KOCHBUCH FÜR ZUCKERKRANKE

Published @ 2017 Trieste Publishing Pty Ltd

ISBN 9780649437634

Kochbuch Für Zuckerkranke by Hermine v. Gilgen

Except for use in any review, the reproduction or utilisation of this work in whole or in part in any form by any electronic, mechanical or other means, now known or hereafter invented, including xerography, photocopying and recording, or in any information storage or retrieval system, is forbidden without the permission of the publisher, Trieste Publishing Pty Ltd, PO Box 1576 Collingwood, Victoria 3066 Australia.

All rights reserved.

Edited by Trieste Publishing Pty Ltd. Cover @ 2017

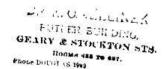
This book is sold subject to the condition that it shall not, by way of trade or otherwise, be lent, re-sold, hired out, or otherwise circulated without the publisher's prior consent in any form or binding or cover other than that in which it is published and without a similar condition including this condition being imposed on the subsequent purchaser.

www.triestepublishing.com

HERMINE V. GILGEN

KOCHBUCH FÜR ZUCKERKRANKE









flir

Zuckerkranke.

Durchaus erprobte, ärztlicherseits anerkannte Recepte.

0 0

Nach vieljähriger Erfahrung zusammengestellt

yon

Hermine v. Gilgen.

<u>~@.</u>.@~

Zweite, neu durchgesehene Auflage



WIEN

Druck und Verlag der »St. Norbertus« Buch- und Kunstdruckerei 1903

Alle Rechte vorbehalten.



HARVARD MEDICAL LIBRARY IN THE FRANCIS A. COUNTWAY LIBRARY OF MEDICINE



DR. E. O. JELLINEK,
BUTLER BUILDING,
GEARY & STOCKTON STS.

ROOMS 422 TO 607.

VORWORT Phone DOUGLAS 1992

Wohl bei keiner Krankheit ist die einzuhaltende Diät so wichtig als bei der Zuckerharnruhr (Diabetes mellitus); sie bildet den wesentlichsten Factor bei Bekämpfung dieses Leidens, es ist daher auch ihr vor Allem das Hauptaugenmerk zuzuwenden.

So wichtig jedoch die Diät ist, so schwierig ist es zugleich, den Kranken zu bestimmen, sich ihr zu fügen. Ausschliessliche Fleischnahrung widersteht bald. Der Arzt muss oft Concessionen machen, nur um die Ernährung zu ermöglichen, Concessionen, welche dann auch meist einen Rückfall herbeiführen.

Ein Fall von Zuckerharnruhr in meiner Familie hat mich die Schwierigkeiten kennen gelehrt, den Bedürfnissen eines an dieser Krankheit Leidenden gerecht zu werden, um einerseits eine genügend kräftigende Ernährung zu erzielen, andererseits keine Schädigung des Befindens herbeizuführen, ja, dasselbe nach Möglichkeit immer besser zu gestalten.

Bei Bereitung der Speisen ist der Ersatz für Zucker zum Theil im Sacharin gefunden; wodurch aber soll das ebenso nothwendige Mehl ersetzt werden? Die Sorge um das Wohl meines Verwandten gab Veranlassung zu immer neuen Versuchen, diese wichtige Frage zu lösen. Die erzielten Resultate bilden das nun vorliegende Buch.

Nach den darin enthaltenen Recepten werden bereits seit sechs Jahren die Speisen für meinen Onkel zubereitet, und ich darf mit Freude constatiren, dass sich zunächst ein Mangel in der Ernährung seit lange nicht mehr bemerkbar macht, sowie dass dessen Zustand sich dauernd derart gebessert hat, um heute mit Recht sagen zu können, dass er sich bei strenger Einhaltung der vorgeschriebenen Diät vollständig wohl und gesund befindet.

