

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Die fleischlose Küche in der Kriegszeit nebst einfachen Fischgerichten**

**Birke, Käthe**

**Karlsruhe, [1917]**

Sachverzeichnis

**urn:nbn:de:bsz:31-34718**

## Sachverzeichnis.

	Seite		Seite
Abbrühen der Gemüse . . . . .	1	Apfelsinenmus I . . . . .	207
Abendbrotgerichte . . . . .	188	Apfelsinenmus II . . . . .	207
Absämen der Gemüse . . . . .	37	Apfelsöße, rohe . . . . .	183
Ackerseuf . . . . .	82	Apfelspeise, rote . . . . .	162
Ankochzeit für die Kochkiste . . . . .	341	Äpfel, sterilisierte . . . . .	199
Anorganische Nährsalze . . . . .	4	Apfelstrudel . . . . .	136
Apfel-Apfelsinensalat . . . . .	167	Apfelsstücke . . . . .	156
Apfel-Äpfelosenalat . . . . .	168	Apfelsuppe . . . . .	30
Apfelauflauf . . . . .	134	Apfeltaschen . . . . .	145
Apfelbettelmann . . . . .	135	Äpfel zu trocknen . . . . .	221
Apfelbrotspeise . . . . .	135	Äpfelosen . . . . .	157
Apfeleierkuchen . . . . .	130	Äpfelosenmus . . . . .	207
Apfelgallert . . . . .	216	Äpfelosenspeise . . . . .	162
Apfelgriechsuppe . . . . .	30	Äpfelosen in Sulz . . . . .	157
Apfelgrütze . . . . .	164	Äpfelosen, sterilisierte . . . . .	199
Apfelhälften in Sulz . . . . .	157	Äpfelosensuppe . . . . .	30
Apfel-Johannisbeersalat . . . . .	168	Äpfelosentunke . . . . .	185
Apfelkartoffeln . . . . .	98	Arme Ritter von Kartoffelsteig . . . . .	111
Apfelmus . . . . .	156	Artischocken . . . . .	38
Apfelmus, eingekochtes . . . . .	205	Artischockenböden, gefüllt . . . . .	38
Apfelmus, eingekochtes, in Flaschen . . . . .	197	Aufbewahren von Dörrgemüse . . . . .	226
Apfelmus, eingekochtes, mit Kürbis . . . . .	206	Aufbewahren von Dörrobst . . . . .	222
Apfelmus, eingekochtes, mit Rüben . . . . .	206	Auffchnitt von kaltem Braten . . . . .	189
Apfelpfanne . . . . .	135	Auffstrich aus Bratenmasse . . . . .	190
Apfelpfanne, sächsische . . . . .	136	Ausgeschwefeln der Einmachgläser . . . . .	205
Apfelsaft einzukochen . . . . .	218	<b>B</b> achbunge . . . . .	83
Apfelschalentee . . . . .	222	Bachpflaumenauflauf . . . . .	137
Apfelschalen zu trocknen . . . . .	222	Bachpflaumenkartoffeln . . . . .	99
Apfelschnee . . . . .	162	Bachpflaumenkompott . . . . .	158
Apfelsinen-Erdbeersalat . . . . .	168	Bachpflaumensulz . . . . .	162
		Basilikum . . . . .	84
		Bechamelfkartoffeln . . . . .	102

	Seite		Seite
Beifuß . . . . .	84	Bohnen, weiße, mit Mohrrüben	44
Beinwell . . . . .	82	Bohnen, weiße, mit Tomaten	44
Berberitzenjast . . . . .	219	Boretsch . . . . .	84
Bettelmannssuppe . . . . .	7	Braten aus Bratenmasse . . . . .	86
Bibernell . . . . .	84	Braten aus Hülsenfrüchten . . . . .	88
Birnen, eingekochte . . . . .	199	Bratenmasse . . . . .	85
Birnenkartoffeln . . . . .	99	Braten ohne Fett . . . . .	86
Birnenkompott . . . . .	157	Braten aus Pilzen . . . . .	88
Birnenmus . . . . .	207	Braten aus Quark und Kar-	
Birnen zu trocknen . . . . .	221	toffeln . . . . .	88
Blandhieren . . . . .	1	Bratensoße, braune . . . . .	180
Blattsalate . . . . .	170	Bratkartoffeln . . . . .	99
Blaubeersuppe . . . . .	30	Bratkartoffeln ohne Fett . . . . .	99
Bleichzichorie . . . . .	38	Bratlinge aus Bratenmasse . . . . .	89
Blindhuhn . . . . .	57	Bratlinge aus Hülsenfrüchten . . . . .	92
Blumenkohl . . . . .	38	Bratlinge aus Suppenwürfeln . . . . .	93
Blumenkohl gebacken . . . . .	40	Braune Bratensoße . . . . .	180
Blumenkohl mit holländischer		Braune Soße . . . . .	180
Soße . . . . .	39	Brei als Flammeri . . . . .	142
Blumenkohlpastete . . . . .	40	Brei als Klöße . . . . .	124
Blumenkohl mit Pilzgrauen . . . . .	41	Brennesselgemüse . . . . .	82
Blumenkohlsalat . . . . .	172	Brennsoße, polnische . . . . .	183
Blumenkohlsuppe . . . . .	7	Brennsuppe . . . . .	9
Blumenkohl mit Tomaten		Brombeerblättertée . . . . .	84
überbacken . . . . .	40	Brombeeren einzumachen . . . . .	195
Blumenkohl mit Tomatensoße . . . . .	39	Brombeerkompott . . . . .	157
Böhmische Suppe . . . . .	8	Brombeermus . . . . .	207
Bohnen mit Äpfeln und Kar-		Brombeersaft . . . . .	218
toffeln . . . . .	42	Brombeerschaum . . . . .	163
Bohnen und Birnen . . . . .	42	Brombeersuppe . . . . .	31
Bohnen, Brech-, mit Rahm-		Brotklöße, gebackene . . . . .	89
beiguß . . . . .	42	Brotpudding . . . . .	137
Bohnen, grüne Brech- . . . . .	41	Brotsuppe . . . . .	26
Bohnenalat . . . . .	172	Brotwasser für Kranke . . . . .	237
Bohnenuppe I . . . . .	8	Brühartoffeln . . . . .	100
Bohnenuppe II . . . . .	8	Brunnentresse . . . . .	83
Bohnenuppe III . . . . .	9	Buchweizengröße . . . . .	120
Bohnen, weiße, mit Apfelmus . . . . .	43	Buchweizenklöße . . . . .	124

