

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch für den einfachen und gutbürgerlichen Haushalt mit Berücksichtigung der vegetarischen und Krankenkost

Silbermann, Marie

Hamburg ; Mannheim, 1910

Register.

urn:nbn:de:bsz:31-55749

Register.

Rezept Nr.	Seite	Rezept Nr.	Seite
Vorwort	3	30 Krautsuppe	20
Belehrende Plauderei	7	31 Brotsuppe	21
Suppen	13	32 Gebrannte Mehlsuppe	21
Bouillon zu kochen	13	33 Sauerampfersuppe	21
1 Reissuppe	14	34 Semmelspanade	21
2 Sagosuppe	15	35 Hafermehlsuppe	22
3 Tapiokasuppe	15	36 Tomatensuppe	22
4 Fadennudelsuppe	15	37 Spinatsuppe	22
5 Hausmachernudelsuppe	15	38 Suppe Julienne	22
6 Bouillon mit Teigwaren- einlagen	15	39 Blumenkohlsuppe	22
7 Macaronisuppe	16	40 Spargelsuppe	23
8 Graupensuppe — Gersten- suppe	16	41 Kraftsuppe	23
9 Flädlesuppe	16	42 Pilzsuppe	23
10 Suppe aus selbstgemachten Nudeln	16	43 Königinisuppe (à la reine)	23
11 Eiergerstensuppe	16	44 Ochsenschwanzsuppe	24
12 Tapioka — Julienesuppe	17	45 Windsorjsuppe	24
13 Griesuppe	17	46 Krebsuppe	24
14 Einlaufsuppe	17	47 Krebsuppe schnell zu be- reiten	25
15 Schmalzerbsensuppe	17	48 Falsche Schildkröten- suppe (Mokarturle-Suppe)	25
16 Bouillon mit Napoleons- hüten	17	49 Wildsuppe	25
17 Bouillon mit Fellei	17		
18 Frühlingssuppe (à la jardinière)	18	Süße Suppen.	
19 Reissfloekensuppe	18	50 Schokoladensuppe 1.	26
20 Haferfloekensuppe	18	51 Schokoladensuppe 2.	26
21 Russischer Bortsch	18	52 Bieruppe	26
		53 Weinsuppe mit Sago	27
Sämige Suppen.		54 Pfefferuppe	27
22 Kartoffelsuppe 1.	19	55 Heidelbeeruppe	27
23 Kartoffelsuppe 2.	19		
24 Erbsensuppe	19	Gemüse.	
25 Linsensuppe	19	56 Mirsinggemüse	28
26 Bohnensuppe	20	57 Bayrisch Kraut	29
27 Brünkernsuppe	20	58 Weißkohlgemüse	29
28 Geröstete Griesuppe	20	59 Brünkohlgemüse (Kraus- kohl)	29
29 Kartoffelpanadesuppe	20	60 Rosenkohlgemüse	30

Rezept Nr.	Seite	Rezept Nr.	Seite
61 Kohlsprossen	30	103 Weiße Sauce	44
62 Spinat	30	104 Pikante Familienauce (Sauce Espagnole)	44
63 Mangoldgemüse	31	105 Bechamelsauce (naturell)	44
64 Rhabarbergemüse	31	106 Blumenkohlsauce	44
65 Schmorkohl (Rotkohl)	31	107 Spargelsauce	45
66 Blumenkohlgemüse	31	108 Krebsauce	45
67 Spargelgemüse	32	109 Krebsauce schnell zu be- reiten	45
68 Blumenkohl mit holländ. Sauce	32	110 Hummersauce	46
69 Spargel mit Bechamel	33	111 Madeirasauce	46
70 Spargel mit Butter	33	112 Burgundersauce	46
71 Bohngemüse	33	113 Champignonsauce	46
72 Kohlrabigemüse	33	114 Trüffelsauce	46
73 Gemüse von frischen Erbsen (Schoten)	34	115 Mayonnaisesauce 1. für 6 Personen	47
74 Karotten mit Schoten	34	116 Mayonnaise 2.	47
75 Gelbe Rüben (Möhren)	34	117 Estragonmayonnaise	47
76 Gelbe Rüben auf andere Art	35	118 Kräutermayonnaise	47
77 Kohlrüben	35	119 Rote Mayonnaise	48
78 Gurkengemüse	35	120 Remouladensauce	48
79 Riebstielgemüse	35		
80 Sauerkohl	36	Fleischgerichte vom Rind.	
81 Linsengemüse	36	121 Ochsenfleisch als Beilage	49
82 Bohngemüse	37	122 Jägerfleisch	49
83 Erbsenbrei (Erbsenpuree)	37	123 Pökelbrust	49
		124 Gurkenfleisch	50
Saucen.			
84 Grundauce	39	125 Tomatenfleisch	50
85 Butterauce	39	126 Pilzfleisch	50
86 Senfsauce	39	127 Rosinenfleisch	51
87 Heringsauce	40	128 Rinderbraten	51
88 Sardellenauce	40	129 Schmorbraten	51
89 Petersilienauce	40	130 Sauerbraten	52
90 Schnittlauchauce	40	131 Beef à la mode	52
91 Pilzauce (billig)	41	132 Lendenbraten (Gesell- schaftsbraten)	52
92 Steinpilzauce	41	133 Roastbeef	53
93 Kerbelsauce	41	134 Rindskotelett	53
94 Sauerampferauce	41	135 Rumpsteak	54
95 Zwiebelsauce	41	136 Entrecôte	54
96 Kapernauce	42	137 Kaiserbraten	54
97 Dillsauce	42	138 Engl. Beefsteak	54
98 Rosinenauce	42	139 Deutsche Beefsteaks	55
99 Tomatensauce 1.	42	140 Beefsteak à la tatare	55
100 Tomatensauce 2.	43	141 Rinderroulade	55
101 Specksauce	43	142 Pickelsteiner Fleisch	56
102 Meerrettichauce	43	143 Gebratene Rindsleber	56

