer Käse und legt obenauf einen Teel. Butter. Nun bäckt man das Gericht 10 Minuten vor dem Anrichten im heißen Ofen.

**Verlorene Eier auf geröstetem Brot mit Krebsstunke.** *Zutaten: 1/2 Ltr. Wasser, 2 Essl. Essig, 1 ganzes Ei.*  
Frühstücksgericht. Hierzu müssen die Eier besonders frisch sein. 1/2 Ltr. Wasser bringt man mit 2 Essl. Essig ins Kochen. Dann schlägt man ein ganzes Ei schnell in einen Löffel, den man in das heiße Essigwasser hält; den Löffel hält man 6 Minuten an den Rand des Topfes, indem man das Ei einmal umlegt. Das Wasser darf nur langsam kochen. Man richtet die Eier auf in Butter geröstetem Brot oder Artischockenböden mit Béchamel- oder Krebsstunke an, oder man verwendet sie als Einlage für Suppen und auch für Kranke.

**Käsepudding für 6 Personen.** Der geriebene Käse wird mit den Eidottern, der Butter, dem gehackten Schinken und dem Rahm 5 Minuten gerührt und dann der feste Schnee von 6

Eiern dazugegeben. Diese Masse gießt man in eine mit Butter ausgestrichene Form oder Auflaufform, welche in einem Topf mit kochendem Wasser 1/2 Stunde in den nicht zu heißen Ofen gestellt wird. Der Käsepudding ist als Frühstücksgericht zu verwenden und kann beim Anrichten mit Krestunke übergossen werden.

*Zutaten: 125 Gramm Schweizer Käse, 125 Gr. gekochten Schinken, 8 Eier, 1/2 Ltr. saurer Rahm, 1 Kochl. Butter.*

**Bismarckeier für 8 Personen.** Frühstücksgericht. 125 Gr. gekochter Schinken, fein gehackt, wird mit 65 Gr. Parmesankäse vermischt. 8 Tassen werden mit Butter ausgestrichen, in jede Tasse 1 Ei ganz hineingeschlagen, der Schinken daraufgelegt, hiernach die Tassen in kochendes Wasser gestellt, zugedeckt 10 Minuten langsam gekocht. Beim Anrichten stürzen, mit Holländischer Tunke übergießen.

*Zutaten: 125 Gr. gekochter Schinken, 65 Gr. Parmesankäse, 8 Eier.*

**Auflauf mit Spargel für 4 Personen.** Die ganzen Eier schlägt man in einer Schüssel mit einem Teel. Salz 10 Minuten, dann gibt man das Mehl, die Hälfte vom kalten Wasser hinzu und schlägt den Teig noch 5 Minuten. Nach dieser Zeit gießt

man die zweite Hälfte vom Wasser kochend dazu. Zwei gleich große Pfannen erhitzt man auf dem geschlossenen Herd, legt in jede Pfanne 15 Gr. Butter, und dann gießt man den Teig in die Pfanne, bäckt die Pfannkuchen unter öfterem Umlegen in 5 Minuten kross bei nicht zu starker Hitze; Den Spargel schält man, setzt ihn mit 1/2 Ltr. kochendem Wasser an und kocht ihn zugedeckt 30 Minuten. Nach dieser Zeit gießt man den Inhalt einer 1/2-Kilo-Dose Pfifferlinge oder Steinpilze dazu. 30 Gr. Mehl, 15 Gr. Butter oder Fett schwitzt man unter Rühren 2–3 Minuten, dann gießt man die Spargelbrühe nach und nach dazu. Nachdem die Tunke aufgeköcht, werden das gehackte Kalbfleisch und der gehackte Schinken dazugegeben. Einen Pfannkuchen legt man in die Auflaufschüssel, die Füllung legt man auf diesen Pfannkuchen, über die Füllung legt man wieder einen Pfannkuchen. Obenauf streut man den geriebenen Käse, und wenn man sie hat, so legt man einen Essl. Butter dazu. Im heißen Ofen 20 Minuten backen.

*Zutaten: 1 Kilo Spargel, 1/2 Kilo Pfifferlinge, 65 Gr. Schinken, 125 Gr. Kalbsbraten, 2 Eier, 65 Gr. Mehl 1/4 Ltr. Wasser, 65 Gr. Käse.*

**Markbrötchen für 4 Personen.** Man verwendet die Brötchen als Beilage zu jedem Gemüse. Für 4 Personen nimmt man 65 Gr. Ochsenmark, schneidet es in 2 cm dicke

*Zutaten: 65 Gr. Ochsenmark, reichlich kochendes Salzwasser.*

Scheiben und legt diese 1 Stunde vor dem Gebrauch in reichliches kaltes Wasser. Das Wasser muss man des Öfteren erneuern, damit das Mark weiß bleibt. Nun setzt man die Markscheiben mit reichlich kochendem Salzwasser an, kocht sie einmal auf und stellt dann den Topf fest zugedeckt 10–15 Minuten beiseite. Lässt man das Wasser weiterkochen, zerfließt das Mark. Das Mark legt man auf vorher in Butter geröstete Brotscheiben und füllt dann über das Mark je 1 Teel. dickliche braune Krafttunke.

**Römische Pasteten für 12 Personen.** Man füllt sie mit jedem Ragout und gibt sie beim Frühstück oder Abendessen zur Tassenbrühe. Auch kann man sie mit verschiedenem

Gemüse als Gemüsegang oder Bratengarnitur verwenden. Um den schlechten Geruch zu vermeiden, empfiehlt es sich, die Pasteten 1 Stunde vor dem Gebrauch fertigzuhalten. Man stellt die Pasteten zum Heißbleiben in den Tellerwärmer und 10 Minuten vor dem Anrichten in den Bratofen. Niemals darf man sie im kalten Raum stehen lassen, da sie sonst zusammenfallen. 1/2 Kilo Palmin, Kalbsnierenfett oder Schmalz setzt man in einem hohen, tiefen Topf zum Heißwerden an. Das Pasteteneisen legt man gleich mit hinein. 125 Gr. Mehl rührt man mit 1/8 Ltr. kaltem Wasser zu einem glatten Teig, gibt 2 ganze Eier dazu und tut den Teig in eine tiefe Tasse oder Schüssel. Dann taucht man das heiße Eisen rasch in diesen Teig, hält dasselbe hiernach mit dem Teig rasch ins Fett und backt die Pastete in 2–3 Minuten hellbraun.

*Zutaten: 1/2 Kilo Palmin od. Kalbsnierenfett, oder Schmalz, 125 Gr. Mehl, 1/8 Ltr. kaltes Wasser, 2 ganze Eier.*

**Austernragout für 12 Personen.** Man rechnet auf die Person 3 Austern. Für 12 Personen nimmt man 1/2 Kilo schieres Kalbfleisch, setzt dieses mit 1 Ltr. kaltem Wasser, 1 kleinen Zwiebel, 6 Pfefferkörnern, 1 Teel. Salz in geschlossenem Topf an und lässt es 2 Stunden kochen. Die Flüssigkeit lässt man bis auf 1/4 Ltr. einkochen. Die Bräte der Austern lässt man in dieser Flüssigkeit 1 Minute kochen und gießt dann die

Flüssigkeit durch ein Sieb. 1/8 Ltr. milden Rheinwein bringt man ins Kochen, schüttet die Austern in den kochenden Wein, deckt sie rasch zu und lässt sie hierin 1 Minute stecken, nicht kochen; vom Kochen werden die Austern hart. Nun legt man die Austern auf einen Teller und stellt sie beiseite. 1 gehäuften Kochl. Mehlschwitze rührt man mit der Kalbfleischbrühe aus und gießt den Wein dazu; dann nach Geschmack 1/2 Teel. Salz, 2 Teel. Zitronensaft, 1 Essl. Schlagrahm (ungeschlagen). Nun legt man die gedämpften Austern in diese

*Zutaten: 36 Austern, 1/2 Kilo schieres Kalbfleisch, 1 Ltr. kaltes Wasser, 1 kl. Zwiebel, 6 Pfefferkörner, 1 1/2 Teel. Salz, 1/8 Ltr. milder Rheinwein, 1 gehäufter Kochl. Mehlschwitze, 2 Teel. Zitronensaft, 2 Esslöffel Schlagrahm, dann 1 Teel. frische Butter.*

Tunke und tut 1 Teel. frische Butter darauf. Man stellt das Ragout in heißes Wasser, füllt es dann in die gewärmten Pasteten und legt obenauf eine gebratene Auster (siehe unter Austern). Sobald man die Austern in die heiße Tunke gelegt hat, muss man das Ragout anrichten; sonst werden die Austern hart.

**Omelette aux fines herbes für 3 Personen.** 3 Eidotter rührt man mit 1 Messerspitze Salz 10 Minuten und gibt den festen Schnee der Eier und 1 gehäuften Teel. Kräuter dazu; 1 gehäuften Kochl. Butter lässt man in der nicht zu heißen Pfanne dünn werden. Dann gibt man die Masse dazu und bäckt das Omelett bei geschlossenem Herd 5 Minuten, indem man eine Schaufel mit glühenden Kohlen über die Pfanne hält. Man muss das Omelett sofort anrichten. Es wird mit Krabben, Krebsragout, Champignons, Geflügelleber usw. gefüllt.

**Warme Käsebröte für 6 Personen.** Die Rinde der Weißbrotscheiben wird abgeschnitten und die Brote mit Butter bestrichen. Darüber gibt man 1 Messerspitze Liebig-Fleischextrakt, legt darauf den Käse und streut 1 Messerspitze Paprika über das Ganze. Man legt die Brote nicht zu dicht nebeneinander auf ein mit Butter bestrichenes Blech und stellt dasselbe 3–5 Minuten in den heißen Ofen. Chesterkäse ist auch zu verwenden. Man kann dieses Gericht entweder beim Frühstück als Vorgericht zur Tassenbrühe oder bei einem feinen Mittagessen geben.

**Omelett.** 4 Eidotter rührt man mit 1 Teel. Weizenmehl, 2 Essl. geriebenem Käse, 1/8 Ltr. Milch in einer Schüssel 10 Minuten. Dann 1/2 Teel. Salz und der Schnee der Eier. Man stellt 2 Pfannen auf den Herd und gibt in jede 1/2 Kochl. Butter. Darauf tut man in jede Pfanne die Hälfte der Eimasse. Die Masse wird nun ohne zu rühren, ein bis zwei Mal gebacken, ein Mal vorsichtig umgelegt. Dieses lege man auf eine Auflaufschüssel. Darauf gibt man einen Fleischrest mit Tunke oder Champignons mit Tunke oder Kalbsschweser mit Tunke oder Krabben mit Tunke. Jetzt legt man das zweite Omelett darüber, streut 1 Essl. Käse darüber und legt 1 Essl. Butter darauf. 5 Minuten vor dem Anrichten noch einmal in den heißen Ofen. Außer Käse kann man 2 Teel. Schnittlauch geben. Jeden Fleischrest vom Braten kann man hierzu verwenden, auch Schinken. 125 Gr. Fleischrest schneidet man in kleine Würfel, gibt 1 Teel. Butter, 1 Teel. Mehl in einen Topf, schwitzt dieses 1–2 Minuten, gießt

1/8 Ltr. Tunkenreste oder Wasser dazu, lässt dieses einmal aufkochen und gibt dann das Fleisch in die Tunke. Dieses Gericht eignet sich auch für Kranke.

