Verzeichnis der Rezepte.

Seite

Suppen.

1. Käsesuppe 28
2. Kartoffelbreisuppe mit Käse 28
3. Kartoffelbreisuppe mit Karotten 28
4. Kartoffelbreisuppe mit Zwiebel 28
5. Kartoffelsuppe mit Schwämmen 29
6. Kochsalatsuppe 29
7. Kohlsuppe auf böhmische Art 29
8. Kohlsuppe mit Haferflocken 29
9. Kraftsuppe mit Sellerie 29
10. Krautsuppe 30
11. Kuttelfleckſuppe 30
12. Mehlsuppe 30
13 und 14. Milzsuppe 31
15. Polentagrießsuppe 31
16. Porreesuppe mit Kartoffeln 31
17 und 18. Rindsleberſuppe 31
19. Rumforderſuppe 32
20 und 21. Sauerampfer- und Kräutersuppe . . 32
22. Seefischsuppe 32
23. Seefischsuppe, braun 33
24. Wurzelsuppe 33

Suppeneinlagen.

25. Grießknödel ohne Ei 33
26. Suppennockerln aus Maismehl 34
27. Suppennockerln aus Tapiokamehl 34
28. Suppennudeln aus Maismehl 34

Seefische.

29. Bauernkaviar 34
30. Häringsauflauf 35
31. Häringe, gefüllt 35
32. Häringe, mariniert 35
33. Häringe, pikant eingelegt 36
34. Häringe, pikant gebraten 36
35. Häringskartoffeln 36
36. Häringskartoffeln auf ostpreußische Art . . . 36
37. Hamburger Häringspastete 37
38. Matrosen-Kartoffeln 37
39. Romintener Jagdgericht 37
40. Salzfisch mit Senfsoß 38
41. Salz- oder Seefisch, pikant gebraten 38
42. Salz- oder Seefisch mit Petersilienſoß . . . 38
43. Salz- oder Seefisch mit Sardellenſoß 39
44. Salz- oder Seefischgulasch 39
45. Schellfisch oder Kabeljau, eingemacht 39
46. Schellfisch oder Kabeljau mit Essigsoß . . . 40
47. Schellfisch oder Kabeljau mit Spinat . . . 40
48. Seefisch auf irische Art 40
49. Seefisch auf Liebfrauenart 41
50. Seefisch in feiner Kruste 41
51. Seefisch in Käsekruste 41
52. Seefisch im Kartoffelkranze 42
53. Seefisch in Milchsoßkruste 42
54. Seefisch mit Sauerkraut 42
55. Seefischauflauf 43
56. Seefisch-Kartoffelschnitzel 43

Seite

57. Seefischlaibchen 43
58. Seefischpastete mit Hohlnudeln 44
59. Seefischpastete mit Reis 44
60. Seefischsalat, einfach zubereitet 44
61. Seefischsalat, pikant zubereitet 45
62. Seemannsspeise 45
63. Stockfisch auf norwegische Art 45
64. Stockfisch mit Paradeis 46
65. Stockfisch oder Klippfisch mit Sardellenbutter 46
66. Stockfisch oder Klippfisch mit Sardellen gebacken 46
67. Stockfisch oder Klippfisch mit Zwiebel 46

Innerei.

68. Beuschel auf Wiener Art 47
69. Beuschelknödel 47
70. Beuschel-Mischgericht 47
71. Beuschelpudding 47
72. Kalbsherz, gefüllt 48
73. Kalbszunge 48
74. Kalbszunge, eingemacht 48
75 Kuheuter in Soß 48
76. Kuheuter auf Kriegsart 49
77. Kuttelflecke mit Kartoffeln 49
78. Kuttelflecke, eingekuttet 50
79. Kuttelflecke, eingemacht 50
80. Leber auf süddeutsche Art 50
81. Lebekuchen 50
82. Leberpudding 51
83. Ochsenschlepp auf Matrosenart 51
84. Ochsenschlepp auf Wiener Art 52
85. Rinderherz und Milz in Rahmsoß 52
86. Rinderherz, pikant zubereitet 52
87. Rindsnieren mit Kartoffeln gebacken 53
88. Rindsnieren mit Paradeis 53
89. Rindsnieren-Mischgericht 53
90. Rindszunge, gekocht 53
91. Rindszungen-Mischgericht 54
92. Rindszunge mit Gurkensoß 54
93. Rindszunge mit pikanter Soß 54
94. Rindszunge mit Ribiselsoß 54
95. Rindszunge mit Sardellensoß 55
96. Schweinszungen 55
97. Schweinszungen, gebraten 55
98. Schweinszungen-Mischgericht 56

Gemüse.

