

# Gutes aus der Klosterküche

Über 1000 bewährte Rezepte

**SCM Collection**

# SCM

---

Stiftung Christliche Medien

© 2010 SCM Collection im SCM-Verlag GmbH & Co. KG, Witten

Umschlag: Verena Lorenz, München

Satz: Breklumer Print-Service, Breklum

Druck: Finidr s.r.o., Tschechien

ISBN 978-3-7893-9416-4

Bestell-Nr. 629.416

# VORWORT (1937)

Unter dem Titel „Erprobte Kochrezepte – Kochschülerinnen geboten von den Barmherzigen Schwestern in Untermarchtal“, wandert das Büchlein zum zweiten Mal hinaus in die Fremde, verbessert, erweitert und bereichert durch eine 40-jährige Erfahrung in allen Kochformen, in Kurhaus und Sanatorium. Es enthält eine reiche Sammlung selbsterprobter Rezepte und Speisezettel für einfache, bürgerliche und größere Ansprüche, für nichtvegetarische und vegetarische und für Kranken- und Diätküche, nebst gründlicher und leichtfaßlicher Anleitung und Anhang. Grundmengen pro Person sind gegeben. Besonders wurde auf leichtfaßliche Darstellung gesehen, um allen Schülerinnen und Anfängerinnen auch ohne Kurs und besondere Anleitung die Ausführung der Rezepte zu ermöglichen.

Möge die Arbeit, von Gottes Segen begleitet, zum Wohle und Nutzen der Familien werden.

Die Herausgeber.

# VORWORT 2009

Liebe Leserinnen und Leser, als dieses „Kochbuch“ 1937 aufgelegt wurde, richtete es sich ausschließlich an Schülerinnen und Anfängerinnen in der Küche.

Wie hat sich doch die Zeit gewandelt ...

Kochen und miteinander essen ist zu einem modernen „In“ – Thema geworden. Begeisterte und ambitionierte Hobbyköche können sich stetig über aktuelle Trends in der Küche und die neuesten Lebensmittel informieren. Alles ist zu jeder Zeit verfügbar, und was es nicht vor Ort gibt, bestellt man sich per Internet.

Dies ist natürlich eine erfreuliche Entwicklung, hält doch bekanntlich gutes Essen Leib und Seele zusammen.

Die ursprüngliche Idee dieser „Rezeptesammlung“ war jedoch eine andere: Sie sollte Kochschülerinnen auf ihren Alltag vorbereiten, sei es in der eigenen Familie oder in ihrer beruflichen Tätigkeit als Köchin.

Wenn wir dieses Werk heute betrachten, erscheint manches etwas veraltet und verstaubt.

Nein!

Es sind erprobte Rezepte und Hilfestellungen, die man immer noch anwenden kann.

Sie sind gewachsene Kultur und Teil unserer klösterlichen Gemeinschaft, ein Spiegel vergangener Zeiten und rufen Geschmackserinnerungen unserer Kindheit hervor. Sie sind Geschenke von Schwestern aus Untermarchtal an Frauen, Männer und Familien, also in vielerlei Hinsicht in aller Munde.

Lassen Sie sich durch dieses etwas andere Kochbuch inspirieren und verwöhnen, genießen Sie ein wohlschmeckendes Essen in guter Gemeinschaft und seien Sie jederzeit herzlich willkommen bei uns im Mutterhaus der Barmherzigen Schwestern vom hl. Vinzenz von Paul in Untermarchtal.

Für die Schwestern



Schwester M. Lintrud Funk

Generaloberin

*P.S.:* Auch unserem Ordensgründer, dem hl. Vinzenz von Paul, lag sowohl für Gesunde als auch besonders für Kranke ein abwechslungsreiches Essen am Herzen.

Er sagt: „Alle Armen und Kranken müssen ernährt und erquickt werden“, und die Frauen, die die Kranken im Hotel Dieu in Paris betreuen, ermuntert er, „sie sollen außer der gewöhnlichen Nahrung, die ihnen das Haus gibt, die Kranken mit Kraftbrühe, Gelee, Eingemachtem und Süßigkeiten versorgen“.

# Inhaltsübersicht

	Nummer
Brühen	1 - 6
Suppen	7 - 99
Suppen ohne Fleischbrühe	100 - 113
Vorspeisen	114 - 157
Pikante Brotaufstriche	158 - 178
Fische, Frosche, Schnecken	179 - 245
Fleischgerichte: Ochsenfleisch	246a - 289
Kalbfleisch	290 - 356
Schweinefleisch	357 - 393
Würste	394 - 406
Hammelfleisch	407 - 414
Wild	415 - 426
Geflügel	427 - 446
Warme, kalte und süße Soßen	447 - 500
Gemüse	501 - 559
Tomatengerichte	560 - 581
Pilze	582 - 594
Salate	595 - 652b
Kompotte	653 - 664b
Obstsalate und Obstrohkost	665 - 676
Eierspeisen	677 - 708
Resteverwertung und Mehlspeisen	709 - 822
Kartoffelspeisen	823 - 882
Verschiedene Teige	883 - 896
Hefenbackwerk	897 - 944
Feinere Kuchen und Torten	945 - 1040d
Törtchen und Schnitten	1041 - 1059
Mandeln und Kleinbackwerk	1060 - 1156b
Schmalzgebäckenes	1157 - 1194a
Mehlspeisen mit Zucker und andere Süßspeisen	1194b - 1245
Strudel	1246 - 1252
Warme Puddinge und Aufläufe	1253 - 1317

Flammeris, kalte Puddinge, Köpfchen, Kaltschalen	1318 - 1343
Schlagrahmspezialitäten und Speisen aus frischen und getrockneten Früchten	1344 - 1374
Cremen	1375 - 1412
Cremen zum Füllen und Garnieren	1413 - 1428b
Glasuren und Eis	1429 - 1472
Das Einmachen oder Haltbarmachen	1473a - 1506
Getränke	1507 - 1538
Säfte und Liköre	1539 - 1551
Rohkost	1552 - 1596
Obstgerichte	1597a - 1611
Anhang:	
Speisenfolgen	1612 - 1617
Ölartformen	1618 - 1625
Das Tischdecken und Servieren	
Küchendołmetzcher	
Alphabetisches Inhaltsverzeichnis	

## Suppen.

**Anmerkung:** Alle Suppen können mit einigen Tropfen Maggi verbessert werden. Nachdem sie mit Ei und Rahm legiert oder abgezogen sind, dürfen sie nicht mehr kochen.

### 7. Klare Reissuppe. ☞☛

*Zutaten: 300 g Reis, 4 l Fleischbrühe.*

Der Reis wird zweimal gebrüht und in kochender Fleischbrühe ungefähr eine halbe Stunde weich gedünstet. Man darf nicht viel rühren, damit die Körner ganz bleiben. Beim Anrichten wird mit Schnittlauch und Muskat gewürzt.

Man kann den Reis auch in Wasser weichkochen und beim Anrichten klare heiße Fleischbrühe zugeben.

### 8. Sago-Suppe. ☞☛

*Zutaten: 200 g Sago, 4 l Fleischbrühe.*

Perlsago oder Tapioka läßt man in kochende Fleischbrühe unter beständigem Rühren einlaufen und ungefähr  $\frac{1}{4}$  Stunde kochen, bis er glasig ist. Die Suppe wird mit Rahm und Ei abgezogen und mit Muskat und Schnittlauch gewürzt.

Kartoffelsago wird nur 10 Minuten gekocht.

### 9. Braune Sago-Suppe. ☞☛

*Zutaten:  $\frac{1}{2}$  Pfund Sago, 4 l Fleischbrühe oder Wasser, 60 g Butter oder Rindschmalz, 2–3 Eigelb,  $\frac{1}{8}$  l Rahm.*

Der Sago wird eine halbe Stunde gekocht, von Butter und Mehl eine braune Mehlschwitze gemacht, unter den Sago gegeben und beim Anrichten mit Rahm und Eigelb abgezogen.

### 10. Reissuppe mit Tomaten. ☞☛

*Zutaten: 250 g Reis,  $\frac{1}{2}$  Pfund Tomaten, 4 l Fleischbrühe oder Wasser, nach Belieben 2 Eier, 2 Löffel Rahm.*

Der gebrühte Reis wird in kochender Fleischbrühe mit den geschälten und in Scheiben geschnittenen Tomaten  $\frac{1}{2}$  Stunde gekocht und mit Schnittlauch angerichtet.

### 11. Reissuppe mit Gemüse. ☞☛

Der gebrühte Reis wird mit feingeschnittenen gelben Rüben, Wirsing, Kartoffeln und 2–3 Tomaten in Fleischbrühe eine halbe Stunde gekocht.

