

Berechnete ärztliche Kostverordnungen : nebst vollständigem Kochbuch für Zuckerkrankhe / von Hermann Schall.

Contributors

Schall, Hermann, 1881-

Publication/Creation

Würzburg : C. Kabitzsch, 1913.

Persistent URL

<https://wellcomecollection.org/works/y4uecc8v>

License and attribution

Conditions of use: it is possible this item is protected by copyright and/or related rights. You are free to use this item in any way that is permitted by the copyright and related rights legislation that applies to your use. For other uses you need to obtain permission from the rights-holder(s).



Wellcome Collection
183 Euston Road
London NW1 2BE UK
T +44 (0)20 7611 8722
E library@wellcomecollection.org
<https://wellcomecollection.org>

47/4
Buck

Dr. med. Hermann Schall
Berechnete ärztliche
Kostverordnungen
für Zuckerkrankhe

Mürnberg
Curt Rabitsch, kgl. Universitäts-Verlagsbuchhändler



22102103264

Med

K33551

18/6/13.

M. 5.50

233



Berechnete

ärztliche Kostverordnungen

nebst vollständigem

Kochbuch für Zuckerkrankhe.

Don

Dr. med. Hermann Schall.



Würzburg.

Verlag von Curt Kabitzsch
Kgl. Univ.-Verlagsbuchhändler.

1913.

Alle Rechte vorbehalten.

Copyright by Curt Kabitzsch Verlag Würzburg 1913.

14 790 791

WELLCOME INSTITUTE LIBRARY	
Coll.	weIMOmec
Call	
No.	WIC



V o r w o r t.

Das vorliegende Buch ging von dem Gedanken aus, den Ärzten an Krankenhäusern und Sanatorien, sowie denen, die in der Praxis stehen, eine Sammlung von berechneten Kostverordnungen für Zuckerfranke zu geben, um die mühsame Behandlung zu erleichtern, welche die individuell verschiedene Toleranz des einzelnen Kranken fordert. Es zeigte sich, daß als Grundlage dazu ein vollständiges Kochbuch mit neuen genauen Vorschriften für Einzelportionen ausgearbeitet werden mußte, da die bisher veröffentlichten Kochrezepte ihrer Unbestimmtheit wegen nicht berechnet werden konnten.

Aus ca. 500 einzelnen Kochvorschriften bauen sich die ebenso zahlreichen, nach Eiweiß-, Fett-, Kohlehydratgehalt und Kalorien für jeden einzelnen Tag berechneten Kostverordnungen dieses Buches auf. Die übersichtliche Anordnung wird es auch dem beschäftigten Praktiker ermöglichen, für jeden Fall die geeigneten Verordnungen zu finden. Für den Patienten und für die Küche gibt das Buch eine genaue Anleitung zur Ausführung der ärztlichen Weisungen und ermöglicht — unter Einhaltung der Verordnungen des Arztes — eine reiche Abwechslung in der täglichen Speisefolge.

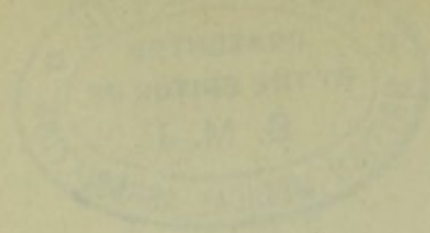
Diese Bemerkungen mögen die Existenz des Buches neben den zahlreichen anderen Erscheinungen auf diesem Gebiet rechtfertigen.

Es ist mir eine angenehme Pflicht, Fräulein Helene Willnow, der Vorsteherin der Diätküche des Erholungsheims „Luisenruhe“ hier, an dieser Stelle meinen Dank und meine Anerkennung auszusprechen. Ihre Kochkunst und Gewissenhaftigkeit bei der Ausführung und Ausarbeitung der Kochvorschriften hat es mir ermöglicht, das Buch vor und während seiner Entstehung praktisch zu erproben.

K u r o r t K ö n i g s f e l d
(Badischer Schwarzwald).

Dr. Schall,

Arzt an dem Erholungsheim „Luisenruhe“.



Porto

Das wichtigste Merkmal eines jeden Gebirges ist die Höhe der Gipfel, welche die verschiedenen Thäler trennen. Die Höhe ist aber nicht nur ein Maß für die Größe der Gebirge, sondern auch ein Maß für die Stärke der Kräfte, welche sie bilden. Die Höhe ist daher ein sehr wichtiger Faktor bei der Beurtheilung der Gebirge. Die Höhe ist aber auch ein Maß für die Stärke der Kräfte, welche sie bilden. Die Höhe ist daher ein sehr wichtiger Faktor bei der Beurtheilung der Gebirge.

Die Höhe ist aber auch ein Maß für die Stärke der Kräfte, welche sie bilden. Die Höhe ist daher ein sehr wichtiger Faktor bei der Beurtheilung der Gebirge. Die Höhe ist aber auch ein Maß für die Stärke der Kräfte, welche sie bilden. Die Höhe ist daher ein sehr wichtiger Faktor bei der Beurtheilung der Gebirge.

Die Höhe ist aber auch ein Maß für die Stärke der Kräfte, welche sie bilden. Die Höhe ist daher ein sehr wichtiger Faktor bei der Beurtheilung der Gebirge. Die Höhe ist aber auch ein Maß für die Stärke der Kräfte, welche sie bilden. Die Höhe ist daher ein sehr wichtiger Faktor bei der Beurtheilung der Gebirge.

Die Höhe ist aber auch ein Maß für die Stärke der Kräfte, welche sie bilden. Die Höhe ist daher ein sehr wichtiger Faktor bei der Beurtheilung der Gebirge. Die Höhe ist aber auch ein Maß für die Stärke der Kräfte, welche sie bilden. Die Höhe ist daher ein sehr wichtiger Faktor bei der Beurtheilung der Gebirge.

Die Höhe ist aber auch ein Maß für die Stärke der Kräfte, welche sie bilden. Die Höhe ist daher ein sehr wichtiger Faktor bei der Beurtheilung der Gebirge. Die Höhe ist aber auch ein Maß für die Stärke der Kräfte, welche sie bilden. Die Höhe ist daher ein sehr wichtiger Faktor bei der Beurtheilung der Gebirge.

Die Höhe ist aber auch ein Maß für die Stärke der Kräfte, welche sie bilden. Die Höhe ist daher ein sehr wichtiger Faktor bei der Beurtheilung der Gebirge. Die Höhe ist aber auch ein Maß für die Stärke der Kräfte, welche sie bilden. Die Höhe ist daher ein sehr wichtiger Faktor bei der Beurtheilung der Gebirge.

Inhaltsübersicht.

	Seite
Bemerkungen für den Laien über die Zuckerkrankheit	1—11
Zuckerauscheidung	1
Blutzucker	2
Diätbehandlung	2
Gesetze der Ernährung	3
Zuckerbildende Stoffe	4
Toleranz	5
Durchführung der Diätkur	5
Tabelle über den Gehalt der Nahrungsmittel an Kohle-	
hydraten	7
Haupt- und Nebenkost nach v. Noorden	8
Berechnung der Kostverordnungen	8
Allgemeine Regeln für die Küche	11—18
Abwiegen	12
Verminderung der Kohlehydrate	13
Ersatzpräparate für den Diabetiker	15—17
Brot	15
Zucker	16
Mehl	16
Kartoffeln	17
Milch	17
Würzen der Speisen	17
Kochrezepte	19—138
Konservierung	139—142
Tabelle über die Zusammensetzung der Gerichte	143—161
Bemerkungen zu den Kostverordnungen	162—165
Berechnete Kostverordnungen	167—313
Alphabetisches Verzeichnis der Gerichte	314—319

Inhaltsverzeichnis

1-11	Einleitung
12-15	1. Abschnitt
16-19	2. Abschnitt
20-23	3. Abschnitt
24-27	4. Abschnitt
28-31	5. Abschnitt
32-35	6. Abschnitt
36-39	7. Abschnitt
40-43	8. Abschnitt
44-47	9. Abschnitt
48-51	10. Abschnitt
52-55	11. Abschnitt
56-59	12. Abschnitt
60-63	13. Abschnitt
64-67	14. Abschnitt
68-71	15. Abschnitt
72-75	16. Abschnitt
76-79	17. Abschnitt
80-83	18. Abschnitt
84-87	19. Abschnitt
88-91	20. Abschnitt
92-95	21. Abschnitt
96-99	22. Abschnitt
100-103	23. Abschnitt
104-107	24. Abschnitt
108-111	25. Abschnitt
112-115	26. Abschnitt
116-119	27. Abschnitt
120-123	28. Abschnitt
124-127	29. Abschnitt
128-131	30. Abschnitt
132-135	31. Abschnitt
136-139	32. Abschnitt
140-143	33. Abschnitt
144-147	34. Abschnitt
148-151	35. Abschnitt
152-155	36. Abschnitt
156-159	37. Abschnitt
160-163	38. Abschnitt
164-167	39. Abschnitt
168-171	40. Abschnitt
172-175	41. Abschnitt
176-179	42. Abschnitt
180-183	43. Abschnitt
184-187	44. Abschnitt
188-191	45. Abschnitt
192-195	46. Abschnitt
196-199	47. Abschnitt
200-203	48. Abschnitt
204-207	49. Abschnitt
208-211	50. Abschnitt
212-215	51. Abschnitt
216-219	52. Abschnitt
220-223	53. Abschnitt
224-227	54. Abschnitt
228-231	55. Abschnitt
232-235	56. Abschnitt
236-239	57. Abschnitt
240-243	58. Abschnitt
244-247	59. Abschnitt
248-251	60. Abschnitt
252-255	61. Abschnitt
256-259	62. Abschnitt
260-263	63. Abschnitt
264-267	64. Abschnitt
268-271	65. Abschnitt
272-275	66. Abschnitt
276-279	67. Abschnitt
280-283	68. Abschnitt
284-287	69. Abschnitt
288-291	70. Abschnitt
292-295	71. Abschnitt
296-299	72. Abschnitt
300-303	73. Abschnitt
304-307	74. Abschnitt
308-311	75. Abschnitt
312-315	76. Abschnitt
316-319	77. Abschnitt
320-323	78. Abschnitt
324-327	79. Abschnitt
328-331	80. Abschnitt
332-335	81. Abschnitt
336-339	82. Abschnitt
340-343	83. Abschnitt
344-347	84. Abschnitt
348-351	85. Abschnitt
352-355	86. Abschnitt
356-359	87. Abschnitt
360-363	88. Abschnitt
364-367	89. Abschnitt
368-371	90. Abschnitt
372-375	91. Abschnitt
376-379	92. Abschnitt
380-383	93. Abschnitt
384-387	94. Abschnitt
388-391	95. Abschnitt
392-395	96. Abschnitt
396-399	97. Abschnitt
400-403	98. Abschnitt
404-407	99. Abschnitt
408-411	100. Abschnitt

Bemerkungen für den Laien über die Zuckerkrankheit.¹⁾

Die eigentlichen Ursachen der merkwürdigen Krankheit, die den Namen Zuckerharnruhr, Zuckerkrankheit oder Diabetes führt, können hier nicht besprochen werden. Es genügt zu sagen, daß beim Zuckerkranken der Stoffwechsel derart gestört ist, daß die zuckerbildenden Stoffe der Nahrung, von denen noch ausführlich die Rede sein wird, nicht vom Körper verwertet werden können, sondern sich als Traubenzucker in schädlicher Menge im Blut anhäufen. Die Nieren scheiden diesen Stoff als unnütz aus dem Körper aus und so erkennt man die Zuckerkrankheit durch den Nachweis dieses Traubenzuckers im Urin. Die auf diese Weise verloren gehende Zuckermenge, welche der Gesunde zur Deckung seines Wärme- und Kraftbedarfs benützen würde, wird meist nach Prozenten berechnet. Allein richtig ist aber die Bestimmung der ausgeschiedenen Gramme Zucker, wie sie sich durch einfache Multiplikation der Prozente mit der Tagesurinmenge ausführen läßt²⁾. Die letztere erhält man durch Sammlung des innerhalb 24 Stunden gelassenen Urins. Die Aufbewahrung muß an kühlem Ort erfolgen. Man bestimmt dann aus einer Urinprobe des gut gemischten Urins den Zuckergehalt. Für den Selbstgebrauch eignen sich die Prä-

Zuckeraus-
scheidung.

¹⁾ Das Folgende ist teilweise dem bei J. B. Mehlner-Stuttgart erschienenen Buch des Verfassers „Der menschliche Körper und seine Krankheiten“ entnommen.

²⁾ Zu welchen Fehlschlüssen die Prozentangabe führen kann, mag ein Beispiel zeigen: Wenn nach Verordnung von 1 l Mineralwasser der Prozentgehalt von 1% auf $\frac{1}{2}\%$ absinkt, dann erklärt sich dies einfach durch die Urinverdünnung, nicht etwa durch eine besondere Heilwirkung der Quelle.

zisions-saccharometer, die überall zu erhalten sind und denen eine Gebrauchsanweisung beiliegt. — Nach altem Herkommen unterscheidet man leichte, mittelschwere und schwere Fälle von Zuckerkrankheit. Bei den ersteren wird schon durch relativ geringe Beschränkung der zuckerbildenden Nahrungsmittel Zuckersfreiheit erreicht, bei den mittelschweren Fällen muß die Beschränkung erheblich weiter gehen und bei den schweren Fällen gelingt es vielfach überhaupt nicht mehr, den Patienten zuckerfrei zu machen. Der Zuckerverlust, der ohne Behandlung täglich bis zu einem halben Kilogramm und mehr betragen kann, bedingt begreiflicherweise einen erheblichen Ausfall in der Ernährung. Die schlimmsten Folgen der Krankheit werden aber durch den hohen Zuckergehalt des Blutes verursacht, der eine Schädigung aller Organe mit sich bringt. Aus diesen Gründen ist dafür zu sorgen, daß der Zuckerfranke nicht mehr zuckerbildende Substanz in der Nahrung zu sich nimmt, als er verarbeiten kann. Man erkennt dies daran, daß der Urin zuckerfrei wird. Man erreicht dieses Ziel in der Praxis durch ein Verbot bzw. eine Einschränkung aller der Nahrungsmittel, die Zucker oder Stärke enthalten, da diese beiden Stoffe hauptsächlich zuckerbildend sind. Es sind also aus der Nahrung alle Brotarten, die Kartoffeln, Mehlspeisen, gezuckerten Speisen, Kuchen, süßes Obst und gezuckerten Getränke ganz oder zum größten Teil fortzulassen.

Blutzucker.

Diät-
behandlung.

Diese „Diätbehandlung“ des Diabetes ist die einzige Möglichkeit, den Kranken bei Wohlbefinden und Leistungsfähigkeit zu erhalten; ja noch mehr, es läßt sich erreichen, daß aus mittelschweren Fällen leichte Fälle werden; sogar aus den schweren Fällen können mit Geduld noch mittelschwere gemacht werden. Man erklärt sich diese wirkliche Besserung dadurch, daß man eine Erholung der zuckerverarbeitenden Fähigkeit des Körpers durch die Schonung des Zuckerstoffwechsels annimmt. Es sei ausdrücklich betont, daß eine Besserung aber nur dann zu hoffen ist, wenn nie Diätfehler begangen werden, das heißt, wenn nie mehr zuckerbildende Nahrungsmittel genossen werden, als der Körper vertragen kann. Ein einziger Tag, an dem Zucker im Harn auftritt, kann den Erfolg von Monaten in Frage stellen.

Gefüge der
Ernährung.

Um das Folgende verständlich zu machen, müssen einige Punkte der Ernährungslehre besprochen werden.

Unsere Nahrungsmittel bestehen hauptsächlich aus Eiweiß, Fett, Kohlehydraten, Wasser und Salzen. Die beiden letzteren interessieren uns hier nicht besonders, ebensowenig der Alkohol. Die drei ersteren (Eiweiß, Fett und Kohlehydrate) werden bei der Verdauung ins Blut aufgenommen, gelangen in verändertem Zustand in die Organe und unterliegen dort einem Verbrennungsprozeß, der unserem Körper Kraft und Wärme liefert, ganz wie dies die Kohlen unter dem Kessel der Dampfmaschine tun. Man bezeichnet die genannten Stoffe als „Nährstoffe“.

Nährstoffe.

Das Eiweiß hat seinen Namen vom Eiereiweiß, das 6% reines Eiweiß enthält. Es ist in fast allen Nahrungsmitteln, besonders reichlich im Fleisch, Käse und den Hülsenfrüchten enthalten. Durch seinen Gehalt an Stickstoff wird es zu einem durch die anderen Nährstoffe nicht ersetzbaren Körper, der den Zuwachs und Ersatz der Leibes substanz zu liefern hat. Wenn nicht genügend Eiweiß in der Tagesnahrung enthalten ist, geht Leibes substanz verloren. Die notwendige tägliche Eiweißzufuhr beträgt mindestens 40 g, durchschnittlich 70—80 g. Die Gefahr der Eiweißüberernährung kann hier nur kurz erwähnt werden. Sie beruht zum Teil auf der Entstehung giftiger Stoffwechselprodukte beim Abbau der Eiweißstoffe im Körper. Es wäre auf jeden Fall falsch, den Nährwert allein nach dem Gehalt an Eiweiß zu bestimmen.

Die Fette (und Öle) sind in tierischen und pflanzlichen Nahrungsmitteln enthalten, während die Kohlehydrate, unter denen sich der Leser am besten immer Mehle und Zucker denkt, in größerer Menge nur in pflanzlichen Stoffen vorkommen. Die Fette und Kohlehydrate müssen in der Hauptsache unseren Wärme- und Kraftbedarf decken. In der in Deutschland gewöhnlichen Nahrung verhalten sich die Fettmengen zu der Kohlehydratmenge wie 1 : 4 bis 1 : 5.

So wie man ein Gewicht nach Grammnen bestimmt und mißt, so hat man als Maß für den Nährwert die „Kalorie“¹⁾ festgesetzt. Eigentlich ist diese das Einheitsmaß für die Wärmemenge; da aber nach physikalischen Gesetzen eine bestimmte Wärmemenge stets einer bestimmten Energiemenge entspricht, so kann man den Energiewert, d. h. den Nährwert der Nahrung, ebenfalls in Kalorien ausdrücken. Eine Kalorie ist somit für uns weiter nichts als die Nährwertseinheit, d. h. das Maß für den Nährwert. Sie wird uns hier noch häufig beschäftigen. Die Kalorienmenge, welche ein Mensch täglich braucht, richtet sich nach seiner Körpergröße, seiner körperlichen Arbeitsleistung und seinem Wärmebedarf. Da letzterer wegen der ausgleichenden Wirkung von Kleidung und Heizung nicht viel schwankt, kann er als Faktor hier vernachlässigt werden. Aus den beiden anderen Gründen wird ein Kind weniger brauchen als ein Erwachsener und ein Bettlägeriger weniger als ein Arbeitender. Die folgende Übersicht gibt Anhaltspunkte für den Kalorienbedarf.

Nährwert
(Kalorie).

Es braucht ein:

1. Bettlägeriger pro kg Körpergewicht täglich 25—28 Kal.
2. Ein Mann bei Zimmerruhe pro kg Körpergew. tägl. . . 28—35 Kal.

Kalorien-
bedarf.

¹⁾ Eine Kalorie ist die Wärmemenge, die erforderlich ist, 1 Liter Wasser um 1° Celsius zu erwärmen.

3. Ein Mensch beim Gehen oder bei mittlerer Arbeit pro kg Körpergewicht täglich 35—45 Kal.
 4. Ein schwer Arbeitender pro kg Körpergewicht täglich . . 45—80 Kal.

Hieraus berechnet sich bei einem Körpergewicht von 70 kg der Bedarf an Nährwerteinheiten bei:

- | | |
|------------------|------------------|
| 1. zu 1750—1960, | 3. zu 2450—3150, |
| 2. zu 1960—2450, | 4. zu 3150—5600. |

In der Praxis erkennt man eine genügende Kalorienzufuhr daran daß das Körpergewicht bei der gewählten Nahrung nicht abnimmt.

Von den besprochenen Nährstoffen liefert nun

1 g Eiweiß	4,1 Kal.
1 g Fett	9,3 Kal.
1 g Kohlehydrat	4,1 Kal.

Der Alkohol, der in diesem Sinn auch Nährwert besitzt, liefert pro Gramm 7 Kalorien. Die Nährstoffe können sich entsprechend ihrem Nährwert gegenseitig vertreten. Nach obigen Angaben ist 1 g Fett = 1,3 Alkohol = 2,3 Eiweiß = 2,3 Kohlehydraten. Der Nährwert (Kalorienwert) der Nahrungsmittel läßt sich aus dem Gehalt an Eiweiß, Fett und Kohlehydraten leicht berechnen. Wenn z. B. ein Ei 6 g Eiweiß, 5,5 g Fett und 0,3 g Kohlehydrate enthält, dann ist sein Nährwert = $6 \times 4,1 + 5,5 \times 9,3 + 0,3 \times 4,1$

$$= 24,6 + 51,2 + 1,2$$

$$= 77 \text{ Kalorien.}$$

Weiterhin ergibt sich, daß sich der Tagesbedarf von 3000 Kalorien durch 60 g Eiweiß, 100 g Fett und 446 g Kohlehydrate ebenso gut decken läßt, wie z. B. durch 60 g Eiweiß, 200 g Fett und 220 g Kohlehydrate.

Eine ausführliche Zusammenstellung des Gehalts der Nahrungsmittel an Nährstoffen und Nährwert findet sich in der im selben Verlag erschienenen Nahrungsmitteltabelle ¹⁾, deren Angaben den Berechnungen dieses Buches zugrunde liegen.

Nach diesen Vorbemerkungen über die Ernährungsgesetze sollen die Gesichtspunkte besprochen werden, die bei der Diät von Zuckerkranken zu berücksichtigen sind. Die zuckerbildenden Stoffe der Nahrung sind in erster Linie die Kohlehydrate, dann aber auch, besonders in schwereren Fällen, das Eiweiß. Während vom Gesunden die größtmöglichen Kohlehydratmengen vollständig verarbeitet werden können, verwertet der Zuckerkranke nur einen mehr oder weniger großen Teil. Bei einem Leichtkranken können beispielsweise noch 100 g Kohlehydrate täglich vom Körper verarbeitet werden, während ein Patient mit mittelschwerem Diabetes nur noch 50 g und ein sehr schwerkranker Diabetiker überhaupt keine Kohlehydrate mehr vertragen kann. Diese individuell ver-

Zucker-
bildende
Stoffe.

¹⁾ Nahrungsmitteltabelle von Dr. Schall und Dr. Heisler

schiedene Fähigkeit der Zuckerverwertung bezeichnet man als *Toleranz*. Ebenso verhält es sich mit dem Eiweiß, aus dem im Organismus auch Zucker entstehen kann. 100 g Eiweiß können theoretisch 82 g Zucker im Körper bilden. Man hat hieraus einen „Zuckerwert“ der Nahrung berechnen wollen, der sich aus 82 % des Eiweißes addiert zur Gesamtzahl der Kohlehydrate ergibt. Eine Nahrung mit 100 g Eiweiß und 50 g Kohlehydraten hätte demnach den Zuckerwert 132, das heißt sie könnte 132 g Zucker im Körper bilden. Von einer schematischen Anwendung dieses Zuckerwertes hält die Tatsache ab, daß der aus Eiweiß entstehende Zucker häufig viel besser vertragen wird als der Zucker der Kohlehydrate. Wie es eine Toleranz für Kohlehydrate gibt, so gibt es auch eine solche für Eiweiß. Im allgemeinen findet sich nur bei Schwerkranken auf Steigerung der Eiweißzufuhr eine vermehrte Zuckerausscheidung. Daß es nicht angängig ist, das Eiweiß unter ein bestimmtes Minimum zu beschränken, wurde schon S. 3 besprochen. Umgekehrt ist aber auch ein Übermaß von Eiweiß (über 150 g) als schädlich zu vermeiden.

Für die Durchführung einer Diätkur ist unbedingt eine vom Arzt ausgeführte Toleranzbestimmung für Kohlehydrate, und wenn notwendig, auch für Eiweiß zu verlangen. Auf dieser Voraussetzung fußt das vorliegende Buch. Die Behandlung muß eben darauf hinauslaufen, daß dem Zuckerkranken niemals mehr zuckerbildende Nahrungsmittel zugeführt werden, als er, seiner Toleranz entsprechend, vertragen kann. Auf der anderen Seite ist es eine nutzlose Quälerei, mehr Einschränkungen als notwendig sind, aufzuerlegen. Aus praktischen Gründen gibt man am besten die Hälfte dessen, was vertragen werden könnte. Also wenn die Toleranz für Kohlehydrate 50 g beträgt, erlaubt man 25 g. Im Sanatorium oder Krankenhaus kann man natürlich auch mehr riskieren.

Bis jetzt war nur von einer Beschränkung der Nahrung die Rede. Es ist natürlich nicht angängig, nur zu beschränken, sondern der Ausfall an Nährstoffen muß anderweitig ergänzt werden. Der Kalorienbedarf soll, wie oben gezeigt wurde, gedeckt werden, da sonst Abmagerung die Folge sein würde. In leichten Fällen könnte eine Zulage von Eiweiß den Kalorienausfall ersetzen. Da aber ein Übermaß von Eiweiß Nachteile mit sich bringt, ist es auch


hier besser, die Kohlehydrate durch Fett zu ersetzen. Noch mehr gilt dies für die schweren Fälle der Krankheit. Als ein Aushilfsmittel in der Not bleibt noch der Alkohol, der ebensowenig wie das Fett Zucker im Körper bildet. — Bei den ganz schweren Fällen von Zuckerkrankheit birgt leider die vollständige Entziehung der Kohlehydrate Gefahren. Es können dann aus den Fetten (und aus Bestandteilen des Eiweißes) höchst gefährliche Gifte entstehen, die man als Azetonkörper bezeichnet. Ihre Wirkung besteht in einer Säurevergiftung (Azidosis) des Körpers, die unter Erlöschen des Bewußtseins (Koma) zum Tode führen kann. Die drohende Gefahr bei zu starker Kohlehydratbeschränkung kann man daran erkennen, daß der Urin mit einigen Tropfen Eisenchloridlösung im Reagenzglas eine burgunderrote Farbe annimmt. Man nimmt als Grund der „Azidose“ an, daß der normale Fettstoffwechsel nur bei gleichzeitiger Kohlehydratverbrennung erfolgen kann und gebraucht daher den Ausdruck, daß die Fette nur im Feuer der Kohlehydrate verbrennen. In all diesen Fällen hat der Arzt eine vorsichtige Diät zu verordnen, bei der lieber etwas Zuckerauscheidung besteht als die viel gefährlichere „Azidose“. Bei den leichteren Fällen genügt es häufig, wenn von Zeit zu Zeit der Arzt eine Toleranzprüfung ausführt und den Patienten dann mit entsprechenden Diätverordnungen wieder sich selbst überläßt.

Erlaufte u.
verbotene
Nahrungs-
mittel.

Wie werden nun solche Diätverordnungen gegeben? Leider soll es nicht nur in der guten alten Zeit vorgekommen sein, daß ein vielbeschäftigter Arzt den Zuckerkranken mit den inhaltsreichen Worten: „Essen Sie nichts Mehliges und nichts Süßes“ in der Sprechstunde erledigte. Da ist die veraltete Methode, die Nahrungsmittel in verbotene und erlaubte einzuteilen, immerhin noch besser, wenn auch durch die neueren Anschauungen überholt. Wenn hier doch eine Einteilung der Nahrungsmittel nach ihrem Kohlehydratgehalt gegeben wird, so dient dies nur dazu, grobe Küchenverstöße zu vermeiden. Es empfiehlt sich, die folgende Tabelle abzuschreiben und in der Küche aufhängen zu lassen.

Gruppe I würde den erlaubten, Gruppe III den verbotenen und Gruppe II den in geringen Mengen erlaubten Nahrungsmitteln entsprechen.

I. Nahrungsmittel mit einem Gehalt unter 2% Kohlehydrate.

 Fleisch, Wild, Geflügel, Fische. Hirn, Bries, Lunge, Niere usw. außer Leber. Keine Fleischwürste. Fette (Fettgewebe, Knochenmark, Schmalz, Margarine). Butter und Öle. Speck, Schinken. Geräuchertes und gesalzenes Fleisch, ebenso Fische. Krebse. Eier, Kaviar, Gelatine. Käse, außer den unter II genannten. Grüner Salat, Gurken, Spargel. Leichte Weine, außer den unter II genannten. Reiner Kognak, Arrak, Rum, Kornbranntwein, Kartoffelbranntwein, Kirschen. Gewürze, soweit in geringen Mengen verwendet (außer Zwiebel, Senf, Zitronensaft und Ingwer), sind gestattet. Saccharin, Essig. Boumas Diabetikermilch, Unibrot.

IIa. Nahrungsmittel mit einem Gehalt unter 5% und über 2% Kohlehydrate.

Leber, Austern und Muscheln. Milch und Rahm. Sauermilch, Kefir, Joghurt. Chester, Edamer, Fettkäse, Gorgonzola, Holländer, Magerkäse, Roquefort. Roborat. Blumenkohl, Rotkraut, Weißkraut, Radieschen, Tomaten, Sauerampfer, Rhabarber, Spinat. Pilze. Leichte Biere.

IIb. Nahrungsmittel mit einem Gehalt unter 10% und über 5% Kohlehydrate.

Grüne Bohnen, Kohlrabi, Rosenkohl, Grünkohl, Möhren, Rüben, Rettich, Sellerie, Kürbis, Melone, Zwiebel, Artischocken. Aprikosen, Pfirsiche, Brombeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren, Johannisbeeren, Preiselbeeren, Stachelbeeren, Zitronensaft, Apfelsinen, Haselnüsse. Meuronatmehl.

III. Nahrungsmittel mit einem Gehalt über 10% Kohlehydrate.**a) Über 10% und unter 25%.**

Kartoffeln, Topinambur, Stachys. Grüne Erbsen, Meerrettich, Perlzwiebel, Knoblauch, Schwarzwurzeln. Apfel, Birnen, Kirschen, Pflaumen, Reineclauden, Mirabellen, Zwetschgen, Weintrauben, Bananen, Walnüsse, Mandeln. Süß- und Südweine. Alkoholfreie Weine. Neuer Most.

b) Über 25 % Kohlehydrate.

Alle Mehle, außer Conglutin, Meuronat, Roborat und Energin. Alle Brote, Zwiebacke, Kuchen, Maffaroni, kurz alle aus gewöhnlichem Mehl hergestellten Speisen. Linsen, Erbsen und Bohnenkerne. Datteln und Feigen, Malagatrauben, Johannisbrot, Kastanien. Zucker, Honig. Kakao, Schokolade. Gesüßte Fruchtsäfte (gewöhnlicher Himbeersaft usw.). Liköre (Chartreuse, Benediktiner, Pfefferminz usw.).

Haupt- und
Nebenkost

Einen großen Fortschritt bedeutet dieser Einteilung gegenüber die von v. Noorden eingeführte „Haupt- und Nebenkost“. Erstere stellt die nahezu kohlehydratfreie Standarddiät dar, zu welcher die kohlehydrathaltige Nebenkost der Toleranz entsprechend zugegeben wird. Die letztere bestimmt man nach der „Äquivalententabelle“. Diese berechnet die Toleranz nicht nach Gramm, sondern nach Weißbrötchen, die ca. 60 % Kohlehydrate enthalten. Wenn nun ein Zuckerkranker 100 g Weißbrötchen verträgt, so kann er sich dafür die in der Äquivalententabelle als gleichwertig angeführten Mengen anderer Nahrungsmittel (Kartoffeln, Obst, Gemüse usw.) gewissermaßen eintauschen. Wenn allerdings recht abwechslungsreiche Speisezetteln zusammengestellt oder gar die Eiweiß- und Fettmenge genauer bestimmt werden soll, dann versagt diese Methode.

Berechnete
Kostver-
ordnungen

Der Verfasser hat daher stets eine tägliche Berechnung der für den Zuckerkranken notwendigen Speiseverordnungen durchgeführt. Da bis jetzt nur Analysen von rohen Nahrungsmitteln in ausreichender Menge¹⁾ vorliegen, gestalteten sich diese Berechnungen äußerst zeitraubend, da jede zusammengesetzte Speise aus dem Gehalt der dazu verwendeten Rohmaterialien an Hand einer Nahrungsmittel-tabelle berechnet werden mußte. Sollte also ein Zuckerkranker z. B. 120 g Eiweiß, 170 g Fett und 10 g Kohlehydrate bekommen, so hatte ein Diätzettel etwa folgendes Aussehen:

¹⁾ Für manche Gerichte wurden die Analysen tischfertiger Speisen von Sautier verwendet.

	Eiweiß	Fett	Kohle- hydrate	Kalorien
1. Frühstück:				
300 g Tee	0,0	0,0	0,0	0,0
100 g Diabetiker-Milch	3,1	4,8	0,1	57,0
2 gebackene Eier	12,2	11,2	0,6	150,0
20 g Butter	0,1	16,2	0,1	152,2
2. Frühstück:				
300 g Bouillon	1,8	1,8	0,0	24,0
1 Eigelb	2,6	4,9	0,0	59,0
100 g Schinken, gekocht	24,0	26,0	0,0	243,0
Mittagessen:				
300 g Bouillon	1,8	1,8	0,0	24,0
1 Ei	6,1	5,6	0,3	75,0
20 g Petersilie	0,5	0,1	1,5	9,4
75 g Ochsenfleisch (mager)	15,0	2,1	0,0	90,8
in 20 g Fett gebraten	0,1	18,3	0,0	170,2
100 g Spargel	1,4	0,1	2,0	16,0
Sauce { 1 Eigelb	2,6	4,9	0,0	59,0
{ 25 g saurer Rahm	1,0	5,3	0,7	57,5
{ 10 g Öl und Essig	0,0	9,3	0,0	90,5
50 g Champignons	1,7	0,1	1,5	14,5
10 g Fett	0,0	9,1	0,0	85,1
Vesper:				
10 g Kakao	0,9	2,7	3,3	42,3
200 g Diabetiker-Milch	6,2	9,6	0,2	114,0
1 Eigelb	2,6	4,9	0,0	59,0
Abendessen:				
150 g Schellfischfleisch	25,0	0,3	0,0	123,0
30 g Butter	2,1	24,4	0,2	228,3
50 g Sauermilchkäse	17,4	2,4	0,5	111,0
300 g Weißwein	0,0	(23,1) Mf.	0,9	189,0
20 g Kognak	0,0	(8,4) Mf.	0,1	59,6
Summe:	118	165	9	2195

Die Schwierigkeiten, durch Ab- und Zugeben der einzelnen Nährstoffe die gewünschten Summen für die einzelnen Nährstoffe zu erhalten und doch kochentechnisch brauchbare Zusammenstellungen zu erzielen, sind größer als man nach einem Blick auf obiges Beispiel denkt. Es ist kein Wunder, daß diese in der Theorie ideale Methode in der Praxis keinen Boden gewinnen konnte. So blieb die von v. Noorden eingeführte Äquivalentberechnung das beste und das Abgeben der Diätzusammenstellung an eine Köchin das häufigste Verfahren.

Der Verfasser hat es nun im vorliegenden Buch unternommen, eine Vereinfachung der Berechnung zu geben, durch die es praktisch möglich wird, ohne sonderliche Mühe ein für jeden Fall passendes Menu zu finden.

