

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 Kummel	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	Kartoffelsauce mit Sardellen	35
Salzkartoffeln	23	— mit Majoran	36
Kartoffeln mit Butter	23	— eingebrannt, mit Essig	36
— abgeschmalzen	23	— mit Linsen	36
— — mit Petersilie	24	— mit Gurken	37
— — mit Sardellen	24	Kartoffeln in Buttersauce	35
— — auf französische Art	24	— mit Bier	36
— — auf englische Art	24	— in Buttermilch	37
— gedünstet	24	Rahm-Kartoffeln	37
— — mit Zwiebel	25		
— — mit Milch	25	Kalte Saucen.	
— — mit Knoblauch oder Zwiebel	25	Kartoffelsauce mit Meerrettig	38
Schmorkartoffeln (geröstet)	25	— mit Zwiebel	38
— — mit Grieß	26	— mit Schnittlauch	38
Gebratene Kartoffeln	26	— mit Sardellen	38
Kartoffel-Rohscheiben	27	— mit Heringsmilch	38
Zerraupte Nudeln	28		
— — geröstet	28	Kartoffel-Salat.	
Kartoffeln mit Rahm	28	Specksalat, warmer	39
— gestürzt	28	Salat mit Essig und Öl	39
Kartoffelbrei, verwendet als: Kartoffelmus oder -püree	29	— mit Sellerie	39
— — mit Äpfeln	32	— mit Estragon	39
— — mit Birnen	34	— 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

Warme Saucen.

Kartoffelsauce mit Meerrettig	34
— mit Paradiesäpfeln	35

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	— =Büßchen	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-Nocken	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
Fischschnitzeln	59	— =Maultaschen m. Sar-	
Kartoffeln mit Hering	59	dellen	61
— mit Hering und Eiern	59	— =Schüsserln 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.	
Bäuerliche Rüheln	75
Reibekuchen von rohen	
Kartoffeln	75
Dalterln mit Käse	77
Gebackene Klöße	77
Abgeschmalzene Klöße . . .	78
Wickelklöße	78
Klöße von rohen Kartoffeln	79
Klöße mit Powidel	79
— mit Zwetschenmus . . .	79
Zwetschentnödel	80
Gesalzener Strudel	80
Topfenstrudel	81
Gesalzener Pudding	81
Speck-Pudding	82
Kartoffel-Roch	82
— Wanneln	83
	Kartoffel-Tommerl 83
	Kartoffelhase 84
	Von mürbem Teige.
	Risolen mit Pilzen 84
	Hasenöhrl 85
	Krapfeln 85
	Speckkrapfeln m. Rummel 85
	Mürber Strudel 86
	Speck-Strudel 86
	— Kuchen 87
	Kleine Specktuchen 87
	Poganze mit Topfen 87
	Von Hefenteigen.
	Gebackene Hefentlöße 88
	Bairischer Hefentopf 88
	Böhmische Dalken 89

	Seite
Böhmische Dalken m. Käse	89
— — m. Sardellenbutter	89
— — mit Eingefottenem	90
Schwäbische Röcheln	90
Faschingkrapsen	91
— gefüllte	91
Gehackte Krapseln	92
Reibetuchen 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
— Pudding	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
Kartoffeltuchen	103
— mit Rum	104
— mit Manteln	104
— brauner	104
Kirschentuchen	105
Zimtuchen	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
Hefetuchen	114
Hefeschnitten m. Mandeln	115
Hefetuchen 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.