Rezept Nr.	Seite
144 Geschmorte Rindsleber	57
145 Saure Leber	57
Leberklöße (siehe unter Klöße)	140
146 Gulasch	57
147 Lendengulasch	58
148 Rindszunge	58
149 Zunge à la Polonaise	58
150 Ochsenmaulsalat	58

Fleischgerichte vom Kalb.

151 Kalbsbraten	59
152 Kalbsnierenbraten	59
153 Kalbskeule zu braten	59
154 Marinierte Kalbskeule	60
155 Kalbsfrikandeau	60
156 Kalbsrücken	61
157 Gefüllte Kalbsbrust 1.	62
158 Gefüllte Kalbsbrust 2.	62
159 Kalbfleisch-Frikassée	63
160 Kalbsrouladen	63
161 Kalbfleisch Curry	64
162 Pfefferfleisch	64
163 Kalbsgulasch	64
164 Kalbshare	64
165 Kalbschnitzel	64
166 Schnitzel nach Art der Holsteiner	65
167 Kalbschnitzel (naturell)	65
168 Farcierte Kalbschnitzel	65
169 Kalbssteaks	65
170 Gebratene Kalbsleber	66
171 Geschmorte Kalbsleber	66
172 Kalbskopf en tortue	66
173 Kalbskoteletten	67
174 Geschm. Kalbskoteletten	67
175 Kalbshirn zu kochen	67
176 Kalbshirnschnitten	68
177 Kalbsmilcher (Brieschen)	68
178 Kalbshirnpavesen	68
179 Kalbshirnpudding	68
180 Hirnauflauf	69

Fleischgerichte vom Hammel.

181 Hammelfleisch mit Gurken	69
182 Hammelfleisch mit Kar- toffelstückchen	69

Rezept Nr.	Seite
183 Irish-Stew	70
184 Hammelbraten	70
185 Hammelkeule zu braten	70
186 Hammelkeule auf andere Art	71
187 Senfhammel	71
188 Hammelkeule, mariniert	71
189 Hammelrücken	72
190 Falscher Reh Rücken	72
191 Falsche Rehrouladen	72
192 Hammelrouladen	73
193 Hammelkoteletten	73
194 Geschmorte Hammel- koteletten	73
195 Marinierte Hammel- koteletten	73
196 Hammelsteaks	74
197 Hammelcurry	74
198 Hammelgulasch	74
199 Hammelbratenragout	74
200 Hammelnieren	75
201 Hammelcarré	75
202 Gedämpftes Hammel- nierenstück	75
203 Lammbraten	75
204 Lammkoteletten	76
205 Ziegenlämmchen zu braten	76
206 Ziegenlämmchen auf andere Art	77
207 Ziegenlammbraten für Dorfverhältnisse	77
208 Ziegenbraten	77

Fleischgerichte vom Schwein.

