

INHALT

	Seite
Vorwort	3
Einleitung	5
1. Teil. Beschreibung der elektr. Kochgeräte u. etwas von der Theorie des Kochens.	
I. Der elektrische Herd	7
II. Geschirr	21
III. Hilfsgeräte für die elektr. Küche	30
IV. Vorzüge der elektr. Küche	36
V. Welches Gerät ist gut?	41
VI. Praktische Winke	42
2. Teil. R e z e p t e.	
Zweck. Maße u. Gewichte	44
VII. Fleisch	46
VIII. Kartoffel	57
IX. Suppen	59
X. Soßen	64
XI. Gemüse	66
XII. Eierspeisen	72
XIII. Brei	73
XIV. Auflauf	75
XV. Gebäck	76
XVI. Einkochen	81

SACHVERZEICHNIS ZU DEN REZEPTEN

	Seite		Seite
Ä pfel im Schlafrock	80	Kraut, gedünstetes	71
B ackhuhn	56	— gefülltes	69
Beinflisch	54	L insensuppe	62
Biskuitgugelhupf	79	Linzer Torte	79
Biskuitomelette	73	M aiskolben, gekochte	72
Blumenkohl, gekochter	72	Mohngugelhupf	77
Bohnensuppe	62	N aturschnitzel	49
Brathuhn	52	P aradeisäpfel, gedünstete	70
Bratkartoffel	58	Paradeissoße	65
D illscheibensoße	64	Pommes-frites	59
E inkochen auf der Kochplatte		Purree aus Hülsenfrüchten	74
— im Bratrohr	81	Porreesuppe	62
Entenbraten	51	R eisauflauf	75
Erbsensuppe	62	Reisbrei	73
F asan, gebratener	52	Rindfleisch mit Spinat	48
Faschiertes	56	Rindslungenbraten mit Gemüse	49
Fischsuppe	60	Rindsuppe	60, 61
Flußhecht, gebratener	52	Rindszunge	55
Forellen	55	Roastbeef	53
G ansbraten	51	Rübenauflauf	75
Gebackene Kartoffel mit Ei	58	Rüben, gedünstete	70
Geflügelsuppe	60	Rübensuppe	63
Gemüse, gemischtes	71	S elchfleisch	55
Gemüsesuppe	63	Sellerie, gefüllte	69
Griesbrei	73	Setzeier	73
Grüne Erbsen, gedünstete	69	Soße, holländische	65
Gurken, gefüllte	70	— weiße	64
H irsebrei	74	Spinat, gedünsteter	71
Holländische Soße	65	Striezel	78
Huhn, eingemachtes	55	Suppe aus Wintergemüse	63
J ungschweinernes mit gelben Rüben	49	Schaumsoße	64
K albs- und Geflügelsuppe	61	Schmettensoße	65
Kalbsnierenbraten	51	Schnittlauchsoße	65
Kalbsrouladen mit Gemüse	48	Schnitzel, Wiener	55
Karpfen, gebackener	56	Schokoladenuflauf	75
Kartoffel, gebackene mit Ei	58	Schöpsenfleisch mit Gemüse	48
— gekochte	57	Schweinebraten mit Kümmel und	
— trocken gebraten	58	Zwiebel	50
Kartoffelgebäck	58	Schweinskoteletten	56
Kartoffelsuppe	62	T opfenuflauf	76
Kohl, gedünsteter	70	Topfenkuchen	77
— gefüllter	70	W iener Schnitzel	55
Kohlrüben, gedünstete	69	Z igeunerbraten	54
— gefüllte	71	Zwiebelsoße	64
		Zwiebelsuppe	62