

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Koch- und Haushaltungsbuch 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
64	Schweinsfüße	35		Saucen.	
65	Schweinsohren	36	94	Von den Saucen	50
66	Schweinskopf	36	95	Weißer Grundsauce	51
67	Einpökeln von Schweinefleisch	36	96	Gelbe Grundsauce	51
			97	Braune Grundsauce	51
			98	Einfache Holländ. Sauce	52
			99	Häringsauce	52
			100	Sensauce	53
			101	Zwiebelsauce	53
			102	Tomatensauce	53
			103	Meerrettichsauce	54
			104	Petersilienauce	54
				Süße Saucen.	
			105	Vanillesauce	55
			106	Chaudouxauce	55
			107	Weinsauce	55
				Kartoffelspeisen.	
			108	Regeln für die Kartoffeln	56
			109	Pelkartoffeln	57
			110	Salzkartoffeln	57
			111	Bratkartoffeln	57
			112	Gedämpfte Kartoffeln	58
			113	Kartoffelbrei	58
			114	Gefüllte Kartoffeln	58
			115	Häringskartoffeln	59
			116	Kartoffeln mit Schweinefleisch	60
			117	Kartoffeln m. Rindfleisch	60
			118	Wiener Kartoffeln	60
			119	Kartoffelgemüse	61
			120	Kartoffeln in Milch	61
			121	Majorankartoffeln	62
			122	Kartoffeln mit Äpfeln	62
				Gemüse.	
			123	Das Gemüse	63
			124	Regeln zum Kochen d. Gemüse	64
			125	Gelbrüben	64
			126	Gelbrüben m. Erbschen	65
	Kalbfleisch.				
68	Das Kalbfleisch	37			
69	Kalbsbraten	38			
70	Kalbsnierenbraten	38			
71	Gefüllte Kalbsbrust	39			
72	Gedämpftes Kalbfleisch	39			
73	Kalbsragout	40			
74	Braunes Kalbfleisch	41			
75	Kalbsfotelettes	41			
	Billige und sehr schmackhafte Speisen				
	von Kopf, Herz, Lunge, Leber usw. der verschiedenen Tiere.				
76	Gebratene Leber	42			
77	Saure Leber	42			
78	Saure Nieren	43			
79	Kalbskopf	43			
80	Gedämpfte Leber	44			
81	Gefüllte Leber	44			
82	Gebackene Leber	45			
83	Kalbsgebrühe	45			
84	Kalbsfüße mit Majoranbrühe	46			
85	Kalbsfüße gebacken	46			
86	Lungenmus	47			
87	Kutteln	47			
	Hammelfleisch.				
88	Das Hammelfleisch	48			
89	Hammelfleisch gekocht	48			
90	Hammelbraten	49			
91	Hammelfotelettes	49			
92	Hammelfleisch gebräunt	49			
93	Hammelsgulasch	50			

Nr.	Benennung	Seite	Nr.	Benennung	Seite
127	Gelbrüben m. Kartoffeln	65		Salate.	
128	Gelbrüben m. Hammel- fleisch	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. Feld- salat	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 Rhabar- bergemüse	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. Zwiebel- gemüse	74	184	Reste von Stockfisch zu Salat verwendet	88
150	Kürbisgemüse	74	185	Grüne Häringe zu backen	88
151	Eingemachte Bohnen	74	186	Häring mit Rahmsauce	89
152	Sauerkraut	75	187	Häring zu marinieren	89
153	Sauerkraut m. Stockfisch	75	188	Hollmöpfe	90
154	Reisgemüse	76	189	Weißfische zu backen	90
			190	Gebackene Weißfische in Essig	91
	Hülsenfrüchte.			Das Obst.	
155	Die Hülsenfrüchte	76	191	Das Obst	91
156	Kochregeln	77	192	Regeln zum Kochen des Obstes	93
157	Linienuppe	78	193	Heidelbeeren	94
158	Erbsensuppe	78	194	Kirschen	94
159	Bohnensuppe	78	195	Gedämpfte Äpfel	94
160	Linisngemüse	78	196	Apfelmus	95
161	Erbsenbrei	78	197	Birnen gedämpft	95
162	Bohnengemüse	79	198	Zwetschenmus	95
163	Bohnensalat	79			

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	Kartoffelklöße	100	239	Stollen	119
208	Kartoffelklöße ohne Eier	100	240	Kaiserin Friedrich-Torte	119
209	Rohe Kartoffelklöße	101	241	Bundfuchen	120
210	Leberflöße	101	242	Wickelfuchen	121
211	Griesklöße	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. Fleischfülle	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	Küßküchlein	130
229	Nudeln	113	261	Palmingebackenes	130
230	Quäker Dats-Pfannfuchen	113	262	Zuckerbregeln	130
231	Weckfratete	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 Johannisbeeren	132	296	Sauerkraut einzumachen	141
271	Johannisbeergelee	132	297	Weißer Rüben einzumachen	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 Formular z. Haushal- tungsbuch	149
275	Birnen in Essig u. Zucker	134	300	Die Wohnung	154
276	Sensbirnen	134	301	Reinigung und Zustand- haltung unserer Wohnung	157
277	Preißelbeeren	134	302	Die Reinhaltg. d. Küche	161
278	Zwetschgenmus	134	303	Behandlung der Lampen und Defen	164
279	Heidelbeermarmelade	135	304	Die Instandhaltung der Wäsche	168
280	Zwetschen in Essig und Zucker	135	305	Kinderpflege	174
281	Dunstobst	135	306	Gesundheits- und Krankenpflege	182
282	Kürbismus	136		Notizen	191
283	Melonenmus	136			
284	Kürbise oder Melonen in Essig und Zucker	136			
285	Deutscher Ingwer	137			
286	Süße Gurken	137			
287	Essiggurken	137			
288	Salzgurken	138			
289	Senzgurken	138			
290	Kürbis oder Melonen in Essig	139			
291	Eingemachte Zwiebeln	139			

