

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Winke für gesunde Ernährung und Kochbuch besonders für Nudel- und Maccaronispeisen

Silbermann, Marie

Dresden, 1911

Register

urn:nbn:de:bsz:31-56576

Register.

Rezept-Nr.	Seite	Rezept-Nr.	Seite
Kochvorschriften für Dr.			
Klopfer-Nudeln u. -Mac-			
caroni und wichtige Vor-			
bemerkungen			
	VII		
Suppen:			
1. Bouillonnudelsuppe	1	21. Bofchierte Nudeln	6
2. Wassernudelsuppe, veget.	1	22. Spargel-Maccaroni	6
3. Feine Maccaroni-Frühlings-		23. Blumenkohl-Nudeln oder	
suppe	1	-Maccaroni	6
4. Gemüse-Nudelsuppe	2	24. Schwarzwurzel-Nudeln od.	
5. Tomaten-Nudelsuppe	2	-Maccaroni	6
6. Tomaten-Nudelsuppe	2	25. Rahmnudeln	6
7. Dieselbe Suppe in der Koch-		26. Garnierte Mangold-Macca-	
kiste gekocht	2	ronischüssel	6
8. Nudelpanadesuppe	3	27. Curry-Nudeln	7
9. Rekonvaleszenten-suppe	3	28. Hafchierte Gurken-Macca-	
10. Abgebrannte Nudelsuppe	3	roni	7
11. Linsensuppe (bayer. Art)	3	29. Tomatennudeln od. -Macca-	
12. Bohnensuppe (bayer. Art)	4	roni	8
13. Erbsensuppe (bayer. Art)	4	30. Pilz-Maccaroni	8
14. Herkulesuppe	4	31. Nudeln oder Maccaroni in	
15. Kinder-Nudelsüppchen	4	Sauerkraut	8
Selbständige Gerichte aus			
Dr. Klopfer-Nudeln und			
-Maccaroni ohne Fleisch,			
auch ohne Fleischbrühe,			
für den vegetarischen			
Tisch geeignet.			
16. Nudeln und Maccaroni,		32. Gefüllter Nudelkohlkopf	9
naturell	4	33. Maccaroni-Krautwickel	9
17. Gebackene Nudeln oder		34. Pflaumen-Nudeln od. -Macca-	
Maccaroni	5	roni	10
18. Grillierte Nudeln oder		Selbständige Dr. Klopfer-	
Maccaroni	5	Nudel- und -Maccaroni-	
19. Kräuter-Nudeln oder -Mac-		gerichte mit Anwendung	
caroni	5	von wenig Fleisch, ev.	
20. Nudeln oder Maccaroni à la		Fleisch- und Bratenresten	
Jardinière	5	usw. Zutaten für 3 Per-	
		sonen berechnet.	
		35. Nudeln oder Maccaroni	
		mit Sardellenbutter	10
		36. Nudeln oder Maccaroni	
		mit Anchovisbutter	10
		37. Nudeln oder Maccaroni mit	
		Senfbutter	10
		38. Herings-Maccaroni	11
		39. Schinken-Nudeln od. -Mac-	
		caroni	11
		40. Schinken-Behamel-Macca-	
		roni	11