Von ärztlicher Seite aufgefordert, meine Erfahrungen bei Zubereitung der Speisen für Zuckerkranke zu veröffentlichen, habe ich dies Buch zusammengestellt, einzig geleitet von dem Wunsch, der grossen Zahl der von dieser tückischen Krankheit Befallenen zu dienen, und dass auch diesen die darin enthaltenen Anweisungen zu Nutz und Frommen gereichen mögen. Allerdings muss ausdrücklich darauf hingewiesen werden, dass nicht alle Fälle der Zuckerharnruhr die gleiche Diät bedingen, wo aber vom Arzt die strenge Enthaltung zuckerbildender Stoffe verordnet wurde, dort vermag es ein Jeder, mit nur einiger Willensstärke und durch Befolgung der in diesem Buche gegebenen Anleitungen sich der anfänglich schwer scheinenden Entbehrung zu unterwerfen. Dieselbe wird dann bald nach Eingewöhnung in die neue Lebensweise nicht mehr als solche empfunden, die erzielte Besserung im Befinden jedoch wird Veranlassung sein, immer treuer auszuharren in der Erfüllung der gegebenen Vorschriften bis zu der ja möglichen vollständigen Gesundung, welche ich hiermit von Herzen allen an dieser Krankheit Leidenden wünsche.

Wien, Herbst 1896.

Die Verfasserin.



INHALT.

Selte	
Vorwort II	Spargelsuppe
Vorwort zur zweiten Auflage X	Spinalpfanzlsuppe
Allgemeines X	Tiroler Nacken
	Wildpret-Consommé
Suppen.	Wiener Suppe
Biscuitpfanzel	Vorspeisen.
Champignonsuppe	
Consomme a l'Imperial	Farcewanneln 8 Farcewurst 8
Consommé aux oeufs à l'empereur	Faische Netzwürste
Falsche Schildkrötensuppe 2	Fleischreif
Fischfarce-Nocken	Treatment
Fischpfanzel	Triache gespickte Zunge
Fischsuppe	Frische Zunge mit Sardellen 9
Fleisch-Consommé . 3	Gekröse (Beuschel) 9
Fleischkrapferln	ociaucherte ochsenzunge
	delogicie Mielen
Frittatennudeln	Gespicktes Herz 10
Frittatenstrudel	nache von Kalos- oder Genugei-
Frittatenwürstchen	neisch 10
Geflügelfarce-Nocken	Hirn in Aspik 10
Gestossene Milzsuppe 4	Kasekapsein 10
Hirn-Consommé	Kleine gesuizte Fleischkuchen 10
Hirn-Consommé	Methe Ruchen von Fleischpurce. 11
Hirnsuppe	Marmorister Kuchen 11
Kalbsnocken 4	Ochsengaumen 11
Klare Suppe 5	Päckelzunge 11
Kräutersuppe 5	
Krebsnocken	
Krebssuppe 5	
Marknocken	
Nockensuppe 6	
Nanmauppe	Dilisauce 12
Schinkenpfanzel	
Schweinsnocken 6	Krāutersauce
Schwammsuppe 6	Rahmsauce 13

Inhalt.

Saite	Seite
Französische Sauce 13	Gurkensalat 21
Gehackte Champignon-Sauce 13	Karfiolsalat
Gurkensauce . 13	Spargelszlat
Sardellensauce	Specksalat
Sauerampfersauce	SECONDOMINAL STATE OF THE SECONDOMINAL SECON
Sauce au vin blanc 14	Rindfleisch.
Sauce à la hollandaise 14	
Sauce ravigote 14	Abgeschmalzenes Rindfleisch 23
Schwammsauce	Beelsteaks mit Hindernissen 23
Schnittlauchsauce	Boeuf à la mode 23
Wildpretsauce 14	Englisches Rindfleisch 23
	Englischer Rostbraten 24
Kalte Saucen.	Eszterházy-Rostbraten 24
	Falscher Hasenrücken 24
Caviarsauce 15	Fines herbes-Schnitzchen 24
Fines herbes-Sauce 15	Fleisch-Roulade 24
Grüne Buttersauce 15	Gebackene Rostbraten 24
Kalte Sardellensauce	Gebratener Lungenbraten 25
Kapernsauce 16	Gebratenes, gespicktes Fleisch . 25
Majonnaise 16	Gedünsteter Rostbraten 25
Dauce latare	Gefüllte Schnitze 25
Schnittlauchsauce 16	Gerollter Lungenbraten 25
Wacholdersauce 16	Gespickter Lungenbraten 26
Wildpretsauce 16	Harlequinfleisch 26
(4)	Kalter Fleischkuchen vom Lungen-
Gemüse.	braten 26
	braten
Artischocken 17	Lungenbraten à l'Italienne 26
Artischockenböden 12	Lungenbraten-Schnitzchen 27
Champignon	Norweger
Champignon-Purée . 17	Pörkelt 27
Farcirter Karfiel 19	Rindsschnitten 27
Gefüllte Artischocken 18	Rindsgulyás 27
Geruitte Champiphone 18	Rostbraten mit Sardellen und Rahm 28
Gefüllte Morcheln 18	Saftbraten 28
Gefüllter Salat	Schnitze von gehacktem Fleisch . 28
Gemüse-Ragout 19	Schwäbisches Fleisch 28
Karfiol 19	Schwedische Rostbraten 28
Karfiol mit Schinken. 19	
Salat 10	Kalbfleisch.
Sauerampfer-Purée 19	
Schnittbohnen (Grunne Fisolen) . 19	Eingemachtes Kalbsbriess 29
Spargel 20	Fasch-Coteletten 29
Spinat 20	Gebratene Kalbs-Coteletten 29
Spinat-Pudding 20	Gedünstetes Kalbsbriess mit Sauce 29
Spinatwürstchen 20	Gerollter Kalbsbraten 30
Sprossenkohl	Gespickter Kalbsbraten 30
Schwämme 20	Gespicktes Kalbsbriess 30
Schwämme 20	Gespicktes Schnitzel 30
Salate.	Kalbraten mit Sardellen 30
	Kabsbriess mit Krebsbutter 31
Bohnensalat 21	Kalbsbrust mit Krebsfülle 31
Frischer grüner Salat 21	Kalbsbrust mit Ragoutfülle 31