**Eier mit Curry-Tunke im Reisrand für 4 Personen.** Das gewaschene Fleisch wird mit 3/4 Ltr. kaltem Wasser und dem Salz angesetzt und langsam eine Stunde gekocht. Der Reis wird so lange gewaschen, bis das Wasser klar bleibt, dann wird er angesetzt mit 3/4 Ltr. kochendem Wasser und 1 Teel. Salz. Zugedeckt kocht man den Reis 15 Minuten. Dann stellt man ihn ohne Deckel 10 Minuten in den heißen Ofen. 1 Teel. Butter kann man dazu geben, ebenso wird eine Randform dick mit Butter ausgestrichen und der Reis in die Form gefüllt. 3/4 Ltr. Wasser bringt man mit 1/8 Ltr. Essig ins Kochen, schlägt ein rohes Ei schnell in das kochende Wasser und lässt es hierin langsam 3 Minuten kochen. Dann nimmt man es heraus und bereitet die übrigen Eier ebenso. Butter und Weizenmehl schwitzt man im Topfe unter Rühren, die Kalbfleischbrühe und den Curry gibt man nach und nach hinzu. Man lässt die Tunke ohne Deckel 5 Minuten kochen. Beim Anrichten stürzt man den Reisrand auf eine vorher gewärmte runde Platte, legt in die Mitte des Randes die Eier und gießt die dickliche Tunke über die Eier.

*Zutaten: 4 Eier, 250 Gr. Reis, 5 Gr. Salz, 5 Gr. Curry, 10 Gr. Butter, 15 Gr. Weizenmehl, 100 Gr. Kalbfleisch.*

**Käse-Auflauf für 4 Personen.** Der Käse wird gerieben, Eidotter und Maispeis rührt man 5 Minuten, dann gibt man die kalte Milch, den recht feingehackten Schinken und zuletzt den festen Schnee der Eier hinzu. Die Masse wird in eine gefettete Auflaufform gefüllt und im nicht zu heißen Ofen 20 Minuten gebacken. Der Auflauf muss sogleich serviert werden. Vom langen Stehen fällt er.

*Zutaten: 125 Gramm Schweizer Käse, 4 Eier, 1/4 Ltr. Milch, 80 Gr. Maispeis, 30 Gr. fein gehackten Rohschinken oder Speck.*

**Warme Schinkenbrote für 4-6 Personen.** Man gibt sie beim Frühstück zur Tassenbrühe oder beim Mittagessen als Gemüsebeilage. 12 Scheiben von einem Weißbrot werden erst mit Butter, dann dünn mit Senf bestrichen. Man legt auf die Brotscheiben eine dünne Scheibe Schweizerkäse, dann eine Scheibe gekochten Schinken, dann wieder eine Scheibe Brot, die Butterseite auf den Schinken. Die Brote drückt man fest zusammen und schneidet die Rinden ab. Sind die Brote vorbereitet, werden sie mit wenig Butter in der Pfanne gebraten. Die Brote dürfen nicht zu dicht nebeneinander liegen. Man brät sie 5 Minuten im Ganzen bei nicht zu starker Hitze. Inzwischen werden sie einmal umgelegt.

*Zutaten: 12 Scheiben Weißbrot, 65 Gramm Butter, 1 Teel. Senf, 65 Gr. Schweizer Käse, 65 Gr. gekocht. Schinken.*

**Lachsbrötchen für 6 Personen.** Die Brötchen sind zur Tassenbrühe zum Frühstück zu verwenden. 1 Kochl. Butter mischt man mit 1 gehäuften Teel. feingehackter Petersilie, streicht die Butter auf 12 große Weißbrotscheiben, legt 65 Gr. geräucherten Lachs auf 6 der Brotscheiben, legt die Butterseite der anderen Brötchen auf den Lachs, drückt die Brötchen fest zusammen, schneidet die Rinden ab, gießt auf jedes Brötchen 1 Teel. Milch und legt die Brötchen mit der begossenen Seite sofort auf eine Platte. 65 Gr. Käse wird gerieben; in der Käsemasse wendet man die Brötchen, paniert sie in Eiweiß und Zwieback, lässt einen gehäuften Kochl. Butter in der Pfanne hellbraun werden und brät die Brötchen hierin 3–5 Minuten. Inzwischen werden sie einmal umgelegt.

*Zutaten: 65 Gr. Lachs, 6 Brötchen, 6 Teel. Milch, 65 Gr. Butter, 1 gehäuften Teel., fein gehackte Petersilie, Eiweiß und Zwieback.*

**Nierenschnitten für 6 Personen.** Man verwendet sie als Beilage zur Tassenbrühe oder zu jedem Gemüsegang. Eine Kalbsniere wird gewaschen, mit 1/2 Teel. Pfeffer und 1 Teel. Salz bestreut, in Mehl gewendet, im geschlossenen Topf ohne Butter angesetzt und im eigenen Saft 30 Minuten gedämpft. Ist die Niere in dieser Zeit nicht braun genug, legt man den Deckel beiseite und lässt den Fleischsaft vollständig einschmoren. Inzwischen wird die Niere oftmals umgelegt. Man gießt 1/2 Ltr. lauwarmes Wasser auf die Niere und lässt sie noch langsam 30 Minuten dampfen. Durch starkes Kochen wird die Niere hart. Die Flüssigkeit lässt man auf 1/4 Ltr. eindämpfen. 1/2 Kochl. Mehlschwitze rührt man mit der Tunke aus und gibt 1 Essl. Madeira dazu. Die Tunke muss braun aussehen, pikant und kräftig schmecken. Die gehackte Niere gibt man dazu. Die Masse muss dicklich sein, man streicht sie auf kleine längliche Brötchen, die auf eine vorher mit Butter bestrichene Platte zu legen sind. Auf jedes Brötchen streut man 1 Messerspitze geriebenen Käse, und 1 Messerspitze Butter legt man darauf. Man bäckt die Brötchen im heißen Ofen 5 Minuten.

*Zutaten: Kalbsniere, 1/2 Teel. Pfeffer, 1 Teel. Salz, Mehl, 1/2 Ltr. lauwarmes Wasser, 1 Kochl. Mehlschwitze, 1 Essl. Madeira.*

**Käsecremepasteten für 6 Personen.** 125 Gr. Mehl rührt man mit 1/8 Ltr. kaltem Wasser in einer tiefen Schüssel zu einem glatten Teig, gibt 1 Eidotter dazu und macht 1/2 Kilo Palmin oder Fleischfett heiß. Das Pasteteneisen bleibt in diesem Fett 1/4 Stunde, um vor dem Gebrauch heiß zu werden, dann taucht man es in den Teig und hält das Eisen mit dem Teig 3 Minuten in das heiße Fett. Die Pasteten müssen in dieser Zeit hellbraun werden und kross gebacken sein. Man hält die Pastete für 3–4 Stunden vor dem Gebrauch fertig und stellt sie 10 Minuten vor dem Anrichten in den nicht

*Zutaten: 125 Gr. Mehl, 1/8 Ltr. kaltes Wasser, 1/2 Kilo Palmin oder Fleischfett.*

zu heißen Ofen. Die Pasteten können auch für kleine Ragouts oder auch für verschiedene Gemüse verwendet werden. Füllt man sie mit folgender Käsecreme, so sind sie bei einem Mittagessen als warmer Käsegang zu geben.

**Käsebälle für 4 Personen.** Man gibt sie als Vorgericht mit gebackener Petersilie oder als Beilage zu jedem dunklen Braten. 65 Gr. Mehl und 65 Gr. Butter schmilzt man im Topf unter Rühren 5 Minuten und gibt 1/8 Ltr. heißes Wasser dazu. Den Teig rührt man bei mäßiger Hitze 2–3 Minuten, bis er glatt vom Topf lässt, und stellt dann die Masse 30 Minuten zum Auskühlen beiseite. Hiernach gibt man nach und nach 2 ganze Eier dazu, außerdem 1 Teel. Salz und 1 Teel. geriebenen Käse. Mit einem Teelöffel formt man Klöße, setzt diese in nicht zu heißes Fett und lässt sie unter einmaligem Umlegen 5 Minuten langsam backen. Danach legt man sie auf einen Teller und bestreut sie mit 2 Essl. geriebenem Käse. Den Teller stellt man vor dem Anrichten 5 Minuten in den heißen Ofen. Will man den Geruch vermeiden, sind die Bälle 30 Minuten vor dem Anrichten fertig-zuhalten. Das Fett muss nach dem Gebrauch gleich zugedeckt und kaltgestellt werden. Man nimmt Palmin. Ist das Fett zu heiß, so gehen die Klöße nicht auf, werden zu schnell dunkel und bleiben innen ungar. Um die Hitze auszuprobieren, empfiehlt es sich, 1 Messerspitze Teig in das Fett zu setzen. Wird diese Probe in 2 Minuten dunkelbraun, so ist das Fett zu heiß; die Probe muss nach 2 Minuten hellgelb aussehen und gebunden bleiben.

*Zutaten: 65 Gr. Mehl, 65 Gr. Butter, 1/8 Ltr. heißes Wasser, 2 Eier, 1 Teel. Salz, 1 Teel. geriebenen Käse, 1/2 Kilo Palmin.*

**Käsecreme für 4 Personen.** 1/3 Ltr. Milch oder süßer Rahm ist ins Kochen zu bringen. 1 Teel. Maizenamehl rührt man mit 1 Essl. kaltem Wasser aus, gießt dieses unter Rühren in die kochende Milch, gibt 65 Gr. geriebenen Chesterkäse dazu und kocht das Ganze, immer rührend, 3 Minuten. Dann stellt man es 10 Minuten beiseite, gibt 1 ganzes Ei dazu, 1/2 Teel. Senf und 1 Messerspitze Salz nach Geschmack. 10 Minuten vor dem Anrichten macht man diese Crememasse unter Rühren recht heiß, gibt 1 Teel. frische Butter nach Geschmack dazu und füllt die Masse rasch in die heißen Pasteten.

*Zutaten: 1/8 Ltr. Milch oder süß. Rahm, 1 Teel. Maizenamehl, 65 Gr. gehob. Chesterkäse, 1 Ei, 1/2 Teel. Senf, 1 Messerspitze Salz, 1 Teel. frische Butter.*

**Käse-Soufflees für 4 Personen.** Sie werden als Vorgericht, als warmer Käsegang, oder auch als Frühstücksgewicht zu Fleischbrühe in Tassen gegeben. 125 Gr. Chesterkäse oder andere

*Zutaten: 125 Gramm Chesterkäse, 3 Eidotter, 1/8 Ltr. Rahm, 1 Messersp. Cayennepeffer und Salz, 1 Essl. geschmolzene Butter.*

Käsereste werden gerieben, mit 3 Eidottern und 1/8 Ltr. Rahm 5 Minuten verrührt. Nach Geschmack gibt man 1 Messerspitze Cayennepfeffer und Salz dazu, dann zuletzt den Schnee der festen Eier. Ist der Schnee gut verrührt, fügt man 1 Essl. geschmolzene Butter hinzu. Diese Masse wird nun rasch in kleine Porzellankasserollen gefüllt, die man vorher mit Butter ausgestrichen hat. Man kann auch stattdessen Papierkästchen verwenden. Nun müssen sie 15 Minuten in den nicht zu heißen Ofen zum Backen gestellt werden.

**Feinere Schwesercroquetten für 12 Personen.**

Zum Frühstück oder zu einem feineren Essen als Vorgericht mit gebackener Petersilie oder als Gemüsebeilage. Eine Schweser im Gewicht bis 1 Kilo legt man, damit sie weiß wird, 1–2 Stunden vor Gebrauch in kaltes Wasser, setzt die Schweser darauf mit 1/2 Ltr. kaltem Wasser an und tut 1 Zwiebel, 10 Pfefferkörner, 1 Teel. Salz dazu. Man kocht sie zugedeckt langsam 30 Minuten. Alsdann legt man die Schweser wieder in reichlich kaltes Wasser, zieht die Haut ab und schneidet die Schweser in Würfel. 1 Kochl. Mehlschwitze rührt man mit der Brühe aus und gibt 125 Gr. vorbereitete Champignons dazu. Man lässt die Tunke 10 Minuten langsam kochen. Statt der Champignons können auch 65 Gr. Trüffeln genommen werden. 1 Teel. Zitronensaft gibt man zu der Tunke und, wenn nötig, etwas Salz nach Geschmack. Die Schweser lässt man wieder aufkochen und quirlt hiernach das Ganze mit 2 Eidottern ab. Die Eidotter müssen vorher 10 Minuten gerührt werden. Ehe man die Schweser an die Tunke tut, sind 3 Blatt Gelatine anzufeuchten und mit der Schweser einmal aufzukochen. Die Masse hält man 3–4 Stunden vor Gebrauch fertig, formt dann Bälle, wendet diese in Mehl, dann in Eiweiß und Zwieback und bäckt sie in heißem Fett, 3 Stück zurzeit, kross.

