

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch für bürgerliche Küche

Haushaltungsschule St. Elisabeth

Freiburg i. Br., [nach 1891]

Inhalts-Verzeichnis

[urn:nbn:de:bsz:31-294702](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-294702)



Inhalts-Verzeichnis.

(Die Kochrezepte sind in der Regel für 8 Personen berechnet.)

I. Suppen.

	Seite		Seite
A. Fleischbrühsuppen.			
1. Bouillon	4	26. Flädchensuppe	10
2. Brotsuppe	4	27. Grieksuppe	10
3. Goldwürfelsuppe	4	28. Einlaufsuppe	11
4. Geriebene Brotsuppe	4	29. Baumwollsuppe	11
5. Geweichte Brotsuppe	5	30. Gebackene Erbsensuppe	11
6. Reissuppe	5	31. Eiergerstensuppe	12
7. Gerstensuppe	5	32. Hirnsuppe	12
8. Grünkernsuppe	5	33. Brinzessinsuppe	13
9. Hafergrütz- und Hafer- flockensuppe	6	34. Geflügel-suppe	13
10. Sago-suppe	6	35. Königin-suppe	13
11. Tapiocasuppe	6	36. Ochsenichwanzsuppe	14
12. Petersilien-suppe	6	37. Leber-suppe	14
13. Zwiebel-suppe	7	38. Nieren-suppe	14
14. Sellerie-suppe	7	39. Fisch-suppe	15
15. Kräuter-suppe	7	40. Krebs-suppe	15
16. Sauerampfer-suppe	7	41. Froschschenkel-suppe	16
17. Gelberüben-suppe	7	42. Knochen-suppe	16
18. Blumenkohl-suppe	8	43. Wurzelsuppe	16
19. Spargel-suppe	8	B. Wasser- oder Fastensuppen.	
20. Tomaten-suppe	8	44. Geröstete Brotsuppe	17
21. Kastanien-suppe	8	45. Banadesuppe	17
22. Spätzle-suppe	9	46. Gebrannte Eiersuppe	17
23. Französische Suppe	9	47. Gebrannte Mehlsuppe	17
24. Nudelsuppe	9	48. Geröstete Grieksuppe	18
25. Macaronisuppe	10	49. Milchsuppe	18
		50. Blinde Chokoladesuppe	18

	Seite		Seite
51. Rahmsuppe	18	69. Schwamm-Klößchen	23
52. Schwarzbrotsuppe	18	70. Kartoffel-Klößchen	24
53. Kartoffelsuppe	19	71. Eierkäs-Klößchen	24
54. Kartoffelsuppe auf an- dere Art	19	72. Hirn-Klößchen	24
55. Kartoffelsuppe m. Nudeln	19	73. Fleisch-Klößchen	25
56. Erbsensuppe	19	74. Haschee-Klößchen	25
57. Linsensuppe	20	75. Leber-Klößchen	25
58. Bohnensuppe	20	76. Gebackene Rahmsuppe oder Kuchen Suppe	26
59. Grießsuppe	20	77. Parmesan-Schnitten	26
60. Weinsuppe	21		
61. Sago Suppe mit Wein	21	D. Suppen für Kranke.	
62. Bier Suppe	21	78. Schleimsuppe	27
63. Wein-Kaltschale	21	79. Grießsuppe	27
		80. Einaufsuppe	27
C. Suppen-Einlagen.		81. Wasser Suppe	27
65. Mark-Klößchen	22	82. Buttersuppe	27
66. Butter-Klößchen	22	83. Rahmsuppe (Sauer- milchsuppe)	28
67. Grieß-Klößchen	22	84. Weinsuppe	28
68. Brot-Klößchen	23		