Rezept-Nr	Seite	Rezept-Nr	Seite
41. Fleisch-Maccaroni I . . .	11	72. Pilz - Maccaronischmarren .	19
42. Fleisch-Maccaroni II . . .	12	73. Rahm-Nudelschmarren . . .	19
43. Speck-Nudeln	12	Strudel aus Dr. Klopfer-	
44. Kalbfleischcurry-Nudeln . .	12	Nudeln und - Maccaroni-	
45. Maccaroni in Leberfalmi . .	12	für 6—8 Personen.	
46. Dr. Klopfer - Nudeln in		74. Strudelteig	19
Nierenhachsel	12	75. Schinken-Maccaroni-	
47. Burgunder-Nudeln	13	strudel	20
48. Pfannfisch-Maccaroni . . .	13	76. Fleisch-Maccaronistrudel . .	20
49. Jägerfrühstück	13	77. Fisch-Maccaronistrudel . . .	20
50. Schlachtfest-Nudeln	13	78. Hecht-Maccaronistrudel . . .	20
51. Kalbshirn-Nudeln	14	(Für festliche Zwecke)	20
52. Hecht-Maccaronischüssel . .	14	79. Rahm-Nudelfstrudel	21
(Gesellschaftessen)		Pasteten aus Dr. Klopfer-	
Puddings, Aufläufe und an-		Nudeln und -Maccaroni.	
dere aparte Gerichte aus		80. Pastetenteig	21
Dr. Klopfer-Nudeln und		81. Große Maccaroni-Farce-	
-Maccaroni.		pastete	21
53. Fleisch-Nudelpudding	14	(Für festliche Gelegenheiten)	21
54. Fleisch-Nudelauflauf	15	82. Schinken-Nudelpastete	22
55. Schinken-Maccaroni-		83. Wild-Maccaronipastete	23
pudding	15	Saucen, für 6 Personen be-	
56. Schinken - Maccaroniauf-		rechnet.	
lauf	15	84. Buttersauce	23
57. Hirn-Nudelpudding	15	85. Kapernsauce	23
58. Hirn-Nudelauflauf	16	86. Madeirasauce	23
59. Tomaten-Maccaroni-		87. Burgundersauce	23
pudding	16	88. Tomatensauce	24
60. Tomaten-Maccaroniauf-		89. Pilzsauce	24
lauf	16	90. Champignonsauce	24
61. Pilz-Nudelpudding	16	91. Trüffelsauce	24
62. Pilz-Nudelauflauf	17	92. Feine Senfsauce	24
63. Spargel - Maccaroni-		93. Kräutersauce	24
pudding	17	94. Tartarensauce	24
64. Spargel - Maccaroniauf-		Vegetarische Gerichte, zu	
lauf	17	denen mit großem Vor-	
65. Blumenkohl-Nudel-		teil für die Ernährung	
pudding	17	Dr. Klopfer-Nudeln und	
66. Blumenkohl-Nudelauflauf . .	17	-Maccaroni in Anwend-	
67. Rahm-Nudelpudding	17	ung kommen können.	
68. Rahm-Nudelauflauf	18	Zutaten immer für 6 Per-	
Schmarren aus Dr. Klopfer-		sonen berechnet.	
Nudeln und -Maccaroni,		95. Vegetarischen Nudel-	
für 3—4 Personen be-		braten	24
rechnet.		96. Vegetarische Nudel-	
69. Schinkenschmarren	18	koteletten	25
(Oesterr.-bayer. Gericht)		97. Vegetarische Erikanellen . .	25
70. Fleisch - Maccaroni-		98. Linsen - Nudelschnitten . . .	25
schmarren	18	99. Bohnen - Nudelschnitten . .	26
71. Tomaten-Nudelschmarren . .	18		

Rezept-Nr.	Seite	Rezept-Nr.	Seite
Süße Speisen aus Dr. Klopfer - Nudeln und -Maccaroni.		124. Pfefferfleisch	31
100. Rahm-Nudelspeise	26	125. Curryfleisch	32
101. Apfelpudding	26	126. Gurkenfleisch	32
102. Apfel-Nudelspeise	26	127. Pilzfleisch	32
103. Schwamm - Nudelpudding	27	128. Tomatenfleisch	33
104. Gefüllter Schwamm-Nudel- pudding	27	129. Tartarenfleisch	33
105. Pflaumen-Maccaronispeise	27	130. Geschmorte Koteletten	33
106. Schokoladen - Nudelpud- ding, warm	27	131. Marinierte Hammelkote- letten	34
107. Schokoladen - Nudelpud- ding, kalt	28	132. Geschmorte Rindsrouladen	34
108. Nudel-Eierkuchen	28	133. Falsche Rehrouladen	35
109. Gefüllte Nudel-Eierkuchen	28	134. Geschmorte saure Leber	35
110. Rhabarber-Maccaroni- schmarren	28	135. Saure Nieren	35
111. Stachelbeer-Maccaroni- schmarren	29	136. Lungenragout	36
112. Kirschen-Nudelpfanne	29	137. Lungenhachée	36
113. Apfel-Nudelfstrudel	29	138. Kuheuterragout	36
114. Kirschen-Nudelfstrudel	29	139. Bratenragout	36
Süße Saucen.		140. Zungenragout	37
115. Vanillesauce	30	141. Hirn zu kochen	37
116. Mandelsauce	30	142. Farceklößchen	37
117. Karamelsauce	30	143. Hahnenragout	38
118. Weinschaumsauce	30	144. Moc-turtle-Ragout	38
119. Einfache Weinsauce	30	145. Wildragout	38
Besondere Auswahl von Schmorfleischchen, Ra- gouts, Frikaffées und Braten, zu denen Dr. Klopfer - Nudeln und -Maccaroni vorzüglich schmecken. Zutaten für 6 Personen.		146. Hasenpfeffer	39
120. Rinds-Goulaſch	30	147. Rosinenfleisch	39
121. Kalbfleisch-Goulaſch	31	148. Kalbfleischfrikaffée	39
122. Lenden-Goulaſch	31	149. Hühnerfrikaffée	40
123. Goulaſch aus gemischtem Fleisch	31	150. Rinderſchmorbraten	40
		151. Sauerbraten	40
		152. Beef à la mode	41
		153. Geschmorte Hammelkeule	41
		154. Falsche Rehkeule	42
		155. Senfhammelkeule	42
		156. Burgunder-Schinken	42
		157. Burgunder-Schinken, . . schnell zu bereiten	43
		158. Saure Schweinskeule	43
		159. Mariniertes Kaninchen	44
		160. Kaninchenbraten	44
		161. Rebhuhn mit Sauerkraut	44
		162. Alte Rebhühner mit Sauer- kraut	45

