

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Haushaltungs-Buch

Freiburg i.Br., 1897

Inhalts-Verzeichniß

urn:nbn:de:bsz:31-56793

Inhalts-Verzeichniß.

	Seite		Seite
Junges u. altes Geflügel.		Kartoffeln	24
Die Gans	1	Gemüse	25
Die Enten	1	Obst	25
Junge Hühner und Hähne	1	Aufbewahren der Lebens-	
Kapaunen	1	mittel.	
Junge Tauben	2	Zubereitung der Fette	29
Fasan	2	Vorbemerkungen	30
Junge Puter oder Truthahn	2	I. Suppen.	
Junge Rebhühner	2	Fleischsuppen	31
Wildpret.		Bouillon	32
Hasen	3	Brodsuppen	32
Wildschwein	3	Griesuppe	33
Reh	3	Sago "	33
Hirsch	3	Gersten "	33
Fische, Auster, Krebse etc.		Reis "	34
Eszeit der Fische	6	Hafergrütsuppe	34
Krebse zu tödten	9	Grüntern "	34
Kal zu tödten	9	Erbsen "	34
Die Küche.		Kartoffel "	35
Das Spülen des Geschirres	11	Baumwoll "	35
Die Köchin	13	Einlauf "	35
Die Behandlung des Feuers	15	Knöpfe "	35
Das Wasser	16	Butterknöpflesuppe	36
Die Mahlzeiten.		Leberknöpfe "	36
Der Speisetisch	17	Markknöpfe "	36
Zubereitungen des Familientisches	17	Omelette "	37
Das Auftragen der Speisen	18	Fastensuppen	
Das Bedienen bei Tische	19	Milchsuppe	37
Nährwerth d. Lebensmittel		Chokoladesuppe	38
Einkaufen d. Lebensmittel		Geröstete Griesuppe	38
Brod	22	Brodsuppe	38
Milch	23	Milchsuppe	38
Fleisch	23	Rahm "	38
Butter	24	Wein "	39
Eier	24	Biscuit "	39
		Butterknöpfe in die Suppe	40

	Seite		Seite
Geriebene Eiergerstensuppe	40	Eingemachte Tauben	60
Eierklöße in Suppen	40	Gebratene Enten	60
Gestandene Eiersuppe	40	Gedämpfte "	60
Gebackene Erbsensuppe	40	Gebratene Gans	61
Französische Suppe	41	Gedämpfte "	61
Kaiser Suppe	41		
Kaiserjöpperl	41	Vermischte	
Kalbfleischsuppe	42	Fleischzubereitungen.	
Kartoffelsuppe	42	Koteletten von Kalb- und	
Leberreis "	42	Schweinefleisch	62
Mehlmoferl	42	Hackbraten	62
Dahenschweissuppe	43	Fleischreste von Geflügel, Kalb- u.	
Schilbkröten "	43	Rindfleisch gut zu verwenden	63
Schwamm "	43	Kalter Aufschnitt v. Fleischresten	63
Schwemmlößchen	44	Fleischreste in der Sauce	63
Weinsuppe	44	Eiersauce zu Fleischresten	63
Wiener Suppe	44	Gebadenes Kalbshirn	64
Tomatensuppe	44	Hirnschnitten	64
		Dahsenzunge	64
II. Fleischspeisen.		Aspic oder Gelse	65
Gefochtes Ochsen- u. Rindfleisch	45	Beefsteaks von gehacktem Fleisch	65
Gebeizter Rindsbraten	46	Kalte Fleischschüssel	66
Zummelbraten	47	Große gedämpfte Gansleber	66
Beefsteaks	48	Gansleberpudding	66
Kalbsbraten	48	Gansleberterrine	67
" koteletten	49	Geflügel in Mayonnaise	68
" schnitten	50	Goulasch	68
Gefüllte Kalbsbrust	50	Ungarische Goulasch	68
Kalbfleischröllchen	50	Wiener "	68
Eingemachtes Kalbfleisch	51	Französische "	68
Kalbsroulade	51	Füllung der Hähnen	69
Gebeiztes Kalbfleisch	52	Hahnenragout	69
Kalbsnieren und Leber	53	Hammelskotelette auf Matrosenart	69
Leberknöpfe	53	Hammelsragout	70
Kalbsleberschnitten	53	Gebeizter Hase	70
Hammelsbraten	54	Aufgezogenes Hirn	70
" koteletten	54	Gefüllter Kalbsbraten	71
Schweinefleisch		Gebackene " brust	71
Schinken	54	Gefüllte " " andere Art	71
Gebackener Schinken	55	" " zum Kalteffen	72
Schweinebraten	55	Vom Kalbfleisch	72
" koteletten	55	Kalbfleisch in einer Rahmsauce	72
Abgefochtes Schweinefleisch	56	" " " "	73
Sulz von "	56	Kalbskopf à la tortue	73
Schweinefleisch zu beizen und zu		Auslauf von Kalbsmilchen	73
räuchern	56	Kalbsroulade zum Kalteffen	74
Reh und Hasenfleisch zu bereiten	57	Godiwotklöße	74
Wildpret in brauner Sauce	58	Gute Klöße	74
Gebratene jg. Hühner u. Hähnen	59	Pommer'sche Klöße	75
Eingemachte junge Hühner	59	Koteletten in Schnee	75
Gebratene Tauben	60		

