Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Billige Küche in teurer Zeit

Zimmermann, Henriette

Berlin ; Leipzig ; Wien ; Zürich, [ca. 1914]

Register der Kochrezepte

urn:nbn:de:bsz:31-90544

Visual Library

Register der Kochrezepte.

Die Zahlen bezeichnen die betreffenden Seiten.

Aepfel in Vanillesoße 30.
Aepfel und Kartoffeln 19.
Apfelschmalz 45.
Apfelsinenspeise 29.
Apfelspeise, rote 28.
Apfelsuppe mit Reis 8.
Auflauf 26, 33.

Bauchspeck, geräuchert 17.
Bettelmannspudding 30.
Blätterteig zu Obstkuchen 34.
Blumenkohl, gebacken 25.
Böhmische Speckklöße 40.
Bohnen, grüne 20.
Bohnen, weiße 7, 21, 22.
Bohnensuppe 7.
Brat- und Backfett 51.
Braunschweiger Kuchen 36.
Brötchenklöße 38.
Brotsturz 29.
Brotsuppe mit Kümmel 8.
Buttererſatz 52, 53.
Buttermilchsuppe 44.

Deutsche Hafersuppe 49.
Dorsch, gekocht 12.

Eier, gefüllte 46.
Eierkränzchen 35.
Erbsensuppe 8.

Fastnachtskuchen 32.
Fett 51, 52.
Feurung, Verbilligung der 53.
Fischauflauf 9.
Fischbällchen 12.
Fischkarbonaden 13.
Fischreste, als Klopse gebraten 16.
Fischreste, gebacken 11.
Fischsalat 13.
Fleischpfannkuchen 27.
Fleischpudding 18.
Fleischsalat 43.

Gänsehals, gefüllter 42.
Geflügelknopf 26.
Gelbe Erbsensuppe 8.
Grahambrot 37.
Grießklöße 37.
Grießklöße, abgebrannte 38.
Grüne Heringe, gebacken 10.
Gurken, gebacken 19.

Hafermehlplätzchen 34.
Hafersuppe 48, 49.
Hafersuppe, deutsche 49.
Hafersuppe mit Milch 49.
Hafersuppe mit Petersilie 7.
Hafersuppe mit Zwetschen 49.
Hausmachersülze 42.
Hammelfleisch mit Zwiebelgemüse 15.
Hering in Senfsoße 45.
Heringe, grüne, gebacken 10.
Hirschragout 17.
Honigkuchen 35.
Hundert-Gramm-Kuchen 36.

Irish-stew 27.

Kabeljau, geschmort 10.
Kaffeekuchen 33.
Kalbsbrust mit Risottofüllung 14.
Kalbsohren 14.
Kaninchen 14.
Kartoffelback 24.
Kartoffelgemüse 22.
Kartoffelküchlein 28.
Kartoffelklöße 39.
Kartoffeln, gebackene, mit Hering 11.
Kartoffeln, saure 23.
Kartoffelsalat mit Hering 44.
Kartoffeltorte 31.
Käseauflauf 26.
Käsereste 44.
Kerbelklößchen 42.
Kerbelsuppe 6.
Kirschklöße 40.
Kirschkuchen 29.
Klopse von Fischresten 16.
Klöße 37, 38, 39, 40, 41, 42.
Klöße von weißem Käse (Quark) 40.
Knochensuppe 5.
Kochkisten 54.
Kohl, römischer, oder Mangold 21.
Kohlrüben 23.
Kohlsuppe 7.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Kokosnußspeise 31.
Korinthenkuchen, kurzer 34.
Kräpple 34.
Krautköpfe, kleine 24.
Kuchen 33, 34, 35, 36.
Kuchen, kleine 36.
Kuheuter 15.
Kümmelkuchen 33.
Kürbis als Gemüse 21.
Kürbis mit Reis 21.
Kürbissuppe 8.

Leberkäse 43.
Leberklöße 40.
Linsen mit Zwetschen 22.
Lungensuppe 5.

Mailänder Schnitten 35.
Mais und grüne Bohnen 20.
Makkaroniauflauf 24.
Mangold oder römischer Kohl 21.
Markklöße 38.
Märtyrer, die vierzig 30.
Mehlbutter 45.
Mehlklöße zur Suppe 41.
Mehlsuppe, feine 49.
Milchreste 46.
Milchsuppe mit Einlauf 47.
Milchsuppe mit Buchweizengrütze 48.
Milchsuppe mit Kartoffelmehl 48.
Milchsuppe mit Nudeln 48.
Mohrrüben mit Reis 19.
Morgenimbiß 47.

Nieren mit Reisrand 16.
Nierenfettpudding mit Aepfeln 32.
Nierensuppe (I u. II) 5.
Norddeutscher Pudding 32.

Obstkuchen 34.

Paprikafisch 11.
Perlgraupensuppe mit Korinthen 50.
Petersilienfische 9.
Pfannkuchen von Buchweizenmehl 32.
Pflaumenkuchen 29.
Pot au feu 25.
Potted meat 45.
Pudding 30, 32.
Puffer 52.

Reis 19, 21, 23, 27, 30, 33, 38.
Reis als Gemüse 18.
Reis, gestürzter kalter 30.
Reisauflauf 33.
Reisklöße 38.
Reisrand und Nieren 16.
Rinderherz 15.
Rinderschmorstück (als „Pot au feu") 25.
Rindfleisch, Sellerie mit 26.
Rindfleischgericht, pommersches 13.
Rindsleber, gebratene, gespickt 17.
Rindsmagen, gebacken 16.
Rindsreis 23.
Rindswurstgrütze 27.
Rote Apfelspeise 28.
Rote Rüben als Gemüse 19.
Rote Rübensuppe 6.

Schellfisch, gebraten 12.
Schellfischklöße 10.
Schinkenbegräbnis 27.
Schokoladenpudding 30.
Schweinefleisch mit Hirse 14.
Schwemmklöße, einfache 41.
Sellerie mit Rindfleisch 26.
Selleriesuppe 9.
Speckklöße, böhmische 40.
Spinatbällchen 43.
Spinatsuppe 5.
Steck- oder Kohlrüben 23.
Sülze, Hausmacher- 42.
Suppe von gebranntem Mehl 50.
Suppen 5—9, 47—51.

Tomaten mit Brotfüllung 20.
Tomatenreis 27.
Topfkuchen, einfacher 35.

Ulanenkappen 18.

Weißbrot 36.
Weiße Bohnen als Gemüse 21.
Weiße Bohnen mit Aepfeln 22.
Weiße Bohnenmus 22.
Weiße Bohnensuppe 7.
Weißfisch, gekocht 11.
Winterspargel 19.
Wurstgrütze 43.

Zwieback mit Guß 35.