## Gemüse.

### 501. Spinat. ☞☛

Sobald das Wasser kocht, wird der gewaschene Spinat hineingegeben, einmal aufgekocht, kalt abgeschwenkt und fein gewiegt oder durch die Hackmaschine getrieben. Mit Butter und Mehl wird eine helle Mehlschwitze gemacht, mit kaltem Wasser abgelöscht, mit Spinatbrühe und etwas Milch verdünnt und die Soße 10 Minuten gut durchgekocht. Dann kommt der gewiegte Spinat dazu, wird bis zum Kochen gebracht (nicht kochen!), dann mit Salz und Maggi gut abgeschmeckt.

### 502. Mangold- und Meldeblätter ☞☛

werden ebenso zubereitet wie Spinat, doch werden die Blätter von den Stielen gestreift.

### 503. Mangold-Stielgemüse. ☞☛

Die abgestreiften Stiele werden, falls sie groß sind, in der Mitte gespalten und in zentimeterlange Stücke geschnitten, in wenig Wasser weich gekocht (etwa  $\frac{1}{2}$  Stunde). Von Fett und Mehl wird eine weiße Mehlschwitze gemacht, kalt abgelöscht, mit Milch und Gemüsebrühe verdünnt, 1 Tasse saurer Rahm und der Saft einer Citrone zugegeben. Soße mit Gemüse wird gut durchgekocht, mit Maggi und Salz abgeschmeckt.

### 504. Braunes Stielgemüse. ☞☛

Die Stengel werden zubereitet wie in voriger Nummer, einige in Scheiben geschnittene gelbe Rüben mitgekocht. Statt der weißen Soße wird eine braune gemacht, mit Essig, einigen Stückchen Zucker, Maggi und Salz abgeschmeckt.

### 505. Spinatküchlein. ☞☛

*Zutaten: 2 Pfund roher Spinat, 6 Brötchen, 3–4 Eier, 1 Eßlöffel gewiegte Zwiebel und Petersilie, 30 g Butter, 2 Eßlöffel Mehl, Salz, Pfeffer und Muskat.*

Der gekochte, feingewiegte Spinat wird mit Zwiebeln und Petersilie gedämpft, die eingeweichten, ausgedrückten Brötchen mit den andern Zutaten darunter gemengt, runde Küchlein geformt und in heißem Fett gebacken. Auch Fleisch oder Fleischreste können dazu verwendet werden, statt Spinat nach Belieben Weißkraut oder Wirsing.



### 506. Spinatauflauf. ☞☛

*Zutaten: 3 Pfund Spinat, 1 Pfund Rauchfleisch oder Schinken (gewiegt),  $\frac{1}{2}$  l Milch, 6 Eier,  $\frac{1}{8}$  l Rahm, 3–4 Eßlöffel geriebener Käse, ein Eßlöffel Salz, Muskat, 120 g Mehl.*

Der abgekochte Spinat wird fein gewiegt, das Mehl mit der Milch glatt gerührt und zu einem dicken Brei gekocht. Vom Feuer genommen gibt man Spinat und die andern Zutaten darunter, zuletzt den steifen Schnee. In einer gut bestrichenen Auflaufform wird die Masse  $\frac{3}{4}$ –1 Stunde aufgezogen.

### 507. Spinatpudding. ☞☛

*Zutaten: 80 g Butter, 6 Milchbrötchen, 4–6 Eier, 1 kleiner Teller gekochter Spinat, Zwiebel, Petersilie, Salz und Muskat.*

Die Wecken werden in Milch eingeweicht und gut ausgedrückt, Butter und Eigelb miteinander gerührt, mit Gewürz und den andern Zutaten unter die Brötchen gemengt und zuletzt der steife Schnee leicht darunter gezogen. Die Masse wird in eine mit Butter bestrichene und mit Flädchenstreifen ausgelegte Serviette gefüllt und eine Stunde in Salzwasser gekocht, mit Buttersoße serviert.

Man kann die Masse auch in einer gut bestrichenen, mit Flädchenstreifen ausgelegten Puddingform kochen.

### 508. Spinatwürste. ☞☛

*Zutaten:  $\frac{3}{4}$  Pfund Mehl, 3 Eier,  $\frac{1}{2}$  l Milch, 1 Kaffeelöffel Salz. Zur Fülle: 1 Pfund gekochter Spinat, Salz, Muskat, 4–5 Eier, 1 Prise Salz und  $\frac{1}{4}$  l Rahm.*

Der gekochte, feingewiegte Spinat wird mit Zwiebeln, Salz und Muskat vermengt, die Flädchen damit bestrichen und aufgerollt. Dann legt man sie auf eine butterbestrichene, feuerfeste Platte oder in einer Auflaufform nebeneinander. Eier werden mit Rahm verklopft und darübergegossen. Man läßt die Würstchen  $\frac{1}{2}$  Stunde im Rohr aufziehen.

### 509. Winterkohl. ☞☛

Der Winterkohl ist am besten, wenn er einige Nachtfroste erlitten hat. Die schönen Blätter werden von den Stielen gestreift, gut gewaschen und zubereitet wie Spinat. Um ihn weicher zu machen, wird dem Abkochwasser  $\frac{1}{2}$  Kaffeelöffel Natron zugesetzt.

### 510. Wildgemüse. ☞☛

Ein sehr billiges, gesundes Frühlingsgemüse kann von Brennesseln, jungen Blättern von Löwenzahn, Huflattich, Brunnenkresse, Sauerampfer

und Spitzwegerich bereitet werden. Wildgemüse wird zubereitet wie Spinat, nach Belieben gibt man Spinat, etwa zur Hälfte, dazu, zum Dämpfen oder Abkochen etwas Natron.

### 511. Wirsing. ☞

*Zutaten: 6 Pfund Wirsing, 4–5 l Abkochwasser, 4 Löffel Salz,  
Zum Beiguß: 100 g Butter oder Fett, 1/4 Pfund Mehl, Salz, Pfeffer,  
Muskat und geschnittene Zwiebel,  
1 Messerspitze Natron zum Abkochwasser.*

Die Wirsingköpfe werden von Strunk und den größten Rippen befreit, sauber gewaschen, in kochendem Salzwasser schnell weichgekocht und kalt abgeschwenkt. Dann wird ein heller Butterbeiguß bereitet, mit kaltem Wasser abgelöscht, mit Wirsingbrühe aufgefüllt, gut durchgekocht, dann der Wirsing dazu gegeben und kurz mitgekocht. Mit Maggi und Salz wird abgeschmeckt.

### 512. Weißkraut – Kümmelkraut. ☞

Das Weißkraut wird vorbereitet wie Wirsing und weichgekocht, dann grob gehackt. Die Sauce wird bereitet wie zu Wirsing, 1/2 Kaffeelöffel Kümmel mitgekocht, dann gut abgeschmeckt. Das Weißkraut kann auch in Blättchen geschnitten werden.

### 513. Rosenkohl. ☞

*Zutaten: 3 Pfund Röschen, 2 l Abkochwasser, 1 1/2 Eßlöffel Salz, Muskat,  
80 g Butter, 120–150 g Mehl, etwas süßer Rahm.*

Die Köpfchen des Rosenkohls sollen geschlossen und fest sein. Beim Putzen befreit man sie von den schlechten Blättchen, wäscht das Gemüse und kocht es schnell ab in offenem Topfe. Einen hellen Butterbeiguß läßt man gut durchkochen, fügt eine Tasse Milch hinzu, dann das Gemüse, würzt es mit Salz und Muskat und läßt es auf der Seite des Herdes mit etwas süßem Rahm noch 10 Minuten ziehen. Die Röschen sollen ganz bleiben.

### 514. Gurkengemüse. ☞

2 mittelgroße Gurken werden geschält, in Scheiben geschnitten oder gehobelt, mit 30 g Butter kurze Zeit gedämpft, dann in eine braune Sauce gegeben. Mit Essig, 1 Stückchen Zucker, Salz und Maggi wird abgeschmeckt. Die gedämpften Gurken können auch unter saure Kartoffelblättchen gegeben werden. Das Gemüse ist gut zu Rindfleisch oder Knödeln.