209 Geräucherten Schinken zu kochen	78
210 Schweinsknöchel	78
211 Schweinebauch	78
212 Salzrippchen	78
213 Saure Schweinskeule	78
214 Schinken in Burgunder	79
215 Schweinebraten	79
216 Schweinsrücken	80
217 Kasseler Rippespeer	80
218 Schweinefleisch mit Birnen und Hefekloß	80
219 Schweinskoteletten	81

Rezept Nr.		Seite
220	Geschmorte Schweins- koteletten	81
221	Schweinsteaks	81
222	Bratklopse von Schweine- fleisch	82
223	Frikandellen	82
224	Falscher Hase	82
225	Bratwurst zu braten	82
226	Schweinesülze	83
227	Sauere Schweinenieren	83
228	Schweinsleber, gebraten und geschmort	83
229	Sauere Schweinsleber	83
230	Gebackene Schweins- zunge	84

Wild.

231	Hasenbraten	84
232	Kaninchenbraten	85
233	Kaninchenbraten in Land- verhältnissen	85
234	Rehkeule zu braten	86
235	Marinierte Rehkeule	86
236	Rehrücken	86
237	Rehrouladen	86
238	Marinierte Rehrouladen	87
239	Wildschweinbraten	87

Geflügel.

240	Gänsebraten 1.	88
241	Gänsebraten 2.	88
242	Gänsebraten 3.	88
243	Gänsebraten 4.	89
244	Entenbraten	89
245	Tauben	89
246	Gefüllte Tauben	90
247	Hähnchen zu braten	90
248	Wiener Bachhähnel	91
249	Rebhuhn zu braten	91
250	Altes Rebhuhn	91
251	Altes Rebhuhn mit Sauer- kraut	92
252	Schneehuhn	92
253	Fasanen zu braten	92
254	Schnepfen zu braten	93
255	Schnepfenbrötchen	93
256	Bekassinen zu braten	93

Rezept Nr.		Seite
257	Krametsvögel zu braten	94
258	Auerhahn zu braten	94

Ragouts.

259	Bratenragout	95
260	Zungenragout	95
261	Hahnenragout	96
262	Hühnerfrikassee	96
263	Taubenfrikassee	97
264	Taubenragout	97
265	Wildragout	97
266	Wildhahndee	98
267	Gänseklein	98
268	Hasenpfeffer (Hasenklein)	98

Pasteten.

269	Pastetenteig	100
270	Einfache Farcepastete	101
271	Schinkenpastete	102
272	Zungenpastete	102
273	Kalbtfleischpastete	102
274	Hirnpastete	103
275	Taubenpastete	104
276	Hahnenpastete	104
277	Wildgeflügelpastete	105
278	Pastete aus Kramets- vögel, Schnepfen oder Wachteln	105
279	Wildfleischpastete	106
280	Wildpastete 2.	107
281	Schweinsleberpastete	107
282	Gänseleberpastete	107
283	Gänseleberpastete in Teig	108
284	Kleine Pastetchen	108
285	Fleischpastetchen	109
286	Schinkenpastetchen	109
287	Zungenpastetchen	109
288	Hirnpastetchen	110
289	Hummerpastetchen	110
290	Volant vent (Hohlpastete)	110
291	Große Hohlpastete	111

Allgemeines über Fische.

Nährwert, Einkauf, das Töten der Fische, Vorbe- reitung der Fische	112
--	-----

Rezept Nr.		Seite
Kochvorschriften für Fische.		
292	Forelle mit Butter	115
293	Hecht, Zander, Schleie, Karpfen, Barbe, Karp- rausche zu kochen	116
294	Hecht mit Kräuterbutter und Meerrettich	116
295	Grüne Fische	117
296	Mal blau	117
297	Karpfen in Paprikasauce	118
298	Bedämpfter Fisch	118
299	Frischen Lachs zu kochen	119
300	Steinbutt zu kochen	119
301	Schellfisch mit Senfsauce	119
302	Schellfisch mit Zwiebelsauce	120
303	Schellfisch mit Kapernsauce	120
304	Stockfisch zu kochen	121
305	Stockfisch mit Butter und Zwiebeln	121
306	Stockfisch mit pikanter Buttersauce	122
307	Stockfisch mit Estragon- sauce	122
308	Stockfisch mit Kräuter- hering	122
309	Stockfisch mit Kräuter- butter	123
310	Stockfisch in Zwiebel- beschamel	123
311	Stockfisch mit Tomaten	123
312	Stockfisch als Pfannfisch	124
313	Gebackener Fisch, ganz	124
314	Gebackener Schellfisch	125
315	Falsche Zanderfilets	125
316	Gebackene Zanderfilets	125
317	Gebackene Seesunge	125
318	Gebackene Hechtstücken	125
319	Gebratener Hecht oder Zander	126
320	Gefüllt.gebratener Zander oder Hecht mit Tomaten- überzug	126
321	Gespähter gefüllt Zander	127
322	Fischragout	127
323	Fischklößchen	128
324	Fisch in Gelee	128
325	Fisch-Sülze	128
326	Fischmayonnaise	129