inhait.	VII
---------	-----

Kalbs-Coteletten mit Mayonnaise 31 Kalbs-Coteletten mit Mayonnaise 31 Kalbs-Coteletten mit Mayonnaise 31 Kalbs-Coteletten mit Sardellen 31 Kalbs-Groteletten mit Sardellen 31 Kalbs-Froeladeu gedämpft 32 Kalbs-Froandeau gedämpft 32 Kalbs-Froandeau gedämpft 32 Kalbs-Roulade mit Champignons 32 Kalbs-Roulade mit Champignons 32 Kalbs-Roulade mit Champignons 32 Kalbs-Roulade mit piknnter Sauce 82 Kaiserschnitzel 33 Kalbsteaks 33 Naturschnitzel 33 Wiener Schnitzel 33 Kalbsteaks 34 Kaltse Wildgeflügel mit Saucen 48 Rebhühner 18almi 44 Rehbraten 18almi 44 Rehbraten 18almi 44 Rehbraten mit Citronensaft 44 Rehbraten mit Citronensaft 44 Rehbraten mit Citronensaft 44 Rehbraten mit Rahm 44 Rehbraten mit Gebackenes Lämmer-Coteletten 34 Gebackenes Lämmer-Coteletten 34 Gebackenes Lämmer-Coteletten 34 Gedünstete Schöpsenkeule 35 Gedünstete Schöpsenkeule 35 Gedünstete Schöpsenbraten 35 Gedünstete Schöpsenbraten 35 Gedünstete Schöpsenbraten 36 Gefüllte Coteletten 46 Wildganse 46 Wildg	Seite	Selie
Kalbs-Coteletten mit Mayonnaise	Kalbsbrust mit Schinkenfülle 31	Hasenbraten 42
Kalbs-Coteletten mit Sardellen 31 Kalbs-Coteletten mit Sardellen 31 Kalbs-Fricandeau gedämpft 32 Kalbs-Fricandeau gedämpft 32 Kalbskopf mit Farce 32 Kalbscopf mit Farce 32 Kalbscopf mit Farce 32 Kalbscohlade mit Champignons 32 Kalbscohlade mit Champignons 32 Kalbstaks 33 Kalbsteaks 34 Kaltes Wildgeflügel 31 Kaltes Wildgeflüge	경기 [1982년 1881년 1982년 1982년 1982년 1982년 1982년 488년 1982년	
Kalbriesch eingemacht 32 Kalbs-Fricandeau gedämpft 32 Kalbs-Roulade mit Parce 32 Kalbs-Roulade mit Champignons 32 Kalbs-Roulade mit pikanter Sauce 32 Kaiserschnitzel 33 Kalbsteaks 33 Kalbsteaks 33 Wiener Schnitzel 34 Gebackene Lamms-Coteletten 34 Gebackene Lamms-Coteletten 34 Gebratene Lamms-Coteletten 34 Gedünstete Schöpsen-Coteletten 35 Gerüllte Coteletten 36 Gerüllte Coteletten 36 Hirsch und Gemsenfleisch 42 Lamm und Schöpsenfleisch 36 Gedünstete Schöpsenkeule 36 Gedünstete Schöpsenkeule 36 Gedünstete Schöpsenkeule 36 Gedünstete Schöpsen-Coteletten 36 Gespickte Lamms-Coteletten 36 Hirsch und Gemsenfleisch 42 Kaltes Wildgeflügel mit Sauce 48 Rebhühner 43 Rebhühner 43 Rebhühner 15 Kaltes Wildgeflügel as gestürzte Sutz 43 Rebhühner 15 Kaltes Wildgeflügel 14 Rebhühne		
Kalbs-Fricandeau gedämpft 32 Kalbs-Roulade mit Champignons 32 Kalbs-Roulade mit Champignons 32 Kalbsschlegel mit pikanter Sauce 33 Kalbsteaks 33 Kalbsteaks 33 Naturschnitzel 33 Wiener Schnitzel 33 Lamm- und Schöpsenfleisch 44 Coteleiten à la Nelson 34 Gebackene Lämmernes 34 Gebackene Lämms-Coteletten 34 Gedünstete Schöpsenkeule 35 Gedünstete Schöpsenkeule 36 Gefüllte Coteleiten 35 Hammel- oder Schöpsenbraten 35 Gerülte Coteleiten 36 Jammeleisch mit Rahm 36 Schöpsen		