	Seite
Buchweizenplinsen . . . . .	131
Butterbrote ohne Butter . . . . .	189
Buttermilchplinsen I . . . . .	131
Buttermilchplinsen II . . . . .	131
Buttermilchspeise . . . . .	136
Buttermilchsuppe . . . . .	26
Buttermilchsuppe mit gedörrten Birnen . . . . .	26
Buttermilchsuppe mit Reis oder Grütze . . . . .	27
<b>Chicorée</b> . . . . .	38
<b>Dampfnudeln</b> . . . . .	125
Diät Speisen . . . . .	169
Dillkartoffeln . . . . .	100
Dillsoße . . . . .	180
Dörrfrüchte, Herstellung der . . . . .	220
Dörrfrüchte zu kochen . . . . .	157
Dörrgemüse, Herstellung von . . . . .	226
Dörrgemüse zu kochen . . . . .	44
Dörrobstsuppen . . . . .	31
Dreifrucht . . . . .	198
Dreifruchtmus . . . . .	208
<b>Gbereschen</b> . . . . .	158
Gierfuchen, einfacher . . . . .	130
Gierfuchen, feiner . . . . .	130
Gierfuchenschnitten, gefüllte . . . . .	90
Giersag . . . . .	6
Giersoße . . . . .	172
Gierstich . . . . .	23
Einkochen in Flaschen mit Korkverschluß . . . . .	197
Einkochen in Patentflaschen . . . . .	194
Einkochen in Verschlußgläsern . . . . .	222
Einkochen in Verschlußgläsern ohne Apparat . . . . .	198
Einsalzen von Gemüse . . . . .	225

Birke, Kochbuch.

	Seite
Endivien Salat . . . . .	173
Engelwurz, kandierte . . . . .	84
Erbsbrei . . . . .	45
Erbsenbällchen . . . . .	94
Erbsenbraten . . . . .	88
Erbsensuppe . . . . .	9
Erbsensuppe . . . . .	9
Erdbeerblätterttee . . . . .	84
Erdbeeren . . . . .	158
Erdbeerkaltschale . . . . .	36
Erdbeermus . . . . .	208
Erdbeersaft . . . . .	219
Erdbeerschaum . . . . .	163
Erdbeeren, sterilisierte . . . . .	199
Erdbirne . . . . .	48
Ertrag für Zitronensaft . . . . .	219
Estragon . . . . .	84
<b>Falsche Sahnekartoffeln</b> . . . . .	106
Falsche Schokoladensuppe . . . . .	27
Falscher Spargel . . . . .	45
Feigenbrot . . . . .	145
Feigenkompott . . . . .	158
Feigenfuchen . . . . .	146
Feigensuppe . . . . .	31
Fettverbrauch . . . . .	3
Fieberdiät . . . . .	237
Flageoletbohnen . . . . .	45
Flammeri, gefüllter . . . . .	143
Flammeri mit Mandeln, Zitronat und Rosinen . . . . .	143
Flammeri mit Schokolade . . . . .	143
Flammeri mit Vanille . . . . .	143
Fleischersag . . . . .	85
Fleischlose Kost bei Kindern . . . . .	235
Flieberbeeren zu trocknen . . . . .	221
Flieberbeersaft . . . . .	218
Flieberbeersuppe . . . . .	31