*Zutaten: 1 Schweser od. Milchner Brischen im Gewicht bis 1 Kilo, 1/2 Ltr. kaltes Wasser, 1 Zwiebel, 10 Pfefferkörner, 1 Teel. Salz, 1 Kochl. Mehlschwitze, 125 Gr. Champignons oder 65 Gr. Trüffeln, 1 Teel. Zitronensaft, 2 Eidotter, 3 Blatt weiße Gelatine, Mehl, Eiweiß, Zwieback.*

**Käseschnittchen für 4 Personen.**

2 Eidotter werden mit dem Mehl und der kalten Milch zu einem Teig verrührt, den festen Schnee der Eier gibt man dazu, danach den geriebenen Käse. Die Rundstücke schneidet man in Scheiben, legt sie in den Teig. Eine Pfanne wird mit 1 Kochl. Butter angesetzt, der Teig wird in die Pfanne gegossen und wie ein Pfannkuchen gebacken.

*Zutaten: 4 Rundstücke, 3 Eier, 10 Gr. Mehl, 1/8 Ltr. Milch, 60 Gr. Schweizer Käse.*

**Gebratene Austern.** Sie werden mit einem Tucho getrocknet, dann in Eiweiß und Zwieback paniert; das Eiweiß wird vorher mit einer Gabel tüchtig durchgeschlagen

*Zutaten: 2 Austern à Person. Eiweiß und Zwieback.*

und etwas Salz hinzugefügt. Reichlich Butter lässt man in der Pfanne goldgelb werden, legt dann die Austern hinein und brät sie unter Umlegen bei raschem Feuer 1–2 Minuten. Die Pfanne öfters schütteln.

**Anchovisbrötchen für 6 Personen.** Man gibt diese als Beilage zu jedem Gemüse, oder mit Kiebitzeiern bei einem Frühstück zur Tassenbrühe. Kleine runde Brotschnitte werden mit reichlich Butter goldgelb gebraten; dann beiseite gestellt. 65 Gr. gekochten Schinken und 12 von der Gräte befreite Anchovis werden recht fein gehackt. Die Brötchen werden mit den gehackten Anchovis bestrichen, und darüber der gehackte Schinken verteilt. Den festen Schnee von 3 Eiweiß setzt man häufchenweise oben auf die Brötchen; dann macht man in das Eiweiß eine Vertiefung und verteilt hierin das Eidotter. Die Brötchen werden 3–5 Minuten im Ofen gebacken und müssen heiß serviert werden. 1 Eidotter genügt.

**Omelett für 2 Personen.** 3 Eidotter werden mit einer Messerspitze Salz 5–10 Minuten gerührt, dann der feste Schnee der Eier dazugegeben. 1/2 Kochl. Butter lässt man in der Pfanne dünn werden, gibt die Eimasse dazu und bäckt das Omelett auf geschlossenem Herd bei mäßiger Hitze 2–3 Minuten, indem man eine Schaufel mit glühenden Kohlen über das Omelett hält. Es wird zusammengeklappt und gleich serviert. Man kann es zum Nachtisch mit jedem Kompott füllen. Gibt man es als Vorgericht beim Frühstück, so füllt man es mit Nierenragout oder Krabben oder Champignons oder Bratenfleischresten. Will man eine Omelette aux fines herbes geben, ist 1/2 Teel. feingehackter Kräuter dazu zu nehmen.

**Sardellenstreifen für 4 Personen.** Man gibt sie bei einem Frühstück zur Tassenbrühe. Die gut gewässerten Sardellen werden feingehackt, dann mit der Butter durch ein Sieb gestrichen, die Eidotter dazugegeben und mit dem Mehl verrührt. Diesen Teig rollt man dünn aus und schneidet ihn in dünne, schmale Streifen, legt diese auf eine mit Butter bestrichene Platte und bäckt sie in nicht zu heißem Ofen 5 Minuten.

**Fischcroquetten für 4 Personen.** Hierzu verwendet man Reste von gekochtem Fisch; 250 Gr. Fischfleisch schneidet man in Würfel, 1/2 Kochl. Mehlschwitze rührt man mit 1/8 Ltr. Brühe oder Wasser glatt. 1 Blatt weiße Gelatine kocht man in dieser Tunke 1 Minute, dann

*Zutaten: 65 Gr. gekochter Schinken, 12 Anchovis, 3 Eiweiß.*

*Zutaten: 3 Eier, 1 Messerspitze Salz, 16 Kochl. Butter.*

*Zutaten: 125 Gr. Mehl, 65 Gr. Butter, 1 Eigelb, 1 Messerspitze Salz, 1 Messersp. Cayennepfeffer, 6 Sardellen.*

*Zutaten: 250 Gramm Fischfleisch, 1/2 Kochl. Mehlschwitze, 1/8 Ltr. Fleischbrühe, 1 Blatt weiße Gelatine, Eidotter, etwas Salz, Pfeffer und Zitronensäure.*

quirlt man die Tunke mit Eidottern ab, gibt Salz, etwas Pfeffer und Zitronensäure nach Geschmack hinzu. Man legt das geschnittene Fleisch in diese Tunke und stellt das Gericht zum vollständigen Erkalten 5 Stunden vor dem weiteren Gebrauch beiseite. Noch besser ist es, man macht die Suche am Tage vorher. Nun formt man hiervon Bällchen, paniert diese in Eiweiß und Zwieback und backt die Croquetten 5 Minuten vor dem Anrichten in recht heißem Fett kross. Man gibt die Croquetten beim Frühstück als Vorgericht mit gebackener Petersilie; werden zu viel Croquetten auf einmal gebacken, so kühlt das Fett aus, und die Bälle platzen.

**Wiener Schmarren für 1 Person.** Die Eier werden, mit einem 1/2 Teel. Salz vermenget, 10 Minuten geschlagen, dann wird das Mehl dazu gegeben und zuletzt die kalte Milch. 110 Gr. Butter lässt man in der Pfanne braun werden, gibt die Teigmasse dazu und backt den Schmarren. 2 Minuten nach dieser Zeit wird er gewendet und nochmals 3 Minuten gebacken, die sich bildenden Blasen durchsticht man mit einer Gabel. Der Schmarren muss hellbraun und kross gebraten sein, wird mit Zucker und Kaneel überstreut und recht heiß aufgetragen.

*Zutaten: 2 Eier, 1/8 Ltr. Milch, 10 Gr. Mehl.*

**Spiegelei auf Brotscheiben mit Sardellen und Champignons für 6 Personen.** Für Kranke geeignet. 6 Weißbrotscheiben werden mit einem Wasserglas rund ausgestochen, 1 Kochl. Butter lässt man in der Pfanne gelb werden, legt die Brotscheiben hinein und brät sie darin unter öfterem Umlegen hellbraun. Danach legt man die Scheiben auf eine vorher gewärmte Platte. 1 oder 2 Teller bestreicht man mit Butter, schlägt die ganzen Eier rasch auf den Teller, 1/2 Teel. Salz streut man über die Eier und dann stellt man die Teller zugedeckt 3 Minuten auf kochendes Wasser. Die fertigen Eier werden ausgestochen mit einem Glas und danach auf die gerösteten Brotscheiben gelegt. Folgende Champignontunke füllt man um die Brötchen (diese Tunke kann man 10 Minuten vor dem Gebrauch fertig halten und in kochendes Wasser stellen): 65 Gr. frische Champignons werden geputzt, gewaschen und fein gehackt. 10 Gr. Butter, 10 Gr. Mehl schwitzt man im Topfe 2 Minuten, dann gibt man 1/4 Ltr. Rahm oder Milch und die gehackten Champignons dazu; hierzu gibt man 1 Teel. feingehackten Dill und kocht die Tunke 5 Minuten. 6 Sardellen werden gewässert, in Streifen geschnitten und über die Eier gelegt.

**Rührei mit geräuchertem Lachs für 2 Personen.** Für Kranke geeignet. Die ganzen Eier werden mit dem kalten Wasser und dem Salz

*Zutaten: 4 Eier, 4 Essl. Wasser oder kalte Milch, 1/2 Teel. Salz, 125 Gr. geräuch. Lachs.*

mit einer Schneerute 5 Minuten geschlagen. 1 Essl. geriebenen Schweizer Käse und 2 Teel. Butter, zerpfückt, kann man dazu geben. 1 Essl. Butter lässt man in der Pfanne dünn werden, gießt die Eimasse in die Pfanne und stellt diese auf den geschlossenen, nicht zu heißen Herd. Nun zieht man mit einem zinnernen Löffel strichweise die inzwischen fest werdende Masse vom Boden der Pfanne und wiederholt dieses so lange, bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Das Rührei soll weich und großflockig und nicht trocken sein. Von der Milch wird das Rührei hart. Der Lachs wird in Würfel geschnitten. Beim Anrichten füllt man das Rührei auf eine gewärmte Platte, macht in der Mitte eine Vertiefung, hier hinein legt man den geräucherten Lachs.

**Kartoffelklöße, überkrustet mit Käse, für 6 Personen.**

Ein warmes Frühstücksgericht. Die Kartoffeln werden geschält, gewaschen mit kaltem Wasser bedeckt, angesetzt und 30 Minuten gekocht. Nach dieser Zeit wird das Wasser abgeseigt, die Kartoffeln werden trocken gedämpft und schnell durch ein Sieb gestrichen. An diese Masse gibt man schnell das Mehl, 1 Teel. Salz, nach 5 Minuten fügt man unter tüchtigem Rühren nach und nach an den ausgekühlten Teig die Eier, dann formt man Klöße. 1 Ltr. Wasser bringt man mit 1 Essl. Salz ins Kochen, legt die Klöße hinein und kocht sie ohne Deckel 10 Minuten. Mit einem Schaumlöffel nimmt man sie aus dem Wasser, legt sie in eine flache Auflaufschüssel und streut den geriebenen Käse zwischen und über die Klöße. Obenauf legt man die Butter, und nun lässt man sie 10 Minuten im heißen Ofen backen.

*Zutaten: 1 Kilo Kartoffeln, 100 Gramm Weizenmehl, 2 Eigelb, 100 Gr. Butter, 100 Gr. Schweizer Käse.*

**Fleischcroquetten für 4 Personen.** Man bereitet die Croquetten von jedem Fleischrest, verwendet sie bei einem Mittagessen oder Frühstück als Beilage zum Gemüse oder als Vorgericht mit gebackener Petersilie. (Ebenso zu bereiten wie die Fischcroquetten).

*Zutaten: 250 Gramm Fleischreste, 1 Kochl. Mehlschwitze, 1/2 Ltr. Fleischbrühe od. Tunkenrest, 8 Blatt weiße Gelatine, 1 Teel. Salz.*

**Piroggen für 6 Personen.** Beigabe zur Fleischbrühe. Mehl und Butter schwitzt man im Topfe unter Rühren 1 bis 2 Minuten, dann gibt man das Wasser oder die Milch dazu und rührt den Teig noch 5 Minuten, bis die Masse gut vom Topfe lässt. Nun gibt man an den heißen Teig 1 ganzes Ei, stellt den Teig zum Erkalten 4 Stunden vor dem Gebrauch recht kalt. Die Masse kommt einem etwas dünn vor, es tut aber nichts, sie muss zum Gelingen des Ganzen tüchtig erkalten. Hiernach werden die letzten

*Zutaten: 125 Gramm Weizenmehl, 1/4 Ltr. Wasser oder Milch, 125 Gr. Butter, 4 Eier.*

3 ganzen Eier dazu gegeben. Während dieser Zeit bereitet man folgende Crememasse: 2 Eidotter, 1 gehäuften Teel. Liebig rührt man 5 Minuten. Dann fügt man 8 Essl. geriebenen Schweizerkäse, 1 Messerspitze Paprika, 2 Essl. sauren Rahm dazu. 1 Kilo Schmalz erhitzt man in einem breiten tiefen Topf, füllt eine Spritze mit dem Teig und drückt 15 Zentimeter lange Streifen in das heiße Fett. Eine geübte Köchin findet sich zurecht. Die Streifen werden hellgelb gebacken, auf einen Durchschlag gelegt und sogleich mit der Crememasse dick bestrichen. Das Gebäck verziert man außerdem mit 3 Tupfen Kaviar. Hierzu reicht man Sherry oder Portwein.