II. Eingangsgerichte und Gemüsebeilagen.

85. Sardellenbutter	29	100. Gebackene Egel	34
86. Sardellenbrötchen	29	101. Croquetten von Briske	34
87. Champignonbrötchen	30	102. Croquetten von Kalbs- braten	34
88. Hirnschnitten	30	103. Croquetten von Ham- melfleisch	35
89. Falscher Kaviar	30	104. Croquetten mit Kar- toffeln und Käse	35
90. Frühlingschnittchen	30	105. Heringskartoffeln	35
91. Fleischschnitten	31	106. Schinken m. Kartoffeln	35
92. Sardellen mit Kapern	31	107. Fischcroquetten	36
93. Kollmüßze	31	108. Schinkennudeln	36
94. Falsche Austern	31	109. Schinken in Reissberg	37
95. Ragoutmuscheln	32	110. Dujarenessen	37
96. Gefüllte Eier	32		
97. Italienische Eier	32		
98. Böhmiſche Eier	33		
99. Käseauslauf	33		

III. Fleischspeisen.

A. Rindfleisch.		112. Rindsbraten	39
111. Gefotenes Ochsen- od. Rindfleisch	38	113. Geſpickt. Rindsbraten	39
		114. Sauerbraten	39

Seite		Seite
23	115. Cornbeef	40
24	116. Roastbeef	40
24	117. Kleiner Kostbraten	41
24	118. Einfacher Kostbraten	41
25	119. Schmorbraten	41
25	120. Lendenbraten (Lum- mel oder Filet)	42
	121. Gebeizt Lendenbraten	42
26	122. Hackbraten	42
26	123. Beefsteaks	43
	124. Geschabte Beefsteaks	43
	125. Falsche Beefsteaks	44
27	126. Rinds-Ragout	44
27	127. Rindsrouladen oder Fleischvögel	44
27	128. Vöckel- oder Salzfleisch	45
27	129. Gebeizte Zunge	45
	130. Zungen-Ragouts	46
28	131. Gebratenes Ochsenherz	46
28	132. Gulasch	46
	133. Sulz	47
	B. Kalbfleisch.	
34	134. Kalbsbraten	48
34	135. Kalbsrifsandean	48
	136. Nierenbraten	48
34	137. Kalbsroulade	48
	138. Kleine Rouladen	49
35	139. Gefüllte Kalbsbrust	49
	140. Gedämpfte Kalbs- brustknorpel	49
35	141. Kalbfleisch als Fisch	50
35	142. Falscher Hahnrücken	51
36	143. Kalbskotelettes	51
36	144. Kalbskotelettes m. Käse	52
37	145. Gefüllte Kalbskotelett	52
37	146. Wiener Schnitzel	53
	147. Gedämpfte Kalbs- schnitzel	53
	148. Gechnickeltes Kalbf.	53
	149. Eingemachtes Kalb- fleisch (Trikaffee)	54
39	150. Kalbskopf in Sauce	54
39	151. Gefüllter Kalbskopf	55
39	152. Eingem. Kalbszunge	55

Seite		Seite
	153. Eingem. Kalbsfüße	55
	154. Gebackene Kalbsfüße	56
	155. Gefülltes Kalbsherz	56
	156. Gebrat. Kalbsbriesle	56
	157. Eingemachte Kalbs- briesle	57
	158. Eingem. Kalbshirn	57
	159. Gebackenes Kalbshirn	57
	160. Gedämpft. Kalbshirn	58
	161. Gedämpfte Kalbsleber	58
	162. Gebackene Kalbsleber	58
	163. Geröstete Kalbsleber	58
	164. Saure Nieren	59
	165. Kalbslunge	59
	166. Kalbsgetröse	59

C. Schweinefleisch.

	167. Schweinebraten	60
	168. Gebeizter Schweine- schlegel	60
	169. Gedämpfter Schweins- rücken	60
	170. Schweinskotelettes	60
	171. Kasseler Rippensteck	61
	172. Schweinsrouladen	61
	173. Schinken-Steaks	61
	174. Schinken abzurochen	61
	175. Bratwürste	62
	176. Leberwürste	62
	177. Blutwürste	63
	178. Gallert, saurer Gelee	63
	179. Schüsselfleisch	64
	180. Schwarzenmagen	64