	Seite		Seite
Gefüllter Krautskopf	75	Marinirter Karpfen	94
Lummel	76	Lachs, abgeschmeltzt	94
Gefüllter Lummel	76	" im Ofen gebraten	94
Gespickter "	76	Salm mit Kräutersauce	95
Anderer Art "	77	Schellfische und Turbot	95
Lummel mit Sardellen	77	Schellfischfoteletten	96
Dshenbraten	77	Soles	96
Dshenzunge in einer Lachsauce	78	Abgekochter Stockfisch	96
Dshenzunge wie Wild zu bereiten	78	Gefüllter	97
Pastete	78	Fricassirte Frösche	97
"	79	Gedämpfte "	98
Gefüllte Pastete mit Gelle	79	Würste.	
Füllung für Pasteten	80	Bratwürste	98
Fülle zu Kröpfchen u. Pasteten	80	Leber "	99
Pidelsteiner	80	Blut "	99
Hamburger Rauchfleisch	81	Sauce, Senf, Salzlad &c.	
Rehrbraten	81	Grand Jus (Grand Schü)	100
Serbisches Reisfleisch	81	Fleischglasur	100
Polnischer Rinderbraten	81	Indische Sauce	100
Rindsfotelett	82	Kapernsauce	101
Falscher Salm	82	Mayonnaise	101
Schinkenspeise	83	Eine pikante Sauce	101
Burgunder Schinken	83	Remolade	102
Schinken mit Wein	83	Wildpret sauce	102
Spanisch Frico	84	Kräutereßsig	102
Zungenragout	84	Salzlad	103
III. Fischspeisen.			
Fische gebacken	85	" zu vier Schinken	103
" in der Sauce	85	Einen feinen dem Magen sehr	
" mit Rahmsauce	86	zutraglichen Tafelsens zu bereiten	103
" blau abgekottet	86	IV. Gemüse.	
Schellfische	87	Blumenkohl	105
Stockfische zu wässern	87	Rojenkohl	106
Kochen des Stockfisches	88	Gelbe Rüben	106
Heringe	88	Grüne Erbsen	107
Heringbutter	88	Spinat	107
Felchen zu braten	89	Spargeln	108
Fisch-Coquilles	89	Kohlraben	108
Blau abgekottene Forellen	89	Weißkraut	109
Gebackene "	90	Wirsingkraut	109
Gebratene "	90	Rothkraut	110
Forellen in einer Sauce	90	Baierisches Kraut	110
Gedämpfter Hecht	90	Sauerkraut	111
Gefüllter "	91	Zuckererbßen	112
Gespickter "	91	Grüne Bohnen	112
Hecht oder Barben mit Petersilie	92	Eingemachte Bohnen	112
" mit Sardellen	92	Weißer Rüben	112
" weißer Sauce	93	Körbelkrübchen	113
Gebackener Karpfen	93	Schwarzwurzeln	113
Gefüllter "	93		

