

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Pilz-Kochbuch

Wüst, Valentin

Freiburg i. Br., 1920

Inhaltsverzeichnis

urn:nbn:de:bsz:31-106720

Wir leben aber alle in der Hoffnung, daß nach den harten Zeiten dieses Krieges auch wieder bessere kommen werden, und da doch ein Kochbuch immer seinen Wert behalten soll, so wird auch dieses der Hausfrau noch dienlich sein, wenn wieder bessere Verhältnisse eintreten. Alsdann wird jede gute Köchin nach Möglichkeit bestrebt sein, ihre Mahlzeiten wieder besser und reichlicher zu gestalten und besonders den Pilzgerichten ihre erhöhte Aufmerksamkeit zuwenden.

Auch darf hier nicht unerwähnt bleiben, daß Pilze möglichst frisch zubereitet und gegessen werden sollen. Ein Aufbewahren und Aufwärmen ist besonders in den heißen Sommertagen ihrer leichten Verderblichkeit wegen unbedingt zu vermeiden. Deshalb empfiehlt es sich, die Mengen nicht zu reichlich zu bemessen, damit sie restlos verzehrt und nicht nachher weggeschüttet werden müssen. Das wäre eine unnütze Vergeudung. „Mit Sparen hält man Haus, mit Vielem kommt man aus.“

Und so hoffen wir alle auf bessere Zeiten, in denen wir auch unsere Nahrungsbedürfnisse wieder in der früher gewohnten Weise befriedigen können. Möchten diese Zeiten recht bald kommen, das ist der innigste Wunsch des Verfassers selbst.

Inhaltsverzeichnis.

Nr.		Seite	Nr.		Seite
	A				
27.	Apfelsalat	55	7.	Bovistchensuppe	2
11.	Artischockensuppe	3	18.	Brandtäublinge	42
—.	Aufbewahren	56	128.	Bratenreste (Verwendung)	38
—.	Aufbewahren von Pilzpulver usw.	60	6.	Brätlinge, gebraten	40
			7.	"	40
	B		8.	"	40
46.	Bachhuhn	22	9.	" mit Kartoffelkuchen	40
49.	Becherling	23	10.	"	40
51.	Blutsuppe	8	61.	Brotaufstrich (Pilzbutter)	25
25.	Bohnen, grüne	55			
116.	Bohnengemüse	36		C	
31.	Bohnensalat	47	131.	Champignons, gedünstet	38
26.	"	55	106.	Champignon-Gemüse	34
132.	Boviste	38	104.	" = Soße	33
23.	" gebacken	42	105.	" = "	33
24.	" "	42	4.	" = Suppe	2
25.	" "	43	20.	" = "	4
			47.	" = "	8
			48.	" = "	8

Nr.		Seite	Nr.		Seite
59.	Champignon-Suppe	10	38.	Gemüsesuppe	7
63.	" " " "	10	30.	Graupensuppe	6
D					
80.	Dampfnudeln	29	74.	Griestlöße	28
81.	"	29	41.	Griessuppe	7
82.	"	29	42.	Grünfernsuppe	7
E					
64.	Eierflockensuppe	10	13.	Gulasch	17
26.	Eiertuchen	19	12.	" mit Soße	16
103.	Eiertuchen mit Spargeln	33	11.	" mit Steinpilzen	16
25.	Einbrennsuppe	5	S		
18.	Einkochen	59	23.	Hackbraten	18
28.	Einlagen zu Suppen	5	24.	"	19
1—24.	Einsammeln, Regeln	61	44.	Hähnchen, gefüllt	22
94.	Ente, gedämpft	31	—.	Haltbarmachung	56
117.	Erbfengemüse	36	133.	Hammelbraten	39
43.	Erbfensuppe	7	134.	"	39
66.	Erdfohlraben	26	21.	Hammelfleisch	18
1—8.	Extrakte	56—58	34.	Händlingsalat	47
F					
12.	Fette Henne	35	88.	Hasenbraten	30
46.	" " = Suppe	8	42.	Hasentlein	21
53.	Fische, gebacken	24	43.	"	22
25.	Fischsalat	46	86.	Hasenpfeffer	30
28.	Fleischreste	19	87.	"	30
22.	Fleischsalat	46	9.	Hasenohrsalat	44
53.	Fleischsuppe	9	50.	Hasenröhrlinge	23
27.	Frikadellen	19	129.	Hecht	38
77.	Fülle	28	83.	Hefeteig	29
G					
1.	Gallerte	43	52.	Heringe	23
2.	"	43	16.	Heringsalat	45
11.	Gallertpilz	44	18.	"	45
42.	Gänselein	21	5.	Hirnsuppe	2
10.	Gedünstete Pilze	13	97.	Huhn	32
45.	Geslügelfülle	22	I		
54.	Geslügelsuppe	9	70.	Italienischer Pfannkuchen	27
25.	Gelbschwämmchensuppe	5	K		
—.	Gemüse	11	1.	Kalbfleisch	14
6.	"	13	2.	"	15
7.	"	13	14.	Kalbsbriesel	17
8.	"	13	12.	Kalbsbrieselsuppe	3
13.	" gefüllt	14	67.	Kalbsbrust, gefüllt	26
			5.	" "	15
			101.	Kalbsherz	33
			102.	"	33
			6.	Kalbsrippchen	15