D. Hammelfleisch.

	181. Hammelbraten	65
	182. Gebeizter Hammel- braten	65
	183. Geismort. Hammels- schlegel	66
	184. Hammelskotelettes	66
	185. Gebackene Hammels- brust	66
	186. Irändischer Pudding (Frisch Stew)	67

		Seite			Seite
E. Wild und Geflügel.			F. Verwertung der Fleischreste.		
187.	Hafenbraten	67	201.	Fleischkuchlein od. Frikadellen	73
188.	Rehrbraten	68	202.	Fleischfuchen	73
189.	Hirschiemer oder Schlegel	68	203.	Fleischpfannenfuchen	73
190.	Hafenpfeffer	68	204.	Haschee	73
191.	Rehragout	69	205.	Gebackenes Fleisch	74
192.	Gebratener jung. Hahn	69	G. Krankenspeisen.		
193.	Gebackener Hahn	70	206.	Steak aus beliebigem Fleisch	74
194.	Hühner in Fritassee	70	207.	Haschee	74
196.	Gebratene Lauben	70	208.	Kalbfleischklöße	75
197.	Gebratene Ente	71	209.	Fleischgelee	75
198.	Gebratene Gans	71	IV. Fische und Fastenspeisen.		
199.	Gebratene Rebhühner	72	210.	Gebackene Fische	77
200.	Gebratene Krammetzvögel	72	211.	Gedämpfte Fische	77
			212.	Getrockneter Stockfisch	78
			213.	Fische in Sauce	78
			214.	Gebratene Fischklöße oder Rüklein	79
			215.	Gefodter Schellfisch	79
			216.	Gebratener Hecht	80
			217.	Gebratener Mal	81
			218.	Blauabgefottene Forellen	81
			219.	Soolen, Seezungen	82
			220.	Krebse	82
			221.	Froschschenkel in Fritassee	83
			222.	Gedämpfte Schnecken	83
			V. Gemüse.		
223.	Spinat	84	234.	Weißer Rüben	87
224.	Weißkraut	85	235.	Rohraben	88
225.	Wirsing	85	236.	Blumentohl	88
226.	Wangold	85	237.	Rosenkohl	89
227.	Rhabarber	85	238.	Spargeln	89
228.	Winterkohl	85	239.	Schwarzwurzeln	90
229.	Salat und Endiviengemüse	85	240.	Wangoldstiele	90
230.	Bairisch Kraut	86	241.	Zuckererbjen	90
231.	Rotkraut	86	242.	Brockelerbjen	90
232.	Sauerkraut	86	243.	Grüne Bohnen	91
233.	Gelberüben	87	244.	Eingemachte Bohnen	91
			245.	Gedörrte Schnittbohnen	91

	Seite		Seite
246. Dürre Erbsen, Bohnen, Linjen	91	261. Kartoffelklöße	96
247. Kastanien	92	262. Kartoffelklöße auf an- dere Art	97
248. Reizgemüse	92	263. Gebackene Kartoffel- klöße	97
249. Gesottene Kartoffeln	93	264. Kartoffelnudeln	98
250. Geröstete Kartoffeln	93	265. Gefüllte Kartoffeln	98
251. Salzkartoffeln	94	266. Gefüllter Wirsing od. Kraut	98
252. Kartoffelschnitze	94	267. Gefüllte Krautblätter	99
253. Gedämpfte Kartoffeln	94	268. Gefüllte Trauben- blätter	99
254. Gebackene Kartoffeln	94	269. Gefüllte Spinatblätter	100
255. Gebackene Kartoffeln auf andere Art	94	270. Gefüllte Kohlraben	100
256. Kartoffelbrei	95	271. Gefüllte weiße Rüben	100
257. Kartoffelbrei auf fei- nere Art	95	272. Gefüllte Zwiebeln	100
258. Pterisilientartoffeln	96	273. Gefüllte Gurken	101
259. Kartoffeln in Butter- sauce	96	274. Morcheln	101
260. Kartoffeln in brauner Sauce	96	275. Champignons	102
		276. Trüffel	102

