

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Gratis-Kochbuch

Roth, M. Alex

Pforzheim, [Mai 1907]

Inhaltsverzeichnis

[urn:nbn:de:bsz:31-106111](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-106111)

Inhaltsverzeichnis.

Suppen.

Nr.	1.	Rindfleisch-Suppe
"	2.	Reis-
"	3.	Graupen-
"	4.	Knochen-
"	5.	Mehl-
"	6.	Geröstete Gries-Suppe
"	7.	Hühner-
"	8.	Ochsenchwanz-
"	9.	Blumenkohl-
"	10.	Spargel-
"	11.	Kartoffel-
"	12.	Erbsen-
"	13.	Linzen-
"	14.	Bohnen-
"	15.	Einfache Krebs-
"	16.	Wein-

Braten.

"	17.	Kalbsbraten
"	18.	Gefüllte Kalbsbrust
"	19.	Rinderschmorbraten
"	20.	Sauerer Rindsbraten
"	21.	Wiener Rostbraten
"	22.	Lendenbraten
"	23.	Schweinebraten
"	24.	Sauerer Schweinebraten
"	25.	Gebr. Schweinelende
"	26.	Gebr. Hammelskeule
"	27.	Rehbraten
"	28.	Gansbraten
"	29.	Rebhühner
"	30.	Junge Hühner
"	31.	Gebratene Tauben
"	32.	Entenbraten
"	33.	Gebratene Wildenten
"	34.	Engl. Beefsteak
"	35.	Deutsches Beefsteak

Nr.	36.	Kalbs- oder Hammels- Coteletts
"	37.	Geschmorte Hammels- Coteletts
"	38.	Wiener Schnitzel
"	39.	Rahm-Schnitzel
"	40.	Geschmorte Karbonade
"	41.	Hasenbraten
"	42.	Gefochte Rindszunge
"	43.	Gebackene Leber
"	44.	Gebratene Nieren
"	45.	Gedämpfte Leber
"	46.	Saure Nieren
"	47.	Fricassee von Kalbfleisch
"	48.	Gedämpft. Hammelfleisch mit Kartoffeln
"	49.	Hammelfleisch mit Kohl und Kartoffeln
"	50.	Gedämpft. Gänselein
"	51.	Huhn mit Reis
"	52.	Lungenmus
"	53.	Hasenragout
"	54.	Zungenragout
"	55.	Ungarisches Gulasch
"	56.	Lendengulasch
"	57.	Kalbsgulasch
"	58.	Szegediner Gulasch
"	59.	Hackbraten
"	60.	Fleischpudding
"	61.	Fricandellen
"	62.	Kohlklops
"	63.	Leberklöße
"	64.	Füllung für Gänse
"	65.	" " Hühner und Tauben
"	66.	Füllung für Enten
"	67.	Bratwurst
"	68.	Leberwurst
"	69.	Sülze
"	70.	Heringsalat

- Nr. 71. Schinken zu pökeln
 " 72. Pökelfleisch
 " 73. Zunge zu pökeln
 " 74. Luter
 " 75. Kalbsmilch
 " 76. Kalbsgehirn
 " 77. Gebackene Kalbsfüße

Fischspeisen.

- " 78. Fisch mit Buttersauce
 " 79. Dill- od. Petersilienfische
 " 80. Krebse zu kochen
 " 81. Karpfen od. Hecht blau
 " 82. Hal blau gekocht
 " 83. " in Sallee
 " 84. Zander
 " 85. Hechte zu braten
 " 86. Schellfische gekocht
 " 87. " gebraten
 " 88. Marinierte Heringe
 " 89. Hummer m. Mayonaise
 " 90. Forellen blau
 " 91. Sardellenbutter

Gemüse.

- " 92. Stangenspargel
 " 93. Spargelgemüse
 " 94. Kohlrabi
 " 95. Blumenkohl
 " 96. Blumenkohl-Salat
 " 97. Grüne Erbsen u. Mohr-
 rüben
 " 98. Grüne Erbsen
 " 99. Spinat
 " 100. Schwarzwurzeln
 " 101. Kopfsalat
 " 102. Gelbe Rüben
 " 103. Schnittbohnen mit Kar-
 toffeln
 " 104. Grüne Bohnen mit
 Fleischbrühe
 " 105. Bohnensalat
 " 106. Gurkensalat
 " 107. Rosenkohl
 " 108. Wirsing
 " 109. Rotkohl
 " 110. Weißrüben
 " 111. Teltower Rübchen
 " 112. Roterüben-Salat
 " 113. Sellerie-Salat
 " 114. Sauerkraut
 " 115. Linsen
 " 116. Weiße Bohnen
 " 117. Dicke Erbsen

- Nr. 118. Gekochte Kartoffelstücke
 " 119. Kartoffelbrei
 " 120. Bouillon-Kartoffeln
 " 121. Sauere Kartoffeln
 " 122. Kartoffelsalat
 " 123. Kartoffelpuffer
 " 124. Kartoffelklöße von ge-
 kochten Kartoffeln
 " 125. Kartoffelklöße von rohen
 Kartoffeln
 " 126. Kastanien-Gemüse
 " 127. Steinpilz-Gemüse

Mehlspeisen.

