

**Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

**Praktisches Kochbuch für alle Stände**

**Droste, Charlotte**

**Oldenburg, 1880**

Inhaltsverzeichnis

**urn:nbn:de:gbv:45:1-7740**

# Allgemeiner Inhalt.

---

	Seite
Suppen . . . . .	1— 15
Ragouts, Kouladen, Fricassees zc. . . . .	15— 37
Gemüse . . . . .	38— 54
Fischgerichte . . . . .	54— 60
Warme Puddinge . . . . .	60— 73
Kalte Puddinge . . . . .	73— 79
Aufläufe . . . . .	79— 93
Klöße . . . . .	93— 99
Saucen . . . . .	99—106
Fleischgerichte, welche größtentheils zu Gemüse gegeben werden	106—114
Braten . . . . .	114—129
Compots, welche man frisch einkocht und zum Braten giebt.	
a) Süße Compots . . . . .	129—136
b) Sauere Compots . . . . .	136—139
Gefrorenes, Crèmes und Gelées.	
a) Gefrorenes . . . . .	140—142
b) Crèmes . . . . .	142—146
c) Gelées . . . . .	146—147
Backwerk.	
a) Torten und Kuchen . . . . .	148—175
b) Kleines Backwerk . . . . .	175—194
c) Zuckerguß (in Farben) . . . . .	194—195
Frühstücks . . . . .	195—196
Getränke . . . . .	196—200
Eingemachte Früchte.	
a) Mit Zucker . . . . .	200—212
b) Sauere . . . . .	213—216
Gemüse in Büchsen zc. aufbewahrt . . . . .	216—219
Getrocknetes Gemüse und Obst . . . . .	219
Einschlachten, Einpökeln, Wurstmachen und Reinigen der Gedärme.	
a) Einschlachten und Einpökeln . . . . .	220—222
b) Wurstmachen vom Schweine . . . . .	222—227
c) Wurstmachen vom Dachsen . . . . .	228—231
Vom Schlachten und Reinigen des Geflügels . . . . .	231—232
Vom Abhäuten des Wildes . . . . .	233
Milchliches für die Küche . . . . .	234—239
Ueber die Größe der Portionen im Verhältniß zur Personenzahl	239—240





## Alphabetisches Inhaltsverzeichniss.

	Seite
<b>A.</b>	
Aale, eingemachte . . . . .	37
Aale, fargirte . . . . .	33 u. 34
Al-Fricassée . . . . .	22
Al-Suppe, Hamburger . . . . .	3
Aale zu braten . . . . .	57
Achenie . . . . .	114
Apfel, ganze . . . . .	131
Apfel-Crème . . . . .	144
Apfel-Gelée . . . . .	202
Apfelgericht (gestürzt) . . . . .	132
Apfel, getrocknete . . . . .	132 u. 219
Apfel mit Wein . . . . .	131
Apfel mit Wein u. Corinthen . . . . .	130
Apfelmuß . . . . .	131
Apfelmuß mit Corinthen . . . . .	131
Apfelscheiben, gebackene . . . . .	89
Apfelsuppe . . . . .	7
Apfeltorte . . . . .	159 u. 160
Apfeltorte mit Blätterteig . . . . .	159
Apfeltorte mit gef. Äpfeln . . . . .	160 u. 161
Apfeltorte mit gerieb. Äpfeln . . . . .	159
Ananas-Crème . . . . .	144
Anisbrod . . . . .	185
Anis-Schrippe . . . . .	192
Apfelsinen-Eis . . . . .	141
Apfelsinen-Pudding . . . . .	64
Apfelsinen-Sauce . . . . .	101
Apfelsinen in Zucker aufbew. . . . .	200
Aprikosen . . . . .	133
Aprikosen-Eis . . . . .	140
Aprikosen in Zucker . . . . .	205 u. 206
Aprikosen mit Brantwein . . . . .	206
Aprikosen-Suppe . . . . .	9
Armeritter . . . . .	90
Arzac-Punsch . . . . .	196
Ausläufe . . . . .	79—93
Auslauf . . . . .	85
Auslauf, abgerührter . . . . .	80
Auslauf von Milchbrod . . . . .	81
Auslauf von Weißbrod . . . . .	81
Auslauf v. Malaga u. Madeira . . . . .	81
<b>B.</b>	
Auslauf von sauerem Rahm . . . . .	82
Austernpasteten . . . . .	30
Bachhähnel . . . . .	124
Bachwerk, kleines . . . . .	175—194
Bairische Klöße . . . . .	98
Baisers, weiße . . . . .	188
Baisers, Chocolate- . . . . .	188
Barsche zu braten . . . . .	55
Barsche zu kochen . . . . .	55
Barsche zu stoven . . . . .	55
Bauernstuten . . . . .	174
Bauernstuten mit Corinthen . . . . .	174
Bauernstuten von gesiebtem Kochen- und Weizenmehl . . . . .	175
Baumkuchen . . . . .	166 u. 167
Beeftaak . . . . .	106 u. 107
Berliner Kuchen . . . . .	181
Berliner Pfannkuchen s. Dachsen- augen.	
Bettelmannstorte . . . . .	170
Bickbeeren s. Heidelbeeren.	
Bickbeeren-Auslauf . . . . .	86
Bickbeeren-Brantwein s. Hei- delbeeren.	
Bickbeeren, getrockn., s. Heidelb.	
Bickbeeren-Pudding, kalter . . . . .	78
Bickbeeren in Zucker s. Heidelb.	
Bickbeeren-Sauce . . . . .	100
Bickbeeren-Suppe . . . . .	9
Biersuppe . . . . .	13
Biersuppe, gewöhnliche . . . . .	14
Biersuppe, kalte . . . . .	14
Biersuppe mit Perslago . . . . .	14
Bier-Kaltschaale . . . . .	14
Birnen, frische, mit Weißwein . . . . .	129
Birnen, frische, mit Johannis- beersaft . . . . .	129
Birnen . . . . .	130
Birnen de gris mit Kirschsafft . . . . .	130
Birnen de gris in Zucker . . . . .	210