VI. Saucen.

A. Warme Saucen.

277. Braune Zwiebelsauce	103
278. Weiße Zwiebelsauce	104
279. Senfsauce	104
280. Kapernsauce	104
281. Sardellensauce	104
282. Madeira sauce	105
283. Buttersauce	105
284. Kartoffelsauce	105
285. Eier sauce	105
286. Meerrettich	106
287. Tomatensauce	106
288. Champignonsauce	107

289. Trüffelsauce	107
290. Holländische Sauce	107
291. Einfache Fischsauce	108
292. Geschlagene Fischsauce	108

B. Kalte Saucen.

293. Mayonnaise	108
294. Gefochte Mayonnaise	108
295. Heringssauce	109
296. Sardellensauce	109
297. Meerrettich mit Essig und Del	109
298. Geriebener Rettich	109

VII. Salate.

299. Kopfsalat	110	303. Acker- und Nüßlesalat	111
300. Endiviesalat	110	304. Krautsalat	111
301. Lattich	111	305. Bohnensalat	111
302. Krebse	111	306. Salat v. Körnerbohnen	112

	Seite		Seite
307. Kartoffelsalat	112	314. Spargelsalat	114
308. Gurkensalat	112	315. Fleischsalat	114
309. Rettichsalat	113	316. Ochsenmaulsalat	114
310. Selleriesalat	113	317. Heringsalat	114
311. Gelberübensalat	113	318. Fischsalat	114
312. Rotrübensalat	113	319. Schneckenalat	115
313. Blumentohlsalat	113	320. Italienischer Salat	115

VIII. Obst und Kompoff.

321. Apfelfompott	117	327. Erdbeerkompott	119
322. Apfelmilch	118	328. Himbeer- und Johannisbeerkompott	119
323. Birnenkompott	118	329. Orangenkompott	119
324. Kirchenkompott	118	330. Rhabarberkompott	120
325. Zwetschkompott	118	331. Gedörrte Zwetschen	120
326. Pfirsichkompott	119		

IX. Eier-, Milch- und Mehlspeisen.

332. Eier zum Sieden	121	353. Feine Omelette	128
333. Spiegeleier od. Ochsenaugen	121	354. Schaum-Omelette	129
334. Verlorene oder Wind-eier ³⁹⁷	122	355. Omelette soufflée	129
335. Rührreier ³⁹⁸	122	356. Omelette mit Nessel	130
336. Rührreier mit Schinken	122	357. Omeletten-Strudel	130
337. Eieralat	122	358. Weck-Omeletten	130
338. Mehlbrei	123	359. Aufgezog. Omeletten	131
339. Griesbrei	123	360. Brotküchlein, gebackene Weckschnitten	131
340. Reiskompott	123	361. Goldschnitten	132
341. Spätzle	123	362. Nudelfüchlein	132
342. Nudeln	124	363. Reisküchlein	132
343. Macaroni ³⁴⁴	124	364. Gerührte Küchlein	133
344. Griesflöße	125	365. Apfelfüchlein	133
345. Gebackene Griesflöße	125	366. Scherben	134
346. Weckflöße	125	367. Spritzküchlein	134
347. Zwetschgenknödel	126	368. Windbeutel	134
348. Leberflöße	126	369. Strauben	135
349. Speckflöße	127	370. Erdbeerschnitten	135
350. Bayerische Knödel	127	371. Kartthäuserflöße	136
351. Pfannkuchen	127	372. Rahmstrudel	136
352. Berbackter Pfannkuchen (Krahe)	128	373. Pfirsich	136
		374. Rahm-Ringle	137
		375. Reiskörbchen	137



Seite	Seite	Seite
114	376. Rahmtörtchen . . .	137
114	377. Waffeln mit saurem	138
114	Rahm . . .	138
114	378. Holländische Waffeln .	138
114	379. Dampfnudeln . . .	138
115		
115		
	380. Schneckenudeln . . .	139
	381. Defenküchlein . . .	140
	382. Berliner Pfannkuchen	140
	383. Kartoffeludeln mit	
	Hefe . . .	140

