

**HENRIETTE DAVIDIS**

**PRAKTISCHES  
KOCHBUCH FÜR DIE  
GEWÖHNLICHE UND  
FEINERE KÜCHE**

MIT ÜBER 1500 REZEPTEN

[Dörrbohnenalat](#)  
[Sauerkrautsalat oder Russischer Salat](#)

## **Saucen**

### **Allgemeines**

[Die Bedeutung der Saucen](#)  
[Das Schwitzmehl zu Saucen](#)  
[Das Würzen der Saucen](#)  
[Das Abrühren der Saucen](#)  
[Das Binden mit Kartoffelmehl](#)

### **Warme Saucen zu Fisch, Fleisch und Gemüse**

[Grundsauce oder Coulis](#)  
[Braune Kraftsauce](#)  
[Weiße Kraftsauce](#)  
[Trüffelsauce](#)  
[Braune Champignonsauce](#)  
[Weiße Champignonsauce](#)  
[Morchelsauce](#)  
[Gurkensauce](#)  
[Kapernsauce](#)  
[Austernsauce](#)  
[Krebssauce](#)  
[Weiße Sardellensauce](#)  
[Heringssauce](#)  
[Holländische Sauce mit Wein](#)  
[Holländische Sauce einfach](#)  
[Holsteinische oder Travemünder Sauce](#)  
[Sächsische Fischesauce](#)  
[Buttersauce zu feinen Seefischen](#)  
[Russische Sauce zu Seefisch](#)  
[Berner Sauce oder Bertramsauce](#)  
[Zerlassene Butter](#)  
[Genfer Sauce zu Lachs](#)  
[Sensauce zu Fisch](#)  
[Sensauce zu Suppenfleisch](#)  
[Meerrettichsauce zu Suppenfleisch](#)  
[Olivensauce](#)  
[Rotweinsauce mit Rosinen \(zu Ochsenzunge\)](#)  
[Rosinensauce einfach](#)  
[Feine Ragoutsauce](#)  
[Kalbskopfsauce](#)  
[Feine Zwiebelsauce](#)

[Blumenkohlsauce](#)  
[Blumenkohlsauce à l'anglaise](#)  
[Spargelsauce](#)  
[Braune Zwiebelsauce mit Speck](#)  
[Bechamelsauce](#)  
[Tomatensauce](#)  
[Majoransauce](#)  
[Sauerampfersauce](#)  
[Schnittlauchsauce](#)  
[Dillsauce](#)  
[Saure Eiersauce zu Salatböhnchen](#)  
[Saure Sahnesauce](#)

### **Kalte Saucen zu Fisch, Fleisch und Kartoffeln**

[Sauce diable zu Wildschweinskopf](#)  
[Remouladen- oder kalte Senfsauce](#)  
[Mayonnaisensauce](#)  
[Mayonnaisensauce mit Stand](#)  
[Sardellensauce \(kalt\)](#)  
[Kräutersauce](#)  
[Rohe Merrettigsauce mit Sahne](#)  
[Meerrettich mit Essig](#)  
[Cumberlandsauce](#)  
[Tomatensauce \(kalt\)](#)  
[Kräuterbutter](#)  
[Salatsauce](#)

### **Süße Milch- und Obstsaucen**

[Weißweinsauce](#)  
[Schaumsauce oder Chaudeau](#)  
[Punschsauce](#)  
[Rotweinsauce](#)  
[Vanillensauce mit Wein](#)  
[Vanillensauce](#)  
[Schokoladensauce](#)  
[Mandelsauce](#)  
[Johannisbeersauce](#)  
[Fruchtsaftsauce](#)  
[Schaumsauce von Johannis- oder Himbeersaft](#)  
[Hagebuttensauce](#)  
[Pflaumenmussauce](#)  
[Kirschsauce](#)  
[Rote Weinsauce mit Korinthen](#)

[Kalte Sahnesauce mit Gelee oder rotem Wein - zu Milchspeisen passend](#)

[Erdbeersauce](#)

[Apfelsinensauce](#)

[Aprikosensauce](#)

[Aprikosengeleesauce](#)

## **Puddings**

### **Allgemeines**

[Die Puddingform](#)

[Das Puddingtuch](#)

[Die Puddingmasse](#)

[Das Kochen des Puddings](#)

[Das Anrichten des Puddings](#)

### **Verschiedene Puddings**

[Plumpudding](#)

[Plumpudding mit Weißbrot](#)

[Englischer Rollpudding](#)

[Englischer Apfelpudding](#)