	Seite		Seite
Flocken mit Milch . . . . .	27	Gerstenehlisuppe, süße . . . . .	28
Früchte ohne Sterilisieren ein- zufochen . . . . .	201	Gerstensuppe . . . . .	11
Fruchtflammeri . . . . .	163	Gerstenwasser für Kranke . . . . .	238
Fruchtpasten . . . . .	214	Gestowte Kartoffeln . . . . .	102
Fruchtsäfte einzufochen . . . . .	217	Gewürze, Verwendung der . . . . .	2
Fruchtsalat in Melonenhälften . . . . .	169	Glühwein . . . . .	31, 220
Fruchtsuppe mit Flocken . . . . .	32	„Gold und Silber“ . . . . .	44
Frühlingsspinat . . . . .	82	Graubenbratlinge . . . . .	90
Frühlingsuppe . . . . .	10	Grauben und Pflaumen . . . . .	120
Frühlingsuppe mit Grauben . . . . .	10	Graubensuppe . . . . .	11
		Graubensuppe mit Milch . . . . .	27
<b>G</b> allert einzufochen . . . . .	216	Grießauflauf mit Kirschen . . . . .	138
Gallert aus schwarzen Joh- annisbeeren . . . . .	217	Grießbrei . . . . .	121
Gänsefingerhaut . . . . .	82	Grießflammeri . . . . .	142
Gebackene Grütze mit Pflaumen . . . . .	120	Grieß-Kartoffelköße . . . . .	125
Gefüllte Gurken . . . . .	47	Grieß-Kartoffelkuchen . . . . .	112
Gelatine von Johannisbeeren . . . . .	164	Grießköße . . . . .	125
Gelberübensalat mit Kartoffeln . . . . .	173	Grießschnitten . . . . .	91
Gelee zu kochen . . . . .	216	Grießsuppe mit Milch . . . . .	28
Geleeprobe . . . . .	216	Grießsuppe mit Saft . . . . .	28
Gemischter Braten . . . . .	89	Grundsöße, weiße . . . . .	179
Gemischte Früchte . . . . .	158	Grüne Soße . . . . .	181
Gemüseauflauf . . . . .	46	Grünkernbraten . . . . .	87
Gemüsebratlinge . . . . .	90	Grünkernbratlinge . . . . .	91
Gemüsebrühe einzufochen . . . . .	224	Grünkernsuppe . . . . .	11
Gemüsenudeln . . . . .	116	Grünsohl . . . . .	47
Gemüsepudding . . . . .	46	Grützebratlinge . . . . .	91
Gemüsesalat, gemischter . . . . .	173	Grütze aus Dörrobst . . . . .	165
Gemüseschüssel, bunte . . . . .	76	Grütze, gebackene, mit Pflaumen . . . . .	120
Gemüsesülze . . . . .	190	Grütze mit Milch . . . . .	27
Gemüsesuppe . . . . .	10	Gundermann . . . . .	82
Gerstenflockenköße . . . . .	125	Guter Heinrich . . . . .	82
Gerstenflockenplinsen . . . . .	132	Gurken, gefüllte . . . . .	47
Gerstengrütze . . . . .	120	Gurkengemüse I . . . . .	47
Gerstenmehlpfannkuchen . . . . .	132	Gurkengemüse II . . . . .	47
Gerstenmehlsuppe . . . . .	11	Gurkenkartoffeln . . . . .	100
		Gurkenmus . . . . .	174
		Gurkensalat . . . . .	174

	Seite		Seite
Gurkensoße I . . . . .	180	Helianthi . . . . .	48
Gurkensoße II . . . . .	180	Helianthisalat . . . . .	174
Gurkensuppe . . . . .	11	Himbeerblättertée . . . . .	84
<b>H</b> aferflockenbrei . . . . .	121	Himbeeren . . . . .	159
Hafersflockenflöße . . . . .	126	Himbeeren einzumachen . . . . .	195
Hafersflockenfuchen I . . . . .	146	Himbeermus . . . . .	209
Hafersflockenfuchen II . . . . .	146	Himbeerfaß . . . . .	218
Hafersflockenplinsen . . . . .	132	Himmel und Erd' . . . . .	98
Hafersflockenpudding . . . . .	138	Hirsebrei I . . . . .	122
Hafergrüßbrei . . . . .	121	Hirsebrei II . . . . .	122
Hafergrüße als Frühstück . . . . .	121	Holländische Soße . . . . .	181
Hafergrüßsuppe . . . . .	12	Holunderbeeren zu trocknen . . . . .	221
Hafergrüßsuppe mit Kartoffeln . . . . .	12	Holunderbeerfaß . . . . .	218
Hafermehlflammeri . . . . .	143	Holunderbeersuppe . . . . .	32
Hafermehlspfannkuchen . . . . .	132	Holunderkaltschale . . . . .	37
Hafermehlsuppe . . . . .	12	Honigkuchen . . . . .	147
Hafermehlsuppe mit Milch . . . . .	28	Hopfenalat . . . . .	175
Hagebuttenbrot . . . . .	215	Hopfenprossen . . . . .	48
Hagebuttenkerntee . . . . .	159	Hülsenfruchtbratlinge . . . . .	92
Hagebuttenkompott . . . . .	158	<b>J</b> ägerfohl . . . . .	48
Hagebuttenmus . . . . .	208	Johannisbeeren . . . . .	159
Hagebuttensuppe . . . . .	32	Johannisbeeren einzumachen . . . . .	195
Hagebuttentunke . . . . .	186	Johannisbeeren, Mus von schwarzen . . . . .	210
Hamburger Soße . . . . .	181	Johannisbeergallert . . . . .	216
Hefenflöße . . . . .	126	Johannisbeer-Himbeermus . . . . .	209
Heidelflöße . . . . .	107	Johannisbeermus . . . . .	209
Heidelbeeren einzumachen . . . . .	195	Johannisbeermus mit Rüben- zusatz . . . . .	209
Heidelbeeren in Flaschen, ge- kocht . . . . .	201	Johannisbeersaft . . . . .	218
Heidelbeeren in Flaschen, un- gekocht . . . . .	201	Johannisbeersuppe . . . . .	33
Heidelbeeren zu trocknen . . . . .	221	Johannisbeersuppe mit Kirichen . . . . .	33
Heidelbeerkompott . . . . .	159	Johannisbeersuppe III . . . . .	33
Heidelbeerkuchen . . . . .	133	Johannisbeertunke . . . . .	186
Heidelbeersuppe . . . . .	32	<b>R</b> affeebrot I . . . . .	147
Heißluftpfanne . . . . .	86	Raffeebrot II . . . . .	148
Helgoländer Suppe . . . . .	12		

