

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Diätetisches Koch-Buch

Wiel, Josef

Freiburg, 1873

Inhalts-Uebersicht.

urn:nbn:de:bsz:31-56696

Inhalts-Uebersicht.

I. Theil.

	Seite
Küche	3
Herd und Brennmaterial	4
Küchengeschirr	5

II. Theil.

1. Capitel. Milch.

Chemische Bestandtheile der Milch	15
Produkte aus der Milch	16
Kennzeichen einer guten Milch	17
Verfälschungen	18
Aufbewahrung der Milch	18
Milchspeisen	19
Milchcremen	20
Molken	21

2. Capitel. Suppen.

Vorbemerkung	23
Eintheilung der Suppen	25
I. Fleischbrühsuppen	25
Einfache Fleischbrühe	25
Bouillontafeln	25
Kalt bereitete Fleischbrühe	26
Einlagen zu den Fleischbrühsuppen:	
a. aus dem Thierreiche	27
b. Einlagen aus dem Pflanzenreiche	30
II. Milchsuppen	36
III. Wassersuppen	36
IV. Bier- und Weinsuppen	37
Schlusswort	37

3. Capitel. Vom Fleisch im Allgemeinen.

Vorbemerkung	38
Bestandtheile des Fleisches	39
Kennzeichen des guten Fleisches	41
Allgemeine Kochregeln	41
Sieden	42

	Seite
Braten	42
Backen in Teighüllen	46
Klopsfabrikation	46
Anhang: Liebig'sches Fleischextract	47

4. Capitel. Rindfleisch.

Benennung der einzelnen Stücke des Rindes	48
Anleitung zur Bereitung eines saftigen Rindfleisches und einer kräftigen Fleischbrühe	50
Beefsteak	55
Wiel'sches Beefsteak	55
Ungarisches Beefsteak	56
Rostbraten	57
Spiessbraten	57
Boeuf à la mode	57
Rindsklops	58
Ochsenzunge	58
Ochsenmaul	58
Eingeweide	58

5. Capitel. Kalbfleisch.

Eigenschaften des Kalbfleisches	59
Kalbsbraten	60
Coteletten	61
Wiener Schnitzel	61
Kalbsrouladen	62
Eingemachtes Kalbfleisch	62
Fricandeau	62
Kalbsklops	62
Kalbseingeweide	62
Kalbsfüsse	64
Kalbskopf	64
Kalbskopf auf Schildkrötenart, Recept dazu	64

6. Capitel. Schweinefleisch.

Eigenschaften des gesunden Schweinefleisches	66
Ungesundes Schweinefleisch	66
Frisches Schweinefleisch gesotten und gebraten	68
Geräuchertes Schweinefleisch	68
Schinken	68
Ein Recept zur Schinkenfabrikation	68
Speck	69
Eingeweide des Schweines	70
Spanferkel	70

7. Capitel. Schaf- und Ziegenfleisch.

Eigenschaften des Hammelfleisches	71
Auf dem Rost gebratene Hammelscoteletten	71
Boiled mutton	71
Gewöhnlicher Hammelsbraten	71
Hammelschlegel als Pseudorehschlegel	72
Lämmer-Braten	72
Ziegenfleisch	72

	Seite
8. Capitel. Pferde-Fleisch.	
Eigenschaften und Verwerthung	72
9. Capitel. Haarwild.	
Allgemeine Kochregeln	73
Hase	74
Reh	74
Gemse	75
Hirsch	75
Dammwild	75
Wildschwein	75
Kaninchen	76
Fischotter	76
Biber	76
10. Capitel. Federwild.	
Allgemeine Kochregeln	76
Feldhuhn	77
Haselhuhn	77
Schneehuhn	77
Wachtel	77
Auerhahn	77
Birkhahn	77
Fasan	77
Wildtaube	78
Lerche	78
Fettammer	78
Krammetsvogel	78
Wildgans	78
Wildente	78
Waldschnepfe	78
Bekassine	79
Riesenschnepfe	79
Trappe	79
11. Capitel. Zahmes Geflügel.	
Allgemeine Eigenschaften	79
Huhn	79
Truthahn	80
Zahme Taube	81
Gans	81
Zahme Ente	81
12. Capitel. Fische.	
Regeln für den Fischmarkt	82
Allgemeine Kochregeln	84
Nährwerth und Wirkungen der Fische	87
Aufzählung der besseren essbaren Fische	87
13. Capitel. Reptilien, Amphibien, Krusten- und Weichthiere.	
a. Reptilien:	
Schildkröte	94
b. Amphibien:	
Froschschenkel	94