Nr.	Seite	Nr.	Seite
8. Kalbsrippchen	16	13. Leberpilz	41
68. Kalbschnitzel	26	12. Leberpilzsalat	44
89. Kaninchen	31	8. Leber-Pilzsuppe	2
90. "	31	M	
92. " =Knödel	31	60. Maffaroni	25
91. " =Pfeffer	31	7. Milchlingsalat	44
93. " = "	31	62. Möhren	25
129. Karpfen	38	24. "	55
28. Kartoffelbrei	55	30. Möhrensalat	47
64. Kartoffeln	26	30. Morcheln	6
14. "	41	31. "	6
57. Kartoffelklöße	35	59. "	10
58. "	35	N	
59. "	35	33. Nesselwindlingsuppe	6
18. "	54	67. "	10
9. Kartoffelkuchen	40	68. "	11
23. Kartoffelsalat	46	P	
119. Kartoffelscheiben	36	4. Parasolgemüse	12
10. Kerbelrübensuppe	3	5. "	12
10. Keulenkraterelle	44	20. Parasolpilze	42
54. Klöße	24	121. Pastete	37
75. "	28	122. "	37
25. Knödel	19	123. Pastetchen	37
92. "	31	3. Pastinaken	15
112. Krause Glucke	35	27. Pastinakenalat	47
46. " " =Suppe	8	13. Pastinakensuppe	3
9. Krautkopf, gefüllt	52	37. Perlpilze	20
10. " "	53	70. Pfannkuchen	27
11. Krautrollen	53	125. Pfifferlinge	37
12. "	53	13. Pfifferlingsalat	45
110. Krebse	34	6. Pflaumenräßling	13
— Kriegsküche	51	61. Pilzbutter	25
15. Krämpfinge	14	4. Pilze mit Beigaben	15
84. "	30	20. Pilze als Beispeise	54
Q			
6. Laubporlinge	13	21. " " "	54
133. Lauchschwindling	39	— " gebaden	39
134. "	39	21. " "	42
44. Lausitzer Suppe	7	55. " "	24
19. Leber	18	83. " "	29
20. "	18	95. " "	32
47. "	22	10. " gedünstet, mit Wein	13
11. Leberpilz	40	22. " gefüllt	42
12. "	41	17. " geröstet	54

