

Inhaltsübersicht

Vorwort

5

Teil I

Traditionelle Feste	9
Familienfeste	16
Von der Anfertigung der Speisezettel	21
Vom Tafeldecken und Servieren	32
Vom Tranchieren	36
Über Bier, Wein und allerlei andere Getränke	38
Heiße Getränke für kalte Abende	44
Fruchtsäfte und Bowlen	47
Limonaden und Fruchtsäfte	49
Liköre und Alkoholfrüchte	50
Zum Gebrauch dieses Buches	51

Teil II

Rezepte	53
Suppen aus	54
Aal, Fisch und Schalentiere	57
Wild- und Geflügelsuppen	63
Fleischsuppen	65
Gemüse- und Kräutersuppen	68
Fruchtsuppen	76
Bier- und Weinsuppen	80
Milch-, Grieß- und Reissuppen	84
Kaltschalen	87
Klöße und Suppeneinlagen	90
Fleisch, Wildbret und Geflügel	92
Rind, Kalb und Schwein	94
Wildbret	108
Geflügel	117
Hammel und Lamm	138
Zungen, Ragouts, Innereien	142

Fische, Schal- und Krustentiere, Austern	151
Gemüsegerichte und Beilagen	184
Mehl-, Eierspeisen und Pfannkuchen	202
Puddings	212
Aufläufe	224
Klöße und Frikadellen	230
Saucen und Tunken	236
Compots und Salate	246
Popitons und Pasteten	254
Kuchen, Torten und Kleingebäck	266
Süßspeisen	282
Eis – Gefrorenes und Halbgefrorenes	290
Gelees und Eingemachtes	296
Kalte Küche	300
Deftige Eintöpfe	310
Gartenkräuter der hanseatischen Küche	320
Erklärungen für nichtgeläufige Wörter	322

Teil III

Speisezettel zu festlichen Anlässen	325
Empfänge	
Sektfrühstück	327
Cocktailempfang	328
Brunch	328
Five o'clock tea	329
Dämmerschoppen an warmen und an kalten Tagen	330
Familienfeste im Ablauf des Jahres	
Osterabendessen	331
Pfingstessen	332
Sommerfest	332
Weihnachtsfest	334
Silvesteressen	334
Weekend an der Elbe	
Landausflug ins Holsteinische	335
Bootstaufe	336
Kaltes Buffet auf einem Alsterdampfer	339
Wenn Hanseaten Gäste erwarten	340
Menüvorschläge	340
Register	343
Quellenverzeichnis	352