	Seite		Seite
Kaiser-Kartoffelsuppe . . . . .	13	Kartoffelpuffer . . . . .	113
Kalmuswurzel . . . . .	84	Kartoffelrollen . . . . .	92
Kaltschalen . . . . .	36	Kartoffelsago mit Milch . . . . .	27
Kaltschale von Quarz . . . . .	37	Kartoffelsalat . . . . .	175
Karameltunke . . . . .	186	Kartoffelsalat auf andere Art . . . . .	175
Karotten . . . . .	49	Kartoffelsalat, feiner . . . . .	175
Karotten gestovt . . . . .	49	Kartoffelschnee . . . . .	101
Kartoffelauslauf . . . . .	111	Kartoffelstrudel . . . . .	114
Kartoffelauslauf mit Kräutern . . . . .	104	Kartoffelsuppe . . . . .	13
Kartoffelbällchen . . . . .	94	Kartoffelsuppe mit Kräutern . . . . .	13
Kartoffelbratlinge . . . . .	92	Kartoffelsuppe mit Pilzen . . . . .	14
Kartoffeleierfuchen . . . . .	111	Kartoffelsuppe mit Tomaten . . . . .	14
Kartoffelgebäck, kleines . . . . .	149	Kartoffelteig gebacken mit Obst- füllung . . . . .	114
Kartoffelgrießsuppe . . . . .	14	Kastanien . . . . .	50
Kartoffellöße I . . . . .	107	Kastanien mit Äpfeln . . . . .	50
Kartoffellöße II . . . . .	107	Kastanienuppe mit Sellerie . . . . .	14
Kartoffellöße mit Grieß . . . . .	107	Katharinenfuchen . . . . .	149
Kartoffellöße mit Käse . . . . .	108	Kerbel . . . . .	82
Kartoffelküchel, gebackene . . . . .	112	Kerbelrübchen . . . . .	83
Kartoffelkuchen I . . . . .	148	Kerbelsuppe . . . . .	15
Kartoffelkuchen II . . . . .	148	Kinderkost . . . . .	235
Kartoffelkuchen mit Hefe . . . . .	148	Kirschauslauf . . . . .	138
Kartoffeln, gefüllte I . . . . .	49	Kirschen einzumachen . . . . .	195
Kartoffeln, gefüllte II . . . . .	49	Kirschen, sterilisierte . . . . .	199
Kartoffeln, gestovte . . . . .	102	Kirschen zu trocknen . . . . .	221
Kartoffeln, Kochen der . . . . .	98	Kirschkompott I . . . . .	159
Kartoffeln mit Käse I . . . . .	105	Kirschkompott II . . . . .	159
Kartoffeln mit Käse II . . . . .	105	Kirschkuchen I . . . . .	150
Kartoffeln mit Käse III . . . . .	105	Kirschkuchen II . . . . .	150
Kartoffeln in Kräutertunke . . . . .	100	Kirschmus mit Himbeeren . . . . .	210
Kartoffel-Maisgrießlöße . . . . .	108	Kirschmus mit Zucker . . . . .	210
Kartoffelmus . . . . .	101	Kirschmus ohne Zucker . . . . .	210
Kartoffelmus mit Buttermilch . . . . .	101	Kirschpfanne . . . . .	139
Kartoffelmusring, gebackener . . . . .	105	Kirschpfannkuchen . . . . .	133
Kartoffelpastete I . . . . .	96	Kirschsaft von sauren Kirschen . . . . .	218
Kartoffelpastete II . . . . .	96	Kirschsaft von süßen Kirschen . . . . .	218
Kartoffelpudding mit Quarz I . . . . .	113	Kirschsuppe . . . . .	33
Kartoffelpudding mit Quarz II . . . . .	113		

