

Inhaltsverzeichnis

geordnet nach Gemüsearten.

Artischocke.	Nummer	Dillkraut.	Nummer
Artischocken m. holl. Soß	104	Dillsoß	69
Gratinirte Artischocken	105	Eierfrüchte.	
Blaukohl.		Überkrustete Eierfrüchte	107
Blaukohl mit Kastanien	31	Erbсен.	
Blumenkohl.		Erbсенsuppe	17
Blumenkohlsuppe	16	Erbсен in Buttersoß	34
Blumenkohlgemüse	30	Gedünstete Erbсен	48
Gemüse aus Blumenkohlbl.	30	Gedünstete Erbсен m. Bröseln	47
Blumenkohlsalat	87	Erbсенbrei (Erbсенpüree)	61
Blumenkohl m. holl. Soße	104	Risipisi	62
Blumenkohl m. Bröseln u. Käse	103	Erbсенomelette	110
Blumenkohl mit Butter und Bröseln	102	Grüner Erbсенsalat	87
Überkrusteter Blumenkohl	106	Erbсен, getrocknete.	
Blumenkohl m. Fleischfülle	135	Erbсенsuppe	28
Bohnen, grüne.		Erbсенpüree	60
Grüne Bohnen auf engl. Art	101	Erbсен, böhmische	63
Grüne Bohnen mit Butter oder Bröseln	102	Gemüse gemischt.	
Eingebrannte grüne Bohnen	32	Wurzelsuppe	23
Eingebrannte grüne Bohnen mit Zucker	33	Gemüsesuppe (Julienne= suppe)	1
Grüner Bohnensalat	88	Gemüseauflauf	111
Einlegen grüner Bohnen in Salz	3	Gemüseknödel	112
Bohnen, getrocknete.		Gemüsereis	113
Bohnensuppe	27	Gemüse dörren	58
Bohnenpüree	60	Goldrübchen (Karotten).	
Bohnenalat	96	Goldrübchensuppe	8
		Goldrübchen mit grünen Erbсен	50
		Goldrübchen gedünstet	49
		Goldrübchen, eingebrannt	35

Gurken.

Nummer

Gurkensoß aus frisch. Gurken	70
Gurkensoß aus Essig- oder Salzgurken	71
Gurkensalat	89
Gefüllte Gurken	136
Einlegen von Essiggurken	164
Einlegen von Senfgurken	165

Hauptelsalat.

Hauptelsalat	90
--------------	----

Karotten.

(siehe Goldrübchen)

Kartoffeln.

Einfache Kartoffelsuppe	24
Bayerische Kartoffelsuppe	25
Kartoffelbreisuppe	26
Kartoffelmonde	5
Kartoffelknödeln	3
Kartoffelschöberl	4
Kartoffelschmarren	75
Gestürzte Kartoffeln	76
Eingebrannte Kartoffeln	77
Betersilienkartoffeln	78
Majorankartoffeln	79
Kartoffeln mit Sardellen	80
Kartoffelbrei	81
Kartoffelknudeln	82
Gebadene Kartoffelknödeln	83
Kartoffelröllchen	84
Gebratene Kartoffeln ohne Schale	85
Prinzessinnenkartoffeln	86
Kartoffelsalat	91
Kartoffelsalat m. Mayonnaise	92
Kartoffelpuffer	127
Kartoffelherz	128
Kartoffelbalken	129
Grießkartoffeln	130
Paprikakartoffeln	131
Topfenkartoffeln	132
Mehlschmarren m. Kartoffeln	133
Kartoffelstrudel	134

Nummer

Kartoffelknödel mit Selch- fleisch	147
Fleischröllchen	148
Kartoffel-Eierspeise	149
Gefüllte Kartoffel-Fritatten	150
Gefüllte Kartoffeln	151
Kartoffelauslauf m. Fleisch	152
Kartoffeln m. Bratwürsteln	154
Gebadener Kartoffelbrei	153
Kartoffelkoch	158
Kartoffeltuchen	159
Kartoffelstrudel	160
Kartoffelbrot	161
Kartoffelauslauf	162

Kochsalat.

Kochsalatsuppe	9
Eingebrannter Kochsalat	36
Kochsalat mit Butter und Bröseln	102

Kohl.

Kohlsuppe	10
Kohlminestra	2
Kohlschöberl	6
Eingebrannter Kohl	37
Grün gedünsteter Kohl	52
Preßkohl	65
Kohl mit Butter und Bröseln	102
Kohlauslauf mit Fleisch- haschee	138
Kohlwürstel	139
Gefüllter Kohl	137
Kohlchnitzel	114
Gebadener Kohl	115

Kohlrabi.