Als Grundlage dazu war eine genügend große Zahl von Kochrezepten, die für Diabetiker besonders geeignet sind und deren Nährstoffgehalt berechnet werden konnte, erforderlich. Da die in anderen Kochbüchern vorhandenen Rezepte diesen Anforderungen nicht entsprechen, mußten neue Rezepte ausgearbeitet werden. Jedes Rezept wurde nach der zitierten Nahrungsmitteltabelle auf Grund seiner Zusammensetzung aus Eiern, Milch, Butter usw. berechnet und die Zahlen für Eiweiß (E), Fett (F), Kohlehydrate (K) und Kalorien (C) beigelegt. Der besseren Übersicht halber wurden dann diese Ergebnisse noch einmal in Tabellenform zusammengefaßt.

Es ist nun ein Leichtes geworden, hieraus Speiseverordnungen mit beliebigem Nährstoffgehalt zusammenzustellen. Es geschieht dies am besten in der Weise, daß zunächst die Kohlehydratsumme durch Wahl geeigneter Speisen festgelegt wird; dann kann durch Ab- und Zugeben eiweißreicher Speisen (Fleisch, Eier, Käse usw.) der verlangte Eiweißgehalt und endlich durch Zugabe von Butter, Fett, Öl, Rahm oder Speck die nötige Fett- und damit Kalorienmenge erreicht werden.

Am Schluß dieses Buches sind solche Speisefolgen in großer Zahl zusammengestellt und nach Kohlehydrat- und Eiweißgehalt geordnet. Gerade die kohlehydratarmen Speisezettel sind am reichlichsten vertreten, da sie am schwierigsten zusammenzustellen sind und weil sie durch Zulagen von kohlehydratreichen Speisen ohne Mühe für einen Leichtkranken abgeändert werden können. Auch bringt es dem letzteren keinen Schaden, wenn er ab und zu eine strengere Kost als notwendig wäre, bekommt.

Für den Arzt genügt es jetzt, Menu Nr. X zu verordnen; der Patient braucht dann nur seiner Köchin zu sagen: der Arzt hat mir alle Menus bis Nr. X erlaubt, kochen Sie mir diese unter genauer Befolgung der Rezepte! — Änderungen in diesen kann sich allerdings nur der erlauben, der mit der Berechnung nach Nahrungsmitteltabellen vertraut ist.

Die Durchführung einer Diabetesdiät stellt an die Selbstüberwindung des Patienten große Anforderungen. Die Entbehrung des Brotes, der Kartoffeln, der Mehlspeisen und des Zuckers wird auf die Dauer so lästig empfunden, daß selbst vernünftige und willige Patienten dazu kommen, dem ärztlichen Verbot und der besseren eigenen Einsicht entgegen zu handeln. Möchte es dem Verfasser gelingen, mit diesem Buch den Kranken ihr Los zu erleichtern und den Ärzten zu helfen, die schon lange erkannte Notwendigkeit einer Diabetesbehandlung auf Grund der Toleranzbestimmung endlich aus der Theorie in die Praxis zu übertragen.

Allgemeine Regeln für die Küche.

Die Köchin muß in der gewöhnlichen bürgerlichen Küche bewandert sein. Es wäre ein großer Fehler, die Kochkunst gerade bei einem Zuckerkranken erlernen zu wollen. Was die Diabetesküche von der gewöhnlichen Küche unterscheidet, ist die Notwendigkeit größter Pünktlichkeit, Genauigkeit und Gewissenhaftigkeit. Die vorgeschriebenen Gewichtsmengen sind so genau wie irgend möglich einzuhalten und niemals darf sich die Köchin dabei, wie sonst wohl üblich, auf ihr „Augenmaß“ verlassen. Sie muß sich dessen bewußt sein, daß von der Erfüllung ihrer Pflicht die Gesundheit eines Menschen abhängt. Die technischen Schwierigkeiten sind dagegen nicht derart, daß sie nicht nach kurzer Lehrzeit überwunden werden könnten, da die Rezepte in diesem Buch so gewählt wurden, daß sie leicht angefertigt werden können.

Außer dem Einhalten der verordneten Gewichtsmengen, wozu eine gutgehende Wage mit vollständigem Gewichtsfaß nötig ist, ist ebenso wichtig, daß niemals Bestandteile der Rezepte durch beliebige andere ersetzt werden. Nur die Köchin, die an Hand der oben gegebenen Darstellung mit der Nahrungsmitteltabelle umzugehen versteht, darf solche Änderungen (Ersatz durch Nahrungs-

mittel ähnlichen Eiweiß- und Kohlehydratgehalts) selbst vornehmen. Vor groben Verstößen soll die Tabelle S. 7 u. 8 schützen. An dieser Stelle muß noch ausdrücklich vor dem Zusatz von Mehl, Zucker u. dgl. zu den Speisen gewarnt werden. Unabsichtlich erfolgt ein solcher bisweilen durch Fabrikkonserven, deren Gehalt nicht bekannt ist. Ebenso enthalten die im Handel befindlichen Diabetikerpräparate häufig viel mehr Kohlehydrate als den Angaben entspricht. Die große Mehrheit der Diabetikerbrote und -Gebäcke ist nicht nur nicht kohlehydratarm, geschweige denn kohlehydratfrei. Vor ihrer beliebigen Verwendung kann daher nicht genug gewarnt werden. Dasselbe gilt von Diabetikerschokolade, -Früchten und -Getränken. Auch die Tatsache, daß einige kartoffelähnliche Gemüse, wie Topinambur einen Teil ihrer Kohlehydrate in leichter ertragbarer Form enthalten, berechtigt noch lange nicht zu willkürlicher Verwendung in der Diabetikerküche. Kochbücher, deren einziges Merkmal darin besteht, daß Saccharin, Konglutin und Topinambur statt Zucker, Mehl und Kartoffeln verwendet werden, sind unbrauchbar und eine Gefahr für den Kranken.

Spezielle Kochvorschriften.

Als Vorbereitung ist eine Einteilung der notwendigen Fleisch-, Fisch-, Geflügel- und auch Gemüseportionen an Hand der verordneten Kostzettel vorzunehmen. Zum Abwiegen sind gutgehende Tafelwagen am geeignetsten. Ein mit Schrot gefüllter Becher, mit dessen Hilfe die etwa auf die Wage gestellten Gefäße, Teller usw. ausgeglichen werden können, erleichtert das Arbeiten sehr. Die Federwagen sind bequemer, aber für die Zwecke der Diabetikerküche nicht genau genug. Auch die Flüssigkeitsmengen werden am besten auf der Wage abgemessen, indessen können sie auch ohne zu große Fehler in einem Meßgefäß als Kubikzentimeter bestimmt werden. In der kleinen Küche des Haushalts macht besonders das Abteilen bestimmter verlangter Gewichtsmengen Fleisch (z. B. Koteletts), Fisch und Geflügel Schwierigkeiten. Glücklicherweise kommt es gerade hierbei nicht auf eine so große Genauigkeit an. Wo diese doch erforderlich ist, wird der Arzt ausdrücklich Rezepte vorschreiben, in denen nur vom Knochen (bzw. den Gräten) abgelöstes Fleisch, das sich leicht genau abwiegen läßt, Verwendung findet. Reste lassen sich in jeder Küche leicht wieder verwenden.

Falls es dem Arzt wissenschaftlich ist, wieviel der Patient von seinem Menu unverzehrt läßt, ist es gut, wenn die Köchin Überbleibsel, die auf den Tellern usw. gelassen wurden, abwägt und aufschreibt.

Das Anrichten hat für den Zuckerkranken stets getrennt vom übrigen Tisch zu erfolgen, um Verwechslungen zu verhüten.

Da es sich in der Diabetesküche um die Zubereitung oft kleiner Einzelportionen handelt, sind hierfür nicht zu große Geschirre zu verwenden. Zu dem häufig notwendigen Dünsten oder Dämpfen bediene man sich einer sogenannten Nelsonkasserolle aus Aluminium oder Nickel mit recht festschließendem Deckel. Eine gute Bezugsquelle sind die Aluminiumwerke von Schmitz in Iserlohn. Zur Bereitung von Suppen und Tunken kann man sich derselben Kasserolle bedienen. Da ein Anbrennen in dieser ziemlich verhütet wird, erleichtert sie das Arbeiten in der Küche ungemein. Um Steaks zu rösten, kann man da, wo kein Fleischrost vorhanden ist, eine kleine Aluminium- oder Eisenpfanne mit Stiel verwenden. Dabei muß auf hellem Feuer geröstet werden und die Butter zuvor recht gebräunt sein, damit dem kleinen Fleischstück der Saft erhalten bleibt.

Für Kompotte und Süßspeisen, besonders, wenn sie mit Saccharin gesüßt sind, sind irdene, glasierte kleine Kasserollen am besten, sofern sie nicht mit dem Feuer in direkte Berührung kommen sollen. Im letzteren Fall sind Aluminiumkasserollen oder gut verzinnte Kasserollen zu wählen, niemals Emailgeschirre. Die Kompotte und Süßspeisen lasse man jedenfalls nur in Porzellan- oder Glasgeschirren erkalten und anrichten, da die mit Saccharin versetzten Speisen sonst an Aussehen und Geschmack leiden.

In der Diabetesküche dienen ganz spezielle Küchenvorschriften dazu, den Nahrungsmitteln ihren Kohlehydratgehalt teilweise zu entziehen.

Verminde-
rung der
Kohle-
hydrate

Bei Milch finden Verfahren Anwendung, die auch in der gewöhnlichen Küche gebräuchlich sind. Beim Sauerwerden der Milch wird ein Teil des Milchzuckers in Milchsäure verwandelt, beim Ansetzen von Kefyr und Kumys in Alkohol. Auch bei der Joghurtdarstellung geht ein Teil des Milchzuckers (etwa die Hälfte) in unschädliche Form über. Das wichtigste Milchprodukt ist für

den Diabetiker aber der Rahm, da die Anreicherung des Milchfettes den Zuckergehalt mindert unter gleichzeitiger Erhöhung des Nährwertes. Aus Rahm kann man eine zuckerarme Milch dadurch herstellen, daß man ihn mit kaltem oder heißem Wasser im Verhältnis 1 : 5 vermischt. Durch Zusatz von Eigelb läßt sich Geschmack und Aussehen noch verbessern.

Da die Gemüse beim Kochen etwa den vierten Teil ihrer Kohlehydrate in das Kochwasser abgeben, wird letzteres in der Diabetesküche weggegossen und abgespült. Durch Zusatz von Fett läßt sich dieser Ausfall an Nährwert leicht ersetzen. Zur guten Verschmelzung von Gemüse und Fett ist sorgfältiges Entfernen des Kochwassers (Ablaufenlassen, Ausschwenken, Abtrocknen zwischen Tüchern) erforderlich. Das Kohlehydratarmmachen der Kartoffeln erfolgt durch Zerreiben und Absetzenlassen des Mehls in Wasser. Der sich zu Boden setzende Teil des Mehls enthält am meisten Stärke und wird für die Diabetesküche daher nicht verwendet, während der kohlehydratärmere obere Teil durch Auspressen (durch ein Tuch) vom Wasser befreit wird und dann Verwendung finden kann, wie einige Rezepte zeigen werden.

Frisches Obst wird ebenso wie Gemüse mit Abkochen und Abspülen vorbehandelt. Beim Anrichten läßt man den Saft weg, da dieser am meisten Kohlehydrate enthält. Wichtig ist, daß für die Diabetesküche besonders noch nicht ausgereiftes Obst Verwendung finden soll, da es um einige Prozent weniger Kohlehydrate enthält als nach Vollendung der Reife.

Frische Pilze lasse man nicht kochen, da sie sonst zuviel an Geschmack verlieren. Man übergieße sie nur mit kochendem Wasser und spüle dann kalt nach.

Da einige Fleischsorten (Geflügel, Wild), ebenso Leber und Schalentiere gleichfalls Kohlehydrate enthalten, werden sie wie die Pilze abgebrüht.

Bei den Konserven (Obst, Gemüse und Pilze) lasse man die Brühe ohne Verwendung. Bei strenger Diät empfiehlt sich ein Abspülen mit heißem Wasser vor dem Kochen.

Bei geräucherten oder eingesalzenen Nahrungsmitteln gehen ebenfalls wie beim Kochen Kohlehydrate in die Brühe über.

Getrocknetes Obst, Gemüse und gedörrte Pilze muß man

8—12 Stunden in viel kaltem Wasser, das häufig gewechselt wird, weichen lassen. Dann kocht man wie bei frischem Gemüse ab und spült bis zum Erfalten.

Über die Ersatzpräparate für den Diabetiker

können wir uns kurz fassen. Es sind nur diejenigen hier aufgeführt, welche sich in unserer Praxis als gut bewiesen haben. Wer den Prospekten der betreffenden Firmen glaubt, braucht um Ersatz für Brot, Mehlspeisen und Süßigkeiten nicht in Verlegenheit zu kommen. Der Kranke glaubt ja allen so gern. Er und die Köchin sollen aber wissen, daß all die Diabetikerpräparate meist nicht viel weniger Kohlehydrate enthalten als die Nahrungsmittel, für die sie unschädlichen Ersatz bieten sollen. Wer sich für genaue Angaben interessiert, sei auf die Praxis der Ernährungstherapie¹⁾ verwiesen.

Am meisten entbehrt der Diabetiker das Brot. Leider können die Versuche, ein nach Brot schmeckendes Gebäck ohne Kohlehydrate herzustellen, als gescheitert bezeichnet werden. Man kann sagen: je besser der Geschmack ist, desto höher ist der Kohlehydratgehalt. Dazu kommt bei vielen derartigen Produkten eine mangelhafte Haltbarkeit oder eine erhebliche Schwerverdaulichkeit.

Brot.

Nun gibt es ein Brot von semmelähnlicher Form, das nur 7% Kohlehydrate enthält, das heißt in einem Bröddchen 1 g. Es ist dies das Unibrot von Fromm in Kößschenbroda. Daß es Brotgeschmack besitzt, wird allerdings nicht einmal sein Verfertiger behaupten wollen. Es läßt sich auch weder eintunken, noch rösten. Dagegen hat es sich als Unterlage für Butter, Aufschnitt u. dgl. bei unseren Schwerkranken als sehr zweckmäßig erwiesen, da ihm keines der anderen an Kohlehydratarmut nahe kommt. Statt der sonstigen Broterersatzpräparate verwendet man daher besser gewöhnliches Schwarzbrot in ganz dünnen Scheiben. Natürlich geht dies nur bei Leichterkranken mit genügender Toleranz. Die Mühe, Meuronatbrote im Haushalt herzustellen, lohnt sich kaum, da zum Gelingen des Backens erhebliche Weizenmehlmengen erforderlich sind und die Brote dadurch zu kohlehydrat-

¹⁾ Die Praxis der Ernährungstherapie der Zuckerkrankheit, von Dr. Schall und Dr. Heisler. Würzburg, Kurt Rabigsch.

haltig werden. Bei abwechslungsreichen Menüs ist übrigens ein Brothunger recht wohl zu vermeiden.

Zucker.

Für den Zucker ist der beste Ersatz das Saccharin. Man bezieht es am bequemsten in Tablettenform. Es sei betont, daß das Saccharin im Gegensatz zu dem sehr nahrhaften Zucker gar keinen Nährwert hat. Zum Süßen mancher Speisen ist es aber wohl geeignet. Den reinsten Süßgeschmack hat das Kristallsaccharin. Am besten wird es den fertigen Speisen in Lösung tropfenweise zugesetzt. In den alkalisch reagierenden Speisen zerfällt es sich. Die notwendigen Geschirre wurden schon besprochen. Es sei hier erwähnt, daß in guter, abwechslungsreicher Küche der Saccharinverbrauch sehr eingeschränkt werden kann. Der bei länger fortgesetztem Genuß nicht mehr los zu werdende widerlich süße Geschmack kann schließlich zur Zerstörung des für den Kranken wichtigen Appetits führen. Viele Speisen, die für gewöhnlich süß genossen werden, schmecken auch ohne Saccharin besser als mit diesem Süßstoffe.

Die übrigen Zuckerersatzmittel, z. B. Lävulose, sind nur auf ausdrückliche ärztliche Verordnung zu verwenden, da sie meistens nicht besser als gewöhnlicher Zucker vertragen werden.

Mehl.

Als Ersatz für Mehl hat sich uns einzig das Meuronatmehl¹⁾ bewährt. Wir haben es daher in der folgenden Rezeptsammlung ausschließlich benützt. Es enthält immerhin 7% Kohlehydrate, so daß es bei Schwerkranken nur in kleineren Mengen verwendet werden kann. Da es für sich allein nicht backfähig ist, kann es gewöhnliches Mehl natürlich nicht ersetzen, sondern dient nur zur Bereitung von Mehlschwizen, als Beigabe zu Eier Speisen, zum Panieren u. dgl.

Beim Herstellen der „Mehlschwize“ oder „Einbrenne“ wird man bemerken, daß Meuronatmehl nicht so lange in der Butter schwitzt wie gewöhnliche Mehle; man darf es auch nach dem Ablöschen nicht so lange kochen lassen, da der Geschmack nach einmaligem Aufkochen völlig erschlossen ist. Ein längeres Stehen nach dem Anrichten beeinträchtigt das Aussehen, das überhaupt nicht so voll ist, wie bei der Herstellung mit gewöhnlichem Mehl. Der Geschmack ist nichtsdestoweniger vorzüglich. Ist eine dunklere

¹⁾ Hundhausen (Hamm i. W.).

Farbe erwünscht, dann kann man mit einem Tropfen guter, geschmackfreier Zuckerfarbe nachhelfen.

Als Ersatz für Kartoffeln werden in allen Diabeteskochbüchern Kartoffeln. Topinambur-, Stachys- und Oxalisknollen genannt. Allerdings enthalten sie einen Teil ihrer Kohlehydrate in einer Form, die für manche Diabetiker leichter erträglich ist. Deshalb dürfen sie aber doch nicht in beliebiger Menge verwendet werden, sondern man muß bedenken, daß etwa 20 g Topinambur 16 g Kartoffeln entsprechen. Es erscheint daher zweckmäßig, z. B. lieber statt 100 g Topinambur 80 g Kartoffeln zu reichen, wenn es die Toleranz gestattet. Da in dieser Menge 16 g Kohlehydrate enthalten sind, können Kartoffeln bei leichter Kranken wohl Verwendung finden und tragen dann zur Verminderung des Brothungers bei. Topinambur liegt schwerer im Magen als Kartoffel und läßt auch das angenehme Aroma der letzteren vermissen.

Über die nicht schwierige Kultur von Topinambur (Erdbirne), Stachys (Japanknollen) und Oxalis (Bierflee) gibt jede Samenhandlung Auskunft.

Der Ersatz für Milch ist vollkommen geglückt, indem es nach Milch. dem Verfahren von Dr. Bouma gelungen ist, eine Milch mit nur 0,1 % Zucker herzustellen. Dieselbe ist sterilisiert von der Berliner Milchkuranstalt Hellersdorf Berlin W. 10 zu beziehen. Wo die Boumasche Milch nicht zu beziehen ist, bleibt nur die Selbstherstellung von zuckerarmer Milch wie sie S. 12 geschildert wurde, übrig.

Die zuckerfreien Kompotte und eingemachten Früchte werden am besten im Haushalt hergestellt, da man nur dann sicher fährt. Dasselbe gilt von allen anderen Konserven. Es sei hier noch auf die folgenden im Handel vorkommenden Nahrungsmittel hingewiesen, deren Kohlehydratfreiheit besonders fraglich ist: Fleischkonserven und Würste; Rahm und Schlagsahne, Obst-, Gemüse- und Pilzkonserven; Weine, Branntweine, Rum und Arrak.

Das Würzen der Speisen.

Der natürliche, durch die Zubereitung erschlossene Geschmack der Nahrungsmittel ist die beste Würze der Speisen. Vor einem Übermaß an Gewürzen ist beim Diabetiker, der ohnedies häufig unter starkem Durst zu leiden hat und dessen Nieren schon durch

die Zuckerausscheidung gereizt werden, besonders zu warnen. Der Kohlehydratgehalt kommt dagegen nur bei Senf, Zwiebel und Zitrone in Frage, da die verwendeten Mengen der anderen Gewürze sehr gering sind.

In den folgenden Rezepten wurden die Gewürze weggelassen und nur Salz genannt; es mag dem Geschmaç des einzelnen überlassen werden, wie er würzen will.

Ein Zusatz von Nährsalzen, falls diese kohlehydratfrei sind (anscheinend z. B. Lahmanns Pflanzen-Nährsalz und Fromms Nährsalz), empfiehlt sich beim Zuckerkranken, da durch das Auskochen der Vegetabilien die Salze größtenteils verloren gehen.

Kochrezepte.

Die folgenden Rezepte sind aus der Zusammenarbeit von Arzt und Küche entstanden, damit Wissenschaft und Praxis gleichmäßig zum Wort kommen können. Die Beurteilung von Gerichten kann ja niemals nur auf Grund der chemischen Analyse erfolgen. Der Versuch, aus der Küchenpraxis eine Wissenschaft zu machen, ist trotz mehrfacher Bemühungen noch nicht gelungen. Nicht einmal eine logische Einteilung der Gerichte, z. B. nach den Hauptbestandteilen, wie dies Jürgensen versucht hat, kann befriedigen. Es wurde daher eine Anordnung gewählt, bei der die Köchin sich rasch zurecht finden kann, wenn erstere auch wegen Anwendung ungleichartiger Einteilungsgrundsätze dem Theoretiker nicht genügt (Suppen, Eierspeisen, Salate, Gemüse!). Die Übersichtstabelle am Schluß der Kochrezepte mag dem Arzt das Auffuchen kohlehydratarmer Gerichte erleichtern.

Die angegebenen Mengen sind beim Kochen der Gerichte so genau wie möglich abzuwiegen. Nur Gewürze können nach Geschmack in ganz geringen Mengen dazu gegeben werden. Jedes Gericht stellt eine reichliche Einzelportion dar. Bei vielen Fleischspeisen, Gemüse, Aufläufen, Süßspeisen usw. kann sehr wohl nur eine halbe Portion gegeben werden. In diesem Fall ist von allen vorgeschriebenen Bestandteilen des Gerichts genau die Hälfte zu nehmen oder die fertige Portion nach Maßgabe ihres Gewichts zu halbieren. Die Küchenausdrücke wurden nach Möglichkeit verdeutscht. Einige technische Punkte bedürfen noch der Erläuterung.

1. Das Dämpfen oder Dünsten wird in festgeschlossener (Nelson-) Kasserolle im eigenen Saft des Gerichtes oder mit ganz wenig Wasserzusatz ausgeführt.

2. Eine Mehlschwitze oder Einbrenne wird bei Meuronatmehl wie beim gewöhnlichen Mehl dadurch hergestellt, daß man es in heiße Butter rührt, bis es aufgesogen ist.

3. Abkochen und Spülen heißt, das mit reichlich Wasser (ev. Salzwasser) versetzte Nahrungsmittel einmal aufkochen lassen und dann auf dem Sieb bis zum völligen Erkalten abspülen.

4. Fond bezeichnet die beim Dämpfen oder Braten entstehende Flüssigkeit, die zur Bereitung von Tunken Verwendung finden kann.

5. Wasserbad ist die bekannte Vorrichtung zweier ineinander gestellter Gefäße, von denen das äußere mit etwas Wasser gefüllt ist. Das Wasserbad dient zur Anwendung möglichst gleichmäßiger Hitze, z. B. zur Verhütung des Anbrennens oder wenn eine Creme recht zart geschlagen werden soll.

6. Butterpapier ist mit Butter gefettetes Pergamentpapier.

7. Diabetikermilch ist die unter Nr. 243 beschriebene Rahmverdünnung. Wo Boumasche Milch zu haben ist, kann diese Verwendung finden. Der Eiweißgehalt und Fettgehalt ist dann ähnlich wie bei frischer Milch, der Kohlehydratgehalt beträgt nur 0,1 %.

8. Zitronensaft bedeutet eine 6 %ige Zitronensäurelösung, die wie Essig vorrätig gehalten werden kann. (Man löse 60 g kristallisierte Zitronensäure in 1 Liter heißem Wasser.) Der Säuregehalt dieser Lösung entspricht frischem Zitronensaft. Wird letzterer verwendet, dann erhöht sich der Kohlehydratgehalt für je 10 g um 1 g.

9. Wurzelwerk besteht aus gleichen Teilen Sellerie, Lauch und Petersilienwurzel. Die Kochbrühe von 25 g Wurzelwerk wurde zu 0,5 g Kohlehydraten berechnet.

10. In den Rezepten kann auf Wunsch statt Butter ein anderes Fett, z. B. Palmin, Verwendung finden. Der Fettgehalt und Kalorienwert erfährt dadurch eine geringe Erhöhung. Die Butter soll bei bestehender Azidose ihres Buttersäuregehalts wegen ausgewaschen werden (durch Durchkneten in fließendem Wasser). Man mag sich dies zur Gewohnheit machen, wenn auch die bei der Azidose im Organismus selbst entstehenden Fettsäuren von ausschlaggebender Bedeutung sind. Bei manchen Gerichten scheint der Eiweißgehalt durch Verwendung von Aleuronatmehl etwas hoch. Dazu ist zu bemerken, daß das pflanzliche Eiweiß vom Diabetiker besonders leicht vertragen wird und daß die Schmackhaftigkeit der Speisen durch Aleuronat erheblich gewinnt.

Damit die Berechnung der Rezepte soweit als möglich mit der Wirklichkeit übereinstimmt, ist zu beachten, daß die bei der Zubereitung sich bildende Brühe oder Tunke mit angerichtet und verzehrt werden soll, da sie einen wesentlichen Teil der Nährstoffe enthält. Ausnahmen von dieser Regel sind stets besonders angegeben. Die Nahrungsmittel sind immer nach dem Puken, also ohne Abfälle zu wiegen.

Die Grundlagen zur Berechnung von Eiweiß, Fett, Kohlehydraten und Kalorien (abgekürzt E, F, K und C) wurden der zitierten Nahrungsmitteltabelle entnommen. Die Zahlen entsprechen den ausnützbaren Nährstoffen, die Kalorien sind nach König berechnet. Bei den abgekochten und gespülten pflanzlichen Nahrungsmitteln wurden 25 % der Nährstoffe, bei gekochtem Wein der gesamte Alkoholgehalt in Abzug gebracht.

Die Verwendung von Konserven wird am Schluß dieses Abschnittes besprochen werden.

Ein kurzer Überblick des Gehaltes häufig verwendeter Speisenbestandteile findet sich in folgender Tabelle:

	E	F	K	C		E	F	K	C
Butter					Eiweiß				
10 g	0,1	8,1	0,1	76	1 Stück	3,5	0,1	0,2	17
15 g	0,1	12,2	0,1	114	Neuronatmehl				
20 g	0,1	16,2	0,1	152	10 g	7,6	0,1	0,7	40
25 g	0,2	20,3	0,2	191	15 g	11,4	0,1	1,0	60
30 g	0,2	24,4	0,2	229	20 g	15,2	0,1	1,4	80
35 g	0,2	28,5	0,2	268	25 g	19,1	0,1	1,8	100
40 g	0,2	32,4	0,2	304	30 g	23,0	0,2	2,1	120
Schmalz					35 g	26,7	0,2	2,5	142
10 g	0,0	9,5	0,0	89	40 g	30,5	0,2	2,8	160
Palmin					50 g	38,1	0,3	3,6	200
10 g	0,0	9,5	0,0	89	Gelatine				
Hühnerei					3 g	2,5	0,0	0,0	8
1 Stück	6,1	5,6	0,3	75	4 g	3,4	0,0	0,0	14
2 Stück	12,2	11,2	0,6	150	5 g	4,3	0,0	0,0	18
Eigelb					Rahm				
1 Stück	2,6	4,9	0,0	59	10 g	0,4	2,3	0,4	24
					15 g	0,6	3,4	0,6	37

	℄	℥	℥	℄		℄	℥	℥	℄
Rahm					Speck				
20 g	0,8	4,5	0,8	49	30 g	2,6	20,8	0,0	206
25 g	1,0	5,7	1,0	62	35 g	3,0	24,2	0,0	240
30 g	1,1	6,8	1,1	73	40 g	3,5	27,6	0,0	274
35 g	1,3	7,9	1,3	86	50 g	4,4	34,6	0,0	343
40 g	1,5	9,0	1,5	98	60 g	5,2	41,5	0,0	412
50 g	1,9	11,3	1,9	122	Zwiebel				
Saurer Rahm					10 g	0,1	0,0	0,9	4
20 g	0,8	4,3	0,6	46	Maggi				
25 g	1,0	5,4	0,7	58	5 g	1,0	0,1	0,0	6
30 g	1,1	6,5	0,8	69	Bouillon				
50 g	2,0	10,8	1,4	115	10 g	0,1	0,1	0,0	1
Diabetikermilch; Rezept Nr. 545					50 g	0,3	0,3	0,0	4
60 g	0,4	2,3	0,4	24	100 g	0,6	0,6	0,0	8
100 g	0,6	3,8	0,6	41	125 g	0,8	0,8	0,0	10
Diabetikermilch (nach Bouma).					300 g	1,8	1,8	0,0	24
100 g	3,1	4,8	0,1	58	Unibrot				
Öl					1 Stück	10,0	0,0	0,9	53
10 g	0,0	9,7	0,0	92	Schweizerkäse				
15 g	0,0	14,6	0,0	136	10 g	2,8	2,7	0,2	42
20 g	0,0	19,4	0,0	181	20 g	5,6	5,4	0,3	84
30 g	0,0	29,1	0,0	272	Sardelle				
Speck					10 g	2,2	0,2	0,0	12
10 g	0,9	6,9	0,0	69	Sardinen				
15 g	1,3	10,4	0,0	106	25 g	6,5	2,5	0,0	55
20 g	1,7	13,8	0,0	137	Saure Gurke				
25 g	2,2	17,3	0,0	172	100 g	0,3	0,1	0,8	5

Ein Beispiel soll noch die Art und Weise zeigen, wie die Zahlen für den Gehalt an Nährstoffen und Kalorien berechnet wurden:

Nr. 286. Fleischauflauf.

150 g Kalbsbraten werden zu ganz feinem Püree verarbeitet; 30 g Butter, 15 g Meuronatmehl, 3 Eigelb, etwas Salz und zuletzt der Eierschnee daran gegeben und die ganze Masse 10 Minuten

lang gleichmäßig verrührt. Man bäckt 20 Minuten in gut gebutterter Auflaufform.

	℄	℥	℞	℄
150 g Kalbsbraten ¹⁾	37,5	9,0	0,0	255
3 Eier	18,3	16,8	0,9	225
15 g Meuronatmehl	11,4	0,1	1,3	60
30 g Butter	0,2	24,4	0,2	229
	67,4	50,3	2,4	769
Abgerundet:	℄ 67,5	℥ 50,5	℞ 2,5	℄ 770

Einteilung der Gerichte.

- I. Suppen.
- II. Fleisch, Geflügel, Fische, Schaltiere.
- III. Fleischgerichte (Zunge, Leber, Nieren, Deutsches Beefsteak, Klops, Bratwurst, Aufschnitt, Ragouts, Fleischsalate, Sülzen).
- IV. Eierspeisen und Aufläufe.
- V. Gemüse, Pilze und Mehlspeisen.
- VI. Salate.
- VII. Tunken.
- VIII. Belegte Brötchen.
- IX. Kompotte.
- X. Gebäcke.
- XI. Süße Speisen.
- XII. Getränke.

I. Suppen.

Die Brühe, welche die Suppengrundlage bildet, hat nur wenig Nährwert. Erst die Einlage der verschiedenen tierischen und pflanzlichen Nahrungsmittel bedingt ihren Nährstoffgehalt. Die folgenden Suppenrezepte sind nach den jeweiligen Einlagen geordnet. Die als Bouillon bezeichneten (Nr. 1—4) geben eine Tasse voll, die anderen Portionen reichen für einen Teller. Die

¹⁾ Nach einer Analyse für gebratenes Kalbfleisch.

so g. gebundenen Suppen können durch Zugabe von 15 oder auch 20 g Butter erheblich fettreicher und nahrhafter gemacht werden.

Die mit Meuronatmehl gebundenen Suppen brauchen nicht so lange zu kochen wie die Suppen der gewöhnlichen Küche, auch empfiehlt es sich, das Meuronatmehl erst zum Schluß beizufügen. Einem erheblicheren Flüssigkeitsverlust durch längeres Kochen muß durch Nachfüllen von Wasser möglichst begegnet werden.

Für den Diabetiker eignen sich die Suppen als Eingangsgerichte mittags besonders deshalb, weil sie rasch ein Gefühl von Sättigung geben. Ihre Brauchbarkeit hängt wesentlich von der Einlage ab, worüber bei Fleisch, Gemüse, Eiern usw. noch Näheres zu finden ist.

1. Bouillon aus Ochsenfleisch.

125 g Ochsenfleisch kocht man in 250 g schwachem Salzwasser mit 25 g Suppenwurzel zusammen 1½ Stunden. Die Brühe muß auf 125 g einkochen und wird vor dem Anrichten durch ein feines Sieb gegeben.

Ⓔ 1,0 Ⓕ 1,0 Ⓐ 0,0 Ⓒ 10.

2. Bouillon nach Maggi mit Eigelb.

5 g Maggi's geförnte Fleischbrühe oder 1 Maggiwürfel werden in 125 g kochendem Wasser vollkommen aufgelöst und mit einem Eigelb gebunden.

Ⓔ 3,5 Ⓕ 5,0 Ⓐ 0,0 Ⓒ 65.

3. Bouillon mit Ochsenmark.

Man gibt 15 g gewässertes Knochenmark in 125 g kochende Fleischbrühe, läßt 1 Minute ziehen und richtet sogleich an.

Ⓔ 1,0 Ⓕ 13,5 Ⓐ 0,0 Ⓒ 130.

4. Bouillon mit Ei.

Man zer schlägt in einer Tasse ein Ei recht fein und gibt 125 g heiße Fleischbrühe darauf.

Ⓔ 7,0 Ⓕ 6,5 Ⓐ 0,0 Ⓒ 85.

5. Einlaufsuppe.

Man läßt in 180 g (kochende) Fleischbrühe ein zerflopfes Ei über dem Kochlöffel einlaufen.

£ 7,5 ♂ 7,0 R 0,5 £ 90.

6. Fleischbrühe mit Eierstich.

Man zerflopf ein Ei in 30 g Diabetikermilch und etwas Salz, gibt es in ein gebuttertes Porzellanförmchen und kocht es im Wasserbad im Bratofen 20 Minuten ganz langsam. Dann stürzt man die Masse und schneidet sie in Würfel, welche man als Einlage in 180 g Fleischbrühe gibt.

£ 7,0 ♂ 7,5 R 0,5 £ 100.

7. Fleischbrühe mit Meuronatklößchen.

Man schlägt 30 g Wasser, 20 g Butter und 25 g Meuronatmehl so lange auf dem Feuer, bis sich die Masse vom Topf löst. Dann gibt man 1 Eigelb und etwas Salz dazu, formt kleine Klößchen und kocht diese in 180 g Fleischbrühe einmal auf.

£ 23,0 ♂ 22,5 R 2,0 £ 325.

8. Suppe mit Ochsenfleisch.

150 g Ochsenfleisch werden in 250 g Salzwasser $\frac{3}{4}$ Stunden lang gekocht. Dazu gibt man 15 g Blumenkohl, 15 g Gelbrüben, 15 g Wirsing, 15 g Spargel und 5 g Lauch (alles abgekocht und gespült), kocht recht weich und richtet mit dem zerschnittenen Fleisch zusammen an.

£ 31,0 ♂ 4,0 R 2,5 £ 195.