# Kalbfleisch.

## 290. Kalbsbraten. ☞☛

*Zutaten: 3 Pfund Kalbsschlegel, Salz und Pfeffer, 90 g Fett, eine Zwiebel, 2 gelbe Rüben, 1 Teelöffel Kartoffelmehl, 1 Tomate.*

Zum Braten eignet sich am besten: Schlegel, Bug, Brust oder das Nierenstück. Das Fleisch wird mit Salz und Pfeffer eingerieben, in heißem Fett auf beiden Seiten angebraten, wenn die Zwiebel gebräunt ist, mit Fleischbrühe abgelöscht und unter fleißigem Begießen ungefähr 2 Stunden gebraten. Zum Bratensatz gibt man etwas Rahm oder angerührtes Kartoffelmehl, läßt alles nochmals gut aufkochen und gibt es durchgeseiht über den Braten. Wird der Braten im Ofen gemacht, wird er nicht zuerst angebraten, sondern es wird rauchend heiß gemachtes Schmalz über das Fleisch gegossen. Während dem Braten wird es fleißig mit Butter bestrichen und übergossen, im Übrigen behandelt wie oben.

## 291. Gespickter Kalbsbraten. ☞☛

*Zutaten: 3 Pfund Kalbsschlegel, 60 g Speck, einige gelbe Rüben, Zwiebel, Salz, Pfeffer, 60–80 g Butter,  $\frac{1}{4}$  l saurer Rahm.*

Das Fleisch wird gehäutet und gespickt, mit Salz und Pfeffer eingerieben, mit heißem Fett übergossen, auf beiden Seiten schön angebraten. Dann wird der saure Rahm darüber gegeben und der Braten im Backofen unter fleißigem Begießen mit obigen Zutaten weich gedämpft.

## 292. Gebeizter Kalbsbraten. ☞☛

*Zutaten: 4 Pfund Kalbsschlegel,  $\frac{1}{2}$  l Wein oder Essig, 1 Zwiebel, gelbe Rüben, Lauch, Sellerie, Lorbeerblatt, Pfefferkörner, 2 Citronenscheiben.*

Der Kalbsschlegel wird in eine Marinade von aufgekochtem Essig mit Gewürz, in leichten Weißwein oder in saure Milch gelegt. Man läßt ihn 5–6 Tage darin liegen, dann wird er zubereitet wie gespickter Kalbsbraten.

## 293. Kalbsschinken. ☞☛

Von einem schönen großen Kalbsschlegel löst man den Schlußknochen und das Rohrbein aus, reibt ihn innen und außen mit Salz und etwas Zucker ein, übergießt ihn mit der erkalteten Lake Nr. 286, beschwert ihn leicht und läßt ihn 14 Tage darin liegen. Dann wird er rasch abgewaschen und 24–36 Stunden in den Rauch gehängt. Mit Zwiebeln und

Suppengrün wird der Schinken ungefähr 2 Stunden gekocht, dann in der Brühe kalt gestellt. Der Kalbsschinken übertrifft den Schweineschinken an Geschmack.

### 294. Kalbsrücken mit Gemüse. ☞

*Zutaten: 4 Pfund Kalbsrücken, 40–50 g Speck, 100 g Butter, 1/2 l Rahm, 1 Eßlöffel Stärkemehl, etwas Citronensaft, Salz, Pfeffer, Suppengrün, 1 Glas Rotwein.*

Der Kalbsrücken wird gehäutet und gespickt, mit Salz und Pfeffer bestreut, mit Suppengrün in die Bratpfanne gegeben und mit heißer Butter übergossen. Ist er schön angebraten, übergießt man ihn mit saurem Rahm. Beim Aufschneiden löst man die beiden Filets ab und schneidet sie in schräge Scheiben, die man wieder zusammenschiebt und auf den Rücken ordnet. Die Kalbsnieren werden in Scheiben geschnitten und schuppenförmig auf den angerichteten Rücken gelegt, der mit Citronenschnitzen, Petersilie und einem Spieß verziert wird. Die Soße wird durch den Seiger gegeben.

Der angerichtete Kalbsrücken kann mit verschiedenen jungen Gemüsen verziert werden.

### 295. Nierenbraten. ☞

*Zutaten: 4 Pfund Fleisch, Salz, Pfeffer, 80 g Butter, 1 Zwiebel, gelbe Rübe, 2 Tomaten, 1 Eßlöffel Mehl.*

Das ausgebeinte Nierenstück wird mit Salz und Pfeffer eingerieben, mit der Niere fest zusammengerollt und schön geschnürt. Dann bratet man das Fleisch ringsum schön an, röstet, wenn die Zwiebel sich gebräunt hat, das Mehl auf der Seite mit, löscht mit wenig Wasser oder Fleischbrühe ab und bratet das Fleisch unter ständigem Begießen 2 Stunden. Übriggebliebenes Fleisch läßt sich sehr gut als Fülle zu Pasteten verwenden.

### 296. Westfälischer Nierenbraten. ☞

Der ausgebeinte Nierenbraten wird gespalten, die Nieren und das Fett herausgeschnitten. Das Fett von den Nieren und dem Filet wird durch die Hackmaschine getrieben, mit 1–2 eingeweichten, ausgedrückten Wecken und 2 Eiern, Salz, Pfeffer und Muskat gut vermengt. Diese Fülle wird auf das Fleisch gestrichen, die Niere halbiert und auf die Fülle gelegt, dann dünn geschnittener Schinken darüber gegeben, zusammengerollt, zugenäht, fest gebunden und behandelt wie in vorhergehender Nummer.

# Alphabetisches Inhaltsverzeichnis:

	Aufläufe:		
Apfelauflauf	1277, 1278	Reisauflauf mit Obst	1291, 1290
Apfelauflauf mit Reis	1282	" mit Sago	1302
Apfelspeise	1279, 1280	Sauerkrautauflauf	730
Auflauf von		Scheiterhaufen	1313
gebranntem Zucker	1300	Schinkenauflauf	725, 726, 727
Bananenauflauf	1287	Schokoladauflauf	1317, 1299
Bettelmann	1281	Schweizer Rahmauflauf	733
Birnenberg	1302	Teeauflauf	1300
Citronenauflauf	1286, 1300	Tomatenauflauf	569
Diplomatenspeise	734	Tomatensouffle	731
Eierauflauf mit Äpfeln	1284	Vanilleauflauf	1298
Erdbeerauflauf	1293	Wiener Grießauflauf	1306
Erdbeer- oder Himbeerschäum	1294		
Fischauflauf	223	Bomöden:	
" von gekochten Fischresten	240	Erdbeerbombe	1471
Flädchenauflauf	1308, 1309	Fürst Pückler Rahmbombe	1467
Fleischauflauf	383	Himbeer-Bombe	1471
Fruchtpüree-Auflauf	1288	Himbeer-Rahm-Bombe	1466
Grießauflauf	1303, 1304, 1305, 1306	Italienische Rahmbombe	1464b
Käseauflauf	1312	Königinnen-Rahmbombe	1465
Kaffeeauflauf	1300	Mandelbombe	1469
Kapuziner	1315	Nußbombe	1470
Karlsbader Auflauf	1314	Schokolade-Rahmbombe	1468
Kartoffelauflauf	872	Spanische Rahmbombe	1464a
Kartoffelauflauf mit Rauch-			
fleisch und Sauerkraut	873	Brötchen, belegte:	
Kartoffelauflauf mit Hering	874	Brotaufstrich	163
Kartoffelauflauf		Frühlingsbrötchen	170
mit Schinken	875	Gefüllte Brötchen	
Kirschauflauf	1296, 1283	zu Wildgeflügel	709, 710
Kirsch-Charlotte	1295	Gemüsebrötchen	167
Makkaroniauflauf	728, 822	Heringsaufstrich	153, 159
Mehlaufauf	1310	Käseaufstrich	164
Nudelauflauf mit Tomaten	574	Käsebrot	133, 169
Nudelauflauf mit Quark	729	Kaviarbrötchen	172, 164
Orangenauflauf	1300, 1285	Kräuterbutter	153, 161
Orangenblütenauflauf	1300	Pikanter Aufstrich	162
Pfützauf	1316	Rettichaufstrich	165
Quarkauflauf	1311	Sardellenbrötchen	173, 154
Rahmauflauf	1307	Schinkenaufstrich	160
" mit Brösel	724	Tomatenaufstrich	166
" mit Äpfeln	1289	Verschiedene Brötchen	171
		Verschiedene Arten Brötchen	168

