

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	Ausschwefeln der Einmachgläser	205
Apfelsaft einzukochen	218	B achbunge	83
Apfelschalentee	222	Bachpflaumenauflauf	137
Apfelschalen zu trocknen	222	Bachpflaumenkartoffeln	99
Apfelschnee	162	Bachpflaumenkompott	158
Apfelsinen-Erdbeersalat	168	Bachpflaumensulz	162
		Basilikum	84
		Bechamellkartoffeln	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	Brühtkartoffeln	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
Chicorée	38
Dampfnudeln	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
Gbereschen	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
Erdbeerblättertée	84
Erdbeeren	158
Erdbeerkaltschale	36
Erdbeermus	208
Erdbeersaft	219
Erdbeerschaum	163
Erdbeeren, sterilisierte	199
Erdbirne	48
Ertrag für Zitronensaft	219
Estragon	84
Falsche Sahnekartoffeln	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

17

	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
G 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	Grundsoße, 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
H 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	Hopfenproffen	48
Hagebuttenkerntee	159	Hülsenfruchtbratlinge	92
Hagebuttenkompott	158	J 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	R 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	Lauchgemüse	55
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	Mahonien- saft einzufochen	219
Kräuterbutter	84	Mairüben	56
Kräuterkäse	84	Maisgrieß	123
Kräutersoße	181	Maisgrieß auf andere Art	123
Kräutersoße, feine	181	Maisgrießflöße	127
Kräutersuppe	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	N achlese	57
Mehlklöße zu Suppen	21	Nährfalze	3
Mehlklöße aus Brandteig	127	Neffelgemüfe	82
Mehlkloß, großer, mit Hefe	128	Neffeluppe	17
Mehlpudding mit Äpfeln	139	Nudelflecke, gefüllte	119
Mehlsuppe	17	Nudeln, einfache I	115
Mehl zu röften	5	Nudeln, einfache II	115
Melde einzumachen	224	Nudeln mit Äpfeln	117
Melde als Gemüse	82	Nudeln mit Kräutern	116
Melonen	160	Nudeln mit Pilzen	80
Melonen einzufochen	202	Nudeln mit Spargel	116
Melonensalat I	168	Nudeln mit Spinat	117
Melonensalat II	168	Nudeln mit Tomaten gebacken	117
Milchflammeri	142	Nudelsuppe mit Milch	29
Milchkalkifchale mit Beeren	37	Nudeltörtchen	97
Milchkartoffeln	102	Rußfleifchfchnitten	93
Milch für Kranke	239	Rußspeifen	85
Milchnudeln	118	Rußtunke	187
Milchnudeln gebacken	118	O berrüben	51
Milchspeife	144	Obftauflauf	139
Milchgericht von einem Braten-		Obftkuchen	152
rest	95	Obftkuchenteig, befferer	152
Mirabellenkompott	160	Obftkuchenteig mit Hefe	152
Mirabellenmus	211	Obftkuchen mit Mafronenguß	153
Mirabellen, sterilifizierte	199		
Mohrrüben	57		

	Seite		Seite
Obstmustunke	187	Bilz-Kartoffelsuppe	17
Offen-Verfahren	220	Bilzkloße	80
P astetchen, gefüllte	96	Bilzkloße, andere	94
Pastinaken	58	Bilznudeln einfach	80
Pastinaken gestowt	58	Bilznudeln gebacken	80
Pastinakenmus	58	Bilznudeln III	81
Perlgraupen mit Milch	27	Bilzpudding	81
Peterfilienskartoffeln	102	Bilzreis	80
Peterfiliensoße	182	Bilzschmizel	78
Pfannkuchenbacken ohne Fett	129	Bilzsoße	183
Pfannkuchen ohne Ei	130	Bilzfülz	191
Pfefferkraut	84	Bilzsuppe	17
Pfirsiche, sterilisierte	199	Bilzberggütungen, 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	Protosechnitten	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	Q 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
R aps als Gemüse	82	S acharin	195
Rapünzchen	83	Saftsuppe	35
Rapünzchen als Salat	177	Safttunke	187
Reineclaudenkompott	161	Sago-suppe	20
Reineclauden, sterilisierte	199	Sahnekartoffeln, falsche	106
Reispastetchen	97	Sahne, saure	19
Reiserisatz 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	Salzyl	84
Römischer Kohl	56	Salzyl	205
Rosenkohl	59	Salzgurken einzulegen	225
Rosinenerisatz	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
Schlehensaft	220	Selleriesuppe I	22
Schleimsuppe	29	Selleriesuppe II	22
Schmorkartoffeln	103	Semmelbrei mit Birnen	128
Schnittbohnen	42	Semmelseierkuchen, gefüllter	132
Schnittbohnen mit Mohrrüben	43	Semmelkloß, großer	129
Schnittlauchsoße	184	Sirupkartoffeln	104
Schokoladensuppe, falsche	27	Sirupsoße	184
Schokoladentorte	155	Sommersuppe	22
Schokoladentunke	187	Spargel	66
Schoten	62	Spargelauflauf	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-Kartoffelauflauf	68
Schwarzdornblättertée	84	Spargelpastete	69
Schwarzwurzeln	63	Spargelsalat	178
Schwarzwurzelauflauf	63	Spargelschalen zu trocknen	227
Schwedenfrüchte	165	Spargelschalensuppe	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	V anilleäpfel	165
Stachelbeeren zu trocknen	221	Banilletunke	187
Stachelbeergrüße	164	Bierfruchtmus	213
Stachelbeerkompott	162	Vitamine	3
Stachelbeermus	213	Voitscher Eiweißsag	3
Stachelbeerscharlotte	165	W 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
T 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
Winter Salat	178	Zuckerrüben	74
Wirfing	74	Zuckerrübenblätter	74
Wrufen	53	Zuckerschoten	75
Würzkräuter	84	Zusammenstellung der Mahlzeiten	4
Z 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
A uflauf von Trockenfisch	250	Fisch in Sulz	246
D orsch	243	Fischsuppe	251
Dorsch, geräucherter	250	Fischsuppe, feine	251
F ischauflauf	249	Fisch in Tomatensoße	248
Fisch-Gierfuchen	250	Fisch-Tomatensuppe	252
Fisch, gebratener	245	G rüne Heringe zu braten	245
Fisch, gerösteter	245	H eringsaufstrich	254
Fischfüllung	247	Heringe, eingelegte	253
Fisch-Kartoffelauflauf I	249	Heringskartoffeln I	252
Fisch-Kartoffelauflauf II	249	Heringskartoffeln II	253
Fisch-Kartoffelsuppe	252	Herings-Kartoffelsalat	254
Fischklopse, gebratene I	247	Heringsklopse, gebratene	253
Fischklopse, gebratene II	247	K abeljau	243
Fischklopse, gekochte	247	Klippfisch	246
Fisch-Koteletten	245	Kochbrühe für Seefisch	243
Fisch mit Gemüsen	248	M uschelsuppe mit Kartoffeln	254
Fischsalat	250		