- " 128. Arme Ritter
 " 129. Französ. Heidelbeerspeise
 " 130. Apfelplätzchen
 " 131. Flammry von Gries
 " 132. Feinere Semmelklöschen
 " 133. Mehlklöße
 " 134. Hefenklöße
 " 135. Griesklöße
 " 136. Schwemmlöße
 " 137. Makkaroni zu kochen
 m. Schinken
 " 138. " oder Pökelfleisch
 " 139. Nudeln
 " 140. Windbeutel
 " 141. Semmelpudding
 " 142. Mehl- "
 " 143. Plum- "
 " 144. Himbeer- oder Erdbeer-
 auflauf
 " 145. Schlagjahne
 " 146. Milchreis
 " 147. Gebackener Gries
 " 148. " Reis
 " 149. Rote Grütze
 " 150. Eier zu kochen
 " 151. Eier-Pfannkuchen
 " 152. Omelette
 " 153. Rühreier
 " 154. Spiegeleier
 " 155. Bratenfüßel

Saucen.

- " 156. Braune Sauce
 " 157. Holländische Sauce
 " 158. Hering- oder Sardellen-
 Sauce
 " 159. Kapern-Sauce
 " 160. Kalte Fisch-Sauce
 " 161. Meerrettig- "
 " 162. Zwiebel- "

- Ar. 163. Remouladen-Sauce
 " 164. Vanillen- "
 " 165. Frucht- "

Compots und Confituren.

- Ar. 166. Apfelbri
 " 167. Kirschen-Compot
 " 168. Heidelbeer- "
 " 169. Geschmorte Stachelbeer.
 " 170. Birnen-Compot
 " 171. Pflaumen-Compot
 " 172. Essig-Pflaumen oder
 Zwetschgcn einzumach.
 " 173. Dunstobst in Gläsern
 einzumachen
 " 174. Stachelbeeren-Dunstobst
 " 175. Reineclauden- "
 " 176. Pflaumen- "
 " 177. Kirschengelee mit Him-
 beeren

- Ar. 178. Quittenmarmelade
 " 179. Himbeersaft einzukochen
 " 180. Preiselbeeren einzumach.
 " 181. Wallnüsse in Zucker ein-
 zukochen
 " 182. Senfgurken einzumachen

Kuchenbäckerei.

- " 183. Blech- (Butterkuchen)
 " 184. Teig zu Obstkuchen
 " 185. Wickelkuchen
 " 186. Topf- od. Napfkuchen
 " 187. Mürbteigkuchen
 " 188. Faschingskrapsen
 " 189. Makronen
 " 190. Kleines Backwerk
 " 191. Vanilleplätzchen
 " 192. Bisquit-Torte
 " 193. Englischer Kuchen
 " 194. Pfefferkuchen

Zur Beachtung.

In vielen Haushaltungen sind eine Wage oder sonstige Maße nicht vorhanden; wir geben daher nachstehend eine kleine Anleitung, die mancher Hausfrau gewiß sehr willkommen sein wird; natürlich sind diese Angaben in allen Fällen nur annähernd:

1 gestrichener Eßlöffel Butter	wiegt ca. 20 Gramm,
1 gehäufte Eßlöffel Butter	" " 50 "
1 gestrichener Eßlöffel Mehl	" " 10 "
1 gehäufte Eßlöffel Mehl	" " 20 "
1 Litermaß mit Mehl	" " 500 " = 1 Pfd.
1 gehäufte Eßlöffel gemahl. Zucker	" " 20 "
1 gehäufte Eßlöffel Salz	" " 20 "
1 gestrichener Eßlöffel Salz	" " 10 "
1 Suppenteller voll Essig bis an den Rand	= ca. 1/2 Liter,
1 Suppenteller voll Essig bis zum Streifen	= ca. 1/4 Liter,
100 bis 120 Stück Mandeln	wiegen ca. 1/4 Pfund.



Das wichtigste Rezept
■ für alle Haushalte! ■

Kaufe Deinen Herd, Deine Emailgeschirre,
Haus- und Küchengeräte, Kleineisenwaren
———— bei F. Zehetmayr ————

Das Beste ist das Billigste!