

Register.

~~~~~

Die in Klammern gesetzten Zahlen bedeuten verschiedene Art der Zubereitung.

|                                                         | Seite |                                                                          | Seite |
|---------------------------------------------------------|-------|--------------------------------------------------------------------------|-------|
| Aepfel . . . . .                                        | 1     | Aprikosen-Bröddchen . . . . .                                            | 10    |
| Aepfel mit Ingwer . . . . .                             | 1     | Birnen . . . . .                                                         | 10    |
| Aepfelbrod . . . . .                                    | 1     | Muskateller-Birnen . . . . .                                             | 11    |
| Aepfel-Marmelade . . . . .                              | 2     | Stuttgarter Birnen (Geishirtl) . . . . .                                 | 11    |
| Aepfel-Marmelade mit Ingwer . . . . .                   | 2     | Birnen in Essig . . . . .                                                | 11    |
| Aepfel-Marmelade mit Kirschenaft . . . . .              | 2     | Birnen in Branntwein . . . . .                                           | 12    |
| Aepfel-Marmelade mit Preiselbeeren . . . . .            | 2     | Birnen mit Citrone . . . . .                                             | 12    |
| Apfelsinen (2) . . . . .                                | 3     | Birnen mit Ingwer . . . . .                                              | 12    |
| Apfelsinen auf russische Art . . . . .                  | 3     | Birnen mit Preiselbeeren<br>(Au Cardinal) . . . . .                      | 13    |
| Apfelsinen mit der Schale . . . . .                     | 4     | Birnen mit Aepfeln . . . . .                                             | 13    |
| Apfelsinen mit Citronen . . . . .                       | 4     | Senfbirnen . . . . .                                                     | 13    |
| Apfelsinen in Franzbranntwein . . . . .                 | 4     | Birnen auf amerikanische Art . . . . .                                   | 14    |
| Apfelsinen-Marmelade . . . . .                          | 5     | Abgefallene Birnen . . . . .                                             | 14    |
| Adamsäpfel (Citrus Decumena) . . . . .                  | 6     | Birnen in Büchsen . . . . .                                              | 14    |
| Ananas (3) . . . . .                                    | 6     | Birnen-Marmelade . . . . .                                               | 14    |
| Ananas in Büchsen . . . . .                             | 7     | Bohnen in Essig . . . . .                                                | 15    |
| Ananas-Marmelade . . . . .                              | 7     | Brombeeren (Schottische Con-<br>fitüre) (2) . . . . .                    | 15    |
| Aprikosen (2) . . . . .                                 | 7     | Brombeer-Marmelade auf englische<br>Art (Blackberry-Marmelade) . . . . . | 16    |
| Aprikosen auf englische Art<br>(Abricot-Jam.) . . . . . | 8     | Berberitzen (2) . . . . .                                                | 16    |
| Aprikosen in Franzbranntwein . . . . .                  | 8     | Citronen . . . . .                                                       | 16    |
| Aprikosen in Arrac . . . . .                            | 9     | Dörlitzen (Corneliuskirschen) . . . . .                                  | 16    |
| Aprikosen in Essig . . . . .                            | 9     | Dörlitzen-Marmelade . . . . .                                            | 17    |
| Aprikosen in Büchsen . . . . .                          | 9     |                                                                          |       |
| Aprikosen-Marmelade (3) . . . . .                       | 10    |                                                                          |       |



|                                                 | Seite |
|-------------------------------------------------|-------|
| Dulischaga (Rumänische Confitüre)               | 17    |
| Erdbeeren (2)                                   | 18    |
| Erdbeeren im eigenen Saft                       | 18    |
| Erdbeeren in Rum                                | 19    |
| Erdbeeren auf englische Art                     | 19    |
| Erdbeeren in Gläsern                            | 19    |
| Erdbeeren in Büchsen                            | 19    |
| Erdbeer-Marmelade                               | 20    |
| Feigen                                          | 20    |
| Süße Gurken                                     | 20    |
| Zugwer-Gurken                                   | 21    |
