

I N H A L T:

Nr.		
	Die Hausfrau des XX. Jahrhundertses (I.—VII.)	
I.	Womit trägt die Firma Brüder Zátka zur Befreiung der modernen Hausfrau bei? (I.—XXVII.)	
II.	Suppen und Suppeneinlagen:	
1.	Rasche Suppe aus Erbsenmehl	16
2.	Gewöhnliche Erbsensuppe	16
3.	Sauere Erbsensuppe	16
4.	Holländische Erbsensuppe	17
5.	Erbsensuppe mit Milch	17
6.	Grüne Erbsensuppe	18
7.	Fischsuppe mit Erbsenmehl	18
8.	Erbsensuppe aus Wild	18
9.	Baumwollsuppe	19
10.	Pilzsuppe mit Makkaroni	19
11.	Brinsenkäsesuppe	19
12.	Krautsuppe	20
13.	Parmesankäsesuppe	20
14.	Billige Suppe aus Riebele	21
15.	Italienische Suppe	11
16.	Paradeissuppe mit Haferflocken	22
17.	Caudle (englische Suppe für Kranke)	22
18.	Hafer-suppe	22
19.	Billige und nahrhafte Suppe aus Gemüeswasser mit Haferflocken	23
20.	Haferflockensuppe aus Gemüse	23
21.	Rasche Gemüesuppe	24
22.	Haferflockensuppe mit Blumenkohl	24
23.	Haferflockensuppe mit Kartoffeln	24
24.	Hafermehlsuppe	25
25.	Hafergriessuppe	25
26.	Hygienische Griessuppe	25
27.	Kohlsuppe mit Nudeln	26
28.	Suppe aus Hühner- oder Gänseklein	26
29.	Juliennesuppe	27
30.	Frühlings-Kräutersuppe	27
31.	Kohlsuppe mit Hafergriess	27

Nr.

32.	Milchsuppe	28
33.	Rindsuppe mit Makkaroni	28
34.	Griesswassersuppe	29
35.	Milchsuppe mit Griess	29
36.	Milchsuppe mit Kartoffelmehl	29
37.	Milchsuppe mit Tapioca	30
38.	Hühnersuppe mit Tapioca	30
39.	Wassersuppe mit Tapioca	30
40.	Rindsuppe mit Tapioca	31

Suppeneinlagen :

a) Monopol fertige Suppeneinlagen (I.—VIII.)

b) Zu Hause gemachte Suppeneinlagen (IX.)

41.	Muscheln mit Hirn	34
42.	Haferpfannkuchen für die Suppe	35
43.	Griesspfannkuchen	35
44.	Knödelchen aus Kartoffelmehl	35
45.	Griessknödelchen	36
46.	Knöderln aus Makkaroni	36
47.	Semmelknödelchen	36
48.	Griessnocken	37
49.	Hirnconsommé	37
50.	Suppeneinlage aus Brandteig	37

III.

Gemüse und Salate :

51.	Gebackenes Gemüse	38
52.	Kohlrüben in Schmetten	38
53.	Gefüllte Kohlrüben mit Käse-Fülle	39
54.	Sellerie mit Schmettensauce	39
55.	Ausgebackene Sellerie mit Fleischfülle	39
56.	Schwarzwurzeln	40
56.	Gebackene Schwarzwurzel	40
57.	Gebratene Schwarzwurzel	41
58.	Stachys mit Butter	41
59.	Auflauf aus Schnittbohnen	41
60.	Spargelauflauf	42
61.	Spargel à la Béchamel	42
62.	Nahrhafter Wirsingkohl	43
63.	Kohlaufauf	43
64.	Karotten mit grünen Erbsen	43
65.	Blumenkohl mit Buttersauce	44
66.	Eingemachter Blumenkohl	44
67.	Winter-Wurzelgemüse	44
68.	Gurken mit Fleischfülle	45
69.	Gurken mit fleischloser Fülle	46

Nr.