**Welsh rarebit für 4 Personen.** Man gibt diese Brötchen als warmen Käsegang oder auch bei einem Frühstück zur Tassenfleischbrühe oder auch als Vorgericht beim Kaviar.

*Zutaten: 65 Gr. gerieb. Chester, 1 Kochl. Butter. 1 Eidotter, 1/2 Teel. Senf, 8 Weißbrotscheiben.*

65 Gr. geriebener Chester wird mit 1 Kochl. Butter und 1 Eidotter, 1/2 Teel. Senf verrührt. Diese Masse wird recht dick und hoch auf länglich geschnittene Brotschnittchen gestrichen, im heißen Ofen 5 Minuten gebacken und heiß zu Tisch gegeben. Die Platte, worauf man sie bäckt, muss vorher dick mit Butter bestrichen sein.

**Blätterteigschinkenrollen für 6 Personen.** Man gibt die Rollen zum Frühstück oder Abendessen zur Tassenfleischbrühe. Für 6 Personen nimmt man einen Blätterteig von

*Zutaten: 125 Gramm Butter, 200 Gr. Mehl, 2 Essl. Wasser, 125 Gr. gekochten Schinken, Eiweiß.*

125 Gr. Butter, 200 Gr. Mehl, 2 Essl. Wasser. Der vorbereitete Teig wird 1 Zentimeter dick ausgerollt, in 8 Streifen geschnitten, der dünn geschnittene Schinken daraufgelegt. Die Streifen werden aufgerollt, mit Eiweiß bestrichen und mit einer Messerspitze Käse und einer Messerspitze Cayennepfeffer bestreut, auf ein Backbrett gelegt, im heißen Ofen 15–20 Minuten gebacken. Man kann statt Schinken auch Schweizerkäse nehmen.

**Geflügelsalat für 6 Personen.** Reste vom gekochten oder gebratenen Huhn, Pute oder Fasan. Die Sardellen werden 2 Stunden vorher gewässert, das Wasser wird oft erneuert,

*Zutaten: 1 Huhn, 3 Äpfel, 12 Sardellen, 3 Tomaten, Mayonnaise von 2 Eiern, 1/4 Ltr. Öl, 1 Gurke.*

danach wird das Fleisch von den Gräten getrennt und in feine lange Streifen geschnitten. Die Tomaten werden mit kochendem Wasser überbrüht, die Haut wird abgezogen, und dann werden die Tomaten, ebenso das Geflügelfleisch und die geschälten Äpfel in Streifen geschnitten. Das Ganze mischt man mit einer vorher gerührten Mayonnaise, 1–2 Essl. Essig wird hinzuge-

fügt. Eine frische Gurke schneidet man in Scheiben und dann in Streifen und legt diese beim Anrichten als Kranz um den Salat.

**Rührei mit Bücklingen für 2 Personen.** 100 Gr. Bücklinge werden von Haut und Gräten befreit, hiernach wird das Fleisch in Streifen geschnitten. 2 Eier schlägt man in der Schüssel mit 2 Gramm Salz 5 Minuten. Dann gibt man 1/16 Ltr. Milch oder Wasser dazu. 10 Gr. Butter oder anderes Fett lässt man in der Pfanne dünn werden, gießt die Eimasse in die Pfanne, gibt die Fischstücke dazu, rührt die Masse in der Pfanne bis sie verdickt und keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Die Masse darf nicht hart werden. Hierzu schmeckt sehr gut in Butter geröstetes Brot.

**Kartoffelkrapfen für 6 Personen.** Die Hefe legt man in eine Schüssel, gibt 1 Teel. Zucker und 1/8 Ltr. Milch oder Rahm dazu, verrührt die Hefe, gibt die Hälfte vom Mehl dazu und rührt ein Teigstück; stellt dieses 30 Minuten zum Aufgehen an einen warmen Ort. Die geschälten Kartoffeln werden, zur Hälfte mit

*Zutaten: 200 Gr. Kartoffeln, 35 Gr. Butter, 4 Eidotter, 10 Gr. Hefe, 150 Gr. Mehl, 1 Teel. Zucker, 1/8 Ltr. Milch oder Rahm, 65 Gr. rohen Schinken, 250 Gr. Schweineschmalz, 85 Gr. Schweizer Käse.*

Wasser bedeckt, angesetzt und 30 Minuten gekocht. Dann gießt man das Wasser ab, dämpft die Kartoffeln trocken und streicht sie schnell durch ein Sieb. Den gut aufgegangenen Hefeteig gibt man dazu, verrührt die Masse, dann gibt man die Butter und nach und nach die Eidotter dazu. Das letzte Mehl streut man in eine Schüssel, gibt den Teig dazu und rührt ihn solange, bis der Teig von der Schüssel lässt. Das letzte Mehl breitet man auf einem Backbrett aus, legt den Teig dazu, rollt ihn fingerdick aus und sticht mit einer Tasse oder einem Glas Böden aus. Auf die Hälfte dieser Böden legt man feingehackten (65 Gr.) rohen Schinken, bestreicht die Außenränder der Böden mit Eiweiß, legt darüber wieder einen Boden, legt die fertigen Krapfen auf ein bemehltes Brett und stellt sie zum Aufgehen 30 Minuten an einen warmen Ort. Man nimmt einen tiefen, eisernen Topf, hierhinein legt man 250 Gr. Schweineschmalz, lässt es heiß werden; dann legt man zurzeit 4 Krapfen in das heiße Fett; sie müssen in dem Fett schwimmen. Der Topf wird mit einem Deckel geschlossen. Man bäckt die Krapfen 5–10 Minuten, sie werden in dieser Zeit einmal umgelegt, beim Anrichten mit 65 Gr. geriebenem Schweizerkäse überstreut. Man stellt sie mit dem Käse 5 Minuten in den heißen Ofen, sie werden warm gegessen.

**Geflügelleberragout zur Füllung der römischen Pasteten für 4 Personen.** 125 Geflügelleber werden gewaschen und mit einem gehäuf-

*Zutaten: 125 Gr. Geflügelleber, 1 gehäuft. Teel. Mehl, 1 Teel. Salz, 1 Messerspitze Pfeffer,*

ten Teel. Mehl, 1 Teel. Salz und 1 Messerspitze Pfeffer bestreut. 1/2 Kochl. Butter lässt man in der Pfanne braun werden, legt die Leber dazu und brät sie unter immerwährendem Umdrehen 3 Minuten. Dann legt man die Leber auf einen Teller. In der Pfanne kocht man unter Rühren den angebräunten Saft mit 1/4 Ltr. Wasser in 2 Minuten los. 1/2 Teel. Mehlschwitze rührt man mit dieser Flüssigkeit aus, gibt eine kleine Trüffel, feingehackt, hinzu und lässt die Tunke hiermit noch 2 Minuten kochen. Dann gibt man die in Würfel geschnittene Leber dazu, stellt das Ragout zugedeckt 30 Minuten zum Heißwerden in kochendes Wasser und füllt es beim Anrichten in die Pasteten. Man kann an das Leberragout nach Geschmack 1 Teel. Madeira geben (siehe Römische Pasteten).

**Leberbrötchen für 6 Personen.** 125 Gr. *Zutaten: 125 Gr. Geflügelleber, Geflügelleber wird gewaschen, mit 1 Teel. Salz und 1 Messerspitze Pfeffer bestreut. 1 Teel. Butter lässt man in der Pfanne braun werden, bestreut die Leber mit 1 Teel. Mehl. Dann brät man die Leber unter immerwährendem Umlegen 3 Minuten. Hiernach streicht man sie durch ein Drahtsieb. Dreieckig geschnittene Brotscheiben werden in Butter hellbraun gebraten und schnell mit der Lebermasse bestrichen. Verwendbar zur Tassenbrühe und als Beilage zu Gemüse.*

**Tomaten gefüllt mit Geflügelleber.** Frühstücksvorgericht für 4 Personen. 65 Gr. Geflügelleber bestreut man mit einer Messerspitze Pfeffer und Salz und 1 Essl. Mehl, brät die Leber mit 1 Teel. Butter bei mäßiger Hitze 5 Min. Hiernach wird die Leber in kleine Würfel geschnitten. 2 Essl. Reis wäscht man drei bis vier Mal mit kaltem Wasser. In der Pfanne, worin man die Leber gebraten hat, lässt man 1/4 Ltr. Wasser einmal aufkochen, gießt diese Flüssigkeit in einen Topf, den Reis gibt man dazu und, nachdem man den Reis 20 Minuten gekocht hat, gibt man 1 Essl. Käse, die Leber, und wenn nötig, etwas Salz dazu. 8 große Tomaten werden etwas ausgeschält und mit dem Reis gefüllt. Man stellt die Tomaten nebeneinander auf eine Gratinplatte, bestreut jede Tomate mit etwas Käse (1/2 Teel.), tut eine Messerspitze Butter darauf und bäckt sie im heißen Ofen 5–10 Minuten. Die Tomaten dürfen nicht zerfallen. Man verwendet sie auch als Bratengarnitur.

**Hummer à la Newbourg für 6 Personen.** Das Hummerfleisch wird in Würfel geschnitten. Die grüne Masse, die sich im Kopfe befindet, *Zutaten: 2 Kilo abgekochten Hummer (siehe unt. Hummer kochen), 65 Gr. Butter, 65 Gr.*

wird dazugegeben. 65 Gr. Butter lässt man in einem Topfe dünn werden. Das Hummerfleisch, 65 Gr. gekochte Trüffeln, 1/2 Teel. Salz, 1 Messerspitze Cayennepfeffer gibt man dazu. Zugedeckt stellt man den Topf

in einen zweiten Topf mit heißem Wasser 30 Minuten. 2 Eidotter schlägt man 5 Minuten, gibt 2 Essl. Schlagrahm, 2 Essl. Madeira oder Sherry und 2 Teel. Kognak dazu, gießt diese Masse auf die nun inzwischen im Topfe heiß gewordenen Hummerstücke und schüttelt den Topf mit dem Inhalt 2 Minuten. Die Masse darf nicht gerührt werden! Nun stellt man diese zugedeckt 10–15 Minuten vor dem Anrichten in den Topf mit heißem Wasser zurück. Das Wasser darf nicht kochen, vom Kochen gerinnt Rahm und Ei. Man kann die Speise in kleinen Muscheln anrichten, auch in kleinen Papierkästchen oder in Blätterteigpasteten. Steht das Gericht zu lange auf dem heißen Herd, so gerinnt die Tunke, und das Gericht wird wertlos. Man kann außerdem beim Anrichten fein gehackte Trüffeln drüberstreuen.

*Trüffeln, 1/2 Teel. Salz, 1 Messerspitze Cayennepfeffer, 2 Eidotter, 2 Essl. Schlagrahm, 2 Essl. Madeira oder Sherry, 2 Teel. Kognak.*

**Gebackene Austern in Muscheln.** Ein warmes Vorgericht für 12 Personen. Man rechnet in Person 4 Austern. Diese legt man in die dazu bestimmten Muscheln oder Papierkästchen und streut zwischen jede Auster wenig Salz, Pfeffer und fein geriebene und gesiebte Brotkrumen. 1/2 Teel. Zitronensaft und den Austernsaft gießt man zuletzt über jede Muschel. Obenauf streut man sodann 1/2 Teel. Weißbrotkrumen mit 1/2 Teel. Käse gemischt und zuletzt 1/2 Teel. Butter. Diese vorbereiteten Muscheln werden auf ein Backblech gelegt und 5 Minuten im heißen Ofen gebacken. Damit die Muscheln auf dem Backblech sicher ruhen, ist vorher eine dicke Schicht gewärmtes Kochsalz auf das Backblech zu streuen.