X. Auflaese und Puddings.

A. Auflaese.

384. Einfacher Auflauf (Scheiterhaufen) . . .	143
385. Bettelmann . . .	143
386. Einfacher Kirchengauf- lauf . . .	143
387. Griesauflauf . . .	144
388. Vanilleauflauf . . .	144
389. Reisaufauf . . .	144
390. Reisaufauf m. Aepfel	144
391. Weisaufauf . . .	145
392. Kartoffelaufauf . . .	145
393. Kartoffelauf. mit Käse	145
394. Rastanienaufauf . . .	146
395. Nudelaufauf . . .	146
396. Nudelaufauf mit Schinken . . .	146
397. Chokoladeaufauf . . .	146
398. Zitronenaufauf . . .	147
399. Bunschaufauf . . .	147
400. Weinaufauf . . .	147
401. Kapuzineraufauf . . .	148
402. Saurer Rahmaufauf	148
403. Erdbeeraufauf . . .	148
404. Bisquitauflauf . . .	148
405. Schneeberg . . .	149
406. Aepfelaufauf . . .	149
407. Cremeäpfel . . .	150
408. Gebackene Aepfel . . .	150

409. Aepfelscharlotte . . .	150
410. Gefalzener Auflauf . . .	151

B. Puddings.

411. Kalbfleischpudding . . .	151
412. Gefalz. Brotpudding . . .	152
413. Pudding von übrigem Fleisch . . .	152
414. Plumpudding . . .	152
415. Holländischer Pudding	153
416. Gleichschmerpudding . . .	153
417. Schwammpudding . . .	153
418. Marschallpudding . . .	153
419. Schwarzbrotpudding	154
420. Griespudding . . .	154
421. Reispudding . . .	154
422. Kartoffelpudding . . .	155
423. Kartoffelpudding mit Schinken oder Dering	155
424. Beckpudding . . .	156
425. Chokoladepudding . . .	156
426. Kabinetspudding . . .	157
427. Kabinetspudding (alt)	157
428. Karamelpudding . . .	158
429. Schneepudding . . .	158
430. Stärkpudding . . .	158
431. Reis mit Schlagrahm	158
432. Bunschreis . . .	159
433. Kalter Griespudding	159

XI. Creme, süße Saucen, Gefrorenes.

A. Cremes.

434. Vanillecreme mit Schneeballen . . .	160
435. Gestürzte Vanillecreme	161
436. Zitronencreme . . .	161
437. Orangencreme . . .	161

	Seite		Seite
438. Weincreme	162	457. Chokoladesauce	167
439. Kirchenwassercreme	162	458. Weißweinsauce	168
440. Arrakcreme	162	459. Rotweinsauce	168
441. Chokolindercreme	163	460. Weinschaum od. Cha-	
442. Karamelcreme	163	deausauce	168
443. Erdbeercreme	164	461. Rosinensauce	168
444. Himbeercreme	164	462. Früchtesauce von Him-	
445. Creme von Früchtesaft	164	beeren, Johannisbeer-,	
446. Apfelfcreme	165	Erdbeeren, Kirchen,	
447. Rote Apfelspeise	165	Zwetschggen, Maulbeer-	
448. Charlotte russe	165	ren zc.	168
449. Türkische Creme	165	463. Arraksauce	169
450. Flamerie von Kirchen	166		
451. Flamerie v. Johannis-		C. Gefrorenes.	
beeren	166	464. Vanille-Eis	169
452. Schlagrahm	166	465. Einfaches Vanille-Eis	170
453. Schlagrahm mit Jo-		466. Kaffee-Eis	170
hannisbeer-Gelee	167	467. Zitronen-Eis	170
454. Schlagrahm mit Cho-		468. Chokolade-Eis	170
folade	167	469. Erdbeer- od. Himbeer-	
		Eis	171
B. Süße Saucen.		470. Kirchen-Eis	171
455. Milchsauce	167	471. Rahm-Eis	171
456. Vanillesauce	167		

