

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Inhalts-Verzeichnis

[urn:nbn:de:bsz:31-352911](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-352911)

INHALTS-VERZEICHNIS.

A. Kochrezepte.

Suppen.		Seite	Fischgerichte.		Seite
Hammelbouillon mit Einlauf	51	Karpfen, blau	64		
Gebundene Nudelsuppe	52	Schleie in Dill	65		
Selleriesuppe mit Reis	52	Zanderfrikassee	65		
Haferlockensuppe	52	Fischklößchen	66		
Frühlingsuppe mit Petersilienklößchen	53				
Lebersuppe	53				
Saucen.			Mittelgerichte.		
Senfsauce zu Rindfleisch	54	Eierkuchen-Pastete	67		
Zwiebelsauce zu Rindfleisch	54	Fischauflauf	68		
Kalte Frühlingskräutersauce zu warmem Rindfleisch	55	Muschelragout	68		
Remoulade zu kaltem Braten usw.	55	Gebackener Blumenkohl mit gekochtem Schinken	69		
Apfelcreem, besonders zu blau gekochtem Fisch	55	Pikanter Fischauflauf	70		
		Krebspastetchen	70		
Gemüse.			Eierragout für Blätterteig-pasteten oder Muscheln	71	
Strünkchen	56	Volkstümliche Gerichte.			
Spinat mit gebackenen Eiern	56	Fleischklöße mit Schwarzwurzeln	72		
Erbsen und Möhren	57	Oberkohlrabi mit Kochwurst	73		
Herbstsalat	58	Westfälisches Gericht für 8 Personen	73		
Rotkohl	59	Frühstücksbissen.			
Fleischspeisen.			Pikante Heringsbrötchen	74	
Topfsülze	60	Tomatenbrötchen	74		
Lammkoteletten m. Tomaten	61	Kräftige Tassenbouillon	75		
Taubenfrikassee	61	Käseschnitten	75		
Bürgerlicher Schmorbraten	62				
Bratwurst in Bier	63				
Gespickte Kalbsleber	63				

B. Verschiedenes.

Jahreskalender	2—3	OXO Bouillon	37
Notizkalender	4—35	Die lateinische Ehe	38—45
Kathol. u. jüd. Festtage u. die vier Jahreszeiten	36	Wochenküchenzettel	46—49
		Vorsicht	50