*Zutaten: 48 Austern, 65 Gr. Brotkrumen, 65 Gr. Butter, 1 Teel. Salz, 1/2 Teel. weißer Pfeffer, 2 Teel. Zitronensaft, 65 Gr. Käse.*

**Mocturtle-Ragout für 6-8 Personen.** Man nimmt hierzu einen halben gebrannten Kalbskopf. Den Kopf waschen und die Knochen- seite zuunterst in den Topf legen. 1/2 Ltr. kaltes Wasser, 20 Pfefferkörner, 1 Essl. Salz, 2 abgezogene Zwiebeln, 1/2 Lorbeerblatt gibt man dazu. Fest zugedeckt lässt man den Kopf 2 Stunden mit der Zunge kochen. Den Kopf in der Brühe erkalten lassen und am besten einen Tag vor Gebrauch kochen. Die Knochen vom Fleisch trennen und dieses mit einem scharfen Messer in gleichmäßige Würfel schneiden. Ebenfalls die Zunge, 1

*Zutaten: 1/8 Ltr. Madeira, 1 Kochl. Butter, 1 Kochl. Mehl, 2 abgezogene Zwiebeln, 1/2 Kalbskopf, 250 Gr. Trüffeln, 20 Pfefferkörner, 1 1/2 Liter Wasser, 1 Essl. Salz.*

Kochl. Butter, 2 Kochl. Mehl schwitzt man bei mäßiger Hitze 5 Minuten, nun wird diese mit der Kalbskopfbühe ausgerührt. 1/3 bis 1/4 Ltr. Madeira daran getan, das in Würfel geschnittene Fleisch dazugegeben und mit etwas Farbe die Tunke braun gefärbt. 30 Minuten vor dem Anrichten in einen Topf mit heißem Wasser stellen. Ist die Tunke zu dünn, so wird sie mit 1 Teel. Mondamin oder Maizena sämig gemacht. Man richtet das Ragout mit Blätterteigbrötchen an oder im Reisrand und kann es auch in Blätterteig-Pasteten füllen.

**Schweserpasteten für 6 Personen.** Eine kleine Schweser von 250 Gr. wird vorbereitet und gekocht (siehe unter Zungenragout), hiernach in Würfel geschnitten. 1/2 Kochl. Mehlschwitze wird mit 1/4 Ltr. von

*Zutaten: 1 Schweser im Gewicht von 250 Gr., 1/2 Kochl. Mehlschwitze, 1/4 Ltr. Schweserbrühe, 1 Teel. Salz, 1 bis 2 Essl. süß. Rahm.*

der Schweserbrühe ausgerührt. Nachdem die Tunke einmal aufgekocht, wird das Fleisch dazu getan und 1 Teel. Salz und 1–2 Essl. süßer Rahm. Das Ragout wird bis zum Gebrauch zugedeckt in heißes Wasser gestellt. Man kann Austern dazu nehmen, à Person 1–2 Stück. Den Saft der Austern gießt man an das Ragout. Die Austern werden gebraten und beim Anrichten oben auf die Pastete gelegt.



## ERKLÄRUNG DER ABKÜRZUNGEN

Unter Kochlöffel Mehlschwitze versteht man einen Löffel Mehl und ebenso viel Butter. Beides im Topfe auf geschlossenem Herd unter Rühren 2 Minuten schwitzen. Es genügt auch, wenn man 1/2 Kochlöffel Butter und einen Kochlöffel Mehl nimmt.

Zuckerfarbe (Couleur), siehe Seite 51, benutzt man zum Braunfärben von Suppen und Tunken.

Zum Grünfärben benutzt man Spinat, zum Rotfärben Rote Beete Saft.

Ltr. = Liter	Teel. = Teelöffel
Kochl. = Kochlöffel	Gr. = Gramm
Essl. = Esslöffel.	geh. = gehäuft

1 Teel. Zucker = 10 Gr.	1 Kochl. Zucker = 20 Gr.
1 Teel. Mehl = 7 Gr.	1 Kochl. Mehl = 15 Gr.
1 Essl. Zucker = 30 Gr.	12 Blätter weiße Gelatine = 18 Gr.
1 Essl. Mehl = 25 Gr.	12 Blätter rote Gelatine = 20 Gr.

Pröben = Weißbrot
Schweser = Kalbsmilch

# REGISTER

Aal	
in Gelee.....	87
gebraten.....	73
Abgekochte Tomaten.....	191
Adelinens Kränze.....	339
Ananasbowle.....	261
Ananas-Eis.....	255
Ananaspudding.....	284
Anchovisbrötchen.....	16
Anchovisbutter.....	27
Angosturabowle.....	261
Aniskuchen.....	314
Apfel im Schlafrock.....	278
Apfelauflauf.....	272, 385
Apfel-Beignets.....	278
Apfelfleisch.....	129
Apfelkartoffeln.....	218
Apfelkuchen.....	325
anderer Art.....	326
für Silvester.....	318
Apfelmeerrettich, roh.....	101
Apfelmus.....	252, 404, 407
Apfelpfannkuchen.....	274
Apfelreis.....	193, 391
Apfelsaft.....	360
Apfelsinen, gefüllt.....	295
Apfelsinencreme.....	293, 407
Apfelsineneis.....	256
Apfelsinengelee.....	293, 400, 407
Apfelsinenlikör.....	263
Apfelsinenpudding.....	284, 385
Apfelsinensalat.....	244
Apfelsinenschalenverwendung.....	264
Apfelsinentorte.....	311
Apfelspeise.....	292
mit Rundstücken.....	278
Apfelsuppe.....	56
mit Grieß.....	56
Apfeltorte.....	302
von Hacketeig.....	310
Aprikosen.....	355
Aprikosengrütze.....	291, 402
mit Vanilletunke.....	387
Aprikosen-Marmelade.....	354, 363
Artischocken.....	195, 375
Artischockenmus.....	195
Artischockensuppe.....	39
Aspik.....	178
Aspikfeier, klein, mit Remouladentunke.....	25
Auflauf	
von Steinpilzen.....	198
mit Spargel.....	9
Aus dem Rheinlande.....	336
Austern	
gebacken, in Muscheln.....	22
gebraten.....	15
Austernragout in kleinen Becherformen.....	26
Austernragout.....	10
Austerntunke.....	96
Baisers.....	333
Bananen braten.....	213
Bananenauflauf.....	271
Bananeneis.....	255
Bananenpfannkuchen.....	275
Banutti.....	289
Bärme.....	297
Barsch	
gebraten.....	80
mit Petersilientunke.....	87
Bayerische Knödel.....	379
Beaftee.....	31
Béchamelkartoffeln.....	220
Béchamel-Tunke.....	98
Beefsteak	
à la Moser.....	130
mit jungen Mairüben, Karotten, Erbsen & Kartoffelmuskränzen.....	138
Beefsteakpastete.....	169
Beeftea.....	388
Berliner Pfannkuchen.....	326
Bettelmannskuchen.....	276
Bickbeersuppe.....	53
Bier mit Rahm & Ei, geröstetem Brot.....	50
Bierkaltshale.....	49
Biersuppe.....	55, 56
Birnen.....	351
gefüllt, mit Sago.....	295
Birnenauflauf.....	271
Birnenkompott.....	252
Birnenspeise, holsteinisch.....	279
Biskuitkuchen, klein, für Kranke.....	301
Biskuitmasse.....	299
Biskuitrolle.....	300
Biskuittorte.....	300
mit Apfelmus.....	301
Bismarckeier.....	9
Blätterteig.....	298
mit Geflügelleber.....	157
Blätterteig-Cremeschnitte.....	299
Blätterteig-Pasteten.....	299

Blätterteigschinkenrollen.....	19	Charlotte Russe .....	286, 401
Bleich-Sellerie		Chesterkäsebröte mit Radieschenbutter.....	29
mit Mark.....	208	Chicorée.....	375
abgebacken.....	207	Chicorée-Gemüse.....	210, 211
Blumenkohl.....	184	Chicorée-Salat .....	211
mit Rahmtunke .....	185	Chutney .....	370
abgebacken.....	184	Crème brûlée .....	294
Blumenkohlaufauf.....	185	Crème für Biskuitrolle.....	300
Blumenkohlmus .....	393, 406	Crème.....	300
Blumenkohlpudding mit Tomatentunke .....	185	Cumberlandtunke.....	102
Blumenkohlsalat.....	237	Curryreis .....	193, 391
Blumenkohlsuppen.....	45, 376	Currytunke.....	94
Bohnen mit Äpfeln .....	187	Dattelaufauf.....	273
Bohnenpudding.....	188	Dattelkuchen.....	323
Bohnensuppe.....	37	Datteln, gefüllt .....	216
mit Speck, frischem Schweinefleisch o. Knochen.....	45	Dickmilchkuchen.....	321, 322
Bratkartoffeln, klein .....	217	Dickmilchtorte	
Braune Kuchen .....	328, 329	mit Stachelbeeren o. Rhabarber.....	303
Braune Nierensuppe, abgerührt.....	42	billig.....	304
Braune Pfeffernüsse .....	330	Dilltunke .....	99
Braunes Frikassee.....	147	Drei-Frucht-Kompott.....	363
Brezeln.....	337	Echte Kastanien.....	212
Brombeermarmelade mit Waldhimbeeren .....	359	Echte Maronen .....	212
Brot, gefüllt.....	29	Edamer Käse, mit Kücken und Reis gefüllt ....	170
Brotlauf.....	273, 274	Ei- und Tomatensalat.....	239
Brotbröckchen .....	63	Eier	
Brote, kalt, pikant.....	28	einlegen auf Vorrat.....	371
Brotklöße		mit Curry-Tunke im Reisrand.....	12
für Suppen und Fleischgerichte.....	60	gefüllt .....	29
mit Pflaumen .....	279, 380	Eierklöße oder Schildkröteneier, klein .....	61
Brotpudding, warm .....	270	Eiermilch.....	56
Brotsuppe .....	58	Eierpunsch.....	262
Brottorte.....	311	Eierstich .....	61, 395
Brotwasser .....	397	mit Trüffeln.....	62
Brühkartoffeln .....	217	Eispudding.....	289
Buchstaben-Cakes.....	337	Eiweißguss	
Buchweizengrütze .....	58, 290, 395	für die Schichttorte.....	304
Burgundertunke .....	96	zum Honigkuchen .....	316
Buttercreme als Sandtortenfüllung.....	301	Eiweißkuchen .....	314
Butter-Creme-Eis mit Mokka .....	259	Elbbutt.....	397, 405
Butterkringel .....	338	gedämpft.....	397
Butterkuchen.....	328, 329	Endivienmus .....	194, 393
Buttermilchkaltschale.....	49	Endiviensalat .....	242
Buttermilchspeise.....	296	Endiviensuppe .....	36, 374, 404
Buttermilchsuppe.....	49, 53	Englischer Käse .....	315
mit Klackerklüten .....	53	Englischer Madeira Cake.....	317
mit Sago .....	53	Enten.....	223
nach ländlicher Art.....	54	in Gelee.....	181
Champignons.....	369	gefüllt .....	223
als Gemüse.....	198	gefüllt, in Aspik .....	225
Champignonsuppe .....	36, 382, 389, 404	Entensalmi.....	162
Champignontunke.....	98	Erbacher Kuchen mit Schokoladenguss.....	316