Rezept Nr.		Seite
327	Malroulade	129
328	Krebse zu kochen	130
329	Hummer zu kochen	131
330	Hummermayonnaise	131
331	Fischsalat	132
332	Heringsrouladen (Roll- möpfe)	132

Salate.

333	Garten- oder Blattsalat	133
334	Lattichsalat	134
335	Feldsalat	134
336	Brunnenkresse	135
337	Kressesalat 2.	135
338	Endiviensalat	135
339	Rotkrautsalat	135
340	Weißkrautsalat	136
341	Rosenkohlsalat	136
342	Selleriesalat	136
343	Burkensalat	136
344	Tomatensalat	137
345	Bohnenalat	137
346	Kartoffelsalat 1.	137
347	Kartoffelsalat 2.	137
348	Gemischter Salat	138
349	Kartoffelsalat mit Speck	138
350	Kartoffelsalat mit Re- mouladensauce	138
351	Heringsalat	138
352	Italienischer Salat	139
353	Eiersalat	139

Klöße.

354	Fleischfarceklößchen	139
355	Markklößchen	140
356	Falsche Schildkröteneier	140
357	Leberklößchen (als Ein- lage)	140
358	Süddeutsche Leberknödel	141
359	Feine Semmelklößchen	141
360	Semmelklöße	141
361	Schinkenknödel	142
362	Königsberger Klops	142
363	Teigspatzen	142
364	Spätzle	143
365	Thüringer Hefenklöße	143

Rezept Nr.		Seite
366	Wickelklöße	144
367	Gekochte Kartoffelklöße	144
368	Bayrische Kartoffelknödel	145
369	Echte Thüringer rohe Kartoffelklöße	145
370	Grießklöße	146
371	Apfelklöße	146
372	Apfelklöße (einfacher)	146
373	Schwemmklobßchen	147

Kartoffelgemüse.

374	Kartoffelbrei (Puree)	148
375	Bouillonkartoffeln	149
376	Petersilienkartoffeln	149
377	Rahmkartoffeln	149
378	Kartoffelpuffer 1.	149
379	Kartoffelpuffer 2.	150
380	Saure Kartoffeln	150
381	Béchamelkartoffeln	150
382	Tomatenkartoffeln	151
383	Bratkartoffeln	151
384	Röstkartoffeln	151
385	Pommes frites	151
386	Gefüllte Kartoffeln	152
387	Gefüllte glasierte Kartoffeln	152
388	Kartoffelnudeln (Schupfnudeln)	152
389	Kartoffelcroquet	153
390	Heringskartoffeln	153
391	Schinkenkartoffeln	153

Reisgerichte.

392	Reisgemüse (Wasserreis)	154
393	Reis im Rand	154
394	Bouillonreis	154
395	Milchreis (Reisbrei)	154
396	Tomatenreis	155
397	Apfelreis	155
398	Reis und Pflaumen	155
399	Apfelreis mit Pflaumenreis anderer Art	155

Rezept Nr.		Seite
Nudel- und Maccaroni-gerichte.		
400	Gebackene Maccaroni	156
401	Maccaroni in Schinkenbeshamel	157
402	Rahmnudeln	157
403	Maccaroni-Auflauf mit Schinken	157
404	Maccaroni-Zungenauflauf	158
405	Maccaroni mit Tomaten	158
406	Maccaroni mit Pilzen	158
407	Maccaroni mit Nieren	158
408	Maccaroni mit Leber	159
409	Maccaroni mit Stockfisch	159
410	Maccaroni in Fleischhaschee	159
411	Maccaroni mit Sardellenbutter	159
412	Maccaroni-Bratwurstauf- lauf	160
413	Maccaroni mit Sauerkraut	160
414	Maccaronistrudel	160
415	Behandlung des Strudelteiges	161

Eier Speisen.