Kalbskopf mit Farce 32 Kaltes Wildgeflügel als gestürzte Kalbsschiegel mit pikanter Sauce 32 Kaltes Wildgeflügel mit Saucen 48 Kalbsteaks 33 Rebhühner 43 Kalbsteaks 33 Rebhühner mit Salmi 44 Rebhühner mit Salmi 44 Rebhühner mit Salmi 44 Rebhühner mit Salmi 44 Rebhühner mit Citronensaft 44 Rebhühner mit Salmi 44 Rebhühner mit Citronensaft 44 Rebhühner mit Rahm 44 Rehbraten mit Citronensaft 44 Rebackene Lämmernes 34 Rehbraten mit Citronensaft 44 Rehbraten mit Rahm 44 Rehbraten mit Rahm 44 Rehbraten mit Rahm 45 Schnejfen 45 Schezeletten Lamms-Coteletten 34 Schnejfenbrüste mit gesulzter 46 Gespickte Lamms-Coteletten 35 Mildschweinfleisch 46 Hammel: oder Schöpsenbraten 36 Wildschweinfleisch 46 Lammfleisch mit Rahm 36 Schöpsenbraten 37	Kalhs-Fricandeau gedämnft 32	
Kalbs-Roulade mit Champignons 32 Sulz 48 Kaibsschlegel mit pikanter Sauce 32 Kaltes Wildgeflügel mit Saucen 48 Kaibsschlegel mit pikanter Sauce 33 Rebhühner 43 Kalbsteaks 33 Rebhühner 43 Naturschnitzel 33 Rebhühner 44 Winderer Schnitzel 33 Rebhühner 44 Winderer Schnitzel 33 Rebhühner mit Salmi 44 Rebhühner 44 Rebhühner 44 Rebraten 44 Rehbühner 45 Cheeletten à la Nelson 34 Schneelbühner 45 Gedanstere Schöpsenkeule 36 Schneelbühner 45 Gedünstere Schöpsenkeule 36 Wildschweinbraten 46 Hammel- oder Schöpsenkeule <		
Kaibsschlegel mit pikanier Sauce 38 Kaiserschnitzel 33 Kaibsteaks 33 Rebhühner 43 Kalbsteaks 33 Rebhühner 43 Naturschnitzel 33 Rebhühner mit Salmi 44 Wiener Schnitzel 33 Rebraten mit Citronensaft 44 Lamm- und Schöpsenfleisch. 46 Rebraten mit Rahm 44 Coteletten à la Nelson 34 Rebraten mit Rahm 44 Gebackene Lamms-Coteletten 34 Schneehühner 45 Gedünstete Schöpsen-Coteletten 36 Schneehühner 45 Gedünstete Schöpsen-Coteletten 36 Wildganse 46 Gespickte Lamms-Coteletten 36 Wildganse 46 Gespickte Lamms-Coteletten 36 Wildganse 46 Gespickte Lamms-Coteletten 36 Wildganse 46 Hammel- oder Schöpsenbraten 35 Wildganse 46 Lammfleisch mit Rahm 36 Schöpsenbraten 36 Schöpsenbraten auf Wildgretter 36		
Kaiserschnitzel 33 Rebhühner 43 Kalbsteaks 38 Rebhühner mit Salmi 44 Naturschnitzel 33 Rebhühner mit Salmi 44 Rebhühner mit Salmi 44 Rebhühner mit Salmi 44 Rebnühner mit Salmi 44 Rebhühner mit Salmi 44 Rebnühüher 45 Rebhühner mit Salmi 44 Rebnühüher 46 Rebhühüher 44 Rebnühüher 45 Rebnühüher 44 Rebnühüher 45 Rebnühüher 44 Rebnühüher 46 Rebnühüher 45 Kebnühüher 45 Schneinbiner 45 Gedünster Schöpenfelsch 36 Wildenten 46 Wildsehweinbraten	Kalbeschlegel mit nikenter Sauce 89	
Naturschnitzel		
Naturschnitzel	Vallation 20	Dabbūbasa mie Calmi
Rehbraten mit Citronensaft	Naturahaitasi 22	