[Englische Apfelpastete oder Apple-pie](#)

[Englische Rhabarberpastete](#)

[Englischer Korinthenpudding](#)

[Reispudding mit Makronen](#)

[Reispudding mit Rosinen](#)

[Grießmehlpudding](#)

[Kabinettpudding](#)

[Korinthenpudding](#)

[Sagopudding](#)

[Portugiesischer Pudding](#)

[Schwammpudding](#)

[Makkaronipudding](#)

[Biskuitpudding, warm und kalt](#)

[Mandelpudding, warm und kalt](#)

[Zwiebackpudding](#)

[Schokoladenpudding warm und kalt](#)

[Weißbrotpudding oder Semmelpudding](#)

[Kartoffelpudding](#)

[Mehlpudding mit Bärme](#)

[Mehlpudding mit Weißbrot](#)

[Schwarzbrotpudding](#)

[Schwarzbrotpudding mit Mandeln](#)

[Prinzregentenpudding](#)

[Obstpudding](#)

[Kalbsbratenpudding](#)  
[Roastbeefpudding](#)  
[Fischpudding](#)  
[Krebspudding](#)  
[Süßer Krebspudding](#)

## **Aufläufe**

### **Allgemeines**

[Die Auflaufform](#)  
[Das Backen der Aufläufe](#)  
[Das Anrichten](#)

### **Verschiedene Aufläufe**

[Makronenauflauf](#)  
[Sagoauflauf](#)  
[Reisauflauf](#)  
[Grießmehlauf](#)  
[Kartoffelauflauf](#)  
[Schwarzbrotlauf](#)  
[Biskuitauflauf](#)  
[Sahnenlauf](#)  
[Kirschauflauf](#)  
[Äpfelauflauf](#)  
[Brotlauf mit Äpfeln](#)  
[Reisauflauf mit Äpfeln](#)  
[Apfelmuslauf](#)  
[Marmeladenlauf](#)  
[Leipziger Punschauflauf](#)  
[Fruchtauflauf](#)  
[Reisauflauf mit Aprikosen](#)  
[Schwarzer Magister, Weißbrotlauf mit Backpflaumen](#)  
[Käselauf](#)  
[Heringslauf](#)  
[Fleischlauf](#)  
[Reisauflauf mit Krebsbutter](#)  
[Makkaroniauflauf](#)  
[Italienischer Reisauflauf](#)  
[Kastanienlauf](#)  
[Haselnußlauf](#)

## **Plinsen, Omeletten, Pfannkuchen**

### **Allgemeines**

[Die Pfannen](#)

[Das Backfett](#)  
[Das Anrühren](#)  
[Das Backen](#)

### **Plinsen**

[Plinsen auf einfache Art](#)  
[Plinsen von saurer Sahne](#)  
[Plinsen mit Restefüllung](#)  
[Plinsen mit Schinken gefüllt als Beilage](#)  
[Plinsen mit Hechtfarce](#)

### **Omeletten**

[Ohrfeige oder Omelette soufflée](#)  
[Omelette oder Eierkuchen](#)  
[Omelette au confiture](#)  
[Omelette mit Fleischresten](#)  
[Omelette aux fines herbes](#)  
[Omelette mit Geflügellebern](#)

### **Pfannkuchen**

[Eier- oder Pfannkuchen](#)  
[Pfannkuchen von Stärke](#)  
[Pfannkuchen von feinem Mehl](#)  
[Pfannkuchen auf andere Art](#)  
[Abgebackene Eierkuchen](#)  
[Maispfannkuchen](#)  
[Buchweizenpfannkuchen](#)  
[Johannisbeerkuchen](#)  
[Äpfelpfannkuchen](#)  
[Äpfelpfannkuchen auf andere Art](#)  
[Kuchen von Schwarzbrot und Äpfeln oder Apfelcharlotte](#)  
[Zwetschenpfannkuchen oder Pflaumeneierkuchen](#)  
[Heidelbeerpfannkuchen](#)  
[Pfannkuchen mit Makronen](#)  
[Kümmelkuchen](#)  
[Reispfannkuchen](#)  
[Kartoffelpfannkuchen](#)  
[Mehlschmarren oder Kaiserschmarren](#)  
[Weizenmehlpuffer](#)  
[Kartoffelpuffer oder Reibekuchen mit Bäreme](#)  
[Westfälische Kartoffelpuffer oder Reibkuchen](#)  
[Billige Kartoffelpuffer](#)  
[Preißelbeerschnitte](#)