

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Maizena-Kochbüchlein

Maizena-Gesellschaft <Hamburg>

Hamburg, [ca. 1930]

Inhaltsverzeichnis

urn:nbn:de:bsz:31-106124

Inhaltsverzeichnis.

Nr.	Seite	Nr.	Seite
1. Cierrahmbrei, speziell für kleine Kinder.....	8	27. Bitterkuchen	15
2. Rhabarber-Flammeri	8	28. Böffelbiskuit	15
3. Original - Maizena - Flam- meri	8	29. Schokoladenpudding	16
4. Bananen-Rezept	9	30. Linzer Gebäck	16
5. Flammeri von Kirschen... ..	9	31. Teegebäck	16
6. Flammeri mit Backobst ..	9	32. Hirschhörner	16
7. Vanillecreme.....	9	33. Zimtsterne	17
8. Weincreme	10	34. Sandkränzchen	17
9. Schokoladencreme	10	35. Vanillehörnchen	17
10. Mandelflammeri	10	36. Butterbiskuit	17
11. Hamburger rote Grütze... ..	11	37. Salzplätzchen.....	18
12. Stachelbeergrütze	11	38. Mürbe-Schnecken.....	18
13. Apfelflöße.....	11	39. Bischofsmützen	18
14. Birnenflöße	12	40. Mailänder Mandelplätzchen	18
15. Pflaumenflöße	12	41. Pariser Kränze	18
16. Original Maizena-Pudding	12	42. Regentenbiskuit.....	19
17. Buttercreme	12	43. Friedländer.....	19
18. Einfacher Zitronenpud- ding	13	44. Hefekuchen mit Maizena..	19
19. Mürbteig	13	45. Apfelsuppe	20
20. Apfeltorte von Mürbteig..	13	46. Hamburger Naluppe	20
21. Erdbeertorte mit Schlag- sahne	13	47. Kirschenuppe	20
22. Original Maizena-Kuchen.	14	48. Preiselbeersuppe.....	21
23. Datteltorte	14	49. Kürbissuppe	21
24. Englischer Käse.....	14	50. Erdbeersuppe	21
25. Sandtorte	15	51. Zitronenkaltschale	22
26. Einfacher Napskuchen	15	52. Original Maizena-Schleim- suppe, vorzüglich für Kinder	22
		53. Spargelschleimsuppe, be- kommt Kranken und Kin- dern vorzüglich.....	22

Seite
15
15
16
16
16
16
17
17
17
17
18
18
18
18
18
19
19
19
20
20
20
20
21
21
21
21
22
22
22

Nr.	Seite
54. Hirnsuppe	22
55. Bürgerliche Kerbelsuppe . .	23
56. Tomatensuppe	23
57. Tomaten-Borspeise	23
58. Molkensuppe	24
59. Königinssuppe	24
60. Krebsssuppe	24
61. Möhrensuppe	24
62. Westfälische Gräupchen- suppe	25
63. Queen-Victoria-Suppe . . .	25
64. Rhabarbersuppe	25
65. Ochsenchwanzsuppe	26
66. Hagebuttensuppe	26
67. Muschelsuppe	26
68. Makkaronisuppe	27
69. Ostersuppe	27
70. Kaiser Wilhelm-Suppe . . .	27
71. Kronprinzessin Cecilie- Suppe	27
72. Prinzessinsuppe	27
73. Regentensuppe	27
74. Victoria Luise-Suppe	27
75. Apfelsinensuppe	28
76. Bieruppe	28
77. Milchsuppe	28
78. Weinsuppe	28
79. Rotweinsuppe	29
80. Selleriesuppe	29
81. Gemüse-Borspeise	29
82. Blumenkohlsauce	30
83. Fischsauce	30
84. Sauce zu Hühnerfrikassée .	30
85. Kapernsauce	30
86. Sardellensauce zu Fisch . .	30
87. Bratensauce	31
88. Tomatensauce	31
89. Krebsssauce zu Fisch	31
90. Senfsauce zu Fisch	31
91. Braune Krastsauce	31
92. Madeirasauce	31

Nr.	Seite
93. Trüffelsauce	31
94. Champignonsauce	31
95. Melbasauce	31
96. Weiße Sardellensauce . . .	32
97. Braune Sardellensauce . .	32
98. Krabbensauce	32
99. Kaviarsauce zu Fisch . . .	32
100. Abendrotsauce zu Fisch . .	32
101. Margotsauce	32
102. Hagebuttensauce	33
103. Himbeersauce für feine Ansprüche	33
104. Himbeersauce für einfache Ansprüche	33
105. Johannisbeersauce zu Flammeri	33
106. Erdbeersauce	33
107. Vanillesauce	34
108. Chadeau oder Weinschaum	34
109. Rote Weinsauce	34
110. Schokoladensauce	34
111. Karamellsauce	34
112. Rumsauce zu Plumpud- ding	35
113. Pflaumensauce	35
114. Preiselbeersauce	35
115. Apfelsauce	35
116. Apfelsinensauce	35
117. Braune Blätzchen	37
118. Weihnachtstorte	37
119. Gemandelter Weihnachtz- kuchen	37
120. Lebkuchen	38
121. Steinpflaster	38
122. Karo-Budding	38
123. Sironig-Blätzchen	39
124. Christbaum-Blätzchen . . .	39
125. Nußplätzchen	39
126. Thorer Lebkuchen	40
127. Zimtkringel	40
128. Baseler Leckerli	40