Erbsen.....	195, 368	Fleischbrühe.....	388
gedörrt .....	196	Fleischcroquetten.....	18
türkisch.....	195	Fleischklöße.....	62
Erbsenkotelettes .....	381	Fleischpastete.....	150
Erbsenmus.....	381, 392	Fleischpudding.....	133
Erbsensalat.....	237	Fleischreste zum Aufwärmen & zur Verwendung bei einem Frühstück.....	130
Erbsensuppe.....	42	Fleischsalat von gekochtem Schinken, garniert mit Aspikeiern.....	246
Erdäpfelmus.....	406	Fleischsuppe mit billigen Klößen zum Sattessen..	45
Erdäpfelsuppe.....	35	Fleischtee.....	265
Erdbeereis.....	255, 257	für Kranke .....	48
Erdbeeren.....	356	Fliederbeersuppe mit Schwemmklößen.....	50
Erdbeerkaltschale.....	50	Forellen .....	88
Erdbeermark.....	357	Frankfurter Salat.....	249
Erdbeermarmelade.....	356	Friedas Plätzchen .....	340
Erdbeerpudding.....	287	Frikadellen von Fleischresten.....	137
Erdbeersaft.....	356	Früchte in Rum oder Arrak.....	363
Erdbeer-Rhabarbersaft.....	357	Frucht-Eis.....	258
Eskarolsalat mit Tomaten.....	242	Fruchtsalat.....	245
Essigpflaumen.....	354	Frühlingssuppe.....	33
Falscher Hase.....	120	Gans	
ohne Brot und ohne Ei.....	156	in Gelee.....	180
von Wildfleischresten .....	127	mit Trüffel­füllung.....	231
Farciertes Kücken.....	229	gefüllt .....	231
Fasan.....	229	Gänsebraten.....	230
Fasanen-Supreme.....	167	Gänseklein.....	232
Feigen mit Mandeltunke im Reiserand.....	280	Gänseleberwurst .....	233
Feigenkuchen.....	323	Garniertes Ochsenflet.....	107
Feinbrot.....	345	Geflügelaspik.....	179
Feld- oder Rapunzelsalat.....	242	Geflügelleberragout zur Füllung der römischen Pasteten.....	20
Felsenkuchen.....	316	Geflügelreis mit Curry.....	152
Fisch au gratin.....	66	Geflügelsalat.....	19, 245
Fisch mit Kartoffelmus, gebacken.....	90	Gefrorener Meerrettich.....	181
Fischauf­lauf.....	73	Gefüllte Apfelsinen.....	295
mit Makkaroni.....	89	Gefüllte Birnen mit Sago.....	295
Fischcroquetten.....	16, 78	Gefüllte Datteln.....	216
Fischfilets au gratin.....	84	Gefüllte Eier.....	29
Fischfrikadellen.....	84	Gefüllte Ente.....	223
Fischgericht.....	75	in Aspik.....	225
billig.....	91	Gefüllte Gans.....	231
mit Kräuterbutter und Tomatentunke.....	68	Gefüllte Kalbsbrust.....	146
von Resten, gebacken.....	68	Gefüllte Kohlrabis.....	200
von Steinbutt, fein .....	76	Gefüllte Oliven.....	28
Fischklöße.....	62, 92	Gefüllte Piments.....	192
Fischpain mit Pfahlmuscheln .....	89	Gefüllte Tüten.....	339
Fischpastete.....	86, 174	Gefüllter Kranzkuchen.....	311
Fischpudding.....	81, 398	Gefüllter Mandelpuffer.....	342
Fischsalat.....	71, 247	Gefülltes Brot.....	29
Fischsuppe.....	92	Gemischtes Gemüse.....	206, 377
Fischtunke, kalt.....	103		
Fischzubereitung.....	64		
Flammeri.....	287		
Fleischbrote.....	347		

Gemüseauflauf.....	176, 386	Gurkenbowle .....	262
Gemüsepastete .....	205	Gurkensalat .....	244
Gemüsesalat .....	240	mit Rahm.....	243
Geräuchertes Ochsenfleisch kochen.....	134	warm.....	243
Gerstenwasser.....	397	Gurken- und Tomatensalat .....	243
Geschmorte Rinderbrust .....	136	Gurkentunke .....	93
Gest.....	297	Gussglasur für alle Kuchen.....	345
Gestobte Radieschen.....	203	Häckerle .....	206
Getrocknete Pflaumen .....	252	Haferflocken-Frikadellen.....	157
Gewürzkuchen .....	319	Haferflockenkuchen .....	322, 323
Glasierte Kastanien.....	213	Haferflocken-Makronen .....	341
Glasierte Zwiebeln.....	209	Haferschleim .....	396
Glasur (Guss) für alle Kuchen .....	345	mit Äpfeln oder Pflaumen.....	54
Glasur für Pfeffernüsse.....	319	Haferschleimsuppe.....	55
Gludderpudding.....	288	Hafersuppe für Kinder und Kranke.....	54
Glühwein von Schlehen und Hagebutten .....	263	Hagebutten .....	360
Goldpudding.....	270	Hagebuttenmarmelade .....	361
Grahambrot.....	346	Hamburger Aalsuppe .....	34
Grapefruit.....	26	Hamburger Mehlklöße .....	60
Graupenschleim .....	396	Hammelfleisch	
Graupensuppe .....	39	mit Curry.....	141
mit Buttermilch.....	55	mit Kohlrabi.....	114
einfach.....	44	Hammelfrikassee mit Wurzeln.....	143
süß.....	55	Hammelkeule.....	114
Grieß-Auflauf.....	272	in Beize .....	114
Grießflammeri .....	290	gedämpft.....	141
Grießklöße.....	59, 394	Hammelkotelettes mit Reis, Artischocken- böden, Schmorkartoffeln.....	113
Grießmakronen .....	341	Hammelkotelettes mit Soubise .....	141
Grießpudding .....	270, 399	Haricots verts.....	188, 368
Grießsuppe.....	47	Haschee von Fleischresten.....	139
Grießtorte .....	304	Haselhuhn .....	229
Große Bohnen .....	368	Haselnussschnitten .....	335
Großer Hans, holsteinisch.....	280	Hasen.....	120
Großer Kloß.....	279	Hasenbraten mit Apfelkartoffeln .....	121
Grüne Bohnen in Zucker.....	367	Hasenbratenreste .....	127
Grüne Fischklöße zum Pfahlmuschelragout ...	85	Hasen-Kotelettes .....	121
Grüne Heringe, gebraten.....	84	Hasenpain als Brotaufstrich .....	123
Grüne Pflaumen .....	353	Hasenpfeffer.....	122
Grüne Schwemmklöße .....	61	Hasenragout .....	122
Grüne Spargelspitzen mit Musselintunke.....	194	Hasensalmi .....	169
Grüne Spargelsuppe .....	32	Hasensuppe von Knochenresten .....	51
Grüne Tomaten als Kompott.....	352	Hecht	
Grüne Tomatenmarmelade.....	352	mit Füllung und Rahmtunke.....	64
Grünkohl .....	199	mit Petersilientunke und Brotklößen.....	65
Grünkohlsuppe, billig .....	37	Hefekartoffelpuffer .....	275
Grütze von Buchweizenmehl .....	291	Hefekringel .....	339
Gulasch.....	132	Hefekuchen .....	322
von Kalbfleisch.....	150	Hefenudeln.....	276
Gurken		Hefeteig (Gest, Bäreme).....	297
gedämpft.....	210	Heidesand als Teegebäck.....	317
gefüllt .....	176	Heidschnuckenrücken .....	113

Heißer Punsch für Weihnachtsabend o. Silvester.....	263	Kabeljau	
Heringsauflauf.....	89	mit Sauerkohl .....	87
Heringsrollen in Muscheln mit Remouladen-		mit Sauerkohl, gebratenen Austern & einfacher	
tunke.....	25	holländischer Tunke .....	91
Heringsalat.....	246	Kabinettpudding.....	269
Himbeer-Eis.....	257	Kaffee-Eis.....	260
Himbeergelee.....	357	Kaffee-Extrakt.....	264
Himbeerkompott.....	357	Kaffeepudding.....	283
Himbeersaft mit Weinsteinßsäure.....	357	Kakaokuchen.....	321
Hirschfilet.....	126	Kalbfleisch mit Kaperntunke.....	150
Hirschkeule.....	126	Kalbs- oder Ochsenleber, gedämpft, mit	
Hirschrollen.....	125	Schwarzwurzeln.....	144
Hirschrücken.....	125	Kalbsbraten mit Rahmtunke.....	112
Holländische Tunke		Kalbsbrust	
einfach.....	99	mit Pahlberben.....	147
zu Fischpudding.....	398	gefüllt.....	146
Holsteinische Birnenspeise.....	279	Kalbschnitzel mit Sardellen.....	146
Holsteinischer Großer Hans.....	280	Kalbsfilet, getrüffelt.....	112
Honigkuchen mit Schokolade.....	315	Kalbsfrikassee	
Hörnchen nach Edith E.....	320	mit Curry und Spargel.....	145
Huhn mit Spargel.....	230	mit Reisrand.....	145
Huhnbrühe.....	32	Kalbshahn.....	151
Hühnersuppe.....	33	mit Äpfeln.....	148
klar.....	42	mit Rührei, Morcheln, Spargelspitzen.....	148
mit Schlagrahm.....	41	pikant.....	149
Hummer		Kalbshahnsalat.....	148
à la Newbourg.....	21	Kalbshahnschnitte, gebacken.....	149
american.....	70	Kalbskeule	
kochen.....	69	mit Champignonstunke.....	111
naturrell, warm, mit Trüffelbutter.....	68	garniert mit geröstetem Brot.....	234
Hummerkotelettes.....	72	gebraten, mit Rahmtunke.....	110
Hummerragout, einfach.....	69	Kalbsleber mit Rahmtunke.....	144
Hummer- und Kückenragout.....	165	Kalbsleberpudding.....	145
Hummersuppe.....	48	Kalbsnieren mit Reis.....	147
Ingwerkuchen.....	318	Kalbsrippe mit Krafttunke.....	112
Ingwerplätzchen.....	340	Kalbsrücken.....	111
Irish stew.....	142	Kalbssteak.....	147, 390
Italienischer Napolitain.....	285	Kalte Aprikosenspeise.....	292
Italienischer Pfannkuchen.....	8	Kalte Ente in Aspik.....	224
Italienischer Salat.....	250	Kalte Fischtunke.....	103
Jägersuppe.....	34	Kalte gefüllte Schweinsrolle.....	109
Joghurt-Kuchen.....	323	Kalte, pikante Brote.....	28
Johannisbeeren glasieren.....	254	Kalter Pater mit Zunge.....	182
Johannisbeer-Gelee von rohen Früchten..	358, 359	Kaneelkuchen.....	318
Johannisbeersaft.....	359	Kaneelrollen.....	339
Johannisbeerschnitten.....	334	Kaninchen-Leberwurst.....	233
Junge Karotten.....	202	Kapern auf Vorrat.....	366
Junge Schnittbohnen mit Spargelspitzen.....	380	Kaperntunke.....	93
Junge Wurzeln		Karamellpudding.....	285, 401
mit Erbsen.....	203	Karamelltunke.....	104, 402
mit Milch oder Rahmtunke.....	202	Kardons, oder Kardi.....	207
mit Petersilie.....	203	Karotten.....	368

