

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Einfach und gut

Trunk-Kälble, Lina

Karlsruhe, 1947

Sachregister

[urn:nbn:de:bsz:31-305205](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-305205)

Sachregister

	Seite		Seite
1. Teil: Suppen			
Blumenkohlsuppe	4	Gelberüben	14
Brotklöße zur Suppe	7	Gemüseplatte	17
Brotsuppe 1. Art	4	Gemüsepüree	19
Brotsuppe 2. Art	5	Grünkerngemüse	2
Eiergerstsuppe	7	Gurkengemüse	16
Flädchensuppe	7	Gurkengemüse 2. Art	16
Französ. Suppe, Frühlings- oder Gemüsesuppe	3	Karotten mit Erbsen	14
Fünferleisuppe	5	Karotten mit Lauch	14
Gebrannte Mehlsuppe	5	Karottenpüree	19
Gelbe Erbsensuppe	2	Kastanien	20
Geriebene Kartoffelsuppe	1	Kohlrabi	12
Gewiegte Fleischsuppe	5	Kohlrabi gefüllt	13
Grießklößchensuppe	6	Kümmelkraut	11
Grüne Bohnensuppe	2	Lauchgemüse	12
Grüne Erbsensuppe	2	Leipziger Allerlei	18
Grüne Erbsensuppe von Hülsen- früchten	2	Linsengemüse	20
Grünkernsuppe	6	Mangold	9
Kartoffelsuppe	1	Mangoldstiele	9
Kartoffelsuppe 3. Art	1	Neuseeländer Spinat, Löwenzahn, Brennesseln	9
Kräuterbrühe	1	Pastorengericht	18
Lauchsuppe	4	Pilzgemüse	21
Linsensuppe	3	Rettichgemüse	15
Markklößchensuppe	6	Rohgemüse mit Kartoffeln	18
Nudelsuppe	7	Rosenkohl	12
Petersilien-, Korb- u. Sauer- ampfersuppe	3	Rotkraut	10
Restesuppe	1	Sauerkraut	14
Schleimsuppe	5	Schwarzwurzeln	15
Selleriesuppe	4	Selleriegemüse mit Kartoffeln	12
Spargelsuppe	4	Spargeln	15
Spinatsuppe	3	Spargeln mit Kräutern	16
Suppe von weißen oder bunten Bohnen	3	Spinat 2. Art	9
Tomatensuppe	4	Spinat 3. Art	9
2. Teil: Gemüse			
Bayrisch Kraut	11	Strunggemüse	12
Blumenkohl	13	Tomaten gefüllt	16
Bohnenpüree von Hülsenfrüchten	19	Tomatengemüse	16
Eintopfgericht	17	Tomatenschnitten gedämpft	16
Erbsenpüree von jungen Erbsen	19	Topinambur (Erdbirne)	17
Florentinische Kartoffeln	18	Topinambur au gratin	17
Gedämpfter Spinat 1. Art (Cremespinat)	9	Über das Sauerkraut	13
		Von den Spinatpflanzen	8
		Weißer Bohnen mit Kartoffeln	20
		Weißer Bohnen mit Tomaten	20
		Weißer Rüben	14
		Weißer Rüben anderer Art	14
		Weißkohl nach Bremer Art	10

	Seite
Weißkohl in braunem Beiguß (Norddeutsches Gericht) . . .	11
Weißkraut auf pommersche Art . . .	10
Winterkohl oder Krauskohl . . .	10
Wirsing	10