9. Ochsenchwanzsuppe.

Man schneidet 100 g Ochsenchwanz in kleine Stücke und röstet diese in 30 g Butter und 25 g Suppenwurzel einige Minuten. Dann gießt man 250 g Wasser dazu und läßt $1\frac{1}{2}$ Stunden kochen, gibt die Suppe durch ein feines Sieb, kocht sie mit 100 g Rotwein und etwas Salz nochmals auf und gibt das von den Knochen gelöste und in feine Streifen geschnittene Ochsenchwanzfleisch als Einlage.

£ 9,0 ♂ 25,5 R 2,5 £ 285.

(Berechnet sind 30 g Ochsenchwanzfleisch.)

10. Suppe mit Kalbfleisch.

150 g Kalbfleisch werden in 250 g Salzwasser $\frac{3}{4}$ Stunden lang gekocht. Dazu gibt man 20 g Spargel, 20 g Erbsen, 20 g gelbe Rüben und 5 g Sellerie (alles abgekocht und gespült), kocht gut weich und richtet zusammen an.

€ 35,5 ♂ 1,5 ♂ 3,0 € 195.

11. Kalbshirnsuppe.

60 g Kalbshirn läßt man an der Seite des Herdes recht weiß ziehen. Nach dem Enthäuten wird es in 180 g Fleischbrühe gekocht und alles durch ein Sieb gegeben. Man bindet die Suppe mit 20 g Rahm und einem Eigelb.

€ 10,0 ♂ 15,5 ♂ 1,0 € 195.

12. Kalbsmilchsuppe.

60 g Kalbsmilch läßt man unter häufigem Wasserwechsel an der Seite des Feuers recht weiß ziehen. Nach dem Enthäuten wird sie in Würfel geschnitten und in 180 g Fleischbrühe weich gekocht, worauf man alles durch ein Sieb gibt. Man bindet die Suppe mit 20 g Rahm und einem Eigelb.

€ 21,0 ♂ 11,0 ♂ 1,0 € 205.

13. Wildsuppe.

100 g Wildfleisch ohne Knochen (Reh, Hase, Hirsch, Rebhuhn usw.) werden in feine Würfel geschnitten, desgleichen 10 g Schinken und 25 g Suppenwurzel. Man röstet alles in 30 g Butter recht braun und kocht es mit 180 g Fleischbrühe 1 Stunde¹⁾. Die Suppe wird durch ein feines Sieb gestrichen und mit Salz und 100 g Rotwein nochmals aufgekocht.

Für Rehfleisch berechnet: € 22,0 ♂ 29,5 ♂ 3,0 € 390.

14. Geflügelsuppe.

120 g Geflügelbrust ohne Knochen dünstet man in 20 g Butter einige Minuten und kocht dies mit 25 g Suppenwurzel in 250 g

¹⁾ Die Flüssigkeitsmenge muß bis zum Schluß auf gleicher Höhe erhalten werden.

Salzwasser 1 Stunde. Dann wird das Fleisch in feine Streifen geschnitten und als Einlage in die durchs Sieb gestrichene und mit 20 g Rahm und 1 Eigelb gebundene Suppe gegeben.

Für Huhn berechnet: £ 27,0 ₤ 27,5 R 3,0 £ 395.

15. Hühnersuppe.

120 g Hühnerfleisch werden in 250 g Salzwasser $\frac{3}{4}$ Stunden gekocht. Dazu gibt man 20 g Spargel, 20 g grüne Erbsen, 20 g gelbe Rüben, 5 g Sellerie und 5 g Lauch (alles abgekocht und gespült), kocht dies weich und richtet zusammen mit dem zerschnittenen Hühnerfleisch an.

£ 24,0 ₤ 1,5 R 3,0 £ 145.

16. Taubensuppe.

1 Taube (bratfertig ca. 200 g, davon 150 g Fleisch) wird in 250 g Salzwasser $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht. 20 g Erbsen, 20 g gelbe Rüben und 20 g Spargel werden abgekocht und gespült und mit der Taube zusammen angerichtet.

£ 33,5 ₤ 1,5 R 2,5 £ 185.

17. Fasanenuppe.

150 g Fasanenbrust ohne Knochen werden in 20 g Butter, 25 g Suppenwurzel und 10 g Schinkenwürfeln einige Minuten gedämpft. Dann kocht man dies mit 250 g Wasser $1\frac{1}{4}$ Stunden. Hierauf wird die Suppe durch ein feines Sieb gegeben und das in feine Streifen geschnittene Brustfleisch als Einlage dazu getan. Zum Schluß bindet man die Suppe mit 20 g Rahm und 1 Eigelb.

£ 43,5 ₤ 30,5 R 3,0 £ 500.

18. Fischsuppe.

50 g zerkleinertes Fischfleisch werden in 20 g Butter gedünstet, dann mit 180 g Wasser einige Minuten gekocht, durch ein Sieb gestrichen, nochmals aufgekocht und mit einem Eigelb, 20 g Rahm und 10 g Meuronatmehl gebunden.

Für Zander berechnet: £ 18,5 ₤ 27,0 R 1,5 £ 310.

19. Krebssuppe.

Aus 50 g abgekochten Krebseu wird das Schwanzfleisch herausgelöst. Die Schalen werden durch die Hackmaschine getrieben und mit 10 g Butter im Mörser fein gestoßen. Der entstandene Brei wird in 10 g Butter einige Minuten lang gedünstet und dies mit 250 g Fleischbrühe $\frac{3}{4}$ Stunden lang gekocht. Die Suppe wird dann durch ein Sieb gestrichen, mit etwas Salz gewürzt und mit 10 g Rahm und 1 Eigelb gebunden. Als Einlage wird das Schwanzfleisch gegeben.

£ 9,5 ♂ 25,0 K 0,5 £ 275.

(Berechnet sind 30 g Schwanzfleisch.)

20. Spargelsuppe.

Man schwißt 10 g Meuronatmehl in 15 g Butter und verkocht dies mit 250 g Fleischbrühe recht gleichmäßig. Nach Zugabe von Salz bindet man die Suppe mit 35 g Rahm und einem Eigelb. Dazu werden als Einlage 60 g Spargelstücke (konserv.) gegeben.

£ 16,0 ♂ 26,0 K 3,5 £ 325.

21. Spinatsuppe.

Das Püree von 60 g frischem Spinat wird in 20 g Butter gedünstet und dann in 180 g Fleischbrühe verkocht. Man bindet die Suppe mit 20 g Rahm und einem Eigelb.

£ 6,0 ♂ 26,5 K 2,5 £ 290.

22. Sauerampfersuppe.

Wie Spinatsuppe Nr. 21, aber von 20 g frischem Sauerampfer.

£ 4,5 ♂ 26,5 K 1,5 £ 275.

23. Kerbelsuppe.

20 g Meuronatmehl gibt man in 20 g heiße Butter, kocht mit 150 g Fleischbrühe auf und fügt 10 g feingewiegten Kerkel und Salz hinzu. Dann bindet man mit 20 g Rahm und gibt als Einlage 1 verlorenes Ei.

£ 23,5 ♂ 27,5 K 3,5 £ 380.

24. Salatsuppe.

Man bereitet aus 60 g gepuhten Salatblättern ein feines Püree. Dieses wird in 20 g Butter gedünstet und dann in 180 g Fleischbrühe verkocht. Man bindet die Suppe mit 20 g Rahm und einem Eigelb.

£ 5,0 ♂ 26,5 R 2,0 € 280.

25. Endiviensuppe.

Man verfähre wie bei der Salatsuppe.

£ 5,0 ♂ 26,5 R 2,0 € 280.

26. Blumenkohluppe.

30 g Blumenkohlröschen werden abgekocht und trocken ausgehoben. Sie werden dann in 250 g Fleischbrühe weichgekocht, durch ein Sieb gestrichen und zu der Fleischbrühe getan. Man bindet die Suppe mit 20 g Rahm und einem Eigelb.

£ 5,5 ♂ 14,0 R 1,5 € 160.

27. Tomatensuppe.

100 g Tomatenscheiben werden mit 200 g Fleischbrühe und Salz recht gut verkocht, durch ein feines Sieb gestrichen und vor dem Auftragen mit einem Eigelb und 35 g süßem Rahm gebunden.

£ 16,0 ♂ 14,0 R 4,5 € 180.

28. Zwiebelsuppe.

Man dünstet 10 g Zwiebelscheiben einige Minuten in 20 g Butter weich, wobei sie hell bleiben müssen. Dann gibt man 250 g Fleischbrühe dazu, läßt alles $\frac{1}{2}$ Stunde lang kochen, gibt es durch ein feines Sieb und bindet die Suppe mit 1 Eigelb und 20 g Rahm.

£ 5,0 ♂ 27,0 R 2,0 € 285.

29. Gelbrübensuppe.

75 g feingeschnittene gelbe Rüben kocht man in 500 g Salzwasser recht weich, läßt zur Hälfte einkochen, streicht alles durch ein feines Sieb, gibt 15 g Meuronatmehl, 15 g Butter und 25 g Mosel dazu und läßt nochmals leicht aufkochen.

£ 14,5 ♂ 12,5 R 7,0 € 215.

30. Roterübensuppe.

40 g ungeschälte rote Rüben kocht man in schwachem Salzwasser weich und wässert sie $\frac{1}{2}$ Stunde. Dann werden sie geschält und auf dem Reibeisen in eine Terrine gerieben. Der Brei wird mit Essig und Salz gewürzt und dann 200 g kochende, kräftige Fleischbrühe darauf gegeben.

£ 3,0 ₤ 7,5 R 3,5 £ 95.

(Berechnet wurden 35 g rote Rüben.)

Dazu gekochtes Ochsenfleisch.

31. Selleriesuppe.

40 g Sellerie werden in feine Scheibchen geschnitten, abgekocht und gespült. Dann werden sie in 20 g Butter einige Minuten gedünstet und mit 200 g Fleischbrühe 1 Stunde gekocht. Man streicht die Suppe durch ein feines Sieb, kocht sie mit etwas Salz nochmals auf und bindet sie kurz vor dem Anrichten mit 20 g Rahm und 1 Eigelb.

£ 5,0 ₤ 27,0 R 4,0 £ 290.

32. Schwarzwurzelsuppe.

50 g Schwarzwurzeln werden gepuht, abgekocht und gespült. Man schneidet sie in kleine Stücke, kocht diese in 200 g Fleischbrühe weich und streicht sie durch ein Sieb. Unter Zugabe von 20 g Butter, 10 g Meuronatmehl und Salz kocht man nochmals auf und bindet die Suppe mit 25 g Rahm und einem Eigelb.

£ 13,0 ₤ 28,0 R 7,0 £ 355.

33. Suppe von grünen Erbsen.

100 g grüne Erbsen (frisch) werden in 200 g Salzwasser weichgedünstet, durch ein feines Sieb gestrichen und mit 10 g Butter und 5 g Meuronatmehl nochmals aufgekocht.

£ 8,5 ₤ 8,5 R 11,0 £ 165.

Statt frischen grünen Erbsen 100 g Konserve in 200 g Fleischbrühe:

£ 7,5 ₤ 8,5 R 8,5 £ 150

34. Suppe von grünen Erbsen mit Meuronatklößchen.

In die Suppe von grünen Erbsen (Nr. 33) werden folgende Meuronatklößchen gegeben: Man schlägt 30 g Wasser, 20 g Butter und 25 g Meuronatmehl so lange auf dem Feuer, bis sich die Masse vom Topf löst. Dann gibt man 1 Eigelb und etwas Salz dazu, formt kleine Klößchen und kocht sie in Wasser einmal auf.

℄ 30,5 ⚭ 29,5 R 13,0 ℄ 445.

35. Gemüsesuppe.

15 g Blumenkohl, 15 g gelbe Rüben, 15 g Wirsing, 15 g grüne Erbsen und 5 g Lauch werden abgekocht, gespült und dann mit 180 g Fleischbrühe weichgekocht.

℄ 2,5 ⚭ 1,5 R 3,5 ℄ 35.

36. Kartoffelsuppe I.

80 g geschälte Kartoffeln werden in Stückchen geschnitten, abgekocht und gespült. Hierauf läßt man sie in 250 g Fleischbrühe weichkochen, streicht sie durch ein feines Sieb und läßt sie mit 10 g Butter nochmals aufkochen. Vor dem Anrichten bindet man mit 20 g süßem Rahm und 1 Eigelb.

℄ 6,5 ⚭ 19,0 R 17,0 ℄ 275.

37. Kartoffelsuppe II.

70 g Ochsenfleisch werden würflich geschnitten und in 15 g Butter 5 Minuten geröstet. Dann gibt man 300 g Salzwasser und Püree aus 80 g Kartoffeln (ohne Milch und Butter!) dazu und läßt $\frac{1}{2}$ Stunde kochen.

℄ 15,5 ⚭ 10,0 R 16,0 ℄ 230.

38. Topinambursuppe.

60 g geschälte Topinamburnollen werden abgekocht und gespült, dann in feine Scheibchen geschnitten und in 180 g Fleischbrühe weich gekocht. Der Brei wird durch ein feines Sieb gestrichen und mit 20 g Butter und 20 g Meuronatmehl nochmals aufgekocht. Die mit Salz gewürzte Suppe wird mit 20 g Rahm und 1 Eigelb gebunden.

℄ 20,5 ⚭ 27,0 R 9,5 ℄ 385.

39. Stachysuppe.

50 g Stachysknollen werden abgekocht, gespült, abgezogen und in 200 g Fleischbrühe weich gekocht. Man streicht sie durch ein feines Sieb, kocht sie mit 20 g Butter und 20 g Meuronatmehl nochmals auf, würzt die Suppe mit Salz und bindet sie mit 20 g Rahm und 1 Eigelb.

Ⓔ 20,5 Ⓕ 26,5 Ⓐ 8,5 Ⓒ 380.

40. Champignonsuppe.

30 g gepuhte, frische Champignons werden feinblättrig geschnitten und in 20 g Butter einige Minuten gedünstet. Dann gibt man 20 g Meuronatmehl, 180 g Fleischbrühe, 1 Eßlöffel Zitronensaft und etwas Salz dazu, kocht alles 20 Minuten und bindet die Suppe vor dem Anrichten mit einem Eigelb und 20 g süßem Rahm.

Ⓔ 21,0 Ⓕ 27,0 Ⓐ 3,0 Ⓒ 365.

41. Steinpilzsuppe.

100 g gepuhte Steinpilze werden feinblättrig geschnitten und in 20 g Butter und etwas Zitronensaft einige Minuten gedünstet. Man verkocht dies mit 180 g Fleischbrühe recht glatt, gibt etwas Salz und gekochte Petersilie daran und bindet die Suppe mit 20 g Rahm und 1 Eigelb.

Ⓔ 8,0 Ⓕ 26,5 Ⓐ 5,0 Ⓒ 320.

42. Pfifferlingsuppe.

80 g frische Pfifferlinge werden gewaschen und gebrüht, feingehackt und in 20 g Butter mit 20 g Meuronatmehl einige Minuten gedünstet. Hierauf werden sie mit 150 g Fleischbrühe glatt verkocht und zuletzt wird die Suppe mit 20 g Rahm und 1 Eigelb gebunden.

Ⓔ 20,5 Ⓕ 26,0 Ⓐ 4,0 Ⓒ 380.

43. Morchelsuppe.

80 g frische Morcheln werden gewaschen und gebrüht, dann feingehackt und in 20 g Butter mit 20 g Meuronatmehl einige Minuten gedünstet. Hierauf verkocht man sie mit 150 g Fleisch-

brühe glatt und gibt Salz, etwas Petersilie und zuletzt 20 g süßen Rahm und 1 Eigelb daran.

£ 21,0 ♂ 27,0 ♀ 4,5 £ 380.

44. Käsesuppe.

Man kocht 250 g Fleischbrühe mit 20 g Zwiebelscheiben und 30 g geriebenem Schweizerkäse einigemal auf, streicht die Suppe durch ein feines Sieb, läßt alles nochmals aufkochen und bindet vor dem Anrichten mit 20 g Butter, 20 g Rahm und einem Eigelb.

£ 13,5 ♂ 35,5 ♀ 2,5 £ 410.

45. Meuronatmehlsuppe I.

25 g Meuronatmehl werden in 200 g Salzwasser 5 Minuten gekocht und mit einem Eigelb und 20 g Butter gebunden. Man gibt die Suppe durch ein Sieb.

£ 21,5 ♂ 21,0 ♀ 2,0 £ 310.

46. Meuronatmehlsuppe II.

25 g Meuronatmehl werden in 200 g Fleischbrühe 5 Minuten lang gekocht, durch ein Sieb gegeben und angerichtet.

£ 20,5 ♂ 1,5 ♀ 2,0 £ 115.

47. Gebrannte Suppe.

Man röstet 30 g Meuronatmehl in 25 g gebräunter Butter gelb und kocht mit 200 g Fleischbrühe einmal auf. Dann würzt man mit Salz und streicht die Suppe vor dem Auftragen durch ein Sieb.

£ 25,5 ♂ 22,0 ♀ 2,5 £ 330.

48. Hafermehlsuppe.

20 g Hafermehl rührt man in 40 g kaltem Wasser glatt, gibt 80 g kochendes Wasser dazu und kocht unter fortwährendem Rühren 10 Minuten, zuletzt unter Zugabe von 20 g Butter und Salz.

£ 2,0 ♂ 13,0 ♀ 13,0 £ 180.

49. Haferflorensuppe.

20 g Haferfloren werden in 300 g leichtem Salzwasser 10 Minuten lang gekocht, durch ein feines Sieb gegeben, und mit 20 g Butter nochmals aufgekocht.

£ 2,0 ₤ 17,0 R 12,5 £ 270.

50. Reissuppe.

20 g Reis werden in 250 g Fleischbrühe weichgekocht.

£ 3,0 ₤ 1,5 R 15,0 £ 85.

51. Apfelsuppe.

80 g geschälte und in feine Scheibchen zerschnittene Äpfel werden abgekocht, gespült und dann in 125 g Wasser, 50 g Mosel, einem Eßlöffel Zitronensaft und 1 Tablette Saccharin vollends weich gekocht. Man streicht die Suppe durch ein feines Sieb und bindet mit 10 g Meuronatmehl.

£ 8,5 ₤ 0,0 R 8,5 £ 75.

52. Kirschsuppe.

100 g entsteinte Sauerkirschen werden in 150 g Wasser weichgekocht und durch ein feines Sieb gestrichen. Nach Zugabe von Zimt, 1 Tablette Saccharin, 50 g Rotwein und 15 g Meuronatmehl wird die Suppe noch einmal aufgekocht.

£ 13,5 ₤ 0,0 R 9,5 £ 100.

53. Zwetschgensuppe.

80 g entsteinte Zwetschgen werden in 180 g Wasser weichgekocht und durch ein feines Sieb gestrichen. Dann wird mit Zimt, Nelken und 1 Tablette Saccharin noch mehrmals aufgekocht und schließlich 50 g Mosel und 15 g Meuronatmehl dazugegeben.

£ 13,0 ₤ 0,0 R 8,5 £ 95.

54. Erdbeersuppe.

100 g Erdbeeren werden gut gespült, in 200 g Wasser, 50 g Mosel nebst einer Tablette Saccharin einige Minuten gekocht

und durch ein feines Sieb gestrichen. Nach Zugabe von 15 g Aleuronatmehl wird die Suppe nochmals aufgekocht.

Ⓔ 14,0 Ⓕ 0,0 Ⓐ 11,5 Ⓒ 105.

55. Himbeersuppe.

100 g Himbeeren werden gut gespült und mit 120 g Wasser und 50 g Mosel durch ein feines Sieb gestrichen. Hierzu gibt man einen Eßlöffel Zitronensaft, 15 g Aleuronatmehl sowie 1 Tablette Saccharin und läßt die Suppe noch einmal aufkochen.

Ⓔ 13,5 Ⓕ 0,0 Ⓐ 7,5 Ⓒ 95.

II. Fleisch.

Man findet im folgenden die zubereiteten Fleischsorten nach der Tierart geordnet.

1. Rind, 2. Kalb, 3. Hammel, 4. Schwein, 5. Vierfüßiges Wild, 6. Geflügel, 7. Fisch, 8. Schalentiere.

Die zwei hauptsächlichen Methoden der Zubereitung sind das Kochen und Braten. In der Mitte steht das Dämpfen. Beim Koch- und Bratprozeß wird der Nährwert des frischen Fleisches durch Wasserverlust höher. Beim gebratenen und gedünsteten Fleisch ist besonders die Fettzugabe wichtig. Das Fett dringt aber nur teilweise in das Fleisch ein, der größere Teil geht in die Bratenbrühe, die daher stets mitgereicht werden soll.

Wo es angängig war, wurden knochenfreie Fleischstücke verwendet, um nachträgliche Abfälle zu vermeiden. In den anderen Fällen (besonders bei Geflügel und Fisch) wurde der durchschnittliche Abfall an Knochen, Gräten usw. in Abzug gebracht. Den Berechnungen wurde (mit Ausnahme von Schinken) stets mageres Fleisch zugrunde gelegt.

Die Nummern 56, 60, 65, 67, 77, 81, 84, 87, 94, 95, 101, 105, 108, 112, 113, 118, 132, 135, 147, 149, 154, 160, 165 und 171 sind Analysen von 100 g gekochtem bzw. gebratenem Fleisch vom größeren Stück ¹⁾.

¹⁾ Teilweise nach Analysen von Sautier.

Es geben diese Angaben die Möglichkeit, beliebig große Fleischportionen vom größeren Stück zu reichen. Da sich diese Analysen auf das Fleisch ohne die Bratenbrühe beziehen, ist letztere nach Nr. 412 besonders zu berechnen. Die als Einzelportion zubereiteten Stücke mußten aus küchentechnischen Gründen vielfach etwas groß ausfallen. Werden diese Portionen kleiner gewählt, so trocknet das Stück bei der Zubereitung leicht aus.

Das Fleisch ist für den Diabetiker seiner Kohlehydratfreiheit wegen von großer Bedeutung. Um aber die Schäden der Eiweißüberernährung zu vermeiden, dürfen nicht mehr als 150—250 g Fleisch täglich gegeben werden.

Das gebratene Fleisch ist besonders durch seinen oben erwähnten Fettgehalt wichtig. Aus denselben Gründen wird das fette Fleisch (Schweinefleisch, Schinken, Speck) bevorzugt.

56. Gekochtes Ochsenfleisch

vom größeren Stück (in Salzwasser mit Wurzeln gekocht).

1 Portion = 100 g.

E 29,0 F 6,5 K 0,0 C 195.
(Ohne Brühe.)

57. Ochsenfleisch, gekocht.

250 g Ochsenfleisch werden mit 15 g Wurzelwerk in 250 g Salzwasser $2\frac{1}{4}$ Stunden gekocht.

E 53,5 F 17,5 K 0,0 C 400.

58. Ochsenfleisch mit Weißkraut.

200 g Weißkraut werden abgekocht, gespült und durch die Hackmaschine getrieben. Zuvor hat man 180 g Ochsenfleisch (ohne Knochen) in 200 g Salzwasser kochen lassen. Hierzu gibt man den Krautbrei und kocht alles $1-1\frac{1}{2}$ Stunden lang ein.

E 38,0 F 5,0 K 7,0 C 255.

59. Ochsenfleisch mit gelben Rüben.

180 g Ochsenfleisch werden in 200 g Salzwasser $\frac{3}{4}$ Stunden lang gekocht. Hierzu gibt man gekochte, gespülte und in Streifen geschnittene Gelbrüben (roh 80 g) und kocht alles recht weich.

E 36,5 F 5,0 K 4,5 C 235.

60. Gebratenes Rindfleisch (Rinderbraten, Lende)

vom größeren Stück.

(Gespißt und mit Fett gebraten.) 1 Portion = 100 g.

€ 25,0 ₰ 8,0 ₧ 0,0 £ 190.

(Ohne Brühe.)

61. Lendenbeefsteak.

180 g Ochsenlende werden leicht geklopft, mit Salz eingerieben und dann 4 Minuten in 20 g gebräunter Butter bei hellem Feuer gebraten. Man gibt 10 g geröstete Zwiebelringe dazu.

€ 36,0 ₰ 21,0 ₧ 0,5 £ 370.

62. Roßbeef.

180 g Roßbeef (eine Scheibe) werden leicht geklopft, mit Salz eingerieben und in 20 g steigender Butter 4 Minuten auf jeder Seite über hellem Feuer gebraten.

€ 36,0 ₰ 21,0 ₧ 0,0 £ 370.

63. Roulade von Ochsenfleisch.

180 g Ochsenfleisch (eine flache Scheibe) werden geklopft und mit Salz eingerieben. Man legt 25 g Speck und 10 g Zwiebel darauf, rollt die Scheibe zusammen, unwickelt sie mit einem Faden und bräunt sie in 25 g Butter von allen Seiten an. Zum Schluß wird alles in 30 g Fleischbrühe und 30 g saurem Rahm 1½ Stunden gedämpft.

€ 39,5 ₰ 49,0 ₧ 2,0 £ 660.

Dazu Blumenkohl, grüne Erbsen, Tomaten, gelbe Rüben, Schmorgurken, Salate.

64. Sauerbraten.

180 g Ochsenfleisch werden 24 Stunden mariniert (Wasser ziemlich stark mit Essig gesäuert, dazu einige Zwiebelscheiben, Gewürz und Salz getan). Dann wird das Fleisch mit 20 g Speckstreifen gespißt und in 20 g Butter angebräunt. Zuletzt dampft man es unter Zugabe von einigen Eßlöffeln der Marinade und 60 g Fleischbrühe 1¾ Stunden in der Nelsonkasserolle. Der Bratensaft wird kurz vor dem Anrichten mit 5 g Meuronat gebunden.

€ 42,0 ₰ 35,5 ₧ 0,5 £ 495.

Dazu Kartoffelgerichte, Gemüse und Salate.

65. Gefochtes Kalbfleisch vom größeren Stück.

(In Salzwasser mit Wurzeln gefocht.)

1 Portion = 100 g. £ 26,0 ₰ 1,0 ₧ 0,0 £ 115.
(Ohne Brühe.)

66. Kalbfleisch, gefocht.

200 g Kalbfleisch ohne Knochen (Brust) werden in schwachem Salzwasser mit 15 g Wurzelwerk $1\frac{1}{4}$ Stunde gefocht und trocken ausgehoben.

£ 38,0 ₰ 1,5 ₧ 0,0 £ 200.

Dazu holländische Tunke, Morcheltunke, Petersilientunke.

67. Gebratenes Kalbfleisch (Kalbsbraten) vom größeren Stück.

(Mit Fett gebratenes Filet.)

1 Portion = 100 g. £ 25,0 ₰ 6,0 ₧ 0,0 £ 170.

68. Kalbsteak.

150 g Kalbsfilet werden geklopft und mit 5 g Salz eingerieben. Man brät das Filet in 20 g Butter 4 Minuten auf beiden Seiten über hellem Feuer.

£ 28,5 ₰ 17,5 ₧ 0,0 £ 300.

69. Kalbschnitzel, paniert.

150 g Kalbschnitzel werden leicht geklopft, mit Salz eingerieben und mit $\frac{1}{4}$ verflopfem Ei und 20 g geriebenem Schweizerkäse paniert. Man brät 4—5 Minuten in 25 g steigender Butter.

£ 36,5 ₰ 28,5 ₧ 0,5 £ 445.

70. Rahmschnitzel.

150 g Kalbschnitzel werden leicht geklopft, mit 10 g Speck dicht gespickt, mit Salz eingerieben und in 10 g Butter 2 Minuten von beiden Seiten gebraten. Dann gibt man es mit 20 g saurem Rahm und 5 g Meuronatmehl in die Nelsonkasserolle und läßt es 8 Minuten dünsten.

£ 34,0 ₰ 16,5 ₧ 1,0 £ 360.

71. Kalbskotelette.

150 g Kalbskotelette ohne Knochen werden geklopft, mit Salz leicht eingerieben und in 20 g gebräunter Butter 2 Minuten auf jeder Seite schnell gebraten.

£ 28,5 ₰ 17,5 ₧ 0,0 € 300.

72. Roulade von Kalbfleisch.

150 g Kalbfleisch in flacher Scheibe werden leicht geklopft und mit Salz eingerieben. Dann legt man 15 g Speckstreifen darauf, rollt zusammen und umwickelt mit einem Faden. Die Roulade wird in 20 g Butter leicht angebräunt, 20 g Fleischbrühe, 30 g saurer Rahm und 10 g Zwiebelringe dazu gegeben und alles 1 Stunde langsam gedünstet.

£ 31,0 ₰ 34,5 ₧ 2,0 € 485.

Dazu Gemüse und Salate.

73. Kalbsbrust.

200 g Kalbsbrust werden mit Knorpeln in große Würfel geschnitten und diese mit 250 g Salzwasser und 20 g Zwiebeln 1 Stunde gekocht. Man hebt dann das Fleisch aus der Brühe und verkocht diese mit 20 g Meuronatmehl und 15 g Butter, gießt sie durch ein feines Sieb, gibt 10 g gehackte Petersilie daran und läßt das Fleisch in dieser Tunke 5 Minuten dämpfen.

£ 50,0 ₰ 13,5 ₧ 3,0 € 375.

(Berechnet sind 180 g Fleisch.)

74. Kalbshaxe, gedämpft.

350 g Kalbshaxe werden in 15 g Butter und 25 g Speckwürfeln von beiden Seiten gebräunt; 30 g Zwiebel und 25 g saurer Rahm dazugegeben und in festschließender Kasserolle 1½ Stunden gedämpft. Die sich bildende Tunke wird mit 25 g Meuronatmehl eingedickt, mit 10 g Zitronensaft gewürzt und mit allen Zutaten über der Haxe angerichtet.

£ 51,0 ₰ 36,0 ₧ 5,5 € 605.

(Berechnet sind 150 g Fleisch.)

75. Kalbskopf, gedämpft.

180 g Kalbskopf (Badenstück) werden in schwachem Salzwasser weichgekocht, leicht gepreßt, in nicht zu kleine Stücke geschnitten und diese in Petersilientunke (Nr. 432) einige Minuten gedämpft.

£ 55,0 ♂ 23,0 K 3,0 £ 495.

(Berechnet sind 150 g Fleisch.)

76. Kalbskopf, gebacken.

180 g Kalbskopf werden in leichtem Salzwasser weich gekocht, dann leicht gepreßt, in Salz und 10 g Meuronatmehl gewälzt und schließlich in 25 g Butter von beiden Seiten braun gebacken.

£ 36,5 ♂ 21,5 K 1,0 £ 380.

(Berechnet sind 150 g Fleisch.)

Dazu Zitrone oder Salat.

77. Gefochtes Hammelfleisch vom größeren Stück.

1 Portion = 100 g. £ 31,0 ♂ 4,5 K 0,0 £ 170.

(Ohne Brühe.)

78. Hammelfleisch mit Gurkentunke.

200 g Hammelfleisch werden in 20 g Speck, 10 g Butter, 20 g Fleischbrühe und Salz 1½ Stunden langsam gedünstet. Die sich bildende Brühe wird mit 10 g Meuronatmehl gebunden und mit 30 g in feine Würfel geschnittener saurer Gurke einmal aufgekocht. Man richtet zusammen an.

£ 43,0 ♂ 33,0 K 1,5 £ 520.

79. Hammelfleisch mit gelben Rüben.

180 g Hammelfleisch ohne Knochen werden in 250 g Salzwasser ¾ Stunden lang gekocht. Hierzu gibt man abgekochte, gespülte und in Streifen geschnittene Gelbrüben (80 g roh) und kocht alles recht weich.

£ 28,5 ♂ 10,0 K 4,5 £ 255.

80. Hammelfleisch mit Weißkraut.

200 g Weißkraut werden abgekocht, gespült und durch die Hackmaschine getrieben. Zuvor hat man 180 g Hammelfleisch

(ohne Knochen) in 200 g Salzwasser kochen lassen. Hierzu gibt man den Krautbrei und kocht alles 1—1½ Stunden ein.

£ 32,0 ♂ 10,0 ♀ 7,0 £ 270.

81. Gebratenes Hammelfleisch (Hammelbraten) vom größeren Stück (Keule mit Fett gebraten).

1 Portion = 100 g. £ 25,0 ♂ 6,5 ♀ 0,0 £ 175.

(Ohne Brühe.)

82. Hammelkeule.

200 g Hammelkeule läßt man in gut schließender Kasserolle mit 20 g Butter auf beiden Seiten schön bräunen. Dann gibt man 125 g Salzwasser und 5 g Zwiebelscheiben daran und läßt 1½ Stunden dämpfen. Das Fleisch richtet man mit der sich bildenden Brühe an.

£ 33,0 ♂ 27,0 ♀ 0,5 £ 415.

Dazu Bohnen, Wachsbohnen, Weißkraut, rote Rüben, gelbe Rüben, Gurken.

83. Hammelfotelette.

200 g Hammelrückenstück (ohne Knochen) werden zweifingerdick geschnitten, von beiden Seiten gut geklopft, gesalzen und in 15 g steigender Butter von beiden Seiten auf offenem Feuer in 4 Minuten gebraten.

£ 33,5 ♂ 23,0 ♀ 0,0 £ 375.

Dazu Prinzeßbohnen, Kohlrabi, Spinat, Spargel, Erbsengemüse und Bearner Tunke, Zwiebeltunke.

84. Gefochtes Schweinefleisch vom größeren Stück.

1 Portion = 100 g. £ 28,5 ♂ 7,0 ♀ 0,0 £ 180.

(Ohne Brühe.)

Dazu Sauerkraut.

85. Schweinefleisch mit Weißkraut.

200 g Weißkraut werden abgekocht, gespült und durch die Hackmaschine getrieben. Zuvor hat man 180 g Schweinefleisch (Kammstück) in 200 g Salzwasser kochen lassen. Hierzu gibt man den Krautbrei und kocht alles 1—1½ Stunden ein.

£ 37,5 ♂ 11,0 ♀ 7,0 £ 305.

86. Schweinefleisch mit gelben Rüben.

180 g Kammstück (ohne Knochen) werden in 250 g Salzwasser $\frac{3}{4}$ Stunden lang gekocht. Hierzu gibt man gekochte, gespülte und in Streifen geschnittene Gelbrüben (80 g roh) und kocht alles recht weich.

£ 36,0 ♂ 11,0 K 4,5 £ 280.

87. Gebratenes Schweinefleisch (Schweinebraten) vom größeren Stück (Filet mit Fett gebraten).

1 Portion = 100 g. £ 29,0 ♂ 10,5 K 0,0 £ 225.
(Ohne Brühe.)

88. Schweinsfilet, geröstet.

150 g Schweinsfilet werden von der Schnittseite abwärts flach geklopft, mit Salz eingerieben und in 15 g steigender Butter auf hellem Feuer 4 Minuten gebraten.

£ 29,5 ♂ 21,0 K 0,0 £ 340.

89. Schweinskotelette.

150 g Schweinskotelette (ohne Knochen) werden leicht geklopft, mit Salz eingerieben und in 15 g steigender Butter gebraten.

£ 29,5 ♂ 21,0 K 0,0 £ 340.

90. Schweinskotelette, paniert.

150 g Schweinskotelette (ohne Knochen) werden in Salz und 10 g Meuronatmehl gewälzt, dann in $\frac{1}{4}$ verklopftes Ei gelegt, mit 20 g geriebenem Schweizerkäse bestreut und in 20 g steigender Butter von beiden Seiten braun gebraten.

£ 45,0 ♂ 35,5 K 1,5 £ 550.

Dazu alle feinen Gemüse und Salate.