	Seite
c. Krustenthierc:	
Flusskrebs	94
Hummer	95
Seespinne	95
Garneele (Crevette)	95
d. Weichthiere:	
Gartenschnecke	95
Austern	95
Muscheln	96

14. Capitel. Würste.

Wurstler-Regeln	96
Koch-Regeln	97
Von den Würsten im Besonderen	98

15. Capitel. Leimstoff-Speisen.

Leimgebende Substanzen	100
Eintheilung der Leimstoffspeisen	101
I. Sulzen ohne Einlagen:	
a. saure	101
b. ungesäuerte	101
(Wiel's Gelée für Magenkranke)	101
II. Sulzen mit Einlagen	103

16. Capitel. Eier.

Kennzeichen der frischen Eier	104
Conservirung der Eier	105
Küche-Regeln	105
Rohe, weichgesottene, wachswciche und harte Eier	105
Rühreier	106
Fondue	106
Eier in Bratensauce	106
Omeletten	107
Ochsenaugen	107
Eier als Klärungsmittel	107
Eierschaum	107
Verdauung und Nährwerth der Eier	107
Eier als Heilmittel	108

17. Capitel. Käse.

Käse-Bereitung	108
Käsesorten des Handels	109
Verwendung der Käse in der Küche	109
Chemische Bestandtheile der Käse	110
Verdauung und Nährwerth	110

18. Capitel. Kaffee.

Kaffeesorten	111
Verdorbener und verfälschter Kaffee	112
Kaffeesurrogate	113
Kochregeln	114
1. Liebig'sche Methode der Kaffeebereitung	114

XIII

	Seite
2. Infusionskaffee für Magenranke	114
3. Fehler in der Kaffeebereitung	115
a) im Brennen	115
b) im Sieden	115
Nährwerth und Wirkungen des Kaffee's	115
Kaffee als Heilmittel	117
Eichelkaffee	117
Kathartinkaffee	117

19. Capitel. Thee.

Theesorten	118
Theeverfälschungen	119
Regeln für die Küche	119
Nährwerth und Wirkungen des Thee's	120
Thee als Arznei	121

20. Capitel. Chocolade.

Sorten	122
Verfälschungen	122
Arzneichocoladen	123
Kochregeln	123
Nährwerth und Wirkungen	124

21. Capitel. Mehl und mehlartige Stoffe.

Vom Stärkemehl, seine Umwandlungen beim Kochen und bei der Verdauung	125
Mehl-Arten	125
Aufbewahrung des Mehles	126
Kennzeichen des verdorbenen Mehles	126
Mehlverfälschungen	127
Mehlartige Stoffe	127

22. Capitel. Brod.

Brodsorten	130
Fehlerhaftes Brod	131
Brodverfälschungen	132

23. Capitel. Backwerk.

Allgemeines	133
Zuckerbackwerk	133
Bisquits	134
Torten	134
Kuchen	134
Hefenbackwerk	134
Schmalzbackwerk	134
Pasteten	134

24. Capitel. Mehlspeisen.

Wasserteige	135
Knöpfe, Nudeln, Polenta	135
Milchmehlspeisen	136

	Seite
Aufläufe	137
Puddings	137

25. Capitel. Gemüse.

Allgemeine Kochregeln	138
Nährwerth, Verdaulichkeit und Wirkungen	139
Folgen der einseitigen Gemüsenahrung	140
Von den Gemüsen im Besonderen	141

