

Inhaltsverzeichnis

Zum Geleit	5
Vorwort	7
Einleitung	8
Hinweise zur Benützung des Kochbuches	13
SUPPEN	15
I. KLARE SUPPEN	15
Suppeneinlagen	15
II. GEBUNDENE SUPPEN	21
GEMÜSE	29
I. SALATE	29
a) gekochte Salate	29
b) Rohsalate	32
II. GEDÜNSTETES GEMÜSE	35
III. EINGEBRANNTES GEMÜSE	36
IV. ABGESCHMALZENES GEMÜSE	38
V. SOSSEN	39
VI. GEBACKENES GEMÜSE	42
VII. HÜLSENFRÜCHTE	42
FLEISCHSPEISEN	44
I. DIE SCHWEINESCHLACHTUNG IM BAUERNHAUS	44
Die Fleischteile des Schweines und ihre Verwendung	47
Die Verwertung der Innereien vom Schwein	48
Die Verwendung von Schweinefleisch	52
Das Wursten a) Frischwürste	56
b) Dauerwürste	59
II. DAS SCHLACHTEN DES RINDES	62
Die Fleischteile des Rindes und ihre Verwendung	63
Die Verwertung der Innereien vom Rind	71
III. DAS SCHLACHTEN DES KALBES	73
Die Fleischteile des Kalbes und ihre Verwendung	75
Die Verwertung der Innereien vom Kalb	78

IV. DAS SCHLACHTEN VON ZIEGEN UND SCHAFEN	79
Die Fleischteile von Ziege und Schaf und ihre Verwendung	79
V. DAS SCHLACHTEN VON KANINCHEN	82
VI. DIE ZUBEREITUNG VON WILDBRET	84
VII. DAS SCHLACHTEN VON GEFLÜGEL	87
Die Zubereitung von Geflügel und Wildgeflügel	87
VIII. DIE VERWENDUNG VON FISCHEN	93
1. Süßwasserfische	93
2. Seefische	96
PILZE	99
Die Verwendung von Pilzen	99
BEILAGEN ZU FLEISCH- UND GEMÜSEGERICHTEN	101
HAUPT- UND MEHLSPEISEN	104
I. NUDELTEIG	104
II. STRUDELTEIG	106
III. GERMTEIG	109
Das Brotbacken	122
IV. KARTOFFELTEIG	124
V. MÜRBTEIG	127
VI. BISKUITTEIG	137
VII. NOCKERLTEIG	141
VIII. BACKPULVERTEIG	142
IX. TROPFTEIG	147
X. BLÄTTER- ODER BUTTERTEIG	150
XI. BRANDTEIG	154
VERSCHIEDENE ANDERE HAUPTSPEISEN	155
GEFÜLLTE GEMÜSE	167
AUFLÄUFE	168
MILCHSPEISEN	170
TORTEN	172
I. TORTEN AUS BISKUIT- und BISKUITÄHNLICHEM TEIG	172
II. TORTEN AUS BACKPULVERTEIG	176
III. TORTEN AUS MÜRBTEIG	177
IV. VERSCHIEDENE ANDERE TORTEN	180

EIWEISSVERWERTUNG	181
KORNMEHLREZEPTE	185
VERSCHIEDENE BÄCKEREIEN UND KONFEKT	190
KOMPOTTE	193
DAS KOCHEN (SPINNEN) DES ZUCKERS	195
GLASUREN	196
CREMES, GEFRORENES UND NACHSPEISEN	200
LIKÖRE UND GETRÄNKE	207
BROTAUFSTRICHE	211
SCHNELLGERICHTE	213
KLEINE KALTE GERICHTE	214
KALTE PLATTEN	215
DAS HALTBARMACHEN DER NAHRUNGSMITTEL	217
RICHTIGE VORRATSRÄUME	217
A) DAS HALTBARMACHEN VON FLEISCH	220
I. FÜR KÜRZERE ZEIT	220
1. Einlegen in Milch	220
2. Einsalzen	220
3. Einschlagen in Essigtuch	220
4. Beizen (trocken und naß)	220
5. Das Vergießen (gebraten und roh)	221
II. FÜR LÄNGERE ZEIT	221
1. Einsuren (naß, trocken, heiß)	221
2. Selchen	222
3. Auf westfälische Art	223
Die Aufbewahrung der Räucherwaren	223
4. Eindosen	224
5. Das Kochen und Sterilisieren	226
von Fleisch	227
von Innereien	230
von Rind- und Kalbfleisch	231
von Geflügel und Wild	232
6. Die Konservierung von Fleisch in Gläsern (Einwecken oder Einrexen)	233

B) DAS HALTBARMACHEN VON OBST, GARTEN- UND WALDBEEREN	237
1. Richtige Lagerung	237
2. Das Dörren	237
3. Das Herstellen von Marmelade	238
4. Das Eindosen	245
5. Das Einwecken oder Einrexen	248
6. Obst in Flaschen	249
7. Die Saftgewinnung aus Obst und Beeren	249
a) Süßmost	250
b) Obstwein- und Likörbereitung	256
8. Das Herstellen von Gelee	260
9. Das Haltbarmachen von Früchten in Essig-Zucker-Lösung	261
10. Das Haltbarmachen von Obst in Alkohol	262
C) DAS HALTBARMACHEN VON GEMÜSE	263
1. Die richtige Lagerung	263
2. Dörrgemüse	263
3. Gemüse in Salz	264
4. Das Einlegen in Essig	265
5. Bereiten von Gärgemüse	267
6. Das Eindosen	270
7. Das Einwecken	272
DAS HALTBARMACHEN DER EIER	273
DAS HALTBARMACHEN VON PILZEN	274
TIEFKÜHLEN VON LEBENSMITTELN	276
Tiefkühlen allgemein	276
Einfrieren von Fleisch	277
Einfrieren von Obst und Gemüse	279
DAS ESSIGBEREITEN IM BAUERNHAUS	281
DAS HERSTELLEN VON SEIFE IM BAUERNHAUS	282
HEIMISCHE GEWÜRZKRÄUTER	283
KRANKENKOST	286
Suppeneinlagen	291
Haupt- und Fleischspeisen	292
Getränke und leichte Speisen	296
ANHANG:	
KALORIENTABELLE	299
STICHWÖRTERVERZEICHNIS, alphabetisches; GLOSSAR	301-316