	Cremeren:	Weincreme zum Füllen	1416
Ananascreme	1363	Weinschaumcreme, gesülzt	1404
Aprikosencreme	624, 1378	Weinsulz	1408
Bananen- und Arrakcreme	1387, 1411		
Bergamottcreme	1410	Diätformen:	
Brestlingcreme	1379	Fieberdiät	1624
Buttercremefülle	1421	Grund- oder Basiskost	1618
Citronencreme	1375, 1376	Kochsalzlose Diät	1622
Erdbeercreme	1380, 1381, 1353	Magen-, Darm- und	
Erdbeercreme zum Garnieren	1428	Gallen-Diät	1623
Frangipane-Creme	1413	Rohkost, feste Form	1619
Fruchtcreme mit Sago	1385	" flüssige Form	1620
Gebrannte Creme	1395	" übergangsform	1621
Haselnußcreme gesülzt	1392	Schrotkur oder Trockenkur	1625
Haselnußcreme, andere Art	1393		
Hägenmarkcreme	1386	Eierspeisen:	
Haselnußbuttercreme	1424	Ei im Nest	799
Himbeercreme	1381, 1353	Eier gefüllt	678,679,80
Johannisbeercreme	1382, 1353	Eier (harte) mit Tomaten	
Karamelcreme	1394	in Aspik	818
Kastaniencreme	1402	Eierkuchen mit Hühnerleber	700
Mandelcreme gestürzt	1396	Eierkuchen mit Kräutern	701
Mandel-Fülle	1418	Eierkuchen mit Tomaten	698
Mokkabuttercreme zum Füllen	1417	Holländische Eier	688
Mokkacreme, feine	1397	Italienische Eier	677
Mokkacreme, andere Art	1398, 1399	Italienischer Eierkuchen	772
Neßelrodecreme	1403	Kanapees von Eiern	681
Nußcremefüllung	1420	Omelette Confitüre	1214
Orangencreme	1384	Omelette französische	702
Pfirsichcreme	1378	Omelette mit Käse	706
Pralinenmasse zum Füllen	1419	Omelette mit Kräutern	707
Punschcreme	1412	Omelette, Karlsbader	797
Reis-Wein-Creme	1409	Omelette, Mailänder	708
Russische Creme	1400	Omelette mit Nieren	704
Russische Charlotte	1401	Omelette mit Tomaten	705
Schokoladebuttercreme		Omelette mit Schinken	703
zum Füllen	1423	Pfannkuchen	773
Schokoladecreme andere Art	1391	Rühreier	691
Schokoladecreme mit Schlagrahm	1390	Rühreier mit Schinken	693, 94, 695
Schokoladecreme zum Füllen	1415	Rühreier mit Tomaten	692
Vanillecreme gesülzt		Salat von Eiern	620
mit Schlagrahm	1388	Saure Eier	684
Vanillecreme, feine		Sardellen-Eier	685
mit Schlag-Rahm	1389	Saucen Eier	687
Vanillebuttercreme zum Füllen	1422	Schiffchen-Eier	815
Vanillecreme zum Füllen	1427, 1414	Spiegeleier mit Nieren und Hirn	697
Weincreme	1405, 1406, 1407	Susanna-Eier	686

## Alphabetisches Inhaltsverzeichnis

Tomaten-Eier	689	Makroneis	1452
Tomaten-Eierkuchen	699	Mandeleis	1450
Tomaten-Spiegeleier	696	Maraschinoeis	1459
Ungarische Eierspeise	795	Mokkacis	1460
Verlorene Eier	682, 683	Orangeneis	1463
Wiener Eierspeise mit Pilz	771	Pralineneis	1458
		Schokoladecis	1448
Cinmachen:		TuttiFruttiCis	1451
Bohnen, süße	1496	Vanilleeis	1447
Bohnen in Salz	1503		
Citronenschale	1505	Fische:	
Eier in Wasserglas	1506	Aal, gekocht	200
Gurken in Essig	1491, 1492, 1497, 1498, 1499, 1500, 1501	Aal in Salbei	201
Gurken süß-sauer	1493	Backen der Fische	181
Hägenmark	1479, 1480	Barbe gedämpft	190
Heidelbeeren	1473	Barsch	216
Heidelbeeren in Flaschen	1477, 1478	Blaufelchen auf Müllerin Art	187, 188
Himbeeren	1473	Blaufelchen in Wein gedämpft	186
Johannisbeeren	1473	Brathering zubereiten	176, 177
Johannisbeer-Gelee	1483	Filet	211, 212
Johannisbeeren in Essig	1488	Filet mit Senf und Tomatenmark	224
Kirschen mit Essig	1487	Fisch auf Norderney-Art mit Senfbutter	236
Kürbis	1490	Fischhackbraten	218
Melonen	1489	Fischkotelette	220, 221
Pomeranzenschale	1505	Fischknödel	233
Preißelbeeren	1474	Fischküchlein	219
Quittengelee	1482	Fisch in Muscheln	229
Schwefelzwetschgen	1485	Fischmayonnaise	238a, 238b
Stachelbeeren	1475, 1476	Fisch mienneire	213
Tomaten, grüne in Zucker u. Essig	1494	Fischpastete	227, 228
Zwetschgen	1484, 1485	Fischrollen mit holländ. Soße	237a
Zwetschgen in Essig	1486	Fischsalat	157
Zwetschgenmus	1481	Fischwurst	222
		Forellen blau	182
Cintopfgerichte:		Forellen gedämpft	183
Bigosch	366	Forellen gesülzt	185
		Forellen mit Aspik	184
		Frikandellen	234, 235
Cis:		Frikassee	232
Ananaseis	1462	Gratinierter Fisch	239
Aprikoseneis	1457	Hecht	196
Bananeneis	1461	Hecht blau	197
Erdbeereis	1456	Hecht gebraten	198
Fruchteis	1453, 1454	Hecht-Kraut	199
Haselnußeis	1449	Hering-Aufstrich	158
Himbeereis	1455	Hering, Bismarck-Rollmops	156

Hering-Salat	627	Fruchtspeisen-Gelee (siehe auch	
Holländische Fischsoße	237b	Kaltschalen und kalte Puddinge):	
Kabeljau	210	Apfelspeise, feine	1368
Kabeljau gebacken	217	Apfelschaum	1362, 1363, 1368
Karpfen in der Soße	192	Apfelschnee	1364
Karpfen gefüllt	193	Aprikosenfruchtspeise	1333b
Karpfen, bemooster	194	Aprikosenplatte	1357
Kaviar	172, 155	Citronengelee	1372
Krabbenmayonnaise		Diplomatenpudding	1374
mit Heringschlupfen	139d	Erdbeeren mit Quark	1354
Lachs, Hering	175, 176, 177, 178	Erdbeeren mit Rhabarber	1366
Lachs gebraten	203	Früchtesulz	1367
Lachs oder Salm gekocht	202	Kapuziner-Apfel	1360
Lachs mit Kräuterbutter	208	Milch-Gelee	1334
Pasteten von Fisch	277	Mont Blanc mit Erdbeeren	1352
Pickelsteiner von Fisch	230	Orangengelee	1373
Pudding von Fisch	226	Orangenschaumspeise	1678
Ragout von Fisch	231	Pfirsichspeise	1369, 1333b
Rheinsalm gedämpft	204	Pommer'sche Fruchtspeise	1667
Rheinsalm gesülzt	207	Weinspeise mit Früchten	1368
Resteverwertung von Fisch	223, 240	Wein-Gelee	1335
Salm mit Mayonnaise	205	Wein-Gelee mit Früchten	1336
Salm auf dem Rost		Zwetschgen-Fruchtspeise	1333b
gebraten	206		
Sardellen	154, 173	Gefügelt:	
Sardinen	174	Dressieren des Geflügels	427
Silberfelchen	189	Gänsebraten	440
Sud	180	Gänseklein	442
Sulz	241	Gans, gefüllt	441
Schellfisch	209	Hahn, gedämpft	429
Schollen in Weintunke	195	Hahnen, jung	428
Schwedische Fischspeise	225	Hühnerragout	421
Stockfisch	214	Hühnerfrikassee	432
Stockfischkraut	215	Huhn mit Reis	430
Weißfisch	216	Huhn nach Jägerart	433
Zander gekocht	191	Kapaunen	434
		Poularden	434
		Rebhühner, gebraten	443
[rösche:		Rebhühner, gebraten mit Rahm	444
Froschschenkel gebacken	244	Rebhühner mit Gemüse	446
Froschschenkel gebraten	243	Rebhühner mit Sauerkraut	445
Froschschenkel in der Soße	242	Tauben, eingemacht	437
		Tauben, gebraten, gefüllt	435, 436
[ammeris:		Tauben, gedämpft	438
Citronenflammeris	1320	Taubensalmy	439
Grießflammeris	1318		
Sagoflammeris	1319		
Schokoladenflammeris	1321		



