

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Mannheimer Koch-Buch

Mannheim, [ca. 1890]

Inhalts-Verzeichnis

[urn:nbn:de:bsz:31-300395](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-300395)

Inhalts-Verzeichniß.

Beste Wegweiser, um sofort alles, was dieses Kochbuch enthält,
finden zu können.

NB. Ein alphabetisch geordnetes Register, sämtliche Rezepte u. enthaltend, befindet sich am Schlusse des Kochbuches.

	Das Kochbuch enthält:	Seite
I. Einleitung		1—2
II. Vorrichtungen		3—18
III. Suppen		18—35
A. Kurze Anleitung zur Bereitung von Fleischbrühen		18—19
B. Suppen von verschiedenen Getreideprodukten		20—23
C. " " Kartoffeln, Brot und Mehl		23—26
D. " " Gemüsen und Hülsenfrüchten		26—29
E. " " Fischen und Krebsen		29—30
F. Rindfleischsuppen mit verschiedenen Einlagen		30—31
G. Suppen von verschiedenen Fleischern		31—33
H. " " Milch		33—34
I. " " Bier und Wein		34—35
K. " " Obst		35
IV. Gemüse		35—50
A. Kurze Anleitung zur Bereitung der Gemüse		35—36
B. Die Gemüse		36—47
C. Allgemeines über Kartoffeln		47—50
V. Klöße, Klößchen, Speisen von Nudeln und Makaroni		50—56
A. Kurze Anleitung		50—51
B. Suppenklöße und Klößchen		51—52
C. Klöße zu Beigüssen, Obst, Gemüse und Fleisch		52—55
D. Speisen von Nudeln und Makaroni		55—56

	Seite
VI. Fische und Schalthiere	56—71
A. Kurze Anleitung	56—57
B. Süßwasserfische	57—64
Fische kalt zu geben	63
C. Seefische	64—70
D. Schalthiere	71
VII. Beigüsse	72—82
A. Kurze Anleitung	72
B. Die warmen Beigüsse zu Fleisch, Fisch, Gemüse und Klößen	72—77
C. Kalte Beigüsse	77—79
D. Beigüsse zu Obst, Wein und Milch	79—82
VIII. Fleischspeisen	82—124
A. Kurze Anleitung	82—84
B. Rindfleisch = Braten und = Speisen	84—94
C. Hammelfleisch	94—97
D. Kalbfleisch	97—103
E. Schweinefleisch	104—106
F. Kaninchenfleisch	106—108
G. Ziegenfleisch	108
H. Geflügel	108—116
a. Zahmes Geflügel	108—114
b. Wildes Geflügel	114—116
I. Wildpret	116—118
K. Gerichte von übrig gebliebenem und kaltem Fleische	118—122
L. Pasteten und Pastetchen	123—124
IX. Salate	125—129
A. Kurze Anleitung	125
B. Die Salate	125—129
X. Kompotts	129—135
A. Kurze Anleitung	129
B. Die Kompotts von frischem Obst	129—134
C. " " " getrocknetem Obst	134—135
XI. Milch-, Eier- und Pfannenspeisen	135—142
A. Kurze Anleitung	135
B. Milchspeisen	136—138
C. Eierspeisen	138—139
D. Pfannenspeisen	139—142
XII. Puddings, Aufläufe und andere süße Speisen	142—151
A. Kurze Anleitung	142—143
B. Die Puddings	143—146
C. Die Aufläufe	147—149
D. Verschiedene süße Speisen	150—151

	Seite
XIII. Kalte süße Speisen, Cremes, Gelees	151—157
A. Kurze Anleitung	151—152
B. Gelees, Cremes, Puddings u.	152—157
XIV. Schmalzgebäckenes, Torten, Kuchen, kleines Backwerk	157—183
A. Kurze Anleitung	157—159
B. Schmalzgebäckenes	160—162
C. Torten	162—167
D. Kuchen	167—174
E. Kleines Backwerk	174—183
XV. Eingemachte Früchte und Gemüse	183—204
A. Kurze Anleitung	183—185
B. Frucht säfte	186—187
C. Dunstobst	187—188
D. Früchte in Essig	188—189
E. „ “ Branntwein, Rum u.	189—191
F. In Zucker eingemachte Früchte	191—195
G. Verschiedenartig Eingemachtes	195—196
H. Marmeladen und Mose	196—199
I. Gelees	199—200
K. Eingemachte Gemüse	201—204
XVI. Kalte und warme Getränke, Kalkschalen	204—211
A. Warme Getränke	204—208
B. Kalte Getränke	208—210
C. Getränke für Kranke	210
D. Kalkschalen	210—211
XVII. Anhang	211—228
1. Ueber die Kochgeschirre	211
2. Ueber das Tisch- und Tafeldecken zu den ver- schiedenen Gelegenheiten	212
3. Von den Pflichten der Hausfrau am Tische	215
4. Zerlegen und Anrichten	217
5. Quantitäten-Tabelle	221
6. Vom Serviren	222
7. Ueber die Getränke	223
8. Zusammenstellung zu einem großen Gesellschafts- essen	224
9. Zusammenstellung zu einem kleineren Gesell- schaftsessen	225
10. Zusammenstellung zu einem noch kleineren Essen	225
11. Warmes Abendessen	226
12. Kaltes Abendessen	226
13. Gabelfrühstück	226
14. Einfaches Frühstück	227

	Seite
15. Thees	227
16. Kaffeegesellschaften	228
XVIII. Der Einkauf der Lebensmittel	229—233
1. Die verschiedenen Fleischsorten	229
2. Die Wildpretarten	229
3. Die Geflügelarten	230
4. Fische und Wasserthiere	230
5. Die Gemüse	231
6. Die Getreideprodukte	232
7. Fettforten und Eier	233
XIX. Ueber das Aufbewahren von Lebensmitteln	233—236
Alphabetisches Register	237—248

