

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Praktisches Kochbuch für die einfachere und feinere Küche**

**Davidis, Henriette**

**Karlsruhe i.B., 1924**

Aus B. Suppen.

**urn:nbn:de:bsz:31-57041**

77. Ohrfeige. Nr. 6.
78. Auf andere Art, statt einer Torte. Nr. 7.
79. Omelette (Eierkuchen). Nr. 8.
80. Schaum-Omelette. Nr. 9.
81. Omelette von Weißbrotschnitten. Nr. 11.
82. Feiner Schaumpfannkuchen. Nr. 15.
83. Johannisbeerkuchen. Nr. 20.
84. Kuchen von sauren Kirschen. Nr. 21.
85. Apfel-Kuchen. Nr. 22. (Auch die folgenden.)
86. Apfel-Kuchen Nr. 4. Nr. 25.
87. Kleine Apfel-Kuchen. Nr. 27.
88. Kuchen von Schwarzbrot und Äpfeln. Nr. 28.
89. Kuchen von Weißbrot und Äpfeln. Nr. 29.
90. Zwetschgen-Pfannkuchen. Nr. 30. (Auch andere.)
91. Zwiebäcke mit Sauce. Nr. 55.
92. Preiselbeer-Schnitten. Nr. 56.
93. Arme Ritter. Nr. 57.
94. Arme Ritter schnell zu braten. Nr. 58.
95. Kartäuser-KlöÙe. Nr. 59.

Aus K. Eier-, Milch-, Mehl- und Reisspeisen.

96. Spiegel- oder verlorene Eier mit Sardellen- oder Herings-  
sauce. Nr. 5.
  97. Reis zu Ragouts. Nr. 17.
- Im übrigen dienen alle Buddinge und Aufläufe zu Mittel-  
schüsseln und Schlußspeisen. Für letztere sei zugleich hingewiesen  
auf folgenden Abschnitt.

**Hinweis auf Speisen, welche von Resten ver-  
schiedener Art zubereitet werden.**

Aus B. Suppen.

1. Suppe von Bratensauce. Nr. 10.
2. Suppe von übriggebliebenem Hasenbraten. Nr. 28.
3. Braune Suppe von einem Hasengerippe oder anderen  
brauchbaren Knochen. Nr. 29.
4. Suppe von Brühe, worin Gemüse nudeln gefocht sind. Nr. 89.
5. Suppe von Brühe, worin KartoffelklöÙe gefocht sind. Nr. 90.