91. Pökelfleisch mit Weißkraut.

200 g Weißkraut werden abgekocht, gespült und durch die Hackmaschine getrieben. Zuvor hat man 180 g Pökelfleisch (Kamm) in 200 g Salzwasser kochen lassen. Hierzu gibt man den Krautbrei und kocht alles 1—1 $\frac{1}{2}$ Stunden ein.

£ 41,5 ♂ 15,0 K 7,0 £ 360.

92. Pöckelfleisch mit Sauerkraut.

180 g Pöckelkamm werden 1 Stunde lang gewässert. Ferner werden 200 g Sauerkraut mit 20 g Schweinefett und 180 g Wasser aufs Feuer gegeben, das Fleisch obenauf gelegt und alles in der Nelsonkasserolle $1\frac{3}{4}$ Stunden gedünstet.

£ 46,0 ₤ 36,0 R 4,5 C 560.

93. Pöckelfleisch mit Kohlrüben.

100 g Kohlrüben werden in Streifen geschnitten, abgekocht und gespült. Hierzu bringt man 180 g gut gewässerten Pöckelkamm mit 60 g Wasser und kocht alles in der Nelsonkasserolle 1— $1\frac{1}{2}$ Stunden.

£ 44,5 ₤ 16,0 R 4,5 C 390.

94. Gefochter Schinken (fett) vom Stück.

1 Portion = 100 g. £ 23,5 ₤ 24,5 R 0,0 C 345.

95. Gefochter Schinken (mager).

1 Portion = 100 g. £ 24,5 ₤ 8,5 R 0,0 C 190.

- Dazu Spargel, Erbsen, Sauerkraut.

96. Schinken mit Burgundertunke.

100 g gefochter Schinken werden in einer Burgundertunke aus 20 g Meuronatmehl, 20 g heißer Butter, 40 g Fleischbrühe, 50 g Rotwein, 10 g Zwiebel und 5 g Maggi (genaue Vorschrift siehe Nr. 416) erhitzt (nicht gefocht).

£ 41,5 ₤ 41,0 R 3,0 C 595.

97. Gebadener Schinken.

Man rührt 1 Ei mit 40 g Salzwasser und 40 g Meuronatmehl einige Minuten, füllt 50 g Schinkenscheiben ¹⁾ in den Teig und bäckt in 30 g Butter gelbbraun.

£ 49,5 ₤ 7,5 R 3,0 C 315.

¹⁾ Lachsschinken, Kernschinken oder gefochter Schinken.

98. Gefochter Speck.

150 g durchwachsener Speck werden in 250 g Wasser $\frac{3}{4}$ Stunden langsam gefocht.

€ 13,0 ♂ 104,0 ♀ 0,0 € 1030.

Zu allen Gemüsen oder kalt als Beigabe zum Brot.

$\frac{1}{2}$ Portion = € 6,5 ♂ 52,0 ♀ 0,0 € 515.

99. Gebratener Speck.

100 g durchwachsener Speck werden in feine Scheiben geschnitten und auf der Pfanne 3 Minuten gebraten.

€ 8,5 ♂ 69,0 ♀ 0,0 € 685.

Zu Gemüsen.

$\frac{1}{2}$ Portion = € 4,5 ♂ 34,5 ♀ 0,0 € 345.

100. Speck und Zwiebel.

50 g fetter Speck werden in feine Würfel geschnitten und leicht auf eiserner Pfanne geröstet. Dazu gibt man dann 30 g feine Zwiebelwürfel und Salz und röstet alles noch einige Minuten.

€ 4,5 ♂ 34,5 ♀ 2,5 € 355.

Dazu Salat, saure Gurken oder Kartoffeln in der Schale.

101. Rehbraten vom größeren Stück.

(Rehziemer mit Speck gespickt und in Fett gebraten.)

1 Portion = 100 g.

€ 25,5 ♂ 6,0 ♀ 0,0 € 160.

(Ohne Brühe.)

Dazu feines Gemüse, Pilze, Salate, Kompotte (Preißelbeeren, Apfelbrei usw.)

102. Rehfilet, gedünstet.

150 g Rehfilet werden mit 15 g Speckstreifen gespickt, in 15 g Butter 4 Minuten gebraten und in festschließender Kasserolle mit 20 g saurem Rahm. 20 g feinblättrig geschnittenen Champignons und Salz 8 Minuten gedünstet.

€ 31,5 ♂ 18,0 ♀ 3,5 € 330.

103. Rehfolette.

180 g Reh Rücken mit einer Rippe werden leicht geklopft, gesalzen und in 10 g Butter 4 Minuten auf hellem Feuer gebraten.

£ 29,0 £ 11,0 R 0,0 £ 245.

(Berechnet sind 150 g Fleisch.)

104. Rahmschnitzel von Hirschfleisch.

180 g Hirschkeule werden leicht geklopft, mit 15 g Speckstreifen gespickt und mit Salz eingerieben. Man brät das Schnitzel in 15 g Butter 3 Minuten von jeder Seite, gibt es mit 20 g feinblättrig geschnittenen Champignons und 20 g saurem Rahm in die festschließende Kasserolle und läßt es noch 8 Minuten dünsten.

£ 37,5 £ 30,5 R 1,5 £ 465.

105. Hasenbraten vom größeren Stück.

(Gespickt und mit Fett gebraten.)

1 Portion Fleisch ohne Knochen = 100 g.

£ 28,5 £ 5,5 R 0,0 £ 185.

(Ohne Brühe.)

Dazu Rotkraut, Sauerkraut, Apfelbrei, Preiselbeeren.

106. Hasenschlegel, gebraten.

Wie Hasenrücken (Nr. 107).

180 g ohne Knochen.

£ 45,0 £ 46,0 R 1,5 £ 645.

107. Hasenrücken, gebraten.

300 g Hasenrücken (180 g Fleisch) werden mit 30 g Speckstreifen fein gespickt und in 20 g Butter, 30 g saurem Rahm und Salz $\frac{1}{2}$ Stunde im Ofen schön braun gebraten.

£ 45,0 £ 46,0 R 1,5 £ 645.

108. Gefochtes Hühnerfleisch.

Geflügel.

Eine Portion = 100 g Fleisch ohne Knochen.

£ 29,5 £ 4,5 R 0,0 £ 170.

(Ohne Brühe.)

109. Huhn, gedämpft.

200 g Hühnerbrust oder Schlegel werden in 30 g Speckscheiben gehüllt, mit Butterpapier umwickelt und in 25 g Butter, 20 g Fleischbrühe und Salz $\frac{1}{2}$ Stunde gedünstet. Dann wird dem Bratenfond 30 g saurer Rahm zugefügt, alles noch $\frac{1}{4}$ Stunde schwach gedünstet und ohne Papier mit dem Speck und der Brühe angerichtet.

€ 33,0 ♂ 49,5 R 1,0 € 605.

(Berechnet sind 150 g Fleisch.)

Dazu jedes feine Gemüse und jeder Salat.

110. Poulardebrust, gedünstet.

200 g Pouardenbrustfleisch werden mit 10 g Speckstreifen gespickt und mit Salz eingerieben. Dann gießt man 10 g zerlassene Butter darüber, hüllt die Brust gleichmäßig in Butterpapier ein und läßt sie im Ofenrohr in der Nelsonkasserolle mit 10 g Butter, Zitronensaft und 20 g saurem Rahm 8—10 Minuten dünsten. Man trägt in der Kasserolle auf.

€ 30,5 ♂ 29,5 R 0,5 € 400.

(Berechnet sind 150 g Fleisch.)

Dazu alle feinen Gemüse und Salate.

111. Huhn mit Tomate.

200 g Brustfleisch eines alten Huhns werden in 300 g Salzwasser und 30 g Wurzelwerk $\frac{3}{4}$ Stunden lang gekocht und dann das Fleisch in Tomatentunke (Nr. 438) noch $\frac{3}{4}$ Stunden in festgeschlossener Kasserolle gedünstet. Man richtet in derselben an.

€ 58,0 ♂ 20,5 R 6,5 € 475.

(Berechnet sind 150 g Fleisch.)

112. Gebratenes Huhn (Poulet), fett.

Eine Portion = 100 g Fleisch ohne Knochen vom ganzen mit Fett gebratenen Tier.

€ 27,5 ♂ 12,5 R 0,0 € 240.

(Ohne Brühe.)

113. Gebratenes Huhn (Poulet), mager.

Wie Nr. 113.

€ 30,0 ♂ 4,5 R 0,0 € 180.

(Ohne Brühe.)

114. Huhn, paniert.

200 g Hühnerbrust werden leicht geklopft, in kochendes Wasser getaucht, abgetrocknet, dann in $\frac{1}{4}$ Ei und 20 g geriebenem Schweizerkäse paniert und in 25 g steigender Butter 8 Minuten gebraten.

£ 36,0 ♂ 29,0 R 0,5 £ 430.

(Berechnet sind 150 g Fleisch.)

Dazu Salate und Kompotte.

115. Hamburger Rücken, gedämpft.

1 Rücken (ca. 150 g) wird in 20 g Speckscheiben gehüllt und in 20 g steigender Butter mit Salz 20 Minuten schnell im Ofen gebraten. Der Brühe werden 25 g saurer Rahm zugefügt. Nach einigen Minuten wird der Fond mit 20 g Fleischbrühe verkocht und zusammen mit dem Speck angerichtet.

£ 26,0 ♂ 37,0 R 1,0 £ 455.

(Berechnet sind 120 g Fleisch.)

Dazu alle feinen Gemüse und Salate.

116. Hamburger Rücken, gebacken.

(Backhähnchen.)

Ein (150 g) Rücken wird in zwei Hälften geteilt. Beide Teile werden 5 Minuten in kochendes Wasser getaucht, mit Salz eingerieben und mit 10 g Meuronatmehl, $\frac{1}{4}$ verklopftem Ei und 20 g geriebenem Schweizerkäse paniert. Man bäckt das Rücken in 20 g Butter und 20 g Schweinefett hellbraun.

£ 38,0 ♂ 33,5 R 1,0 £ 580.

Dazu alle feinen Gemüse und Salate.

117. Taube, gefüllt.

Eine Taube (von 200—250 g Gewicht) wird mit 100 g gehacktem Kalbfleisch gefüllt, das mit einem Ei und Salz vermischt wurde. Die Öffnungen werden gut zugenäht und die Taube dann in 20 g brauner Butter, 20 g Speck, 20 g Fleischbrühe und Salz $\frac{1}{2}$ Stunde gedünstet. Nach Zusatz von 30 g saurem Rahm wird nochmals $\frac{1}{4}$ Stunde weiter gedünstet und zuletzt der Bratenfond mit 5 g Meuronatmehl gebunden.

£ 64,0 ♂ 44,5 R 1,5 £ 725.

(Berechnet sind 150 g Fleisch.)

Dazu alle feinen Gemüse und Salate.

118. Gebratene Taube.

Eine Portion = 100 g Fleisch ohne Knochen vom ganzen mit Fett gebratenen Tier.

£ 25,5 ♂ 22,0 R 0,0 £ 310.

(Ohne Brühe.)

119. Taube, gedünstet.

Eine bratfertige Taube (200—250 g) wird mit 20 g gebräunter Butter, 20 g Speck und Salz $\frac{1}{2}$ Stunde gedünstet. Unter allmählichem Zusatz von 30 g Fleischbrühe und 30 g saurem Rahm läßt man noch $\frac{1}{4}$ Stunde weiter dünsten. Der Bratenfond wird mit 5 g Meuronatmehl gebunden.

£ 39,5 ♂ 38,0 R 1,5 £ 550.

(Berechnet sind 150 g Fleisch.)

Dazu alle feinen Gemüse und Salate.

120. Gans, gedünstet.

200 g Gänsefleisch (Brust oder Schlegel) werden in 20 g Butter von beiden Seiten leicht angeröstet und dann in 20 g Fleischbrühe und Salz $\frac{3}{4}$ Stunden gedünstet. Die Brühe wird kurz vor dem Anrichten mit 5 g Meuronatmehl gebunden.

£ 27,0 ♂ 81,5 R 0,5 £ 890.

Dazu Sauerkraut, Rotkraut, Wirsing, Apfelmus, Pilztunke.

121. Ente, gedünstet.

180 g Entenfleisch (Brust oder Schlegel) werden von beiden Seiten in 25 g Butter leicht angeröstet, und dann in 30 g Fleischbrühe $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunden gedünstet. Die Brühe wird kurz vor dem Anrichten mit 5 g Meuronatmehl gebunden.

£ 31,0 ♂ 24,0 R 0,5 £ 385.

Dazu Sauerkraut, Wirsing, Weißkraut, Salate, Pilztunke.

122. Rebhuhn, gedünstet.

Ein Rebhuhn (250 g bratfertig) wird mit 30 g feinen Speckscheibchen in ein großes Weinblatt eingehüllt, mit Faden umwickelt und in 25 g Butter und 30 g saurem Rahm $\frac{1}{2}$ Stunde im Ofen gebraten oder in der Nelsonkasserolle gedünstet.

£ 47,0 ♂ 50,0 R 1,0 £ 695.

(Berechnet sind 175 g Fleisch.)

Dazu Rotkraut, Sauerkraut oder Salat; Preiselbeeren.

123. Rebhuhn mit Sauerkraut.

200 g Sauerkraut werden mit 20 g Schweinefett und 150 g Wasser $\frac{1}{4}$ Stunde lang gedünstet. Ein Rebhuhn (250 g bratfertig) wird mit 30 g feinen Speckscheiben und einem Weinblatt eingehüllt, mit Faden umwickelt und in 20 g Butter einige Minuten gebräunt und in dem Kraut $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunden gedämpft.

£ 47,5 ₤ 59,0 R 4,5 C 800.

(Berechnet sind 175 g Fleisch.)

124. Gans, gedünstet.

200 g Gansenfleisch (Brust oder Schlegel) werden in 30 g feine Speckscheiben gehüllt und mit Butterpapier umwickelt. So wird das Fleisch in 20 g gebräunter Butter mit Salz $\frac{1}{4}$ Stunde gedünstet, dann 30 g saurer Rahm dazu gegeben und nochmals $\frac{1}{4}$ Stunde gedünstet. Man richtet mit Speck und Bratenfond zusammen an.

£ 40,5 ₤ 45,5 R 1,0 C 625.

(Berechnet sind 150 g Fleisch.)

Dazu Salate und Kompotte.

125. Gans mit Sauerkraut.

Eine Gansenbrust (200 g) wird in 10 g Butter, 15 g Speck, 20 g Fleischbrühe und Salz 20 Minuten gedünstet, dann in Sauerkraut (Nr. 318) gesteckt und zusammen weich gedünstet.

£ 40,5 ₤ 49,5 R 4,5 C 675.

(Berechnet sind 150 g Fleisch.)

126. Truthahn, paniert.

200 g Truthahnbrust werden leicht geklopft, in kochendes Wasser getaucht und dann in 10 g Meuronatmehl, $\frac{1}{4}$ Ei und 20 g geriebenem Schweizerkäse paniert. Man brät 8 Minuten in 25 g steigender Butter.

£ 51,0 ₤ 39,5 R 1,5 C 570.

(Berechnet sind 150 g Fleisch.)

127. Krammetsvögel, gebraten.

Zwei Krammetsvögel (Gewicht eines Vogels ca. 80 g) werden in 30 g steigender Butter mit Salz und gestoßenen Wacholderbeeren 20 Minuten scharf gebraten und sogleich mit allen Beigaben angerichtet.

£ 26,0 ♂ 26,5 ♀ 0,0 £ 375.

(Berechnet sind 120 g Fleisch.)

Dazu Rotkraut, Kartoffelbrei.

128. Schnepfe, gedünstet.

Eine Schnepfe (ca. 400 g) wird in 20 g Butter und 20 g Speck $\frac{3}{4}$ Stunden langsam gedünstet. $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Anrichten werden dem Bratenfond 30 g saurer Rahm und etwas gestoßene Wacholderbeeren zugelegt.

£ 47,0 ♂ 42,5 ♀ 1,0 £ 625.

(Berechnet sind 200 g Fleisch.)

Dazu Spargel, Pilzgemüse, Salate.

129. Aal, gekocht.

Fische.
(Die Fische
sind alpha-
betisch ge-
ordnet.)

200 g Aal (Mittelstück) werden in leicht gesäuertem Salzwasser aufgekocht. Man läßt einige Minuten nachziehen und richtet recht trocken an.

£ 18,0 ♂ 38,0 ♀ 0,0 £ 440.

Dazu zerlassene Butter, grüner Salat, Gurkensalat.

130. Aal, gebacken.

180 g Aal werden am Rückgrat in zwei Hälften geteilt und in 10 g Meuronatmehl mit 5 g Salz gewendet. Man bäckt die Hälften in 25 g Butter auf beiden Seiten goldgelb.

£ 24,0 ♂ 54,5 ♀ 1,0 £ 625.

Dazu grüner Salat und Mayonnaise.

131. Felchen, gekocht.

200 g Felchen (Mittelstück) werden geschuppt und in $\frac{1}{2}$ Liter Salzwasser mit 15 g Essig schnell aufgekocht. Man läßt einige Minuten nachziehen und richtet recht trocken an.

£ 19,0 ♂ 2,0 ♀ 0,0 £ 110.

Dazu zerlassene Butter.

132. Gebratene Felchen (mit Butter gebraten).

1 Portion = 100 g gebratenes Fleisch ohne Gräten.

£ 22,5 ₣ 3,5 ₧ 0,0 € 145.

(Ohne Brühe.)

133. Felchen, gebäcken.

150 g Felchen werden geschuppt, mit Salz eingerieben und mit $\frac{1}{4}$ Ei und 10 g Meuronatmehl paniert. Man brät in 30 g steigender Butter recht gelb.

£ 23,5 ₣ 27,5 ₧ 1,0 € 370.

Dazu Salat oder Sauerkraut

134. Forellen, gekocht.

150 g Forellen werden in leicht mit Essig gesäuertem Salzwasser aufgekocht. Man läßt einige Minuten nachziehen und richtet recht trocken an.

£ 14,5 ₣ 1,5 ₧ 0,0 € 85.

Dazu zerlassene Butter.

135. Gekochter Hecht.

Eine Portion = 100 g Fleisch ohne Gräten vom ganzen gekochten Fisch.

£ 21,0 ₣ 0,5 ₧ 0,0 € 105.

Dazu zerlassene Butter.

136. Hecht, gekocht.

200 g Hecht mit Gräten (Mittelsstück) werden in leicht mit Essig gesäuertem Salzwasser aufgekocht. Man läßt einige Minuten nachziehen und richtet recht trocken an.

£ 19,0 ₣ 0,5 ₧ 0,0 € 95.

Dazu zerlassene Butter.

137. Hecht, gedünstet.

180 g Hecht werden sorgfältig von Haut und Gräten befreit und mit Salz eingerieben. Man dünstet den in Butterpapier eingewickelten Hecht mit 15 g Butter und Zitronensaft 10 Minuten in der Nelsonkasserolle. Die sich bildende Brühe wird mit einem Eigelb und 10 g süßem Rahm gebunden.

£ 20,0 ₣ 20,0 ₧ 0,5 € 285.

138. Hecht, gebacken.

150 g entgräteter Hecht werden in Salz und 10 g Meuronatmehl paniert und in 20 g Butter gelb gebraten.

€ 34,5 ♂ 17,0 ♀ 1,0 € 330.

Dazu Majonnaise.

139. Hecht, gespißt (mit Rahm).

200 g enthäuteter und entgräteter Hecht werden mit 20 g feinen Speckstreifen durchzogen und mit Salz eingerieben. Man bestreut mit 20 g geriebenem Schweizerkäse und brät in 15 g steigender Butter 10 Minuten im Ofen. Zuletzt gibt man 30 g dicken sauren Rahm dazu.

€ 42,5 ♂ 25,0 ♀ 1,0 € 450.

140. Heilbutt, gekocht.

150 g Heilbutt werden geschuppt und in leicht mit Essig gesäuertem Salzwasser aufgekocht. Man läßt einige Minuten nachziehen und richtet recht trocken an.

€ 26,5 ♂ 3,0 ♀ 0,0 € 155.

Dazu zerlassene Butter.

141. Gekochter grüner Hering.

Eine Portion = 100 g Fleisch ohne Gräten vom ganzen gekochten Fisch.

€ 17,0 ♂ 2,0 ♀ 0,0 € 100.

Dazu zerlassene Butter.

142. Grüner Hering, gekocht.

100 g grüner Hering werden wie Forellen rund gedreht und in $\frac{1}{2}$ Liter Salzwasser, 10 g Essig und 20 g Zwiebeln schnell aufgekocht. Man läßt 5 Minuten nachziehen und richtet recht trocken an.

€ 8,0 ♂ 3,5 ♀ 0,0 € 75.

Dazu zerlassene Butter.

143. Grüner Hering, gebraten.

130 g geschuppter und ausgenommener Hering werden in Salz und 10 g Meuronatmehl gewälzt und 10 Minuten in 20 g Butter recht braun gebraten.

£ 18,0 ♂ 21,0 R 1,0 £ 280.

Dazu Sauerkraut oder grüner Salat.

144. Matjes-Hering mit frischer Butter.

100 g Matjeshering werden einige Stunden gewässert, entgrätet, abgezogen, auf Salatblättern angerichtet und 20 g frische Butter dazu gereicht.

£ 12,5 ♂ 26,5 R 1,0 £ 310.

Dazu Gurkensalat I. (Nr. 391.)

145. Salzhering, mariniert.

100 g gepuhter Salzhering werden einen Tag gewässert. Die Heringsmilch treibt man durch ein feines Sieb und verrührt sie mit 10 g Essig, 10 g Öl und 10 g geriebener Zwiebel. Diese Brühe wird über den Hering gegossen, der mit 20 g saurer Gurke garniert wird.

£ 12,5 ♂ 20,0 R 1,0 £ 250.

146. Kabeljau, gekocht.

200 g geschuppter und entgräteter Kabeljau werden in leicht gesäuertem Salzwasser aufgekocht. Man läßt einige Minuten ziehen und richtet trocken an.

£ 31,0 ♂ 0,5 R 0,0 £ 155.

Dazu zerlassene Butter oder Kaperntunke.

147. Gebratener Kabeljau.

Eine Portion = 100 g Fleisch ohne Gräten vom ganzen mit Butter gebratenem Fisch.

£ 23,0 ♂ 3,5 R 0,0 £ 145.

(Ohne Brühe.)

Dazu Salate und Tomatentunke.

148. Kabeljau, gebacken.

150 g Kabeljau mit Gräten, aber ohne Flossen (Schwanzstück), werden gesalzen, in $\frac{1}{4}$ Ei und 10 g Meuronatmehl paniert und in 30 g Butter gebacken.

£ 20,0 ♂ 26,0 K 1,0 £ 340.

Dazu Salat oder Tomatentunke.

149. Gefochter Karpfen.

Eine Portion = 100 g Fleisch ohne Gräten vom ganzen gefochten Fisch.

£ 17,0 ♂ 1,0 K 0,0 £ 85.

Dazu zerlassene Butter oder Meerrettich.

150. Karpfen, gekocht.

200 g Karpfen werden geschuppt und in leicht mit Essig gesäuertem Salzwasser aufgekocht. Man läßt einige Minuten nachziehen und richtet recht trocken an.

£ 16,5 ♂ 1,5 K 0,0 £ 95.

Dazu zerlassene Butter oder Meerrettich.

151. Karpfen, gebacken.

150 g geschuppter und entgräteter Karpfen werden mit Salz eingerieben, dann in $\frac{1}{4}$ Ei und 10 g Meuronatmehl paniert und langsam in 25 g Butter gebraten.

£ 37,0 ♂ 24,5 K 1,0 £ 405.

Dazu Remoulade.

152. Lachs, gekocht.

200 g Lachs läßt man in leicht gesäuertem Salzwasser einige Minuten kochen und richtet trocken an.

£ 41,0 ♂ 24,5 K 0,0 £ 430.

Dazu zerlassene Butter.

153. Lachsschnitte, gedämpft.

Ein aus Haut und Gräten gelöstes Lachsmittelsstück von 150 g Gewicht wird leicht mit Salz eingerieben und mit Zitronensaft

und 20 g heißer Butter unter Butterpapier oder in der festgeschlossenen Kasserolle 8 Minuten gedämpft. Das Fleisch wird trocken ausgehoben, die Brühe mit 10 g Meuronatmehl, 1 Eigelb und 30 g Fleischbrühe gebunden und über dem Fisch angerichtet.

€ 41,0 ♂ 40,0 ♀ 1,0 € 575.

154. Gebadener Merlan.

Eine Portion = 100 g Fleisch ohne Gräten vom ganzen mit Butter gebadenen Fisch.

€ 32,0 ♂ 9,5 ♀ 0,0 € 235.

(Ohne Brühe.)

Dazu Salate und Tomatentunke.

155. Merlan, gebacken.

200 g Merlan (Mittelstück) werden halbiert, gesalzen, in $\frac{1}{4}$ Ei und 10 g Meuronatmehl paniert und in 30 g Butter gebacken.

€ 25,0 ♂ 26,5 ♀ 1,0 € 370.

Dazu Salat oder Tomatentunke.

156. Rotzunge, gekocht.

200 g Rotzunge mit Gräten werden enthäutet und in leicht mit Essig gesäuertem Salzwasser aufgekocht. Man läßt einige Minuten nachziehen und richtet trocken an.

€ 14,0 ♂ 0,5 ♀ 0,0 € 75.

Dazu zerlassene Butter, Mousselintunke, Tomatentunke oder Bearner Tunke.

157. Rotzunge, gedämpft (oder Seezunge).

150 g Rotzunge ohne Haut und Gräten werden leicht mit Salz eingerieben und mit Zitronensaft und 20 g heißer Butter unter Butterpapier oder in der Nelsonkasserolle 8 Minuten gedämpft. Das Fleisch wird trocken ausgehoben, die Brühe mit 10 g Meuronatmehl, einem Eigelb und 30 g Fleischbrühe gebunden und über dem Fisch angerichtet.

€ 32,0 ♂ 30,5 ♀ 1,0 € 440.

158. Rotzunge, gebacken (oder Seezunge).

150 g Rotzunge (Mittelfstück) werden in $\frac{1}{4}$ Ei und 10 g Meuronatmehl paniert und in 25 g steigender Butter gebacken.

£ 20,0 ♂ 22,0 ♀ 1,0 € 305.

Dazu Tomatentunke, holländische Tunke, Remouladentunke oder grüner Salat.

159. Rotzunge, gerollt (oder Seezunge).

200 g Rotzungenfilet (ohne Haut und Gräten) werden gerollt, gesalzen und in 10 g Butter mit Zitronensaft und 50 g Mosel gedünstet. Man hebt trocken aus, bindet die Brühe mit 20 g Meuronatmehl und einem Eigelb und richtet über der Roulade an.

£ 47,5 ♂ 14,0 ♀ 1,5 € 365.

160. Gefochter Schellfisch.

Eine Portion = 100 g Fleisch ohne Gräten vom ganzen gefochten Fisch.

£ 22,0 ♂ 0,5 ♀ 0,0 € 110.

Dazu zerlassene Butter.

161. Schellfisch, gekocht.

200 g Schellfisch mit Gräten werden in Salzwasser mit 5 g Zwiebel abgekocht und trocken angerichtet.

£ 18,0 ♂ 0,0 ♀ 0,0 € 90.

Dazu zerlassene Butter.

162. Schellfisch, gedämpft.

150 g Schellfisch ohne Gräten werden in 35 g gebräunten Speckwürfeln, 10 g Butter, 20 g geriebenem Schweizerkäse und Salz im Ofen einige Minuten gedämpft. Dem Bratenfond werden 20 g saurer Rahm zugefügt; dann läßt man noch einige Minuten weiter dämpfen. Zuletzt wird die Tunke mit 10 g Meuronatmehl gebunden und über dem Fisch angerichtet.

£ 41,5 ♂ 42,5 ♀ 1,5 € 610.

163. Schellfisch, gebacken.

150 g Schellfischfleisch werden mit Salz eingerieben, darauf mit $\frac{1}{4}$ Ei und 10 g Meuronatmehl paniert und in 25 g steigender Butter gebraten.

£ 34,0 ₤ 22,0 ₧ 1,0 € 375.

Dazu alle Salate und feine Gemüse.

164. Fischfotelette.

200 g Schellfisch ohne Haut und Gräten werden gesalzen, mit $\frac{1}{4}$ Ei und 10 g Meuronatmehl paniert und in 30 g Butter gebraten. Beim Anrichten wird Zitronensaft darüber geträufelt.

£ 42,0 ₤ 26,0 ₧ 1,0 € 450.

Dazu Salate.

165. Gefochter Schlei.

Eine Portion = 100 g Fleisch ohne Gräten vom ganzen gefochten Fisch.

£ 17,5 ₤ 0,5 ₧ 0,0 € 85.

Dazu zerlassene Butter oder grüne Erbsen.

166. Schlei, gefocht.

150 g gepuhter Schlei werden in leicht mit Essig gesäuertem Salzwasser gefocht. Man läßt einige Minuten nachziehen und richtet recht trocken an.

£ 9,5 ₤ 0,0 ₧ 0,0 € 50.

Dazu zerlassene Butter.

167. Schlei, gebacken.

150 g Schlei mit Gräten werden geschuppt, gesalzen, in $\frac{1}{4}$ Ei und 10 g Meuronatmehl paniert und in 25 g Butter gebacken.

£ 19,0 ₤ 22,0 ₧ 1,0 € 300.

Dazu Salate.

168. Steinbutt, gefocht.

150 g Steinbutt werden in mit Essig gesäuertem Salzwasser rasch aufgefocht. Man läßt kurz nachziehen und richtet recht trocken an.

£ 26,5 ₤ 3,0 ₧ 0,0 € 155.

Dazu zerlassene Butter.

169. Zander, gekocht.

200 g geschuppten Zander läßt man in leicht gesäuertem Salzwasser aufkochen und kurz nachziehen. Man richtet trocken an.

£ 16,0 ♂ 3,0 ♀ 0,0 € 110.

Dazu zerlassene Butter oder Champignontunke.

170. Zander, gedämpft.

150 g Zander (geschuppt und entgrätet) werden leicht mit Salz eingerieben und in Zitronensaft und 20 g heißer Butter unter Butterpapier oder in der Nelsonkasserolle 8 Minuten gedämpft. Die Brühe wird mit 10 g Meuronatmehl, 1 Eigelb und 30 g Fleischbrühe gebunden und über dem Fisch angerichtet.

£ 32,5 ♂ 26,0 ♀ 1,0 € 400.

171. Gebratener Zander.

Eine Portion = 100 g Fleisch ohne Gräten vom ganzen mit Butter gebratenen Fisch.

£ 21,5 ♂ 3,5 ♀ 0,0 € 140.

(Ohne Brühe.)

Dazu alle Salate oder feine Gemüse.

172. Zander, gebacken.

150 g Zander (geschuppt und entgrätet) werden gesalzen, in $\frac{1}{4}$ Ei und 10 g Meuronatmehl paniert und in 25 g Butter gebraten.

£ 31,0 ♂ 26,0 ♀ 1,0 € 395.

Dazu alle Salate und feine Gemüse.

173. Zander mit Rahm gebraten.

200 g enthäuteter Zander werden mit 20 g feinen Speckstreifen durchzogen und mit Salz eingerieben. Man bestreut den Fisch mit 20 g geriebenem Schweizerkäse und brät ihn in 15 g steigender Butter 10 Minuten im Ofen. Zuletzt gibt man 30 g dicken sauren Rahm dazu.

£ 24,5 ♂ 41,0 ♀ 1,0 € 510.

174. Aebse, gekocht.

Zwei Aebse (ca. 200 g) werden in starkem Salzwasser schnell aufgekocht. Man läßt einige Minuten nachziehen und richtet in heiß gedeckter Schüssel oder in heißer Serviette an.

£ 15,0 ₤ 0,5 R 0,0 C 75.

(Berechnet sind 100 g Fleisch.)

Dazu 20 g frische Butter, Mayonnaise oder Remoulade.

175. Hummer, gekocht.

Ein Hummer (ca. 350 g) wird in starkem Salzwasser schnell aufgekocht. Man läßt einige Minuten nachziehen und richtet in heißer Schüssel oder in heißer Serviette an.

£ 27,5 ₤ 3,5 R 0,0 C 85.

(Berechnet sind 200 g Fleisch.)

Dazu 20 g frische Butter, Mayonnaise oder Remoulade.

176. Austern.

6 Stück werden aufgebrochen, von den Bärten befreit, auf Eis gestellt und recht kalt aufgetragen. (1 Stück ca. 15 g ohne Schale.)

£ 5,5 ₤ 1,0 R 3,5 C 50.

177. Austern, gebacken.

50 g Austern ohne Bärte werden in $\frac{1}{4}$ Ei und 10 g Meuronatmehl paniert, dann in 30 g steigender Butter schnell gebacken und mit Zitronensaft beträufelt.

£ 12,0 ₤ 26,5 R 2,5 C 315.

178. Austern mit Sauerkraut.

100 g Sauerkraut werden in 10 g Schweinefett und 100 g Wasser gedünstet, trocken angerichtet und mit gebackenen Austern (Nr. 177) belegt.

£ 13,0 ₤ 36,0 R 5,0 C 415.

III. Fleischgerichte.

Es findet sich hier eine Zusammenstellung verschiedener Gerichte, deren Hauptbestandteile Fleisch bzw. tierische Organe, wie Leber, Nieren usw. sind. Der Kohlehydratgehalt der Leber wurde zur Hälfte berechnet; genaue Analysen der zubereiteten Leber fehlen.

In den Vorschriften Nr. 193—199 ist der Nährwert durch Zugabe von Eiern erhöht, desgleichen in den Ragouts, Frikassees, Salmis und Fleischbreien. Daneben spielt außer Fett die Zugabe von Rahm und Meuronatmehl eine Rolle.

Bei Wild, Huhn und Taube wurde der Kohlehydratgehalt, der in den Analysen des frischen Fleisches erwähnt wird, nicht mitberechnet, da in den Analysen des zubereiteten Fleisches nie ein Kohlehydratgehalt aufgeführt ist. Bei der leichten Veränderlichkeit und Löslichkeit des Glykogens erscheint es auch ziemlich wahrscheinlich, daß dasselbe bei der Zubereitung zerstört oder entfernt wird.

179. Gefochte Zunge (geräuchert).

Eine Portion = 100 g von der ganzen geräucherten und gesottenen Zunge.

E 25,5 F 14,5 K 0,0 C 245.

Dazu feine Gemüse, Pilze.

180. Gebratene Zunge.

Eine Portion = 100 g von der ganzen fertig gebratenen, frisch gesottenen Zunge.

E 28,5 F 16,0 K 0,0 C 280.

181. Kalbszunge, gebraten.

200 g Kalbszunge werden in schwachem Salzwasser weich gefocht, in Scheibchen geschnitten, in $\frac{1}{2}$ Ei und 15 g Meuronatmehl paniert und 4 Minuten in 25 g steigender Butter gebraten.

E 45,5 F 57,0 K 1,0 C 730.

Dazu feine Gemüse und Salate.

182. Ochsenleber, gebraten.

150 g Ochsenleber werden gehäutet, gebrüht, in 10 g Meuronatmehl mit Salz gedreht und dann in 25 g Butter von beiden Seiten braun gebraten.

Ⓔ 34,5 Ⓕ 25,5 Ⓐ 3,5 Ⓒ 415.

(Es wurde nur die Hälfte des Kohlehydratgehalts der Leber berechnet.)

183. Kalbsleber, gebraten.

150 g Kalbsleber werden in Salz und 10 g Meuronatmehl gedreht und in 25 g steigender Butter braun gebraten.

