

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Praktisches Kochbuch für die einfachere und feinere Küche

Davidis, Henriette

Karlsruhe i.B., 1924

Wegweiser zum raschen Auffinden alles dessen, was dies Buch enthält.

urn:nbn:de:bsz:31-57041

Wegweiser

zum raschen Auffinden alles dessen, was dies Buch enthält.

	Seite
I. Das Inhaltsverzeichnis	X—XXXVIII
II. Angabe der Portionen bei großen und kleinen Essen	1—2
III. Von der passenden Anwendung des verschieden- artigen Fettes zum Küchegebrauch.	3—6
IV. Vom Aufbewahren verschiedener Vorräte für Küche und Keller.	7—9
1. Allgemeine Vorbereitungsregeln in 75 Rezepten	10—37
2. Suppen, allgemeine Regeln	38—39
a. Fleischsuppen in 39 Rezepten	40—55
b. Suppen von Feldfrüchten und Kräutern in 25 Rezepten	55—63
c. Wein- und Biersuppen in 13 Rezepten	63—66
d. Milch- und Wassersuppen in 35 Rezepten	67—74
e. Obstsuppen in 15 Rezepten	74—77
f. Kalteschalen in 19 Rezepten	77—80
3. Gemüse und Kartoffelspeisen, allgemeine Regeln	81
a. Gemüse in 109 Rezepten	81—114
b. Kartoffelspeisen in 43 Rezepten	114—125
4. Fleischspeisen aller Art, allgemeine Regeln	125—126
a. Ochsen- oder Rindfleisch in 69 Rezepten	127—150
b. Kalbfleisch in 56 Rezepten	150—166
c. Hammel- (Lamm-)fleisch in 11 Rezepten	166—169
d. Schweinefleisch in 26 Rezepten	169—176
e. Wildbret in 14 Rezepten	177—182
f. Zahmes und wildes Geflügel in 42 Rezepten	182—195

	Seite
5. Pasteten im Allgemeinen	195
a. Große Pasteten in 32 Rezepten	196—210
b. Kleine Pasteten, vom Backen derselben und 18 Rezepte	210—216
6. Fische, allgemeine Regeln	216—217
a. Flußfische in 53 Rezepten	218—231
b. Seefische in 50 Rezepten	232—247
7. Warme und kalte Puddings, vom Kochen derselben und 48 Rezepte	248—264
8. Aufläufe und verschiedenartige Gerichte von Makkaroni und Nudeln; im Allgemeinen und 46 Rezepte	265—278
9. Plinjen, Omelettes oder Eierkuchen und Pfannkuchen verschiedener Art, nebst einigen andern in der Pfanne zu bakenden Speisen; im Allgemeinen und 58 Rezepte	279—295
10. Eier-, Milch-, Mehl- und Reisspeisen in 22 Rezepten	295—303
11. Gelees und Gefrorenes; im Allgemeinen und vom Färben und Verzieren der Gelees	303—306
a. Saure Gelees in 17 Rezepten	306—314
b. Süße, klare Gelees, im Allgemeinen und 14 Rezepte	315—318
c. Gefrorenes; im Allgemeinen und 16 Rezepte	318—322
12. Verschiedene kalte, süße Speisen, als: Puddings, welche nach dem Kochen in Porzellan-Formen gefüllt werden; Blancmangers, Speisen von geschlagener Sahne, Frucht-Schalen nebst Wein-, Milch- und Frucht-Cremes in Teller und Gläser zu füllen. Allgemeine Regeln und 77 Rezepte	322—344
13. Klöße (Knödel); allgemeine Regeln	345
a. Klöße zu Suppen und Frikassees in 22 Rezepten	345—350
b. Klöße, welche mit Sauce oder Obst gegessen werden in 24 Rezepten	350—357
14. Kompotts; im Allgemeinen	357—358
a. Frische Früchte in 41 Rezepten	358—367
b. Getrocknete Früchte in 10 Rezepten	367—369
15. Salate; im Allgemeinen und 42 Rezepte	369—381
16. Saucen; im Allgemeinen	381—382
a. Warme Saucen in 56 Rezepten	382—394
b. Kalte Saucen in 20 Rezepten	394—398
c. Wein-, Milch- und Obstsaucen in 36 Rezepten	398—405

	Seite
17. Backwerk.	
a. Torten und Kuchen: Regeln beim Backen und 132 Rezepte	405—454
b. Kleines Backwerk; Vorbericht und 99 Rezepte	454—481
c. In Butter, Schmalz und Öl zu backen; Bemerkungen und 18 Rezepte	481—487
d. Brot zu backen in 4 Rezepten	487—489
18. Vom Einmachen und Trocknen verschiedener Früchte und Gewächse. — Regeln beim Ein- machen der Früchte und 160 Rezepte	489—544
19. Vom Einmachen und Trocknen der Gemüse.	
a. Zunge Gemüse in Blechbüchsen und Brunnenkrüge ein- zumachen und 4 Rezepte	544—548
b. Herbstgemüse; allgemeine Regeln beim Einmachen und 11 Rezepte	548—553
20. Warme und kalte Getränke und Liköre.	
a. Getränke; von den verschiedenen Kaffeesorten, vom Waschen derselben usw. und 47 Rezepte	553—568
b. Liköre in 13 Rezepten	568—570
21. Wurstmachen, Einpökeln und Räuchern des Fleisches; im Allgemeinen und 50 Rezepte	570—589
22. Essig in 3 Rezepten	589—590
V. Sterilisieren (Frischerhalten) oder Einkochen	590—601
VI. Hinweis auf Speisen, welche nach der Suppe gegeben werden, doch größtenteils auch als Mittelschüsseln dienen können	601—604
VII. Hinweis auf Speisen, welche von Resten ver- schiedener Art zubereitet werden	604—606
VIII. Hinweis auf schnell zu machende Speisen	606—611
IX. Anordnung zu kleinen und größeren Gesell- schaften, zu Frühstücks-, Mittags- und Abend- essen, Kaffee's und Tee's, und einem Küchen- zettel nach den Jahreszeiten	612—660

 Zur bequemeren Auffindung eines gewünschten Rezeptes bedarf es nur im Inhaltsverzeichnis den Abschnitt, wozu es gehört, nachzuschlagen und es darin aufzusuchen.