

Inhalts-Verzeichniß.

Über Wahl und Vorbereitung der Kartoffeln.

	Seite		Seite
Welche Sorten zu den Be-		Roh geschälte Kartoffeln	
reitungsarten zu ver-		zu sieden	3
wenden	1	Brühkartoffeln	3
Die Art des Kochens von		Kartoffelbrei	3
neuen und alten	2	Kartoffeln zu passieren,	
Kartoffeln mit der Schale		zerdrücken, reiben . . .	3
zu sieden	2	Kartoffelmehl zu bereiten .	3

Suppenspeisen.

Suppen mit Fleisch- und		Kartoffelsuppe mit Erbsen	11
Wurzelbrühe.		— mit Reis	12
Lichte Kartoffelsuppe . . .	5	— mit Hirsegrauen . . .	12
— mit Petersilie	5	— mit Speck und Rümmel	12
Kartoffelpüreesuppe	6	Nährhafte Kartoffelsuppe	14
Gesäuerte Kartoffelsuppe .	7	Norddeutsche Suppe m. Ei	11
Ungarische Kartoffelsuppe	11	Fürstfelder Suppe . . .	13
Kartoffelsuppe m. Majoran	6	Kartoffel-Brottsuppe . . .	13
— mit Bratwurst	7	Kartoffelsuppe mit Würst-	
— mit Kräutern	7	chen	15
— mit Kraut	8	Kartoffel-Lebersuppe . . .	15
— mit Paradiesäpfeln . . .	8	— =Weinsuppe	16
— mit Schwämmen	8		
— mit getrockn. Schwäm-		Einlagen für klare	
men	9	Suppen.	
— mit Möhren	9	Kartoffel-Farferln	16
— mit Schnittlauch	10	— =Nudeln	16
— mit Sellerie	11	— =Erbsenmockerln	17
Kartoffelstücke.			

	Seite		Seite
Kartoffel-Rockerln	17	Kartoffel-Klößchen m. Speck	19
— Klößchen	18	— — mit Schinken	20
— — gebackene	20	— Strudel	20
— Klöße oder Knödel	18	— Pfanzel	21
— — mit Grieß	18	— Wanneln	22

Kartoffeln als Beigabe von Fleisch und Fischen.

Einfache Bereitung.

Kartoffeln mit der Schale	22
Salzkartoffeln	23
Kartoffeln mit Butter	23
— abgeschmalzen	23
— — mit Petersilie	24
— — mit Sardellen	24
— — auf französische Art	24
— — auf englische Art	24
— gedünstet	24
— — mit Zwiebel	25
— — mit Milch	25
— — mit Knoblauch oder Zwiebel	25
Schmorkartoffeln (geröstet)	25
— — mit Grieß	26
Gebratene Kartoffeln	26
Kartoffel-Rohscheiben	27
Zerraupte Nudeln	28
— — geröstet	28
Kartoffeln mit Rahm	28
— gestürzt	28
Kartoffelbrei, verwendet als: Kartoffelmus oder Püree	29
— — mit Äpfeln	32
— — mit Birnen	34

Warme Saucen.

Kartoffelsauce mit Meer- rettig	34
— mit Paradiesäpfeln	35

Kartoffelsauce mit Sar- dellen	35
— mit Majoran	36
— eingebrannt, mit Essig	36
— mit Linsen	36
— mit Gurken	37
Kartoffeln in Buttersauce	35
— mit Bier	36
— in Buttermilch	37
Rahm-Kartoffeln	37

Kalte Saucen.

Kartoffelsauce mit Meer- rettig	38
— mit Zwiebel	38
— mit Schnittlauch	38
— mit Sardellen	38
— mit Heringsmilch	38

Kartoffel-Salat.

