

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch für die Gasküche mit besonderer Berücks. der Gaskoch-Apparate der Firma Junker & Ruh

Fäsch-Kußmaul, Lydia

Karlsruhe i.B., 1901

Inhaltsverzeichnis

urn:nbn:de:bsz:31-56227

Inhaltsverzeichnis.



Nr.	Seite
1. Allgemeines über den Rost- und Spießbraten	1
2. Roastbeef und gewöhnliche Rindsbraten auf dem Rost	2
3. Schweinebraten auf dem Rost	3
4. Kalbsbraten auf dem Rost	4
5. Filet (Kalbs-, Schweins-, Dähenlummel) auf dem Rost	6
6. Beefsteaks, Entrecôtes, Château-Briand auf dem Rost	7
7. Koteletten (Kalbs-, Schweins-, Schafskoteletten) auf dem Rost	9
8. Bratwürste auf dem Rost	10
9. Tauben auf dem Rost	10
10. Hahn (Poulet de Bresse) auf dem Rost	11
11. Hammelskeule und Schinken am Spieß	12
12. Kalbsnierenbraten am Spieß	13
13. Fische auf dem Rost	14
14. Kräuterbutter	16
15. Passendstes Kochgeschirr und sparsamste Feuerung	16
16. Fleischbrühe und Siedefleisch	17
17. Rindfleisch im Saft	18
18. Sautierte Kalbsleber (Schellküche)	19
19. Beefsteaks in der Pfanne gebraten (Schnellküche)	19
20. Kalbskoteletten in der Pfanne (Schnellküche)	20
21. Dampfbraten	20
22. Schweinebraten im Ofen	21
23. Allgemeines über das Backen	22
24. Fleischpastete	23
25. Hefengugelhopf	24
26. Schneckenfuchen	26
27. Zwiebelwähe	27
28. Apfel-Pfannkuchen	28
29. Punschauflauf	29
30. Schokoladenpudding	31

31. Blätterteig	32
32. Hufeisen	34
33. Gesundheitsfuchen	36
34. Haselnußtorte	37
35. Schokoladentorte	38
36. Gleichschwer	39
37. Nuisbrötchen	40
38. Gâteaux de Milan (Mailänderli)	42
39. Haselnußleckerli	43
40. Mandelbrötchen	44
41. Braunes	45