Lamm- und Schöpsenfleisch. Coteletten à la Nelson 34 Gebackenes Lämmernes 34 Gebackene Lamms-Coteletten 34 Gebratene Lamms-Coteletten 34 Gedünstete Schöpsenkeule 35 Gedünstete Schöpsenkeule 35 Gedünstete Schöpsencoteletten 35 Gespickte Lamms-Coteletten 36 Wildganse 46 Wildschweinfleisch 46 Wildschweinfleisch 46 Wildschweinfleisch 46 Wildpretschnitzchen mit kalter Sauce 48 Wildpretschnitzchen mit Rahm 47 Wildpretschnitzchen mit Saft 47 Wildpretschnitzchen mit Saft 47 Wildpret-Ragout 47 Schweinsfraten 36 Schweinsbraten 38 Schweinsbraten 38 Schweinsbraten mit der Schwarte 38 Schweinsbraten mit der Schwarte 38 Schweinsbraten mit der Schwarte 38 Schweinskopf als gestürzte Sulz 38 Schweinskopf als Wurst 38 Schinkengalantine 39 Gedünsteter Tauben 49 Gedünsteter Kapaun mit Sauce 49 Gedünsteter Tauben 50 Gespickte Junge Hühner 50 Gespicktes Poulard 50 Gespicktes Poulard 50 Gespicktes Tauben 51 Hühnersalat 51	Wiener Cabritani 22	
Lamm- und Schöpsenfleisch. Coteletten à la Nelson 34 Gebackenes Lämmernes 34 Gebackene Lamms-Coteletten 34 Gebratene Lamms-Coteletten 34 Gedünstete Schöpsenkeule 35 Gedünstete Schöpsen-Coteletten 35 Gespickte Lamms-Coteletten 35 Hammel- oder Schöpsenbraten 35 Lammfleisch mit Rahm 35 Gaspickte Lamms-Coteletten 36 Lammfleisch mit Rahm 47 Schöpsenkeule mit Sardellen 36 Schöpsenbraten auf Wildpretart 36 Schöpsenbraten auf Wildpretart 36 Schweinsbraten 37 Jungfernbraten 37 Jungfernbraten 37 Milohferkel (Spanferkel) 37 Presswurst 38 Schweinsbraten mit der Schwarte 38 Schweinskopf als gestürzte Sulz 38 Schweinskopf als Wurst 38 Schweinskopf als Wurst 38 Schinkengalantine 39 Wildpret. Wildpret. Birkhahn 40 Faschirter Hasenfücken 40 Faschirter Hasenfücken 40 Faschirter Hasenfücken 40 Faschirter Wildpret als Wurst 40 Faschirter Wildpret als Wurst 40 Gedünsteter Kapaun oder Indian 49 Gedünsteter Kapaun mit Sauce 49 Gedünsteter Kapaun oder Indian 49 Gedünsteter Kapaun mit Sauce 49 Gedünsteter Kapaun oder Indian 49 Gedünsteter Kapaun oder Indian 49 Gedünsteter Kapaun mit Sauce 49 Gedünsteter Kapaun oder Indian 49 Gedünsteter Kapaun oder Indian 49 Gedünsteter Kapaun mit Sauce 49 Gedünsteter Kapaun oder Indian	Wiener Schmizer	
Coteletten à la Nelson . 34 Gebackenes Lämmernes . 34 Gebackene Lamms-Coteletten . 34 Gebackene Lamms-Coteletten . 34 Gedûnstete Schöpsenkeule . 35 Gedûnstete Schöpsenkeule . 35 Gedûnstete Schöpsen-Coteletten . 35 Gefüllte Coteletten . 35 Gespickte Lamms-Coteletten . 35 Hammel oder Schöpsenbraten . 35 Lammfleisch mit Rahm . 36 Lammfleisch mit genen Safte . 36 Schöpsenkeule mit Sardellen . 36 Schöpsenbraten auf Wildpretant . 37 Milchferkel (Spanferkel) . 