99. Bohnen im Schnee 56
100. Erbsenauflauf 56
101. Erbsen-Pfannkuchen 57
102. Gebackene gelbe Rüben 57
103 Gelbe Rübenkuchen 57
104. Gemüsekoch mit Reis 57
105. Gemüsepudding mit Rollgerste 58
106 Hötzendorf-Gemüse 58
107. Karfiol, eingemacht 59
108. Karfiol in Maske 59
109. Kartoffeln auf Görzer Art 60
110. Kartoffeln auf Schweizer Art 60

Seite

111. Kartoffeln mit Sellerie 60
112. Kartoffelbrei mit Bohnen oder Erbsen . 60
113. Kartoffelgulasch 61
114. Kartoffel-Mischgericht 61
115. Kartoffel-Mischgericht mit Sardellen 61
116. Kartoffelpolenta 62
117. Kartoffelreifen mit Gemüse 62
118. Kartoffelspeise mit Topfen 62
119 und 120. Kohlauflauf 62
121. Kohlwürstein mit Gemüsefülle 63
122 und 123. Kohlrabi, mit Spinat oder Pilzen gefüllt 63
124. Krautknödel 64
125. Krautkuchen 64
126. Kriegs-Allerlei 64
127. Paradeisauflauf 65
128. Vorreegemüse mit Kartoffeln 65
129. Reis mit Gemüsefülle 65
130. Rotes Rübengemüse 66
131. Rotkraut mit Äpfeln und Kastanien . . . 66
132. Sauerkraut mit Hirse 66
133. Sauerkrautauflauf 67
134. Schwarzwurzelgemüse mit Kartoffeln . . 67
135. Sellerie in Bombenform als Salat . . . 67
136. Sellerie mit Fisolenfülle 67
137. Sellerie mit pikanter Fülle 68
138. Selleriegemüse 68
139. Spinatknödel 68
140. Spinatpastete 69
141. Weiße Rüben mit Kartoffeln 69
142. Wirtschafts-Gemüseschnitzel 69

Mit Fleisch oder Wurst vermischte Gemüsespeisen.

143. Bohnenfleisch 70
144. Fleischkartoffeln 70
145. Fleischschmarrn 70
146. Fisolenpudding mit Konserven-Rindfleisch . 71
147. Gurken mit Fülle 71
148. Hamburger Fleisch 71
149. Hirse mit Schweinefleisch 72
150. Kartoffeln auf Frankfurter Art 72
151. Kartoffelbrei, gebacken, mit Fleischresten . . 72
152. Kohlauflauf 72
153. Kohlrübengemüse, gebacken 73
154 und 155. Kohlwürstein 73
156. Kraut mit Fülle 74
157. Krautfleisch 74
158. Kriegsgulasch 74
159. Kriegskarbonaden 75
160. Kriegskrautfleisch 75
161. Konservenfleischpudding 75
162. Rollgerstenauflauf mit Selchfleisch 76
163 Sauerkraut auf Straßburger Art 76
164. Sauerkraut mit Fülle 76
165. Sauerkrautpastete 77
166. Schinkenkartoffeln 77
167. Soldatenfleisch 77
168. Soldatenkappen 77
169. Spinatpudding mit gemischter Fülle . . . 78
170. Unterlegte Schinkenkartoffeln 78
171. Weiße Rüben mit Fülle 79
172. Wiener Wurstgulasch 79
173. Wirtschaftsgulasch 79
174. Wurst im Mantel 80

Mit Fleisch oder Gemüse vermischte Mehlspeisen.

175. Eiergerstel (Tarhonya) mit Schwämmen . . 80
176. Fridattenauflauf mit Karfiol 80
177. Gefüllte Kartoffelpfannkuchen 81
178. Gefüllter Nudelkranz 81
179 und 180. Hohlnudeln mit Sardellen oder mit Paradeis 82
181. Hohlnudelauflauf mit Selchfleisch 82
182. Hohlnudelschnitzel 82
183 und 184. Kartoffelknödeln mit Gemüsefülle . 83
185. Nudelauflauf mit Kartoffelfülle 83
186. Nudelpudding mit Konservenfleisch 83
187. Paradeispfannkuchen 84

Seite

188. Schinkennudeln 84
189. Spinatnockerln 84
190. Spinat-Torte 84
191. Südtiroler Spinattascherln 85

Gesalzene Grießspeisen.