Ⓔ 34,5 Ⓕ 25,5 Ⓐ 7,0 Ⓒ 440.

184. Kalbsleber, gedämpft (mit Champignons).

150 g Kalbsleber werden in 2 Scheiben geschnitten, leicht gesalzen, in Butterpapier gehüllt und mit 20 g heißer Butter, 20 g Rotwein und 30 g Champignonscheiben 5—8 Minuten lang gedünstet. Die sich bildende Tunke wird mit 10 g Meuronatmehl gebunden und über der Leber (ohne Papier) angerichtet.

Ⓔ 36,0 Ⓕ 21,5 Ⓐ 7,0 Ⓒ 400.

185. Kalbsleber, gedämpft (ohne Champignons).

Wie voriges Rezept, aber ohne Champignons.

Ⓔ 35,0 Ⓕ 21,5 Ⓐ 6,0 Ⓒ 390.

186. Gänseleber, gedämpft.

150 g Gänseleber werden fein enthäutet und mit 5 g Salz eingerieben, dann mit 10 g Trüffeltreischen gespickt, in Butterpapier eingehüllt und so in 20 g heißer Butter mit Zitronensaft und 30 g Rotwein 5—8 Minuten gedünstet. Die Leber wird ohne Papier mit der Tunke angerichtet.

Ⓔ 28,0 Ⓕ 21,5 Ⓐ 5,5 Ⓒ 355.

187. Gänseleber, gebraten.

150 g Gänseleber werden enthäutet, in 10 g Meuronatmehl und Salz gedreht und in 25 g steigender Butter mit 10 g Zwiebelringen 8 Minuten gebraten.

Ⓔ 34,5 Ⓕ 25,5 Ⓐ 7,0 Ⓒ 440.

188. Kalbshirn, gebraten.

150 g Kalbshirn werden recht weiß abgekocht, gehäutet und in dicke Scheiben geschnitten. Diese werden in Salz und 10 g Meuronatmehl gewälzt, dann in 25 g steigender Butter 8 Minuten gebraten und mit Zitronensaft beträufelt angerichtet.

£ 21,0 ♂ 21,5 R 1,0 £ 410.

Dazu Salate.

189. Kalbsmilch, gebraten.

Wie Kalbshirn (Nr. 188).

£ 49,0 ♂ 21,0 R 1,0 £ 435.

Dazu Salate.

190. Kalbsherzhaschee.

200 g Kalbsherz werden gut gewässert, in schwachem Salzwasser weichgekocht, trocken ausgehoben und durch die Hackmaschine getrieben. Der Brei wird mit 20 g Butter, 10 g Meuronatmehl und Zitronensaft nebst etwas Salz nochmals aufgekocht.

£ 39,0 ♂ 35,0 R 1,0 £ 520.

191. Kalbsnieren, gedünstet.

150 g Kalbsnieren werden in Scheiben geschnitten und diese mit Salz eingerieben. Man röstet sie in 15 g brauner Butter von beiden Seiten einige Minuten an, gibt 30 g Rotwein, Zitronensaft, 20 g Fleischbrühe und 30 g Champignons dazu, deckt fest zu und dämpft 20 Minuten. Die Brühe wird vor dem Aufgeben mit 20 g Meuronatmehl gebunden.

£ 42,0 ♂ 18,5 R 3,5 £ 390.

Ohne Champignons: £ 41,0 ♂ 18,5 R 2,5 £ 380.

192. Lungenmus.

200 g Kalbslunge werden gewässert und gebrüht, dann in schwachem Salzwasser weichgekocht und durch die Hackmaschine getrieben. Der Brei wird mit 20 g Butter, 20 g Fleischbrühe,

10 g Meuronatmehl, Zitronensaft und Salz nochmals aufgekocht und mit 5 g gehackter Petersilie verrührt.

£ 35,0 ₤ 21,0 ₧ 1,0 € 370.

193. Deutsches Beefsteak von Rindfleisch.

120 g Rindfleisch ohne Sehnen werden fein geschabt und mit einem Ei, 10 g zerlassener Butter, 10 g Fleischbrühe und Salz recht glatt gerührt. Dann formt man ein rundes Beefsteak daraus und brät es in 15 g Butter nebst 10 g Zwiebelscheiben 3 Minuten auf jeder Seite.

£ 30,5 ₤ 29,0 ₧ 1,5 € 415.

194. Deutsches Beefsteak von Kalbfleisch.

150 g Kalbfleisch werden durch die Hackmaschine getrieben und mit 20 g Fleischbrühe, einem Ei und etwas Salz vermengt. Aus dem Brei wird ein Beefsteak geformt und in 20 g Butter 8 Minuten lang gebraten.

£ 35,0 ₤ 23,0 ₧ 0,5 € 380.

195. Deutsches Beefsteak von Rehfleisch.

120 g Rehfleisch ohne Sehnen werden recht fein gehackt und mit 10 g zerlassener Butter, 10 g Fleischbrühe, einem Ei und Salz recht glatt verrührt. Hieraus formt man ein rundes Beefsteak und brät es in 15 g Butter mit 10 g Zwiebeln 3 Minuten auf jeder Seite.

£ 30,0 ₤ 28,0 ₧ 1,5 € 405.

Dazu feine Gemüse, Pilze oder Salat.

196. Deutsches Beefsteak von Hasenfleisch.

150 g Hasenfleisch (Vorderschlegel) ohne Knochen werden feingehackt, mit einem Ei, 20 g Fleischbrühe und Salz gut vermischt und zu runden Beefsteaks geformt. Diese werden mit 10 g Zwiebelringen belegt und in 25 g Butter 4—6 Minuten gebraten.

£ 41,0 ₤ 27,5 ₧ 1,5 € 455.

Dazu Rotkraut, Sauerkraut, Spargelgemüse.

197. Königsberger Klops.

75 g Schweinefleisch und 75 g Kalbfleisch werden durch die Hackmaschine getrieben und gut mit einem Ei, Salz und 5 g Zwiebeln vermengt. Hieraus formt man 4 runde Klößchen, die man in einer Tunke aus 20 g Butter, 30 g Meuronatmehl, 60 g Fleischbrühe und Zitronensaft langsam 20 Minuten kocht. Zuletzt bindet man die Tunke mit 20 g Rahm und einem Eigelb.

€ 62,0 ♂ 37,0 ♀ 4,0 € 650.

$\frac{1}{2}$ Portion:

€ 31,5 ♂ 18,5 ♀ 2,0 € 325.

198. Hackbraten.

100 g Kalbfleisch und 100 g Schweinefleisch werden durch die Maschine getrieben, 20 g Fleischbrühe, ein Ei und wenig Salz gut darunter gerührt und ein längliches Brötchen daraus geformt, das man mit $\frac{1}{2}$ Portion Rührei (Nr. $\frac{258}{2}$) in der Mitte füllt. Die Masse wird fest zusammen gedrückt und in 20 g Butter und 20 g Speck im Ofen 30 Minuten gebraten.

€ 53,0 ♂ 56,5 ♀ 0,5 € 765.

Dazu Gemüse und Salate.

199. Hackbraten ohne Rührei.

Wie vorstehend unter Weglassen der halben Portion Rührei.

€ 46,5 ♂ 42,5 ♀ 0,5 € 615.

200. Bratwurst.

50 g Kalbfleisch und 50 g Schweinefleisch werden fein gehackt und mit 60 g Fleischbrühe, Salz und Kümmel einige Minuten recht schnell gerührt. Man füllt die Masse in zwei kleine Därme (oder man formt wurstähnliche Stangen daraus) und brät sie in 10 g Butter 5 Minuten.

€ 20,0 ♂ 12,0 ♀ 0,0 € 205.

201. Aufschnitt I.

2 Scheiben gekochten Schinken zu je 30 g. 2 Scheiben Zervelatwurst zu je 15 g.

€ 21,5 ♂ 18,0 ♀ 0,0 € 270.

$\frac{1}{2}$ Portion:

€ 10,8 ♂ 9,0 ♀ 0,0 € 135.

202. Aufschnitt II.

1 Scheibe Roastbeef zu 40 g. 1 Scheibe gekochter Schinken zu 30 g. 2 Scheiben Zervelatwurst zu je 15 g.

£ 24,5 ₰ 19,0 ₧ 0,0 € 290.

203. Aufschnitt III.

1 Scheibe Roastbeef zu 40 g. 2 Scheiben Zunge zu je 15 g. 2 Scheiben Mettwurst zu je 15 g.

£ 23,5 ₰ 19,0 ₧ 0,0 € 285.

204. Aufschnitt IV.

1 Scheibe Kalbsbraten zu 60 g. 1 Scheibe gekochter Schinken zu 60 g.

£ 29,5 ₰ 8,5 ₧ 0,0 € 215.

205. Aufschnitt V.

1 Scheibe Kalbsbraten zu 30 g. 1 Scheibe gekochter Schinken zu 30 g. 2 Scheiben Mettwurst zu je 15 g.

£ 20,5 ₰ 16,0 ₧ 0,0 € 245.

206. Aufschnitt VI.

2 Scheiben Kalbsbraten zu je 30 g. 2 Scheiben Lachs-
schinken zu je 15 g.

£ 22,0 ₰ 4,5 ₧ 0,0 € 140.

$\frac{1}{2}$ Portion:

£ 11,0 ₰ 2,5 ₧ 0,0 € 70.

207. Aufschnitt VII.

1 Scheibe Lachsschinken zu 15 g. Gebratenes Hühnerfleisch 40 g. 2 Scheiben gekochte Zunge zu je 15 g.

£ 23,0 ₰ 6,5 ₧ 0,0 € 165.

208. Aufschnitt VIII.

2 Scheiben geräucherter Lachs zu je 20 g. 2 Scheiben gekochter Schinken zu je 30 g.

£ 24,0 ₰ 9,5 ₧ 0,0 € 200.

$\frac{1}{2}$ Portion:

£ 12,0 ₰ 5,0 ₧ 0,0 € 100.

209. Ochsenfleischragout.

120 g gekochtes Ochsenfleisch und 50 g saure Gurken werden in feine Streifen geschnitten. Man gibt 20 g Meuronatmehl in 20 g heiße Butter und kocht dies mit 50 g Fleischbrühe und 50 g Rotwein glatt. Man würzt die Tunke mit Salz und 5 g geriebener Zwiebel und erhitzt in ihr das Fleisch und die Gurke.

£ 46,5 ♂ 23,5 R 2,5 £ 440.

210. Kalbfleischfrikassee.

Man kocht 10 g Sardellen, 10 g Zwiebel und etwas Gewürz in 100 g Fleischbrühe einige Minuten, gibt dies durch ein feines Sieb und kocht es mit 20 g Butter und 30 g Meuronatmehl zu einer glatten Tunke, die man mit Zitronensaft würzt und mit einem Eigelb und 10 g süßem Rahm bindet. Diese Tunke wird über 100 g gekochter und in Scheiben geschnittener Kalbsbrust angerichtet.

£ 53,0 ♂ 20,5 R 3,5 £ 455.

Dazu Salate, Reis, Kartoffeln.

211. Kalbfleischragout.

200 g Kalbfleisch (in Würfel geschnitten) und 20 g Zwiebelscheiben (in 35 g Butter geröstet) werden in fest schließender Kasserolle mit Salz gedämpft. Dann gibt man 50 g sauren Rahm mit 10 g Meuronatmehl verrührt dazu und läßt alles noch 20 Minuten weiterdämpfen.

£ 48,5 ♂ 41,0 R 4,0 £ 630.

$\frac{1}{2}$ Portion: £ 24,0 ♂ 20,5 R 2,0 £ 315.

Dazu Salate, Reis, Kartoffeln.

212. Kalbszungenragout.

100 g weichgekochte Kalbszunge werden in folgender Tunke 10 Minuten gedämpft. 25 g Meuronatmehl werden in 30 g Butter geschwigt, mit 125 g Bouillon aufgefüllt und 30 g Weißwein, Zitronensaft, 15 g konservierte Champignons, 10 g gehackte Sardellen und ein Eigelb dazu getan.

£ 51,5 ♂ 44,5 R 2,5 £ 665.

213. Kalbskopfragout.

150 g Kalbskopf und 60 g Kalbszunge werden abgekocht, leicht gepreßt und in Streifen geschnitten. Diese dampft man in einer braunen Tunke aus 20 g Butter, 10 g Zwiebel, 25 g Meuronatmehl, 50 g Champignons, 50 g Rotwein, 60 g Fleischbrühe und Zitronensaft kurze Zeit.

€ 51,0 ♂ 27,5 ♀ 5,0 € 520.

(Berechnet sind 100 g Kalbfleisch und 60 g Zunge.)

214. Kalbshirnfritassee.

150 g enthäutetes und weiß abgekochtes Kalbshirn werden in dicke Scheiben geschnitten. Man dampft diese einige Minuten in einer Tunke aus 20 g Butter, 20 g Meuronatmehl, 60 g Fleischbrühe, 10 g gehackter Sardelle, Zitronensaft und 30 g blättrig geschnittenen Champignons (Konserve) und bindet zuletzt mit einem Eigelb und 20 g Rahm.

€ 35,5 ♂ 38,5 ♀ 3,0 € 645.

215. Hammelragout mit Gurken.

200 g Hammelfleisch werden in 20 g Butter weich gedünstet, in feine Streifen geschnitten, desgleichen 30 g saure Gurken. Weiterhin bereitet man aus 35 g zerlassenen Speckwürfeln, 25 g Meuronatmehl und 10 g würflich geschnittener Zwiebel eine Mehlschwitze, kocht diese mit 80 g Fleischbrühe glatt, gibt 50 g Rotwein, etwas Essig, die Gurke und das Fleisch dazu und kocht alles noch einmal auf.

€ 57,5 ♂ 52,0 ♀ 3,5 € 775.

1/2 Portion: € 29,0 ♂ 26,0 ♀ 2,0 € 390.

216. Suprême von Huhn.

1/2 bratfertiges Poulet (ca. 250 g) wird in 20 g Butter, 25 g Speck und Salz 1/2 Stunde gedünstet. Das Brustfleisch wird abgelöst. Das übrige Fleisch wird ebenfalls von den Knochen gelöst, durch die Fleischmaschine getrieben und mit 5 g Butter, 5 g Rahm, einem Eigelb, 20 g Fleischbrühe und Salz zu einem Brei gerührt. Beim Anrichten wird das Brustfleisch darüber gelegt.

€ 34,0 ♂ 46,5 ♀ 0,5 € 595.

(Berechnet sind 150 g Fleisch.)

217. Hühnerfrikassee.

$\frac{1}{2}$ Poulet (200 g) wird in schwachem Salzwasser weichgekocht ($\frac{1}{2}$ Stunde). Ferner gibt man 30 g Meuronatmehl in 20 g heiße Butter und verkocht dies mit 125 g Fleischbrühe recht glatt. Dann werden 20 g Champignons und Zitronensaft dazu gegeben, alles gut durchgekocht und zuletzt mit 20 g Rahm und einem Eigelb gebunden. Die Brühe wird über dem zerschnittenen Poulet angerichtet.

€ 52,0 ♂ 28,0 ♀ 3,5 € 525.

(Berechnet sind 125 g Fleisch.)

$\frac{1}{2}$ Portion: € 26,0 ♂ 14,0 ♀ 2,0 € 265.

218. Taubenfrikassee.

Eine Taube (250 g) wird in schwachem Salzwasser mit 30 g Suppengrün weichgekocht. 30 g Meuronatmehl werden in 20 g heiße Butter gegeben und mit 125 g Fleischbrühe recht glatt gekocht. Dann werden 20 g Champignons und Zitronensaft dazu gegeben, alles gut durchgekocht und zuletzt mit 20 g Rahm und einem Eigelb gebunden. Die Brühe wird über der in Viertel geschnittenen Taube angerichtet.

€ 60,5 ♂ 28,0 ♀ 3,0 € 570.

(Berechnet sind 150 g Fleisch.)

$\frac{1}{2}$ Portion: € 30,5 ♂ 14,0 ♀ 1,5 € 285.

219. Entenragout.

180 g Entenfleisch (Brust oder Schlegel) werden mit 20 g Butter und Salz $\frac{1}{2}$ Stunde gebraten. Man gibt 30 g Champignonscheiben, 20 g Meuronatmehl und 100 g Rotwein dazu und dünstet alles noch $\frac{1}{4}$ Stunde.

€ 46,5 ♂ 20,0 ♀ 3,5 € 420.

(Berechnet sind 125 g Fleisch.)

220. Salmi von Arideute.

Eine bratfertige Arideute wird in 20 g Butter und 20 g Speck mit Salz $\frac{3}{4}$ Stunden gedünstet. Die Brust wird dann sorgfältig ausgelöst und beiseite gestellt. Die Knochen und das übrige Fleisch werden einigemal durch die Hackmaschine getrieben und

das so entstandene Püree mit dem Bratenfond, 100 g Rotwein, 20 g Fleischbrühe und Salz gemischt und durch ein Sieb gestrichen. Der Brei wird nochmals recht heiß gerührt und beim Anrichten das Brustfleisch oben auf gelegt.

£ 38,0 ♂ 34,5 R 0,5 £ 505.

221. Salmi vom Rebhuhn.

Ein bratfertiges Rebhuhn wird in 20 g Butter, 20 g Speck und Salz gedünstet (jung $\frac{1}{2}$ Stunde, alt bis $1\frac{1}{2}$ Stunden) und dann wie bei Krammetsvögel-Salmi (Nr. 222) weiter verfahren.

£ 47,5 ♂ 32,5 R 0,5 £ 530.

(Berechnet sind 175 g Fleisch.)

222. Salmi von Krammetsvögeln.

3 bratfertige Krammetsvögel (Gewicht je ca. 80 g) werden scharf in 25 g Butter und Salz gebraten. Die ganze Brust wird mit dem Brustbein abgelöst, der Rest samt Knochen durch die Hackmaschine getrieben und das Püree mit dem Bratenfond und 100 g Rotwein vermischt. Dann wird alles durch ein Sieb gestrichen, der knochenfreie Brei nochmals erhitzt und mit der Brust belegt.

£ 42,0 ♂ 23,5 R 1,0 £ 420.

(Berechnet sind 180 g Fleisch.)

223. Fischfrikassee.

Man kocht 10 g Sardellen, 5 g Zwiebel und etwas Gewürz einige Minuten in 100 g Fleischbrühe, gibt alles durch ein feines Sieb und kocht es mit 30 g Butter und 20 g Meuronatmehl glatt. Man würzt die Tunke mit Zitronensaft, bindet mit einem in wenig heißem Wasser verrührten Eigelb und gibt 30 g in Scheibchen geschnittene Champignons und 120 g aus den Gräten gelöstes gekochtes Fischfleisch dazu. Man richtet recht heiß an.

£ 48,5 ♂ 30,5 R 3,0 £ 525.

(Berechnet ist gekochtes Schellfischfleisch.)

224. Austernragout.

Man macht aus 20 g Butter und 20 g Meuronatmehl eine helle Einbrenne, die man mit 60 g Fleischbrühe recht glatt verkocht. Dazu gibt man Zitronensaft, 20 g in feine Würfel geschnittenes Kalbsbries, 20 g ebensolche Champignons, ein Eigelb und zuletzt 50 g Austern ohne Bärte. Die Austern dürfen nur heiß werden, aber nicht kochen. Das Ragout wird in eine Muschel getan und mit 10 g Kaviar verziert.

£ 30,0 ♂ 23,5 ♀ 4,0 £ 380.

225. Fleischbrei, roh (Beefsteak tartare).

125 g geschabtes Rindfleisch werden schnell mit einem Eigelb und Salz verrührt und angerichtet.

£ 27,5 ♂ 8,5 ♀ 0,0 £ 210.

226. Fleischbrei I.

150 g zartes Fleisch (Kalb, Geflügel oder Wild) werden in 15 g Butter und 20 g Fleischbrühe $\frac{1}{2}$ Stunde lang gedünstet, durch die Hackmaschine getrieben und mit 20 g Butter, 2 Eiern und Salz nochmals heiß gerührt.

£ 40,5 ♂ 41,0 ♀ 1,0 £ 570.

(Berechnet sind 150 g Kalbfleisch.)

227. Fleischbrei II.

150 g Kalbschnitzel werden ohne Zusatz in 10 g Butter leicht angebraten und durch die Fleischmaschine getrieben. Dann gibt man 2 ganze Eier, 10 g Meuronatmehl, 25 g Rahm und Salz daran und rührt schnell auf der Pfanne wie Rührei zu einem flockigen Brei.

(Kann von allen zarten Fleischsorten bereitet werden.)

£ 49,5 ♂ 26,0 ♀ 2,5 £ 475.

228. Hühnerfleischbrei.

100 g Hühnerbrustfleisch werden durch die Hackmaschine getrieben, mit 30 g süßem Rahm, 1 Eigelb und Salz vermengt, und zu 30 g zerlassener Butter in eine Kasserolle gegeben, in der alles recht heiß gerührt wird. Der Brei muß sofort aufgetragen werden.

£ 23,0 ♂ 37,5 ♀ 1,5 £ 465.

229. Kalbsbriesbrei.

150 g Kalbsbries werden recht weiß abgekocht, zu feinem Püree verrührt (am besten durch die kleine Passiermaschine gegeben), dann mit 2 Eigelb, 20 g Butter und 25 g Mosel heiß gerührt und sogleich aufgetragen.

£ 47,0 ₤ 26,5 R 0,0 £ 475.

230. Kalbshirnbrei.

150 g Kalbshirn werden enthäutet und mit reichlich kaltem Wasser, Essig und etwas Salz auf der Seite des Herds weiß ziehen gelassen. Man spült in kaltem Wasser, streicht alles durch ein feines Sieb und dickt es mit 2 Eiern, 15 g Butter und Salz wie Rührei auf der Pfanne ein. Man richtet sogleich an.

£ 25,5 ₤ 35,5 R 0,5 £ 440.

231. Fleischsalat.

100 g gekochtes, in feine Streifen geschnittenes Fleisch (Kalb) und 50 g ebenso geschnittene Salzgurken werden mit Mayonnaise (Nr. 425) gemischt.

£ 31,5 ₤ 29,0 R 1,5 £ 410.

$\frac{1}{2}$ Portion:

£ 16,0 ₤ 14,5 R 1,0 £ 210.

232. Geflügelsalat.

100 g gebratenes Geflügelfleisch (ohne Haut und Sehnen) werden in feine Streifen geschnitten. Ebenso werden 50 g saure Gurken geschält und zerschnitten. Fleisch und Gurke werden mit Salattunke (Nr. 434) vermengt.

£ 42,0 ₤ 44,5 R 0,5 £ 630.

(Berechnet sind 100 g mageres Hühnerfleisch.)

$\frac{1}{2}$ Portion:

£ 21,0 ₤ 22,5 R 0,5 £ 315.

233. Heringsalat.

100 g Hering werden gewässert, entgrätet und in kleine Würfel zerschnitten. Dazu gibt man 50 g Apfelschnitze, 20 g rote Rüben und 25 g saure Gurken, alles ebenfalls in Würfel geschnitten. Man schwenkt die Zutaten in einer Portion Mayonnaise (Nr. 425) und richtet recht kalt an.

£ 25,0 ₤ 38,5 R 10,0 £ 505.

$\frac{1}{2}$ Portion:

£ 12,5 ₤ 19,5 R 5,0 £ 255.

234. Italienischer Salat.

Die Zutaten: 50 g gebratenes Kalbfleisch,
 30 g gekochter Schinken,
 20 g entwässerte Sardellen,
 30 g rote Rüben (abgekocht und gespült),
 30 g Salzgurken

werden in feine Streifen geschnitten und mit Mayonnaise (Nr. 425) vermengt. Man bereitet den Salat 2 Stunden vor dem Anrichten.

£ 37,0 ♂ 34,0 K 3,0 £ 535.

235. Hummermayonnaise.

100 g Hummerfleisch (ev. Konserve) werden einige Minuten gewässert, dann mit Mayonnaise (Nr. 425) übergossen und angerichtet.

£ 26,5 ♂ 29,5 K 1,0 £ 395.

236. Krabbensalat.

100 g Krabben (ev. Konserve) werden einige Minuten gewässert, dann mit Mayonnaise (Nr. 425) übergossen und angerichtet.

£ 27,5 ♂ 29,0 K 3,5 £ 405.

Die Sulzen (Gelatinespeisen, Gelees, Aspiks) sind durch ihren Gehalt an Leimstoffen ausgezeichnet. Die weiße Gelatine („Hausenblase“) ist reiner getrockneter Leimstoff. Eine 3—4 %ige Lösung zeigt erkaltet die gewünschte Gallertkonsistenz. Von einem erheblichen Nährwert, den viele Autoren den Sulzen als Eiweißsparmittel zuschreiben, kann also nicht gesprochen werden. Über die aus Kalbsfüßen usw. gewonnenen Sulzen fehlen genaue Analysen; indessen ist der Prozentgehalt an Leimstoffen, gleiche Gallertkonsistenz vorausgesetzt, wohl nicht höher.

Dagegen ermöglichen die Sulzen, die durch Einlagen von Fleisch und anderen Nahrungsmitteln nahrhaft gemacht werden können, eine angenehme Abwechslung in die Kost zu bringen.

237. Klare Sulz.

4 g in heißem Wasser gelöste Gelatine werden in 80 g Wasser gegeben und Zitronensaft, Salz und 5 g Maggi zugefügt.

£ 4,5 ♂ 0,0 K 0,0 £ 20.

238. Kalbfleisch in Sulz.

150 g Kalbfleisch werden in 500 g Wasser, Essig, 15 g Suppenwurzel, 20 g Zwiebel und Salz $\frac{3}{4}$ Stunden lang gekocht, dann aus der Brühe gehoben, in Würfel geschnitten und in ein mit Öl ausgeriebenes Sturzformchen geordnet. Man gießt dann die Sulz Nr. 237 darüber.

€ 33,0 ♂ 1,0 ♀ 0,0 € 170.

239. Kalbskotelette in Sulz.

150 g Kalbskotelette (ohne Knochen) werden mit Salz eingerieben, in 10 g Butter 4 Minuten gebraten und nach dem Erkalten mit der Sulz Nr. 237 übergossen. Nach dem Erstarren serviere man gestürzt.

€ 33,0 ♂ 9,5 ♀ 0,0 € 275.

Dazu Mayonnaise.

240. Kalbshirn in Sulz.

120 g recht weiß ausgezogenes Kalbshirn werden in 10 g Butter und Salz leicht gebraten, dann mit halb erstarrter Sulz Nr. 237 übergossen. Man stürzt nach dem völligen Erstarren.

€ 15,0 ♂ 18,0 ♀ 0,0 € 240.

Dazu kalte Tunken oder Salat.

241. Huhn in Sulz.

200 g Hühnerfleisch werden in 400 g Salzwasser mit Suppenwurzel und Zwiebel 1 Stunde lang gekocht und trocken ausgehoben. Man bereitet eine Sulz aus 4 g Gelatine, 1 g Maggi und 80 g Kochbrühe, gibt 1 Löffel Essig dazu und übergießt damit das Fleisch.

€ 33,5 ♂ 2,0 ♀ 0,0 € 180.

(Berechnet sind 150 g Fleisch.)

242. Gans in Sulz.

200 g Gänsefleisch werden in 400 g Salzwasser mit 30 g Suppenwurzel und 10 g Zwiebeln $1\frac{1}{2}$ Stunden lang gekocht, trocken ausgehoben und weiterhin wie bei Huhn in Sulz verfahren.

€ 27,5 ♂ 65,0 ♀ 0,0 € 740.

(Berechnet sind 150 g Fleisch.)

243. Ente in Sulz.

200 g Entenfleisch werden in 400 g Salzwasser mit Suppenwurzel und 10 g Zwiebeln 1½ Stunden lang gekocht und trocken ausgehoben. 180 g des Kochwassers werden recht klar durch eine Serviette geseiht, mit 5 g gelöster Gelatine, 15 g Essig und 5 g Maggiwürze vermischt und über das Fleisch gegossen.

€ 37,5 ♂ 4,5 K 0,0 € 235.

(Berechnet sind 150 g Fleisch.)

244. Kalb in Sulz.

200 g Kalbfleisch werden gekocht, in eine leicht mit Öl ausgeriebene Sturzform geordnet und mit Sulz (Nr. 237) übergossen. Nach dem Erstarren wird gestürzt angerichtet.

€ 28,5 ♂ 50,0 K 0,0 € 600.

Dazu Mayonnaise, kalte Tomatentunke oder grüner Salat.

245. Forelle in Sulz.

150 g Forellen werden gekocht, aus den Gräten gelöst, in ein leicht mit Öl ausgeriebenes Sturzförmchen eingeordnet und mit Sulz (Nr. 237) übergossen. Nach dem Erstarren wird gestürzt angerichtet.

€ 27,0 ♂ 2,5 K 0,0 € 150.

Dazu Mayonnaise, kalte Tomatentunke oder grüner Salat.

246. Sardinen in Sulz mit Kaviar.

40 g Ölsardinen werden mit den dünnen Scheiben eines hartgekochten Eis recht gefällig in ein mit Öl ausgeriebenes Sturzförmchen geordnet und mit Sulz (Nr. 237) übergossen. Nach dem Erstarren wird gestürzt und mit 20 g Kaviar garniert.

€ 26,0 ♂ 12,5 K 0,5 € 235.

IV. Eierspeisen und Aufläufe.

Die Eierspeisen spielen neben dem Fleisch die größte Rolle in der Diabetesküche. Das Ei ist fast kohlenhydratfrei bei erheblichem Eiweiß- und Fettgehalt.

Das Eigelb unterscheidet sich durch seinen wesentlich größeren Fettreichtum von dem Eiweiß. Der Lezithingehalt des ersteren soll allerdings beim Zuckerkranken nachteilig sein, wenngleich diese mehr theoretische Annahme durch die Praxis meist unbestätigt bleibt. Das Eiereiweiß wird, besonders in rohem Zustand, besser als das Fleischeiweiß vertragen. Bei wechselnder Zubereitung können einem Zuckerkranken bequem 2—6 Eier täglich gereicht werden. Ein Übermaß bringt aber auch hier die Gefahren der Eiweißüberernährung mit sich.

247. Ei, gekocht.

Weich: 2—3 Minuten gekocht; wachsw weich: 4 Minuten gekocht; hart: 7—10 Minuten gekocht.

1 Ei:	E 6,1	F 5,6	K 0,3	E 75.
2 Eier:	E 12,2	F 11,2	K 0,6	E 150.

Dazu Sardellentunke, Burgundertunke, Speckunke, Käsetunke, Tomatentunke, grüner Salat oder 10—20 g frische Butter.

248. Seheier (Spiegeleier, Ochsenaugen).

Man läßt 25 g Butter in der Pfanne zergehen und schlägt 2 Eier darauf. Wenn das Weiße stockt, nimmt man die Pfanne vom Feuer.

	E 12,5	F 31,5	K 1,0	E 340.
1/2 Portion:	E 6,5	F 16,0	K 0,5	E 170.

249. Seheier auf Speck.

40 g durchwachsener Speck werden in feine Scheiben geschnitten, auf der Pfanne leicht angebraten und zwei Eier darauf geschlagen. Man würzt mit etwas Salz und läßt das Weiße der Eier fest werden.

	E 15,5	F 39,0	K 0,5	E 425.
--	--------	--------	-------	--------

250. Seheier auf Speck mit Tomaten.

30 g feine Speckstreifen läßt man in einer Omelettenschüssel anrösten, gibt 30 g Tomatenscheiben dazu, wartet einige Minuten, schlägt dann 2 Eier darauf, würzt mit etwas Salz und trägt in der Pfanne auf.

	E 15,0	F 32,0	K 1,5	E 360.
--	--------	--------	-------	--------

251. Seheier mit Schinken.

50 g Schinkenscheibchen werden in 20 g Butter leicht gebraten, 2 Eier darauf geschlagen und wie Seheier beendet.

£ 23,0 ₤ 31,5 ₧ 0,5 € 395.

252. Seheier mit Bratwurst.

$\frac{1}{2}$ Portion Bratwurst (siehe Nr. 200) wird in dicke Scheiben geschnitten. Diese werden in 25 g Butter leicht von einer Seite gebraten, dann schlägt man zwei Eier darauf, gibt 60 g Tomatenscheiben über das Ganze, läßt einige Minuten braten und trägt sogleich auf.

£ 22,5 ₤ 37,5 ₧ 3,0 € 455.

253. Seheier in Sulz.

Man bereitet eine Sulz nach Nr. 237, sowie zwei Seheier (Nr. 248).

30 g konservierte Spargelstücken werden in ein tiefes Schüsselchen geordnet, dann die zwei Seheier darauf gegeben und auf jedes Ei eine Trüffelscheibe zu 10 g gelegt. Zum Schluß wird die Fleischsulz darüber gegossen und recht kalt mit einer halben Portion Mayonnaise (Nr. 425) angerichtet.

£ 24,5 ₤ 45,5 ₧ 3,0 € 530.

254. Eier mit Remouladentunke.

Zwei hart gekochte Eier werden geschält, halbiert, kreuzweise mit 20 g Sardellenfilet belegt und mit Remouladentunke (Nr. 433) angerichtet.

£ 34,0 ₤ 39,5 ₧ 1,5 € 485.

255. Gefüllte Eier.

Zwei Eier werden 10 Minuten lang gekocht und in der Schale in je zwei Hälften geschnitten. Eigelb und Eiweiß werden recht fein gewiegt, dann gibt man 10 g sauren Rahm, 5 g Öl, 5 g Essig und Salz unter fleißigem Rühren daran, füllt die Masse in die leeren Schalen zurück und brät in 20 g Butter braun.

£ 12,5 ₤ 33,5 ₧ 1,0 € 370.

256. Eiersalat.

Zwei harte Eier werden fein gewiegt, mit 10 g Öl, 10 g Essig, 15 g saurem Rahm, Salz und etwas Petersilie vermischt.

£ 13,0 ♂ 24,5 R 1,0 £ 275.

257. Eiersalat mit Sardine.

Zwei hartgekochte Eier werden fein gehackt, mit 10 g Öl, 10 g Essig und Salz vermengt, angerichtet und mit 30 g Öl-sardinen belegt.

£ 20,5 ♂ 23,0 R 0,5 £ 300.

258. Rührei.

Zwei Eier werden in zwei Eßlöffel Salzwasser verfloßt und dann in einer Pfanne, in der man 20 g Butter hat heiß werden lassen, bis zum Festwerden verrührt.

£ 12,5 ♂ 27,5 R 0,5 £ 300.

259. Rührei mit Speck.

40 g durchwachsener Speck werden in kleine Würfel geschnitten und auf der Pfanne leicht angebraten. Zwei Eier, welche mit zwei Eßlöffeln Salzwasser geschlagen wurden, werden darüber gegeben und schnell zu leichtem Rührei verarbeitet.

£ 15,5 ♂ 39,0 R 0,5 £ 425.

260. Rührei mit Schinken.

Man brät 60 g in Würfel geschnittenen Lachsschinken einige Minuten in 20 g Butter, gibt schnell drei ganze Eier, Salz und zwei Eßlöffel Wasser dazu und rührt alles zu einem weichen Rührei.

£ 32,5 ♂ 49,0 R 1,0 £ 590.

261. Rührei mit Schinken und Spargel.

Zu dem Rührei mit Schinken (Nr. 260) gibt man zuletzt weichgekochte Spargelstücke (roh 80 g) dazu.

£ 33,5 ♂ 49,0 R 2,5 £ 595.

262. Rührei mit Büdling.

30 g Büdling (ohne Haut und Gräten) werden in 20 g Butter leicht angebraten, zwei Eier darüber geschlagen und schnell zu Rührei verarbeitet.

