

# Inhaltsverzeichnis

<b>1</b>	<b>Suppen</b>	<b>1</b>
	Grünkorn-Suppe. . . . .	1
	Tomatensuppe. . . . .	1
	Jus-Suppe. . . . .	2
	Fliedersuppe. . . . .	2
	Griechische Suppe. . . . .	5
	Krebssuppe. . . . .	5
	Falsche Wildsuppe. . . . .	6
	Ochsenchwanzsuppe . . . . .	7
	Suppe von Tomaten. . . . .	8
	Gute Bratensauce. . . . .	8
	Linsen- und Bohnensuppe. . . . .	9
<b>2</b>	<b>Salate</b>	<b>11</b>
	Kartoffelsalat. . . . .	11
	Salat mit Speck. . . . .	12
	Salat von roten Rüben. . . . .	12
	Hopfensalat. . . . .	12
	Spargelsalat. . . . .	13
	Kartofflsalat. . . . .	13
	Eiersalat. . . . .	14
	Möhrensalat . . . . .	14
	Tomaten-Salat. . . . .	15
	Italienischer Salat. . . . .	15
<b>3</b>	<b>Nachspeise</b>	<b>17</b>
	Äpfelreis. . . . .	17
	Apfelbrodspeise. . . . .	17

## Inhaltsverzeichnis

Mehlspeise. . . . .	18
Kürbisspeise. . . . .	18
Rhabarbergrütze. . . . .	21
Kirschen. . . . .	22
Weizen-Polenta. . . . .	22
Braune Bübchen. . . . .	23
Kalter Apfel-Pudding. . . . .	24
Kalter Apfel-Pudding. . . . .	24
Apfel-Pudding . . . . .	25
Mehlspeise von Buchweizen- Grütze. . . . .	26
Omelett a la minute. . . . .	26
Eierkuchen. . . . .	27
Eierkuchen in der Pfanne. . . . .	27
Tomaten-Eierkuchen. . . . .	28
Rothe Grütze. . . . .	28
Schokoladengelee. . . . .	31
Kriegskuchen. . . . .	31
<b>4 Geflügel</b>	<b>33</b>
Paprika-Hühner. . . . .	33
Tauben mit Morcheln. . . . .	33
Taubenpastete. . . . .	34
<b>5 Kalte Speisen</b>	<b>37</b>
Brabanter Schnittchen . . . . .	37
Nachgemachter Kaviar . . . . .	37
Kaviar-Semmel. . . . .	38
Leberli . . . . .	38
Kalbsgehirn. . . . .	39
Falscher Hahn oder Kalbfleisch in Gelee. . . . .	39
Frühjahrsbemchen. . . . .	40
Eier. . . . .	40

	Koteletten. . . . .	41
	Schinken mit Ei. . . . .	41
	Meerrettig zu Wurst. . . . .	41
	Rührei. . . . .	41
	Pikante Zungenschnitten. . . . .	42
	Kalbsrollen. . . . .	42
	Fleischkuchen. . . . .	42
	Marinierte Eier. . . . .	43
	Remouladensauce . . . . .	44
	Sülze. . . . .	44
<b>6</b>	<b>Compot</b>	<b>47</b>
	Hagebutten-Compot. . . . .	47
	Erdbeeren. . . . .	47
	Marmelade. . . . .	48
	Essig aus Erdbeeren zu Limonade.	48
	Erd- oder Himbeerenauflauf. . . . .	49
	Erdbeerschnee. . . . .	49
	Kompott. . . . .	50
	Nachtisch. . . . .	50
	Kompott. . . . .	50
	Apfelmus. . . . .	51
	Rhabarber-Compott. . . . .	52
	Möhren-Compott. . . . .	52
	Tomaten-Compott. . . . .	52
	Senfbirnen. . . . .	53
	Aufbewahrung grüner Erbsen. . . . .	53
	Stachelbeeren-Compott. . . . .	55
<b>7</b>	<b>Fische</b>	<b>57</b>
	Hecht. . . . .	57
	Grüne Heringe in Gelee. . . . .	57
	Hecht mit saurer Sahne. . . . .	58
	Gebackener, grüner Hering. . . . .	58

