

Sachverzeichnis

a

Abbacken, in siedendem Fett 136
 Accum, F.Ch. 23, 188
 Alginate 187, 190
 Altbacken 165, 166
 Amador, Jean 189
 Anschwitzen 54, 131
 Anteigen, Mehl mit Milch 147
 Anthocyane 58
 Apicius-Kochbuch 14
 – Erbsensuppe 173
 Ascorbinsäure-Test 197
 Aufkochen 52
 Aufstoasten 166
 Auskochen, Markknochen 105

b

Backen 55, 139
 – Brot 144
 – Ei, Funktion 152
 – Fisch 63
 Bäckerei
 – Ägypten 139
 – Pompeji 141
 – Lebkuchen 152
 Backpulver 141, 150
 Bärme 54
 Barham, Peter 189
 Berg, Ragnar 202
 Biuret-Reaktion, Eiweißstoffe 41
 Blanchieren 52, 106
 Blaukochen 52, 67
 Blaukraut 61
 Bohnen
 – grüne, blanchieren 108
 – weiße
 – – Einweichen und Kochen 203
 – – Nährstoffverluste 201
 Bräsieren 54, 133

Braten 20, 53
 – des Fleisches, Liebig 25
 – Fisch 53
 – Fleisch 53
 – Kartoffelklöße 129
 – Kartoffel 130
 – Kochkunst 8
 – Paniermehl 128
 – Rindfleisch 14
 Brathering 64
 Bratkartoffel 130
 Bräunung, Fleisch 126
 Brei kochen 88
 Briefe, hauswirtschaftliche, Runge 28
 Brillat-Savarin, Tafelvergnügen 10, 188
 Brot, backen 139
 Brotbäcker, Eulenspiegel 149
 Brötchen, altbacken, aufstoasten 165
 Brühen 47
 Busch, Wilhelm, Pfannkuchen 154

c

Calcium-Test 196
 Castrolherd 6
 Cellulose, schmoren 133
 Champignon, dünsten 112
 Chemie
 – der Kochkunst, Liebig 26
 – des täglichen Lebens 26
 – und Kochkunst 14
 Chicoreé, blanchieren 107
 Citronensäure, Fertigsuppen 181
 Conservenfabrik, Königliche 173
 Culinary Chemistry 23

d

Dämpfen 49, 53, 113
 – Fisch 66
 – Gemüse 57

- Kartoffel 114
- Davidis, Henriette 175
- Denaturierung, Proteine 51
- Diffusionsvorgänge, beim Kochen 81
- Druckgaren 52
- Dumas, Wörterbuch der Kochkünste 22
- Dünsten 53, 110
 - Champignons 112
 - Fisch 63, 66
 - Gemüse 57
 - Zucchini 112

e

- Ei
 - Funktion beim Backen 152
 - pochieren 115
- Eisen-Test 197
- Eiweißstoffe
 - Biuret-Reaktion 41
 - Mehl 140
 - Nachweis 41
 - Ninhydrin-Reaktion 41
- Emulgator, Fertigsuppen 181
- Emulgierung 191
- Enzym, Inaktivierung 106
- Eosin, Modellversuch Blutfarbstoff 73
- Erbse, getrocknete
 - weichkochen 28
 - hart kochen 95
- Erbsensuppe 173
- Erbswurstsuppe
 - in Kochbüchern 175
 - Knorr 174
- Erdalkalien, Nachweise 37
- Erhardt, Mathilde, Kochbuch 185
- Ernährung, basische 202
- Essiggaren 56, 170
- Eulenspiegel, als Brotbäcker 149
- Extraktstoffe, Fleisch 69

f

- Farbstoffabgabe
 - Gemüse kochen 58
 - Gemüsepaprika 59
- Fertigsuppe 173
 - Citronensäure 182
 - Emulgator 181
 - Inhaltsstoff 181
 - Knorr 1740 184
 - Naturfarbstoff 181
 - Rote-Bete-Farbstoff 181
 - Technologie 178
- Fett, garen im 123