37 Presswurst . 38 Schweinsbraten . 38 Schweinsbraten mit der Schwarte . 38 Schweinskopf als gestürzte Sulz . 38 Schweinskopf als Wurst . 38 Gedünsteter Kapaun mit Sauce . 49 Gedünsteter Kapaun mit Blutsauce . 50 Gefügelbrüste mit Purée . 50 Gefügelbrüste mit Purée . 50 Gefügelbrüste mit Purée . 50 Gespickte Junge Hühner . 50 Gespickte Junge Hühner . 50 Gespickte Junge Hühner . 50 Gespickte Tauben . 51 Gemsenbraten . 41 Hühnersalat . 51		
Coteletten à la Nelson . 34 Gebackenes Lämmernes . 34 Gebackenes Lämmercoteletten . 34 Gebratene Lamms-Coteletten . 34 Gedünstete Schöpsenkeule . 35 Gedünstete Schöpsenkeule . 35 Gedünstete Schöpsencoteletten . 35 Gespickte Lamms-Coteletten . 35 Gespickte Lamms-Coteletten . 35 Gespickte Lamms-Coteletten . 35 Hammel oder Schöpsenbraten . 36 Lammfleisch mit Rahm . 36 Schöpsenkeule mit Sardellen . 36 Schweineffeisch. Farcirte Schweinfleisch - Schnitz- chen . 37 Jungfernbraten . 37 Mildhferkel (Spanferkel) . 37 Presswurst . 38 Schweinsbraten mit der Schwarte . 38 Schweinsbraten mit der Schwarte . 38 Schweinskopf als gestürzte . 38 Schweinskopf als gestürzte . 38 Schweinskopf als Wurst . 38 Schweinskopf als Wurst . 38 Schinefiesch mit Sauce . 48 Gebackene Hühner . 48 Gebackene Hühner . 48 Gebratene Gans . 49 Gebratene Haus-Enten . 49 Gedünsteter Kapaun oder Indian . 49 Gedünsteter Kapaun mit Sauce . 40 Gespickte junge Hühner . 50 Gespickte Junge Hühner . 50 Gespickte Tauben . 50 Gespickte Tauben . 50 Gespickte Tauben . 50 Gespickte Tauben . 50	Lamm- und Schöpsenfleisch.	
Gebackenes Lämmernes	900000 pt 1 170000 10000000000000000000000000000	[10] \$200,500,500,500,500,500,500,500,500,500,
Gebackene Lamms-Coteletten 34 Gebratene Lamms-Coteletten 34 Gedünstete Schöpsenkeule 35 Gedünstete Schöpsen-Coteletten 35 Gefüllte Coteletten 35 Gespickte Lamms-Coteletten 35 Hammel oder Schöpsenbraten 35 Lammfleisch mit Rahm 36 Lammfleisch mit genen Safte 36 Schöpsenkeule mit Sardellen 36 Scheinsfleisch - Schnitz- chen 37 Jungfernbraten 37 Milchferkel (Spanferkel) 37 Jungfernbraten 38 Schweinsbraten 38 Schweinsbraten 38 Schweinsbraten 38 Schweinsbraten 38 Schweinsbraten 38 Schweinsbraten mit der Schwarte 38 Schweinskopf als gestürzte Sulz 38 Schweinsten mit der Schwarte 38 Gebratene Tauben 50 Gedünsteter Kapaun mit Sauce 49 Gedünsteter Kapaun mit Sauce 49 Gedünsteter Kapaun mit Sauce 49 Gedünsteter Kapaun mit Sauce 50 Gefüllte Tauben		
Gebratene Lamms-Coteletten		Schnepfen 45
