

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Koch- und Haushaltsbuch für den einfachen Haushalt

**Amberg, Lina
Rost, Clara
Schubert, Margarete
Saarbrücken, 1905**

Register

urn:nbn:de:bsz:31-57534

Nr.	Benennung	Seite	Nr.	Benennung	Seite
127	Gelbrüben m. Kartoffeln	65		Salate.	
128	Gelbrüben m. Hammelfleisch	65	164	Der Salat	79
129	Weisse Rüben	66	165	Kopfsalat	80
130	Kohlrabi	66	166	Endivienalat	80
131	Gedämpfte Bohnen	67	167	Brunnentresse od. Feldsalat	80
132	Bohnen in Butterauce	67	168	Gurkensalat	81
133	Weißkraut	67	169	Selleriealat	81
134	Wirsing	68	170	Bohnensalat	81
135	Weißkraut m. Hackfleisch	68	171	Kohlfeinchen als Salat	81
136	Wirsing mit Hackfleisch	69	172	Krautalat	82
137	Gedämpftes Weißkraut	69	173	Gelbrübensalat	82
138	Rotkraut	69	174	Fleischalat	82
139	Spinat	70	175	Kartoffelsalat	82
140	Mangold und Rhabarbergemüse	70	176	Kartoffelsalat mit Speck	83
141	Winterfohl	70	177	Häringsalat	83
142	Rosenfohl	71		Fische.	
143	Blumenfohl	71	178	Die Fische	83
144	Selleriegemüse	72	179	Schellfisch	86
145	Erdfohlrahen	72	180	Schellfisch in Ragout	86
146	Schwarzwurzel	72	181	Stockfisch gefocht	87
147	Gurkengemüse	73	182	Stockfisch gebacken	87
148	Lauchgemüse	73	183	Reste vom Stockfisch	88
149	Schalotten- od. Zwiebelgemüse	74	184	Reste von Stockfisch zu Salat verwendet	88
150	Kürbisgemüse	74	185	Grüne Haringe zu backen	88
151	Eingemachte Bohnen	74	186	Haring mit Rahmsauce	89
152	Sauerkraut	75	187	Haring zu marinieren	89
153	Sauerkraut m. Stockfisch	75	188	Hollmöpfe	90
154	Reisgemüse	76	189	Weißfische zu backen	90
	Hülsenfrüchte.		190	Gebackene Weißfische in Essig	91
155	Die Hülsenfrüchte	76		Das Obst.	
156	Kochregeln	77	191	Das Obst	91
157	Linienuppe	78	192	Regeln zum Kochen des Obstes	93
158	Erbensuppe	78	193	Heidelbeeren	94
159	Bohnensuppe	78	194	Kirschen	94
160	Linisngemüse	78	195	Gedämpfte Aepfel	94
161	Erbisnbrei	78	196	Apfelmus	95
162	Bohnengemüse	79	197	Birnen gedämpft	95
163	Bohnensalat	79	198	Zwetschenmus	95

Nr.	Benennung	Seite	Nr.	Benennung	Seite
199	Zwetschenkompott	96	232	Weckschnitten	114
200	Rhabarberkompott	96	233	Weißer Käse	114
201	Bacobst, Dürrobst	96			
	Klöße.			Hefenbadwerk.	
202	Weckflöße	97	234	Hefenbadwerk	115
203	Wickelflöße	98	235	Hefenfranz	116
204	Bayrische Knüdel	98	236	Schneckenmudeln	117
205	Hefenflöße	99	237	Dampfnudeln	117
206	Mehlflöße	99	238	Hefenküchlein	118
207	Kartoffelflöße	100	239	Stollen	119
208	Kartoffelflöße ohne Eier	100	240	Kaiserin Friedrich-Lorte	119
209	Rohe Kartoffelflöße	101	241	Bundfuchen	120
210	Leberflöße	101	242	Wickelfuchen	121
211	Griesflöße	102	243	Streußelfuchen	122
	Getreide, Mehl, Milch, Eier.		244	Käsefuchen	123
212	Das Getreide	102	245	Apfelfuchen	124
213	Das Mehl	103	246	Heidelbeerfuchen	124
214	Die Milch	104	247	Kirichenfuchen	125
215	Das Ei	106	248	Zwetschenfuchen	125
216	Solei	108	249	Rhabarberfuchen	125
217	Rührei	108			
218	Spiegeleier	108		Kleinbadwerk.	
	Warme Milch und Mehlspeisen.		250	Vorbemerkung	126
219	Pfannfuchen	109	251	Kleine Pfefferfuchen	127
220	Pfannfuchen mit Hefe	109	252	Anisplätzchen	127
221	Pfannfuchen m. Fleisch- fülle	110	253	Vanilleplätzchen	127
222	Griesbrei	110	254	Englische Biscuits	127
223	Gebackene Griesflöße	110	255	Waschorbrötchen	128
224	Griesknopf	111	256	Springerle	128
225	Reisbrei	111	257	Pfeffernüsse	128
226	Reißflöße	111	258	Cakes	129
227	Schupfnudeln, Fingerli	112	259	Zimmt-Waffeln	129
228	Spätzle	112	260	Nußküchlein	130
229	Nudeln	113	261	Palmingebackenes	130
230	Quäker Oats-Pfann- fuchen	113	262	Zuckerbregeln	130
231	Weckfrägete	114	263	Marguerite-Brötchen	130
				Das Einmachen der Früchte und Gemüse.	
			264	Das Einmachen der Früchte	131
			265	Johannisbeeren oder Weichselkirchen mit Essig	131

Nr.	Benennung	Seite	Nr.	Benennung	Seite
266	Johannisbeeren (Schüttelobst)	132	292	Rote Rüben	139
267	Himbeeren	132	293	Mixed-Pickles	140
268	Brombeeren	132	294	Salzbohnen einzumachen	140
269	Erdbeeren	132	295	Gebrühte Bohnen	141
270	Schwarze Johannis- beeren	132	296	Sauerkraut einzumachen	141
271	Johannisbeergelee	132	297	Weißer Rüben einzu- machen	141
272	Apfelgelee	133	Rezepte und Angabe der Vorkochzeit für Speisen in der Koch- kiste		
273	Apfelkraut	133	298	Speisezettel für 14 Tage	146
274	Kirschen in Essig u. Zucker	133	299	Einnahmen u. Ausgaben u. ihre Aufschreibung	149
275	Birnen in Essig u. Zucker	134	Formular z. Haushal- tungsbuch		152
276	Sensbirnen	134	300	Die Wohnung	154
277	Preißelbeeren	134	301	Reinigung und Zustand- haltung unserer	
278	Zwetschgenmus	134		Wohnung	157
279	Heidelbeermarmelade	135	302	Die Reinhaltg. d. Küche	161
280	Zwetschen in Essig und Zucker	135	303	Behandlung der Lampen und Defen	164
281	Dunstobst	135	304	Die Instandhaltung der Wäsche	168
282	Kürbismus	136	305	Kinderpflege	174
283	Melonenmus	136	306	Gesundheits- und Krankenpflege	182
284	Kürbise oder Melonen in Essig und Zucker	136		Notizen	191
285	Deutscher Ingwer	137			
286	Süße Gurken	137			
287	Essiggurken	137			
288	Salzgurken	138			
289	Senfgurken	138			
290	Kürbis oder Melonen in Essig	139			
291	Eingemachte Zwiebeln .	139			