- Feuer und Kochen 13
- Fisch, garen
 - Mikrowelle 67, 119
 - kochen 106
 - Zubereitung 62
- Flammeri 87
- Fleisch
 - Bräunung 126
 - Extraktstoff 69
 - Fondue 137
 - garen 67
 - Garstufen im Fett 124
 - Gerinnungsvorgänge 73
 - kochen nach Dr. Oetker 103
- Fleischextrakt, Liebig 71, 175
- Fleischzubereitung
 - nach Liebig 25
 - nach Johnston 26
- Fondue, Fleisch 137
- Frittieren 55, 136
 - Fisch 67
 - Gemüse 58
 - Kartoffel 137
- Fruchtsaftgelee 80

g

- Gallert 80
- Garen
 - mit Essig 56
 - mit Salz 56
- Garungsart 47
- Garziehen 114
 - Klöße 115
- Geist der Kochkunst, Fleisch 102
- Gelatine, gelieren 78, 190
- Gelee, Fruchtsaft 80
- Geliervorgänge 78
- Gelierzucker 80
- Gellan 193
- Gemüse, garen
 - Regeln 56
 - dämpfen 57
 - dünsten 57
 - Farbstoffabgabe 58
 - frittieren 58
 - grillen 57
 - grünes, kochen 58
 - kochen 56
 - Kohlenstoffdioxid 76
 - Mercaptane 77
 - Mikrowelle 120
 - schmoren 57
 - Schwefelwasserstoff 77

- übergarkochen 93
- Gemüsepaprika
 - kochen 59
 - Kochwasser 59
 - Mikrowelle 121
- Gerbstoff, Nachweis 46
- Gerinnung, Proteine 50
- Gerinnungsvorgang, Fleisch 73
- Gerstengraupen, rösten 158
- Geschmack, Physiologie 10
- Getreidemahlprodukt, kochen 88
- Glasieren, Zwiebel 111
- Glucose-Test 197
- Gratinieren 54
- Graupen, rösten 158
- Grillen 55, 154
 - Fisch 66
 - Fleisch 68
 - Gemüse 57
- Grillkartoffel 155
- Grüneberg, Johann Heinrich 173
- Gurke
 - milchsauer 169
 - salzgaren 168

h

- Hackfleisch, Rind 70
- Haferflocken, rösten 157, 162
- Hafergrütze, rösten 159
- Halbgefrorenes 190
- Hammelbratensuppe nach Runge 30
- Hartkochen, Erbsen 95
- Hefeteig 149
- Heißextrakt, Fleisch 72
- Hering 63
 - gebraten 130
 - grüner 167
 - marinierter 64
 - sensorischer Vergleich 65
- Hirschhornsalz 143
 - Teig 151
- Hofküche, Schloss Neuenstein 6
- Homer, Odyssee 123
- Honiggebäck 144
- Hülsenfrüchte garen 56
 - kochen 91
 - Kulturgeschichte 94
 - Nährstoffverlust 201
 - Schnellkochtopf 58

i

- Idaho-Potatoe 155
- Iod-Stärke-Reaktion 43

j

- Johnston, Chemie des täglichen Lebens 26

k

- Kalignost 36
- Kalium
 - Nachweis 36
 - Test 195
- Kaltextrakt, Fleisch 70
- Karamellisierung
 - Glucose 162
 - Mikrowelle 18
 - Saccharose 79
 - Zucker, Mikrowelle 118
 - kochen 100
- Kartoffelklöße, braten 129
- Kartoffel
 - braten 130
 - dämpfen 114
 - Enzym inaktivieren 107
 - frittieren 136
 - geschälte, Nährstoffverlust 199
 - Nährstoffverlust 198
- Kathreiner, Malzkaffee 159
- Klöße, garziehen 115
 - Kartoffelklöße, braten 129
- Knödel, garziehen 115
- Knollengemüse, Nährstoffverluste 198
- Knorr, Carl Heinrich Theodor 174
- Knorr-Erbswurst, Rezeptur 174
- Knorr-Sos 177
- Koch, Beruf 22
- Kochbuch 15, 174
- Kochbuch, Mathilde Erhardt 185
- Kochbuchmuseum, Deutsches 175
- Kochen 13, 19, 52
 - allgemein 75
 - und Braten 20
 - und Feuer 13
 - Blaukochen 52
 - Brei 88
 - Diffusionsvorgänge 81
 - Erbsen, hart kochen 95
 - Fisch 106
 - Fleisch 68
 - Gemüse 56
 - Farbstoffabgabe 58
 - Gemüsepaprika 59
 - Getreidemahlprodukt 88
 - grünes Gemüse 89
 - Hülsenfrüchte 57
 - Kartoffel 96
 - Milch 99