## Alphabetisches Inhaltsverzeichnis

Getränke:		Nußlikör	1548
Abendtee	1513	Pfefferminzlikör	1543
Apfelsinenbowle	1524	Quittenlikör	1547
Bier, warmes	1531	Rumlikör	1550
Citronenlimonade	1522	Träubel (schwarz)	1546
Eierweißwasser	1516		
Eier-Punsch	1532	Gemüse:	
Eierwein, kalt	1520	Artischocken	558
Eierwein, warmer	1519	Bayrisch Kraut	515
Erdbeer-Bowle	1525	Blau- oder Rotkraut	516
Frühstücks- und Abendtee	1513	Blumenkohl	535, 536
Gerstenwasser	1523	Blumenkohl, gebacken	537
Glühwein	1529	Blumenkohl, überbacken	538, 539
Grog	1530	Bodenkohlrüben	527
Kaffee	1507	Bohnen, eingemachte	543
Kakao	1510	" gedörnte	544
Kardinal	1538	" geschmälzte	542
Kräutertee	1512	" grüne	540, 541
Maibowle	1527, 1528	" Pudding	547
Malzkaffee	1508	" Pürree	546
Mandelmilch	1515	" Puff	545
Milchlimonade	1521	Büchsgemüse	528
Orangenlimonade	1518	Carotten	519
Punsch	1532, 1533, 1535, 1536	Erbsenpürree	551
Punsch Essenz	1537	Gelbe Rüben mit Erbsen	520
Punsch Sylvester	1534	Gurkengemüse	514, 559
Schokolade	1509	Kastanien	552
Schwarzer Tee	1501	Kernbohnen	550
		Kohlraben	526
Getränke: Weine		Lauchgemüse	529
Hagebuttenwein	1540	Leipziger Allerlei	524
Johannisbeerwein	1541	Linzen	548
Stachelbeerwein	1542	Linzenpürree	549
		Mangold- und Meldeblätter	502
Getränke: Säfte		Mangold- und Stielgemüse	503, 504
Brombeersaft	1539	Meerrettichgemüse	553
Erdbeersaft	1539	Meerrettich mit Rahm	554, 555, 556,
Heidelbeersaft	1539	Rosenkohl	513
Himbeersaft	1539	Sauerkraut	517, 518
Holundersaft	1539	Selleriegemüse	530, 531
Johannisbeersaft	1539, 1545	Sellerie überbacken	532
Orangensaft	1544	Spargeln	534
Stachelbeersaft	1539	Spinat	501
		Spinat-Auflauf	506
Getränke: Liköre		Spinat-Küchlein	505
Kaffee-Extrakt	1551	Spinat-Pudding	507
Kaffeelikör	1549	Spinat-Würste	508

Schwarzwurzeln	533	Hammel-Osterlammrücken	414
Teltower Rübchen	521, 522	Hammelragout	410
Weißkraut gefüllt	379	Hammelrücken	411
Weißkraut-Kümmelkraut	512	Hammelschlegel auf Wildart	408
Weißer Rüben	525		
Wildgemüse	510	Hasen und Kaninchen:	
Winterkohl	509	Hase, gebeizt	420
		Hasenbraten	419
Glasuren u. Garnierhilfsmittel:		Hasenragout	421
Arrakglasur	1431	Kaninchen, gebacken	423
Citronenglasur	1430, 1441	Kaninchen in Rahmsoße	422
Eirweißglasur	1429	Kaninchen in weißer Soße	425
Fruchtglasur	1439	Kaninchen-Ragout	424
Kaffeeglasur	1442		
Lebkuchenglasur	1438	Hefedackwerk:	
Mandelglasur	1444	Anchovisbrötchen	942
Mokkaglasur	1432	Anisbrot	907
Rumglasur	1443	Brezeln, russische	919, 920
Spritzglasur, braune	1445	Butterbrezeln	915
Schokoladeglasur	1433, 1434	Butterhörnchen	909
Schokoladeglasur mit Palmin	1435	Christstollen	912
Weißer Glasur	1436	Dampfnudeln	934, 935, 936
Zuckerglasur, gekochte	1437	Flachswickel	914
Zuckerglasur, warme	1440	Galopp-Gugelhopf	930
		Gesundheitsgugelhopf	927, 928
Garnieren:		Gugelhopf	923, 924, 925, 926
(Füllcremen siehe Creme)		Haselnußring	905
Gebr. oder glasierte Haselnüsse	1426	Hefenkranz	900, 901, 902, 903
Gebannte oder glasierte Mandeln	1425	Hefeteig A	897
		Hefeteig B	898
Grieß und Hafer:		Hefeteig C	899
Aufläufe	1292, 1297, 1303, 1304, 1305, 1306	Himbeerbrötchen	908
Grießblättchen	1165	Hutzelbrot	843
Grießflammeri	1318	Käsekuchen	932
Grießklöße	761, 787, 788, 789	Laugenbrezeln	921, 922
Grießkuchen	952, 958, 959, 996	Mandelbrot	906
Grieß-Nockerl	762	Marmorierter Gugelhopf	929
Grieß-Pudding	1274, 1275, 723	Ofennudeln	937
Grieß-Pudding (kalt)	1331	Rosinenkuchen	938
Grieß, Römischer	760	Salzstangen	917
Grieß-Schnitten	759	Saurer Rahmkuchen	940, 941
		Saverin	944
Hammelfleisch - Schafffleisch:		Schnecken-Hefe, gefüllt	939
Hammelbraten	407	Stolle-Hefen	910
Hammelfleisch, gedämpft	412	Streußelkuchen	933
Hammelnoteletten (gedünstet)	409, 413	Strudelring	904
		Teestangen	916

## Alphabetisches Inhaltsverzeichnis

Weihnachtsstollen	911	Kalbs-Koteletten, paniert	323
Wiener Gugelhopf	931	Kalbsleber, gebacken	350
Zwetschgenknödel	933b	Kalbsleber, gedämpft	348
Zwieback	913	Kalbsleber, geröstet	351
Zuckerbrezeln	918	Kalbsleber, italienische	349
		Kalbsleber, Lunge, Herz und Gekröse, sauer	355
<b>Kalbfleisch:</b>		Kalbsleber-Pudding	352
Kalbfleisch, eingemacht	306	Kalbslunge, sauer	347
Kalbfleisch, gebeizt	292	Kalbsnierenbraten	255
Kalbfleisch, gebraten	290	Kalbsnierenbraten, westfäl.	296, 297
Kalbfleisch, gespickt	291	Kalbsnieren	346
Kalbfleisch Polnische Art	308	Kalbsnuß	304
Kalbfleisch sauer	330	Kalbs-Paprika-Schnitzel	319
Kalbs-Brieschen, gebacken	337	Kalbs-Pariser-Schnitzel	316
Kalbs-Brieschen, gedämpft	336	Kalbsragout	329
Kalbsbrust, gebacken	299	Kalbs-Rahmkoteletten	322
Kalbsbrust, gedämpft mit Madeira	301	Kalbs-Rahmschnitzel	318
Kalbsbrust, gefüllt	293	Kalbs-Röllchen	311
Kalbsbrust, glasiert	300	Kalbsrolle	309
Kalbsfilet	305	Kalbsrücken mit Gemüse	294
Kalbsfrikando	307	Kalbs-Schinken	293
Kalbsfrikassee	306	Kalbssschlegel, gefüllt	302
Kalbsgekröse	353	Kalbssschnitzel naturelle	317
Kalbsgeschnätzelt	313	Kalbs-Paprikaschnitzel	319
Kalbsgoulasch	331	Kalbs-Pariserschnitzel	316
Kalbshachee für Magenranke	356	Kalbs-Wienerschnitzel	315
Kalbshaxe, gebacken	332	Kalbs-Schwalbennestchen	312
Kalbshaxe, gebraten	333	Kalbsvögele	310
Kalbshaxe, sauer	334	Wienerschnitzel	315
Kalbsherz, gedämpft	345	Wiener Tomatenschlegel	303
Kalbsherz, Lunge, Gekröse	354	Zephir von Kalbfleisch	314
Kalbshirn, gebacken	339	Zunge, gebacken	343
Kalbshirn, gedämpft	338	Zunge in Rahmsoße	344
Kalbshirn in Muscheln	145		
Kalbshirn mit Ei	340	<b>Kaltschalen – Köpfcchen:</b>	
Kalbshirn-Krocketten	342	Apfelkaltschale	1339
Kalbshirn-Roullade	341	Apfelsinenkaltschale	1341
Kalbs-Holsteiner Schnitzel	320	Buttermilchkaltschale	1338
Kalbs-Jägerschnitzel	321	Citronenkaltschale	1340
Kalbskopf, bürgerlich	335a, 335b	Erdbeerkaltschale	1342
Kalbskopf, paniert	335c	Fliedermilchkaltschale	1341b
Kalbssteak	327	Himbeerkaltschale	1342
Kalbssteak, gehackt	328	Johannisbeerkaltschale	1342
Kalbs-Koteletten, gespickt und paniert	324	Kirschkaltschale	1339
Kalbs-Koteletten naturelle	326	Rhabarberkaltschale	1339
Kalbs-Koteletten Nelson	325	Stachelbeerkaltschale	1339



