

Inhalt.

Suppen.

1. Johannisbeersuppe.
2. Kirichen-Suppe.
3. Zwetschen-Suppe.
4. Pflaumenmusuppe.
5. Apfel-Suppe.
6. Apfelwein-Suppe.
7. Wein-Suppe.
8. Bier-Suppe.
9. Wasser-Suppe.
10. Milch-Suppe.
11. Rahm-Suppe.
12. Chocolade-Suppe.
13. Weißbrot-Suppe.
14. Schwarzbrotsuppe.
15. Reis-Suppe.
16. Hafergrütz-Suppe.
17. Kartoffelmehlsuppe.
18. Suppenmehl-Suppe.
19. Kartoffel-Suppe.
20. Gemüse-Suppe (*Julienne à la Jardinière*).
21. Sauerampfersuppe.
22. Suppe von grünen Erbsen.
23. Suppe von Spargelwasser.
24. Fleischextrakt-Suppe.
25. Spazien-Suppe.

Kaltschalen.

1. Wein-Kaltschale.
2. Apfelwein-Kaltschale.

3. Bier-Kaltschale.
4. Wasser-Kaltschale.
5. Heidelbeer-Kaltschale.
6. Erdbeer-Kaltschale.
7. Erdbeer = Kaltschale
mit Wein.
8. Heidelbeer-Kaltschale
mit Wein.
9. Himbeer = Kaltschale
mit Wein.
10. Brombeer-Kaltschale
mit Wein.
11. Johannisbeer = Kalt-
schale.
12. Himbeer-Kaltschale.
13. Milch-Kaltschale.
14. Rahm-Kaltschale.
15. Saure Milch.
16. Pflirsich-Kaltschale.
17. Aprikosen = Kaltschale.
18. Apfelsinen-Kaltschale.

Vorspeisen.

1. Eier in Remolade.
2. Caviar.
3. Sardellen.

4. Sardellen = Brötchen.
5. Kräuter = Brötchen.
6. Englische Butter =
brötchen.
7. Sandwichs.
8. Käseschnitten.
9. Blätterteigpastetchen.
10. Kamequins.
11. Falsche Aустern.
12. Ragoutmuscheln (Co-
quilles).
13. Schnecken.
14. Illustrierte Gürkchen.
15. Radieschen.

Gemüse.

1. Blumenkohl.
2. Rosenkohl mit Ka-
stanien.
3. Rothkohl.
4. Gefüllter Kohl.
5. Sauerkraut.
6. Teltower Kürbchen.
7. Kürbelsrüben.
8. Weiße Kürben.
9. Möhrchen.

10. Schwarzwurzeln.
11. Kohlrabi.
12. Spinat.
13. Hopfen als Spargel.
14. Grüne Erbsen.
15. Gelbe (trocf.) Erbsen.
16. Linsen.
17. Weiße Bohnen.
18. Schneidbohnen.
19. Wachsbohnen.
20. Dicke Bohnen.

Kartoffel-Speisen.

1. Abgekochte Kartoffeln.
2. Gebratene Kartoffeln.
3. Gedämpfte Kartoffeln.
4. Gefüllte Kartoffeln.
5. Berchtesgadner Kartoffeln.
6. Englische Kartoffeln.
7. Französische Kartoffeln (à la Maitre d'hôtel.)
8. Kartoffeln mit Aepfeln (Himmel und Erde).

9. Kartoffel-Sturm.
10. Kartoffel-Auslauf.
11. Kartoffel-Kuchen.
12. Reibkuchen.

Fleisch-Speisen.

1. Roastbeej.
2. Filet mit Gemüse (à la Jardinière).
3. Hammelschlegel.
4. Rehshlegel.
5. Wildschweinschlegel.
6. Fasan.
7. Gebratene Schnepfe mit Schnittchen.
8. Gebratene Spazzen.
9. Spazzen als Feldhühner.
10. Spazzen als Krametsvögel.
11. Spazzen-Klößchen.
12. Spazzen-Salmy.
13. Mayonnaise v. Spatz.
14. Braunes Ragout.
15. Sülze.
16. Beefsteak.
18. Coteletts.

18. Kalbschnitzel.
19. Köllchen.
20. Saucischen.
21. Leberwürstchen.
22. Knackwürstchen.
23. Croquets.
24. Salpicon.
25. Schinken, Bäckfleisch,
Rauchfleisch, ge-
räuch. Gansbrust,
geräucherte Würst.

