

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

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

Birke, Käthe

Karlsruhe, [1917]

Sachverzeichnis der Fischgerichte

urn:nbn:de:bsz:31-34718

	Seite		Seite
Wintergemüsesuppe	25	Zuckerkrank, Diät für	239
Winterсалат	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
Fischklops, gebratene I	247	Heringsklops, gebratene	253
Fischklops, gebratene II	247	K abeljau	243
Fischklops, gekochte	247	Klippfisch	246
Fisch-Koteletten	245	Kochbrühe für Seefisch	243
Fisch mit Gemüsen	248	M uschelsuppe mit Kartoffeln	254
Fischsalat	250		

	Seite		Seite
Bannfisch	251	Scholle, gebratene	245
Bichelsteiner	248	Schollen, gekochte	244
Räucherfische	250	Schollen in Gewürzsoße	244
Resteverwendung von Fischen	250	Seebarbe	245
Rollmops	254	Seebarsch	243
Rosinensoße zu Fisch	244	Seefisch, gekochter	243
Rostbratpfanne	245	Seegeruch bei Fisch zu ent-	
Röstvorrichtungen	245	fernen	243
Salzfisch	246	Seehecht	245
Salzheringe	252	Seelachs	243
Salzheringe, gebratene	253	Senfsoße zu Fisch	244
Salzheringe, in Pfannkuchen-		Soßen zu Seefisch	244
teig gebackene	253	Stockfisch	246
Sauerkrautpastete mit Fisch	248	Trockenfisch	246
Schellfisch	243	Trockenfisch, gedämpfter	248
Schellfisch, geräucherter	250	Trockenfischresten, Verwendung	
		von	252

Druckfehler-Berichtigung.

Es muß heißen:

- §. 51 Nr. 142 Kohlrabi mit Karotten (nicht Kartoffeln).
- §. 64 Zeile 1 $\frac{1}{4}$ l Selleriewasser (nicht 1 l).
- §. 86 Nr. 235 Braten aus Bratenmasse (nicht umd).
- §. 255 Zeile 5 Ankochzeit für die Kochkiste §. 241 (nicht 341).