3. Teil: Fleischspeisen

Bierbraten	30
Braunes Kalbfleisch	28
Das Vorbereiten des Geflügels . . .	33
Deutsche Beefsteaks	29
Einfache Fleischspeise	22
Eingemachtes Kalbfleisch	28
Fleischgericht mit Kartoffeln 2. Art	23
Fleischklöße in weißem oder braunem Beiguß	24
Fleischsalat	29
Frikandellen	25
Fülle zu Geflügel	34
Garnierte Fleischplatte	31
Garniertes, gekochtes Rindfleisch . .	26
Gebackene Kalbsbrust	27
Gebackene Leber	27
Gebratenes Huhn	34
Gefüllte, gebratene Tauben	34
Gefüllte Kalbsbrust	31
Geißlein gebraten	33
Gespickter Lummel oder Lenden . . .	31
Goulasch	22
Goulasch mit Bohnen	22
Goulasch mit Gelberüben	22
Goulasch mit Kartoffeln	22
Grützenwurst	25
Hammelfleisch in Senfbeize	32
Hammelschlegel auf Wildbretart . . .	32
Haschee	24
Hasenbraten	33
Hühnerfrikassee	34
Hühner- od. Kalbfleischklößchen . . .	34
Jägerschnitzel	30
Irish-stew (Irische Hammel- speise)	30
Kalbfleisch in hellem Beiguß	29
Kalbfleischklöße	25
Kalbfleisch mit Gemüse	23
Kalbsbraten	31
Kalbsgekröse	27
Kalbsgoulasch schnell bereiten	27
Kalbskoteletts	32
Kaninchenbraten	33
Krautwickel	24
Leberspätzle	26
Pichelsteiner	30
Ragout	28

	Seite
Rindfleisch mit Salzgurken	35
Sauerbraten	28
Saure Leber oder Nieren	26
Saure Sülze	26
Schmorbraten	29
Schweinefleisch mit verschie- denen Gemüse	23
Schweinefleischwürstchen	24
Schweineragout mit Kartoffeln	23
Sparbraten	26
Streichleberwurst	35
Wiener Schnitzel	32

4. Teil: Beigüsse

Bechamelbeiguß oder Grundsoße	38
Brauner Senfbeiguß	38
Brauner Zwiebelbeiguß	36
Dillbeiguß	37
Ersatzmittel für Salatbeiguß	36
Falsche Mayonnaise	37
Falsche Mayonnaise 2. Art	37
Gurkenbeiguß	40
Heringsbeiguß	40
Korianderbeiguß	38
Kräuterbeiguß	37
Kümmelbeiguß	38
Meerrettichbeiguß	39
Petersilienbeiguß	36
Sauerampferbeiguß	39
Schnittlauchbeiguß	36
Selleriebeiguß	36
Tomatenbeiguß	39
Tomatentunke roh	29
Weißer Zwiebelbeiguß	36

5. Teil: Kartoffelgerichte

Brühkartoffeln	42
Fleischkartoffeln	46
Gefüllte Kartoffeln	45
Geriebener Kartoffelsalat	43
Gewürzkartoffeln	41
Heringskartoffeln	46
Himmel und Erde	42
Kartoffelbrei	41
Kartoffelgericht mit Tomaten	43
Kartoffelklöße	44
Kartoffelklöße anderer Art	45
Kartoffelklöße mit Spinat	44
Kartoffelsalat	42
Kartoffelsalat mit Gurken	43
Kartoffelsalat mit Tomaten	43
Kartoffelschmarren	46
Kartoffelschnee	41
Kartoffeln in braunem Beiguß	41
Kartoffeln in der Schale gebraten	43