416	Spiegeleier (Ochsenaugen)	161
417	Rührei	162
418	Rührei mit Speck	162
419	Rührei mit Schinken	162
420	Rührei mit Bücklingen	162
421	Ei (pflaumenweich)	162
422	Gefüllte Eier	163
423	Russische Eier	163
424	Salzeier (Soleier)	163
425	Falleier oder verlorene Eier	163
426	Poschierte Eier	164
427	Eier-Belee (Eierstich)	164
428	Eierkuchen	164
429	Schinkeneierkuchen	165
430	Fleischomelette	165
431	Kräuteromelette	165
432	Eierkuchen mit Pflaumen	165
433	Gefüllte Eierkuchen	165

Rezept Nr.		Seite
434	Eierkuchen mit Spinat	165
435	Eierkuchen mit Pilzen	165
436	Eierhaber (Eierschmarren)	166
437	Schaumomelette	166
438	Omelettes aux confitures	166
439	Omelettes aux fines herbes	166
440	Runitzer Eierkuchen	166
441	Eierschnee	167

Süße Speisen.

442	Griesflamrie	167
443	Stärkeflamrie	167
444	Reis à la malte	168
445	Wein crème	168
446	Mandelreis	168
447	Schokoladenspeise	168
448	Schokoladencreme	169
449	Kakaocrème	169
450	Vanillecrème	169
451	Zitronencreme	170
452	Nußcreme	170
453	Mandelcreme	170
454	Apfelcreme	170
455	Rote Grütze	171
456	Apfelscharlotte	171
457	Sächsische Mehlspeise	171
458	Biomalzcreme	172

Puddings.

459	Kabinettpudding (kalt)	172
460	Roter Schaumpudding	173
461	Plumpudding	173
462	Fadennudelpudding	173
463	Fadennudelauflauf	174
464	Schwarzbrotpudding	174
465	Schwarzbrotauflauf	174
466	Weißbrotpudding	174
467	Weißbrotauflauf	175
468	Schwammpudding	175
469	Griespudding	175
470	Kabinettpudding (warm)	176
471	Schokoladenpudding	176
472	Charlottés	176
473	Arme Ritter	176
474	Kirschenpolster (Jockel)	177

Rezept Nr.		Seite
Süße Saucen.		
475	Vanillesauce	177
476	Bitter Mandelsauce	177
477	Chaudeausauce	177
478	Weinsauce	178
479	Caramelsauce	178
480	Biomalzsauce	178

Eise.

481	Eismischung	178
482	Vanilleeis	179
483	Schokoladeneis	179
484	Ananaseis	179
485	Apfelgefrorenes	179
486	Fruchteis	179

Delikateßbutter.

487	Haushofmeisterbutter	179
488	Sardellenbutter	180
489	Krebsbutter	180
490	Anchovisbutter	180
491	Kräuterbutter	180
492	Käsebutter	180
493	Worcesterbutter	180
494	Senfbutter	180

Gebäck.

	Hefeteig	181
495	Weißbrot	181
496	Teig zu Blechkuchen	181
497	Zimtkuchen	182
498	Streußelkuchen	182
499	Obstkuchen	182
500	Buß auf Obstkuchen	183
501	Zwiebelkuchen	183
502	Kranzkuchen	183
503	Einfacher Napfkuchen (Bügelhupf)	184
504	Berührter Napfkuchen 1.	184
505	Berührter Napfkuchen 2.	185
506	Teekuchen	185
507	Weihnachtsstollen	185
508	Mandelstollen	186
509	Brauner Weihnachts- kuchen	186
510	Honigkuchen	187

Rezept
Nr. Seite

**Kaltteig, auch Buttermteig
genannt.**

511	Blätterteig	187
512	Maultaschen	188
513	Süße Liebesbriefe	188
514	Apfel im Schlafrock	189
515	Crèmeschnittchen	189
516	Obsttörtchen	189
517	Erdbeertörtchen	189
518	Kaltteig, auch Mürbeteig genannt	190
519	Mandelkränze	190
520	Geladene Schiffchen	190
521	Käsestangen	191
522	Kümmelstangen	191
523	Rußstangen	191
524	Windbeutel	192
525	Baumkonfekt	192

Schmalzgebäckenes.

526	Spritzkuchen	192
527	Korinthenstücken	193
528	Räderkuchen	193
529	Befüllte Pfannkuchen	193
530	Englische Schnitte	194

Kleines Gebäck (Konfekt).