Kohlrabisuppe	11
Eingebrannte Kohlrabi	39
Kohlrabikrapferl	116
Kohlrabi mit Butter und Bröseln	102
Gefüllte Kohlrabi m. Fleisch	140
Gefüllte Kohlrabi ohne Fleisch	117

Kohlproffen.

Nummer

Gebühtete Kohlproffen . . .	51
Eingebrannte Kohlproffen 31	
Kohlproffen mit Butter und Bröfeln	102
Kohlproffen m. kalter Butter	101

Kraut.

Krautſuppe	12
Süßkraut	53
Koſtkraut	54
Krautſalat, warm, m. Speck	94
Krautſalat, warm, gebühtet	95
Krautſalat, kalt	93
Krautſchnitzel	118
Krautauflauf mit Fleiſch- haſchee	138
Gefüllter Krautkopf, gekocht	141
Gefüllter Krautkopf, ged. .	143
Kraut- und Kohlſleiſch . . .	142
Krautſtrudel	156
Krautſteckerl	155

Kräuter.

Kräuterſuppe	13
------------------------	----

Kren.

Apfelkren	66
Semmelkren	68
Manbelkren	67

Kürbis.

Kürbiſgemüſe	58
Kürbiſkompott (Dunſtfrucht)	166
Kürbiſmuſ (Marmelade) .	167

Linſen.

Linſenſuppe	29
Linſenpüree	60
Specklinſen	64
Eingebrannte Linſen . . .	40
Linſenſalat	96

Mangold.

Mangoldſtiele m. Butter u. Bröfeln	102
---	-----

Nummer

**Merblatt für Trocken-
konſervierung** Seite 58.**Paprika.**

Gefüllte Paprikafchoten . .	144
-----------------------------	-----

Paradeisäpfel.

Paradeisſuppe	18
Paradeisſoße	72
Paradeisſalat	97
Paradeisäpfel m. Kartoffeln	119
Gefüllte Paradeisäpfel . .	145
Paradeisäpfel in Salzwaſſer	169
Paradeisäpfelmuſ	168

Pafſinat.

Pafſinat mit Butter und Bröfeln	102
--	-----

**Pilze. (Champignons, Herren-
pilze, Morcheln, Eierſchwämme)**

Pilzſuppe	19
Pilzſoß	73
Pilzreiſ mit Käſe	122
Gebadene Pilze	120
Pilze mit Eiern	121
Pilze in Eſſig	170
Pilzſchnitzel	123

Rettich.

Rettichſalat	98
------------------------	----

Rhabarber.

Rhabarbergemüſe	42
Rhabarberkompott (Dunſtfr.)	172
Rhabarbermuſ (Marmelade)	171
Rhabarberſtrudel	157

Rüben, rote.

Rote Rüben (kalt)	99
-----------------------------	----

Rüben, ſaure.

Eingebrannte ſaure Rüben	43
--------------------------	----

Rüben, weiße.

Eingebrannte weiße Rüben	44
--------------------------	----

	Nummer
Sauerampfer.	
Sauerampfersuppe	20
Sauerkraut.	
Gedünstetes Sauerkraut	55
Sauerkraut auf ung. Art	57
Wiener Sauerkraut	41
Gestürztes Sauerkraut	146
Schwarzwurzeln.	
Schwarzwurzelalat	87
Schwarzwurzeln auf eng- lische Art	101
Schwarzwurzeln mit Béchamel- soß	108
Schwarzwurzeln m. hollän- discher Soß	104
Schwarzwurzeln mit Butter und Bröseln	102
Schwarzwurzelgemüse	31
Sellerie.	
Sellerieuppe	14
Selleriealat	100
Sellerie mit Butter und Bröseln	102
Spargel.	
Spargeluppe	21
Spargel mit holländ. Soße	
Spargel mit Butter und Bröseln	102

	Nummer
Spargelgemüse	31
Spargelalat	87
Spinat.	
Spinatsuppe	22
Spinatockerln	7
Eingebrannter Spinat	45
Ungarischer Spinat	46
Spinat ohne Einbrenn	59
Spinatschnitzel	125
Spinatdunstloch	124
Spinat mit Butter und Bröseln	102
Stachys.	
Stachysalat	87
Stachys mit Butter und Bröseln	102
Stachys mit Béchamelsoß	109
Stachys mit holländ. Soß	104
Stachysgemüse	31
Topinambur.	
Topinambur	123
Wachsbobnen.	
Wachsbohnensalat	88
Wachsbobnen m. Butter u. Bröseln	102
Wachsbohnengemüse	32
Zwiebel.	
Zwiebelsuppe	15
Zwiebelsoß	74

