

Inhaltsverzeichnis.

Nr.	Seite	Nr.	Seite
Die Kochkiste	1	25. Faverlsuppe	21
Fleisch und Fett	7	26. Goldwürfelsuppe	21
1. Schafffleisch oder Rindfleisch mit Kartoffeln	9	27. Kartoffelsuppe ohne Fett	21
2. Schafffleisch mit Gemüsen	10	28. Kartoffelsuppe mit Speck	21
3. Fleisch mit Kohl und Kartoffeln	10	29. Kartoffelsuppe	21
4. Gulasch aus Rinds Herz mit Kartoffeln	10	30. Käsesuppe	22
5. Fleischknödel	11	31. Kohlkrabissuppe	22
6. Schinkenknödel	11	32. Spinatsuppe mit Kartoffeln	22
7. Ritscher	11	33. Kohlsuppe	23
8. Gefüllte Milz	12	34. Kochsalatsuppe	23
Heringe, Klipp- und Salz- fische	13	35. Krautsuppe	23
9. Gebratene Heringe	14	36. Kriegssuppe	23
10. Kollheringe	14	37. Linsensuppe	24
11. Prinzesskartoffeln	14	38. Geröstete Maissuppe	24
12. Heringsoße mit Kartoffeln	15	39. Weiße Maissuppe	24
13. Fisch mit Sauerkraut und Kar- toffeln	15	40. Pilz-(Schwammerl-)suppe	24
14. Fischauflauf mit Gemüse	15	41. Kollgerstensuppe	25
15. Fischauflauf mit Nudeln und Kartoffeln	16	42. Sauerkrautsuppe	25
16. Fischauflauf mit Kartoffeln	16	43. Feine Sauerkrautsuppe	25
17. Fischknödel	16	44. Falsche Rindsuppe	26
18. Fischpudding	17	Süße Suppen und andere süße Speisen	27
19. Fisch mit Peterfilie	17	45. Birnensuppe	28
20. Fischsulze	17	46. Apfelsuppe	28
Suppen	18	47. Apfelsuppe mit Brot	28
21. Buttermilchsuppe mit Kartoffeln	20	48. Feine Apfelsuppe	29
22. Dillsuppe	20	49. Himbeerensuppe	29
23. Erbsensuppe	20	50. Holundersuppe	29
24. Erbsensuppe	20	51. Schwarzbeerensuppe	29
		52. Kürbissuppe	30
		53. Süße Maismehlsuppe	30
		54. Zwetschensuppe	30
		55. Birnen mit Klößen	30
		56. Apfelspeise mit Maissgrieß	31
		57. Apfelspeise	31

Nr.	Seite	Nr.	Seite
58. Eiweißspeise	31	98. Maisomeletten	46
59. Rote Grütze	31	99. Polenta auf siebenbürgische Art	47
60. Milchspeise	32	100. Polenta als Auflauf	47
61. Gestürzte Maizenaspise	32	101. Maispudding	48
62. Gestürzter Mais	32	102. Besserer Maischmarren	48
63. Gestürztes Milchkoch	32	103. Gebackener Maischmarren	48
64. Erdbeerzulze	33	104. Maischmarren	49
65. Gebrannte Zuckersofe	33	105. Maissterz	49
66. Eiermilch	33	106. Maistommerl	49
67. Holundermilch	33	107. Maistommerl	49
Rhabarber	34	108. Maistommerl mit Topfenfülle	50
68. Gedünsteter Rhabarber	35	109. Maisknödel mit Kartoffeln	50
69. Rhabarbermus	35	110. Maisknödel	50
70. Rhabarberfuß	35	111. Maisspeise	50
71. Rhabarberflammeri	35	112. Schwedenknödel	50
72. Rhabarberspeise	36	113. Maiskuchen	51
73. Rhabarberauflauf	36	114. Maiskuchen	51
74. Rhabarberauflauf mit Weißbrot	36	115. Maiskuchen mit Germ	51
75. Rhabarberauflauf mit Schwarz= brot	37	Kartoffelspeisen	52
76. Rhabarberstrudel	37	116. Kartoffelauflauf	53
77. Rhabarberkuchen	37	117. Bratkartoffeln	53
78. Rhabarbertommerl	37	118. Kartoffeln mit Buttermilch	53
79. Rhabarbernockern	38	119. Bratkartoffeln mit Speck	54
Milch und Milchprodukte	39	120. Gebratene Kartoffeln mit Lauch	54
80. Topfennudeln mit Kartoffeln	40	121. Geröstete Maisgriehkartoffeln	54
81. Topfenhaluschken	41	122. Kartoffelbladen	54
82. Topfenockerln	41	123. Kartoffeln mit Käse	55
83. Topfenlaibchen	41	124. Kartoffelnudeln	55
84. Topfenknödel	41	125. Sauerkraut mit Kartoffeln	55
85. Topfentascherln	42	126. Kartoffelnockerln	55
86. Topfenpfannkuchen=Auflauf	42	127. Kartoffeln mit Soße	56
87. Topfentommerl	42	128. Kartoffelschmarren	56
Maispeisen	43	129. Kartoffelschmarren	56
88. Maisauflauf	44	130. Kartoffelnockerln	56
89. Apfelmais	44	131. Kartoffelstrudel mit Kirschen	57
90. Maiskloß	44	132. Kartoffelkuchen	57
91. Maisgriehnockern	45	Gemüse	58
92. Maisnockerln	45	Verschiedene Zubereitungs= arten der Gemüse während der Kriegszeit	
93. Maisnockerln	45	133. Das Zusammenkochen von Fleisch und Gemüse in einem Topf	59
94. Maisnockerln mit Kartoffeln	45		
95. Maisnockerln mit Milch	46		
96. Abgetriebene Maisnockerln	46		
97. Maisnudeln	46		