| Hagebutten                                      | 22    |
| Hagebutten in Rum                               | 22    |
| Hagebutten-Marmelade (2)                        | 22    |
| Himbeeren                                       | 23    |
| Himbeeren in Spiritus                           | 23    |
| Himbeer-Marmelade (2)                           | 23    |
| Heidelbeeren (3)                                | 23    |
| Johannisbeeren (2)                              | 24    |
| Johannisbeeren auf amerikanische Art            | 24    |
| Ausgefernte Johannisbeeren                      | 25    |
| Confitüre und Gelee von Johannisbeeren          | 26    |
| Johannisbeer-Marmelade                          | 26    |
| Johannisbeeren in Träubchen                     | 26    |
| Candirte Johannisbeeren                         | 26    |
| Schwarze Johannisbeeren (Schottische Confitüre) | 27    |
| Kirschen (2)                                    | 28    |
| Süße und saure Kirschen                         | 28    |
| Spanische Kirschen                              | 28    |
| Gewürzkirschen                                  | 29    |
| Vanillekirschen                                 | 29    |
| Branntweinkirschen auf französische Art (2)     | 29    |
| Essigkirschen (3)                               | 30    |
| Kirschen in Büchsen                             | 31    |
| Kirschen-Marmelade                              | 31    |
| Kirschen-Marmelade mit Johannisbeeren           | 31    |
| Kirschen-Mus                                    | 31    |
| Kirschenbrod                                    | 32    |
| Kirschen-Konfekt                                | 32    |

|                                                   | Seite |
|---------------------------------------------------|-------|
| Trockene eingemachte Kirschen                     | 32    |
| Kirschäpfelchen                                   | 33    |
| Kirschäpfelchen in Essig                          | 33    |
| Kürbis (2)                                        | 33    |
| Melonen-Kürbis                                    | 34    |
| Kürbis, dem ostindischen Ingwer täuschend ähnlich | 35    |
| Kürbis auf französische Art                       | 35    |
| Kürbis auf amerikanische Art                      | 35    |
| Kürbis auf italienische Art                       | 36    |
| Kürbis-Marmelade                                  | 36    |
| Kalmus                                            | 36    |
| Kastanien                                         | 37    |
| Melonen (2)                                       | 37    |
| Eine ganze Melone                                 | 38    |
| Melonen in Wein                                   | 38    |
| Melonen in Rum                                    | 39    |
| Melonen in Essig                                  | 39    |
| Melonen mit Ingwer                                | 39    |
| Unreife Melonen                                   | 40    |
| Melonen in Büchsen                                | 40    |
| Melonenschale                                     | 40    |
| Mirabellen                                        | 40    |
| Mirabellen in Büchsen                             | 41    |
| Mispeln                                           | 41    |
| Mispeln-Marmeladen                                | 41    |
| Maulbeeren                                        | 41    |
| Mandeln (grüne)                                   | 42    |
| Maistöbchen                                       | 42    |
| Möhren (rheinische Drangenschnitzel)              | 42    |
| Möhren-Marmelade                                  | 42    |
| Nüsse                                             | 43    |
| Nüsse in Branntwein                               | 43    |
| Nüsse in Essig                                    | 44    |
| Nüsse in Honig                                    | 44    |
| Weisse Nüsse                                      | 44    |
| Drangen (grüne)                                   | 45    |
| Drangen mit Apfelsaft                             | 45    |
| Bittere Drangenschalen                            | 46    |
| Pfirsiche (2)                                     | 46    |
| Pfirsiche in Cognac                               | 46    |
| Pfirsiche in Essig                                | 47    |
| Unreife Pfirsiche                                 | 47    |
| Blutpfirsiche                                     | 47    |



|                                                                 | Seite |                                                                    | Seite |
|-----------------------------------------------------------------|-------|--------------------------------------------------------------------|-------|