## Alphabetisches Inhaltsverzeichnis

Weißblebkuchen, feine	1071	Brestlinge u. a. Beerenkompotte	664 b
Zuckerblebkuchen	1061	Dörrobst	663
Mailänder	1135, 1136, 1137	Himbeer- und Erdbeerkompott	660
Makronen	1138, 1139, 1140, 1141, 1142, 1143, 1144, 1145	Johannisbeer- und Heidelbeerkompott	659
Mandelbögen	1123	Kirschenkompott	657
Mandelhäufchen	1090	Stachelbeerenkompott	658
Mandelmakronen	1139, 1140	Steinfrüchte	664 a
Marzipankartoffeln	1154, 1155	Zwetschgen- oder Pflaumenkompott	661
Marzipanmasse	1153		
Meringen	1124		
Nußbrötchen	1128	Kuchen:	
Nußstängler	1126	Apfelgitterkuchen	950
Pfeffernüsse	1148	Apfelkuchen, geriebener	945, 946, 947
Pomeranzenbrötchen	1095	Apfelkuchen feiner	953
Pomeranzenschalen	1156	" mit Creme	951
Ringchen, feine	1113, 1121	Aprikosenkuchen	963, 964
Rosinenbrötchen	1098, 1099, 1119, 1120, 1121	" (getr. Früchte)	965
		Billiger Kuchen	952
Haselnuß-S	1122	Birnenkuchen	955, 956
Sandplätzl	1127	Blitzkuchen	1000
Schokolade-		Brombeerkuchen	988
" Brezeln	1149	Erdbeerkuchen	980, 981, 981b, 982, 983, 984
" Brötchen	1094	Grießkuchen	996
" Makronen	1138	" Kirschenkuchen	938, 959
" Muscheln	1146	" Obstkuchen	952
" Schäumchen	1125	Heidelbeerkuchen	986, 987
Springerle, Eier	1074	Himbeerkuchen	982, 983, 984
Springerle, Milch	1076	Johannisbeerkuchen	973, 974, 975, 976, 977
Springerle, Wasser	1075		
Spritzgebackenes	1132, 1133	Käsekuchen	989
Tyroler-Kräpfchen	1089	Kaiserkuchen	954
Vanille-Brötchen, feine	1110	Kirschenkuchen	961b, 962, 957
" Brezeln	1114	" mit Creme	960
" Gebackenes	1087	Kuchenguß	948, 949
" Gipfel	1111	Mirabellenkuchen	966
" Ringchen	1112	Musmehlkuchen	991
Wasserspringerle	1075	Nußbroullade	997
Weinkonfekt	1147	Plumcake	998
Zimtbrötchen, feine	1113	Rhabarberkuchen	985
Zimstern	1085	Speckkuchen	995
		Stachelbeerkuchen	978, 979
Kompotte:		Streußelkuchen, gerührter	990
Apfelkompott	653	Traubenkuchen	969, 970
Apfelstückchen	654	" mit Meringenguß	971
Aprikosen- oder Pfirsichkompotte	662	Weinkuchen	999
Birnenkompott	655, 656		

Wienerkuchen	972	Italienische Flädchen	777
Zwetschgenkuchen mit Guß	967, 968	Italienische Platte	713
Zwiebelkuchen	993, 994	Käsebällchen und Gemüsebällchen	808
		Kalbfleischpudding	713, 717
		Karlsbader Omelette	797
CDehtspeisen u. Resteverwertung:		Knödel-Servietten	784
Bayerische Knödel	790	" Bayerische	790
Bienenkörbe	804	" Leber	781, 778, 779
Blätterteigpastete	735	" Österreichische	794
Blumenkohlaufauf	732	" Spinat	785
Bratlinge	820	Krautnudeln	751
Breite Nudeln	752	Kuchenmichel	801
Brieslespudding	714, 715	Leberpastete	737, 738
Brötchen zu Wildgeflügel	709, 710	Leberknödel (siehe Knödel)	
Croquettes von Geflügel,		Makkaroni-Auflauf	728
Bries und Wild	745	" au gratin (überbacken)	821
Dicker Pfannkuchen	774	" Italienische	758
Diplomatenspeise	734	" mit Käse	755
Eierhaber	769	" mit Tomaten	757
Eierkühlein	803	" Timbal	805
Ei im Nest	799	Nudelaufauf mit Quark	729
Englischer Pudding	718	Nudelkühlein	753
Flädchen, gefüllt	776	Nudelring	802
Fleischpastete	739, 740	Nürnberger Gemüseschnitten	812
Fleischreste im Kartoffelrand	749	Nußkoteletten	798
Gansleber, gedämpft	747	Österreichische Knödel (s. Knödel)	
" gesülzt	748	Pariser Nockerl	782
Geflügel-Pudding	716	Pastetchen mit Gemüsefüllung	744
Geflügel-Reis	766	Pastetchen mit Kalbfleischfarce	742
Gemüseplatte mit Gemüsebällchen	807	Pastetchen mit Wildpret	741
" Pudding	720	Pastetenfülle von	
" Roullade	810, 811	gebratenen Gansresten	743
" Schnitten	800	Pfannkuchen	773
Gestürzter Reis	763	" dick	774
Grießblättchen	1165	Pikante Torte	809
Grieß-Klöße	761	Rehpudding	712
" ausgestochen	788	Reisauflauf mit Briesle	724
" gekocht	787	Reiskonsommé	768
" im Wasserbad	789	Reismeridon	765
Grieß-Nockerl	762	Reisschnitten	767
" Pudding	723	Risotto	764
" Römischer	760	Römischer Grieß	760
" Schnitten	759	Salzburger Nockerl	783
Grünkernwürstchen	786	Sauerkrautauflauf	730
Gurkenfleisch	746	Schiffcheneier	815
Harte Eier mit Tomaten in Aspik	818	Schinkenaufauf	725, 726, 727
Hefen-Klöße	791, 792	" Makkaroni	756
Italienischer Eierkuchen	772		

## Alphabetisches Inhaltsverzeichnis

" Nudeln	754	" mit Kirschen	1197
" Pastete	736	"mit Obst	1199
Schneeküchlein	775	Omelette Confitüre	1214
Schweizerrahmauflauf	733	Quarkbrötchen	1233
Serviettenknödel	784	Rhabarberschnitten	1203
Spaghetti mit Tomaten	757	Reisberg	1220
Spätzle	750	Reisschnitten	1223
Spinatknödel	785a	Reiswürstchen	1222
Spinatpudding	719, 722, 785b	Rheinischer Bund	1226
(siehe auch Puddinge)		Röllchen und Tüten	1240
Tomatenpudding	721	Spanisches Brot	1236
Tomatenreis	764	Soufflée	1216b
Tomatensoufflé	731	Schillerlocken	1243
Ungarische Eierspeise	795	Schneeeier mitVanillemilch	1216
Vegetarischer Hackbraten	819	Schuhsohlen	1234
Weckehaber	770	Storchennestchen	1215
Weckklöße	793, 780	Tüten, gefüllt	1237, 1238, 1239, 1240
" feine	786	Waffeln	1208, 1209
Wienerieierspeise mit Pilz	771	" einfache	1212
Wildschnitten	711	" feine	1211
Wirsingrollen	806	" gefüllt	1213
		Weinkoch	1242
Obstspeisen mit Zucker:		Weinschnitten	1206, 1207
Ananaskrusteln	1245	Wickelmus	1218
Apfelbratlinge	1205	Wickelroullade	1217
Apfel im Schlafrock	1200, 1201		
Apfelkrapfen	1232	Obstgerichte:	
Apfelpfannkuchen	1196	(siehe auch Kaltschalen, Köpfchen,	
Aprikosenkrusteln	1244	Schlagrahmspeisen)	
Baumstamm	1227	Aprikosen- oder Pflirsichkompott	672
Becherpastete von Reis	1221	Bavariaschnitten	1609
" von saurem Rahm	1224	Birnen naturell	1598
Bisquitwaffeln	1210	Christbaum-pflaumen	1610
Bürgermeister	1229, 1230	Feigenkompott	1601
Cremeschnitten	1235	Fruchttorte	1608
Erdbeerschnitten	1202	Götterspeise	1602
Frankfurter Kranz	1228	Igel aus Marzipan	1605
Goldschnitten	1204	Melonenstern	1599
Haselnußroullade	1241	Orangenplatte, gemischt	1607
Hobelspäne	1239	Pflaumenwurst	1606
Kachelmus	1219	Rosenzucker	1611
Kaiserschmarren	1195	Sauce délice	1597a
Kirschenpfannkuchen	1197	Traubenkonfekt	1603
Königs-Eclairs	1231		
Mohrenköpfe	1225	Obstsäfte:	
Pfannkuchen, gefüllt	1198	Apfelsalat	670, 671
" mit Äpfeln	1196	Aurorasalat	667





