

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Geschenk-Kochbuch für junge Ehen

Fischer, F. L.

Stuttgart, [ca. 1930]

Inhaltsverzeichnis

urn:nbn:de:bsz:31-106191

Inhaltsverzeichnis

	Seite		Seite
Fleischbrühen (Bouillon)	1	B. Kalte Tunken	185
Suppen	2	Kompotte	186
Fleischbrühsuppen	3	Cremes und kalte Mehlspeisen	191
Wassersuppen	11	Süße Sulzen (Gelees)	199
Fastensuppen	13	Hefen- und Schmalzbackwerk	201
Suppeneinlagen	14	Hefenbackwerk	212
Klöße, Knödel und Farcen	16	Torten- und Kuchenbäckerei	219
Kaltschalen	19	Kleinbackwerk	233
Tunken	21	Glasuren zum Überziehen der Ge- bäcke	259
Tunken zu Fleischspeisen, Fischen und Geflügel	22	Gefrorenes	261
Kalte Tunken usw.	25	Einkochen des Zuckers	264
Vorspeisen	26	Eingemachte Früchte	265
A. Kalte Vorspeisen	26	A. Dünsten in Patentgläsern	265
B. Warme Vorspeisen	28	B. Das gewöhnliche Einkochver- fahren	266
Gemüsebeilagen (Fleischgebäckenes)	32	Dunstobst	278
Beilagen zum Ochsenfleisch	39	In Salz und Essig Eingemachtes	280
Gemüse	41	Fruchtsäfte und Fruchtweine	284
Kartoffelspeisen	55	Liköre und Essige	288
Gekochtes Obst als Gemüse	59	Warme Getränke	290
Große Pasteten	60	Kalte Getränke	292
Fleischspeisen	63	Essenzen, Pulver und Farben	295
Ochsen- oder Rindfleisch	64	Nachtrag und Anhang	296
Kalb- oder Hammelfleisch	72	Das Transchieren	298
Hammelfleisch	82	Die Küche	300
Lammfleisch	89	Anzünden und Regulieren des Feuers	300
Schweinefleisch	90	Die Kochkiste	300
Schwarzwild (Wildschwein)	97	Das Reinigen der Küche und Küchengeräte	302
Wildbret	98	Behandlung des Eisschranks	304
Geflügel	102	Anordnung der Tafel und Servieren der Speisen	305
Garnieren des Fleisches	114	Speisezettel	307
Fische	117	Erklärung einiger Fremdwörter und Fachausdrücke	309
Sulzen	134	Sachweiser	314
Verwendung von Fleischresten	137		
Salate	138		
Eier-, Milch- und Mehlspeisen	146		
Tunken zu den süßen Mehlspeisen	183		
A. Warme Tunken	183		