

Inhaltsverzeichnis.

Nr.	Seite	Nr.	Seite
Herstellung, Verwendung und Vorteile der Kochkiste . . .		26.	Suppe mit Erdäpfelschöberln* . . . 20
Bemerkungen über Fette . . .		27.	Suppe mit Leberschöberln* . . . 21
Bemerkungen über Suppen . . .		28.	Suppe mit Leberdunstschöberln . . . 21
1.	Suppe mit Reis 13	29.	Suppe mit Frittaten* 21
2.	Suppe mit Grieß 13	30.	Suppe mit Frittatenwurst 22
3.	Suppe mit Kollgerste 13	31.	Suppe mit gebackenen Erbsen* 22
4.	Suppe mit Teigwaren 13	32.	Suppe mit Strudel 22
5.	Suppe mit Nudeln 14	33.	Suppe mit Schlickkrasperln* 23
6.	Suppe mit Reibgerstel 14	34.	Suppe mit Heidensturz* 23
7.	Eintropfsuppe 14	35.	Bedämpfte Bohnensuppe 24
8.	Suppe mit Mehlknockerln 15	36.	Erbsensuppe mit Selchfleisch 24
9.	Suppe mit Grießknödeln 15	37.	Erbsmehlsuppe 24
10.	Suppe mit Grießknockerln 15	38.	Weißer Grießsuppe 25
11.	Suppe mit abgetriebenen Grießknockerln 15	39.	Geröstete Grießsuppe 25
12.	Suppe mit Reisknödeln 16	40.	Bedämpfte Reissuppe 25
13.	Suppe mit Semmelknödeln 16	41.	Brotwürfelsuppe 25
14.	Suppe mit Tirolerknödeln 16	42.	Durchgetriebene Brotsuppe 26
15.	Suppe mit Markknödeln 17	43.	Schwäbische Brotsuppe 26
16.	Hirnsuppe 17	44.	Weißbrotsuppe 26
17.	Lebersuppe 17	45.	Weißer Kartoffelsuppe 27
18.	Suppe mit Leberreis 18	46.	Braune Kartoffelsuppe 27
19.	Suppe mit Leberknödeln 18	47.	Kartoffelsuppe mit Porree 27
20.	Suppe mit gebackenen Leberknödeln* 18	48.	Einbrennsuppe 28
21.	Milzsuppe 19	49.	Zwiebelsuppe 28
22.	Suppe mit Milzschnitten* 19	50.	Möhrensuppe mit Reis 28
23.	Suppe mit Milzrollen 19	51.	Selleriesuppe 29
24.	Suppe mit Milzwurst 20	52.	Spinatsuppe mit Reis 29
25.	Suppe mit Biskuitschöberln* 20	53.	Gemüsesuppe 29
		54.	Gemüsesuppe mit Reis 30
		55.	Durchgetriebene Gemüsesuppe 30
		56.	Kohlsuppe 30
		57.	Blumenkohlsuppe 30

Die mit * bezeichneten Gerichte können nicht in der Kochkiste
bereitet werden.