Gedünstete Schöpsenkeule . 35 Gedünstete Schöpsen-Coteletten . 35 Gefüllte Coteletten 35 Gespickte Lamms-Coteletten . 35 Hammel oder Schöpsenbraten . 35 Hammel oder Schöpsenbraten . 35 Hammel oder Schöpsenbraten . 36 Lammfleisch mit Rahm . 36 Lammfleisch mit Rahm . 36 Schöpsenkeule mit Sardellen . 36 Schöpsenkeule mit Sardellen . 36 Schöpsenkeule mit Sardellen . 36 Schöpsenbraten auf Wildpretart . 36 Schweinsfleisch. Farcirte Schweinfleisch - Schnitz- chen		Schnepfenbrüste mit gesulzter
Gedünstete Schöpsen-Coteletten 36 Gefüllte Coteletten . 35 Gespickte Lamms-Coteletten . 35 Hammel oder Schöpsenbraten . 36 Lammfleisch mit Rahm . 36 Lammfleisch im eigenen Safte . 36 Schöpsenkeule mit Sardellen . 36 Schöpsenkeule mit Sardellen . 36 Schöpsenbraten auf Wildpretart . 36 Schöpsenbraten auf Wildpretart . 36 Schweinefleisch. Farcirte Schweinfleisch - Schnitz- chen		
Gefüllte Coteletten	Gedünstete Schöpsenkeule 35	Wildenten 46
Gespickte Lamms-Coteletten 35 Hammel· oder Schöpsenbraten 36 Lammfleisch mit Rahm 36 Lammfleisch mit Rahm 36 Schöpsenkeule mit Sardellen 36 Wildschweinfleich mit kalter Sauce 46 Wildpretschnitzchen 47 Wildpretschnitzchen mit Rahm 47 Wildpretschnitzchen mit Rahm 47 Wildpretschnitzchen mit Saft 48 Geflügel. Schweinstraten 37 Jungfernbraten 37 Gespicken Hühner 48 Gebackene Hühner 48 Gebratene Gans 49 Gebratene Gans 49 Gebratene Haus-Enten 49 Gedünsteter Kapaun mit Sauce 49 Gedünsteter Kapaun	Gedünstete Schöpsen-Coteletten . 35	
Hammel- oder Schöpsenbraten 36 Lammfleisch mit Rahm . 36 Lammfleisch mit Rahm . 36 Lammfleisch im eigenen Safte 36 Schöpsenkeule mit Sardellen . 36 Schöpsenbraten auf Wildpretart . 36 Schöpsenbraten auf Wildpretart . 36 Schöpsenbraten auf Wildpretart . 36 Schweinsfleisch. Farcirte Schweinfleisch - Schnitz- chen	Gefüllte Coteletten 35	Wildschweinbraten 46
Sauce	Gespickte Lamms-Coteletten 35	
Sauce	Hammel oder Schöpsenbraten . 35	Wildschweinfleich mit kalter
Lammfleisch im eigenen Safte 36 Schöpsenkeule mit Sardellen 36 Schöpsenkeule mit Sardellen 36 Wildpretschnitzchen mit Rahm 47 Wildpretschnitzchen mit Rahm 47 Wildpretschnitzchen mit Rahm 47 Wildpretschnitzchen mit Saft 48 Wildpretschnitzchen mit Saft 48 Schweinschnitzchen mit Saft 49 Schweinschen mit Sauce 49 Schweinschnitzchen mit Saft 49 Schweinschnitzchen mit Saft	Lammsteisch mit Rahm 36	Sauce 46
Schöpsenkeule mit Sardellen	Lammfleisch im eigenen Safte . 36	Wildpretschnitzchen 47
Schöpsenbraten auf Wildpretart	Schöpsenkeule mit Sardellen 36	
Schweinefleisch. Farcirte Schweinsteisch-Schnitz- chen		Wildpretschnitzchen mit Saft 47
Schweinefleisch	(#E)	
Comparison	Cahmainaflaiaah	
State	Schweineneisch.	677
State	Farciste Schweinfleisch - Schnitz -	Geffügel
Schweinsbraten 37		Conuger.