Karottensalat .....	239	Kiebitzeier mit warmen Schinkenbrötchen.....	7
Karpfen.....	88	Kirschen, Schattenmorellen.....	355
Kartoffel-Auflauf mit Hering .....	221	Kirschenauflauf.....	271
Kartoffelbälle oder Kartoffelcroquetten.....	220	Kirschenkompott .....	253, 403
Kartoffelcroquetten mit Käse .....	220	Kirsch-Likör .....	265
Kartoffelklöße.....	58, 221	Kirschmarmelade.....	355
fein.....	59	Kirschsuppe.....	52
Thüringer Kartoffelklöße .....	221	Kirschtorte.....	308
überkrustet mit Käse.....	18	Kirschtunke .....	105
Kartoffelkotelettes.....	378	Klare Hühnersuppe .....	42
Kartoffelkränze .....	218	Kleine Aspikfeier mit Remouladentunke.....	25
Kartoffelkrapfen .....	20, 335	Kleine Biskuitkuchen für Kranke.....	301
Kartoffelmus .....	219, 392	Kleine Bratkartoffeln .....	217
Kartoffelmus-Auflauf.....	219	Kleine Eierklöße oder Schildkröteneier.....	61
Kartoffeln.....	216, 217, 219	Kleine Kringel für Diabetiker .....	408
Kartoffelnester .....	218	Kleine Teekuchen .....	324
Kartoffelpfannkuchen .....	274	als Eisgebäck .....	324
Kartoffelpudding.....	268	für Diabetiker .....	408
Kartoffelpuffer .....	218	Kleine Zuckerkringel.....	338
Kartoffelsalate .....	247, 248	Kleib.....	65
Kartoffelsuppe .....	378	Kleibfilet in Sauce crevette und Kräuterbutter.	65
mit geröstetem Speck und Zwiebeln .....	47	Klößen.....	344
einfach.....	33, 38	anderer Art.....	344
fein.....	44	österreichisch .....	342
Kartoffeltorte .....	310	Klops.....	129
Käse-Auflauf.....	12, 386	Klöße von Dickmilch mit Grieß .....	59
Käseballs .....	14	Knurrhahn oder Petermännchen.....	75
Käsebrötchen als Kaffeegebäck.....	334	anderer Art.....	75
Käsebröte, warm.....	11	gebraten, mit Kartoffelsalat, oder Kartoffelmus	
Käsecreme .....	14	und Kopfsalat .....	77
Käsecremepasteten .....	13	Kohl mit Hammelrippchen.....	142
Käseklöße .....	62	Kohlessen, einfach .....	142
Käseplatte .....	347	Kohlpudding.....	200
Käseplätzchen von Mürbeteig.....	298	Kohlrabi .....	200
Käsepudding .....	9	auf andere Art.....	201
mit Erbsen.....	5	gefüllt .....	200
Käseschnittchen .....	15	Kohlzwickeln .....	131
Käse-Soufflés.....	14	Kokosnussmakronen.....	341
als Bratengarnitur .....	157	Kompott, gemischt .....	254
Käsestangen.....	332	Königskuchen .....	314
Kasseler Rippespeer .....	115	Kopfsalat .....	240
gekocht mit Grünkohl .....	153	mit Sahne.....	241
Kastanien .....	383	Kösterkuchen.....	316
echt.....	212	Krabbenberg, garniert mit gefüllten Eiern,	
glasiert.....	213	Oliven, Tomaten usw.....	25
Kastanienauflauf.....	273	Krabbenfrikadellen.....	90
Kastanienmus .....	212	Kraftbrühe .....	30
Kastanienspeise.....	212	Kraft- oder Trüffelunke zu frischen Gänselebern	
Kastanientorte .....	308	als Ragout .....	97
Kaviar im Eisblock .....	24	Kraftunke.....	94
Kaviartunke.....	93	Kranzkuchen, gefüllt .....	311
Kerbelsuppen.....	43, 46	Kräuterbutter .....	28, 101

Kräuteresig für den Wintervorrat.....	371	Makkaroni .....	156
Krautsalat .....	242	auf andere Art.....	214
Krebsbombe.....	179	mit Schinken.....	214
Krebsbutter.....	95	mit Tomatenmus.....	214
Krebspain.....	63	Makkaroni-Timbal .....	215
Krebspastete am Odeonplatz.....	174	Makrelen, gebraten .....	78, 90
Krebstsuppe.....	43	Makronentorte .....	310
Krebstunke .....	95	Mandarinen-Eis.....	256
Kriegskuchen .....	329	Mandelkränze .....	331
Kringel, klein, für Diabetiker .....	408	Mandelkuchen.....	325
Kronsbeeren.....	253	Mandelmilch.....	396
Kronsbeeren-Eis.....	258	Mandelpuffer, gefüllt .....	342
Kronsbeerengelee.....	253, 360	Mandeltorte mit Erdbeeren .....	312
Kronsbeerenmarmelade .....	359	Mangold.....	215
Kuchenbrot .....	320	Markbrötchen.....	9
Kücken- und Hummerragout .....	165	Märkische Rüben.....	201
Kücken, farciert .....	229	mit Kastanien .....	383
Küchenragout mit Austern.....	165	Markklöße .....	60
Kuheuter .....	120	Marmelade von Fruchttresten .....	363
in Zuckerlake .....	120	Maronen, echt.....	212
Kümmelkuchen, klein .....	313	Mayonnaise .....	102
Kürbis mit Ingwer .....	363	Meerrettich, gefroren.....	181
Kürbis- und Aprikosenmarmelade .....	363	Meerrettichtunke .....	96
Kürbis, wie Senfgurken zu bereiten.....	364	Mehlpudding, abgerührt .....	268
Kürbismarmelade.....	364	Melone .....	364
Lachs.....	83	im Eisblock.....	28
kochen im Ganzen, nicht gespalten .....	87	Mexikanisches Gericht .....	182
Lachs grillé .....	66	Milchbrot.....	345
Lachspik.....	66	Milchgetränk für Krank .....	396
Lachsbrötchen .....	13	Milchreis mit Pflaumen .....	277
Lachsforellen.....	83	Minttunke .....	103
mit rosa Guss.....	83	Mixed Pickles.....	365
Lammbraten.....	107	Mocturtle-Ragout .....	22
Leberbrötchen .....	21	Mohntorte .....	312
Leberklöße.....	62	Mokkapudding.....	282
Leberpain.....	173	Mokkatorte.....	309
Leberpudding .....	173	Mokka-Tunke.....	105
Likör von Apfelsinenschalen .....	264	Morcheln.....	197
Limonade.....	264	Möweneier.....	7
von Apfelsinenschale auf Vorrat .....	264	Mürbeteig .....	297, 298
Lindenblüten.....	265	Nachtisch, kalt .....	296
Linsen.....	188	Napolitain, italienisch .....	285
mit Zwiebeln und Steckrüben.....	381	Natronkuchen.....	314
Linsensuppe .....	37	Neue Vierländer Kartoffeln.....	217
Lübecker Marzipan.....	347	Nierenfettklöße.....	60
Lungenhaschee.....	151, 152	Nierenragout .....	173
Madeira Cake, englisch.....	317	Nierenschnitten.....	13
Mais.....	196, 392, 408	Nougat-Eis.....	257
Maiscroquetten.....	197	Nougatmasse .....	286
Maisgemüse.....	197	Nougatpudding .....	286
Maiskolben .....	196	Nudeln.....	215

Nüsse glasieren .....	333	Pfeffernüsse .....	319
Nuss-Eis .....	256	Pfifferlinge.....	197
Nusskranzkuchen.....	327	Pfirsiche.....	355
Nussmakronen.....	341	Pflaumen .....	403
Nusspudding.....	285, 287	getrocknet .....	252
warm, mit Fruchttunke.....	384	Pflaumenkompott aus frischen Früchten.....	403
Nussstangen .....	331	Pflaumenmus .....	354
Nusstorte .....	303, 307	mit Nüssen .....	353
Obstflammerie.....	289	Pflaumensuppe	
Ochsenfilet .....	117	von frischen Pflaumen .....	51
Ochsenfleisch, geräuchert, kochen .....	134	von frischen Pflaumen auf andere Art mit	
Ochsenmaul .....	134	Grießklößen .....	52
Ochsenmaulsalat .....	245	Pflaumentorte .....	307
Ochsenchwanzsuppe.....	40	Pickelsteinerfleisch .....	153
Ochsenzunge		Pilze trocknen oder dörren .....	370
pökeln .....	118	Pilzextrakt.....	370
gefüllt, mit Käse gebacken .....	140	Pilztunke .....	98
gepökelt, mit Apfelm eerrettich.....	140	Piments, gefüllt.....	192
Okrasuppe .....	46	Piroggen.....	18
Öl-Ersatz für Kartoffelsalat .....	249	Plätzchen, einfach .....	340
Oliven, gefüllt .....	28	Plumpudding .....	267
Oliventunke, warm .....	97	Pomeranzenpunsch, kalt.....	262
Omeletts.....	11, 16, 383, 395	Pommes frites .....	216
mit frischen Champignons.....	384	Poularde.....	225
Omelette aux fines herbes.....	11	à la Normande .....	164
Orangenkuchen.....	327	mit Gänseleber und Trüffeln .....	226
Orangen-Marmelade.....	361	mit Schinkenmus und Gänseleber .....	182
Orangentunke.....	103	entknöchelt .....	227
Osterg Gebäck.....	331	Poulet à la Stambul .....	226
Österreichischer Klöben.....	342	Pound Cakes .....	338
Palmenmark .....	214	Prinzregententorte.....	303
Pampelmusen, grape fruits.....	26	Puffer .....	343
Pansen.....	119	mit Hefe für die Kinderstube .....	345
Pasteten		Pumpernickelkuchen .....	320
mit Gänseleber-Trüffel.....	7	Punch romain.....	262
mit Krammetsvögeln .....	6	Punsch, heiß, für Weihnachtsabend o. Silvester..	263
mit Pilzm asse.....	198	Puter.....	227
nach schwedischer Art.....	6	Quitten	
Pastorenkragen .....	338	in gelber Farbe .....	362
Pater, kalt, mit Zunge.....	182	in roter Farbe .....	362
Pêches au Cardinal.....	283	Quittengelee und -Marmelade .....	362
Petermännchen.....	75	Quittengrütze.....	58
Petersilie		Quittenkompott .....	254
(frisch) auf Vorrat für den Winter .....	211	Quittentee.....	265
gebacken.....	212	Radiesbutter .....	101
Pfahlmuscheln .....	85	Ragout .....	7
Pfannfisch .....	80	von Huhn, Champignons mit Curry.....	159
Pfannkuchen .....	274, 395	von Pfahlmuscheln im Reiserand, mit grünen	
Berliner Pfannkuchen.....	326	Fischklößen und Tomatentunke .....	85
ohne Ei.....	275	von Schweser, Zunge, Champignons, Erbsen	172
italienisch .....	8	von Zunge, Champignons und Nieren.....	171
Pfeffergurken.....	365	vegetarisch .....	377

Rahm-Eis .....	259	Rührei .....	154
mit frischen Erdbeeren .....	259	auf andere Art .....	151
Rahm-Salat .....	244	mit Bücklingen .....	20
Rahmtorte .....	306	mit geräuchertem Lachs .....	17
Rapunzel- oder Feldsalat .....	242	mit Trüffeln und geräuchertem Lachs .....	7
Rebhuhnbraten .....	228	Rum-Creme .....	294
Rebhuhnpain .....	167	Rum-Eis .....	260
Regenbogenforelle .....	79	Rumpsteak .....	132
Rehkeule .....	123	Rumpudding .....	288
Rehrücken .....	123, 124	Rumtunke .....	104
Reiches Huhnragout .....	159	Rundstück, warm .....	156
Reis .....	192	Saft für Limonade .....	359
Reiscroquetten .....	379	Sagoauflauf .....	271
Reiskaltschale .....	50	Salat american .....	250
Reiskuchen .....	276, 399	Salat Duala .....	250
Reisspeise, kalt .....	290	Salat Hermelin .....	248
mit Erdbeeren .....	288	Salat Latouc oder Brunnenkresse .....	243
Remouladentunke .....	101	Salat Lustig .....	251
Rhabarber .....	350, 351	Salat von Bleichsellerie	
Rhabarber-Eis .....	258	mit Äpfeln .....	237
Rhabarber-Erdbeersaft .....	357	mit Trüffeln .....	238
Rhabarbergrütze .....	290, 376	Salat v. Ochsenzunge mit Gemüse & Meerrettich .....	246
mit Sago .....	57	Salat von Roter Beete und Bleichsellerie .....	239
Rhabarberkompott .....	254	Salat von Spargel, Erbsen und Tomaten .....	241
Rhabarberkuchen .....	326	Salat von verschiedenen Gemüsen .....	240
Rhabarbermarmelade .....	351	Salat, geschmort, im Kartoffelmusrand .....	158
mit Erdbeeren .....	351	Salat, italienisch .....	250
Rhabarbersuppe .....	57	Salmi von Fasanen .....	166
Rinderbrust		Salmi von Krammetsvögeln .....	161
gedämpft .....	132	Salmi von Wildenten .....	222
geschmort .....	136	Salzgurken .....	365
Rinderfilet mit Eierkräutertunke .....	110	Salzstangen zum Bier mit Rettich .....	332
Rinderfleck .....	119	Sandkuchen mit Füllung .....	324
Rinderkopffleisch .....	119	Sandtorte .....	302
Rindermagen, oder Pansen, oder Rinderfleck .....	119	Sandtortenfüllung (Buttercreme) .....	301
Rinderrippenstück, gedämpft .....	137	Sardellenbrötchen .....	25
Rindfleisch		Sardellenschnittchen mit Lachs .....	25
mit Brühkartoffeln .....	135	Sardellenstreifen .....	16
mit Meerrettich-, Senf-, Dill- o. Sardellentunke .....	136	Sauce béarnaise .....	93
mit verschiedenen Gemüsen .....	135	Sauce crevette .....	95
Risotto .....	192, 379, 392	Sauce diable .....	98, 102
Roastbeef .....	106, 390	Sauce hollandaise .....	97
Roher Apfelmeerrettich .....	101	Sauce mousseline .....	95
Rollfleisch .....	131	Sauce palermitaine .....	99
Romainsalat .....	241	Sauce ravigote .....	102
Römische Pasteten .....	10	Sauerampfer .....	205
Rosenkohl .....	186	Sauerampfersuppe .....	38, 375
Rote Grütze .....	292, 402	Sauerbraten .....	138
Rote Wurzelsuppe .....	35	Sauerkohl .....	204, 377
Rotkohl .....	199	mit Austern .....	205
auf Vorrat .....	369	mit Fischklößen .....	204
Rübchensuppe .....	32		

