

**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	Zuckerfranke, Diät für . . . . .	239
Wintersalat . . . . .	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	Herings-Kartoffelsalat . . . . .	254
Fischklopse, gebratene I . . . . .	247	Heringsklopse, gebratene . . . . .	253
Fischklopse, gebratene II . . . . .	247	<b>K</b> abeljau . . . . .	243
Fischklopse, gekochte . . . . .	247	Klippfisch . . . . .	246
Fisch-Koteletten . . . . .	245	Kochbrühe für Seefisch . . . . .	243
Fisch mit Gemüsen . . . . .	248	<b>M</b> uschelsuppe mit Kartoffeln . . . . .	254
Fischsalat . . . . .	250		

	Seite		Seite
<b>Bannfisch</b> . . . . .	251	Scholle, gebratene . . . . .	245
<b>Bichelsteiner</b> . . . . .	248	Schollen, gekochte . . . . .	244
<b>Räucherfische</b> . . . . .	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
<b>Salzfisch</b> . . . . .	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	<b>Trockenfisch</b> . . . . .	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).