	Seite		Seite
Kartoffeln in Kräuterbrühe	41	Topinambursalat	56
Kartoffeln mit Gelberüben	41	Topinambursalat 2. Art	56
Kartoffeln mit Wirsing und Weißkraut	43	Weißkrautsalat	56
Leberwurstkartoffeln	46		
Majorankartoffeln	45	8. Teil: Fischgerichte	
Petersilienkartoffeln	40	Einiges über die Fische	56
Sächsische Klöße	44	Einiges über den Hering	59
Schupfnudeln	45	Falscher Kaviar	60
Spinatkartoffeln	45	Fischsalat	59
Tomatenkartoffeln	42	Hering gekocht	59
		Heringe mariniert	59
6. Teil: Mehlspeisen		Rollmops	59
Allgemeines über Hefeteig	48	Sauerkrautauflauf mit Fisch	60
Apfelpfannkuchen	47	Schellfisch gedämpft mit Tomaten	58
Dampfnudeln	49	Schellfisch oder Kabeljau gebacken	58
Gefüllte Pfannkuchen anderer Art	48	Schellfisch oder Kabeljau gedämpft	58
Grießklöße ausgestochen	48	Schellfisch oder Kabeljau gekocht	57
Hefepfannkuchen	50	Schellfisch oder Kabeljau mit Kräutern	58
Hefeschupfnudeln	50	Stockfisch	59
Kirschpfannkuchen	47		
Nudeln	47	9. Teil: Süßspeisen	
Ofennudeln	50	Apfel nach Herzoginnenart	61
Pfannkuchen	47	Altdeutsche Creme	62
Schneckenudeln	50	Apfelbrei	63
Schneiderfleck	50	Apfeikompott	63
Spätzle	47	Apfelschnee	60
Teestollen ohne Eier	48	Birnen in Schokoladentunke	62
		Buttermilchspeise	63
7. Teil: Salate		Dürrobst	64
Blumenkohlsalat	53	Falscher Schlagrahm	61
Bohnensalat von grünen Bohnen	53	Falscher Schlagrahm 2. Art	61
Bohnensalat von weißen Bohnen	53	Fruchteis	64
Endiviensalat	51	Fruchteis 2. Art	65
Endiviensalat mit Tomaten	52	Gekochte Birnen	64
Gemischter Salat	53	Kalte Schokoladenspeise	62
Gemischter Salat 2. Art	54	Karamelbeiguß	63
Gemischter Sommersalat	54	Likörbirnen	63
Gurkensalat	51	Mondamin-Grießpudding	61
Italienischer Salat	55	Rhabarberkompott	64
Kopfsalat	51	Rote Grütze	61
Kopfsalat mit Spargeln	53	Sauerkirschen mit Quark	60
Löwenzahnsalat	56	Vanillebeiguß	62
Orientalischer Salat	53	Zwetschgenkompott	64
Rettichsalat	52		
Rohkostplatte	55	10. Teil: Gebäck	
Rohkostplatte 2. Art	55	Apfelbrot	68
Rotkrautsalat	56	Apfelkuchen	73
Rotrübensalat	52	Apfel in Blätterteig gehüllt	75
Selleriesalat	52	Apfelkuchen mit Blätterteig	74
Spinatsalat (Frischkost)	53	Apfelstrudel mit Blätterteig	75
Tomatensalat	51		

