

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Hausfrauen-Kochbuch**

**Thoma, Frieda**

**Lahr, [1905]**

Inhaltsverzeichnis

**urn:nbn:de:bsz:31-57335**

## Inhaltsverzeichnis.

	Seite.		Seite.
<b>Einleitung</b> . . . . .	IX—XII	II. Wassersuppen . .	28—34
Küchen und Haushal-		III. Suppenklöße . .	34—39
tungsvorschriften .	1—12	IV. Kraftbrühen und	
1. Über Reinlichkeit in		Krankensuppen .	39—41
der Küche. 2. Über Koch-		<b>B. Fische</b> . . . . .	42—65
geschirr. 3. Über Verwen-		Allgemeine Regeln	43
dung des Fettes in der		Vorrichtung der	
Küche. 4. Über Einkauf,		Fische . . . . .	44
Verwendung und Aufbe-		I. Flußfische . . . . .	46—54
wahrung der Eier. 5. Über		II. Seefische . . . . .	54—62
Gewürze. 6. Wasser. 7.		III. Andere Wasser-	
Feuerung und Brennstoffe.		tiere . . . . .	62—65
8. Mannigfaltigkeit und		Anhang. Wein-	
Abwechslung der Speisen.		bergschnecken . . .	65—66
9. Anrichten und Auf-		<b>C. Fleischspeisen</b> . . . .	67—124
stellen der Speisen.		Einkauf und Behand-	
<b>A. Suppen</b> . . . . .	13—41	lung des Fleisches	67—68
I. Fleischbrühsuppen	15—27	I. Kochfleisch und	
a. Körnersuppen . .	15—17	Hauptbraten . . .	68—82
b. Eiersuppen . . . .	17—20	a. Kochfleisch . . . .	68—72
c. Suppen mit Ge-		b. Braten . . . . .	72—82
müseeinlagen . . .	20—22	II. Verschiedene Fleisch-	
d. Suppen von Hülf-		speisen . . . . .	82
senfrüchten . . . .	22—24		
e. Suppen mit Fleisch-			
einlagen . . . . .	24—27		



	Seite.		Seite.
a. Ochsen- und Rind-	83—87	II. Allerlei Mehl-	
fleisch . . . . .		und Eier Speisen	174—186
b. Kalbfleisch . . . .	87—94	<b>G. Backwerk . . . . .</b>	187—288
c. Hammelfleisch . . .	94—96	I. Hefenbackwerk . . .	187—200
d. Schweinefleisch . .	96—97	Allgemeines über	
e. Gemischte Fleisch-		Hefengebäck . . . . .	187—189
speisen . . . . .	97—102	II. Kuchen . . . . .	201—219
f. Sülzen . . . . .	102—108	Allgemeines über	
III. Wildbret . . . . .	108—114	Bereitung von	
IV. Geflügel . . . . .	115—124	Kuchen u. Torten	201—202
<b>D. Pasteten . . . . .</b>	125—133	a. Kuchenteige . . . . .	202—207
I. Große Pasteten	126—131	b. Kuchenarten . . . . .	207—218
a. Kalte Pasteten	126	c. Kuchengüsse . . . . .	218—219
b. Warme Pasteten	126—131	III. Torten . . . . .	219—232
II. Kleine Pasteten	131—133	IV. Kleinbackwerk . . .	232—267
<b>E. Gemüse und Kar-</b>		Allgemeines über	
<b>toffelspeisen . . . . .</b>	135—167	Kleinbackwerk . . . . .	232—234
I. Grüne Gemüse . . . .	135—151	a. Gewürz- und	
a. Frühlingsgemüse	135—139	Mandelgebäck . . . . .	234—252
b. Sommergemüse	139—142	b. Buttergebäck . . . . .	253—258
c. Herbst- und		c. Honiggebäck . . . . .	258—262
Wintergemüse . . . . .	142—151	d. Schokoladengebäck	262—265
II. Gemüse von Reis,		e. Schaumkonfekt . . . . .	265—266
Nudeln, Makka-		f. Glasuren . . . . .	266—267
roni . . . . .	151—157	V. Auflauf u. Pud-	
III. Kartoffelspeisen . .	157—164	ding . . . . .	267—288
Allgemeines über		Allgemeines über	
die Kartoffeln . . . . .	157—159	Auflauf und Pud-	
IV. Klöße . . . . .	164—167	ding . . . . .	267
<b>F. Mehl- und Eier-</b>		a. Aufläufe . . . . .	267—278
<b>speisen . . . . .</b>	169—186	b. Puddinge . . . . .	278—288
Allgemeines über		<b>H. Tunken . . . . .</b>	289—305
ihre Zubereitung	169—170	Weiß- und braune	
I. Pfannkuchen . . . . .	170—174	Mehltunken . . . . .	289



	Seite.		Seite.
I. Warme Tunken zu Fleisch, Fischen und Gemüsen . . .	290—297	a. Einkochen (nach der Jahreszeit)	352—364
II. Kalte Tunken zu Fleisch und Fischen . . . . .	297—301	b. Eingedünstetes .	364—365
III. Süße Tunken zu Auflauf und Budding . . . . .	301—305	c. In Schwefel und Branntwein . .	366—368
I. Salate . . . . .	307—312	III. In Essig einge- machte Früchte und Gemüse . .	368—378
K. Kalte süße Speisen (Creme und Gelee)	313—324	O. Verschiedene Re- zepte und Regeln	379—396
Allgemeines über Zubereitung . . .	313	I. Gemüsekonserven	379—381
L. Gefrorenes (Eis) .	325—330	II. Gemüse einzu- machen . . . . .	381—385
Allgemeines über Zubereitung . . .	325—326	III. Allerlei . . . . .	385—394
M. Getränke . . . . .	331—343	IV. Beerenweine (vgl. Nr. 806—808) . .	394—395
I. Warme Getränke	331—335	V. Die Kochtiste . .	395—396
II. Kalte Getränke .	335—343	P. Die Mahlzeit . . .	397—412
N. Obst und einge- machte Gemüse . .	345—378	I. Küchenchemie und Tischhygiene . . .	397—400
über das Obst und seine Verwendung	345—350	II. Küchenzettel . . .	401—412
I. Kompotte . . . . .	350—352	Für alle Jahres- zeiten . . . . .	402—409
II. In Zucker ein- gemachte Früchte	352—368	Abendessen . . . . .	409—411
		Gesellschafts- und Festessen . . . . .	411—412
		Register . . . . .	413—424