XII. Pasteten, Kuchen und Torten.

A. Pasteten.			
472. Blätterteig	172	485. Kaffeekuch, Madeleine	177
473. Pasteten	173	486. Rosinentuchen	178
474. Saichee-Pastetchen	174	487. Wicelstuchen	178
475. Abgerührte Pastetchen	174	488. Heisentanz	178
476. Rükhenpastetchen	174	489. Heisenteig zu Obst- u.	
477. Pastetchen mit Kalbs-		anderem Kuchen	179
hirn	175	490. Apfelfuchen	179
478. Pastetchen mit Kalbs-		491. Zwetschaentuchen	180
briesle	175	492. Kirchentuchen	180
479. Kartoffelpastetchen	175	493. Heidelbeerkuchen	180
480. Stavioli	176	494. Zwiebelstuchen	180
481. Käsepastetchen	176	495. Kästuchen	180
482. Saure Rahmpastetchen	176	496. Abgerührt. Gugelhopf	181
483. Blumentohlpastetchen	176	497. Stollen	181
		498. Ulmer Brot	181
B. Kuchen und Torten.		499. Hugelbrot	182
484. Gewöhnlicher Gugel-		500. Kimmelbrot	182
hopf oder Heisentuchen	177	501. Obstkuchen von Butter-	
		teig	183

Inhalts-Verzeichnis.

XIII

	Seite		Seite
502. Gerührter Apfelsuchen	183	517. Bisquitorte	190
503. Gerührter Kirschsuchen	184	518. Mandelbisquit	190
504. Rhabarbersuchen	184	519. Himbeerbisquit	190
505. Johannisbeersuchen	185	520. Sandtorte	190
506. Gesundheitsuchen	185	521. Linsichtorte	191
507. Blighuchen	185	522. Schwarzbrotorte	191
508. Weinsuchen	186	523. Chokoladertorte	191
509. Marmorsuchen	186	524. Griesorte	192
510. Kaiseruchen	187	525. Kaitoffelorte	192
511. Saverinuchen	187	526. Anistorte	192
512. Linzertorte	187	527. Schichttorte	192
513. Abgerührte Linzertorte	188	528. Jägertorte	193
514. Makronentorte	188	529. Silbertorte (zu Eiscreme)	193
515. Mandeltorte	189	530. Johannisbeertorte	193
516. Haselnußtorte	189	531. Bisquitroulade	194

XIII. Kleinbackwerk.

532. Springele	195	552. Chokoladesterne	200
533. Sparfonseft	195	553. Zimtsterne	200
534. Rahmfonseft	195	554. Englische Bisquit	201
535. Anisplätzchen	196	555. Albert Bisquit	201
536. Anisbrot	196	556. Apfelschnitzchen	201
537. Teebrötchen	196	557. Makronen	202
538. Mandelbrötchen	196	558. Griesmakronen	202
539. Kleienbrötchen	197	559. Chokolademakronen	202
540. Pomeranzenbrot	197	560. Haselnußhäufchen	202
541. Belgraderbrot	197	561. Nußfonseft	202
542. Kardemonenbrötchen	197	562. Mandelschnitten	203
543. Vanillebrötchen	198	563. Merinken	203
544. Vanillestangen	198	564. Hippen	203
545. Rahmpapilloten	198	565. Mandelgebäckenes (zu Gefrorenem)	204
546. Rümmlstangen (zu Tee)	198	566. Weingebäckenes	204
547. Mandelbrezel	199	567. Pfefferniße	204
548. Linzer Brezel	199	568. Zuckerlebkuchen	205
549. Chokoladebufferle	200	569. Doniglebkuchen	205
550. Weiße Bufferle	200	570. Basler Leckerle	205
551. Buttergebäckenes	200	571. Kroquant	206

XIV. Glasuren.

572. Glasur für Hefenbackwerk	207	573. Punschglasur	207
		574. Zitronenglasur	207

	Seite		Seite
575. Chokoladeglasur	208	578. Gelbe Glasur	208
576. Gefochte Chokoladeglasur	208	579. Grüne Glasur	208
577. Fruchteglasur	208	580. Rote Glasur	208