70.	Porréezwiebeln mit holländischer Sauce	46
71.	Gebackene Paradeisäpfel	46
72.	Gedünstete Paradeisäpfel	47
73.	Gefüllte Paradeisäpfel	47
74.	Spinatpudding	48
75.	Gedünstete Topinamburs	48
76.	Gebackene Topinamburs	49
77.	Gefülltes Kraut mit Fleisch und Reis	49
78.	Krautkarbonaden	49
79.	Kürbis mit Schmetten	50
80.	Gebratenes Kraut	50
81.	Kraut mit Paradeisäpfeln	50
	Rohes Gemüse, frische grüne Paprikaschoten und Paradeisäpfel	51
82.	Kopfsalat mit sauerem Schmetten	52
83.	Zwiebelsalat mit Gurken	52
84.	Salat aus grünen Schnittbohnen	52
85.	Blumenkohlsalat	53
86.	Französischer Salat aus Paradeisäpfeln	53
87.	Pikanter Salat aus roter Rübe und Sellerieknollen	53
88.	Salat aus Rotkraut	54
89.	Gemüsesalat mit Majonnaise: I. für den Sommer	54
90.	Gemüsesalat II. für den Winter	55

IV.

Monopol Teigwaren :

Regeln für das Kochen von Monopol Teigwaren (I.-V.)

A. Gesalzene Speisen :

91.	Einfach zubereitete Makkaroni	57
92.	Makkaroni mit Tunke	58
93.	Paradeistunke	58
94.	Paradeisäpfeltunke aus Purée	58
95.	Zwiebeltunke	59
96.	Gurkentunke	59
97.	Sardellentunke	59
98.	Dillentunke	60
99.	Schwammerltunke	60
100.	Senftunke	60
101.	Hagebuttentunke	61
102.	Kaperntunke	61
103.	Tarhonya	61
104.	Vorspeise aus Makkaroni	62
105.	Vorspeise in Muscheln	62
106.	Vorspeise aus Teigmuscheln mit Spinat	63
107.	Makkaroni-Croquetten	63
108.	Andere Makkaroni-Croquetten	64

Nr.		
109.	Makkaronikuchen mit Gemüsebelag	64
110.	Hörnchen mit gebackenen Eiern	65
111.	Makkaroni auf Sardellen	65
112.	Makkaroni mit Eierschwämmen	65
113.	Makkaroni mit Nieren	66
114.	Makkaroni mit grünen Paprikaschoten	66
115.	Eiermakkaroni für Kinder	67
116.	Makkaroni au gratin	67
117.	Makkaroni auf französische Art	67
118.	Makkaroni mit Geflügelklein	68
119.	Mailänder Makkaroni	68
120.	Neapolitanische Makkaroni	69
121.	Bologneser Makkaroni	69
122.	Sicilianische Makkaroni	70
123.	Makkaroni in Milch	70
124.	Fleckerln mit geröstetem Griess	71
125.	Schinkenfleckerln auf rasche Art	71
126.	Gebackene Schinkenfleckeln	71
127.	Fleckeln mit Porreezwiebeln	72
128.	Spinatfleckeln	72
129.	Fleckeln mit Kohl	73
130.	Gebackene Topfenfleckeln	73
131.	Fleckeln mit Kraut	73
132.	Fleckeln mit Sauerkraut	74
133.	Fleckeln oder Spaghetti mit Pilzen	74
134.	Spaghetti mit Salami	75
135.	Spaghetti mit Spargeltunke	75
136.	Spaghetti-Auflauf	76
137.	Nudeln mit Brynsenkäse	76
138.	Gebackene Nudeln mit geselchter Zunge	76
139.	Nudeln mit Kartoffeln	77
140.	Nudeln mit Käse	77
141.	Eingebackene Nudeln mit geräuchertem Fisch	77
142.	Nudelkranz	78
143.	Nudelpudding mit Fleisch	78
144.	Makkaroni-Pudding mit Kohl	79
145.	Englischer Makkaroni-Auflauf	79
146.	Makkaroni-Pudding mit Herrenpilzen	80

B. Süsse Speisen :

147.	Bestreute Nudeln	80
148.	Skalitzer Nudeln	80
149.	Zigeunernudeln	81
150.	Gedünstete Nudeln	81
151.	Nudeln mit abgetriebenem Mohn	81
152.	Nudeln mit Nusscrème	82
153.	Nudel-Auflauf mit Preiselbeerentopfen	82

Nr.

