

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Kochbüchlein für die Benützung der Kochkiste**

**Karlsruhe, Baden, 1907**

Inhaltsverzeichnis.

**urn:nbn:de:bsz:31-56758**

## Inhaltsverzeichnis.

	<b>I. Suppen.</b>	<b>Seite</b>		<b>Seite</b>
1. Gerstensuppe . . . . .		1	29. Hammelragout . . . . .	12
2. Gerstenschleimsuppe . . . . .		1	30. Schweineragout . . . . .	12
3. Grünkernsuppe . . . . .		2	31. Braunes Kalbfleisch . . . . .	13
4. Reisuppe . . . . .		2	32. Eingemachtes Kalbfleisch . . . . .	13
5. Klare Reisuppe . . . . .		3	33. Hasenpfeffer . . . . .	14
6. Hafergrühsuppe . . . . .		3	34. Schmorbraten . . . . .	15
7. Haferflockensuppe . . . . .		3	35. Sauerbraten . . . . .	15
8. Wassergriehsuppe . . . . .		4	36. Schweinebraten . . . . .	16
9. Geröstete Griehsuppe . . . . .		4	37. Hammelbraten . . . . .	16
10. Buttermehlsuppe . . . . .		4	38. Kalbsbraten . . . . .	16
11. Gebrannte Mehlsuppe . . . . .		5	39. Zusammengekochtes . . . . .	17
12. Brotsuppe . . . . .		5	40. Frische Hammelfleischspeise	17
13. Geröstete Weidemehlsuppe . . . . .		6	41. Leberflöße . . . . .	18
14. Teigwarensuppe . . . . .		6		
15. Sagosuppe . . . . .		6	<b>III. Gemüse.</b>	
16. Kartoffelsuppe . . . . .		7	42. Weiße saure Bohnen . . . . .	19
17. Bohnensuppe . . . . .		7	43. Erbsenbrei . . . . .	19
18. Linsensuppe . . . . .		8	44. Linsengemüse . . . . .	20
19. Erbsensuppe . . . . .		8	45. Sauerkraut . . . . .	20
20. Erbswurstsuppe . . . . .		8	46. Eingemachte Bohnen . . . . .	20
21. Wurzelbrühe . . . . .		9	47. Spargelgemüse . . . . .	21
22. Knochenbrühe . . . . .		9	48. Grüne Erbsen und Gelb- rüben . . . . .	21
23. Leberuppe . . . . .		10	49. Grüne Bohnen . . . . .	22
24. Milzuppe . . . . .		10	50. Grüne Bohnen (andere Art)	22
			51. Kohlraben . . . . .	23
<b>II. Fleischspeisen.</b>			52. Bayrisch Kraut . . . . .	23
25. Gekochtes Rindfleisch . . . . .		10	53. Rosenkohl . . . . .	24
26. Dürrefleisch . . . . .		11	54. Alte Gelbrüben . . . . .	24
27. Salzfleisch . . . . .		11	55. Schwarzwurzeln . . . . .	25
28. Goulasch . . . . .		11	56. Reizgemüse . . . . .	25

**IV. Kartoffel Speisen.**

	Seite
57. Schalenkartoffeln . . . . .	26
58. Salzkartoffeln . . . . .	26
59. Rahmkartoffeln . . . . .	27
60. Saure Kartoffeln . . . . .	27
61. Kartoffelköße . . . . .	27

**V. Milch-, Mehl- und Eier Speisen.**

62. Mehlbrei . . . . .	28
63. Grießbrei . . . . .	29
64. Nudeln . . . . .	29
65. Spähle . . . . .	30
66. Reisbrei . . . . .	30

67. Grießköße . . . . .	30
68. Weckköße . . . . .	31
69. Maccaroni . . . . .	32

**VI. Obst.**

70. Gefochte Birnen . . . . .	32
71. Apfelbrei . . . . .	32
72. Dürrobst . . . . .	33

**VII. Beigüsse.**

73. Meerrettichbeiguß . . . . .	33
74. Butterbeiguß . . . . .	34
75. Saurer Beiguß . . . . .	34
76. Zwiebelbeiguß . . . . .	34
77. Seringbeiguß . . . . .	35

12  
12  
13  
14  
15  
15  
16  
16  
16  
17  
17  
18  
19  
19  
20  
20  
20  
21  
21  
22  
22  
23  
23  
24  
24  
25  
25