Nr.	Seite	Nr.	Seite
58. Paradiesäpfel- o. Tomatensuppe	31	91 b. Gemüfefülle*	47
59. Paradiesäpfel- oder Tomaten- suppe mit Selchfleisch	31	92. Gebackenes Kalbfleisch*	47
59 a. Brühtheigklößchen zur Toma- tensuppe	31	93. Gebackene Schnitzel*	47
60. Kalbseinmachsuppe	31	94. Spanische Brust*	47
61. Saure Milchsuppe	32	95. Natur Schnitzel*	48
62. Steirische Schottensuppe*	32	96. Kalbssoßenfleisch	48
63. Rahmsuppe*	33	97. Kalbssoßenfleisch im Reisring	48
64. Cremesuppe	33	97 a. Reisring	49
65. Magermilchsuppe*	33	98. Eingemachtes Kalbfleisch	49
Bemerkungen über Fleisch .34—37		99. Kalbsgulasch ohne Paprika	49
Rindfleisch.		100. Kalbfleisch mit Käse*	50
66. Gefotenes Rindfleisch	37	101. Reisfleisch mit Gemüsen	50
67. Rindfleisch mit brauner Soße	37	102. Gepickte Kalbsleber*	50
68. Rindfleisch im Saft	37	103. Gebackene Kalbsleber*	51
69. Schmorbraten	38	104. Geröstete Kalbsleber*	51
70. Sauerbraten	38	105. Kalbsleber mit Soße*	51
70 a. Beize	39	106. Gebackener Kalbskopf	51
71. Rindsbraten*	39	107. Gebackene Kalbsfüße	52
72. Lungenbraten*	39	108. Kalbshirn mit Ei*	52
73. Lungenbraten mit Preiselbeeren*	39	109. Gebackenes Kalbshirn*	52
74. Lungenbraten mit Wildsoße*	40	110. Eingemachtes Kalbsbries	52
75. Beeffteaks*	40	Schweinefleisch.	
76. Hackbeeffteaks*	41	111. Gefotenes Schweinefleisch	53
77. Rostbraten*	41	112. Selchfleisch	53
78. Wurzelrostbraten	41	113. Wurzelfleisch	53
79. Rostbraten mit Kartoffeln	42	114. Schweinebraten*	54
80. Schwäbisches Fleisch	42	115. Negbraten*	54
81. Rindsrollen	42	116. Hackbraten*	54
82. Rindsgulasch ohne Paprika	43	117. Gebackene Schweinsrippchen (Schweinskoteletten)*	55
83. Rindszunge	43	118. Szegediner Gulasch ohne Paprika	55
84. Rinds Herz	44	119. Schweinefleisch mit brauner Soße	55
85. Geröstete Rindsnieren*	44	120. Gekochter Schinken	56
86. Cuter	44	121. Gebackener Schinken*	56
87. Lüngerl	45	122. Schinkenschnitzel*	56
88. Kutteln (Löser, Flecke, Kaldaunen)	45	123. Schinken mit Eiern*	56
89. Ochsenmaulsalat	45	124. Ritscher	56
Kalbfleisch.		Schafffleisch (Schöpfensfleisch).	
90. Kalbsbraten*	46	125. Schafffleisch mit Kümmelsoße	57
91. Gefüllte Kalbsbrust*	46	126. Schafffleisch mit Kartoffeln	57
91 a. Semmelfülle*	46	127. Schafffleisch mit brauner Soße	57
		128. Schaffschlegel*	58

Die mit * bezeichneten Gerichte können nicht in der Kochkiste
bereitet werden.

Nr.	Seite
128a. Beize*	58
129. Schafsrippchen (Schafskot-	
letten)*	59
Wildbret.	
130. Hirschrücken mit Soße	59
131. Wildschnitzel*	59
132. Hirschrostbraten*	60
133. Rehshlegel*	60
134. Hirsch- oder Rehrippen	60
135. Hasenbraten*	61
136. Hasenpfeffer (Hasenjunges)	61
137. Gemsefleisch*	61

Fische.

138. Blau gefottene Forellen*	62
139. Gebratener Hecht*	62
140. Hecht mit Sardellen*	62
141. Gebackener Karpfen*	63
142. Karpfen oder Zander mit brauner Soße*	63
143. Schellfisch oder Kabeljau*	63
143a. Fischsud	64
144. Gebratene Heringe*	64
145. Rollheringe*	64

Bemerkungen über Restever-
wertung

	65—66
146. Hackfleisch*	67
147. Zwiebelfleisch*	67
148. Fleischmus*	67
149. Fleischsalat*	68
150. Fleischplätzchen*	68
151. Fleischpfannkuchen*	68
152. Fleischkuchen*	69
153. Plattenring und Dunsfspeise*	69
154. Gefüllter Kohlkopf*	70
155. Rohlwürstchen*	70
156. Reismwürste mit Fleisch*	71
157. Fleischkrapferln*	71
158. Gefüllte Kartoffeln, Kohlrüben oder weiße Rüben*	71
159. Kartoffelpastete*	72
160. Kartoffelpastetchen*	72
161. Schüßelpastete*	73
162. Schinkenfleckerln	73