Nr.	Seite
134. Kochen der Gemüse	60
135. Dünsten der Gemüse	60
136. Überbacken der Gemüse in einer Auflaufform	60
137. Sprossen von Hopfen	61
138. Sauerampfer als Gemüse	62
139. Grüne Bohnen ohne Fett	62
140. Brenneffelspinat	62
141. Gemüsejulze	62
Salate	64
142. Grüner Salat	65
143. Gurkensalat	65
144. Bohnensalat	66
145. Rettichsalat	66
146. Selleriesalat	66
147. Randsalat (Rote Rüben)	66
148. Kalter Krautsalat	67
149. Warmer Krautsalat	67
150. Kohlsalat (Wirfingsalat)	67
151. Sprossenkohlsalat	67
152. Kartoffelsalat	67
153. Möhrensalat	68
154. Linsen- und Bohnensalat	68
155. Gemischter Salat	68
156. Warmer Endiviensalat	69
157. Gemüsesalat	69
158. Heringsalat	69
Brot	70
159. Schwarzbrot mit Kartoffeln	73
160. Schwarzbrot mit Maismehl	73
161. Kartoffelbrotchen	73
162. Milchbrot von Mais- und Kartoffelmehl	74
163. Milchbrot mit Maismehl	74
164. Milchbrot mit Kartoffeln	74
165. Germkuchen	74
Über die Vereitung der fettlosen Speisen	75
Speisezettel für die Kriegszeit	78
Speisezettel für fleisch- und fett- lose Tage	79
Das Einkochen der Früchte	81
Das Einkochen in Flaschen ohne Zucker	82
Heidelbeeren in Flaschen	83

	Seite
Rhabarber in Flaschen	84
Johannisbeeren in Flaschen	84
Himbeeren in Flaschen	84
Zwetschen in Flaschen	84
Zwetschenreifer in Flaschen	84
Zitronensaft in Flaschen	84
Grüne Erbsen in Flaschen	85
Grüne Bohnen in Flaschen	85
Das Einkochen von Obstmus und Marmeladen	85
Zwetschenmus	85
Apfelmus	85
Beerenmus	85
Marillenmarmelade	85
Obstjäfte	86
Einmachen mit Salzyl	86
Zwetschenkompott	87
Preiselbeeren	87
Preiselbeeren ohne Zucker	87
Preiselbeeren mit Äpfeln oder Birnen	87
Preiselbeeren mit Äpfeln und Möhren	87
Kürbis	88
Kürbiskompott	88
Kürbismarmelade	88
Kürbis mit Äpfeln	88
Die Verwertung von un- reifen Falläpfeln	88
Apfelgelee	88
Apfelsaft	89
Apfelmus	89
Apfelmarmelade	89
Apfelkäse	89
Apfelwürste	89
Paradiesäpfel oder To- maten	89
Grüne Tomaten als Kompott	89
Grüne Tomaten in Essig	90
Reife Tomaten in Salz ein- gelegt	90
Tomatenmus in Flaschen	90
Betrocknete Tomaten	90
Betrocknetes Tomatenmark	90
Gemüse in Essig	91
Bohnen im Dunst	91

	Seite		Seite
Sensgurken	91	Das Trocknen auf der Herd-	
Essiggurken	91	platte	97
Mixed Pickles	91	In der Herdbörre	97
Allgemeines über das Sterili-		Die Vorbereitung der ver-	
fieren	92	schiedenen Gemüsearten .	97
Das Sterilisieren von Obst	93	Erbfen	97
Heidelbeeren	94	Die Hülsen der Erbfen	97
Kirschen	94	Junge Karotten	97
Zwetschen als Prünellen . . .	94	Kohlrabi	97
Zwetschen zu Kuchen	94	Bohnen	97
Das Sterilisieren von Ge-		Zwiebeln	97
müfen	94	Pilze	98
Bohnen	94	Küchenkräuter	98
Das Trocknen von Obst und Ge-		Das Dörren von Apfelschalen	98
müfen	95	Apfelschalentee	98
Das Dörren von Obst	95	Das Einsäuern von Gemüfen	98
Kirschen	95	Sauerkraut	98
Heidelbeeren	95	Saure Rüben	100
Birnen	95	Eingesäuerte Bohnen	100
Apfel	96	Saure Gurken	100
Zwetschen	96	Über das Einwintern von Ge-	
Das Dörren von Gemüfen . . .	96	müfte und Obst	102
Das Dämpfen der Gemüfe . . .	97	Benüht die losen Kohl- und	
Das Trocknen an der Sonne . .	97	Krautköpfe, sie geben uns ein	
		gesundes Wintergemüse! . .	107

Alle Anweisungen sind für 6 Personen berechnet.