531	Schokoladenkonfekt	194
532	Zuckernüsse	194
533	Makronen	194
534	Pfennigkuchen	195
535	Anisplätzchen	195
536	Vanilleplätzchen	195
537	Eiweiß-Gebäck	195
538	Baisers	196
539	Schlagrahne	196

Strudel.

540	Strudelteig	196
541	Milchstrudel	196
542	Apfelstrudel	197
543	Schokoladenstrudel	197
544	Zitronatstrudel	197
545	Schinkenstrudel	198
546	Dampfnudeln	198

Rezept
Nr. Seite

Torten.

547	Pflaumentorte	198
548	Apfeltorte	199
549	Rhabarbertorte	199
550	Rhabarbertorte mit Ma- kronenaufgabe	199
551	Aufsetortorte	200
552	Biskuittorte	200
553	Brottorte	200
554	Schneetorte	200
555	Marmortorte	201
556	Linzertorte	201
557	Makronentorte	202
558	Makronenmasse	202
559	Rußtorte	202
560	Wiener Bandtorte 1.	202
561	Wiener Bandtorte 2.	203
562	Zuckerguß	203
563	Spritzglatur	203
564	Schokoladenguß	204

**565 Eierpunsch und
Bowlen 204**

**Vegetarische Küche
mit 36 Rezepten und 21
Speisezetteln 205**

Vegetarische Suppen.

566	Beröftete Gerstensuppe	207
567	Beröftete Griesuppe	207
568	Reisuppe	208
569	Flädlesuppe	208
570	Beriebene Nudelsteigsuppe	208
571	Suppe von selbstgemachten Nudeln	209
572	Wurzelsuppe	209
573	Kartoffelsuppe	209
574	Kerbelsuppe	209
575	Tomatensuppe	210
576	Brünnkernsuppe	210
577	Blumenkohl- u. Spargel- suppe siehe da	210
578	Haferflockensuppe	210
279	Reisflockensuppe	211

Rezept Nr.		Seite
580	Erbsen-, Bohnen-, Linsen- suppe siehe da	211
581	Rahmsuppe	211
582	Frühlingsuppe	211

Vegetarische Fleischspeisen.

583	Vegetarischer Hase	211
584	Vegetarische Schnitzel	212
585	Vegetarische Beefsteaks	212
586	Hafersgrütwürstchen	212
587	Linsenschnitten	213
588	Bohnenschnitten	213
589	ErbSENSchnitten	213
590	Reischnitten	214
591	Maccaronifisch	214
592	Gefüllter Kohl	214
593	Krautwickel	215
594	Reispasteten	216
595	Pilzpasteten	216
596	Kräuterpasteten	216

Vegetarische Saucen.

597	Buttersauce	217
598	Pilzsauce	217
599	Kapernsauce	217
600	Tomatensauce	217
601	Kräutersauce	217
602	Gurkensauce	217
603	Zwiebelsauce	217

21	Vegetarische Menus für 3 Wochen	218
----	--	-----

Krankenküche.	219
---------------	-----

Getränke

für Magenleidende und Fiebernde		221
604	Limonaden	221
605	Eiweißwasser	221
606	Reiswasser	221
607	Brotwasser	221
608	Mandelmilch 1.	221
609	Mandelmilch 2.	222
610	Korinthenwasser	222

Rezept Nr.		Seite
611	Apfelgetränk	222
612	Karamelgetränk	222
613	Borzüglicher Kakao für Gesunde, Rekonvales- zenten, stillende Mütter und Kranke	222

Krankensuppen.

614	Krankenbouillon	223
615	Haferschleimsuppe	223
616	Gerstenschleimsuppe	223
617	Tapiokasuppe	223
618	Grünkernertrakttsuppen	223
619	Weizenpudersuppe	224
620	Kindersuppe	224

Fische für Magen- und Darmkranke	224
---	-----

Fleischspeisen für Magenkranke	224
---	-----

Kartoffeln	224
----------------------	-----

Gemüse	224
------------------	-----

Nierenkranke	224
------------------------	-----

Lungenkranke (Tuber- kulose)	225
---	-----

Zuckerkrankhe (Dia- betiker)	225
---	-----

Das Einmachen.

621	Zwetschenmus zu kochen	226
622	Obstmarmeladen	226
623	Apfel- und Quittengelee	227
624	Johannisbeergelee	227
625	Himbeergelee	228
626	Himbeerjaft	228
627	Kirschjaft	228
628	Heidelbeeren ohne Zucker	228