## Inhaltsverzeichnis

	Gefüllter Hering. . . . .	58
	Gekochter Hering. . . . .	59
	Schellfisch mit Kräutern. . . . .	59
	Gebackener Schellfisch. . . . .	60
	Hecht im Mantel. . . . .	60
	Hecht au four. . . . .	61
<b>8</b>	<b>Gemüse</b>	<b>63</b>
	Gebackener Blumenkohl. . . . .	63
	Rothkraut. . . . .	63
	Gefülltes Weißkraut. . . . .	64
	Gefülltes Kraut. . . . .	65
	Krautklöse. . . . .	67
	Sauerkraut. . . . .	67
	Crème- Karotten. . . . .	68
	(Kabuzinerkresse). . . . .	68
	Reis mit Pilzen. . . . .	68
	Steinpilze. . . . .	71
	Radieschen. . . . .	72
	Gemüse von Strünken. . . . .	72
	Radieschen. . . . .	72
	Klöse. . . . .	72
	Kürbisbrei. . . . .	73
	Klöse. . . . .	73
	Klöse von Buchweizengrütze. . . .	74
	Hefenklöse. . . . .	74
	Rosinenstolle. . . . .	77
<b>9</b>	<b>Getränke</b>	<b>79</b>
	Sellerie-Bowle. . . . .	79
	Apfelsinenschalen-Essenz. . . . .	79
	Lindenblütenlikör. . . . .	80
	Erdbeerthee. . . . .	80
	Apfelschalen. . . . .	83

	Limonade v. Citronen. . . . .	83
	Kräutermilch. . . . .	84
	Scherbel von Rhabarber. . . . .	84
	Ananas-Bowle. . . . .	84
	Grogg. . . . .	87
	Punsch. . . . .	87
	Schokolade. . . . .	87
<b>10</b>	<b>Fleisch</b>	<b>89</b>
	Hammelfleisch. . . . .	89
	Fricassee. . . . .	89
	Gulasch. . . . .	89
	Fleischklöschen v. Schöps. . . . .	90
	Hammelfleischreste. . . . .	91
	Kalbfleisch. . . . .	91
	Klopfs. . . . .	92
	Kartoffeln mit Schinken. . . . .	92
	Schnitzel mit Paprika. . . . .	95
	Leberspeisen. . . . .	95
	Leberklösschen in die Suppe. . . . .	96
	Leber, belgische Art. . . . .	96
	Pökelfleisch mit Eier. . . . .	99
	Panirtes Pökelfleisch. . . . .	100
	Pichelsteiner Fleisch. . . . .	100
	<del>Buchweizen-Pu</del> . . . . .	100
	Rouladen von Kalbfleisch. . . . .	103
	Hirschrücken a la Skt Hubert. . . . .	103
<b>11</b>	<b>Gebäck</b>	<b>105</b>
	Dünner Kartoffelkuchen. . . . .	105
	Bröselteig. . . . .	105
	Gebackne Quarkklöse. . . . .	105
	Kabuzienerknödel. . . . .	106
	Kartoffeln. . . . .	106

## *Inhaltsverzeichnis*

Leichtes Biskuit. . . . .	108
Englisches Brod. . . . .	108
Sandteich zu Obstkuchen. . . . .	109
Puffer. . . . .	109
Plinsen. . . . .	110
Stollen. . . . .	110
Kartoffelkuchen. . . . .	111
Plinsen. . . . .	111
2 Metzen Kuchen zu backen. . . . .	111
Quarkkuchen. . . . .	112
Gusskuchen. . . . .	112
Kirschkuchen. . . . .	113
Pflaumen u. Apfelkuchen. . . . .	113
Natronkuchen. . . . .	114
Pfannkuchen. . . . .	114