

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Karlsruher Geschenk-Kochbuch für junge Ehen**

**Aretz & Cie, Gummi-Waaren-Fabrik**

**Stuttgart, 1930**

Inhaltsverzeichnis

[urn:nbn:de:bsz:31-137728](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-137728)

## Inhaltsverzeichnis

|   | Seite |  | Seite |
|---|-------|--|-------|
| Fleischbrühen (Bouillon) . . . . .                          | 1     | B. Kalte Tunken . . . . .                                    | 185   |
| Suppen . . . . .  | 2     | Kompotte . . . . .   | 186   |
| Fleischbrühsuppen . . . . .                                 | 3     | Crèmes und kalte Mehlspeijen . . . . .                       | 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-<br>bäcke . . . . .           | 259   |
| Tunken zu Fleischspeijen, Fischen<br>und Geflügel . . . . . | 22    | Gefrorenes . . . . .   | 261   |
| Kalte Tunken usw. . . . .                                   | 25    | Einkochen des Zuckers . . . . .                              | 264   |
| Vorspeijen . . . . .  | 26    | Eingemachte Früchte . . . . .                                | 265   |
| A. Kalte Vorspeijen . . . . .                               | 26    | A. Dünsten in Patentgläsern . . . . .                        | 265   |
| B. Warme Vorspeijen . . . . .                               | 28    | B. Das gewöhnliche Einkochver-<br>fahren . . . . .           | 266   |
| Gemüsebeilagen (Fleischgebackenes)                          | 32    | Dunstobst . . . . .  | 278   |
| Beilagen zum Ochsenfleisch . . . . .                        | 39    | In Salz und Essig Eingemachtes . . . . .                     | 280   |
| Gemüse . . . . .  | 41    | Fruchtsäfte und Fruchtweine . . . . .                        | 284   |
| Kartoffelspeijen . . . . .                                  | 55    | Liköre und Essige . . . . .                                  | 288   |
| Gekochtes Obst als Gemüse . . . . .                         | 59    | Warme Getränke . . . . .                                     | 290   |
| Große Pasteten . . . . .                                    | 60    | Kalte Getränke . . . . .                                     | 292   |
| Fleischspeijen . . . . .                                    | 63    | Essenzen, Pulver und Farben . . . . .                        | 295   |
| Ochsen- oder Rindsfleisch . . . . .                         | 64    | Nachtrag und Anhang . . . . .                                | 296   |
| Kalbsteisch . . . . .                                       | 72    | Das Transchieren . . . . .                                   | 298   |
| Hammelfleisch . . . . .                                     | 82    | Die Küche . . . . .  | 300   |
| Lammsteisch . . . . .                                       | 89    | Anzünden und Regulieren des<br>Feuers . . . . .              | 300   |
| Schweinefleisch . . . . .                                   | 90    | Die Kochkiste . . . . .                                      | 300   |
| Schwarzwild (Wildschwein) . . . . .                         | 97    | Das Reinigen der Küche und<br>Küchengeräte . . . . .         | 302   |
| Wildbret . . . . .  | 98    | Behandlung des Eischranks . . . . .                          | 304   |
| Geflügel . . . . .  | 102   | Anordnung der Tafel und Servieren<br>der Speijen . . . . .   | 305   |
| Garnieren des Fleisches . . . . .                           | 114   | Speisezettel . . . . .                                       | 307   |
| Fische . . . . .  | 117   | Erklärung einiger Fremdwörter und<br>Fachausdrücke . . . . . | 309   |
| Sulzen . . . . .  | 134   | Sachweiser . . . . .   | 314   |
| Verwendung von Fleischresten . . . . .                      | 137   |  |       |
| Salate . . . . .  | 138   |  |       |
| Eier-, Milch- und Mehlspeijen . . . . .                     | 146   |  |       |
| Tunken zu den süßen Mehlspeijen . . . . .                   | 183   |  |       |
| A. Warme Tunken . . . . .                                   | 183   |  |       |