Nr.	Seite
163. Schinkenauflauf*	73
164. Schinkenmakkaroni*	74

Bemerkungen über Soßen
(Saucen, Beigüsse)

	75—76
165. Mayonnaise*	76
166. Eiersoße*	76
167. Senfsoße*	76
168. Kalte Schnittlauchsoße*	77
169. Apfeln (Meerrettich)*	77
170. Essigkren (Meerrettich)*	77
171. Semmelkren (Meerrettich)*	77
172. Mandelkren (Meerrettich)*	77
173. Warme Schnittlauchsoße*	78
174. Dillsoße*	78
175. Gurkensoße	78
176. Tomaten-(Paradiesäpfel-)Soße	78
177. Braune Zwiebelsoße	79
178. Weiße Zwiebelsoße	79
179. Zwiebelsoße auf andere Art	79
180. Pilz-(Schwammerl-)Soße	80
181. Johannisbeersoße*	80
182. Preiselbeersoße*	80
183. Apfelsonne	80
184. Holundersoße*	81
185. Heidelbeer-, Schwarzbeer- oder Blaubeersoße*	81
186. Povidlsoße*	81
187. Zwetschenpfeffer	82

Bemerkungen über Gemüse 83—85

188. Sauerkraut	85
189. Saure Rüben	85
190. Bauernkraut	85
191. Gedünstetes Weißkraut	86
192. Gedünstetes Blaukraut	86
193. Gedünstete Kohlrabi	86
194. Eingebrannte Kohlrabi	87
195. Kohlrüben (Tuschen)	87
196. Eingebrannter Kohl	87
197. Kohlkopf mit Milchsoße	88
198. Sprossen Kohl	88
199. Blumenkohl (Karfiol)	88
200. Schwarzwurzeln	89

Die mit * bezeichneten Gerichte können nicht in der Kochkiste
bereitet werden.

Nr.	Seite	Nr.	Seite
201. Porree (Lauch)	89	238. Kartoffeln in der Form*	103
202. Gedünstete Karotten	89	239. Petersiliekartoffeln	103
203. Möhren mit Milchsoße	89	240. Reibekuchen*	103
204. Möhren mit Kartoffeln	90	241. Kartoffelbogen*	104
205. Möhren mit grünen Bohnen	90	Bemerkungen über Salate 105—106	
206. Möhren mit Selchfleisch	90	242. Grüner Salat*	106
207. Gemischtes Gemüse	90	243. Gurkensalat*	106
208. Spinat*	91	244. Tomaten- oder Paradiesäpfel- salat	106
209. Grüne Erbsen	91	245. Bohnensalat*	107
210. Kochsalat mit grünen Erbsen	91	246. Rettichsalat*	107
211. Erbsen mit Reis	92	247. Selleriesalat	107
212. Eingebrennte grüne Bohnen	92	248. Randsalat (rote Rüben)	107
213. Gedünstete grüne Bohnen	92	249. Kalter Krautsalat*	108
214. Spargel- oder Wachsbohnen mit Bröseln	93	250. Warmer Krautsalat*	108
Bemerkungen über Hülsen- früchte. 94—95		251. Kohlsalat (Wirfingsalat)	108
215. Erbsenbrei	95	252. Sprosskohlalat	108
216. Bohnenbrei	95	253. Kartoffelsalat	108
217. Eingebrennte Bohnen	95	254. Linsen- oder Bohnensalat	109
218. Bohnen mit Sauerkraut	96	255. Gemischter Salat	109
219. Bohnen mit Bröseln	96	256. Heringsalat*	110
220. Eingebrennte Linsen	96	Bemerkungen über gefalzene Wehlspeisen, Reis, Knödel und Strudel 111—113	
Bemerkungen über Kartoffeln 97		257. Makkaroni	113
221. Kartoffeln in der Schale	98	258. Wassermudeln*	113
222. Salzkartoffeln	98	259. Gemüsemudeln*	113
223. Kartoffelstengel	98	260. Grießnudeln	113
224. Geröstete Kartoffeln	98	261. Späzen*	114
225. Bratkartoffeln*	99	262. Mehlknockerln	114
226. Speckkartoffeln	99	263. Knöpfli*	114
227. Kartoffelbrei	99	264. Polentanockerln	115
228. Eingebrennte Kartoffeln	99	265. Abgetriebene Grießknockerln	115
229. Kartoffeln mit Milchsoße	100	266. Käsnocken*	115
230. Kartoffelsoße	100	267. Grießplätzchen mit Käse	116
231. Kartoffelknödel	100	268. Gedünsteter Reis	116
232. Kartoffelklöße*	101	269. Chinesischer u. indischer Reis*	116
233. Kartoffelmudeln	101	270. Grießknödel	117
234. Pinzgauermudeln	101	271. Reisknödel	117
235. Kartoffelschmarren (Rösti)	102	272. Semmelknödel	117
236. Kartoffelgulasch	102	273. Böhmischer Knödel	118
237. Feine Kartoffellaibchen	102	274. Tirolerknödel	118

