

INHALT

Vorwort.....	1
Warme Vorgerichte	5
Kalte Vorgerichte	24
Suppen	30
Klöße und Suppeneinlagen.....	58
Fischgerichte und Muscheln	64
Warme Tunken.....	93
Kalte Tunken	101
Tunken für kalte Puddinge.....	103
Braten.....	106
Einfache, billigere Gerichte	129
Warme Mittelgerichte	159
Kalte Mittelgerichte	178
Gemüse.....	184
Geflügel	222
Salate	236
Kompotte	252
Eis	255
Getränke.....	261
Warme Puddinge	267
Kalte Puddinge.....	282
Backwerk	297
Vom Einmachen.....	349
Marmelade ohne Zucker	349
Marmelade mit Zucker	350
Verwendung des Gemüse- und Obstabfalls.....	372
Vegetarische Küche	373

Gerichte und Getränke für Kranke, Diabetiker und Kinder.....	388
Suppen	388
Fleischspeisen	390
Gemüse	391
Mehlspeisen	394
Eierspeisen	395
Getränke	396
Fischgerichte	397
Warme Nachtische.....	398
Kalte Nachtische mit Tunke	400
Kompotte.....	403
Diabetikergerichte	404
Man rechnet auf 1 Liter Flüssigkeit	410
Erklärung der Abkürzungen	411
Register.....	412