154.	Nudel-Pudding	83
155.	Schmarrn aus Nudeln	84
156.	Makkaroni-Auflauf mit Vanille	84
157.	Nudel-Auflauf mit Topfen	85
158.	Pudding aus Suppenudeln Nr. 18	85
159.	Spaghetti mit Grillage	86
160.	Fleckeln mit Aepfeln	86
161.	Portugiesische Makkaroni	86

V.

Fleisch :

162.	Gebackene Schnitzel oder Kotelettes	87
163.	Gebackenes Huhn, Lamm oder Kaninchen	87
164.	Gebackene Kalbsleber	88
165.	Gebackener Karpfen, Barsch u. a.	88
166.	Kalbshirn oder Bries gebacken	88
167.	Zunge mit polnischer Sauce	89
168.	Rostbraten auf Paprika	89
169.	Schwedischer Rostbraten	90
170.	Rindsschnitzel mit Sardellen	90
171.	Gulasch mit Gemüse	90
172.	Russisches Rollfleisch	91
173.	Rindsrouladen mit Senf	91
174.	Italienischer Braten	92
175.	Kalbskotelett mit Pilzen	92
176.	Pikantes eingemachtes Kalbfleisch	93
177.	Englische Kalbssteaks	93
178.	Feine Kalbsrouladen	94
179.	Kalbsfüsse mit Nudeln	94
180.	Kalbsbraten mit Buttermilch	94
181.	Gespickter Kalbsbraten	95
182.	Schweinscarrée auf Wein	95
183.	Debreziner Schweinsbraten	96
184.	Schöpsenrouladen	96
185.	Schöpsenschlegel mit Knoblauch	97
186.	Schöpsenkarbonaden	97
187.	Schweins-Croquetten	97
188.	Croquetten aus Selchfleisch	98
189.	Karbonaden mit Schmetten	98
190.	Hasen-Karbonaden	98
191.	Festlicher faschierter Braten	99
192.	Hasengulasch	99
193.	Rehrücken, naturgebraten	100
194.	Gebratenes Wildschwein	100
195.	Huhn auf rasche Art	101
196.	Gedünstetes Huhn mit Pilzen	101
197.	Henne mit Citrontunke	102
198.	Gänseklein nach russischer Art	102

Nr.		
199.	Gänseblut	102
200.	Kalbsleber mit Schmetten	103
201.	Gedünstete Salami	103
 VI. Beilagen:		
202.	Makkaroni als Zuspaise	104
203.	Gewöhnlicher Semmelknödel	104
204.	Feiner, in Serviette gekochter Knödel	105
205.	In Serviette gekochter, billiger Knödel	105
206.	Knödel aus Semmelbrösel	105
207.	Feine Kartoffelknödel	106
208.	Billige Kartoffelknödel	106
209.	Kartoffelknödel mit Semmelbröseln	106
210.	Kartoffelroulade aus Griess	107
211.	Speckknödel	107
212.	Topfenknödelchen mit Semmelbrösel	108
213.	Gerösteter Griess	108
214.	Billige Griessnocken	108
215.	Andere Griessnocken	109
216.	Griessknödel	109
217.	Feine Griessknödel	109
218.	Griesspudding mit Käse	110
219.	Vegetarische Karbonaden	110
220.	Haferflocken-Karbonaden	111
221.	Erbсенmehl-Karbonaden	112
 VII. Breie und Ähnliches:		
Unseren Allerkleinsten.		
222.	Absud aus Hafermehl für Säuglinge	112
223.	Absud aus Hafergriess für Säuglinge	112
224.	Absud aus Haferflocken für Säuglinge	113
225.	Griessbrei für jüngere Säuglinge	114
226.	Griessbrei für ältere Säuglinge	114
227.	Dicker Griessbrei nach Prof. Pirquet	114
228.	Brei aus Haferflocken für ältere Kinder	114
229.	Griessbrei für Kinder über 9 Monate	115
 Breie, Flammeris und Gelées:		
230.	Griessbrei (für Kinder über 2 Jahre und Erwachsene)	115
231.	Brei aus Haferflocken	115
232.	Porridge aus Hafermehl	116
233.	Brei aus Kartoffelmehl	116
234.	Rote Grütze (Rödgröd)	116
235.	Tapioca-Brei, gesalzen	117
236.	Tapioca-Brei, gesüsst	117