Specksalat, warmer	39
Salat mit Essig und Öl	39
— mit Sellerie	39
— mit Estragon	39
— mit Senf	40
— mit Gurken	40
— für Gourmands	40
— mit Bratenresten	41
— mit Fischen	41
— mit Mayonnaise	42—43
Kartoffel-Mayonnaise	43
Gesulztes Kartoffel-Püree	44

Kartoffel Speisen zu Fleischgarnierung.

	Seite		Seite
Kartoffel-Sterz	44	Kartoffel-Polenta	49
— mit Grieß	45	Pikanter Kartoffelauflauf	50
— — mit Reis	45	Ausgestochene Krapseln . . .	51
— =Schmarren, gerebelt . . .	45	Kartoffel-Bällchen	51
— — gerollt	46	— =Bauernkrapsen	52
— — gesprudelt	46	— =Pofesen	52
— — gerührt	46	Gefüllte Kartoffeln	53
— — mit saurem Rahm	46	Kartoffel-Laibchen	53
Jägerspeise	47	— =Bürstchen	53
Kartoffel-Nudeln, gesotten . .	47	— =Kohlwürstchen	54
— — geröstet	48	— =Schlüsselkrapseln	54
— — gebacken	48	— =Schifteln	55
Kärntner Nudeln	48	— =Kranzerln	54
Kartoffel-Zweckerln	48	— =Strudel	55
Kartoffel-Mocken	49	— =Stangeln u. Bögen von	
— — mit saurem Rahm	49	Kartoffel-Butterteig	55

Kartoffel Speisen anstatt Gemüse.

Für Fasttage.

Pfeffer-Kartoffeln	56	Kartoffel-Eiernudeln mit	
Kartoffeln m. Schwämmen . . .	56	Sardellenbutter	57
Kartoffel-Eierspeise	57	Kartoffelspeise m. Sellerie . .	57

Kartoffel Speisen mit Fisch- und Krebs-Beigaben.

Kartoffeln mit Stockfisch . . .	58	Kartoffelstrudel m. Sar-	
Gesäuerte Kartoffeln mit		dellen	61
Fischschnitzn	59	— =Maultaschen m. Sar-	
Kartoffeln mit Hering	59	dellen	61
— mit Hering und Eiern . . .	59	— =Schüsslerln mit Sar-	
— mit Hering und Käse	59	dellen	62
Schweizer Kartoffeln	60	— =Pastetchen m. Karpfen-	
Kartoffeln mit Sardellen-		milch	62
butter	60	— =Pastete mit Fisch	63
Kartoffel-Laibchen mit		Kardinal-Kartoffeln	63
Sardellen	61		

Kartoffel Speisen mit Fleisch.

	Seite		Seite
Gestürzte Kartoffeln mit		Pudding mit Tauben . . .	68
Bratwürstchen . . .	63	Schinkennudeln . . .	69
Kartoffeln mit Schinken .	64	Würstchen mit Schinken .	69
— mit Kohl	64	Meridon mit Roßbraten .	69
— mit Sauertraut . . .	65	Kartoffel-Wurst	70
Kartoffel-Canon mit ge-		Fleischtuchen	71
räuchertem Fleisch . .	65	Kartoffeln mit Fleisch in	
— Mantel m. Selchfleisch	66	Dunst gekocht	71
Gestürztes Püree mit		Pastete mit geräuchertem	
Schinken	66	Fisch	72
Speckkartoffeln m. Schinken	66	Kartoffelschlängel m. Hirn	72
Laibchen mit geräuchertem		Haschee-Wanneln	73
Fleisch	67	— im Schlafrock	73
Milzschnitten von Kar-		Schüsserln mit Fleisch-	
toffeln	67	fülle	74
Pudding mit Schinken .	68	Kartoffelfülle für Gänse .	74

Kartoffel Speisen anstatt Mehlspeisen.