| Pflirsche in Büchsen . . . . .                                  | 48    | Quitten-Brötdchen . . . . .                                        | 60    |
| Pflirsich-Marmelade auf<br>amerikanische Art . . . . .          | 48    | Reineclauden . . . . .                                             | 60    |
| Pflirsich-Teig . . . . .                                        | 48    | Reineclauden in Rum . . . . .                                      | 60    |
| Pomeranzen-Marmelade . . . . .                                  | 49    | Reineclauden in Cognac . . . . .                                   | 60    |
| Preißelbeeren . . . . .                                         | 49    | Reineclauden in Essig . . . . .                                    | 61    |
| Preißelbeeren ohne Zucker . . . . .                             | 49    | Reineclauden-Marmelade . . . . .                                   | 61    |
| Preißelbeeren auf westphälische Art . . . . .                   | 50    | Rhabarber . . . . .                                                | 61    |
| Preißelbeeren auf ungarische Art . . . . .                      | 50    | Rhabarber-Marmelade . . . . .                                      | 62    |
| Preißelbeeren auf pommersche Art . . . . .                      | 50    | Rhabarber in Flaschen . . . . .                                    | 62    |
| Pflaumen . . . . .                                              | 51    | Rothe Rüben . . . . .                                              | 62    |
| Pflaumen in Arrac . . . . .                                     | 51    | Rosen-Confiture . . . . .                                          | 62    |
| Pflaumen in Honig auf russische<br>Art . . . . .                | 51    | Rosen-Marmelade . . . . .                                          | 63    |
| Pflaumen in Essig (2) . . . . .                                 | 52    | Stachelbeeren . . . . .                                            | 63    |
| Pflaumen mit Senf . . . . .                                     | 52    | Reife Stachelbeeren . . . . .                                      | 64    |
| Getrocknete Pflaumen in Cognac . . . . .                        | 53    | Stachelbeer-Marmelade (2) . . . . .                                | 64    |
| Getrocknete Pflaumen in Essig . . . . .                         | 53    | Schlehen . . . . .                                                 | 65    |
| Pflaumen auf einfache Art . . . . .                             | 53    | Sauerampfer . . . . .                                              | 65    |
| Pflaumen in Büchsen . . . . .                                   | 53    | Sauerkraut auf russische Art, zu<br>Braten . . . . .               | 65    |
| Pflaumen im Topfe . . . . .                                     | 53    | Tomaten . . . . .                                                  | 65    |
| Pflaumen-Marmelade . . . . .                                    | 54    | Tomaten mit Ingwer . . . . .                                       | 66    |
| Pflaumen-Marmelade mit Blut-<br>Pflirschen . . . . .            | 54    | Tomaten mit Citrone . . . . .                                      | 66    |
| Pflaumen-Marmelade mit Orangen . . . . .                        | 54    | Tomaten in Essig . . . . .                                         | 67    |
| Pflaumen-Marmelade mit Nüssen . . . . .                         | 54    | Tomaten-Marmelade . . . . .                                        | 67    |
| Pflaumen-Marmelade mit Birnen<br>(Schwäbisches Gefäß) . . . . . | 55    | Vogelbeer-Marmelade auf russische<br>Art (Pastillä) . . . . .      | 67    |
| Gute wohlfeile Pflaumen-Marme-<br>lade . . . . .                | 55    | Weintrauben . . . . .                                              | 67    |
| Feines Pflaumen-Mus . . . . .                                   | 55    | Weintrauben in Branntwein . . . . .                                | 68    |
| Quitten . . . . .                                               | 55    | Weintrauben in Essig . . . . .                                     | 68    |
| Quitten in Gläsern . . . . .                                    | 56    | Grüne Weintrauben . . . . .                                        | 68    |
| Quitten in Töpfen . . . . .                                     | 56    | Ganze Weintrauben . . . . .                                        | 69    |
| Quitten in Cognac . . . . .                                     | 56    | Weintrauben-Marmelade . . . . .                                    | 69    |
| Quitten in Essig . . . . .                                      | 57    | Gemischte Marmelade (Macédoine) . . . . .                          | 69    |
| Quitten-Marmelade . . . . .                                     | 57    | Gemischte Marmelade von Stein-<br>früchten . . . . .               | 70    |