## Alphabetisches Inhaltsverzeichnis

Pilze zur Verfeinerung			
von Suppen	582		
Rehling	594		
Pudding (kart):			
Apfelgrütze	1329		
Ananas-Pudding	1330		
Diplomatenpudding	1374		
Dreifarbenpudding	1333a		
Götterspeise	1323, 1322		
Grießschokoladepudding	1331		
Reis nach Trautmannsdorf	1324		
Rote Grütze	1327, 1328, 1666		
Viktoria-Reis	1325		
Pudding (uarm):			
Bisquittpudding	1263		
Bohnenpudding	547		
Brieslespudding	714, 715		
Bröselpudding	1257		
Brotpudding	1253, 1254, 1255, 1256		
Citronenpudding	1270		
Eier-Pudding	1269		
Englischer Pudding	718		
Fischpudding	226		
Geflügelpudding	716		
Gemüsepudding	720		
Grießpudding	12, 74, 75, 723		
Haselnußpudding	1260		
Kabinettpudding	1262		
Kalbfleischpudding	717, 713		
Kalbsleberpudding	352		
Mandelpudding	1261		
Mehlpudding	1259		
Mohr im Hemd	1266		
Quark-Pudding	1268		
Rehpudding	712		
Reispudding mit Brotzusatz	1272, 1273		
Sagopudding	1276		
Semmelpudding	1267		
Schokoladepudding	1264, 1265		
Schwarzbrotpudding	1253, 1254, 1255, 1256		
Spinatpudding	719, 722, 785b		
Tomatenpudding	573, 721		
Quarkspeisen (Topfen):			
Quark-Auflauf		1311	
" mit Brötchen		1233	
" mit Erdbeeren		1354	
" mit Nudeln		729	
Quark-Pudding		1268	
Reis-Gerichte:			
Apfelauflauf mit Reis		1282	
Becherpastete von Reis		1221	
Geflügel-Reis		766	
Gestützter Reis		763	
Reis mit Äpfeln		1289	
Reis-Auflauf	1302, 1291		
Reis-Auflauf mit Briesle		724	
Reis-Berg		1220	
Reiskonsomme		768	
" Küchlein		1190	
" Meridon		765	
" mit Obst		1290	
Reis nach Trautmannsdorf		1324	
Reispudding mit Brotzusatz		1258	
Reisschleim		13	
Reisschnitten	1223, 767		
Reisstudel		1251	
Reissuppe mit Huhn	7, 10, 11, 12		
Reiswürstchen		1222	
Risotto	764, 1272		
Sellerie mit Reis		1596	
Tomatenreis		764	
Viktoria-Reis		325	
Rohkost:			
Ackersalat		1554	
Blaukraut, Apfel, Kohlraben		1590	
Blaukraut-Rohkost		1586	
Blumenkohl-Rohkost		1582	
Bodenkohlrabi		1595	
Bunter Salat		1563	
Erbsensalat		1564	
Gelbe Rüben-Äpfel		1587	
Gelbe Rüben-Rettich		1593	
Gemischter Salat		1569	
" mit Mayonnaise		1585	
Gemüsekräuter		1552	
Kopfsalat, Kresse		1559	



## Alphabetisches Inhaltsverzeichnis

Fischsoße, einfach	452	Schinkenkrapfen	385
" geschlagen	453		
Frikassee-Sauce	449	Schlagrahm-Spezialitäten:	
Grund- oder Buttersoße, weiß	447	Aprikosen-Rahmspeise	1356
Grundsoße braun	465, 466	Erdbeeren mit	
Himbeer- oder Johannisbeersoße	484	Schlagrahm	1351a, 1351b, 1358, 1359
Hägenmarksoße	485	Heidelbeeren mit Schlagrahm	1370
Holländische Fischsoße	237b	Himbeeren mit Erdbeeren	
Holländischer Beiguß	454, 455	und Schlagrahm	1355
Hollandaise, andere Art	456	Kastanienkranz mit	
Kapernsoße zu Fischen	451	Schlagrahm	1350
Karamellsauce	500	Kastanien-Rahmspeise	1348, 1349
Madeirasoße	471	Makronenrahmspeise	1347
Mayonnaise	238a, 238b, 475	Meringen mit Schlagrahm	1345
" gekochte	476, 447	Ministerspeise	1371
Milchsoße mit Zitronen	491	Schneeberg	1365
Mousseline-Sauce	457	Vacherin	1346
Petersilien-Sauce	462		
Rahmsoße zu Fischen	450	Schmalzgebäckenes:	
Remouladensoße	481, 480	Apfelküchlein	1157, 1158, 1159, 1159b
Sardellensoße, braune	469	" gefüllt	1160
" frikassierte	470	Apfelstrauben	1161
Senfsoße	458	Apfelwürstchen	1162
" geschlagen	459	Arme Ritter	1193
Schaumsoße	482	Berliner Pfannkuchen	1174
Schnittlauchsoße, warm	460	Biskuit Apfel	1164
Schokoladesauce	492, 493, 494	Eclairs	1182
Sulzsoße, braune	473	Fastnachtsküchlein	1170, 1171
" weiße	474	" ausgerollte	1173
Tomatensoße, geschlagen	472	" feine	1172
Vanillesoße	487, 488, 489, 490	Gold- oder Weckschnitten	1192
Vinaigrette-Kräutersoße	479a, 479b	Grießblättchen	1165
Waldmeistersoße	486	Kaffeeeküchlein	1181
Weinschaum, geschlagen	497, 498, 499	Käsekugeln	1193b
Weinsoße	495, 496	Karthäuserklöße	1187
Zwiebelsoße braun	468	Kirschen gebacken	1163
" weiß	464	Luftküchlein	1169
		Mundküchlein	1168
Schinken:		Müffchen	1189
Bauernfrühstück	391	Nürnberger Mandelklöße	1176
Schinken, Aufläufe	725, 726, 727	Pölsterchen	1177
" Eier	693, 694, 695	Rahmküchlein	1167
" Eier in der Form	149	Reisküchlein	1190
" Makkaroni	756	Ringe von Brandteig	1184
" Nudeln	754	" von Hefenteig	1185
Schinken, gebacken	387	Rosen, Pilze, Becher	1183
" geräuchert und gekocht	386	Schneeballen	1179, 1180

## Gutes aus der Klosterküche

---

Sträuben	1178	Schnitzel, naturelle	371
Tabaksrollen	1188	" paniert	372
Windbeutel	1175	Schwarzwildart	367,368
Weinnudeln	1186	Schweineschlegel	361a
Weinwürstchen	1191	Schweinesulz	377
		Schweins-Haxen	370
Schnecken:		Schweinskarree	360
Schnecken, gefüllt	245	Schweinsrippchen gedünstet	362
		Schweinsrollen	374
Schnitzten:		Sulzkoteletten	378
Cremeschnitten	1053a	Weißkraut gefüllt	379
Fürstenbrot	1057	Würstchen, gebacken	389
Himbeerschnitten	153c		
Hindenburgschnitten	153b	Speisezettel:	
Magenschnitten	1047	Einfache, neuzeitliche und	
Milchbrötchen	1051	vegetarische Küche	1612
Schokoladeschnitten	1049	Für die Wintermonate	1613
Teestangen	1055	Für Bürgerliche und	
Teestollen	1056	größere Ansprüche,	
Zimtschnitten	1052	gemischte und	
		vegetarische	1614
Schweinefleisch:		Für höhere Feiertage	1615
Bauernfrühstück	391	Festtagspeisezettel	1616
Bigosch	366	Speisezettel für Kochkurse	1617
Braten	357	Servieren und	
Braten, gebeizt	359	Tischdecken	Anhang
Filet	361b		
Fleischauflauf	383	Strudel:	
Fleischküchlein oder		Apfelstrudel	1248
Frikandellen	382	Kirschenstrudel	1249
Fleisch-Pasteten	384	Rahmstrudel	1250
" Strudel	392	Reisstrudel	1251
" Würstchen	390	Schinkenstrudel	1252
Hackbraten	380	Strudelteig I	1246
" gefüllt	381	" II mit Hefe	1247
Kasseler Rippe	376		
Königsberger Klops	393	Suppen:	
Koteletten, Mailänder	365	Baumwollsuppe	77
" mit pikanter Tunke	373	Bisquittschöberl	34
" naturelle	353	Bisquittsuppe	70, 71
" paniert	364	Blumenkohlsuppe	54, 55
Mannheimer Braten	369	Brätklöße	38
Pöckelfleisch	358	Brätknödel	36
Pöckeln und räuchern	375	Brennsuppe	103
Schinkenkrapfen	385	Bröselsuppe	101
Schinken gebacken	387	Butterklöße	83
Schinken gekocht und geräuchert	386	Butterknödel	82