	Seite		Seite
Kirschtunke . . . . .	186	Kriegsgebäck . . . . .	144
Klären, das, von Fruchtfaß .	217	Kriegskuchen . . . . .	151
Kleine Sülzen . . . . .	192	Kronsbeeren . . . . .	161
Klopse, vegetarische . . . . .	95	Küchenzettel . . . . .	228
Klopse, vegetar., auf andere Art	95	Kümmelfohl . . . . .	72
Klöße und Backobst . . . . .	108	Kürbis einzufochen . . . . .	201
Klöße von rohen Kartoffeln I	109	Kürbis einzufochen auf andere	
Klöße von rohen Kartoffeln II	109	Art . . . . .	202
Knackbrot . . . . .	149	Kürbisgemüse . . . . .	55
Kochliste, Selbstanfertigung einer	240	Kürbisgrübe . . . . .	122
Kohl, gefüllter . . . . .	52	KürbisKompott . . . . .	159
Kohlrabi . . . . .	50	Kürbismus . . . . .	211
Kohlrabi, gefüllte I . . . . .	51	Kürbisschritten . . . . .	55
Kohlrabi, gefüllte II . . . . .	52	Kürbissuppe I . . . . .	34
Kohlrabi, gestowt . . . . .	51	Kürbissuppe II . . . . .	34
Kohlrabi mit Karotten . . . . .	51	Kürbissuppe mit Milch . . . . .	28
Kohlrollen . . . . .	53	<b>Lauchgemüse . . . . .</b>	<b>55</b>
Kohlrüben Gemüse . . . . .	53	Lauchschwindling . . . . .	77
Kohlrübenmus, gebackenes . . . . .	54	Lauchsuppe . . . . .	16
Kohlrüben in Mayonnaise . . . . .	54	Leipziger Allerlei . . . . .	55
Kohlrüben wie Teltower Kürb-		Leutholdsches Einkochverfahren	220
chen . . . . .	54	Liebesgabe für Soldaten . . . . .	215
Kohlsalat . . . . .	176	Liebstöckel . . . . .	83
Kohlsalat mit Sellerie . . . . .	176	Linsen . . . . .	55
Kohl- suppe . . . . .	15	Linsen mit Apfelscheiben . . . . .	56
Kompottfrüchte einzumachen .	193	Linsen mit Mohrrüben . . . . .	56
Kopfsalat, feiner . . . . .	176	Linsensuppe I . . . . .	16
Kraftbrühe . . . . .	15	Linsensuppe II . . . . .	16
Krankendiät . . . . .	237	Löwenzahn . . . . .	82
Krankenkost . . . . .	235	Löwenzahnsalat . . . . .	83
Kraut, eingemachtes . . . . .	61	<b>Mahonien- saft einzufochen . . . . .</b>	<b>219</b>
Kräuterbutter . . . . .	84	Mairüben . . . . .	56
Kräuterkäse . . . . .	84	Maisgrieß . . . . .	123
Kräuter- soße . . . . .	181	Maisgrieß auf andere Art . . . . .	123
Kräuter- soße, feine . . . . .	181	Maisgrieß- klöße . . . . .	127
Kräuter- suppe . . . . .	15	Maisgrieß, süßer . . . . .	123
Kräuter zu trocknen . . . . .	226		
Krautsalat . . . . .	76		

	Seite		Seite
Maismehlkuchen . . . . .	133	Mohrrüben in Flaschen einzu-	
Majoran . . . . .	84	fochen . . . . .	222
Mafronen . . . . .	151	Mohrrübenkompott . . . . .	160
Mafronen ohne Ei . . . . .	151	Mohrrübenmus . . . . .	211
Mangold . . . . .	56	Morchel . . . . .	77
Mangold einzumachen . . . . .	224	Mofte, alkoholfreie . . . . .	220
Mangold, gefüllter . . . . .	56	Moufferon . . . . .	77
Maronen . . . . .	50	Mus von fchwarzen Johannis-	
Marmelade einzufochen . . . . .	204	beeren . . . . .	210
Maultafchen . . . . .	119	Mus aus Südf Früchten . . . . .	160
Meerrettichfoße, gekochte I . . . . .	182	Mus aus Tomaten und Äpfeln . . . . .	211
Meerrettichfoße, gekochte II . . . . .	182	Muschelanrichten . . . . .	192
Meerrettichfoße, rohe . . . . .	182	<b>N</b>	
Mehlklöße zu Suppen . . . . .	21	Nachlese . . . . .	57
Mehlklöße aus Brandteig . . . . .	127	Nährfalze . . . . .	3
Mehlkloß, großer, mit Hefe . . . . .	128	Neffelgemüfe . . . . .	82
Mehlpudding mit Äpfeln . . . . .	139	Neffeluppe . . . . .	17
Mehlsuppe . . . . .	17	Nudelflecke, gefüllte . . . . .	119
Mehl zu röften . . . . .	5	Nudeln, einfache I . . . . .	115
Melde einzumachen . . . . .	224	Nudeln, einfache II . . . . .	115
Melde als Gemüse . . . . .	82	Nudeln mit Äpfeln . . . . .	117
Melonen . . . . .	160	Nudeln mit Kräutern . . . . .	116
Melonen einzufochen . . . . .	202	Nudeln mit Pilzen . . . . .	80
Melonensalat I . . . . .	168	Nudeln mit Spargel . . . . .	116
Melonensalat II . . . . .	168	Nudeln mit Spinat . . . . .	117
Milchflammeri . . . . .	142	Nudeln mit Tomaten gebacken . . . . .	117
Milchkaltfchale mit Beeren . . . . .	37	Nudelsuppe mit Milch . . . . .	29
Milchkartoffeln . . . . .	102	Nudeltörtchen . . . . .	97
Milch für Kranke . . . . .	239	Rußfleifchfchnitten . . . . .	93
Milchnudeln . . . . .	118	Rußspeifen . . . . .	85
Milchnudeln gebacken . . . . .	118	Rußtunke . . . . .	187
Milchspeife . . . . .	144	<b>O</b>	
Milchgericht von einem Braten-		Oberrüben . . . . .	51
rest . . . . .	95	Obftauflauf . . . . .	139
Mirabellenkompott . . . . .	160	Obftkuchen . . . . .	152
Mirabellenmus . . . . .	211	Obftkuchenteig, befferer . . . . .	152
Mirabellen, sterilifizierte . . . . .	199	Obftkuchenteig mit Hefe . . . . .	152
Mohrrüben . . . . .	57	Obftkuchen mit Mafronenguß . . . . .	153

