

INHALT

Vorwort	2	Huhn in Pommeranzensauce	60
Die Küchenausstattung	6	Ragout	64
Kühlung	8	Rehkeule	70
Feuerstelle und Feuer	12	Fleischpastete im Topf	74
Äpfel mit Speck	18	Gegarter Fisch in Wein	78
Haferbrei	20	Omelett mit Räucherfisch	80
Eier mit Zwiebeln	23	Forelle in Zimtsauce	82
Grüne Eier	25	Holunderblütenmus	86
Kohleintopf	29	Weisse Ravioli	88
Lauch und Brot in Wein	30	Pfannkuchenschnecken	92
Cretonné mit Erbsen	32	Aprikosen nach Apicius	95
Zanzarelli	34	Kräuterbutter	98
Weisskohl in Senfsauce	36	Honigbutter	99
Lauch mit Walnüssen	41	Likör	100
Gebratene Möhren	42	Salbeiöl	102
Mangold & Spinat mit Kräutern	44	Knoblauchsauce	104
Gedämpfter Kräuterpudding	49	Grüne Sauce	105
Gebratene Brote	50	Quellen der Rezepte	108
Serviettenkloss	52	Historische Autoren	113
Blancmanger	54	Warenkunde & Bezugsquellen	114
Huhn in Bier	58		