## Alphabetisches Inhaltsverzeichnis

Butterspätzchen	67	Maultaschensuppe	75
Eiergerstensuppe	105	Mailänder Kartoffelsuppe	31
Eiergrießsuppe	17	Markklößchen	84
Eierstich	95a	Milchsuppe	107, 108
Eierstich mit Tomaten	95b	Milzschnitten	41, 42
Einlaufsuppe	18	Milzwurst	43
Endiviensuppe	111	Minestra	35
Erbsensuppe	51	Muschelmehlklößchen	22
" mit Schweinsohren	59	" mit Butter	23
Flädchen, gebacken	76, 78, 79	Muschelmehlsuppe	20
Fleischbrühe nach Colpert	37, 47	" geröstet	21
Fleischklößchen	91	Nocken, grüne	37
Fleischklöße mit Muschelmehl	24	Nudelsteckchen	94
Fleischknödel, feine	90	Nudelsuppe	93
Gelbe Rübensuppe	50	Ochsenschweifsuppe	98
Gemüsebrühe	6	Rahmsuppe	106
Gerstenschleim	13	Reissuppe, klare	7
Gerstensuppe	14	" mit Gemüse	11
Grießsuppe	16	" mit Lauch	12
" geröstet	104	" mit Tomaten	10
Grießknödel	80	Reisschleim	13
" von rohem Grieß	81	Riebelesuppe	92
Grießspätzle	45	Rumford'sche Suppe	30
Grünkernmehl	43a, 48b	Sagosuppe	8, 9
Grünkernschleim	13	Schaumklößchen	73
Grünkernsuppe	19	Schinkenklößchen	46
Haferflockensuppe	15	Schlossersuppe	110
Hirnklößchen	39	Schwämmchensuppe	74
Hirnpastetchen zur Suppe	50	Schwammklößchen	68, 69
Hirnsuppe	58	Schwarzbrotsuppe	100
Hühnerbrühe	3	Schwemmklößchen	87
Käsenocken	72	Selleriesuppe	49
Kalbskopfsuppe	99	Semmelsuppe, feine	28
Kartoffelklößchen	85, 86	Spargelsuppe	57
Kartoffelsuppe mit Kräutern	53	Spinatsuppe	109
Knochenbrühe	4	Suppengrün	246a
" von Bratenknochen	5	Tomatensuppe	56
Kräutersuppe	52	Weckklößchen	60
Kraftbrühe	2	Weinsuppe	25, 26, 27
Lauchsuppe	112	Wildsuppe	33
Laviarsuppe	112	Windsorsuppe	32
Lebereinlaufsuppe	63		
Leberklößchen	61	Teige:	
Lebernocken	62	Ausbackteig	891
Leberreissuppe	64	Blätterteig	893, 894
Leberspätzchen	65, 66	Blätterteig, einfacher	896
Linsensuppe	113	Gebrühter Teig	892

## Gutes aus der Klosterküche

Geriebener Teig für Krusteln und Pasteten	886	" Salat, gefüllter Tomaten- und Kopfsalat	1567 1589
Geriebener Teig oder Mürbteig	885	" Schnitten " Schnitzel	572 571
Hälblätterteteig	395	" Spiegeleier	696
Hefenteig	897 A, 898 B, 899 C	" Soufflee	731
Mandelmürbteig	887		
Mürbteig zu allen Kuchen	888	Torten:	
Rahmteig, saurer zu Fruchtkuchen und Törtchen	889	Apfelbieder Apfeltorte (schwedische)	1040d 1040c
Süßer Kuchenteig	890	Bisquitmasse	1028
Zuckerteig für Obstkuchen	883	Bisquitroullade	1034
Zuckerteig, gerührter	884	Bisquit-Torte " feine	1018, 1019, 1035 1020
Tomaten:		Brottorte (siehe Schwarzbrottorte)	
Eierkuchen mit Tomaten	698, 699	Erdbeer Creme	1006
Harte Eier mit Tomaten in Aspik	818	Gelbe Rüben-torte	1017
Italienische Tomaten	568	Grieftorte	1008
Makkaroni mit Tomaten	757	Haselnuß-torte, feinere	1011, 1012
Nudelauf-lauf mit Tomaten	574	Igel-Mokka	1029
Omelette mit Tomaten	705	" französischer	1030
Pudding	721, 573	" ,Schokoladen-	1031
Rührerier mit Tomaten	692	Kabinetstorte	1010
Tomaten-Auf-lauf	569	Kartoffel-torte	1027
" Braten	252	Linzertorte	1001, 1002
" Eier	689	" einfache	1004
" Einmachen	1494	" gerührte	1003
" Fleisch	150	Marmortorte	1009
" Fliegenpilz	580	Meringentorte	1025
" Frikassee	570	Orangentorte	1007
" Gefüllt	561, 562	Portugiesertorte	1026
" Gefüllt mit Erbsen	148, 581	Pralinentorte	1033
Tomatenkörbchen	579	Prinzregententorte	1032
Tomatenkraut	576	Punschtorte	1021
Tomaten mit Hackfleisch	564	Sandtorte	1022
" mit Ital. Salat	566	Sandtorte, echte	1023
" mit Makkaroni	575	Schokoladentorte	1036, 1037, 1038, 1039, 1040
" mit Reis	563	Schwarzbrot-torte	1014, 1015, 1016
" mit Russischem oder Gemüsesalat	567	Schwarzbrot, besonders fein	1016
" mit Sauerkraut	565	Schwarz-Weiß-Torte	1024
" mit Sellerie	578	Stachelbeertorte	1005
" pikant	577	Trüffel-Torte	1013
Tomaten-Risotto	764	Wienermasse	1040b
Tomaten-Ragout	587		
Tomaten-Rettichsalat	1588		
" Salat 607			

## Suppen

<b>Törtchen:</b>			
Apfel- oder Rhabarbertörtchen	1043	Kräuteraufstrich	161
Erdbeertörtchen		Kräuterbutter	153
mit Rahm	1048	Lachsbrot	177
Makkaronentörtchen	1045	Lachs geräucherter	175
Mandelhäufchen	1090	Lachshering	178
Obsttörtchen	1041	Lachs in Öl	176
Prinzeßtörtchen	1046	Luzerner Pfannkuchen	171
Quarktörtchen	1050	Pastetchen	114
Rhabarbertörtchen	1043	Pastetchen gefüllt mit Käse	127
Rehrücken	1059	" gefüllt mit Kalbfleisch	115
" süßer	1058	" mit feinem Ragout	116, 124
Rumtörtchen	1054	Rettichaufstrich	165
Schokoladerehrücken	1059d	Rissolen	129
Torteletten	1042	Sardellenbrötchen	173
Traubentörtchen	1044	Sardellenbutter	154
		Sardinen	174
		Schinkenaufstrich	160
		Schinkeneier in der Form	149
<b>Vorspeisen:</b>			
Bismarckhering und Rollmops	156	Schinkenfülle	126
Brieslespasteten	118	Schwedische Platte	138
Brotaufstrich	163	Spinat mit Ei	147
Eier gefüllt	146	Tomatenaufstrich	166
Falscher Lachs	139a	Tomatenfleisch	150
Fischsalat	157	Tomatenhälften	
Fleischpastetchen	120	mit Erbsen gefüllt	148
Frühlingsbrötchen	170	Verschiedene Arten	
Frühstücksplatte	140, 141	von belegten Brötchen	168, 171
Gemüsebrötchen	167	Wurstkörbchen	137
Gurken	142		
Hasenpastete	123	<b>Wildschweinebraten:</b>	
Heringsaufstrich	158, 159	Wildschweinbraten	426
Hirn in Muscheln	145		
Hirnpastete	119	<b>Würste:</b>	
Kaviar	172, 155	Blutwurst	400
Käseaufstrich	164	Bratwürstchen	396, 397
Käsebrötchen zur Käseplatte	133	Leberkäse	404
Käsebrot	169	Leberwurst	399
Käsegebäck	131	Netzwürste	394, 395
Käsering veget.	136	Preßkopf	402
Käseröllchen	132	Preßwurst	401
Käseschnitten	135	Servelatwurst	398
Käsestäbchen	130	Schinkenwurst	405
Käsewindbeutel	134	Schwartenmagen	401, 403
Kartoffelsalatschüssel mit Braten- und Tomatensulzen	144	Streichwurst	406
Krabbenmayonnaise			
mit Heringschlupfen	139 b		