Nr.		
237.	Brei aus Erbsenmehl	118
238.	Vanille-Crème	118
239.	Chokolade-Crème	119
240.	Griess-Flammeri	119
241.	Johannisbeer-Flammeri aus Griess	120
242.	Chokolade-Flammeri aus Griess	120
243.	Vanille-Flammeri aus Kartoffelmehl	120
244.	Chokolade Flammerie aus Kartoffelmehl	121
245.	Kaffee-Flammeri aus Kartoffelmehl	121
246.	Flammeri aus gekochtem Obstsaft	121
247.	Flammeri mit Wein	122
248.	Erdbeer-Gelée	122
249.	Brombeeren-Gelée	123
250.	Kaltschalle aus Tapioka	123
251.	Himbeergelée mit Tapioca	123
252.	Kalter Pudding aus Kartoffelmehl	124

VIII

Aufläufe und Puddings:

253.	Semmelauf mit Aepfeln	124
254.	Semmel-Pudding mit Speck	125
255.	Griessauflauf	125
256.	Anderer Griessauflauf	125
257.	Griessauflauf mit Chokolade	126
258.	Griessauflauf mit Kirschen	126
259.	Griessauflauf mit Aepfeln	127
260.	Vierfärbiger Pudding aus Griess	127
261.	Auflauf aus Kartoffelmehl	128
262.	Festpudding aus Kartoffelmehl	128
263.	Auflauf aus Kartoffelmehl mit Kirschen	129
264.	Auflauf aus Semmelbrösel	129
265.	Zwetschken-Auflauf aus Semmelbrösel	129
266.	Billiger Apfelauf aus Semmelbröseln	130
267.	Chokolade-Auflauf aus Semmelbrösel	130
268.	Kirschen-Auflauf aus Semmelbrösel	131
269.	Kaffee-Auflauf aus Semmelbrösel	131
270.	Käse-Auflauf aus Semmelbrösel	132
271.	Semmelbrösel-Pudding mit Aprikosen	132
272.	Pudding aus Erbsenmehl	132

IX.

Bäckereien und verschiedene Mehlspeisen:

Feine Bäckerei:

273.	Feine Cakes	133
274.	Vorzügliche Chokoladeschnitten aus Kartoffelmehl	133
275.	Anis-Gebäck	134
276.	Vorzügliche, gespritzte Bäckerei	134

Nr.		
277.	Biskuit-Roulade	134
278.	Brandteig aus Kartoffelmehl	135
279.	Mürbe Plätzchen aus Kartoffelmehl	135
280.	Biskuit-Teig aus Kartoffelmehl	135
281.	Biskuit-Teig aus Semmelbrösel	136
282.	Feine Bäckerei aus Haferflocken	136
283.	Kakao-Zuckerwerk aus Haferflocken	137
284.	Gugelhupf aus Kartoffelmehl	137
285.	Griesskuchen mit Obst	137
286.	Marmortorte	138
287.	Mandeltorte aus Kartoffelmehl	138
288.	Griesstorte	138
289.	Nusstorte aus Kartoffelmehl	139
290.	Kaffeetorte aus Kartoffelmehl	139
291.	Chokoladetorte aus Kartoffelmehl	140
292.	Rumtorte aus Kartoffelmehl	140

Verschiedene Mehlspeisen :

293.	Biskuit-Omelette	141
294.	Omelette aus Kartoffelmehl	141
295.	Russische Pfannkuchen aus Kartoffelmehl	141
296.	Russische Pfannkuchen aus Griess	142
297.	Griessnocken in Milch	142
298.	Griessnocken in Milch eingebacken	142
299.	Griesskrapfel	143
300.	Gewöhnlicher Griesschmarrn	143
301.	Feiner Griesschmarrn	143
302.	Billiger Griesschmarrn	144
303.	Ausgebackene Plätzchen aus Haferflocken	144
304.	Haferflocken-Pfannkuchen	144
305.	Bröseln-Pfannkuchen	145
306.	Zwieback-Omelette für Kinder	145
307.	Semmelteig für Zwetschkenknödel	145

X.

Inhalt (I.—X.)