Sauerkraut & Erbsenmus mit Schinken- o. Rauchfleischklößen .....	133	Schokoladentunke .....	105
Saure Weinkirschen .....	355	Scholle	
Saurer Schmorbraten .....	118	gebraten .....	78
Savarin mit Früchten .....	277	gedämpft .....	397
Schattenmorellen .....	355	Schwarzbrotpudding, warm .....	269
Schaumtörtchen .....	309	Schwarzes Johannisbeer-Gelee .....	358
Schellfisch		Schwarzwurzeln	
mit Austern und Weißweintunke .....	86	als nachgemachter Ingwer .....	368
ohne Butter mit Dilltunke .....	77	im Pfannkuchenteig .....	382
Schellfischfilet .....	65	in Teig gebacken mit Petersilie .....	204
Schichttorte .....	302	Schwarzwurzeln .....	203
Schildkröteneier, klein .....	61	Schwedenplatte .....	24
Schildkrötensuppe .....	49	einfach .....	27
Schinken		Schweinebraten .....	109
(Schinkenreste), gebraten .....	154	mariniert mit Wein oder Essig .....	109
in Burgunder .....	108	Schweinefleisch	
in Burgunder mit Orangentunke .....	108	in Gelee .....	152
Schinkenauflauf mit Kartoffeln .....	131	mit Tomaten und weißen Bohnen .....	152
Schinkenbrote, warm .....	12	Schweinfurter Kirschtorte .....	301
Schinkenpain .....	174	Schweinskarbonade .....	139
Schleie .....	88	Schweinskeule .....	117
Schluherbsen .....	196	Schweinsmürbebraten .....	115
Schmalzgebackenes .....	330, 331	Schweinsrippe .....	116
Schmorbraten .....	118	in Beize .....	115
sauer .....	118	mit Pflaumen und Äpfeln gefüllt .....	116
Schmorkartoffeln .....	216	Schweinsrolle, gefüllt, kalt .....	5
klein, mit Soubise .....	378	Schweizer Eier .....	5
Schnecken .....	336	Schweizer Reis .....	289, 402
Schneebälle .....	336	Schweizer Salat .....	249
Schneidebohnen .....	186, 187	SchwemmklöÙe .....	61, 394
auf Vorrat .....	367	Schweseraspik .....	179
mit Milch- oder Rahmtunke .....	187	Schwesercroquetten, fein .....	15
Schnepel .....	79	Schweser-Pain .....	390, 405
in Aspik .....	79	mit gefüllten Tauben .....	161
Schnepfen-Pastetchen .....	6	Schweserpasteten .....	23
Schnittchen à la Douglas .....	8	Seezunge	
Schokoladenauflauf .....	272	au vin blanc .....	81
Schokoladen-Creme .....	295	gebacken .....	398
Schokoladen-Eis .....	258	gebraten .....	67
Schokoladenguss .....	305	gefüllt .....	67
Schokoladenkuchen .....	327	mit Käse, Sauce béarnaise & Krestunke .....	72
Schokoladenmakronen .....	341	mit Kaviartunke .....	74
Schokoladenpudding .....	399	Seezungenaspik .....	78
kalt .....	282	Seezungen-Filets mit Austern & Champignons .....	78
warm .....	268	Sellerie	
Schokoladenpuffer .....	343	gefüllt .....	175
Schokoladenrollen, mit Schlagrahm zu füllen .....	334	mit brauner Tunke .....	207
Schokoladensandtorte .....	305	mit Rahmtunke .....	374
Schokoladensuppe .....	50	Sellerieböden mit Mark .....	208
Schokoladentorte .....	305	Sellerieemus .....	209, 406
Schokoladentrüffel .....	333	mit Erbsenkotelettes & Schmorkartoffeln .....	374
		Selleriesalat mit Tomaten .....	238

Senfgurken.....	364	Teekuchenplätzchen.....	340
Senftunken.....	99	Teufelstunke.....	102
Soubise von Zwiebeln.....	393, 408	Thüringer Kartoffelklöße.....	221
Soubisesauce.....	94	Tischbrot.....	346
Spanferkel.....	106	Tomaten	
spanische Zwiebel, gebraten.....	209	ganz einwecken.....	352
Spanisches Frikko.....	137	abgekocht.....	191
Spargel.....	193	gefüllt.....	29, 190, 191
einmachen.....	367	in Salzlake.....	353
Spargelpudding.....	175	mit Geflügelleber gefüllt.....	21
Spargelsuppe.....	38	mit Mais gefüllt.....	189
Spiegelei auf Brotscheiben mit Sardellen & Champignons.....	17	mit Reis gefüllt.....	189
Spinat.....	191, 376, 394	mit verlorenen Eiern & Béchamelbeiguss.....	189
einwecken.....	369	Tomaten- und Eisalut.....	239
Spinatpudding.....	191, 376	Tomatenmus.....	353
Spinatsuppe.....	52	Tomaten-Pfannkuchen.....	158
Stachelbeeren anderer Art.....	358	Tomatenreis.....	391
Stachelbeergrütze.....	291	in Timbalforn.....	190
Stachelbeerkompott.....	253	Tomatenreispfannkuchen.....	190
Stachelbeermarmelade.....	358	Tomatensalat- und Gurkensalat.....	243
Steckrüben.....	201	Tomatensalat.....	239
Steckrübenkuchen.....	315	Tomatensuppe.....	43, 405
Steinbutt.....	86	Tomatentunke.....	94
au gratin.....	83	einfach.....	97
mit Austernguss.....	82	Trocknen von Kräutern.....	370
Steinbuttfilet mit Béarnaise- & Hummertunke.....	74	Trudels Plätzchen.....	340
Steinpilz-Auflauf mit Reis.....	155	Trüffelbutter.....	101
Stint, gebacken.....	88	Trüffeln.....	211
Stock- oder Klippfisch.....	91	Trüffeltunke zu frischen Gänselebern als Ragout.....	97
Stollen.....	342	Tunke zum Mokka pudding.....	283
Streuselkuchen.....	320	Türkische Erbsen.....	195
Sturensuppe.....	46, 389, 406	Tüten, gefüllt.....	339
für Diabetiker.....	390	Tutti-frutti-Kompott.....	254
Sukkadekuchen.....	312	Vanille-Eis.....	260
Sultancreme.....	294	Vanillekuchen, einfach.....	315
Sülze.....	139	Vanillestangen.....	332
Suppe mit Bleichsellerie.....	35	Vanilletunke.....	104, 387, 403
Suppe mit Reis, einfach.....	40	Vegetarisches Ragout.....	377
Suppe von frischen, grünen Erbsen.....	41	Verlorene Eier auf geröstetem Brot.....	8
Suppenfleisch.....	129	Verwendung von Resten vom Hasenbraten o. anderem Wild.....	127
Tassenfleischbrühe.....	40	Vierländer Kartoffeln.....	217
Tauben		Vogelbeerengelee.....	360
gebraten.....	228	Wachsbohnen.....	367
gefüllt.....	228	mit holländischer Tunke.....	187
Taubenragout.....	163	Wachsbohnen Salat.....	236
Taubensalmi.....	163	mit Tomaten.....	236
Tee von Hagebuttenkernen.....	265	Walderdbeerbowl.....	261
Teekuchen.....	317	Waldmeisterbowl.....	262
einfach.....	324	Waldmeister-Eis.....	258
klein.....	324	Warmes Rundstück.....	156
klein, für Diabetiker.....	408	Weihnachtsbraten einfacher Art.....	154

Weihnachtskuchen, einfach weiße.....	328	Zitronenpuffer .....	343
Weingelee.....	400	Zitronenschalenverwendung.....	264
für Kranke .....	293, 401	Zitronensuppe .....	57
Weinkaltschale.....	50	Zitronentorte .....	306
Weinkirschen, sauer.....	355	Zitronentunke.....	103
Weinschaumtunke .....	105	Zuckererbsen oder Schluherbsen .....	196
Weinsuppe .....	51, 389	Zuckerfarbe, oder Couleur, auf Vorrat.....	51
Weintraubentorte.....	309	Zuckergurken mit Ingwer.....	366
Weißbrot mit Mohn.....	346	Zuckerguss.....	299, 336
Weißer Bohnen mit Wurzeln.....	158	Zuckerkartoffeln.....	220
Weißer Bohnensuppe .....	382	Zuckerkringel, klein.....	338
Weißer Honigkuchen.....	325	Zufallskuchen .....	316
Weißer Pfeffernüsse.....	330	Zunge, gedämpft.....	397
Weißer Selleriesuppe .....	374, 405	Zungenragout .....	171
mit Schlagrahm .....	41	Zwetschen einmachen .....	354
Weißer Weihnachtskuchen, einfach.....	328	Zwetschenkompott.....	252
Weißer, frische Bohnen .....	186	Zwetschenkuchen .....	319, 321
Weißer Bohnensalat.....	236	Zwieback-Pudding.....	269
Weißer Bohnenmus .....	186	Zwiebeln	
Weißes Zungenragout .....	170	für Kranke .....	210
Weißkohlsalat.....	237	gefüllt .....	156
Weißweintunke.....	104	glasiert.....	209
Welsh rarebit .....	19	Zwiebelmusbrötchen .....	386
Wiener Fleischgericht .....	155	Zwiebelsuppe mit Käse.....	48
Wiener Schmarren .....	17	Zwiebeltunke für Pellkartoffeln .....	100
Wiener Strudel.....	333		
Wiener Tascherln .....	336		
Wildbrühe .....	31		
Wildente.....	222		
Wildpain mit gebratenem Brot & Geflügelleber..	168		
Wildreste .....	127		
Wildschweinsrücken .....	126		
Wildsuppe.....	42		
Windbeutel.....	330		
Wirsingkohl			
geschmort.....	200		
mit Hammelfleisch.....	142		
Wurzelmus.....	393		
für einjährige Kinder.....	202		
Wurzeln & Kartoffeln mit Ochsenquerrippe .	134		
Wurzelspeise .....	202		
Zander .....	77		
Zitronenarmelade .....	362		
Zitronenaufauf.....	273, 385, 398, 407		
Zitronencreme.....	293, 400, 401		
Zitronen-Eis .....	255		
Zitronenguss .....	313		
Zitronenkuchen, fein.....	313		
Zitronenmilch.....	396		
Zitronenpudding.....	283, 407		
warm.....	267, 384, 398		