

Inhaltsverzeichnis

1	Suppen	1
	Grünkorn-Suppe.	1
	Tomatensuppe.	1
	Jus-Suppe.	2
	Fliedersuppe.	2
	Griechische Suppe.	5
	Krebssuppe.	5
	Falsche Wildsuppe.	6
	Ochsenschwanzsuppe	7
	Suppe von Tomaten.	8
	Gute Bratensauce.	8
	Linsen- und Bohnensuppe.	9
2	Salate	11
	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
3	Nachspeise	17
	Äpfelreis.	17
	Apfelbrodspeise.	17

Mehlspeise.	18
Kürbisspeise.	18
Rhabarbergürtze.	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
 4 Geflügel	 33
Paprika-Hühner.	33
Tauben mit Morcheln.	33
Taubenpastete.	34
 5 Kalte Speisen	 37
Brabanter Schnittchen	37
Nachgemachter Kaviar	37
Kaviar-Semmel.	38
Leberli	38
Kalbsgehirn.	39
Falscher Hahn oder Kalbfleisch in Gelee.	39
Frühjahrsbismchen.	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
6 Compot	47
Hagebutten-Compot.	47
Erdbeeren.	47
Marmelade.	48
Essig aus Erdbeeren zu Limonade.	48
Erd- oder Himbeerenauflauf.	49
Erdbeerschnee.	49
Kompott.	50
Nachtsch.	50
Kompott.	50
Apfelmus.	51
Rhabarber-Compott.	52
Möhren-Compott.	52
Tomaten-Compott.	52
Senfbirnen.	53
Aufbewahrung grüner Erbsen.	53
Stachelbeeren-Compott.	55
7 Fische	57
Hecht.	57
Grüne Heringe in Gelee.	57
Hecht mit saurer Sahne.	58
Gebackener, grüner Hering.	58

	Gefüllter Hering.	58
	Gekochter Hering.	59
	Schellfisch mit Kräutern.	59
	Gebackener Schellfisch.	60
	Hecht im Mantel.	60
	Hecht au four.	61
8	Gemüse	63
	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
9	Getränke	79
	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
Schocolade.	87
10 Fleisch	89
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
Buchweizen-Pu	100
Rouladen von Kalbfleisch.	103
Hirschrücken a la Skt Hubert.	103
11 Gebäck	105
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