	Seite		Seite
Hülsenfrüchte.			
Dürre Erbsen	113	Knöpfleauslauf	130
Erbsenbrei	114	Griesknöpfle	130
Linzen	114	Gebatene Griesknöpfle	130
Dürre Bohnen	114	Schinnnudeln	130
Kartoffelspeisen.			
Salzkartoffeln	115	Dampf "	131
Kartoffeln in der Schale	115	Kartoffel "	131
Gebatene Kartoffeln	116	" flöße	131
Verdämpfte "	116	Brod "	132
Kartoffelschnitz "	116	Rahmstrudel	132
Rahmkartoffeln	117	Pfaunkuchen	133
Kartoffelbrei	117	Omeletten	134
" auflauf	118	Französische Omeletten	134
" flöße	118	Wehlschmarren	134
" auflauf mit Schinken	118	Gebatene Brodschnitten	135
" schnee	119	Goldschnitten	135
V. Salat.			
Kopfsalat	120	Gefüllte Klädlein sg. Maultaschen	135
Lattichsalat	120	" Bröbchen	136
Feld "	121	Karthäuserbröbchen	136
Endivienalat	121	Heftküchlein	136
Gurken "	121	Apfelküchle	137
Rother Rübensalat	121	Küchle von gebrühtem Teige	137
Kressensalat	122	Bligauf	138
Grüner Bohnensalat	122	Sträuble	138
Kartoffelsalat	122	Brodlauf jog. Bettelmann	138
Rettig "	123	Käseauslauf	139
Seriebener Rettigalat	123	Makaroni	139
Sellerie- und Lauchsalat	123	" mit Käse	139
Häringsalat	123	Reispeisen.	
Eier	124	Reis mit Apfel	140
Rohrer Meerrettigalat	124	" kuchen	140
VI. Gekochtes Obst.			
Apfelcompot	125	" als Gemüse	140
" mus	126	" gemüse als Fastenspeise	141
Gefochte Birnen	126	" auflauf	141
Zwetschgencompot	126	Eierpeisen.	
Kirschen	126	Gefochte Eier	142
Erdbeercompot	126	Gebatene "	142
Himbeer-, Brombeer- u. Heidelbeercompot	126	Groß-Eier	142
Gedörnte Zwetschgen	126	Gefüllte Eier	143
" Apfel oder Birnen	127	Verlorene "	143
VII. Mehlspeisen.			
Knöpfle	128	Rühr-Eier	143
Gebatene Knöpfle	128	Aufgezogene Eier	144
Nudeln	129	Eierkäse	144
Nudelauslauf	129	Pudding.	
		Brodpudding	145
		Zwiebackpudding	145
		Griesmehlpudding	145
		Apfelauflauf	146
		Feiner Apfelauflauf	146
		Apfelschaum	147
		" strudel	147