Seite	Nr.	Seite	Nr.	Seite
41	114. Pilze in Rotwein	36	16. Pilzspeise sauer	14
44	30. " mit Soße	19	22. " schnell	18
2	31. " " "	19	111. " " "	34
	33. " " brauner Soße	20	14. " einfach	15
25	120. Pilzgebäckenes	36	22. " ungekocht	55
44	1. Pilzgemüse	12	1. Pilzsuppe	1
25	9. "	13	3. "	2
55	11. "	13	45. "	8
47	12. "	14	52. "	9
6	7. " einfach	13	60. "	10
6	14. " sauer	14	61. "	10
10	13. " schnell	14	1. " ganz einfach	51
	3. Pilzgericht	12	5. " mit Gemüse	52
	109. " fein	34	124. Pudding	27
6	2. " einfach	12		
10	15. " zu Kartoffeln	50	R	
11	16. " " "	50	9. Ragout von Hirn	16
	54. Pilzklöße	24	10. "	16
12	19. Pilzfuchen	54	32. Rahmsoupe	20
12	38. Pilzplatte, verziert	21	100. Rebhühner	33
42	39. " "	21	71. Reisspeise	27
37	9—12. Pilzmehl und Pilzpulver	58	72. "	27
37	29. Pilzmehl in der Spartüche	55	73. "	27
37	124. Pilzpudding	27	126. "	38
15	55. Pilzpulversuppe	9	39. Reissuppe	7
47	56. "	9	40. "	7
3	57. "	9	127. Reizker	38
20	14. Pilzsalat, feiner	45	19. "	42
27	20. " "	46	5. Reizkersalat	43
37	19. " gewürzt	46	35. Reizkersuppe	6
45	21. " mit Senf	46	36. "	6
13	108. Pilzscheiben, gebacken	34	37. "	7
25	1. "	39	2. " einfach	51
15	2. "	39	17. Rindfleisch	17
54	3. "	39	18. "	18
54	4. "	39	102. Rinds Herz	33
39	5. "	40	6. Ritterlinge	13
42	105. Pilzsoße	33	8. " sauer	44
24	6. Pilzspeise	13	24. Rote Rüben	55
29	15. "	17	16. Rouladen	17
32	29. "	19		
13	84. "	30	S	
42	115. "	36	29. Saftlingsuppe	5
54	14. "	53	8. Sahnepilze	13
	15. "	17	— Salate	43

Nr.	Seite	Nr.	Seite
84. Samtfuß	30	22. Stockschwämmchensuppe	4
65. Sauerkartoffeln	26	—, Suppen	1
76. Saumagen	28	28. Suppen-Einlagen	5
16. Saure Pilze	14	1. Sülze	43
17. " "	14	24. Sülzsalat	46
23. Schildkrötensuppe, imit.	4		
21. Schinken	42	Z	
85. Schinken in Rotwein	30	98. Tauben	32
78. Schneiderläppchen	28	99. "	32
79. " "	29	6. Täublinge	13
69. Schnitzel	26	17. "	41
7. " gefüllt	16	26. Teufelsuppe	5
113. Schnittlauchsoße	35	69. Tintlingsuppe	11
56. Schwarzwurzeln	24	70. "	11
26. Scharzwurzelsalat	46	14. Tischsuppe	3
102. Schweinsherz	33	96. Tomaten	32
6. Schweinsrippchen	15	15. Tomatensalat	45
8. " "	16	2. Tomatensuppe	2
48. Seefisch	23	40. Totentrompete	21
51. " gebacken	23	41. "	21
32. Soße	20	14. Trocken	60
34. "	20	32. Trüffelalat	47
33. " braune	20	33. "	47
1—21. Soßen, verschiedene	47	66. Trüffelsuppe	10
103. Spargel-Gierfuchen	33		
—, Spargelrübe	51	B	
28. Stachysalat	47	—, Verzeichnis der eßbaren Pilze	63
66. Steckrüben	26		
1. Steinpilze, gebacken	39	W	
35. " gefüllt	20	63. Weißrüben	25
36. " "	20	50. Westricher Suppe	8
18. " mit Nudeln	4	5. Wiesenellerlinge	13
3. " Salat	43	54. Wildfleischsuppe	9
4. " "	43	100. Wildtauben	33
15. " Suppe	3		
3—4. Steinpilzesuppe, einfach	52	Z	
21. Stockschwämmchensuppe	4	6. Ziegenbarsalat	43
		49. Zigeunersuppe	8
		29. Zuckerwurzelsalat	47