Die mit * bezeichneten Gerichte können nicht in der Kochkiste
bereitet werden.

Nr.	Seite
275. Semmelkloß	118
276. Fopfenknödel	119
277. Zwetschenknödel*	119
278. Strudelteig*	120
279. Zwetschenstrudel*	120
280. Heidelbeer-, Schwarz- oder Blaubeerstrudel*	120
281. Rhabarberstrudel*	121
282. Apfelstrudel*	121
283. Einfacher Apfelstrudel*	121
284. Reisstrudel*	121
285. Rahmstrudel*	122
286. Milchstrudel*	122
287. Fopfenstrudel*	122
288. Tirolerstrudel*	123
289. Germstrudel*	123
290. Grießstrudel	123
291. Kartoffelstrudel mit Bröseln	124
292. Kartoffelstrudel*	124
293. Krautstrudel*	124

**Bemerkungen über Hafer-
gerichte 125—126**

294. Hafergrühsuppe	126
295. Hafergrüßbrei	126
296. Hafergrüßsturz	126
297. Hafergrüßschmarren	127
298. Hafergrüßauflauf	127
299. Hafergrüßstrudel	127
300. Hafergrüßschnitten	127
301. Hafergrüßpudding	128
302. Flammeri von Hafergrüße	128
303. Hafergrüßtorte*	128
304. Geröstete Haferflockensuppe	129
305. Feine Haferflockensuppe	129
306. Haferflockenstrudel	129
307. Dalken von Haferflocken	130
308. Haferflockenauflauf	130
309. Haferflockenpudding mit Schokolade	130
310. Hafermehlsuppe	131
311. Hafermehlkakes*	131
312. Hafermehlkuchen*	131
313. Hafermehltorte*	131

**Bemerkungen über Milch-
gerichte 133—134**

314. Reisbrei	135
315. Gestürzter Reis*	135
316. Reispespe mit Rahm*	135
317. Maisbrei	135
318. Hirsebrei	136
319. Grießbrei	136
320. Gestürzter Grieß	136
321. Gestürzter Grieß mit Schokolade	136
322. Falsche Spiegeleier*	137
323. Milchkoch	137
324. Gebranntes Milchkoch	137
325. Flammeri von Mehl	138
326. Flammeri von Grieß	138

**Bemerkungen über Eier-
speisen, Pfannkuchen,
Schmarren, Aufläufe
und Puddings 139—142**

327. Gekochte Eier*	142
328. Rühreier (Eierspeise)*	142
329. Rühreier mit Schinken*	143
330. Spiegeleier*	143
331. Französische Eierspeise*	143
332. Verlorene Eier*	143
333. Pfannkuchen (Omeletten)*	144
334. Buttermilchpfannkuchen (Ome- letten)*	144
335. Französischer Pfannkuchen (Omelette)*	145
336. Schaumpfannkuchen (Ome- lette)*	145
337. Brennsterz*	145
338. Einfacher Schmarren*	145
339. Kaiserschmarren*	146
340. Semmelschmarren*	146
341. Grießschmarren*	146
342. Gebackener Grießschmarren*	147
343. Reischmarren	147
344. Maissterz oder Polenta	147
345. Maischmarren	148
346. Reisauflauf	148
347. Grießauflauf	148

Die mit * bezeichneten Gerichte können nicht in der Kochkiste
bereitet werden.