| Glacirte Quitten-Marmelade . . . . .                            | 57    | Gemischte Marmelade auf rheinische<br>Art (Hotschpotsch) . . . . . | 70    |
| Confiture, Gelee und Marmelade<br>von Quitten . . . . .         | 58    | Gemischte Marmelade auf schwäbische<br>Art (Gfäß) . . . . .        | 70    |
| Quittenfleisch . . . . .                                        | 58    | Gemischte Marmelade auf franzö-<br>sische Art Raisiné . . . . .    | 70    |
| Quittenteig . . . . .                                           | 59    | Marmeladen-Käse . . . . .                                          | 71    |
| Quitten-Käse . . . . .                                          | 59    | Dreifrüchte (2) . . . . .                                          | 71    |
| Quitten-Würstchen . . . . .                                     | 59    | Vierfrüchte . . . . .                                              | 72    |



|                                                       | Seite |
|-------------------------------------------------------|-------|
| Vierfrüchte auf französische Art . . . . .            | 72    |
| Mosfrüchte . . . . .                                  | 72    |
| Senfrüchte . . . . .                                  | 73    |
| Weingeistfrüchte . . . . .                            | 73    |
| Tutti-Frutti auf russische Art<br>(Rumtopf) . . . . . | 74    |
| Tutti-Frutti auf holländische Art . . . . .           | 75    |
| Obst in Gläsern . . . . .                             | 75    |
| Obst in Gläsern ohne Zucker . . . . .                 | 76    |
| Trockene Früchte . . . . .                            | 76    |
| Uebersüßerte Früchte (En Chemise) . . . . .           | 77    |
| Englische Obstküchel . . . . .                        | 77    |

**Gelees.**

|                                                               |    |
|---------------------------------------------------------------|----|
| Apfel-Gelee . . . . .                                         | 78 |
| Apfel-Gelee mit Wein . . . . .                                | 78 |
| Apfel-Gelee mit Citrone . . . . .                             | 78 |
| Apfel-Gelee mit Ananas . . . . .                              | 79 |
| Apfel-Gelee aus unreifen Äpfeln . . . . .                     | 79 |
| Aprikosen-Gelee . . . . .                                     | 79 |
| Berberitzen-Gelee . . . . .                                   | 80 |
| Brombeer-Gelee . . . . .                                      | 80 |
| Birnen-Gelee . . . . .                                        | 80 |
| Erdbeer-Gelee . . . . .                                       | 80 |
| Erdbeer-Gelee mit Weingeist . . . . .                         | 81 |
| Himbeer-Gelee . . . . .                                       | 81 |
| Himbeer-Gelee mit Johannisbeeren . . . . .                    | 81 |
| Himbeer-Gelee auf französische Art . . . . .                  | 81 |
| Heidelbeer-Gelee . . . . .                                    | 82 |
| Johannisbeer-Gelee (2) . . . . .                              | 82 |
| Johannisbeer-Gelee auf französische<br>Art . . . . .          | 83 |
| Johannisbeer-Gelee, die nicht ge-<br>kocht wird (2) . . . . . | 83 |
| Weißer Johannisbeer-Gelee . . . . .                           | 83 |
| Schwarzer Johannisbeer-Gelee . . . . .                        | 84 |
| Gebänderte Johannisbeer-Gelee,<br>zum Stürzen . . . . .       | 84 |
| Deutsch-Kaiser-Gelee . . . . .                                | 84 |
| Kirschen-Gelee . . . . .                                      | 84 |
| Kirschen-Gelee mit Johannisbeeren . . . . .                   | 85 |
| Kirschäpfelchen-Gelee . . . . .                               | 85 |

|                                                                | Seite |
|----------------------------------------------------------------|-------|
| Rothe Kirschäpfelchen-Gelee . . . . .                          | 85    |
| Pflaumen-Gelee . . . . .                                       | 85    |
| Breißelbeer-Gelee . . . . .                                    | 86    |
| Quitten-Gelee . . . . .                                        | 86    |
| Quitten-Gelee auf französische Art . . . . .                   | 86    |
| Quitten-Gelee, ohne Feuer . . . . .                            | 86    |
| Quitten-Gelee von Orléans (der<br>berühmte Cotignac) . . . . . | 86    |
| Reineclauden-Gelee . . . . .                                   | 87    |
| Stachelbeer-Gelee . . . . .                                    | 87    |
| Tomaten-Gelee . . . . .                                        | 87    |
| Vogelbeer-Gelee . . . . .                                      | 87    |
| Weintrauben-Gelee . . . . .                                    | 88    |

