

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch "Liebling"

Davidis, Henriette

Karlsruhe ; München, [1914]

Inhaltsverzeichnis

urn:nbn:de:bsz:31-54694



Inhaltsverzeichnis.

•••

1. Allgemeine Grundregeln. 1,1 —43	6. Gemüse- und Kartoffel-
Einleitung 1,1 — 8	Speisen. 6,1 —110
In der Küche 1,9 —12	I. Gemüse 6,1 —87
Am Herde 1,13 —17	II. Kartoffelspeisen . . . 6,88 —110
Über Kochgeschirre . . . 1,18 —20	7. Fleischspeisen aller Art. 7,1 —225
Reinigung der Küchenge- räte 1,21 —28	I. Ochsen- und Rind- fleisch 7,12 —61
Vom Einkauf der Vorräte 1,29 —34	II. Kalbfleisch 7,62 —109
Vom Aufbewahren der Vorräte 1,35 —39	III. Hammelfleisch . . . 7,110—132
Maße, Gewichte und Menge der Zutaten . 1,40 —43	IV. Schweinefleisch . . . 7,133—166
2. Küchenkalender. 2	V. Wildbret 7,167—197
1. Im Frühjahr (März bis Mai).	VI. Zehmes und mildes Geflügel 7,198—255
2. Im Sommer (Juni bis August).	8. Klöße und Farcen. . . 8,1 —49
3. Im Herbst (September bis No- vember).	I. Klöße zu Suppen und Frikassees . . . 8,1 —20
4. Im Winter (Dezember bis Fe- bruar).	II. Klöße mit Sauce oder Obst 8,21 —38
3. Vorbereitungen. . . . 3,1 —40	III. Farcen oder Füllsel . 8,39 —48
4. Suppen. 4,1 —122	9. Pasteten. 9,1 —40
I. Fleischsuppen 4,1 —36	I. Große Pasteten . . . 9,1 —25
II. Suppen von Feld- früchten u. Kräutern 4,37 —64	II. Kleine Pasteten . . . 9,26 —40
III. Wein- u. Biersuppen 4,65 —75	10. Kompotts von frischen und getrockneten Früchten. 10,1 —37
IV. Milch- und Wasser- suppen 4,76 —97	11. Salate. 11,1 —42
V. Obstsuppen 4,98 —108	12. Saucen. 12,1 —80
VI. Kaltschalen 4,109—122	I. Warme Saucen zu Fisch, Fleisch und Gemüse 12,6—48
5. Fische. 5,1 —104	II. Kalte Saucen zu Fisch, Fleisch und Kartoffeln 12,49 —60
I. Flussfische 5,11 —64	III. Süße Milch- und Obstsaucen 12,61 —80
II. Seefische 5,65 —102	
III. Schalthiere 5,103—114	

Inhaltsverzeichnis.

13. Puddings.	13,1	—38	22. Vom Einmachen und Trocknen verschiedener Früchte.	22,1	— 9
14. Aufläufe.	14,1	—29	I. Allgemeine Regeln	22,1	— 7
15. Pflinsen, Omeletten, Pfannkuchen.	15,1	—40	II. Früchte in Weingeist	22,8	—16
16. Eier- und Milch- speisen.	16,1	—5	III. Früchte in Zucker	22,17	—69
17. Gebackene Mehl- speisen, Charlottes und Strudeln.	17,1	—47	IV. Dunstfrüchte	22,70	—77
18. Kalte, süße Speisen.	18,1	—64	V. Früchte in Essig	22,78	—96
19. Gelees und Gefrorenes.	19,1	—30	23. Das Einmachen von Gemüsen.	23,1	—39
I. Süße Gelees	19,1	—16	I. Gemüse in Fässern, Töpfen oder Gläsern	23,1	—15
II. Gefrorenes	19,17	—30	II. Gemüse trocknen	23,16	—19
20. Backwerk.	20,1	—100	III. Gemüse in Blech- büchsen	23,20	—39
I. Allgemeines	20,1	—21	24. Essig, Liköre und Obstweine.	24,1	—21
II. Torten und Kuchen	20,22	—54	I. Essig	24,1	— 5
III. Kleines Backwerk	20,55	—79	II. Likör	24,6	—15
IV. In Butter und Schmalz Gebackenes	20,80	—91	III. Obstweine	24,16	—21
V. Brotbäckerei	20,92	—100	25. Würstmachen, Ein- pökeln und Räuchern des Fleisches.	25,1	—19
21. Getränke.	21,1	—43	26. Krankenküche.	26,1	—33
I. Warme Getränke	21,1	—22	27. Allgemeine Winke für Gesellschaften und Feste.	27,1	—27
II. Kalte Getränke	21,23	—43			

28. Die Kunst, gut und billig zu essen nebst
Preistabelle für Lebensmittel.

29. Speisezetteln für billigen Mittagstisch.

30. Ausführliches Sachregister.

