

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

A. Straßer's deutsches Preis-Kochbuch

Straßer, A.

Freiburg i. B. ; Leipzig, 1894

Inhalts-Übersicht.

urn:nbn:de:bsz:31-56535

Inhalts-Übersicht.

	Seite
Vorwort	III
Mitarbeiter und Preisrichter	V
Text zu dem von C. Jaedicke, Mundkoch und Backmeister Sr. Maj. des deutschen Kaisers gefertigten Hochzeitskuchen	IX
Text zu den von C. Koenig, Großherzogl. Sächs. Hofküchenmeister, gefertigten Büffet- und Tafel-Decorationen	X

Einleitung: Das ABC der Küche	1
1. Die Küche	1
2. Die Kochgefäße	2
3. Die Aufbewahrung der rohen Speisen und anderen Vorräte	3
4. Vorbereitungen in der Küche	5
5. Das Abschachten und Zubereiten wilden und zahmen Geflügels	6
6. Der Warenmarkt und von dem Wert unserer wichtigsten Lebensmittel	9
7. Über den Nahrungswert unserer Lebensmittel im Ver- hältnis zum Preise	26
8. über Brennmaterialien	27
9. Die Behandlung des Weines und Bieres	28
10. Einiges über das Lieblichste Fleischgetraut	30

Rezepte.	
1. Abschnitt. Suppen	31
a. Suppen mit und ohne Bouillon	31
b. Süße Suppen	45
2. Abschnitt. Fleischspeisen	49
a. Rindfleisch	49
b. Kalbfleisch	65
c. Schweinefleisch	74
d. Hammel-, Lamm- und Ziegenfleisch	81
e. Würste	86
3. Abschnitt. Wildpret	90
a. Haarwild	90
b. Federwild	96
4. Abschnitt. Geflügel	102
5. Abschnitt. Fische, Krebse, Frösche, Muscheln	109
Fische	109
Krebse	130
Frösche	134
Muscheln	134

	Seite
6. Abschnitt. Saucen	137
a. Saucen zu Fleisch- oder Fischspeisen, Gemüse zc.	138
b. Süße Saucen	148
7. Abschnitt. Pasteten	151
8. Abschnitt. Gemüse	165
Schwämme	183
9. Abschnitt. Salate	185
10. Abschnitt. Kompotte	190
11. Abschnitt. Eier-, Milch- und Mehlspeisen	195
12. Abschnitt. Aufgezogenes und Aufläufe	214
13. Abschnitt. Puddings	226
14. Abschnitt. Cremes oder süße Sulzen	235
15. Abschnitt. Klöße	243
16. Abschnitt. Kuchen und Torten	253
a. Kuchen	253
b. Torten	263
17. Abschnitt. Hefenbackwerk	273
18. Abschnitt. Eis oder Gefrorenes	283
19. Abschnitt. Feinbackwerk und Weihnachtsbäckereien	288
a. Feinbackwerk	288
b. Weihnachtsbäckereien	298
Von den Zuckerglasuren	303
20. Abschnitt. Getränke	305
a. Warme Getränke	305
b. Kalte Getränke	310
c. Anleitung zur Herstellung von Fruchtliqueuren	313
d. Die Herstellung von Früchteweinen	318
21. Abschnitt. Das Einmachen der Früchte	322
22. Abschnitt. Der Tisch für Kranke und Genesende	348
I. Über Krankentrost im Allgemeinen	348
II. Rezepte zu Speisen für Kranke und Genesende	354
III. Krankheiten, bei welchen gewisse Speisen zu empfehlen bezw. nicht zu empfehlen sind	375
Das Arrangement von Tafeln, Servieren zc.	379
Das Gesellschafts- und Festessen	388
Das Tranchieren	398
Die praktische Verwertung der Speisenreste und Abfälle in Küche und Haushalt	405
Speisenkarte für alle Tage des Jahres	412
Speisenkarten zu Dinern	423
Wörterbuch der Küche und Tafel	428
Maße und Gewichte	435
Register	436
Ndreßbuch empfehlenswerter Bezugsquellen für Haus und Küche	457