£ 16,5 ♂ 29,0 ♀ 0,5 £ 335.

263. Rührei mit Schweizerkäse.

Man bereitet aus zwei Eiern, 15 g Butter und zwei Löffeln Salzwasser ein Rührei und vermischt es recht heiß mit 20 g feinwürflig geschnittenem Schweizerkäse.

£ 18,0 ♂ 29,0 ♀ 1,0 £ 350.

264. Rührei mit Spargel.

Ein Rührei (Nr. 258) wird kurz vor dem Festwerden mit gekochten Spargelstückchen (50 g roh) vermischt und heiß serviert.

£ 13,0 ♂ 27,5 ♀ 1,5 £ 310.

265. Rührei mit Spinat und Käse.

Man bereitet aus 200 g Spinat ein feines Püree, dünstet es einige Minuten in 10 g Butter, 10 g süßem Rahm und Salz. Außerdem kocht man ein weiches Rührei aus zwei Eiern und 20 g Butter. Der Spinat wird auf feuerfester Platte angerichtet, in die Mitte kommt das Rührei. Man bestreut dies mit 20 g geriebenem Schweizerkäse, legt 5 g Butter darauf und läßt es im Ofen leicht Farbe annehmen.

£ 24,0 ♂ 48,0 ♀ 7,5 £ 580.

266. Rührei mit Morcheln.

Man bereitet aus zwei Eiern, 20 g Butter und zwei Eßlöffeln Salzwasser ein weiches Rührei und gibt kurz vor dem Steifwerden 50 g gehackte und in 10 g Butter leicht gedünstete Morcheln (frisch oder konserviert) dazu.

£ 14,0 ♂ 36,0 ♀ 2,5 £ 390.

267. Omelette.

Zwei Eigelb werden mit Salz recht glatt gerührt; dann gibt man 5 g Meuronatmehl und den Eierschnee daran und bäckt in 15 g steigender Butter im Bratofen bei mäßiger Hitze nur auf

einer Seite. Man serviert die Omelette zum Halbmond zusammengeschlagen.

€ 16,0 ₤ 23,5 R 1,0 £ 285.

268. Omelette mit Speck.

Drei Eigelb werden mit 5 g Meuronatmehl, 15 g saurem Rahm und Salz einige Minuten gerührt, dann gibt man den Eierschnee daran und bäckt in 50 g zerlassenen Speckwürfeln die Omelette von beiden Seiten.

€ 27,0 ₤ 54,5 R 1,5 £ 620.

269. Omelette mit geräuchertem Lachs.

Eine Omelette (Nr. 267) wird fertig gebacken und vor dem Aufgeben mit 30 g feingewiegtem, geräuchertem Lachs bestreut.

€ 23,0 ₤ 26,5 R 1,0 £ 350.

270. Omelette mit Kalbsniere.

Man schneidet 100 g Kalbsniere in Scheiben, dünstet sie in 15 g Butter, 20 g Rotwein und Salz einige Minuten, treibt dann alles durch die Hackmaschine und füllt es recht heiß in eine fertig gebackene Omelette (Nr. 267).

€ 33,0 ₤ 40,0 R 1,5 £ 520.

271. Omelette mit Spinat.

Man bäckt eine Omelette (Nr. 267) und belegt die eine Hälfte mit 50 g Spinat, den man in 15 g Butter und Salz gedünstet hatte. Die andere Hälfte wird darüber geflappt und die Omelette sofort aufgetragen.

€ 18,0 ₤ 36,0 R 2,5 £ 415.

Dazu Schinken oder Geflügel.

272. Omelette mit Champignons.

Man bäckt eine Omelette nach Nr. 267. Zuvor hat man 100 g Champignons (Konserve) in dicke Scheiben geschnitten, mit Zitronensaft, 10 g Butter und Salz 10 Minuten lang gedünstet. Diese Pilze legt man auf die eine Hälfte der Omelette, schlägt die andere darüber und serviert recht heiß.

€ 19,5 ₤ 31,5 R 4,0 £ 390.

273. Omelette mit Morcheln.

Man bäckt eine Omelette (Nr. 267). Ferner dünstet man 80 g zerhackte Morcheln in 15 g Butter und Salz 20 Minuten und füllt die etwas zerhackten Morcheln in die fertige Omelette. Man richtet recht heiß an.

£ 18,0 ♂ 36,0 R 4,0 € 420.

274. Omelette mit Apfelmus.

Man bäckt eine Omelette nach Nr. 267, gibt auf die eine Hälfte Apfelmus von 40 g Apfelschnitzen ($\frac{1}{2}$ Portion Nr. 469), und schlägt die andere Hälfte darüber.

£ 16,0 ♂ 23,5 R 5,0 € 300.

275. Omelette mit Preiselbeeren.

Man bäckt eine Omelette nach Nr. 267, gibt auf die eine Hälfte Kompott von 50 g Preiselbeeren ($\frac{1}{2}$ Portion Nr. 475) und schlägt die andere Hälfte darüber.

£ 16,0 ♂ 23,5 R 4,0 € 295.

276. Omelette mit Johannisbeeren.

Man bäckt eine Omelette nach Nr. 267, gibt auf die eine Hälfte Kompott von 40 g Johannisbeeren ($\frac{1}{2}$ Portion Nr. 477) und schlägt die andere Hälfte darüber.

£ 16,0 ♂ 23,5 R 4,0 € 295.

277. Omelette mit Kirschen.

Man bäckt eine Omelette nach Nr. 267, gibt auf die eine Hälfte Kompott von 40 g Kirschen ($\frac{1}{2}$ Portion nach Nr. 487) und schlägt die andere Hälfte darüber.

£ 16,0 ♂ 23,5 R 4,5 € 300.

278. Eierfuchen.

Zwei Eigelb werden mit 25 g Meuronatmehl und Salz 5 Minuten lang gerührt, dann gibt man 20 g Diabetikermilch, in der eine Tablette Saccharin aufgelöst war, und den Schnee der Eier dazu und bäckt den Eierfuchen in 20 g Butter von beiden Seiten recht langsam hellbraun.

£ 31,5 ♂ 28,5 R 2,5 € 410.

279. Eierkuchen mit Fleisch.

Man treibt 100 g Kalbsbraten und 10 g Sardelle ohne Gräten durch die Hackmaschine und dünstet dieses Püree leicht in 10 g Butter. Ferner bäckt man einen Eierkuchen (Nr. 278) ohne Saccharin, gibt das Püree gleichmäßig darauf, rollt den Eierkuchen fest zusammen und richtet recht heiß an.

£ 43,5 ♂ 38,0 R 1,0 £ 600.

280. Eierkuchen mit Speck.

Man gibt den Eierkuchenteig (Nr. 278) auf 30 g in einer Pfanne leicht angeröstete Speckwürfel und bäckt ihn vorsichtig (nie auf offenem Feuer!) von beiden Seiten hellbraun.

£ 34,0 ♂ 49,0 R 2,5 £ 605.

281. Eierkuchen mit Äpfeln.

Man bäckt einen Eierkuchen nach Nr. 278, aber zunächst nur auf einer Seite. Hierzu gibt man $\frac{1}{2}$ Portion Kompott von Apfelschnitten (Nr. 469), wendet vorsichtig, bäckt auch auf der anderen Seite hellbraun und trägt sofort auf.

£ 31,5 ♂ 28,5 R 6,5 £ 435.

282. Eierkuchen mit Zwetschgen.

Man bäckt einen Eierkuchen von 25 g Meuronatmehl, zwei Eiern und 20 g Diabetikermilch in 20 g Butter zunächst von einer Seite, gibt hierzu $\frac{1}{2}$ Portion Zwetschgenkompott (Nr. 483), wendet vorsichtig, bäckt auf der anderen Seite hellbraun und richtet sofort an.

£ 32,0 ♂ 28,5 R 8,5 £ 435.

283. Eierkuchen mit Preiselbeeren.

Man bäckt einen Eierkuchen (Nr. 278) und füllt ihn mit $\frac{1}{2}$ Portion Preiselbeerkompott (Nr. 475) wie vorstehend.

£ 31,5 ♂ 28,5 R 5,5 £ 425.

284. Eierkuchen mit Johannisbeeren.

Man bäckt einen Eierkuchen und füllt ihn mit $\frac{1}{2}$ Portion Johannisbeerkompott (Nr. 477) wie vorstehend.

£ 31,5 ♂ 28,5 R 5,5 £ 425.

285. Auflauf von Kalbshirn.

Ein weiß abgekochtes und enthäutetes Kalbshirn (frisch 150 g) wird in 10 g Butter leicht gedünstet, durch ein feines Sieb getrieben, mit 2 Eigelb, 10 g zerlassener Butter und Salz gut verrührt und darauf mit dem Schnee der Eier vermengt. Man bäckt in gut gebuttertem Auflaufförmchen 10 Minuten.

£ 25,5 ♂ 39,5 R 0,5 £ 445.

286. Fleischauflauf.

150 g Kalbsbraten werden zu ganz feinem Püree verarbeitet, 30 g Butter, 15 g Meuronatmehl, 3 Eigelb, etwas Salz und zuletzt der Eierschnee daran gegeben und die ganze Masse 10 Minuten lang recht gleichmäßig verrührt. Man bäckt 20 Minuten in gut gebutterter Auflaufform.

£ 67,5 ♂ 50,5 R 2,5 £ 770.

Dazu grüner Salat.

287. Käseauflauf.

50 g kalte Diabetikermilch rührt man auf dem Feuer mit 10 g Meuronatmehl dicklich, gibt 20 g geriebenen Schweizerkäse dazu, rührt noch 1 Minute und fügt dann 10 g Butter, zwei Eier, den festen Schnee von einem Eiweiß und etwas Salz dazu. Die feuerfeste Form buttert man gut und bäckt den Auflauf darin 20 Minuten.

£ 29,5 ♂ 27,0 R 2,0 £ 390.

288. Käseauflauf in der Muschel.

Man füllt $\frac{1}{2}$ Portion Käseauflauf (Nr. 287) in eine gut gebutterte Muschelform und läßt 15 Minuten backen.

£ 15,0 ♂ 13,5 R 1,0 £ 195.

289. Auflauf von Fleisch mit Käse.

150 g weißes Fleisch werden in Würfel geschnitten und diese in eine feuerfeste Porzellanform getan. 25 g Butter werden glatt gerührt, 15 g Meuronatmehl, 30 g geriebener Schweizerkäse, 50 g saurer Rahm, Salz, zwei Eigelb und zuletzt der Schnee

der Eier dazu gegeben, dies über das Fleisch getan und das ganze 20 Minuten lang gebacken.

£ 62,5 ♂ 51,5 R 4,0 £ 790.

290. Sauerkrautauflauf.

$\frac{1}{2}$ Portion Sauerkraut (Nr. 318) wird lagenweise mit 50 g gewiegtem gekochtem Schinken in eine Auflaufform geordnet und mit zwei ganzen, in 80 g Fleischbrühe verklopften Eiern übergossen. Man läßt 20 Minuten lang im Ofen backen.

£ 25,5 ♂ 38,5 R 3,0 £ 475.

291. Spargelauf.

50 g Spargelstücke (am besten Konserve) werden in eine Auflaufform geordnet. Eine Einbrenne aus 100 g Wasser, 30 g Meuronatmehl, 20 g Butter und Salz wird nach dem Erkalten mit zwei Eiern verrührt und über die Spargelstücke gegossen. Man bäckt 20 Minuten lang im Ofen.

£ 35,5 ♂ 27,5 R 4,0 £ 430.

Dazu Gemüsetunke.

292. Spinatauf.

200 g Spinat werden abgekocht und feingehackt, mit zwei Eigelb, 20 g Butter und Salz einige Minuten gerührt, zuletzt mit dem Schnee der Eier. Die Masse wird in ein Auflaufförmchen gefüllt und 15 Minuten lang in heißem Badrohr aufgezogen.

£ 16,5 ♂ 28,0 R 5,5 £ 350.

Dazu zerlassene Butter.

293. Blumenkohlauf.

200 g Blumenkohlrischen werden in schwachem Salzwasser recht weich gekocht, dann läßt man sie abtropfen und ordnet sie in ein gut gebuttertes Auflaufförmchen. 100 g Wasser werden mit 30 g Meuronatmehl und 30 g Butter glatt gekocht, dann Salz und zwei ganze Eier darunter gegeben und dies über den Blumenkohl gegossen. Man bäckt den Auflauf 20 Minuten lang im Ofen.

£ 38,5 ♂ 36,0 R 9,0 £ 540.

Dazu Salate oder Tomatentunke.

294. Gemüseauflauf.

30 g Spargel, 50 g grüne Schnittbohnen (20 g gelbe Rüben) und 50 g Blumenkohl (frisch oder konserviert) werden einzeln in schwachem Salzwasser weichgekocht, trocken ausgehoben und in ein Auflaufförmchen geordnet. Eine Schwiße aus 40 g Meuronatmehl und 20 g heißer Butter wird mit 100 g Wasser abgelöscht, etwas verkühlt, mit zwei Eiern und Salz vermengt, über das Gemüse gegeben und im Ofen 20 Minuten gebacken.

€ 44,5 ♂ 28,0 ♀ 9,5 € 395.

Ohne Gelbrüben: € 44,5 ♂ 28,0 ♀ 8,5 € 390.

Dazu Tomatentunke oder Salat.

295. Auflauf von Hering und Kartoffeln.

100 g Kartoffeln werden in der Schale gekocht, dann geschält und in feine Scheibchen geschnitten. Diese werden mit 60 g entwässertem, feingewiegtem Salzhering lagenweise in ein Auflaufförmchen geordnet, mit 30 g saurem Rahm, in denen zwei Eier verklopft wurden, übergossen und 20 Minuten im Ofen gebacken.

€ 25,5 ♂ 27,0 ♀ 17,5 € 430.

296. Auflauf von Kartoffeln mit Schinken.

Man kocht 100 g Kartoffeln in der Schale, schält sie dann und schneidet sie in feine Scheiben. Diese werden abwechselnd lagenweise mit 80 g gewiegtem Schinken in ein Auflaufförmchen geordnet und 30 g saurer Rahm, mit zwei Eiern verklopft, darüber gegossen. Man bäckt 20 Minuten im Ofen.

€ 32,0 ♂ 24,5 ♀ 17,5 € 440.

(Berechnet sind 80 g Kartoffeln.)

Dazu grüner Salat.

297. Auflauf von Hafermehl mit Spargeln.

30 g Spargelstücke werden in schwachem Salzwasser 20 Min. lang gekocht und dann trocken ausgehoben. Zu 15 g schaumig gerührter Butter gibt man 20 g Hafermehl, zwei Eigelb, Salz und zuletzt den Schnee der Eier mit den Spargelstücken und bäckt im Auflaufförmchen 20 Minuten.

€ 15,0 ♂ 24,0 ♀ 14,0 € 335.

Dazu grüner Salat.

298. Wirsingauflauf.

250 g Wirsingblätter werden feinstreifig geschnitten, abgekocht und trocken ausgehoben. 50 g Kalbfleisch und 50 g Schweinefleisch werden durch die Hackmaschine getrieben und mit einem Ei, 20 g Fleischbrühe und Salz tüchtig verrührt. Man bringt abwechselnd eine Lage Kraut und eine Lage Fleisch in ein Auflaufförmchen, so daß die oberste Lage durch Kraut gebildet wird. Der Auflauf wird 40 Minuten im Ofen gebacken.

E 30,0 F 10,0 K 10,0 C 270.

V. Gemüse, Pilze und Mehlspeisen.

Die frischen Gemüse enthalten geringe Eiweiß-, sehr geringe Fett- und mäßige Kohlehydratmengen. Die letzteren sind bei den Blattgemüsen am niedrigsten, bei den Wurzelgemüsen am höchsten. Durch Abkochen und Spülen läßt sich etwa der vierte Teil der Kohlehydrate entfernen.

Wichtig sind die Gemüse durch ihren Gehalt an den für das Leben so wichtigen Nährsalzen. Der Nährwert erfährt bei der Zubereitung durch Beigabe von Fett eine ganz erhebliche Erhöhung. Die Gemüse dienen daher in der Diabetestüche als Fettträger. Um ein gutes Verschmelzen des Fettes mit den Gemüse zu ermöglichen, müssen die letzteren zuvor zwischen Tüchern oder durch Auspressen möglichst vom Kochwasser befreit, d. h. getrocknet werden.

Für den Diabetiker sind reichliche Gemüseportionen als Ausgleich für die schwer verdauliche Fleischdiät sehr notwendig.

Endivien, Artischocken, Schwarzwurzeln, Stachys, Topinambur und Pilze enthalten einen Teil ihrer Kohlehydrate in einer Form (als Mannit, Inulin usw.), die oft besonders leicht vertragen wird. Die grünen Bohnen enthalten Inosit d. i. einen energieliefernden, nicht zuckerbildenden Körper.

Die Kartoffeln und Kartoffelgerichte zeigen zwar einen höheren Kohlehydratgehalt als die anderen Gemüse, immerhin können sie in kleineren Portionen auch bei mittelschweren Erkrankungen gereicht werden, besonders wenn durch Zerreiben

und Auswaschen der stärke Mehlsreiche Teil entfernt wird. Die Kartoffelgerichte bilden den Übergang zu den Mehlspeisen, die zum Schluß dieses Abschnitts durch einige besonders wichtige Gerichte vertreten sind.

Sie dienen, ebenso wie die Kartoffeln, besonders als Zulage bei besserer Toleranz.

Der Haferbrei findet an Hafertagen nach v. Noordens Vorschrift Verwendung (mit Hafer Suppe und Eiern zusammen).

299. Stangenspargel, frisch.

200 g frische, gepukzte Spargeln werden abgekocht, gespült und in 200 g Wasser mit Salz 20 Minuten gekocht. Man läßt noch einige Minuten nachziehen und richtet recht trocken an.

€ 2,5 ♂ 0,0 ♂ 3,0 € 25.

Dazu Butter, Gemüsetunke usw.

300. Stangenspargel (Konserve).

125 g Spargel werden in schwachem Salzwasser schnell erhitzt, ohne daß man kochen läßt. Man richtet recht trocken an.

€ 1,5 ♂ 0,0 ♂ 2,0 € 15.

Dazu zerlassene Butter, Gemüsetunke usw.

301. Spinat.

200 g Spinat werden abgekocht, gespült und einige Male durch die Fleischhackmaschine getrieben. Der Brei wird in 20 g Butter und Salz 10 Minuten gedünstet und zuletzt noch 20 g süßer Rahm hinzugefügt.

€ 5,0 ♂ 21,5 ♂ 5,5 € 240.

302. Spinat mit Speck.

200 g Spinat werden abgekocht, gespült und einige Male durch die Hackmaschine getrieben. Der Brei wird in 35 g zerlassenen Speck mit Salz und 30 g Fleischbrühe 10 Minuten gedünstet. Über den angerichteten Spinat gibt man noch 15 g geröstete Speckwürfel.

€ 8,5 ♂ 35,5 ♂ 4,5 € 385.

½ Portion: € 4,5 ♂ 18,0 ♂ 2,5 € 195.

303. Kopfsalat, gedämpft.

200 g Kopfsalat werden gewaschen, abgekocht, gespült und einige Male durch die Fleischhackmaschine getrieben. Der Brei wird in 20 g Butter und etwas Salz 10 Minuten gedünstet. Zuletzt werden noch 20 g süßer Rahm hinzugefügt.

€ 2,5 ♂ 21,0 ♀ 3,5 € 225.

304. Kopfsalat, gedämpft (mit Tomatentunke).

100 g Kopfsalat werden unzerteilt gewaschen, abgekocht, gespült und in 30 g Fleischbrühe 20 Minuten lang gedünstet, dann ausgehoben und mit Tomatentunke (Nr. 439) angerichtet.

€ 30,0 ♂ 18,5 ♀ 6,5 € 340.

305. Endivienpüree I.

300 g Endivienblätter werden in schwachem Salzwasser, dem etwas Zitronensaft zugesetzt war, abgekocht und sehr gut abgespült. Das Gemüse wird fein gehackt und in 35 g zerlassenem Speck, 15 g Knochenmark, Zitronensaft und 40 g Fleischbrühe $\frac{1}{2}$ Stunde gedünstet.

€ 6,5 ♂ 37,0 ♀ 5,0 € 395.

306. Endivienpüree II.

200 g Endivienblätter werden in schwachem Salzwasser abgekocht, gespült und durch die Hackmaschine getrieben. Das Püree wird mit 20 g Butter, 30 g Fleischbrühe und etwas Zitronensaft $\frac{1}{2}$ Stunde gedünstet und zuletzt 20 g süßer Rahm zugegeben.

€ 3,0 ♂ 21,0 ♀ 4,0 € 225.

307. Sauerampfer.

200 g Sauerampfer werden abgekocht, gespült und fein gehackt. Der Brei wird mit 20 g Butter und 10 g süßem Rahm einige Minuten gedünstet.

€ 3,5 ♂ 19,0 ♀ 5,5 € 210.

308. Sauerampfer mit Speck.

200 g Sauerampfer werden abgekocht, gespült und fein gehackt, mit 30 g zerlassenen Speckwürfeln, 20 g Fleischbrühe und Salz einige Minuten gedünstet und der Sauerampfer noch extra mit 20 g gerösteten Speckwürfeln angerichtet.

€ 7,0 ♂ 35,0 ♀ 5,0 € 380.

309. Rhabarbergemüse.

150 g geschälter Rhabarber werden abgekocht und dann einige Minuten in holländischer Tunke (Nr. 422) ohne Ei gedünstet.

€ 24,5 ♂ 21,5 ♀ 7,0 € 345.

310. Artischocken, frisch.

Eine Artischocke mit Blättern wird nach Entfernung der Spitzen der Blätter 1 Stunde in Salzwasser gekocht und recht trocken angerichtet.

€ 1,0 ♂ 0,0 ♀ 7,5 € 25.

(Berechnet sind 100 g abgekochte Blätter.)

Dazu Gemüsetunke.

311. Blumenkohl.

200 g Blumenkohl werden in schwachem Salzwasser 25 Min. lang gekocht und trocken ausgehoben.

€ 4,5 ♂ 0,5 ♀ 5,5 € 40.

Dazu zerlassene Butter, Gemüsetunke (Nr. 420), Buttermehltunke (Nr. 417) oder Holländische Tunke (Nr. 422).

$\frac{1}{2}$ Portion: € 2,5 ♂ 0,0 ♀ 3,0 € 20.

312. Grünkohl.

200 g Grünkohl werden abgekocht und gespült, durch die Hackmaschine getrieben und mit 20 g Schweinefett, 10 g Zwiebel, 40 g Fleischbrühe und etwas Salz 1 Stunde lang gedünstet. Man übergießt vor dem Auftragen mit 15 g gerösteten Speckwürfeln.

€ 6,0 ♂ 30,0 ♀ 16,0 € 380.

313. Rotkraut.

200 g feingeschnittenes Rotkraut werden schnell recht kochend gebrüht. Man läßt das Wasser gut ablaufen und dämpft das Kraut in der Nelsonkasserolle mit 40 g Weinessig (kochend darangegossen), 40 g Schweinefett, Salz, 1 Tablette Saccharin und 100 g Wasser, welches aber während der Kochzeit, die $2\frac{1}{4}$ Stunden beträgt, vollkommen verdampfen muß.

€ 2,0 ♂ 38,5 ♀ 7,5 € 375.

314. Rosenkohl.

125 g gepuhter Rosenkohl werden abgekocht, gespült, 20 Min. in schwachem Salzwasser gekocht und trocken angerichtet.

€ 3,5 ♂ 0,5 R 5,0 € 40.

Dazu frische Butter, Buttermehltunke (Nr. 417) oder Gemüsetunke (Nr. 420).

315. Weißkraut.

200 g Weißkraut werden abgekocht, gespült, durch die Hackmaschine getrieben und der Brei in 20 g Butter, 20 g Schweinefett, 60 g Fleischbrühe, Salz und Rümmel 1¼ Stunden gedünstet.

€ 2,5 ♂ 36,0 R 6,5 € 370.

316. Weißkraut mit Speck.

200 g Weißkraut werden abgekocht und gespült, durch die Hackmaschine getrieben, dann mit 50 g Speck und 60 g Wasser 1¼ Stunden gedünstet und zuletzt etwas Rümmel und Salz daran gegeben.

€ 6,5 ♂ 35,0 R 6,5 € 380.

317. Weißkraut mit Buttermehltunke.

200 g Weißkraut werden in feine Streifen geschnitten und in schwachem Salzwasser 35 Minuten lang gekocht. Man läßt es trocken ablaufen und richtet mit Buttermehltunke (Nr. 417) an.

€ 20,0 ♂ 21,0 R 9,0 € 330.

318. Sauerkraut.

200 g Sauerkraut werden in 30 g heißem Schweinefett und 150 g Wasser 1 Stunde langsam gedünstet.

€ 1,0 ♂ 29,0 R 4,5 € 295.

319. Bayrischkraut.

200 g Weißkraut werden feingeschnitten, abgekocht und gespült und in 20 g heißem Schweinefett mit 15 g Essig, 50 g Mosel, 100 g Wasser und etwas Salz 1¼ Stunden fest zugedeckt gedünstet.

€ 3,0 ♂ 19,0 R 6,5 € 215.

320. Wirsing.

200 g Wirsing werden abgekocht, gespült, durch die Hackmaschine getrieben und in 20 g Butter mit 60 g Fleischbrühe 1¼ Stunden gedünstet.

€ 4,0 ♂ 17,0 ♀ 8,0 € 210.

321. Wirsing mit Speck.

200 g Wirsingblätter werden abgekocht und gespült, durch die Hackmaschine getrieben und der Brei in 35 g zerlassenen Speckwürfeln, 60 g Fleischbrühe und Salz 1¼ Stunden gedünstet. Über den angerichteten Wirsing werden nochmals 15 g geröstete Speckwürfel gegeben.

€ 8,5 ♂ 35,5 ♀ 7,5 € 400.

322. Kohlrabi mit Buttermehl.

125 g Kohlrabi werden abgekocht, gespült und in einem leichten Buttermehl aus 35 g Butter, 20 g Meuronatmehl, 30 g Rahm, 125 g Wasser und Salz geschwenkt. Vor dem Auftragen läßt man alles noch 10 Minuten dünsten.

€ 18,5 ♂ 35,5 ♀ 9,5 € 460.

323. Kohlrabi mit Butter.

125 g Kohlrabischeiben werden abgekocht, gespült und in 20 g Butter mit 60 g Fleischbrühe ½—1 Stunde lang gedünstet.

€ 2,5 ♂ 16,5 ♀ 7,0 € 195.

324. Grüne Bohnen, frisch.

160 g feingeschnittene grüne Bohnen werden in 200 g schwachem Salzwasser ¾—1 Stunde gekocht und trocken angerichtet.

€ 2,5 ♂ 0,0 ♀ 6,5 € 40.

Dazu frische oder zerlassene Butter.

325. Grüne Bohnen (Konserve).

150 g konservierte Schnittbohnen werden in 80 g Fleischbrühe einige Minuten gedünstet.

€ 1,5 ♂ 1,0 ♀ 3,5 € 25.

326. Grüne Bohnen mit Butter (Konserve).

150 g grüne Bohnen werden mit 20 g Butter einige Minuten gekocht und dann gesalzen.

£ 1,0 ₤ 16,0 ₤ 3,5 £ 155.

327. Grüne Bohnen (frisch) mit Speck.

150 g grüne Bohnen (frisch) werden fein geschnitten und in 15 g leicht angebratenen Speckwürfeln und 80 g Fleischbrühe bis zum Weichwerden gedünstet (1¼ Stunden).

£ 5,0 ₤ 12,5 ₤ 8,5 £ 160.

328. Grüne Bohnen (Konserve) mit Speck.

Man kocht 80 g durchwachsenen Speck in 125 g Wasser ¾ Stunden, gibt dann 150 g konservierte Schnittbohnen und etwas Salz dazu, kocht alles noch 20 Minuten und richtet zusammen an.

£ 8,0 ₤ 55,0 ₤ 3,5 £ 570.

329. Grüne Bohnen (frisch) mit Buttermehl.

160 g feingeschnittene grüne Bohnen werden in 200 g schwachem Salzwasser ¾—1 Stunde gedünstet. Ferner gibt man 10 g Meuronatmehl in 20 g heiße Butter, verkocht dies mit 40 g Fleischbrühe und läßt die trocken ausgehobenen Bohnen einige Minuten mit durchkochen.

£ 10,5 ₤ 16,5 ₤ 7,5 £ 235.

330. Prinzeßböhnchen mit Butter

(Haricots verts).

125 g grüne Böhnchen werden in schwachem Salzwasser erhitzt, recht trocken ausgehoben und mit 20 g zerlassener Butter angerichtet.

£ 2,0 ₤ 16,5 ₤ 5,5 £ 185.

331. Wachsbohnen mit Butter.

160 g frische Wachsbohnen werden 30 Minuten in schwachem Salzwasser gekocht, trocken ausgehoben und mit 20 g zerlassener Butter übergossen angerichtet.

£ 2,5 ₤ 16,5 ₤ 6,5 £ 190.

332. Wachsbohnen mit Buttermehl.

160 g geschnittene Wachsbohnen werden in leichtem Salzwasser 30 Minuten lang gekocht und trocken ausgehoben. Man übergießt das Gemüse mit einer Buttermehlsauce (Nr. 417).

£ 20,5 ♂ 21,0 ♀ 9,0 € 330.

333. Grüne Erbsen (konserviert) mit Butter.

100 g Erbsen (Konserven) werden 10 Minuten in 15 g Butter und Salz gedünstet.

£ 2,5 ♂ 12,5 ♀ 7,0 € 155.

334. Grüne Erbsen (frisch) mit Butter.

100 g grüne Erbsen werden in schwachem Salzwasser weichgekocht, trocken ausgehoben, mit 15 g zerlassener Butter übergossen und mit 15 g frischer Butter belegt angerichtet.

£ 3,5 ♂ 28,5 ♀ 8,0 € 320.

Bemerkung zu Tomaten.

80 g frische Tomaten entsprechen etwa 30 g Tomatenmark. Der Farbe kann mit etwas Krebsrot nachgeholfen werden. Statt frischer Tomaten können auch eingeweckte Verwendung finden.

335. Tomaten.

160 g Tomaten werden gebrüht und die Haut abgezogen. Man schneidet die Tomaten in Scheiben, salzt sie leicht und dünstet einige Minuten in 20 g Butter.

£ 1,0 ♂ 16,5 ♀ 4,0 € 175.

336. Tomate mit Fleisch gefüllt.

Eine Tomate wird halbiert und ausgehöhlt, bis sie noch 50 g wiegt. 30 g gehacktes Kalbfleisch werden mit einem Eigelb und etwas Salz verrührt, die eine Tomatenhälfte damit gefüllt, die andere Hälfte daraufgelegt und das Ganze in der Nelsonkasserolle mit 20 g Butter einige Minuten gedünstet.

£ 9,0 ♂ 21,5 ♀ 2,0 € 250.

337. Schmorgurke mit Speck.

150 g geschälte und entfernte Gurken werden in breite Streifen geschnitten, leicht gesalzen und 1 Stunde lang stehen gelassen. Dann werden sie in einer Tunke aus 20 g Speckwürfeln, 15 g Meuronatmehl, 20 g Essig, Salz, 1 Tablette Saccharin $\frac{1}{2}$ Stunde gedünstet.

€ 14,5 ♂ 14,0 R 4,0 € 215.

338. Schmorgurken mit Butter.

150 g geschälte und entfernte Gurken werden in breite Streifen geschnitten und in 10 g Essig und 5 g Salz 1 Stunde mariniert. Dann dünstet man sie in 50 g Mosel, 20 g Fleischbrühe und 20 g Butter $\frac{3}{4}$ Stunden und bindet die sich bildende Brühe mit einem Ei, welches in 10 g Rahm und 10 g Meuronatmehl verklopft war.

€ 16,5 ♂ 24,5 R 4,5 € 315.

339. Radieschen (gedünstet).

100 g Radieschen werden in 15 g Butter, Zitronensaft und etwas Salz 20 Minuten gedünstet.

€ 1,0 ♂ 12,5 R 3,5 € 130.

Desgleichen 100 g Radieschen mit 15 g frischer Butter.

340. Gemüse von weißem Rettich.

80 g geschälter Rettich werden in 20 g Butter, Zitronensaft und Salz 20 Minuten in fest verschlossener Kasserolle gedünstet.

€ 1,0 ♂ 16,5 R 5,5 € 190.

Desgleichen 80 g Rettich (frisch) mit 20 g Butter.

Meerrettich siehe unter Tunken.

341. Roterübgemüse.

80 g rote Rüben werden ungeschält gewaschen und in schwachem Salzwasser etwa 1 Stunde weich gekocht. Dann werden sie in feine Scheiben geschnitten und mit 15 g Butter, Zitronensaft und Salz noch 10 Minuten gedünstet.

€ 1,0 ♂ 12,5 R 5,5 € 140.

342. Roterübenpüree.

80 g rote Rüben werden ungeschält in schwachem Salzwasser weichgekocht, $\frac{1}{2}$ Stunde in kaltes Wasser gelegt, dann geschält und durch die Hackmaschine getrieben. Der Brei wird in 15 g Butter, Zitronensaft und Salz einige Minuten gedünstet.

€ 1,0 ♂ 12,5 R 5,5 € 140.

343. Kohlrüben Gemüse.

80 g in Streifen geschnittenes Kohlrübenfleisch werden abgekocht, gespült und in 60 g Fleischbrühe mit 15 g Butter und Salz recht weich gedünstet. (Kochdauer $\frac{3}{4}$ —1 Stunde.)

€ 1,0 ♂ 12,5 R 4,0 € 140.

344. Kohlrüben mit Speck.

80 g Kohlrübenfleisch werden abgekocht, gespült, dann mit 80 g Speck in einem Stück, 60 g Wasser und Salz weichgekocht. Die Kochdauer beträgt 1 Stunde.

€ 7,5 ♂ 55,5 R 4,0 € 565.

345. Kohlrüben, geschmort.

80 g Kohlrübenfleisch werden abgekocht, gespült und dann in einer Brühe aus 35 g Speckwürfeln, 20 g Meuronatmehl, 60 g Fleischbrühe und Salz braun geschmort. (Die Kochzeit beträgt 1—1 $\frac{1}{2}$ Stunden.)

€ 19,0 ♂ 25,0 R 5,0 € 345.

346. Gelbrüben.

80 g gepuzte Gelbrüben werden abgekocht, gespült und in Schnitze geschnitten. Diese werden in 20 g Butter, 30 g Fleischbrühe und Salz weich gedünstet.

€ 1,0 ♂ 16,5 R 5,5 € 180.

347. Gelbrübenpüree.

50 g gepuzte Gelbrüben werden abgekocht und gespült und in Stücke geschnitten. Diese werden in 30 g Fleischbrühe weichgedünstet, durch die Hackmaschine getrieben und der Brei mit 15 g Butter noch einige Minuten weiter gedünstet.

€ 0,5 ♂ 12,5 R 2,5 € 130.

348. Gelbe Rüben, geschmort.

100 g Gelbrübenscheiben werden in 10 g steigender Butter und etwas Salz unter häufigem Schütteln angebräunt. Dann gibt man eine Saccharin-tablette und 30 g Bratenbrühe daran und dünstet in der Nelsonkasserolle 35 Minuten. Die Tunke muß gänzlich verkocht sein, denn nur dadurch nehmen die Gelbrüben die braune Farbe an.

£ 2,0 ♂ 11,0 ♀ 9,0 £ 145.