- Möhren 81
- Nudeln 98
- Reis 82
- Rindfleisch 101
- Schaumbildung 82
- Teller-Linse 78
- verschiedene Stärke 83
- Vitamin-C-Verluste 90
- Weichkochen 93
- Zitronenschale 133
- Zwiebel 82
- Kochflüssigkeit, Siedeverhalten 75
- Kochkunst 8
 - und Chemie 14
 - 19. Jahrhundert 18
 - Dumas Wörterbuch 23
 - Geist der 9
 - Grundlehren nach Oetker 31
 - römische 14
 - Sternstunden 17
- Kochmaschine 6
- Kochprozess, Hülsenfrüchte 91
- Kochpulver, Dr. Oetker 93
- Kochvorgang 75
- Kochwasser
 - Gemüsepaprika 59
 - Rindfleisch 102
- Kochwasser-Analysen, Kartoffeln 96
- Kochwissenschaft, Lehre 32
- Kohl
 - Nährstoffverlust 207
 - schmoren 134
 - Weißkohl, weichkochen 108
- Kohlenstoffdioxid aus Gemüse 76
- Kohlrabi, Nährstoffverlust 207
- Kraftküche 175
- Küche 1
 - chemisches Laboratorium 1, 24
 - Geschichte 2
 - Stärkemehl 85
 - Ursprung der modernen 17
 - Versuch 35
- Küchenchemie, Rumford 24
- Kulturgeschichte
 - Hülsenfrüchte 94
 - Klöße 116
 - Mandel 110
 - Omelett 153
- Kurzbraten 54

/

- Lebensmittelchemie 33
- Lebkuchen
 - Bäckerei 142

- Triebmittel 142
- Leimstoff 80, 105
- Liebig
 - Braten des Fleisches 26
 - Chemie der Kochkunst 26
 - chemische Briefe 25
 - Fleischzubereitung 25
 - Fleischextrakt 71, 175
- Limettenschaum 192
- Linsen 92, 94
 - Teller-Linsen 78
- Lockerungsmittel, Honiggebäck 144
- Löffler, Kochbuch 18

m

- Maggi, Julius 178
- Maillard-Reaktion 126
- Malzkaffee 158
- Mandel 109
 - blanchieren 109
- Markknochen, auskochen 105
- Mehl
 - erhitzen 140
 - mit Milch anteigen 147
 - rösten 156
- Mehlschwitze
 - dunkel 132
 - hell 131
- Melonenkaviar 190
- Mercaptane, Gemüse 77
- Methylcellulose 191
- Mikrowelle 55
 - Erhitzen 49
 - Fisch garen 67, 119
 - Fleisch garen 69
 - garen 117
 - Gemüse garen 58, 129 f
 - Karamellisierung 118
- Milch, kochen 99
- Milchkochhaut 100
- Mineralstoffe, Versuche 36
- Möhre
 - kochen 81
 - Nährstoffverlust 200
- Molekulargastronomie 187
- Molekularküche 187
 - Verfahren 190
- Monoglycerid 193
- Müllerin Art, Fischzubereitung 63
- Myoglobin 73

n

- Nährstoffverlust
 - Bohnen, weiße 201

- Hülsenfrüchte 201
- Kartoffel 198
- Knollengemüse 198
- Kohlgemüse 207
- Möhre 200
- Paprika, grüne 205
- Wurzelgemüse 200