	Seite		Seite
Obstmustunke . . . . .	187	Bilz-Kartoffelsuppe . . . . .	17
Offen-Verfahren . . . . .	220	Bilzkloße . . . . .	80
<b>P</b> astetchen, gefüllte . . . . .	96	Bilzkloße, andere . . . . .	94
Pastinaken . . . . .	58	Bilznudeln einfach . . . . .	80
Pastinaken gestommt . . . . .	58	Bilznudeln gebacken . . . . .	80
Pastinakenmus . . . . .	58	Bilznudeln III . . . . .	81
Perlgraupen mit Milch . . . . .	27	Bilzpudding . . . . .	81
Petersilienkartoffeln . . . . .	102	Bilzreis . . . . .	80
Petersiliensoße . . . . .	182	Bilzschmizel . . . . .	78
Pfannkuchenbacken ohne Fett . . . . .	129	Bilzsoße . . . . .	183
Pfannkuchen ohne Ei . . . . .	130	Bilzfülz . . . . .	191
Pfefferkraut . . . . .	84	Bilzsuppe . . . . .	17
Pfirsiche, sterilisierte . . . . .	199	Bilzbergiftungen, Schutz vor . . . . .	77
Pflanzenfleisch . . . . .	85	Polnische Brennsoße . . . . .	183
Pflaumenauflauf . . . . .	140	Porree . . . . .	55
Pflaumen-Kartoffelklöße . . . . .	109	Porreesuppe . . . . .	18
Pflaumenkartoffeln . . . . .	102	Portulak . . . . .	84
Pflaumenkompott . . . . .	160	Preiselbeerblättertee . . . . .	84
Pflaumenmarmelade . . . . .	211	Preiselbeeren einzukochen . . . . .	202
Pflaumenmus . . . . .	212	Preiselbeeren in Flasch. einzuf. . . . .	195
Pflaumenpfannkuchen . . . . .	133	Preiselbeeren in Gallert . . . . .	203
Pflaumen, sterilisierte . . . . .	199	Preiselbeeren mit Birnen . . . . .	203
Pflaumenuppe . . . . .	34	Preiselbeeren mit Kürbis . . . . .	203
Pflaumen zu trocknen . . . . .	221	Preiselbeeren mit Melonen . . . . .	203
Pilzanzug . . . . .	225	Preiselbeergallert . . . . .	217
Pilzbraten . . . . .	80	Preiselbeerkompott . . . . .	161
Pilzbratlinge . . . . .	92	Preiselbeermus . . . . .	212
Pilzbrötchen . . . . .	190	Preiselbeerfaft . . . . .	218
Pilze, Allgemeines über . . . . .	76	Prinzeßbohnen . . . . .	58
Pilze einzumachen . . . . .	223	Prinzeßsuppe . . . . .	18
Pilze, gebratene . . . . .	78	Protosehritten . . . . .	93
Pilze, gedünstete . . . . .	78	Prünellensuppe . . . . .	34
Pilze, gefüllte . . . . .	79	Prünellentunke . . . . .	187
Pilze, geschmorte . . . . .	78	Prünellen zu trocknen . . . . .	222
Pilze zu trocknen . . . . .	227	Puffbohnen . . . . .	59
Pilzfüllung . . . . .	79	<b>Q</b> uarauflauf, polnischer . . . . .	140
Pilzkartoffeln . . . . .	102	Quark-Kartoffelklöße . . . . .	110

	Seite		Seite
Quarkfeulchen . . . . .	133	Rosinensoße . . . . .	184
Quarkfuchen . . . . .	134	Röstmehl . . . . .	5
Quarkfuchen . . . . .	153	Rote Grütze . . . . .	164
Quarkfuchen, anderer . . . . .	153	Rote Rüben, gedämpft . . . . .	59
Quarkfuchen, kleine . . . . .	153	Rote Rüben, gedünstet . . . . .	60
Quark mit Früchten . . . . .	141	Rote-Rüben-Salat . . . . .	177
Quarkspeise mit Brot . . . . .	141	Rote-Rüben-Suppe . . . . .	19
Quarktorte . . . . .	154	Rotkohl . . . . .	60
Quendel . . . . .	84	Rübenröllchen . . . . .	92
Quittenbrot . . . . .	215	Rübensalat . . . . .	177
Quitten einzufochen . . . . .	204	Rübensuppe . . . . .	19
Quittengallert . . . . .	217	Rüben, Verwendung der, zum	
Quittenkompott . . . . .	161	Einnachen . . . . .	206
Quittenmus . . . . .	212	Rumfordsche Suppe . . . . .	19
Quitten, sterilisierte . . . . .	199	Runkelrübenblätter . . . . .	74
<b>R</b> aps als Gemüse . . . . .	82	<b>S</b> acharin . . . . .	195
Rapünzchen . . . . .	83	Saftsuppe . . . . .	35
Rapünzchen als Salat . . . . .	177	Safttunke . . . . .	187
Reineclaudenkompott . . . . .	161	Sagosuppe . . . . .	20
Reineclauden, sterilisierte . . . . .	199	Sahnekartoffeln, falsche . . . . .	106
Reispastetchen . . . . .	97	Sahne, saure . . . . .	19
Reiseris in der Kinderküche . . . . .	236	Salate, grüne Blatt- . . . . .	170
Reistörtchen . . . . .	97	Salate, wildwachsende . . . . .	83
Restesuppen . . . . .	18	Salat als Gemüse . . . . .	60
Rettich als Brotaufstrich . . . . .	184	Salat, gefüllter . . . . .	61
Rettichsoße, rohe . . . . .	183	Salat als Spinat zu kochen . . . . .	60
Rhabarber einzumachen . . . . .	195	Salatsoße I . . . . .	171
Rhabarbergrütze . . . . .	164	Salatsoße II . . . . .	171
Rhabarberkompott . . . . .	161	Salatsoße III . . . . .	171
Rhabarberfuchen . . . . .	154	Salatsoße . . . . .	174
Rhabarbersuppe . . . . .	35	Salat in Tomatenkörbchen . . . . .	178
Rohe Apfelsöße . . . . .	183	Salat von Wildkräutern . . . . .	83
Rohe Rettichsoße . . . . .	183	Salbei . . . . .	84
Rohspeisen . . . . .	169	Salz . . . . .	84
Römischer Kohl . . . . .	56	Salzyl . . . . .	205
Rosenkohl . . . . .	59	Salzgurken einzulegen . . . . .	225
Rosineneris . . . . .	221	Sauerampfer . . . . .	82