349. Gelbe Rüben mit Spargeln.

50 g gelbe Rüben werden abgekocht, gespült und in schwachem Salzwasser weichgekocht. Ebenso verfährt man mit 50 g Spargelstückchen. Dann werden 10 g Meuronatmehl in 20 g heißer Butter mit 30 g heißem Wasser zur glatten Tunke gerührt, mit Salz gewürzt und beide Gemüse in dieser Tunke gut durchgeschwenkt.

£ 8,5 ♂ 16,5 ♀ 4,0 £ 210.

350. Schwarzwurzeln.

100 g geschabte und in fingerlange Stücke zerschnittene Schwarzwurzeln werden abgekocht, gespült und in einer Tunke aus 20 g Butter, 20 g Meuronatmehl, 40 g Fleischbrühe und 10 g Rahm nebst etwas Salz 25 Minuten gedünstet.

£ 16,0 ♂ 19,0 ♀ 11,5 £ 305.

351. Schwarzwurzeln mit brauner Butter.

100 g geschabte Schwarzwurzeln werden abgekocht und gespült, dann in schwachem Salzwasser 20—25 Minuten lang gekocht, trocken angerichtet und mit 25 g gebräunter Butter übergossen.

£ 0,5 ♂ 20,5 ♀ 9,5 £ 235.

352. Schwarzwurzeln, gebacken.

100 g Schwarzwurzeln werden gekocht, recht lang geschnitten, in Salz und 10 g Meuronatmehl gewälzt, dann in einem mit wenig Wasser geschlagenem Ei gedreht und zuletzt in 25 g Meuronatmehl paniert. Man bäckt in heißem Palmin zu schöner Farbe und richtet mit Mayonnaise (Nr. 425) an.

£ 34,5 ♂ 15,5 ♀ 12,5 £ 345.

(Berechnet sind 10 g Palmin.)

353. Sellerie in Bechameltunke.

100 g Sellerie werden in leichtem Salzwasser weich gekocht, geschält und in feine Scheiben geschnitten. Diese erhitzt man in $\frac{1}{2}$ Portion Bechameltunke (Nr. 415).

£ 9,5 ₤ 8,5 ₰ 12,0 € 170.

354. Champignons (frisch).

120 g frische, sorgfältig gepuhte und gewaschene Champignons werden in Zitronensaft, 20 g Butter und Salz 10 Minuten gedünstet und mit einem Ei, das in 20 g Rahm und 5 g Meuronatmehl gut verflopf war, gebunden.

£ 9,0 ₤ 21,0 ₰ 5,0 € 255.

355. Champignons (konserviert).

100 g konservierte Champignons (wenn zu groß, zerschnitten) werden mit 20 g Butter erhitzt. Dann gibt man Zitronensaft und etwas Salz dazu, läßt einmal aufkochen und bindet mit einem Ei, das mit 10 g süßem Rahm und 5 g Meuronatmehl verflopf war.

£ 14,0 ₤ 24,0 € 4,0 ₰ 300.

356. Steinpilze (frisch).

100 g sorgfältig gepuhte und gewaschene Steinpilze werden mit 20 g Butter, 15 g Zitronensaft und Salz etwa 25 Minuten gedünstet. Der sich bildende Saft wird mit 20 g saurem Rahm, in welchem man ein Ei und 15 g Meuronatmehl verrührt hatte, gebunden.

£ 22,0 ₤ 26,5 ₰ 6,5 € 425.

357. Steinpilze (konserviert).

80 g Steinpilze werden mit 15 g Butter erhitzt. Dann gibt man 15 g Zitronensaft und etwas Salz dazu, läßt einmal aufkochen und bindet mit einem Ei, das in 20 g saurem Rahm und 5 g Meuronatmehl verflopf war.

£ 8,0 ₤ 16,5 ₰ 6,0 € 215.

358. Morcheln (frisch).

50 g Morcheln werden abgebrüht, leicht gehackt und in 20 g Butter und Salz gedämpft. Man richtet recht trocken an.

£ 1,0 ₤ 16,5 ₰ 1,5 € 165.

Zu geröstetem Fleisch, Enten-, Möwen-, Kiebißeiern u. dgl.

359. Morcheln (konserviert).

Wie von frischen Morcheln.

£ 1,0 ₤ 16,5 ₧ 1,5 ₯ 165.

360. Pfifferlinge (frisch).

150 g frische Pfifferlinge werden ohne Wasserzusatz mit 30 g Butter und Salz 30 Minuten in festschließender Kasserolle gedünstet. Zuletzt gibt man 25 g süßen Rahm (mit einem Ei gut verflopf) dazu.

£ 10,5 ₤ 44,0 ₧ 5,5 ₯ 475.

361. Pfifferlinge (konserviert).

Wie von frischen Pfifferlingen.

£ 10,0 ₤ 44,0 ₧ 4,5 ₯ 470.

362. Pfifferlingmus.

100 g gewaschene Pfifferlinge werden mit 10 g Butter und etwas Salz $\frac{1}{2}$ Stunde gedünstet. Alles wird durch die Hackmaschine getrieben, nochmals mit 10 g Butter erhitzt und angerichtet.

£ 2,0 ₤ 16,5 ₧ 3,0 ₯ 175.

Am besten zu Schweinskotelette, Geflügel oder Eierspeisen.

363. Gekochte Kartoffeln.

1 Portion = 100 g in Salzwasser weichgekochte und trocken ausgehobene Kartoffeln.

£ 2,0 ₤ 0,0 ₧ 20,0 ₯ 90.

Als Kartoffeln in der Schale mit Butter.

364. Kartoffeln, gekocht und entstärkt.

100 g geschälte Kartoffeln werden auf dem Reibeisen gerieben und so lange mit lauem Wasser gewaschen, bis keine Stärke mehr als Bodensatz zurückbleibt. Dann binde man die Masse in ein Mullsäckchen und koche sie in schwachem Salzwasser 20 Minuten.

£ 1,0 ₤ 0,0 ₧ 10,0 ₯ 45.

(Berechnet sind 50 g Kartoffeln.)

365. Kartoffeln, roh gebraten.

80 g mit dem Kartoffelbohrer ausgebohrte Kartoffeln werden 1 Minute in kochendem Wasser abgekocht. Dann läßt man sie gut abtropfen und brät sie in 20 g Schweinefett mit Salz 20 Min. unter häufigem Rütteln, bis sie dunkelgelb sind.

£ 1,0 ♂ 19,0 ♀ 16,0 € 250.

Ebenso 75 g gekochte Kartoffeln mit 25 g Butter geröstet (Bratkartoffeln).

366. Aufgelaufene Kartoffeln.

(Pommes frites.)

80 g geschälte Kartoffeln in einem Stück werden in 6 Scheiben geschnitten. Diese läßt man in viel heißem Fett (Palmin) kochen, bis sie obenauf schwimmen, dann werden sie schnell herausgenommen. Man erhitzt nun das Fett stark, tut die Kartoffelscheiben nochmals hinein und läßt sie so lange kochen, bis sie hoch auflaufen. Sie werden dann schnell auf ein Sieb gelegt, in Salz geschwenkt und sogleich aufgetragen.

£ 1,0 ♂ 28,5 ♀ 16,0 € 335.

(Berechnet sind 30 g Palmin.)

367. Kartoffelbrei (Kartoffelpüree).

80 g geschälte Kartoffeln werden in schwachem Salzwasser weichgekocht, durch ein Sieb gestrichen und mit 100 g heißer Diabetikermilch, 25 g Butter und Salz recht heiß verrührt, zuletzt unter Zugabe von einem Ei.

£ 8,0 ♂ 30,0 ♀ 17,0 € 375.

368. Kartoffelgemüse.

80 g geschälte Kartoffeln werden in Scheiben geschnitten, abgekocht und gespült. Dann werden sie in 60 g Fleischbrühe mit 10 g geriebener Zwiebel und etwas Salz weich gedünstet, und mit 5 g Petersilie vermischt.

£ 1,5 ♂ 0,5 ♀ 17,0 € 80.

369. Saure Kartoffeln.

80 g geschälte Kartoffeln werden in dünne Scheibchen geschnitten, einmal in Salzwasser aufgekocht, gut nachgespült und in Specktunke I (Nr. 436) fertig gekocht.

£ 11,5 ♂ 21,0 ♀ 17,5 € 320.

370. Bechameltkartoffeln.

Man dünstet 20 g feine Schinkenwürfel in 20 g Butter mit 10 g geriebener Zwiebel, gibt 20 g Meuronatmehl, 40 g Fleischbrühe und 20 g Rahm dazu, kocht eine glatte Tunke davon und erhitzt darin 80 g Kartoffeln, die abgekocht und in Scheiben geschnitten wurden.

£ 22,5 ♂ 26,0 ♀ 19,0 € 430.

371. Kartoffelpuffer.

80 g roh geschälte Kartoffeln werden gerieben. Man läßt die Stärke in viel Wasser gut absetzen, preßt die oben schwimmende Masse durch ein Tuch aus und vermengt den zurückbleibenden Brei mit einem Ei, 15 g Meuronatmehl und Salz, bäckt schnell in 30 g heißem Schweinefett zu drei Kuchen, die beiderseits braun sein sollen.

£ 19,5 ♂ 34,5 ♀ 12,5 € 435.

Dazu Preiselbeerkompott.

372. Topinambur.

80 g gepuhte Topinamburnollen werden in Scheiben geschnitten, in leichtem Salzwasser abgekocht und trocken ausgehoben.

£ 1,0 ♂ 0,1 ♀ 11,0 € 55.

Dazu zerlassene Butter, holländische Tunke, Mousselintunke, Gemüsetunke.

373. Topinambur, gedünstet.

80 g geschälte Topinamburnollen werden in fingerdicke Scheiben geschnitten, in Salzwasser 20 Minuten gekocht, trocken ausgehoben und in 5 g Butter noch einige Minuten gedünstet.

£ 1,0 ♂ 4,0 ♀ 11,0 € 95.

374. Stachys.

100 g Stachysknollen werden gut gewaschen, 15 Minuten in schwachem Salzwasser gekocht und recht trocken ausgehoben.

€ 1,5 ♂ 0,1 ♂ 13,0 € 60.

Dazu zerlassene Butter, Gemüsetunke, holländische Tunke.

375. Topinamburbrei.

100 g in Scheiben geschnittene Topinamburknollen werden in schwachem Salzwasser weichgekocht und das Kochwasser abgegossen. Man treibt die Scheiben durch ein feines Sieb und verrührt den Brei mit 10 g süßem Rahm und 10 g Butter.

€ 1,5 ♂ 10,5 ♂ 13,0 € 155.

376. Stachysbrei.

100 g gepuhte Stachysknollen werden in schwachem Salzwasser weichgekocht und das Kochwasser abgegossen. Die Stachys werden dann durch ein feines Sieb getrieben und mit 10 g süßem Rahm und 10 g Butter zum Püree verrührt.

€ 2,0 ♂ 10,5 ♂ 13,5 € 160.

377. Haferbrei.

40 g Hafermehl werden in 150 g Wasser 20 Minuten lang langsam gekocht und zuletzt 20 g Butter und Salz dazu gegeben.

€ 4,5 ♂ 18,0 ♂ 25,5 € 290.

378. Mondaminbrei.

30 g Mondamin werden mit 50 g kaltem Wasser verrührt, dann 150 g kochende Diabetikermilch und etwas Salz dazu gegeben. Man läßt unter gutem Rühren 10 Minuten lang kochen.

€ 3,5 ♂ 6,5 ♂ 21,5 € 165.

$\frac{1}{2}$ Portion: € 2,0 ♂ 3,0 ♂ 11,0 € 85.

379. Bouillonreis als Gemüse.

30 g Reis läßt man in 200 g Fleischbrühe kochen. Kurz vor dem Anrichten werden 10 g Butter leicht daruntergerührt.

€ 3,0 ♂ 9,5 ♂ 22,5 € 190.

380. Reisrand oder Reiskuppel.

30 g Reis läßt man in leicht gesalzenem Wasser kochen. Nach dem Abtropfen wird der Reis in ein kleines Rand- oder Kuppelförmchen gedrückt und gestürzt.

€ 2,0 ♂ 0,0 ♂ 22,5 € 100.

VI. Salate.

Was unter Nr. V von der Bedeutung der Gemüse für den Diabetiker gesagt wurde, gilt ähnlich von den Salaten, die durch ihre Zubereitung zu einer einheitlichen Gruppe werden. Die Salate werden kalt mit Öl vermengt und mit Essig und Salz gewürzt. Statt dessen kann auch saurer Rahm oder Mayonnaise zur Herstellung von Salaten dienen. Wichtig ist, daß der Salat in trockenem oder abgetrocknetem Zustand mit dem Öl gemengt wird, da das Fett von nassen Blättern ablaufen würde.

381. Kopfsalat I.

100 g Salatblätter werden gepuht, gewaschen und gut abgetropft, dann mit 15 g Öl, 10 g Essig und Salz rasch vermengt und sofort aufgetragen.

€ 1,0 ♂ 14,5 ♂ 2,0 € 150.

382. Kopfsalat II.

100 g gepuhter Kopfsalat werden gewaschen und mit $\frac{1}{2}$ Portion Salattunke (Nr. 434) angemacht.

€ 8,0 ♂ 24,0 ♂ 2,5 € 270.

383. Kopfsalat III.

100 g gewaschene, trockene Kopfsalatblätter werden mit 60 g saurem Rahm, etwas Salz und 10 g Essig rasch vermengt.

€ 3,5 ♂ 13,0 ♂ 3,5 € 155.

384. Kopfsalat mit Speck.

50 g gewaschene Kopfsalatblätter werden mit 10 g Essig und etwas Salz vermengt und kurz vor dem Auftragen mit 20 g zerlassenen Speckwürfeln, die aber wieder verflüht sein müssen, übergossen.

€ 2,5 ♂ 14,0 R 1,0 € 145.

385. Endiviensalat I.

100 g Endiviensalat werden mit 15 g Öl und 10 g Essig zum Salat angemacht.

€ 1,3 ♂ 14,5 R 2,0 € 150.

386. Endiviensalat II.

100 g Salatblätter werden mit $\frac{1}{2}$ Portion Salattunke (Nr. 434) vermengt.

€ 8,5 ♂ 24,0 R 3,0 € 270.

387. Endiviensalat mit Speck.

50 g Endivienblätter werden gewaschen, mit 10 g Essig und etwas Salz vermengt und kurz vor dem Auftragen mit 20 g zerlassenen Speckwürfeln, die aber wieder verflüht sein müssen, übergossen.

€ 2,5 ♂ 14,0 R 1,0 € 145.

388. Feldsalat I.

100 g Feldsalat werden mit 15 g Öl, 10 g Essig und Salz angemacht.

€ 1,5 ♂ 14,5 R 2,5 € 155.

389. Feldsalat II.

100 g gepuhter Feldsalat werden gewaschen und mit $\frac{1}{2}$ Portion Salattunke (Nr. 434) angemacht.

€ 8,5 ♂ 24,0 R 3,5 € 275.

390. Salat von Salzgurke.

100 g geschälte Salzgurke werden in feine Scheiben geschnitten und mit 15 g Öl und 5 g Essig vermengt.

€ 0,5 ♂ 14,5 R 1,0 € 140.

391. Gurkensalat I.

100 g geschälte Gurke werden in feine Scheiben geschnitten, in 5 g Salz einige Minuten stehen gelassen, leicht ausgepreßt und mit 15 g Öl und 10 g Essig zum Salat angemacht.

€ 1,0 ₤ 14,5 R 2,0 £ 150.

392. Gurkensalat II.

100 g geschälte Gurke werden in feine Scheiben geschnitten, mit 5 g Salz einige Minuten stehen gelassen, darauf leicht ausgepreßt und mit 50 g saurem Rahm und 10 g Essig zum Salat angemacht.

€ 3,0 ₤ 11,0 R 3,5 £ 125.

393. Bohnensalat.

100 g grüne Bohnen werden abgekocht und gespült, in schwachem Salzwasser 20 Minuten gedünstet, trocken ausgehoben und mit 10 g Essig, 15 g Öl und Salz zum Salat angemacht.

€ 1,5 ₤ 14,5 R 4,0 £ 165.

394. Bohnensalat (Konserve).

100 g Schnittbohnen (Konserve) werden mit 15 g Öl, 10 g Essig und Salz zum Salat angemacht.

€ 1,0 ₤ 14,5 R 2,0 £ 150.

395. Roterübensalat.

60 g Roterüben werden ungeschält in schwachem Salzwasser weichgekocht, $\frac{1}{2}$ Stunde gewässert, dann geschält und in feine Scheiben geschnitten. Diese werden mit 15 g Öl, 10 g Essig und Salz zum Salat angemacht.

€ 0,5 ₤ 14,5 R 4,0 £ 160.

396. Spargelsalat.

100 g geschälte Spargeln werden in Stücke geschnitten und 20 Minuten in leichtem Salzwasser gekocht. Dann läßt man das Wasser ablaufen und mengt die trockenen Spargeln mit 15 g Öl, 10 g Essig und etwas Salz.

€ 1,0 ₤ 14,5 R 1,5 £ 150.

397. Blumenkohlsalat I.

100 g Blumenkohlrischen werden in schwachem Salzwasser abgekocht, trocken ausgehoben und nach dem Erfalten mit 15 g Öl, 10 g Essig, etwas Salz und wenig Wasser zum Salat angemacht.

€ 1,5 ₤ 15,0 R 3,0 £ 155.

398. Blumenkohlsalat II.

100 g Blumenkohl werden abgekocht, trocken ausgehoben und nach dem Erfalten mit $\frac{1}{2}$ Portion Salattunke (Nr. 434) übergossen angerichtet.

€ 8,5 ₤ 24,0 R 4,0 £ 275.

399. Tomatensalat.

100 g Tomaten werden gebrüht, enthäutet und in feine Scheiben geschnitten. Diese werden mit 15 g Öl, 10 g Essig und Salz zum Salat angemacht.

€ 0,5 ₤ 14,5 R 3,0 £ 155.

400. Sauerkrautsalat.

125 g Sauerkraut werden gekocht, gespült und recht trocken ausgedrückt. Man macht es dann mit 15 g Öl, 10 g Essig und etwas Salz zum Salat an.

€ 1,5 ₤ 15,0 R 3,5 £ 160.

401. Gelbrübensalat.

100 g Gelbrüben werden 25 Minuten lang gekocht, abgespült, in feine Streifen geschnitten und diese mit 15 g Öl, 15 g Essig und Salz zum Salat angemacht.

€ 0,5 ₤ 15,0 R 6,5 £ 165.

402. Schwarzwurzelsalat.

100 g rohe, geschabte Schwarzwurzeln werden 25 Minuten gekocht und abgespült, dann in dünne, schräge Scheibchen geschnitten, gesalzen und mit $\frac{1}{2}$ Portion Salattunke (Nr. 434) vermengt.

€ 7,5 ₤ 24,0 R 10,5 £ 295.

403. Selleriesalat.

60 g Sellerie werden gekocht, in feine Scheiben geschnitten und mit $\frac{1}{2}$ Portion Salattunke (Nr. 434) vermengt. Der Salat ist eine Stunde vor dem Auftragen zu bereiten.

€ 8,0 ₤ 24,0 R 7,0 £ 285.

404. Artischofensalat.

50 g Artischofenboden werden in kleine Würfel geschnitten, ebenso 20 g Morcheln und 30 g Spargeln. Alles wird mit Salattunke (Nr. 434) vermengt und recht kalt angerichtet.

€ 15,5 ₤ 48,5 R 9,0 £ 545.

405. Stachysalat I.

50 g geschälte Stachysknollen werden gekocht, zerschnitten und mit 10 g Öl, 10 g Essig und Salz vermengt.

€ 1,0 ₤ 9,5 R 6,0 £ 120.

406. Stachysalat II.

50 g gekochte und geschälte Stachysknollen werden mit $\frac{1}{2}$ Portion Salattunke (Nr. 434) vermengt.

€ 8,0 ₤ 24,0 R 7,0 £ 285.

407. Topinambursalat I.

80 g geschälte Topinamburknollen werden zerschnitten, abgekocht, mit 10 g Essig, 15 g Öl und etwas Salz vermengt und bald aufgetragen.

€ 1,0 ₤ 14,5 R 9,5 £ 180.

408. Topinambursalat II.

80 g geschälte und in feine Scheiben zerschnittene Topinamburknollen werden abgekocht, gespült und mit Salattunke (Nr. 434) vermengt.

€ 14,5 ₤ 48,0 R 11,5 £ 555.

409. Kartoffelsalat I.

100 g Kartoffeln werden in der Schale gekocht, dann geschält und in feine Scheiben geschnitten. Diese werden noch warm mit 15 g Essig, 15 g Öl, 10 g geriebener Zwiebel und 20 g Fleischbrühe sowie Salz zum Salat angemacht.

€ 1,5 ♂ 15,0 ♂ 21,0 € 230.

½ Portion: € 1,0 ♂ 7,5 ♂ 10,5 € 115.

410. Kartoffelsalat II.

100 g Kartoffeln werden in der Schale gekocht und geschält, in feine Scheiben geschnitten, noch warm mit Salattunke (Nr. 434) vermischt und angerichtet.

€ 15,0 ♂ 48,0 ♂ 22,0 € 600.

411. Schweizersalat.

30 g rote Rüben, 30 g Gelbrüben und 30 g Sellerie werden abgekocht und in Würfel geschnitten. 30 g rohe Äpfel und 30 g saure Gurken werden ebenfalls in Würfel geschnitten und alles mit 15 g Öl, einem Eigelb, 10 g Essig und etwas Salz 2 Stunden vor dem Auftragen zum Salat angemacht.

€ 3,5 ♂ 19,5 ♂ 10,0 € 240.

VII. Tunken.

Die Tunken (Saucen) werden als Beigabe zu den verschiedensten Gerichten gereicht. In der folgenden Zusammenstellung sind die warm anzurichtenden Tunken mit w, die anderen mit f bezeichnet.

Die Tunken sollen den Geschmack des Hauptgerichts nicht verdecken, sondern heben. Ihre Bedeutung liegt in ihrem ziemlich hohen Nährwert, der besonders auf dem Fett-, aber auch Eiweißgehalt beruht. Hierin liegt auch ihr Wert für den Zuckerkranken. Wie alle flüssigen Gerichte, können sie noch verzehrt werden, wenn für feste Speisen schon Sättigungsgefühl besteht.

Die Tunken sind alphabetisch geordnet, um das Auffsuchen zu erleichtern.

412. Bratenbrühe (w).

1 Portion = 100 g. Im Mittel:

£ 2,5 ₤ 9,0 R 0,0 C 95.

413. Zerlassene Butter (w).

30 g Butter läßt man auf dem Feuer zergehen.

£ 0,0 ₤ 24,5 R 0,0 C 230.

414. Bearner Tunke (w).

20 g Zwiebel kocht man in 80 g Fleischbrühe und 15 g Essig 20 Minuten. Dann streicht man alles durch ein feines Sieb. Zwei Eier werden mit 10 g Meuronatmehl und 30 g heißer Butter unter langsamem Zugießen der vorher genannten Brühe auf dem Feuer schaumig geschlagen. Die Tunke wird bis zum Gebrauch im Wasserbad aufgehoben.

£ 20,5 ₤ 36,0 R 3,0 C 435.

Zu Fisch und gerösteten Steaks.

415. Bechameltunke (w).

25 g Zwiebelscheiben werden in 10 g Speckwürfeln und 10 g Butter recht hell gedünstet, 20 g Meuronatmehl dazugegeben und mit 30 g Fleischbrühe und 30 g Diabetikermilch aufgefüllt. Man kocht alles zu einer recht glatten Tunke, streicht diese durch ein feines Sieb und würzt mit etwas Salz.

£ 16,5 ₤ 16,5 R 4,0 C 250.

$\frac{1}{2}$ Portion: £ 8,5 ₤ 8,5 R 2,0 C 125.

Zu Fleisch und Kartoffeln.

416. Burgundertunke (w).

Man gibt 20 g Meuronatmehl in 20 g heiße Butter, kocht dies mit 40 g Fleischbrühe und 40 g Rotwein glatt, würzt mit Salz, 10 g geriebener Zwiebel, 5 g Maggi und einer Scheibe Zitrone und läßt 10 Minuten kochen. Zum Schluß gibt man die Tunke durch ein feines Sieb.

£ 18,0 ₤ 16,5 R 3,0 C 250.

Zu Eiern, Ochsenfleisch, Schinken usw.

417. Buttermehltunke (w).

20 g heiße Butter werden mit 20 g Meuronatmehl verrührt, mit 50 g Fleischbrühe recht glatt verkocht und mit einem Eigelb gebunden.

€ 18,0 ♂ 21,0 ♀ 2,5 € 295.

Zu Gemüsen.

418. Champignontunke (w).

Man gibt 25 g Meuronatmehl in 30 g heiße Butter und kocht dies mit 120 g Fleischbrühe glatt. Dazu werden 10 g Zitronensaft, 40 g konservierte Champignonscheiben und Salz getan. Man kocht einige Minuten und bindet zuletzt mit einem in heißem Wasser zerflopfen Eigelb.

€ 24,0 ♂ 30,0 ♀ 3,0 € 410.

Zu Wild und Geflügel.

419. Dilltunke (w).

35 g Meuronatmehl gibt man in 20 g heiße Butter, verkocht dies mit 80 g Fleischbrühe (oder Fischbrühe) zur glatten Tunke, würzt mit 10 g Essig und 5 g feingehacktem Dill, sowie etwas Salz und bindet vor dem Auftragen mit 20 g Rahm und einem Eigelb.

€ 31,0 ♂ 26,5 ♀ 3,0 € 390.

Zu Ochsenfleisch, Schleie, Karpfen usw.

420 a. Diabetikertunke.

Man bringt zwei in 40 g saurem Rahm verklopfte Eigelb in 20 g zerlassene Butter, tut 20 g Wasser und etwas Zitronensaft dazu und schlägt alles auf dem Wasserbad zu zarter Creme.

€ 7,0 ♂ 34,5 ♀ 1,5 € 360.

Zu Fisch, Gemüsen und Aufläufen.

420 b. Gemüsetunke (w).

Zwei Eier werden mit 10 g Meuronatmehl verrührt, 30 g heiße Butter dazu gegeben und alles mit 40 g Wasser, Zitronensaft und Salz auf dem Feuer schaumig geschlagen.

€ 20,0 ♂ 35,5 ♀ 1,5 € 420.

Zu Gemüsen, Aufläufen usw.

421. Gurfentunke (w).

Man gibt 25 g Meuronatmehl in 30 g heiße Butter und kocht dies mit 125 g Fleischbrühe glatt. Dazu tut man 10 g Essig, 50 g in Würfel geschnittene Salzgurke und etwas Salz. Man kocht einige Minuten und gibt noch wenige Tropfen Zuckerfarbe dazu.

£ 20,5 ♂ 25,5 R 2,5 £ 340.

Zu Ochsenfleisch, Eiern usw.

422. Holländische Tunke (w).

Aus 25 g Butter und 30 g Meuronatmehl bereitet man eine helle Mehlschwitze, die mit 80 g Fleischbrühe glatt gekocht wird. Man würzt mit Zitronensaft und bindet zuletzt mit einem Eigelb, das in heißem Wasser schaumig gerührt wurde.

£ 26,5 ♂ 26,0 R 2,5 £ 375.

Zu Fleisch, Fisch und feinem Gemüse.

423. Käsetunke (w).

Man verrührt 30 g heiße Butter mit 30 g Meuronatmehl und kocht dies mit 125 g Fleischbrühe glatt. Zu dieser Tunke gibt man 20 g geriebenen Schweizerkäse, 50 g gewiegten, gekochten Schinken und 30 g sauren Rahm und läßt alles noch einmal aufkochen.

£ 42,5 ♂ 49,5 R 3,5 £ 685.

Zu harten Eiern.

424. Kaperntunke (w).

In 20 g heiße Butter gibt man 30 g Meuronatmehl, verkocht dies mit 80 g Fleischbrühe zur glatten Tunke, gibt 8 g Kapern, Zitronensaft, ein Eigelb (in einem Eßlöffel heißem Wasser verrührt) und etwas Salz dazu.

£ 26,0 ♂ 22,0 R 2,0 £ 335.

Zu Fisch, Fleisch und Fleischauflauf.

425. Mayonnaise (f).

Zwei ganze Eier verrührt man gut mit 15 g Öl, Essig, 10 g süßem Rahm und etwas Salz und schlägt das Ganze auf dem Wasserbad dick schaumig. Man gibt die Tunke kalt.

£ 12,5 ♂ 28,0 R 1,0 £ 310.

Zu Fleisch, Fisch und Salaten.

426. Meerrettichtunke (w).

25 g geriebener Meerrettich werden in 10 g Butter, 5 g Meuronatmehl und 60 g Fleischbrühe einige Minuten gedünstet und zuletzt 20 g süßer Rahm dazugegeben.

€ 5,5 ♂ 13,0 ♀ 4,5 € 165.

Zu Fleisch und Fisch.

427. Meerrettich, roh (mit Butter).

30 g zerlassene Butter werden mit 30 g geriebenem Meerrettich gemischt.

€ 1,0 ♂ 24,5 ♀ 4,0 € 250.

428. Morcheltunke (w).

25 g Meuronatmehl läßt man in 25 g Butter schmelzen, löst mit 125 g Fleischbrühe ab und verkocht zu recht glatter Tunke. Diese streicht man durch ein Sieb, gibt 15 g gewiegte Morcheln, 15 g gehackte Petersilie und ein in 10 g Rahm verklopftes Eigelb dazu.

€ 23,5 ♂ 26,0 ♀ 3,5 € 365.

Zu Ochsenfleisch und Kalbfleisch.

429. Mouffelinetunke (w).

50 g Mosel, 80 g Fleischbrühe, 30 g zerlassene Butter, zwei Eigelb und 10 g Meuronatmehl werden mit etwas Salz auf dem Feuer schnell schaumig geschlagen, zuletzt unter Zugabe des Schnees der Eier.

€ 21,5 ♂ 36,0 ♀ 1,5 € 440.

Zu gebackenem Fisch.

430. Walnußtunke (w).

25 g feingeriebene Walnüsse werden mit einem halben Eigelb, Zitronensaft, 5 g Butter, 90 g Fleischbrühe und etwas Salz auf dem Feuer bis zum Kochen geschlagen.

€ 5,0 ♂ 20,5 ♀ 3,0 € 245.

431. Haselnußtunke (w).

Ebenso wie Walnußtunke.

€ 5,0 ♂ 20,5 ♀ 2,0 € 245.

432. Petersilientunke (w).

Man bereitet aus 20 g Butter und 30 g Meuronatmehl eine Schwiße, kocht diese mit 80 g Fleischbrühe glatt und gibt einen Löffel gehackte Petersilie, sowie etwas Salz dazu. Zuletzt bindet man die Tunke mit einem schaumig gerührten Eigelb.

£ 26,5 ♂ 22,0 ♀ 3,0 £ 345.

Zu Fleisch und Fisch.

433. Remouladentunke (f).

Zwei Eier werden mit 15 g Öl, 15 g Essig, 10 g süßem Rahm und etwas Salz gut verrührt, auf dem Wasserbad schaumig geschlagen und dann kalt gestellt. Hierzu gibt man einen Löffel Petersilie und 20 g gehackte Pfeffergurke.

£ 12,5 ♂ 28,0 ♀ 1,0 £ 310.

Zu Fleisch und Fisch.

434. Salattunke (f).

Zwei Eier schlägt man mit 30 g Öl, 30 g Essig und etwas Salz auf dem Feuer schaumig, nimmt sie vom Feuer weg und gibt rasch 25 g süßen Rahm daran. Dann streicht man die Tunke durch ein feines Sieb und läßt erkalten.

£ 13,5 ♂ 48,0 ♀ 2,0 £ 510.

½ Portion: £ 7,0 ♂ 24,0 ♀ 1,0 £ 255.

435. Sardellentunke (w).

Man gibt 20 g Meuronatmehl in 20 g heiße Butter, kocht dies mit 60 g Fleischbrühe glatt und gibt 20 g gehackte Sardellen und Zitronensaft dazu. Man richtet die Tunke an, ohne sie nochmals kochen zu lassen.

£ 20,0 ♂ 17,0 ♀ 1,5 £ 265.

Zu Eiern und Fleisch.

436. Specktunke I (w).

30 g Speckwürfel werden mit 10 g geriebener Zwiebel braun geröstet. Dann gibt man 10 g Meuronatmehl, 20 g Fleischbrühe und 15 g Essig dazu und kocht die Tunke glatt.

£ 10,5 ♂ 21,0 ♀ 1,5 £ 250.

Zu Eiern.

437. Specktunke II (w).

Man röstet 20 g Meuronatmehl in 50 g Speckwürfeln, kocht dies mit 60 g Fleischbrühe glatt, würzt mit Salz, Zitronensaft und 5 g Maggi.

€ 21,0 ♂ 35,0 ♂ 1,5 € 435.

Zu harten Eiern.

438. Tartartunke (f).

(Kalte Tomatentunke.)

Man schlägt zwei Eier mit 20 g Öl, 20 g Essig und etwas Salz auf dem Feuer zu zartem Schaum und läßt erkalten. Dazu gibt man das Püree von 100 g Tomate (frisch oder eingeweckt), sowie etwas Pfeffer, Senf, Kapern und Petersilie.

€ 13,0 ♂ 30,5 ♂ 4,5 € 355.

Zu kaltem Fleisch.

439. Tomatentunke (w).

20 g Schinkenwürfel, 10 g Zwiebelringe und 100 g Tomatenscheiben werden in 20 g heiße Butter gegeben, alles einige Minuten gedämpft, dann 30 g Meuronatmehl dazugegeben und mit 80 g Fleischbrühe glatt verkocht. Man streicht alles durch ein feines Sieb und kocht mit etwas Salz nochmals auf.

€ 29,0 ♂ 18,5 ♂ 6,5 € 340.

440. Zwiebeltunke (w).

30 g Zwiebelscheiben werden in 30 g Butter recht hell gedämpft, 25 g Meuronatmehl dazu gegeben, mit 60 g Bouillon und 30 g Rahm abgelöscht und zu recht glatter Brühe verkocht. Diese wird durch ein feines Sieb gestrichen und mit Salz und 5 g Maggi gewürzt.

€ 22,0 ♂ 32,0 ♂ 5,5 € 425.

VIII. Belegte Brötchen.

Die belegten Brötchen sind hier in größerer Zusammenstellung aufgenommen. Unter a) sind die Unibrote, unter b) 20 g Schwarzbrot und unter c) 30 g Weißbrot oder Semmel als Grundlage aufgeführt. [Mit Ausnahme von Butterbrot (Nr. 441) kann der Belag indessen auch ohne Unibrot gereicht werden, wofür 10 g Eiweiß, 1 g Kohlehydrate und 52 Calorien abziehen sind.] Das Unibrot dient uns nicht als Brot„ersatz“, sondern nur als Unterlage und hat sich als solches sehr bewährt. Hoffentlich wird die Zusammensetzung von der Firma nicht geändert. Andere Ersatzbrote für Diabetiker aufzuführen haben wir keine Veranlassung gehabt. Schwarzbrot oder Weißbrot kann natürlich nur bei leidlicher Kohlehydrattoleranz gegeben werden. Besonders beliebt ist es als Zulage bei Leichtkranken.

Unibrot.

Ein Stück. E 10,0 F 0,0 R 0,9 C 53.

1 Scheibe Schwarzbrot.

Handteller groß, möglichst dünn, ca. 20 g.

E 1,4 F 0,2 R 14,4 C 66.

