

INHALT

Vorwort	6	Wärziges Gemüse	47
Die Küchenausstattung	8	Lauch mit Walnüssen	49
Kühlung	10	Gebratene Möhrchen	50
Feuerstelle und Feuer	12	Gehackter Mangold und Spinat mit aromatischen Kräutern	53
Zum Frühstück und für zwischendurch	17	Fleisch und Geflügel	55
Äpfel mit Speck	18	Blancmanger	56
Haferbrei	21	Huhn in Bier	58
Eier mit Zwiebelmus	22	Huhn in Pomeranzensauce	61
Grüne Eier	25	Rehkeule	64
Eintöpfe und Suppen	27	Ragout	67
Kohleintopf	29	Fleischpastete im Topf	70
Lauch und Brotbrocken in Wein	30	Fisch	73
Cretonnée mit neuen Erbsen	32	Mit Kräutern und Gewürzen gegarter Fisch in Wein	74
Zanzarelli	34	Omelett mit Räucherfisch	76
Weißkohl in Senfsauce	37	Forelle in Zimtsauce	79
Stärkendes	39	Nachtsch	81
Gedämpfter Kräuterpudding	41	Holunderblütenmus	83
Gebratene Brote	42	Weißer Ravioli	84
Serviettenkloß	44		

Pfannkuchenschnecken	87	Salbeiöl	97
Aprikosen nach Apicius	88	Knoblauchsauce	98
Schmankerl	91	Grüne Sauce	99
Kräuterbutter	92	Originalrezepte	100
Honigbutter	93	Historische Autoren	105
Likör	94	Warenkunde	106