	Seite		Seite
Gebührter Auflauf	147	Räbelgebäckenes	160
Omelette sufflé	148	Rahmstrudel	161
Rahmauflauf	148	Sauer-Rahmwürstlein	161
Sauer-Rahmauflauf	148	Rothe Grütze	161
Auflauf	148	Sardellenbröbchen	161
VIII. Kuchen.		Schneeballen	162
Gesundheitskuchen	149	" (sehr gut)	162
Kaffee "	149	Semmelklöße	162
Por "	150	Strudelteig	163
Gugelhopf "	150	Wiener Krapfen	163
" anderer Art	150	Abgeschlagener Bund	164
Hefenkranz	150	X. Crème.	
Deltuchen	151	Milchcrème	165
Gugelhopf	151	Rahm "	165
Gerührter Gugelhopf	151	Chocoladecrème	165
Abgetriebener Gugelhopf	152	Kaffee "	165
Natrongugelhopf	152	Rahmschnee	166
Ausgewallte Küchlein	153	Weinsauce	166
Hefenküchle	153	Milch "	166
Kartoffelküchle	153	Buttersauce	167
Natron "	153	Braune oder Schalottensauce	167
Ofen "	154	Tomatensauce	167
IX. Pasteten		Meerrettigauce	168
Butterpasteten	155	Häring "	168
Fülle zu den Pasteten	155	Apfelsalz	168
Gerührte Pasteten	155	Arakcrème	168
Pastetenteig zu Eisen	155	Biscuiterème	168
Teig zu Limbapasteten	156	Charlotte Russe	169
Waffeln.		Chandean-sauce	170
Hefenwaffeln	156	Chocoladecrème	170
Zimmtwaffeln	156	Gestürzte Chocoladecrème	170
Waffeln	156	Chocoladefisch	171
Verschiedenes.		Sitronencrème	171
Buttergebäck	157	Englisch Crème	171
Gebührter Teig	157	Erdbeercrème	171
Guter Hefenkranz	157	Gebrannte Crème	172
Hippel	158	Hagenbittenmarkschaum	172
Hippen	158	Hafelnußgefrorenes	172
Hirnschnitten	158	Süßes Hühnerneß	173
Kartoffelklößchen in Schmalz zu baden	158	Kaffeespeise	174
Kartoffelknöpfe	159	Kalte Mandelcrème	174
" omelette	159	Marasquino crème	174
Kassanien zu glasiren	159	Milchcrème	175
Aufgezogene Schenangen	159	Eine schöne polnische Crème	175
Pflanz	160	Russische Crème (kalte Gelée)	175
Plätschen (ohne Schinken)	160	" " von Citronen	176
Punschkrapfen	160	Vanillecrème	176
		" eis	176
		Westpreussische kalte Speise	177

	Seite		Seite
XI. Pudding.			
Apfelpudding (kleiner)	177	Rahmtörtchen	193
Chocoladepudding	178	Sand "	194
" " gefocht	178	Törtchen	194
Diplomat "	178	XIV. Confect.	
Fernländer "	178	a. Biscuit.	
Flum "	179	Butterbiscuit	195
Gebackener Pudding	179	Finger "	196
Gansleberpudding	180	Geschnittene Biscuit	196
Kabinet's "	180	Reisbiscuit	196
Kartoffel "	180	Sajermehlbiscuit	196
Kaffeler Pudding	180	Madeleine de Commercy franz. Biscuit	196
Maispudding	181	Biscuitroulades	196
Maizenapudding	181	b. Bregeln.	
Kalter Mandelpudding	181	Badenweiler Bregeln	197
Pudding	182	Englische "	197
Schwarzbrodpudding	182	Mainzer "	197
Spinat "	182	Theebregeln "	198
XII. Torten.			
Geschlagene Biscuittorte	183	c. Brod.	
Chocoladertorte	183	Anisbröbchen	198
Selbe Rübentorte	183	Sehr gute Anisbröbchen	198
Hafelnuß "	183	Bairisch Brod	198
Jäger "	184	Bauernbrod	199
Knüppel "	184	Belgrader Brod	199
Linzer Torte ohne Mandeln	184	Die hohen Bröblein	199
Abgerührte Linzer Torte	185	Chocoladebröblein	199
Linzer Torte	185	Citronenbrod	199
Flache Linzer Torte	186	Emmybröbchen	200
Linzer Torte	186	Hafelnußbrod	200
Feine Linzer Torte, sehr gut	186	Herzogbrod	200
Louifentorte	186	Kleienbrod	200
Wiener Mandeltorte	186	Magenbrod	201
Torte mit Mandelkranz	187	Mandelbröbchen	201
Makronentorte	187	Parisien (Pariser Bröbchen)	201
Punsch "	188	Pomeranzenbrod	201
Sand "	188	Langes Pomeranzenbrod	202
Schweizer "	188	Schwabenbrod	202
Schwarzbrodtorte	189	Vanillebröbchen	202
Zwiebad "	189	Zimmt "	202
Knüppel "	190	d. Confect.	
XIII. Törtchen.			
Biscuittörtchen	191	Anisconfect	203
Brod "	191	Chocoladeconfect	203
Crème "	191	Confect	203
" " (sehr gut)	192	" an Christbaum	204
" "	192	Gutes Confect	204
Frankfurter Törtchen	192	Rußconfect	204
Mandeltörtchen	192	e. Lebkuchen.	
Meringentörtchen	193	Basler Lebkuchen	204
		Gute braune oder Lebkuchen	205

