

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbüchlein für Soldaten

Badischer Frauenverein

Karlsruhe i.B., 1916

Inhaltsverzeichnis.

[urn:nbn:de:bsz:31-126220](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-126220)

Inhaltsverzeichnis.

Suppen.

	Seite		Seite
1. Schleimsuppe von Gerste oder Hafergrütze	7	4. Nudel-, Eiergersten- oder Grießsuppe	8
2. Schleimsuppe von Hafer-, Gersten- oder Reissflocken	7	5. Einlaufsuppe	8
3. Schleimsuppe von Hafer-, Gersten- oder Reismehl	7	6. Gersten- oder Reissuppe	8
		7. Kartoffelsuppe	9
		8. Verschiedene Suppen auf schnelle Art	9

Fleischspeisen.

1. Gefochtes Rindfleisch	9	8. Braunmehl	12
2. Rauch- und Salzfleisch	10	9. Sauereffen von Kalbsge- schlinge	12
3. Braten (Rind-, Schweine-, Hammelbraten)	10	10. Saure Leber oder Nieren	13
4. Hackbraten	11	11. Saure Sülz	13
5. Fleischklöße im Beiguß	11	12. Bratwürste in braunem Beiguß	14
6. Fleischküchlein	11	13. Gulasch mit Kartoffeln	14
7. Schnitzel oder Koteletten	12		

Gemüse.

1. Spinat, Mangold, Melde, Winterkohl	15	4. Dörrgemüse	16
2. Bayrisch- oder Rotkraut	15	5. Büchsengemüse	16
3. Sauerkraut	16	6. Reissgemüse	17
		7. Linsen- oder Bohnengemüse	17

Kartoffelspeisen.

	Seite		Seite
1. Schalenkartoffeln	17	6. Saure Kartoffeln	19
2. Kartoffelschnitz	18	7. Kartoffelsalat	19
3. Bratkartoffeln	18	8. Kartoffelklöße	20
4. Speckkartoffeln	18	9. Kartoffelklöße anderer Art	20
5. Brühkartoffeln	19		

Fleisch, Gemüse und Kartoffeln (zusammengekocht).

1. Allerlei Gemüse, Fleisch und Kartoffeln	21	4. Schmachhafte Hausmannskost	22
2. Erbsen, Gelbrüben, frisches Schweinefleisch u. Kartoffeln	21	5. Salzbohnen mit Hammelfleisch und Kartoffeln	22
3. Gelbrüben, Kartoffeln und Dürrfleischwürfel	21	6. Zusammengekochtes mit Erbsmehl	23

Mehl-, Eierspeisen und Obst.

1. Makkaroni (mit Käse)	23	6. Spiegeleier	25
2. Nudeln	24	7. Rühreier	25
3. Mehlbrei für Darmfranke	24	8. Rührei mit Kartoffeln	25
4. Grießbrei	24	9. Pfannkuchen	26
5. Weiche und harte Eier	24	10. Dürrobst	26

Getränke.

1. Bohnenkaffee	26	6. Bernuttee	27
2. Schwarzer Tee	27	7. Flieder- oder Holundertee	27
3. Kakao	27	8. Lindenblütentee	28
4. Brusttee	27	9. Heißes Zitronenwasser	28
5. Pfefferminztee	27	10. Glühwein	28

Anhang:

Herstellung und Gebrauch der Kochkiste	29
--	----

Masse und Gewichte.

1 schwachgehäufte Eßlöffel	Salz wiegt	12 g
1 " "	Grieß "	16 "
1 " "	Sago "	18 "
1 " "	Reis "	18 "
1 " "	Gerste "	18 "
1 " "	Mehl "	15 "
1 " "	Haferflocken wiegt	12 "
1 " "	Zucker wiegt	15 "
1 " "	Fett "	35 "
8—10 kleine Kartoffeln wiegen		1 Pfd.
4—5 mittelgroße Kartoffeln wiegen		1 "
2—3 große Kartoffeln wiegen		1 "

Abkürzungen.

Eßl. = Eßlöffel, g = Gram, l = Liter, Pfd. = Pfund.