192. Grießschnitten 85
193. Kriegsknödel 85
194 und 195. Polentasterz 86

Süße Grießspeisen.

196. Apfeltorte mit Grieß 86
197. Bosnischer Polentakuchen 87
198 und 199. Feldherrenkuchen 87
200. Grießknödel mit Nüssen 87
201. Grießkuchen mit eingekochtem Obst 88
202. Kärntner Schmarrn 88
203. Polentaauflauf 88
204. Versteckte Grießkrapferln 88

Süße Speisen ohne Mehl.

205. Äpfelauflauf 89
206. Apfelberg 89
207. Apfel- oder Wunderschnee 86
208. Apfeltorte 89
209. Gefüllte Äpfeln 90
210. Haferflockenauflauf 90
211. Hirseauflauf 90
212 und 213. Kastanienbrei 91
214. Kastanienbrei ohne Milch 91
215. Kastanientorte 91

Süße Speisen mit Kartoffeln.

216. Apfeltorte aus Kartoffelteig 92
217. Böhmische Sterznockerln 92
218. Kartoffelauflauf mit Nüssen 92
219. Kartoffelauflauf mit Schokolade 93
220. Kartoffeltorte 93
221. Schwarz-Weiß-Schnitten 93
222. Topfenauflauf 94

Mehlspeisen aus Surrogatmehlen.

223. Bischofsbrot aus Maizena 94
224. Biskuitrolle 94
225 Hindenburgtorte 94
226. Kartoffelmehlauflauf 95
227. Kastanienkuchen 95
228. Kriegs-Eisenbahnkuchen 95
229. Kriegs-Famosschnitten 96
230. Mackensentorte 96
231. Maismehlauflauf 96
232. Maismehlbiskuit 96
233. Maismehlbrei 97
234. Maismehlbrei, steirisch 97
235 und 236. Maismehlpudding 97
237. Maismehlschmarrn 98
238. Mais- oder Kartoffelmehltorte auf Wiener Art 98
239 und 240. Maizenauflauf 98
241. Maizena-Flammerie 98
242. Maizenakrem mit Dunstobst 99
243. Marillenschaumtorte 99
244. Nußtorte aus Kartoffelmehl 99
245. Palatschinken 100
246. Pfannkuchen 100
247 und 248. Schokolade-Flammerie mit Kartoffelmehl 100
249. Schokoladekuchen oder Torte 101
250. Tapiokaauflauf 101
251. Trienter Torte 101

Mehlspeisen.

252. Apfelauflauf 102
253. Apfelflecken 102

Seite

254. Apfelschmarrn 102
255 und 256. Eiergerstelauflauf 102
257. Hohlnudelauflauf mit Äpfel 103
258. Hohlnudelauflauf mit Nüssen 103
259. Kastanienstrudel 103
260. Nockerln ohne Ei 104
261. Nudelauflauf mit gemischter Topfenfülle . . 104

Gelatinespeisen.

262. Fischsulze 104
263. Häringe in Sulz 105
264. Kuttelflecke in Sulz 105
265. Spinatsulze 105

Süße Sulzen.

266. Apfelsulze 106
267. Schokoladesulze 107
268. Sulze von eingekochten Früchten 107

Brot, Milchbrot, Frühstückskuchen, Guglhupf.

269. Bröselgebäck, Semmelwecken und Semmeln . 107
270. Frühstückskuchen aus Maismehl 108

Seite

271. Guglhupf aus Kartoffelmehl 108
272. Guglhupf aus Maismehl 109
273. Guglhupf mit Kartoffeln 109
274. Hausbrot 109
275. Milchbrot mit Kartoffeln 110
276. Milchbrot mit Kartoffelmehl 110

Für den Teetisch.

277. Apfelbusserln 110
278. Kastanienstangen 111
279. Kleine Früchtenkuchen 111
280. Nußbusserln 111
281. Schokoladekrapferln 111
282. Teebäckerei (gesalzen) 112
283. Teebuchstaben 112
284. Teekrapferln 112

Äpfel als Buttererſatz zum Brot.

285. Apfelbutter 113
286. Apfelgelee 113
287. Apfelkäse 113
288. Apfelkäse anderer Art 114
289. Apfelkäse aus geriebenen Äpfeln 114
290. Gebratene Äpfel 114