	Seite		Seite
Honiglebkuchen	205	Kleine Kringel	217
" kuchenartig	206	Elsäßer Küchle	217
f. Leckerle.		Mailänderle	217
Basler Leckerle (sehr gut)	206	Mandelbogen	218
Rechte Basler Leckerle	207	" fränze	218
Belgrader Leckerle	207	" naden	218
" " andere Art	207	" nüsse	218
Butterleckerle	207	Mandeln, gebadene	219
Hafelnußleckerle	208	Meringuage	219
Hercynen "	208	Non plus ultra	219
Kloster "	208	Pfeffernüsse	219
Leckerle	208	Propheten	220
Zuckerleckerle	208	Schwäbische S	220
g. Makronen.		S	220
Chocolademakronen	209	Springerle	220
Gries "	209	Vanillestängel	221
Makronen "	209	" stern	221
h. Schnitten.		Weingebäck	221
Franfurter Schnitten	210	Wickelfuchen	221
Glasirte Gewürzschnitten	210	Sibebenlaib	222
Gleichschwer-Schnitten	210	Zimstern	222
Kaiserschnitten	210	Nachträge zu a-k.	
Mandelschnitten	210	Schweizer Brod	222
Sandteigschnitten	211	Basler Leckerle	223
Schweizer Schnitten	211	Weisse Lebkuchen	223
Studentenschnitten	211	Tiroler Brödle	223
Sultan "	211	Schweizer Brödle	223
Trefenet "	212	Leckerle	223
Ulmer Schnitten	212	XV. Eingemachte Früchte.	
i. Stollen.		Bemerkung	225
Christstollen	212	Johannisbeerengelée	226
Mandelstollen	213	"	226
Rosinen "	214	Himbeeren "	226
k. Verschiedenes.		Quittenäpfel "	226
Selbstbereitung von Chocolade-		Birnen "	226
tafeln	214	Aprikosenmarmelade oder Con-	
Chocoladebuserle	214	fiture	227
" halbmonde	214	Eingefochte Aprikosen	227
" muscheln	214	Zwetschgenconfiture	227
" ringe	215	Billige Zwetschgenmarmelade	227
Croquante. Aufsatz	215	Johannisbeeren (eingefocht)	228
Gebadene Fingerle	215	Himbeeren	228
Fleming	215	Brombeeren	228
Hafelnußflaibchen	215	Heidelbeeren	228
Hercynnerle	216	Preißelbeeren	229
Hirschhornlein	216	Kirschen	229
Kathäusering	216	Stachelbeeren	229
Katharinenstern	216	Erdbeeren	230
Käsenzungen	217	Birnen in Zucker	230
		Zwetschgen in Essig	230