26. Capitel. Salate.

Einfache Fleischsalate	150
Einfache Salate von Pflanzentheilen	150
Zusammengesetzte Salate	152
Regeln für das Salatwürzen	153
Wirkung der Salate auf den Magen	153

27. Capitel. Früchte und Obst.

Nährwerth	154
Früchte und Obst als Heilmittel	154
Kochregeln	154
Von den einzelnen Arten:	
Kürbisfrüchte	155
Die Ananas	156
Agrumen	156
Kernobst	158
Steinobst	158
Beerenobst	159
Schalenobst	160

28. Capitel. Pilze.

Allgemeines	162
Trüffeln	162
Champignon	163
Morcheln	164
Lorcheln	164

29. Capitel. Speisenzusätze.

Allgemeines	164
1. Gruppe: Fette	166
Zucker und Syrupe	171
Honig	172
2. „ Kochsalz	173
Essig	174
Senf	176
3. „ Eigentliche Gewürze	177
a) exotische	177
b) einheimische	181

30. Capitel. Saucen.

Käufliche Saucen	184
Selbstgemachte Saucen	185
a) Fleischbrühsaucen	185
b) Fischbrühsaucen	185

c) Saure Rahmsaucen	Seite 185
d) Oelsaucen	185

31. Capitel. Conservirung der Nahrungsmittel.

Allgemeines über die Conservirung der Nahrungsmittel	186
Im Besonderen:	
I. Abhalten der Luft	186
II. Austrocknen	187
III. Abhalten der Wärme	188
IV. Einmachen	189
V. Salzen und Räuchern (Rauchfleischfabrikation)	190

32. Capitel. Spirituöse Getränke.

Allgemeine Eigenschaften und Wirkungen	193
Wein	195
Obstwein	197
Bier	197
Branntwein	199

33. Capitel. Wasser.

Allgemeine Eigenschaften des Wassers	200
Quellwasser	202
Flusswasser	202
Regenwasser	203
Meerwasser	203

34. Capitel. Die hausgemachten Heiltränke.

Vorbemerkungen	203
Zubereitung der Heiltränke	204
Aufguss	204
Abkochung	204
Maceration	204
Von der Dosis im Allgemeinen	204
Von den Heiltränken im Besonderen:	
I. Erregende Heiltränke	205
II. Beruhigende Heiltränke	206
III. Zusammenziehende Heiltränke	207
IV. Bittere Heiltränke	208
V. Abführtränke	208
VI. Harntreibende Heiltränke	209
VII. Schwitzthee	210

III. Theil.

Speise-Zettel für Kranke.

1. Speisezettel für Fieberkranke im Allgemeinen	213
Speisezettel bei einigen besondern fieberhaften Krankheiten:	
a) bei den Masern	215
b) beim Scharlach	216
c) bei den Blattern	218
2. Speisezettel für Fettsüchtige	219
3. „ „ Magere	221
4. „ „ Vollblütige	223

*

	Seite
5. Speisezettel für Blutarme und Reconvalescenten	224
6. „ „ Hämorrhoidarier	226
7. „ „ Gichtkranke	227
8. „ „ Harnsteinleidende	229
9. „ „ Skrophulöse	230
10. „ „ Rhachitische	231
11. „ „ Lungenschwindsüchtige	233
12. „ „ beim Scorbut	235
13. „ „ bei der Zuckerharnruhr	237
14. „ „ für Magenkranke	238
15. „ „ bei trägem Stuhl	239
16. „ „ bei der Diarrhoe	241
17. „ „ für Wöchnerinnen	244
18. „ „ für Neugeborene	246

IV. Schluss.

Material zu Tischgesprächen	249
---------------------------------------	-----