Milchferkel (Spanferkel) 37 Gansfleisch mit Sauce 48 Presswurst 38 Gebackene Hühner 48 Schweinsbraten 38 Gebackene Hühner 48 Schweinsbraten mit der Schwarte 38 Gebratene Gans 49 Schweinskopf als gestürzte Sulz 38 Gebratene Haus-Enten 49 Schweinskopf als Wurst 38 Gebratene Haus-Enten 49 Schinkengalantine 39 Gedünsteter Kapaun oder Indian 49 Gedünsteter Kapaun mit Sauce 49 Gedünsteter Kapaun mit Blutsauce 49 Gedünsteter Tauben mit Blutsauce 49 Gefünsteter Tauben mit Blutsauce 49 Gefügelbrüste mit Krebsbutter 50 Gefülte junge Hühner 50 Gefülte Junge Hühner 50 Gefülte Tauben 50 Gelantine von Wildgeflügel 41 Gespickte Junge Hühner 50 Gespickte Foulard 50 Gespickte Tauben 51 Gemsenbraten 41 Hühnersalat 51	Iungfernhen 27	Fleischkanseln von Geffigel AK
Presswurst		
Schweinsbraten mit der Schwarte 38 Gebratene Gans	Decomment Spanierkery	
Schweinsbraten mit der Schwarte 38 Gebratene Gans		
Schweinskopf als gestürzte Sulz		
Schweinskopf als Wurst 38 Gebratene Tauben 49 49 50 50 50 50 50 50 50 5		
Schinkengalantine	Schweinskopt als gesturzie Suiz . 38	
Wildpret. Gedünsteter Kapaun mit Sauce 49 Gedünstete Tauben mit Blutsauce 49 Gedünstete Tauben mit Blutsauce 49 Gedünstete Tauben mit Blutsauce 49 Gedünstete Tauben mit Krebsbutter 50 Gedügelbrüste mit Krebsbutter 50 Gedügelbrüste mit Purée 50 Gefüllte Junge Hühner 50 Gefüllte Junge Hühner 50 Gespickte Junge Hühner 50 Gespicktes Poulard 50 Gedämpftes Wildgeflügel 41 Gespicktes Poulard 50 Gespicktes Poulard 51 Gemsenbraten 51 Hühnersalat 51 Gemsenbraten 51 Hühnersalat 51 Gemsenbraten		HD
Wildpret. Gedünstete Tauben mit Blutsauce 49 Birkhahn 40 Geflügelbrüste mit Krebsbutter 50 Faschirter Hasenrücken 40 Geflügelbrüste mit Purée 50 Farcirtes Wildpret als Wurst 40 Gefüllte Junge Hühner 50 Fasan 41 Gespickte Junge Hühner 50 Galantine von Wildgeflügel 41 Gespicktes Poulard 50 Gedämpftes Wildgeflügel 41 Gespickte Tauben 51 Gemsenbraten 41 Hühnersalat 51	Schinkengalantine 39	
Geflügelbrüste mit Krebsbutter. 50		
Birkhahn	Wildpret.	
Faschirter Hasenrücken 40 Gefüllte junge Hühner 50 Farcirtes Wildpret als Wurst 40 Gefüllte Tauben 50 Fasan 41 Gespickte junge Hühner 50 Galantine von Wildgeflügel 41 Gespicktes Poulard 50 Gedämpftes Wildgeflügel 41 Gespickte Tauben 51 Gemsenbraten 41 Hühnersalat 51	109) www.	[]
Farcirtes Wildpret als Wurst. 40 Gefüllte Tauben 50 Fasan		
Fasan		
Galantine von Wildgeflügel 41 Gespicktes Poulard 50 Gedämpstes Wildgeflügel 41 Gespickte Tauben 51 Hühnersalat 51	Farcirtes Wildpret als Wurst 40	
Galantine von Wildgeflügel 41 Gespicktes Poulard 50 Gedämpstes Wildgeflügel 41 Gespickte Tauben 51 Hühnersalat 51	Fasan 41	
Gemsenbraten	Galantine von Wildgeslügel 41	Gespicktes Poulard 50
		Gespickte Tauben 51
Haselhühner	Gemsenbraten 41	Hühnersalat 51
	Haselhühner 41	Hühner mit Fricassee 51