Fisch-Speisen.

1. Stockfisch.
2. Abgekochter Hecht.
3. Hecht mit Capern.
4. Abgekochter Lachs.
5. Abgekochte Forelle.
6. Aal mit Salbei.
7. Gebackene Fische.
8. Gebackene Fische auf
holländische Art.
9. Abgekochte Fische auf
holländische Art.
10. Stinte.
11. Garneelen.

12. Sardellen.
13. Marinirte Heringe.
14. Geräucherter Lachs.
15. Fisch-Mayonnaise.

Eier-Speisen, Mehl- Speisen.

1. Gefochte Eier.
2. Gebackene Eier (Och-
senaugen).
3. Gerührte Eier.
4. Verlorene Eier.
5. Rothe Eier.
6. Ribitz-Eier.
7. Ofter-Eier.
8. Straußen-Ei.
9. Omeletten.
10. Gefüllte Omeletten.
11. Wiener Mehlschmarrn
m. Zwetschenröster.
12. Auflege-Kuchen.
13. Farcirter Pfannkuch.
14. Schaum-Kuchen.
15. Rahm-Kuchen.
16. Reis-Kuchen.
17. Mandel-Kuchen.

18. Rosinen-Kuchen.
19. Johannisbeer-Kuchen.
20. Heidelbeer-Kuchen.
21. Weißbrodkuchen mit
Äpfeln.
22. Schwarzbrod-Kuchen
mit Äpfeln.
23. Zwieback-Speise.
24. Gußbröckchen.
25. Weißbrodschnitten.
26. Reisbrei.
27. Mehl-Mus.
28. Gemüse-Nudeln.
29. Mehl-Klöße.
30. Spätzlein.

Kalte süße Speisen.

1. Chocolate-Pudding.
2. Rahm-Pudding.
3. Eier-Pudding.
4. Rosen-Pudding.
5. Johannisbeer-Pud-
ding.
6. Griesmehl-Pudding
mit Chocolate.
7. Spanischer Reis.

8. Rothe Grütze (Böd-
gröd).
9. Weiße Grütze.
10. Süßer Rahm.
11. Rahmschnee.
12. Rahmschnee mit Him-
beeren oder Erd-
beeren.
13. Schneeberg.
14. Schnee-Eier.
15. Apfel mit Guß.

Pudding.

1. Schwarzbrod = Pud-
ding.
2. Zwieback-Pudding.
3. Griesmehl-Pudding.
4. Mehl-Pudding.
5. Apfel-Pudding.
6. Englischer Pudding.

Auflauf.

1. Maccaroni-Auflauf.
2. Rahm-Auflauf.
3. Chocolate-Auflauf.
4. Mandel-Auflauf.
5. Ruß-Auflauf.

6. Aprikosen=Auflauf.
7. Citronen=Auflauf.
8. Obst=Auflauf.

Crêmes.

1. Mandel=Crême.
2. Chocolate=Crême.
3. Thee=Crême.
4. Vanille=Crême.
5. Maffaronen=Crême.
6. Griesmehl=Crême.
7. Kartoffelmehlcrême.
8. Citronen=Crême.
9. Apfel=Crême.
10. Johannisbeercrême.
11. Himbeer=Crême.
12. Eier=Crême.

Torten und Kuchen.

1. Biscuit=Torle.
2. Kartoffel=Torle.
3. Chocolate=Torle.
4. Mandel=Torle.
5. Zwieback=Torle.
6. Pfund=Torle.
7. Linzer=Torle.
8. Anis=Kuchen.

9. Auflege=Kuchen.
10. Amerikanisch. Kuchen
(Sponge Cake).
11. Rahm=Torle.
12. Reis=Torle.
13. Citronen=Torle.
14. Johannisbeer=Torle.
15. Apfelfuchen.
16. Heidelbeer=Kuchen.
17. Kirschen=Kuchen.
18. Gugelhopf (Kodon,
Baba).

Bakwerk.

1. Waffeln.
2. Dütchen und Hütchen.
3. Lütchen.
4. Mönndchen.
5. Laubhütten=Küchlein.
6. Brezelchen.
7. Gefochte Maffarön=chen.
8. Chocolate=Plätzchen.
9. Anis=Plätzchen.
10. Baijes.
11. Kräpfchen.