Nr.	Seite	Nr.	Seite	
348.	Maisauflauf	148	383. Mandelstolle*	162
349.	Hirseauflauf	149	384. Buchteln (Wuchteln)*	162
350.	Mehlaufauf*	149	385. Potitze*	163
351.	Nudel- oder Makkaroni- auflauf	149	385 a. Nußfülle zur Potitze*	163
352.	Topfenaufauf	149	386. Einfache Krapsfen*	164
353.	Scheiterhaufen*	150	387. Bessere Krapsfen*	164
354.	Brotaufauf*	150	388. Faschingskrapsfen*	164
355.	Käseauflauf*	150	389. Schnürkrapsfen*	165
356.	Pfannkuchenaufauf*	151	390. Rosenkrapsfen*	165
357.	Eieraufauf*	151	391. Schneeballen*	166
358.	Heidenaufauf*	151	392. Brandteigkugeln*	166
358 a.	Zitronenbeguß zum Heiden- aufauf*	152	393. Schweizerküchli*	167
359.	Rahmaufauf*	152	394. Trichterstrauben*	167
360.	Semmelpudding	152	395. Holunderstrauben*	167
361.	Reispudding	152	396. Natronküchlein*	168
362.	Grießpudding	153	397. Aufgestochene Natronküchlein*	168
363.	Topfenpudding	153	398. Hasenöhrl*	168
364.	Schokoladenpudding	153	399. Roggenblatteln*	169
365.	Mandelpudding	154	400. Reismürste	169
366.	Brotpudding	154	401. Grießkrapsferln	169
367.	Biskuitpudding	154	402. Apfelkrapsferln*	170
Bemerkungen über Germ-				
speisen (Eisenback-				
werk) und Kuchen . 155—157				
368.	Schwarzbrod*	157	403. Schlofferbuben*	170
369.	Weißbrod*	158	404. Arme Ritter*	170
370.	Knödelbrod*	158	405. Goldschnitten*	170
371.	Milchbrod*	158	406. Grießschnitten	171
372.	Kaffeebrod*	159	407. Zwetschenschnitten*	171
373.	Ripfel*	159	408. Dalken*	171
374.	Feine Ripfel*	159	409. Dalken mit Germ*	172
375.	Schober*	159	410. Apfelkolatschen*	172
376.	Gugelhupf*	160	411. Topfenkolatschen*	173
377.	Gugelhupf mit Backpulver*	160	411 a. Topfenfülle*	173
378.	Feiner Gugelhupf*	160	412. Mürber Teig*	173
379.	Kartoffelbrod*	161	413. Grießkuchen	174
380.	Feines Kartoffelbrod*	161	414. Reiskuchen	174
381.	Stolle*	161	415. Heidelbeer-, Schwarzbeer- oder Blaubeerkuchen*	174
382.	Rosinenstolle*	162	416. Zwetschenkuchen*	175
			417. Rhabarberkuchen*	175
			418. Erdbeerkuchen*	175
			419. Apfelkuchen*	175
			420. Streuselkuchen*	176
			420 a. Streusel*	176
			421. Apfelkuchen von Germteig*	176

Die mit * bezeichneten Gerichte können nicht in der Kochkiste
bereitet werden.