Gesalzene.		Kartoffel-Tommerl	83
Bäuerliche Rüheln	75	Kartoffelhase	84
Reibekuchen von rohen		Von mürbem Teige.	
Kartoffeln	75	Risolen mit Pilzen	84
Dalterln mit Käse	77	Hasenöhrl	85
Gebackene Klöße	77	Krapfeln	85
Abgeschmalzene Klöße .	78	Speckkrapfeln m. Rummel	85
Wickelklöße	78	Mürber Strudel	86
Klöße von rohen Kartoffeln	79	Speck-Strudel	86
Klöße mit Powidel	79	— Kuchen	87
— mit Zwetschenmus . .	79	Kleine Specktuchen	87
Zwetschentnödel	80	Poganze mit Topfen	87
Gesalzener Strudel	80	Von Hefenteigen.	
Topfenstrudel	81	Gebackene Hefentlöße	88
Gesalzener Pudding	81	Bairischer Hefentopf	88
Speck-Pudding	82	Böhmische Dalken	89
Kartoffel-Roch	82		
— Wanneln	83		

	Seite
Böhmische Dalken m. Käse	89
— — m. Sardellenbutter	89
— — mit Eingefottenem	90
Schwäbische Röcheln	90
Faschingkrapsen	91
— gefüllte	91
Gehackte Krapseln	92
Reibekuchen mit Hefe	92
— mit Eingefottenem	92

Gezuckerte Speisen.

Ausgedünstete Nudeln	93
Gebackene Nudeln	93
Ausgedünstete Nocken	94
Kartoffel-Nocken m. Mohn	94
— Pfannkuchen	95
— Spritzstrauben	95
— Polsterzipfel	95

	Seite
Kartoffel-Schneeballen	97
— Würstchen	97
— Krausköpfe	97
— Strudel	97
— Banneln	98
— Buding	99
— Dunstloch m. Schokolade	99
— Dunstloch mit Salse	99
Gebackenes Kartoffelkoch	100
— — mit Pomeranzen	100
— — mit Quitten	100
— — mit Mandeln	101
Falsches Mandelkoch	101
Kartoffel-Auslauf	101
Kartoffelnudel-Auslauf	102
Kartoffel-Creme	102

Kartoffel-Backwerk.

Süßer Topfentuchen	103
Kartoffelkuchen	103
— mit Rum	104
— mit Manteln	104
— brauner	104
Kirschentuchen	105
Zimtkuchen	105
— gesprudelter	106
Kartoffeltorte, leichte	106
— m. hartgesott. Dottern	107
— mit Zitronat	107
— gefüllte	107
Mandelkranzeln	108
Gewürzschisteln	108
Teeschnitten mit Rümmele	109
Rümmelekrapseln	109
Salzstangeln	109
Teekrapseln mit Salz	110
Süße Krapseln	111
Schnitten mit Rosinen	111

Aniskrapseln	111
Schwäbische Brötchen	111
Banneln	112
Torte mit Bitter	112

Backwerk von Hefeteigen.

Apfelbrötchen	112
Brezeln	113
Teekrapseln mit Käse	113
Golatschen	114
Hefekuchen	114
Hefeschnitten m. Mandeln	115
Hefekuchen zu Kaffee	115
Strizel mit Rosinen	115
— mit Anis	116
Gugelhupf	116
Milchbrot	117
Brot mit Roggenmehl zu Butter	118

Speisen von Kartoffelmehl.

	Seite		Seite
Klößchen in die Suppe	118	Kirschentuchen	122
Warme Creme	119	Vanilleschnitten	123
Creme-Koch	119	Guglhupf	123
Pudding	120	Kuchen	123
Biskuit-Koch	120	Torten	124
Auflauf	121	Gefüllte Torte	125
Omeletten	121	Sandtorte	125
Golatschen	122	Flammerie	126



Im gleichen Verlage ist ferner erschienen:

Obstspeisen.

Gesammelt und herausgegeben
von

Paula Kortschak.

Preis 1 Krone.

Für sparsame Hausfrauen eine kurze und praktische Anleitung,
die Wahl der Obstspeisen zu erleichtern und das reisende
Obst in allen möglichen Gestalten zu verwenden.