12. Apfel-Küchlein.

Pasteten.

1. Hammelfleischpastete
(Mutton-Pie)
2. Kalbfleisch = Pastete
(Veal-Pie).
3. Rindsfilet = Pastete
(Beefsteak -Pie).
4. Spatzepastete (Spar-
ron-Pie).

Compots. Obst-Salate.

1. Apfel-Compot.
2. Apfel-Mus.
3. Compot von getrock-
neten Äpfeln.
4. Compot von getrock-
neten Zwetschen.
5. Compot von ge-
trockneten Heidel-
beeren.
6. Möhren = Compot
(rheinische Dran-
genschnitzel).
7. Kirsch-Compot.
8. Kirschäpfelchencomp.

9. Erdbeer-Compot.
10. Himbeer-Compot.
11. Johannisbeer-Comp.
12. Preiselbeer = Compot.
13. Heidelbeer-Compot.
14. Brombeer-Compot.
15. Salat von Erdbeeren,
Himbeeren oder
Brombeeren.
16. Salat von Johannis-
beeren.
17. Salat von Aprikosen,
Pflirsich oder Ana-
nas-Erdbeeren.
18. Salat von Mandarin-
Apfelsinen.
19. Gemischter Obst-Sa-
lat (Macedoine).
20. Gemischter Obst-Sa-
lat auf andere Art.

Salate.

1. Kartoffel-Salat.
2. Hering-Salat.
3. Garneelen-Salat.
4. Fleisch- oder Fisch-
Salat.

5. Garten=Salat.
6. Brunnentrost=Salat.
7. Gurken=Salat.
8. Tomaten=Salat.
9. Radieschen=Salat.
10. Erbsen=Salat.
11. Kraut=Salat.
12. Blumen=Salat.

Warme Saucen.

1. Weiße Sauce.
2. Braune Sauce.
3. Beschamel=Sauce.
4. Heiße Sardellenbutt.
5. Wein=Sauce (Chau-
deau).
6. Vanille=Sauce.
7. Chokoladen=Sauce.
8. Mandel=Sauce.
9. Kirschchen=Sauce.
10. Johannisbeerjauce.

Kalte Saucen.

1. Mayonnaise=Sauce.
2. Rothe Mayonnaise=
Sauce (Cumber=
land=Sauce).

3. Französische Sauce
(Sauce à la Di-
able).
4. Remolade=Sauce.
5. Wein=Sauce.
6. Rahm=Sauce.
7. Fruchtsaft=Sauce.
8. Marmelade=Sauce.
9. Johannisbeerjauce.
10. Erdbeer= oder Him-
beer=Sauce.

Getränke.

1. Glühwein.
2. Eierwein (Chau-
deau).
3. Kalter Eierwein.
4. Eierbier.
5. Fruchtwasser.
6. Erdbeer-Bowle.
7. Mai-Bowle.
8. Reseda-Bowle.

Teige.

1. Blätterteig.
2. Würber Teig.
3. Gebrühter Teig.
4. Backteig.

Kalte Küche
oder
Speisen ohne Feuer
bereitet.

1. Suppen (S. Kalt-
schale.)
2. Weißbrod-Pudding.
3. Zwieback-Speise.
4. Nuß-Speise.
5. Pflaumen-Speise.
6. Apfelspeise mit Apfel-
sine.
7. Apfel-Mus.
8. Schwarzbrod-Mus.
9. Compot.
10. Compot von getrock-
neten Pflaumen.
11. Compot von Nuß-
kernen.
12. Schneeberg. } S. kalte
13. Rahmschnee. } süße
14. Süß-Rahm. } Speis.
15. Eier-Crème.
16. Obst-Kuchen.
17. Aniskuchen.
18. Zuckerkuchen.

19. Apfelsüchlein.
20. Ueberzuckertes Obst.

Blumen-Küche.

1. Gemüse = Suppe
(Julienne).
2. Saure Milch.
3. Gemischtes Gemüse.
(Macodoine).
4. Kohlrabi.
5. Spinat mit Eiern.
6. Beefsteack mit Spie-
geleiern.
7. Hammelschlegel.
8. Klöße.
9. Reiskrei.
10. Reistaffen.
11. Pudding.
12. Schneeball m. Violent-
sauce.
13. Compots.
14. Salat.
15. Kuchen.
16. Süchlein.
17. Kröpfchen.
18. Dessert.