	Seite		Seite
Sauerampfersoße . . . . .	184	Seefohl . . . . .	83
Sauerampfersuppe . . . . .	20	Sellerie . . . . .	63
Sauerfohl . . . . .	61	Sellerieauflauf . . . . .	63
Sauerfohl einzulegen . . . . .	226	Sellerieaufstrich . . . . .	190
Sauerkrautpastete . . . . .	62	Selleriebratlinge . . . . .	93
Sauerkrautsuppe . . . . .	20	Sellerie, gebackener . . . . .	64
Saure Kartoffeln I . . . . .	103	Sellerie, gedünsteter . . . . .	65
Saure Kartoffeln II . . . . .	103	Sellerie, gefüllter I . . . . .	65
Saure Suppe . . . . .	20	Sellerie, gefüllter II . . . . .	66
Savoverfohl . . . . .	74	Selleriegemüse, braunes . . . . .	64
Schafgarbe . . . . .	82	Selleriegemüse mit Tomaten- soße . . . . .	66
Scharlotte . . . . .	139	Sellerie mit Reis . . . . .	66
Scherbet . . . . .	36	Selleriefalat . . . . .	178
Schichttorte . . . . .	154	Selleriefalatscheiben in Süße . . . . .	191
Schichttorte in anderer Art . . . . .	155	Selleriefülze . . . . .	191
Schlehen-saft . . . . .	220	Selleriesuppe I . . . . .	22
Schleimsuppe . . . . .	29	Selleriesuppe II . . . . .	22
Schmor-kartoffeln . . . . .	103	Semmelbrei mit Birnen . . . . .	128
Schnittbohnen . . . . .	42	Semmelseierkuchen, gefüllter . . . . .	132
Schnittbohnen mit Mohrrüben . . . . .	43	Semmel-Loß, großer . . . . .	129
Schnittlauchsoße . . . . .	184	Sirup-kartoffeln . . . . .	104
Schokoladensuppe, falsche . . . . .	27	Sirupsoße . . . . .	184
Schokoladentorte . . . . .	155	Sommersuppe . . . . .	22
Schokoladentunke . . . . .	187	Spargel . . . . .	66
Schoten . . . . .	62	Spargelauf-lauf . . . . .	67
Schoten einzufochen . . . . .	222	Spargel einzufochen . . . . .	224
Schoten und Karotten . . . . .	62	Spargelgemüse . . . . .	67
Schotenschalen, Verwendung der . . . . .	21	Spargel mit Klößchen I . . . . .	67
Schotensuppe . . . . .	21	Spargel mit Klößchen II . . . . .	68
Schotensuppe mit Grießnocken . . . . .	21	Spargel-Kartoffelauf-lauf . . . . .	68
Schwarzdornblät-teree . . . . .	84	Spargelpastete . . . . .	69
Schwarz-wurzeln . . . . .	63	Spargelsalat . . . . .	178
Schwarz-wurzelauf-lauf . . . . .	63	Spargelschalen zu trocknen . . . . .	227
Schweden-früchte . . . . .	165	Spargelschalen-suppe . . . . .	23
Schwedische Grüze . . . . .	124	Spargelsuppe . . . . .	23
Schweizer Müsli . . . . .	169	Speisefolgen für Feiertage . . . . .	234
Schweizer Salat . . . . .	177	Spinat . . . . .	69