	Seite		Seite
Anhang.			
Die Kleidung.			
Das Einkaufn der Kleider	273	Stärkende, belebende, nährende Getränke	301
" Ausbessern " "	274	Bei Wiebergenesung	302
" Reinhalten " "	275	Hilfeleistungen bei eintretendem Schweiß	302
" Aufbewahren " "	277	Hilfeleistung bei Stuhlentleerung	304
Das Reinhalten u. Aufbewahren der Schuhe	278	" " Lungenauswurf	304
Die Wäsche.			
Die Behandlung der schmutzigen Wäsche	279	Die Bäder.	
Das Aufheben und Aufbewahren der reinen Wäsche	280	Eintheilung derselben	304
Behandlung der Weißwäsche	280	Washungen	308
Das Kochen der Wäsche	281	Von den kalten Umschlägen	308
Behandlung der Küchenwäsche	282	Warme, flüssige Umschläge	309
Das Entfernen der Flecken aus der Weißwäsche	282	Breiumschläge	310
Bleichen der Wäsche	283	Die Einreibungen	311
Behandlung der farbigen Wäsche	283	Kräuterkissen	312
Aufhängen und Trocknen der Wäsche	285	Senfteig	313
Zusammenlegen und Bügeln der Wäsche	285	Das spanische Fliegenpflaster	314
Stärken der Wäsche	285	Trockene, äußere Erwärmungsmittel	315
Gefochte Stärke	286	Einspritzungen in den Mund	315
Allgemeine Krankenpflege.			
Behandlung der leichten und schweren äußerl. Verletzungen	287	Pinselfn und Gurgeln	316
Verhalten bei Ohnmachten und Bewußtlosigkeit	289	Einspritzungen in die Ohren	317
Verhalten bei herannahenden Krankheiten	290	Hilfeleistungen bei Operationen	317
Die Luft im Krankenzimmer	291	Das Verbinden der Wunden	318
Beseitigung der die Luft verderbenden Einflüsse	291	Vom Durchliegen	318
Zuführen frischer Luft	292	" Eingeben der Arzneien	319
Das Licht	294	Eingeben der Tränken	319
Die Wärme, Temperatur im Krankenzimmer	295	" " Tropfen	320
Reinlichkeit und Ordnung im Krankenzimmer	295	" " Pulver	320
Reinlichkeitspflege des Kranken	296	" " Pillen	320
Das Krankenbett	296	Iheeaufgüsse	320
Speisen u. Getränke des Kranken	298	Krankenbericht	320
Die kühlenden, beruhigenden Getränke des Kranken	301	Zeichen der Gefährlichkeit der Krankheit oder des herannahenden Todes	321
Echleimige Getränke	301	Den nahen Tod verkünden	322
		Sorgfalt für Sterbende u. Todte	322
		Vorsichtsmaßregeln gegen Ansteckung	323
		Gartenbau.	
		Bemerkungen	324
		Der Nutzen eines Gemüsegartens	325
		Die Lage " " " " " " " "	325
		Die Beschaffenheit des Bodens	325
		Umarbeiten und Düngen	326
		Eintheilung der Beete	326
		Das Säen	326
		Das Versetzen der Pflanzen	327
		Das Begießen " " " " " "	327

	Seite		Seite
Das Gaden	328	Reittige	337
Das Jäten und Entfernen des Unkrautes	328	Meerrettig	337
Vom Mistbeet	329	Spargeln	337
Gemüsebau im Einzelnen.		Gurken	338
Blumenkohl	330	Kürbis	338
Wirsing	330	Spinat	338
Rosenkohl	331	Gartenmelbe oder Butterkraut .	339
Kraut- oder Kopfkohl	331	Mangoldkraut	339
Roßkraut	332	Stangenbohnen	339
Krauskohl	332	Buschbohnen	339
Schnitt- oder Frühlingskohl	332	Zuckerschoten	339
Winterkraut	333	Brockelerbsen	340
Rübensorten.		Erbsen	340
Oberkohlraben	333	Basilikum	340
Unter "	333	Berensch	340
Gelbe Rüben oder Karotten	334	Dill	340
Kerbelrüben	334	Estragon	340
Rothe Rüben oder Rahnen	334	Fenchel	340
Verschiedenes.		Majoran	340
Schwarzwurzeln	335	Pfeffermünz	341
Sellerie	335	Tomaten oder Liebesäpfel	341
Lauch	335	Salatsorten.	
Petersilie	335	Kopfsalat	341
Schnittlauch	336	Winterjalsat	341
Zwiebeln	336	Pflücksalat oder Lattich	342
Schalottenzwiebeln	336	Sommerendivie	342
Monatrettige	336	Winter "	342
		Gartentresse	342
		Das Pflücken der Pflanzen	343