Seite		Seite		Seite
56	Apfelstrudel	73	Eingemachte Bohnen anderer Art	84
56	Apfeltaschen	72	Erdbeer-, Himbeer-, Johannis-	
56	Bierbrezeln	67	beermark zu Gefrorenem	79
	Birnenbrot	68	Erdbeeren ohne Zucker	
	Blätterteig	74	in Flaschen	80
56	Blätterteighalbmonde oder		Essiggurken	84
59	Spanisch Brot	76	Ganze Hagebutten zum Garnie-	
60	Brötchen mit Backpulver	66	ren von Torten oder Cremes	77
59	Einfache Keks	67	Grüne Tomaten	82
59	Einfacher Mürbeteig zu Obst-		Gurken in Essig und Wasser	
59	kuchen	66	inzumachen	83
59	Einfaches Kaffee- oder Tee-		Gurkensalat sterilisiert	83
60	gebäck	74	Hagebuttenmarmelade	77
58	Einfaches Gebäck 2. Art	67	Hagebuttenmarmelade 2. Art	78
	Falscher Käsekuchen	70	Hagebuttenmarmelade 3. Art	78
58	Feine Keks für Kranke	67	Hagebuttenmarmelade 4. Art	78
	Glanzglasur zu Blätterteig	75	Haltbarmachen von Gemüsen	
58	Gold- und Silbertorte	72	und Obst durch Dörren	86
	Haselnußcreme zur Gold- und		Heidelbeeren oder Kirschen	
57	Silbertorte	72	im Dunst	79
	Hefeblätterteig oder Plunderteig	76	Johannisbeermarmelade, Schüt-	
58	Hindenburgbrezel	76	telobst	79
59	Hutzelbrot	68	Johannisbeergelee 1. Art	79
	Hutzelbrot 2. Art	69	Johannisbeergelee 2. Art	79
	Hutzelbrot 3. Art	69	Johannisbeergelee 3. Art	79
61	Käse-Mürbeteig	76	Johannisbeeren zu Gefrorenem	79
62	Käsekuchen mit Apfel oder		Kräuter zu trocknen	89
63	Rhabarber	65	Petersilie zu trocknen	89
63	Kaffeekuchen	70	Pilzpulver	88
60	Kartoffelhörnle	73	Quittenbrot oder Quittenpaste	81
62	Lebkuchen	69	Rhabarber roh in Flaschen	80
63	Linzertorte	70	Salzgurken	83
64	Marmorplätzchen	68	Sauerkraut einzumachen	85
61	Pfirsich-Krönchen	75	Schnittlauch zu trocknen	89
64	Schloßstengel	66	Sellerieblätter zu trocknen	89
65	Springerle 2. Art	71	Sellerieblätter zu trocknen 2. Art	89
64	Stollen	66	Speisekürbis	81
62	Wasserbiskuitorte	71	Suppengewürz	86
63	Wasserspringerle	71	Tomatenmark	81
63			Tomatenmark 2. Art	82
61			Tomatensalat sterilisiert	82
64			Tomater zu trocknen	89
61			Weißer Rüben	85
61				
64	11. Teil: Eingemachtes			
61	Apfelgelee ohne Zucker			
60	herzustellen	80		
62	Apfelschalen-Tee	89		
64	Bohnen in Flaschen	84		
	Bohnen in Flaschen sterilisiert	84		
	Bohnen roh in Flaschen ohne Salz	84		
68	Deutscher Tee fermentiert	90		
73	Die Hagebutte, eine sehr wert-			
75	volle Frucht	77		
74	Die Herstellung von Rübensirup	81		
75				
			12. Teil: Fruchtsäfte	
			Dampfsäften im Haushalt	90
			Dampfsäften ohne Zucker	91
			Erdbeer- oder Johannisbeermilch	92
			Fruchtmilchgetränke	92
			Johannisbeersaft	92
			Süßmost ist Obst in flüssiger	
			Form	90

13. Teil: Verschiedenes		Seite	14. Teil: Einige Winke für die		Seite
Buttermilchbrotaufstrich	94		Hausfrau		
Deutscher Cervais oder Camembert	93	Bittere Gurken		103	
Essig zu bereiten	94	Das Salz im Haushalt		102	
Estragonessig	95	Diät bei Gicht		102	
Frühlingsbrötchen	93	Die Heilkraft der Petersilie		101	
Gewürzpulver	94	Eiweiß und Fett aus der Soja- bohne		99	
Hefe zu bereiten	95	Ernährung bei Verdauungs- störungen		102	
Käsecreme als Brotaufstrich	93	Gewürzkräuter		99	
Kräuteressig	95	Maße und Gewichte		103	
Kräuterkäse	92	Nochmals einige Worte über die Wichtigkeit der Gemüse- nahrung		96	
Kunstbutter oder gestreckte Butter	93	Stärke zu bereiten aus Roßkastanien		102	
Liptauer Käse	93	Von den Fischen		101	
Quark mit Rettichen	93	Von den Pilzen		101	
Quark mit Tomatenmark	93	Von den Zwiebeln		101	
Senf zu bereiten 1. Art	96	Von der Getreidenahrung		99	
Senf zu bereiten 2. Art	96				
Senf zu bereiten 3. Art	96				
Streckbutter 2. Art	94				
Zwiebelessig	95				