Nr.	Seite	Nr.	Seite
Bemerkungen über Torten,		460. Schokoladensterne*	191
feine Kuchen und klei-		461. Engländer*	191
nes Gebäck		462. Hirschhornkrapferln*	192
422. Zuckerglasur*	181	463. Husarenkrapferln*	192
423. Zitronenglasur	181	464. Gefüllte Krapferln mit Man-	
424. Kakaoglasur*	181	deln*	192
425. Schokoladenglasur*	181	465. Mürbe Kipferln*	193
426. Eiweißglasur*	181	466. Vanillekipferln*	193
427. Butterschaum (Creme) zum		467. Butterbrezeln*	193
Füllen von Torten*	182	468. Gewürzeln*	193
428. Butterschaum (Creme) mit		469. Kleine Lebkuchen*	194
Schokolade*	182	470. Honiglebkuchen*	194
429. Gemischte Torte*	182	471. Zuckerschiffchen*	195
430. Maistorte*	182	472. Biskuit-Rollkuchen(Roulade)*	195
431. Grießtorte*	183	473. Zwieback*	195
432. Knacktorte*	183	474. Aniszwieback*	196
433. Heiden- oder Buchweizentorte*	183	475. Biskuitbrot*	196
434. Brottorte*	183	476. Feineres Biskuitbrot*	196
435. Pischingertorte*	184	477. Zuckerbrot*	196
436. Biskuittorte*	184	478. Schokoladenbrot*	197
437. Linzertorte*	184	479. Eiweißkuchen*	197
438. Sandtorte*	185	480. Marmorkuchen*	197
439. Sachertorte*	185	481. Kirchenkuchen*	197
440. Wiener-torte*	185	482. Kirchenkuchen mit Schoko-	
441. Schokoladenschaumtorte*	186	lade*	198
442. Stefanietorte*	186	483. Rehrücken*	198
443. Haselnußstänglein*	186	Bemerkungen über Obst	199—200
444. Anisstänglein*	187	484. Gedörrte Zwetschen	201
445. Zuckernüßse*	187	485. Gedörrte Apfelspalten	201
446. Mandelschnitten	187	486. Gedünstete Apfel*	201
447. Haselnußschnitten*	188	487. Gedünstete Birnen*	201
448. Anisbogen*	188	488. Gedünstete Heidel-, Schwarz-	
449. Gefüllte Krapferln*	188	oder Blaubeeren*	201
450. Plätschen*	189	489. Gedünstete unreife Stachel-	
451. Rakes*	189	beeren*	202
452. Nußwürfel*	189	490. Gedünstete Kirjchen*	202
453. Nußkrapferln*	190	491. Gedünstete Zwetschen*	202
454. Kleines Gebäck*	190	492. Rhabarber*	202
455. Kleines Teegebäck*	190	493. Gedünsteter Kürbis*	202
456. Makronen*	190	494. Apfelmus*	202
457. Windkrapferln*	191	495. Rhabarbermus*	203
458. Schneebufferln*	191	496. Drangen(Apfelfinen)m. Apfeln*	203
459. Gefüllte spanische Winde*	191	497. Erdbeeren mit Milch und	
		Zucker*	203

Die mit * bezeichneten Gerichte können nicht in der Kochkiste
bereitet werden.

Nr.	Seite
Bemerkungen über Schaum-	
speisen (Creme) 204	
498. Vanilleschaum (Creme)*	205
499. Gebrannter Vanilleschaum (Creme)*	205
500. Vanillesoße*	205
501. Schokoladenschaum (Creme)*	205
502. Fruchtschaum (Creme)*	206
503. Butterschaum (Creme)*	206
504. Apfelschaum*	206
505. Preiselbeer Schaum*	206
506. Marillen-(Aprikosen)schaum*	207
507. Zitronenspeise*	207
508. Rote Grütze*	207
509. Buttermilchspeise*	208

Nr.	Seite
Bemerkungen über Ge-	
tränke 209—211	
510. Milch*	212
511. Saure Milch*	212
512. Kakao*	212
513. Schokolade*	212
514. Malzkaffee*	213
515. Tee*	213
516. Zitronenlimonade*	213
517. Holunderkracherln*	213
Bemerkungen über Speise-	
zettel 214—215	
Speisezettel	215—222

Die mit * bezeichneten Gerichte können nicht in der Kochkiste
bereitet werden.