

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch für die badische und elsässische gewöhnliche und feinere Küche nach eigenen langjährigen Erfahrungen

Zähringer, Viktoria

Freiburg im Breisgau, 1897

Inhalts-Uebersicht

urn:nbn:de:bsz:31-54724

Inhalts-Übersicht.

	Seite
Vorwort.	1 bis 16
I. Suppen	17 " 21
II. Klößchen	22 " 30
III. Saucen	31 " 48
IV. Fische	49 " 61
V. Pasteten	62 " 82
VI. Allerlei gekochtes Fleisch und Ragout	83 " 96
VII. Verschiedenes Geflügel	97 " 99
VIII. Verschiedenes einzufalzen und Würste zu machen	100 " 107
IX. Verschiedene Speisen zu Gemüsen	108 " 115
X. Verschiedene feine Zwischen Speisen	116 " 134
XI. Verschiedene Gemüse	135 " 137
XII. Salate	138 " 147
XIII. Mehl-, Milch- und Eier Speisen	148 " 153
XIV. Gekochtes Obst und verschiedene Kompotts	154 " 165
XV. Verschiedene warme Puddings	166 " 172
XVI. Verschiedene Aufläufe	173 " 181
XVII. Milch- und Eier Speisen, zum Teil Butterbäckereien	182 " 191
XVIII. Kalte, süße Speisen, Creme u. dergl.	192 " 200
XIX. Verschiedene Sirups und Getränke	201 " 220
XX. Obst einzukochen und einzumachen. Konfitüren	221 " 229
XXI. Bessere Zwischen Speisen	230 " 242
XXII. Torten	243 " 247
XXIII. Gefrorenes	248 " 261
XXIV. Kuchen	262 " 279
XXV. Kleine süße Speisen und Konfekt	280 " 282
XXVI. Warme Getränke	283 " 284
XXVII. Gurken einzulegen	285 " 290
XXVIII. Speisen und Getränke für Kranke	291 " 293
XXIX. Bodenwische und Bodensack	294 " 294
XXX. Flecken aus der Wäsche zu entfernen	295 " 314
XXXI. Speisenzettel für Hochzeitsessen, Taufessen zc.	315 " 317
XXXII. Verzeichnis der Gemüse zc., die es in jedem Monat giebt	318 " 328
Alphabetisches Verzeichnis	

Hinter jedem Abschnitt befindet sich ein leeres weißes Blatt für
Rezept-Nachfrage.