**Säfte. Weine. Liqueurs.  
Eßige.**

|                                                  |    |
|--------------------------------------------------|----|
| Apfel-Saft . . . . .                             | 88 |
| Apfelsinen-Saft, zum Thee . . . . .              | 88 |
| Aprikosen-Natafia . . . . .                      | 88 |
| Berberitzen-Saft . . . . .                       | 89 |
| Berberitzen-Syrup . . . . .                      | 89 |
| Brombeer-Saft . . . . .                          | 89 |
| Citronen-Saft, zum Thee . . . . .                | 90 |
| Citronen-Syrup (Agro di Cedro) . . . . .         | 90 |
| Erdbeer-Saft . . . . .                           | 90 |
| Erdbeer-Eßig . . . . .                           | 91 |
| Enzian-Wein . . . . .                            | 91 |
| Fruchtsaft (Dreisaft und Bierjaft) . . . . .     | 91 |
| Feinsten Fruchtsaft aus vier Früchten . . . . .  | 91 |
| Fruchtsaft, der nicht gekocht wird . . . . .     | 92 |
| Einen Granat-Äpfel-Saft zu<br>bereiten . . . . . | 92 |
| Heidelbeer-Saft . . . . .                        | 93 |
| Himbeer-Syrup . . . . .                          | 93 |
| Himbeer-Saft . . . . .                           | 93 |
| Himbeer-Eßig (2) . . . . .                       | 93 |
| Hagebutten-Liqueur . . . . .                     | 94 |
| Johannisbeer-Saft . . . . .                      | 94 |
| Johannisbeer-Saft, ohne Zucker . . . . .         | 94 |
| Johannisbeer-Syrup (2) . . . . .                 | 95 |
| Schwarzer Johannisbeer-Syrup . . . . .           | 95 |
| Johannisbeer-Wein (2) . . . . .                  | 95 |



|                                                         | Seite |
|---------------------------------------------------------|-------|
| Johannisbeer-Champagner . . . . .                       | 96    |
| Liqueur von schwarzen Johannis-<br>beeren (2) . . . . . | 96    |
| Kirschen-Saft (2) . . . . .                             | 97    |
| Kirschen-Saft mit Essig . . . . .                       | 97    |
| Kirschen-Syrup (2) . . . . .                            | 97    |
| Kirschen-Liqueur (3) . . . . .                          | 98    |
| Maulbeer-Saft . . . . .                                 | 99    |
| Maitwein-Essenz (2) . . . . .                           | 99    |
| Kuß-Liqueur . . . . .                                   | 100   |
| Kuß-Geist . . . . .                                     | 100   |
| Ratjka (ein russischer Liqueur) . . . . .               | 100   |

|                                       | Seite |
|---------------------------------------|-------|
| Preißelbeer-Saft . . . . .            | 101   |
| Obstwein, mouffirender . . . . .      | 101   |
| Quitten-Saft . . . . .                | 101   |
| Quitten-Liqueur . . . . .             | 102   |
| Rosen-Scherbet . . . . .              | 102   |
| Rhabarber-Scherbet . . . . .          | 102   |
| Stachelbeer-Wein . . . . .            | 102   |
| Schlehen-Liqueur (Rajowsky) . . . . . | 103   |
| Tamarinden-Syrup . . . . .            | 103   |
| Weintrauben-Saft (Verjus) . . . . .   | 103   |
| Weintrauben-Syrup . . . . .           | 104   |
| Weintrauben-Ratafia . . . . .         | 105   |



*[Faint, mirrored text from the reverse side of the page, likely bleed-through from the next page's table of contents.]*