	Seite		Seite
Spinataufslauf I . . . . .	69	Tomatenpfannkuchen . . . . .	134
Spinataufslauf II . . . . .	70	Tomatensalat . . . . .	178
Spinat einzukochen . . . . .	224	Tomatensoße . . . . .	184
Spinat-Kartoffellöse . . . . .	110	Tomatensuppe . . . . .	24
Spinatpudding . . . . .	70	Topinambur . . . . .	48
Spinatschüssel . . . . .	70	Tripmadam . . . . .	84
Spinatsuppe . . . . .	23	Türkische Kuchen . . . . .	155
Stachelbeeren einzumachen . . . . .	195	<b>V</b> anilleäpfel . . . . .	165
Stachelbeeren zu trocknen . . . . .	221	Banilletunke . . . . .	187
Stachelbeergrüße . . . . .	164	Bierfruchtmus . . . . .	213
Stachelbeerkompott . . . . .	162	Vitamine . . . . .	3
Stachelbeermus . . . . .	213	Voitscher Eiweißsag . . . . .	3
Stachelbeerscharlotte . . . . .	165	<b>W</b> achsbohnen . . . . .	43
Stachelbeersuppe . . . . .	35	Wachsbohnen auf Holsteiner	
Steinpilze . . . . .	53	Art . . . . .	43
Steinpilze mit Graupen . . . . .	79	Waldmeistertee . . . . .	84
Stettiner Suppe . . . . .	24	Wandervogelsuppe . . . . .	24
Stoppelrüben . . . . .	71	Warmhalten der Speisen in	
Strudeln mit Milchüberguß . . . . .	140	der Kochkiste . . . . .	241
Strudel mit Füllung . . . . .	136	Wegerich . . . . .	82
Strudelteig . . . . .	137	Wegerich, hirschhornblättriger . . . . .	83
Sulz einzukochen . . . . .	192	Weichselkaltschale . . . . .	36
Sülzen, kleine . . . . .	192	Weinbeermus . . . . .	213
Sülzfotelett . . . . .	192	Weingelee . . . . .	166
Suppengemüse zu trocknen . . . . .	227	Weingelee, gefülltes . . . . .	166
Suppe von Wildkräutern . . . . .	83	Weißer Grundsoße . . . . .	179
Süßstoff . . . . .	195	Weißer Suppe . . . . .	24
<b>T</b> ee, einheimischer . . . . .	84	Weißfohl . . . . .	72
Teltower Rübchen . . . . .	71	Weißfohl auf andere Art . . . . .	73
Thüringer Obstpfanne . . . . .	141	Weißfohl, geschmort . . . . .	73
Thymian . . . . .	84	Weißfohl, gestoht . . . . .	73
Tomaten, geschmorte . . . . .	71	Weißfohlspudding . . . . .	74
Tomatenaufslauf I . . . . .	72	Welschkraut . . . . .	74
Tomatenaufslauf II . . . . .	72	Wermut . . . . .	84
Tomaten, gefüllte . . . . .	71	Wiesenknöterich . . . . .	82
Tomatenkartoffeln . . . . .	104	Wildwachsende Gemüse . . . . .	81
Tomatenmus einzukochen . . . . .	224		

	Seite		Seite
Wintergemüsesuppe . . . . .	25	Zuckerfranke, Diät für . . . . .	239
Winterсалат . . . . .	178	Zuckerrüben . . . . .	74
Wirfing . . . . .	74	Zuckerrübenblätter . . . . .	74
Wrufen . . . . .	53	Zuckerschoten . . . . .	75
Würzkräuter . . . . .	84	Zusammenstellung der Mahlzeiten . . . . .	4
<b>Z</b> ichorie als Salat . . . . .	83	Zwetschen siehe Pflaumen.	
Ziegenfuß . . . . .	82	Zwiebelgemüse . . . . .	75
Zimttunke . . . . .	188	Zwiebelkartoffeln . . . . .	106
Zitronencreme . . . . .	166	Zwiebeln, glasierte . . . . .	75
Zitronengallert . . . . .	167	Zwiebelsoße, braune . . . . .	185
Zitronenschaum . . . . .	167	Zwiebelsoße, weiße . . . . .	185
Zitronensuppe . . . . .	35	Zwiebelsuppe, braune . . . . .	25
Zuckerfarbe . . . . .	185	Zwiebelsuppe, weiße . . . . .	25

## Sachverzeichnis der Fischgerichte.

	Seite		Seite
<b>A</b> uflauf von Trockenfisch . . . . .	250	Fisch in Sulz . . . . .	246
<b>D</b> orsch . . . . .	243	Fischsuppe . . . . .	251
Dorsch, geräucherter . . . . .	250	Fischsuppe, feine . . . . .	251
<b>F</b> ischauflauf . . . . .	249	Fisch in Tomatensoße . . . . .	248
Fisch-Gierfuchen . . . . .	250	Fisch-Tomatensuppe . . . . .	252
Fisch, gebratener . . . . .	245	<b>G</b> rüne Heringe zu braten . . . . .	245
Fisch, gerösteter . . . . .	245	<b>H</b> eringsaufstrich . . . . .	254
Fischfüllung . . . . .	247	Heringe, eingelegte . . . . .	253
Fisch-Kartoffelauflauf I . . . . .	249	Heringskartoffeln I . . . . .	252
Fisch-Kartoffelauflauf II . . . . .	249	Heringskartoffeln II . . . . .	253
Fisch-Kartoffelsuppe . . . . .	252	Heringskartoffelsalat . . . . .	254
Fischklops, gebratene I . . . . .	247	Heringsklops, gebratene . . . . .	253
Fischklops, gebratene II . . . . .	247	<b>K</b> abeljau . . . . .	243
Fischklops, gekochte . . . . .	247	Klippfisch . . . . .	246
Fisch-Koteletten . . . . .	245	Kochbrühe für Seefisch . . . . .	243
Fisch mit Gemüse . . . . .	248	<b>M</b> uschelsuppe mit Kartoffeln . . . . .	254
Fischsalat . . . . .	250		