Naturfarbstoff, Fertigsuppe 181

Ninhydrin-Reaktion, Eiweißstoffe 42

Nitrat-Test 198

Nudeln

- kochen 98
- molekulare 192

o

Odyssee, Homer 123

Oetker, Grundlehren der Kochkunst 31

Olivenöl-Karamell 193

Olivenölfwürfel 192

Omelett 153

p

Paniermehl, braten 128

Paprika, s. auch Gemüsepaprika

- grüne, Nährstoffverlust 205

Pastetenofen, fahrbarer 148

Pektine, gelieren 78

Permanganat-Reaktionen 44

Pfannkuchen 153

- Märchen 154

Pfefferkuchen

- Bäckerei 142
- Triebmittel 142

Phäophytine 108

Phenole, Pflanzen-, Nachweis 37

pH-Werte 35

Pochieren 53, 114

Poelieren 55

Polyphenole, Nachweis 46

Porridge 88

Pottasche 143

- Honiggebäck 144

Protein

- Gerinnung 50
 - Nachweisreaktionen 41
- Pudding, kochen 86

q

Quellung

- Stärke 84
 - Teller-Linsen 78
- Quellvermögen, Stärke 84

r

Reis, kochen 82

Rindergulasch 102

Rindermarkknochen, auskochen 105

Rindfleisch

- braten 124
- Extrakt 69
- kochen 101

Rosenkohl, Nährstoffverlust 208

Röstaroma, Toast 158

Rösten 55, 156

Rote-Bete-Farbstoff, Fertigsuppen 181

Rotkohl 61

Rubrobrassin 61

Rührteig 150

Rumford, Suppe 24

Rumohr, Kochkunst 9, 188

Runge, F.F. 28, 189

- Erbsen weichkochen 28
- Hammelbratensuppe 30

s

Sago 84

Salzgaren 56, 167

Salzhering 167

Salzkartoffeln, Mikrowelle garen 121

Sanssouci, Schlossküche 5

Sauerkraut 170

Sauerteig 148

Sautieren 54

Schaumbildung, Reis kochen 82

Scheller, Rudolf 173

Schlossküchen 5

Schmoren 54, 57, 112

- Cellulose 133
- Fisch 67
- Fleisch 68
- Gemüse 57
- Kohl 134
- Zitronenschale 133

– Zucchini 135

Schnellkochen 52

Schnellkochtopf

- Gemüse garen 58
- Hülsenfrüchte garen 58

Schuler, Fridolin 178

Schwefelwasserstoff, Gemüse 77

Seifenauflösung, Nachweisreagenz 38

Sensorischer Vergleich, Hering 65

Sieden, historisch 10

Siedeverhalten, Kochflüssigkeiten 75

Sojalecithin 192

Speisegelatine 79

- Speiseöl, „Brottest“ 12
 - Sphärisierung 190
 - Stärke
 - erhitzen 140
 - kochen 83
 - Quellung 84
 - Verkleisterung 84
 - Stärkemehl 85
 - Stärkeprodukt, Iod-Stärke-Reaktion 43
 - Stärkeverkleisterung 84
 - Stoffe
 - phenolische, Nachweis 45
 - reduzierende, Permanganat-Reaktion 44
 - Suppe
 - Hammelbratensuppe 28
 - kondensierte 174
 - Suppenchemie 173
 - Suppenfleisch 69
- t**
- Tafelvergnügen, höheres 10
 - Tatar, Kaltextrakt 70
 - Teig 139
 - Hefeteig 149
 - mit Hirschornsalz 151
 - Rührteig 150
 - ungelockert 147
 - Teigruhe 146
 - Teller-Linsen
 - kochen 91
 - Quellung 78
 - Ternes, Waldemar 189
 - Teststäbchen
 - Ascorbinsäure-Test 197
 - Calcium-Test 196
 - Eisen-Test 197
 - Glucose-Test 197
 - Kalium-Test 195
 - Nitrat-Test 198
 - Texturgebung 190
 - This-Benckhardt, Hervé 187
 - Toast 164
 - Toasten 164
 - Tomaten
 - dünsten 111
 - Mikrowelle garen 122
 - Tomatensuppe 184
 - Topf, Erfindung 10
 - Triebmittel 142
- u**
- Überbacken 54
 - Übergarkochen, Gemüse 96
- v**
- Versuche in der Küche 35
 - Vilgis, Thomas 187
 - Vitamin-C-Verlust 90
- w**
- Wärmebehandlung 48
 - Wärmekonvektion 48
 - Wärmestrahlung 48
 - Weichkochen, Weißkohl 108
 - Weichmachen, Kohl 108
 - Weißbrot, toasten 164
 - Weißkohl
 - essiggaren 170
 - weichkochen 108
 - Welser, Philippine 173
 - Welser, Sabina 173
 - Wok, Gemüse garen 57
 - Wurzelgemüse, Nährstoffverlust 200
- z**
- Zichorie 174
 - Ziegelmayr, Wilhelm 32
 - Kochwissenschaft 32, 189
 - Ziehen lassen 53
 - Zitronenschale
 - kochen 133
 - schmoren 133
 - Zucchini
 - dünsten 112
 - schmoren 135
 - Zucker, Karamellisierung, Mikrowelle 118
 - Zwiebel
 - glasieren 111
 - kochen 82
 - rösten 163