XV. Konservieren der Früchte.

A. In Zucker eingemachte Früchte.

581. Erdbeeren	209
582. Himbeeren	211
583. Kirichen	211
584. Zwetichgen	212
585. Johannisbeeren	213
586. Aprikosen	213
587. Quittenschnitze	214
588. Eingemachte Nüsse	214
589. Hollunder	215

B. Marmeladen.

590. Apfelmarmelade	215
591. Quittenmarmelade	216
592. Aprikosenmarmelade	216
593. Birnsichmarmelade	216
594. Kirichenmarmelade	216
595. Zwetichgenmarmelade	217
596. Erdbeermarmelade	217
597. Himbeermarmelade	217
598. Brombeermarmelade	217
599. Johannisbeermarmelade	217
600. Dagebuttenmarmelade	217

C. Obstgeleen.

601. Johannisbeergelee	218
602. Himbeer- und Johannisbeergelee	218
603. Apfelgelee	219
604. Heidelbeergelee	219
605. Quittenzeltchen	220

D. Früchteäfte.

606. Himbeerfaft	220
607. Himbeer- u. Johannisbeerfaft	221
608. Johannisbeerfaft	221
609. Brombeerfaft	222
610. Kirichenfaft	222

611. Heidelbeerfaft	222
612. Birnenfaft oder Birnenhonig	222

E. In Eßig und Zucker eingemachte Früchte.

613. Zwetichgen in Eßig und Zucker	223
614. Kirichen in Eßig und Zucker	224
615. Birnen i. Eßig u. Zucker	224
616. Aprikosen in Eßig und Zucker	225
617. Heidelbeeren	225
618. Preiselbeeren	226
619. Tomaten in Eßig und Zucker	226
620. Gelberüben in Eßig und Zucker	227
621. Süße Gurken	228
622. Kürbisse	228
623. Eßiggurken	229
624. Mixed Pickles	229
625. Eingeschnittene Gurken	230
626. Bohnen in Salz u. Eßig	230
627. Salzgurken	230
628. Reife Tomaten in Salz	231
629. Früchte mit Obstpech einzumachen	231
630. Früchte in Weingeist und Salzöhl	232
631. Früchte in Rum oder Arrak (Tutti Frutti)	232

E. In Dunst eingemachte Früchte.

632. Kirichen in Dunst	233
633. Kirichen in Dunst m. Wein	233
634. Gemüse in Dunst	234

XVI. Getränke.

	Seite		Seite
A. Warme Getränke.			
635. Kaffee	235	646. Johannisbeerlikör	238
636. Tee	236	647. Quittenlikör	239
637. Chokolade	236	648. Birschlikör	239
638. Kakao	236	649. Zitronenwasser oder Limonade	239
639. Warmes Bier	236	650. Limonadeessenz von Drangen	240
640. Glühwein	237	651. Limonadeessenz von Zitronen	240
641. Bunsch	237	652. Mandelmilch	240
642. Bunsch mit Tee	237	653. Erdbeertrunk	240
643. Roter Bunsch	237	654. Maiwein	240
644. Eierpunsch	238	655. Pfirsichbowle	241
B. Kalte Getränke.			
645. Kuchlikör	238	656. Drangenbowle	241

Anhang.

Linirte Blätter zum Selbsteinschreiben von weiteren Rezepten.
(Seiten 245—272).

(Die Kochrezepte sind in der Regel für 8 Personen
berechnet.)



Seite
208
208
208

222

222

r

223

224
224

225
225
226

226

227
228
228
229
229
230
230
230
231

231

232

232
e

233

233
234

Verzeichniß der in der Bibliothek vorhandenen Bücher

XVI. Theologie

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----

Verzeichniß der in der Bibliothek vorhandenen Bücher



Verzeichniß der in der Bibliothek vorhandenen Bücher

Verzeichniß der in der Bibliothek vorhandenen Bücher