Ein halbes Milchbrötchen.

ca. 30 g.

E 2,1 F 0,1 R 17,0 C 80.

441 a. Butterbrot.

Ein halbiertes Unibrot wird mit 20 g Butter bestrichen.

E 10,0 F 16,0 R 1,0 C 205.

441 b. Schwarzbrot mit Butter.

20 g Schwarzbrot werden mit 20 g Butter bestrichen.

E 1,5 F 16,0 R 14,5 C 220.

441 c. Weißbrot mit Butter.

30 g Weißbrot ($\frac{1}{2}$ Semmel) werden mit 20 g Butter bestrichen.

£ 2,0 ₤ 16,0 ₧ 17,0 ₯ 230.

442 a. Unibrot mit Sardellenbutter.

20 g gut entwässerte, entgrätete Sardelle werden mit 20 g Butter fein verrieben und durch ein Sieb getrieben. Die Mischung wird auf ein halbiertes Unibrot gestrichen.

£ 14,5 ₤ 16,5 ₧ 1,0 ₯ 230.

442 b. Dasselbe mit 20 g Schwarzbrot.

£ 6,0 ₤ 17,0 ₧ 14,5 ₯ 245.

442 c. Dasselbe mit 30 g Weißbrot.

£ 6,5 ₤ 17,0 ₧ 17,0 ₯ 255.

443 a. Brötchen mit Kieler Sprotten.

20 g Butter werden glatt gerührt und 20 g feingewiegte Kieler Sprotten (ohne Haut und Gräten) dazu gemischt. Man streicht dies auf ein halbiertes Unibrot, garniert mit 10 g Sardellenfilet und einem harten Ei.

£ 23,0 ₤ 29,0 ₧ 1,5 ₯ 360.

443 b. Dasselbe mit 20 g Schwarzbrot.

£ 14,0 ₤ 29,0 ₧ 15,0 ₯ 375.

443 c. Dasselbe mit 30 g Weißbrot.

£ 15,0 ₤ 29,0 ₧ 17,5 ₯ 385.

444 a. Kaviarbrötchen.

Ein halbiertes Unibrot wird mit 20 g Butter bestrichen. Hierauf gibt man 30 g Kaviar und eine Zitronenscheibe. Man reiche das Brötchen recht kalt.

£ 18,5 ₤ 20,0 ₧ 1,5 ₯ 285.

444 b. Dasselbe mit 30 g Weißbrot.

£ 11,5 ₤ 20,0 ₧ 17,5 ₯ 310.

445 a. Brötchen mit Eiersalat.

Ein halbiertes Unibrot wird mit 20 g Butter und Eiersalat (Nr. 256) bestrichen.

£ 23,0 ♂ 24,0 ♀ 2,0 £ 365.

445 b. Dasselbe mit 20 g Schwarzbrot.

£ 14,5 ♂ 24,0 ♀ 15,5 £ 380.

445 c. Dasselbe mit 30 g Weißbrot.

£ 15,0 ♂ 24,0 ♀ 18,0 £ 390.

446 a. Brötchen mit Fleischsalat.

Ein halbiertes Unibrot wird mit folgendem Fleischsalat belegt: ein Ei, 15 g saure Gurke und 50 g helles gebratenes Fleisch werden mit 10 g Öl, 10 g Essig und Salz vermischt. Obenauf wird mit 10 g heller Fleischsalz garniert.

£ 28,5 ♂ 18,5 ♀ 1,5 £ 305.

446 b. Dasselbe mit 20 g Schwarzbrot.

£ 20,0 ♂ 18,5 ♀ 15,0 £ 320.

446 c. Dasselbe mit 30 g Weißbrot.

£ 20,5 ♂ 18,5 ♀ 17,5 £ 330.

447 a. Fleischbrötchen (von rohem Fleisch).

Ein halbiertes Unibrot bestreicht man mit 15 g Butter. 60 g geschabtes Ochsenfleisch werden mit einem Eigelb und etwas Salz vermischt und auf das bestrichene Brot gegeben. Oben wird dies mit einem harten Ei und 10 g Sardellenfilet garniert.

£ 39,0 ♂ 27,0 ♀ 1,5 £ 410.

447 b. Dasselbe mit 20 g Schwarzbrot.

£ 31,5 ♂ 27,0 ♀ 15,0 £ 425.

447 c. Dasselbe mit 30 g Weißbrot.

£ 31,0 ♂ 27,0 ♀ 17,5 £ 435.

448 a. Brötchen mit kaltem Braten.

Ein durchschnittenen Unibrot wird mit 20 g Butter gestrichen und mit 30 g kaltem Braten belegt.

€ 18,0 ₣ 18,5 ₰ 1,0 ₤ 260.

448 b. Dasselbe mit 20 g Schwarzbrot.

€ 9,5 ₣ 18,5 ₰ 14,5 ₤ 275.

448 c. Dasselbe mit 30 g Weißbrot.

€ 10,0 ₣ 18,5 ₰ 17,0 ₤ 285.

449 a. Brötchen mit kaltem Fleisch und saurer Gurke.

Ein durchschnittenen Unibrot wird mit 20 g Butter gestrichen, mit 30 g kaltem Braten belegt und 20 g Salzgurke darauf gegeben.

€ 18,0 ₣ 18,5 ₰ 1,5 ₤ 265.

449 b. Dasselbe mit 20 g Schwarzbrot.

€ 9,5 ₣ 18,5 ₰ 15,0 ₤ 280.

449 c. Dasselbe mit 30 g Weißbrot.

€ 10,0 ₣ 18,5 ₰ 17,5 ₤ 290.

450 a. Brötchen mit Lachsschinken.

Ein halbiertes Unibrot wird mit 20 g Butter bestrichen und mit 40 g Lachsschinken belegt.

€ 20,5 ₣ 17,5 ₰ 1,0 ₤ 265.

450 b. Dasselbe mit 20 g Schwarzbrot.

€ 12,0 ₣ 17,5 ₰ 14,5 ₤ 280.

450 c. Dasselbe mit 30 g Weißbrot.

€ 12,5 ₣ 17,5 ₰ 17,0 ₤ 290.

451 a. Brötchen mit gekochtem Schinken.

Ein halbiertes Unibrot wird mit 20 g Butter bestrichen und mit 30 g gekochtem fettem Schinken belegt.

€ 17,0 ₣ 23,5 ₰ 1,0 ₤ 310.

451 b. Dasselbe mit 20 g Schwarzbrot.

€ 8,5 ₤ 23,5 ₧ 14,5 £ 325.

451 c. Dasselbe mit 30 g Weißbrot.

€ 9,0 ₤ 23,5 ₧ 17,0 £ 335.

452 a. Brötchen mit gewiegtem Schinken.

Ein Unibrot wird halbiert, mit 20 g Butter gestrichen und mit 40 g feingewiegttem Lachs[schinken] belegt.

€ 20,5 ₤ 17,5 ₧ 1,0 £ 265.

452 b. Dasselbe mit 20 g Schwarzbrot.

€ 12,0 ₤ 17,5 ₧ 14,5 £ 280.

452 c. Dasselbe mit 30 g Weißbrot.

€ 11,0 ₤ 17,5 ₧ 17,0 £ 290.

453 a. Brötchen mit Zunge.

Ein halbiertes Unibrot wird mit 20 g Butter bestrichen und mit 30 g Zunge belegt.

€ 18,0 ₤ 20,5 ₧ 1,0 £ 280.

453 b. Dasselbe mit 20 g Schwarzbrot.

€ 9,5 ₤ 20,5 ₧ 14,5 £ 300.

453 c. Dasselbe mit 30 g Weißbrot.

€ 10,0 ₤ 20,5 ₧ 17,0 £ 310.

454 a. Brötchen mit Gänsebrust.

Ein halbiertes Unibrot wird mit 20 g Butter bestrichen und mit 30 g Gänsebrust belegt.

€ 16,5 ₤ 25,0 ₧ 1,0 £ 320.

454 b. Dasselbe mit 20 g Schwarzbrot.

€ 8,0 ₤ 25,0 ₧ 14,5 £ 335.

454 c. Dasselbe mit 30 g Weißbrot.

€ 8,5 ₤ 25,0 ₧ 17,0 £ 345.

455 a. Brötchen mit Lachs.

Ein halbiertes Unibrot wird mit 20 g Butter bestrichen und mit 30 g Lachs belegt.

€ 17,0 ₤ 19,5 ₧ 1,0 £ 270.

454 b. Dasselbe mit 20 g Schwarzbrot.

€ 8,5 ₤ 19,5 ₧ 14,5 £ 285.

455 c. Dasselbe mit 30 g Weißbrot.

€ 9,0 ₤ 19,5 ₧ 17,0 £ 295.

456 a. Brötchen mit Zervelatwurst.

Ein halbiertes Unibrot wird mit 20 g Butter gestrichen und mit 30 g Zervelatwurst belegt.

€ 17,0 ₤ 29,5 ₧ 1,0 £ 355.

456 b. Dasselbe mit 20 g Schwarzbrot.

€ 8,5 ₤ 29,5 ₧ 14,5 £ 370.

456 c. Dasselbe mit 30 g Weißbrot.

€ 9,0 ₤ 29,5 ₧ 17,0 £ 380.

457 a. Brötchen mit Mettwurst (Streichwurst).

Ein halbiertes Unibrot wird mit 20 g Butter und mit 30 g Mettwurst bestrichen.

€ 15,5 ₤ 28,0 ₧ 1,0 £ 340.

457 b. Dasselbe mit 20 g Schwarzbrot.

€ 7,0 ₤ 28,0 ₧ 14,5 £ 355.

457 c. Dasselbe mit 30 g Weißbrot.

€ 7,5 ₤ 28,0 ₧ 17,0 £ 365.

458 a. Brötchen mit Salamiwurst.

Ein halbiertes Unibrot wird mit 20 g Butter bestrichen und mit 30 g Salamiwurstscheibchen belegt.

€ 18,0 ₤ 30,0 ₧ 1,0 £ 375.

458 b. Dasselbe mit 20 g Schwarzbrot.

€ 9,5 ₤ 30,0 ₧ 14,5 £ 390.

458 c. Dasselbe mit 30 g Weißbrot.

€ 10,0 ₤ 30,0 ₧ 17,0 £ 400.

459 a. Brötchen mit Quark.

20 g Butter werden mit 30 g Quark verrührt und auf ein halbiertes Unibrot gestrichen.

€ 20,5 ₤ 18,0 ₧ 1,5 £ 265.

459 b. Dasselbe mit 20 g Schwarzbrot.

€ 12,0 ₤ 18,0 ₧ 15,0 £ 280.

459 c. Dasselbe mit 30 g Weißbrot.

€ 12,5 ₤ 18,0 ₧ 17,5 £ 290.

460 a. Brötchen mit Camembert.

20 g Butter werden mit 30 g Camembert verrührt und auf ein halbiertes Unibrot gestrichen.

€ 16,5 ₤ 23,5 ₧ 1,0 £ 30,5.

460 b. Dasselbe mit 20 g Schwarzbrot.

€ 8,0 ₤ 23,5 ₧ 14,5 £ 320.

460 c. Dasselbe mit 30 g Weißbrot.

€ 8,5 ₤ 23,5 ₧ 17,0 £ 330.

461 a. Brötchen mit Roquefortkäse.

Ein Unibrot wird halbiert und mit einer Masse aus 15 g Butter und 15 g Roquefort (verrührt und recht kalt) bestrichen.

€ 13,5 ₤ 15,0 ₧ 1,5 £ 230.

461 b. Dasselbe mit 20 g Schwarzbrot.

€ 5,0 ₤ 15,0 ₧ 15,0 £ 245.

461 c. Dasselbe mit 30 g Weißbrot.

€ 5,5 ₤ 15,0 ₧ 17,5 £ 255.

462 a. Brötchen mit Schweizerkäse.

Ein halbiertes Unibrot wird mit 20 g Butter bestrichen und mit 20 g Schweizer-(Emmentaler-)Käse belegt.

€ 15,5 ₤ 22,0 ₧ 1,5 £ 290.

462 b. Dasselbe mit 20 g Schwarzbrot.

€ 7,0 ₤ 22,0 ₧ 15,0 £ 305.

462 c. Dasselbe mit 30 g Weißbrot.

€ 7,5 ₤ 22,0 ₧ 17,5 £ 315.

463 a. Brötchen mit Edamerkäse.

Ein halbiertes Unibrot wird mit 20 g Butter bestrichen und mit 30 g Edamerkäse belegt.

€ 17,5 ₤ 24,0 ₧ 2,0 £ 315.

463 b. Dasselbe mit 20 g Schwarzbrot.

€ 9,0 ₤ 24,0 ₧ 15,5 £ 330.

463 c. Dasselbe mit 30 g Weißbrot.

€ 9,5 ₤ 24,0 ₧ 18,0 £ 340.

464 a. Kressebrötchen.

5 g feingewiegte Kresse werden mit 15 g Butter und 10 g Zitronensaft recht glatt gerührt, auf ein halbiertes Unibrot gestrichen und mit einem harten gewiegten Ei garniert.

€ 16,5 ₤ 18,0 ₧ 1,5 £ 245.

464 b. Dasselbe mit 30 g Weißbrot.

€ 8,5 ₤ 18,0 ₧ 17,5 £ 270.

465 a. Brötchen mit Radieschen.

Ein Unibrot wird halbiert, mit 25 g Butter bestrichen und mit 50 g Radieschen, die in feine Scheiben geschnitten und gesalzen sind, belegt.

€ 10,5 ₣ 20,5 R 2,5 C 255.

465 b. Dasselbe mit 20 g Schwarzbrot.

€ 2,0 ₣ 20,5 R 16,0 C 240.

465 c. Dasselbe mit 30 g Weißbrot.

€ 2,5 ₣ 20,5 R 18,5 C 250.

466 a. Brötchen mit saurer Gurke.

Ein halbiertes Unibrot wird mit 10 g Butter bestrichen und mit 30 g sauren oder Salzgurkenscheiben belegt.

€ 10,0 ₣ 12,0 R 1,5 C 170.

466 b. Dasselbe mit 20 g Schwarzbrot.

€ 1,5 ₣ 12,0 R 15,0 C 185.

466 c. Dasselbe mit 30 g Weißbrot.

€ 2,0 ₣ 12,0 R 17,5 C 195.

467 a. Tomatenbrötchen.

Ein halbiertes Unibrot wird mit 20 g Butter gestrichen und mit 60 g rohen Tomaten (in feine Scheiben geschnitten) belegt. Man bestreut leicht mit Salz und träufelt Zitronensaft darüber.

€ 10,5 ₣ 16,5 R 3,0 C 215.

467 b. Dasselbe mit 30 g Weißbrot.

€ 2,5 ₣ 16,5 R 19,0 C 240.

468 a. Brötchen mit Rettich.

Ein halbiertes Unibrot wird mit 25 g Butter bestrichen und mit 50 g gesalzenen Rettichscheiben belegt.

€ 11,0 ₣ 20,5 R 4,5 C 260.

468 b. Dasselbe mit 20 g Schwarzbrot.

E 2,5 F 20,5 R 16,5 C 275.

468 c. Dasselbe mit 30 g Weißbrot.

E 3,0 F 20,5 R 20,0 C 285.

IX. Die Kompotte.

Die Kompotte und ebenso das frische Obst sind durch geringen Eiweiß- und Fettgehalt bei mäßigem Reichtum an Kohlehydraten ausgezeichnet. Die letzteren können durch Abkochen und Spülen um etwa ein Viertel reduziert werden.

Verwendet man nicht völlig ausgereiftes Obst und verzehrt nur die Früchte ohne Saft, so wird die Kohlehydratmenge, natürlich auch der Nährwert, noch erheblich geringer als in den folgenden Rezepten berechnet ist. Da die Früchte im Gegensatz zu den Gemüsen sich nicht so gut als Fettträger eignen, kann dieser Ausfall, da Zuckerzusatz nicht in Frage kommt, nicht ersetzt werden.

Trotzdem sind die Früchte für den Diabetiker als zuträgliches Genußmittel, nebenbei auch zur Regelung des Stuhlganges, sehr zu empfehlen. Erfahrungsgemäß werden auch die Kohlehydrate des Obstes (teilweise Lävulose) besonders gut vertragen. Vielen Diabetikern sind die Kompotte ohne Saccharinzusatz angenehmer im Geschmack.

Statt der folgenden Kompotte können jeweils auch die bei den einzelnen Rezepten als gleichwertig verzeichneten Mengen frischer Früchte gegeben werden.

469. Apfelmus.

80 g Apfel werden geschält, abgekocht, gespült und in 50 g Wasser recht weich gekocht. Dann streicht man sie durch ein feines Sieb und süßt nach Geschmack mit einer Tablette Saccharin.

E 0,0 F 0,0 R 7,5 C 30.

= 60 g frischen Äpfeln (geschält und ohne Kernhaus).

$\frac{1}{2}$ Portion von 40 g Apfelschnitzen:

E 0,0 F 0,0 R 4,0 C 15.

470. Kompott von Apfelschnitzen.

80 g geschälte Apfel werden in Scheiben geschnitten, abgekocht und in 50 g Wasser gedünstet, dem man ein wenig Zitronenschale und eventuell eine Tablette Saccharin zugesetzt hatte. Man richtet trocken an.

€ 0,0 ₤ 0,0 R 7,5 £ 30.

= 60 g frischen Äpfeln (geschält und ohne Kernhaus).

$\frac{1}{2}$ Portion von 40 g Apfelschnitzen:

€ 0,0 ₤ 0,0 R 4,0 £ 15.

471. Kompott von Apfelsinen und Äpfeln.

50 g Apfelsinenschnitze (ohne Haut und Schale), sowie 50 g geschälte Apfelschnitze werden mit einer Tablette Saccharin und 40 g Wasser in fest verschlossener Kasserolle einige Minuten gedünstet und ohne Saft angerichtet.

€ 0,5 ₤ 0,0 R 11,5 £ 50.

472. Birnenkompott.

80 g geschälte Birnen werden halbiert, ohne Kerngehäuse abgekocht, gespült und in 70 g Wasser 30 Minuten gedünstet. (Ohne Saccharin.)

€ 0,0 ₤ 0,0 R 7,5 £ 30.

= 60 g frischen Birnenschnitzen.

473. Rhabarberkompott.

80 g geschälte Rhabarberstengel werden in kleine Stücke geschnitten, abgekocht, gespült und in 20 g Wasser mit einer Tablette Saccharin 5 Minuten gedünstet.

€ 0,0 ₤ 0,0 R 2,0 £ 10.

474. Erdbeerkompott.

80 g Erdbeeren werden gebrüht, gespült und mit 30 g Wasser und einer Tablette Saccharin 5 Minuten gedünstet.

€ 0,0 ₤ 0,0 R 6,0 £ 25.

= 60 g frischen Erdbeeren.

475. Preiselbeerkompott.

100 g Preiselbeeren werden sehr sorgfältig abgebrüht, und ohne Wasser mit einer Tablette Saccharin 25 Minuten gedünstet. Sie müssen mit dem Saft angerichtet werden.

€ 0,0 ₤ 0,0 ₰ 6,0 ₤ 25.

½ Portion:

€ 0,0 ₤ 0,0 ₰ 3,0 ₤ 15.

476. Kompott von Heidelbeeren.

100 g Heidelbeeren werden gebrüht, gespült und mit einer Tablette Saccharin ohne Wasserzusatz 8 Minuten gedünstet.

€ 0,5 ₤ 0,0 ₰ 6,0 ₤ 25.

= 80 g frischen Heidelbeeren.

477. Johannisbeerkompott.

80 g entstielt Johannisbeeren werden gebrüht, gespült und in 10 g Wasser mit einer Tablette Saccharin 5 Minuten gedünstet.

€ 0,0 ₤ 0,0 ₰ 6,0 ₤ 25.

= 60 g frischen Johannisbeeren.

½ Portion aus 40 g Johannisbeeren:

€ 0,0 ₤ 0,0 ₰ 3,0 ₤ 15.

478. Himbeerkompott.

80 g Himbeeren werden gewaschen und in 15 g Wasser und einer Tablette Saccharin 3 Minuten gedünstet.

€ 0,5 ₤ 0,0 ₰ 5,0 ₤ 25.

= 80 g frischen Himbeeren.

479. Brombeerenkompott.

80 g Brombeeren werden sorgfältig gebrüht, dann in 20 g Wasser mit einer Tablette Saccharin gedünstet und im Saft angerichtet.

€ 0,5 ₤ 0,0 ₰ 4,5 ₤ 20.

= 60 g frischen Brombeeren.

480. Kompott von unreifen Stachelbeeren.

100 g Stachelbeeren werden abgekocht, gespült und in 30 g Wasser mit einer Tablette Saccharin 10 Minuten gedünstet, ohne daß sie zerfallen.

€ 0,0 ₤ 0,0 ₰ 2,0 ₤ 10.

481. Aprikosenkompott.

80 g entsteinte Aprikosen werden dünn geschält, abgekocht, gespült und in 50 g Wasser mit einer Tablette Saccharin 5 Minuten gedünstet.

€ 0,5 ₤ 0,0 ₧ 5,5 ₤ 25.

= 65 g frischen Aprikosen.

482. Pfirsichkompott.

80 g Pfirsiche ohne Steine werden geschält, gebrüht und in 50 g Wasser mit einer Tablette Saccharin 10 Minuten gedünstet. Man richtet trocken an.

€ 0,5 ₤ 0,0 ₧ 6,0 ₤ 25.

= 65 g frischen Pfirsichen.

483. Zwetschgen, gedünstet.

80 g Zwetschgen werden gewaschen und abgekocht, dann in 50 g Wasser mit einer Tablette Saccharin gedünstet und trocken angerichtet.

€ 0,5 ₤ 0,0 ₧ 7,0 ₤ 30.

= 60 g frischen Zwetschgen.

½ Portion aus 40 g Zwetschgen:

€ 0,0 ₤ 0,0 ₧ 3,5 ₤ 15.

484. Kompott von geschälten Zwetschgen.

100 g Zwetschgen werden abgebrüht und die Haut abgezogen. Dann werden sie nochmals gebrüht und in 60 g Wasser und einer Tablette Saccharin 10 Minuten gedämpft. Man richtet trocken an.

€ 0,5 ₤ 0,0 ₧ 9,5 ₤ 40.

485. Reineclaudenkompott.

80 g Reineclauden (mit Steinen) werden abgekocht, gespült und mit 35 g Wasser und einer Tablette Saccharin 10 Minuten gedünstet.

€ 0,0 ₤ 0,0 ₧ 8,0 ₤ 35.

= 60 g frischen Reineclauden.

486. Kompott von Mirabellen.

80 g Mirabellen (mit Steinen) werden abgekocht, gespült und mit 30 g Wasser und einer Tablette Saccharin 10 Minuten gedünstet.

€ 0,5 ₤ 0,0 ₧ 7,5 £ 30.

= 60 g frischen Mirabellen.

487. Kirschenkompott.

80 g Kirschen werden leicht abgebrüht, entsteint und dann mit einer Tablette Saccharin in 10 g Wasser 5 Minuten gedünstet.

€ 0,5 ₤ 0,0 ₧ 7,0 £ 30.

= 60 g frischen Kirschen.

$\frac{1}{2}$ Portion: € 0,0 ₤ 0,0 ₧ 3,5 £ 15.

488. Kompott von Sauerkirschen.

80 g Sauerkirschen werden leicht abgebrüht, entsteint und dann mit einer Tablette Saccharin in 10 g Wasser 5 Minuten gedünstet.

€ 0,5 ₤ 0,0 ₧ 5,5 £ 25.

489. Ananaskompott.

80 g frische Ananas ohne Schale werden in Streifen geschnitten und in 10 g Wasser mit einer Tablette Saccharin gedünstet.

€ 0,0 ₤ 0,0 ₧ 9,5 £ 40.

X. Gebäcke.

Die Gebäcke sind ein schwieriges Kapitel für den Diabetiker. Die Gebäcke der gewöhnlichen Küche enthalten zum größten Teil Mehl. Nun ist das Meuronatmehl fein in der Rükchentechnik gleichwertiger Ersatz dafür.

Manche Firmen für Diabetikerbedarf bringen allerdings eine Menge Rezepte für Backwaren, die aus dem Diabetikermehl hergestellt werden können. Leider geht es wie beim Brot: Je kohlehydratreicher, desto besser. Dieser Kohlehydratreichtum wird durch Mischung des Diabetikermehls mit gewöhnlichem Mehl erzielt.

Die folgenden Gebäcke enthalten nur Meuronatmehl, Mandeln, Käse und Eier. Als Kuchenersatz mögen sie da und dort angenehme Abwechslung geben.

Aus technischen Gründen mußten einige in dreifacher Portion ausgeführt werden.

490. Teegebäck.

50 g Meuronatmehl, 25 g geriebene Mandeln, 20 g Butter, ein Ei und ein Eigelb sowie etwas Salz werden gut durchgearbeitet. Man läßt dann die Masse einige Zeit ruhen, sticht beliebige Formen aus und läßt langsam backen.

(Für 3 Portionen.)

£ 53,0 ₤ 53,0 R 9,0 C 1080.

1 Portion: £ 17,5 ₤ 17,5 R 3,0 C 360.

491. Biskuit.

Drei Eiweiß werden zu festem Schaum geschlagen, mit zwei Eigelb und wenig Salz gut ($\frac{1}{4}$ Stunde) verrührt, 25 g Meuronatmehl leicht darunter gemengt und zuletzt Zitronensaft zugefügt. Man bäckt 20 Minuten in gut gebutterter Form.

£ 35,0 ₤ 10,0 R 2,5 C 270.

492. Eiweißgebäck.

Drei Eiweiß werden zu festem Schaum geschlagen, mit einer geriebenen Tablette Saccharin, 10 g Kakao und 10 g Meuronatmehl $\frac{1}{4}$ Stunde gut verrührt, die Masse in kleinen Kuchen auf Oblaten gesetzt und bei gelinder Hitze gebacken.

£ 19,0 ₤ 3,5 R 4,5 C 135.

493. Mandelgebäck.

100 g abgezogene Mandeln werden fein gerieben, mit zwei leicht zu Schaum geschlagenen Eiweiß $\frac{1}{4}$ Stunde verrührt und nach Belieben mit einer zerpulverten Saccharintablette gesüßt. Man setzt kleine Kuchen auf Oblaten und läßt bei gelinder Hitze backen.

(Für 3 Portionen.)

£ 22,0 ₤ 48,0 R 11,5 C 595.

1 Portion: £ 7,5 ₤ 16,0 R 4,0 C 200.

494. Salzmandeln.

50 g süße Mandeln werden von der Schale befreit und im Ofenrohr unter öfterem Rütteln auf einem Blech geröstet, währenddem man 5 g feinstes Tafelsalz darüber streut. Das Salz muß ganz aufgenommen werden und die Mandeln gelbbraun erscheinen.

£ 7,5 ♂ 24,0 R 5,5 £ 280.

495. Käsestangen.

50 g Meuronatmehl werden mit 50 g Butter, einem Eigelb, 50 g feingeriebenem Schweizerkäse nebst Salz gut durchgeknetet. Dann läßt man den Teig 1 Stunde ruhen, formt Stangen daraus, die leicht mit Butter bestrichen und mit etwas Kümmel bestreut werden, und bäckt sie bei leichter Hitze braun.

3 Portionen: £ 55,0 ♂ 59,0 R 5,0 £ 850.

1 Portion: £ 18,5 ♂ 19,5 R 1,5 £ 285.

496. Käsepasteten.

Die Hälfte des Teegebäckteiges (Nr. 490) formt man zu zwei Pasteten, bäckt sie leer, füllt den Hohlraum mit einer gekochten Creme aus einem Eigelb, 20 g Rahm, 5 g Meuronatmehl, 20 g Schweizerkäse in Würfeln und 10 g Butter. Die Pasteten können kalt oder warm gereicht werden.

£ 39,5 ♂ 49,5 R 6,0 £ 830.

497. Käse in Sulz.

25 g Roquefortkäse werden mit 25 g Butter verrührt und durch ein feines Sieb getrieben. Man formt Kügelchen daraus, bringt diese in Förmchen, die mit Sulz ausgegossen waren, und übergießt sie mit dem Rest der Sulz, so daß sie gut überdeckt sind und stürzt das Ganze nach dem Erstarren. Man nimmt die Hälfte der Sulz Nr. 237 zu diesem Gericht.

£ 8,5 ♂ 27,5 R 2,0 £ 305.

498. Englische Krusten.

20 g geriebener Chesterkäse werden mit 10 g Butter und einem Eigelb schaumig gerührt, auf zwei leicht geröstete Weißbrotschnitte zu je 10 g aufgetragen und im Ofen einige Minuten überkrustet.

£ 9,0 ♂ 18,0 R 12,5 £ 260.

XI. Süßspeisen.

Während das Bedürfnis nach Brot beim Diabetiker im allgemeinen als berechtigt anerkannt werden muß, so daß ein Suchen nach Ersatz gerechtfertigt erscheint, gilt dies nicht in gleichem Maße von dem Wunsch nach Süßigkeiten. Wir stehen auf dem Standpunkt, daß der Hang zu Näscherien durch Selbsterziehung bekämpft werden muß, da er am leichtesten zur Verbotsübertretung führt.

Mit der Anpreisung von Diabetikerschokolade usw. wird meist großer Unfug getrieben.

Die folgenden Rezepte dienen (neben den Kompotts) mehr als erfrischende Nachspeise, denn als Süßigkeiten.

499. Zitronenauflauf.

Zwei Eigelb rührt man mit einer Tablette Saccharin und Salz einige Minuten, gibt 5 g Meuronatmehl, Zitronensaft und zuletzt den Schnee der Eier dazu. Man bäckt 20 Minuten in einem gebutterten Auflaufförmchen bei schwacher Hitze.

£ 16,0 ♂ 11,0 R 1,0 £ 170.

(Butter wurde nicht berechnet.)

500. Mondaminflammeri.

30 g Mondamin werden mit 50 g kaltem Wasser verrührt und dann 150 g kochende Diabetikermilch und etwas Salz dazugegeben. Man läßt unter gutem Rühren 10 Minuten lang kochen und gibt zum Schluß eine Tablette Saccharin und ein gut geschlagenes Ei darein und läßt im Sturzförmchen erkalten.

£ 9,5 ♂ 12,0 R 21,5 £ 240.

501. Weinschaum.

Zwei Eier werden mit 50 g Mosel, einer Tablette Saccharin, Zitronensaft und 5 g Meuronatmehl auf dem Feuer schnell zu Schaum geschlagen, ohne daß man kochen läßt.

Man richtet im Glase an.

£ 17,0 ♂ 11,0 R 1,0 £ 180

502. Eiweißbrei.

Zwei Eiweiß werden zu festem Schaum geschlagen, sofort mit 50 g Diabetikermilch, Zitronensaft, 2 g Gelatine (in heißem Wasser gelöst) und einer Tablette Saccharin vermischt und dann noch leicht einige Minuten geschlagen. Der Brei wird in eine Glasschale geschüttet und recht kalt serviert.

€ 9,0 ♂ 2,0 ♀ 0,5 € 60.

503. Rahmcreme.

125 g Rahm werden auf offenem Feuer mit einer Tablette Saccharin, etwas Salz und zwei ganzen Eiern zu Schaum geschlagen und sogleich in einem weiten Glase aufgetragen.

€ 17,0 ♂ 40,5 ♀ 5,0 € 455.

504. Buttermilchcreme.

100 g ganz frische Buttermilch werden mit 4 g (in heißem Wasser gelöster) Gelatine und einer gepulverten Saccharintablette einige Minuten lang gerührt. Hierzu gibt man Zitronensaft und ein wenig abgeriebene Zitronenschale, streicht alles durch ein feines Sieb in eine Glasschale und läßt erstarren. Als Tünche reicht man 30 g Rahm oder Schlagrahm dazu.

€ 8,0 ♂ 7,5 ♀ 5,0 € 120.

505. Sauermilchcreme.

Ebenso.

€ 8,0 ♂ 10,0 ♀ 4,5 € 150.

506. Weingelee.

3 g Gelatine werden in 80 g Wasser gelöst, 125 g Mosel und eine halbe Saccharintablette dazu gegeben. Man serviert recht kalt in einer Glasschale.

€ 5,5 ♂ 0,0 ♀ 9,5 ♀ 0,5 € 80.

Dazu Schlagrahm.

507. Russische Creme.

100 g Mosel werden mit einem Ei, einem Eigelb, einer Tablette Saccharin und Zitronensaft auf dem Feuer bis zum Kochen

geschlagen. Man läßt halb erstarren, rührt 50 g Schlagrahm darunter und richtet in der Glasschale an.

£ 13,0 ♂ 22,0 R 2,5 £ 265.

508. Zitronencreme.

Zwei Eigelb werden mit etwas Salz und einer halben Tablette Saccharin schaumig gerührt, dann 30 g Zitronensaft, der Schnee der Eier und 3 g Gelatine (in 80 g heißem Wasser aufgelöst) dazu gegeben und in einer Glasschale recht kalt serviert.

£ 15,0 ♂ 11,0 R 0,5 £ 160.

509. Rahmspeise mit Kaffee.

125 g Rahm werden mit einer Tablette Saccharin, zwei Eigelb und etwas Salz auf dem Feuer schaumig geschlagen, 30 g Kaffeeextrakt und 6 g gelöste weiße Gelatine dazugegeben. Das Ganze wird durch ein Sieb gegossen und kalt serviert.

£ 15,0 ♂ 38,0 R 4,5 £ 445.

510. Rahmspeise mit Kakaο.

100 g süßer Rahm werden auf dem Feuer mit zwei Eigelben, einer Tablette Saccharin und 5 g Kakaοpulver schaumig geschlagen. Dann gibt man 4 g in heißem Wasser aufgelöste Gelatine und den Schnee der Eier dazu und läßt erstarren.

£ 20,0 ♂ 36,5 R 7,0 £ 430.

511. Rahmspeise mit Äpfeln.

80 g Apfelscheibchen (edle Sorte) werden zu feinem Püree gekocht und 100 g Rahm mit zwei Eigelben, einer Tablette Saccharin und 4 g weiße Gelatine auf dem Feuer schaumig geschlagen. Dann wird der Apfelbrei und der Eierschnee daran getan und nach dem Erstarren angerichtet.

£ 16,0 ♂ 11,0 R 10,5 £ 205.

Fruchtpürees.

Unter Fruchtpüree oder Fruchtmark sind die roh durch das Sieb gedrückten Früchte zu verstehen. (Pflirsiche, Aprikose, Erdbeeren, Stachelbeeren, Himbeeren.)

512. Rahmspeise mit Ananas.

60 g Rahm werden zu Schaum geschlagen und mit Püree aus 40 g Ananas, Zitronensaft, einer Tablette Saccharin und 5 g Gelatine, die in heißem Wasser gelöst wurden, gehörig vermischt und recht kalt angerichtet.

€ 6,5 ♂ 13,5 R 7,0 € 185.

513. Rahmspeise mit Erdbeeren.

40 g fester Schlagrahm werden mit 2 g aufgelöster roter Gelatine, einer Tablette Saccharin und 40 g Erdbeerpüree einige Minuten, bis zum Beginn des Erstarrens, gerührt. Man läßt in der Glasschale völlig festwerden und serviert kalt.

€ 3,5 ♂ 9,0 R 5,5 € 120.

514. Rahmspeise mit Pfirsichen.

Wie von Erdbeeren (mit weißer Gelatine).

€ 3,5 ♂ 9,0 R 5,5 € 120.

515. Rahmspeise mit Himbeeren.

Wie von Erdbeeren.

€ 3,5 ♂ 9,0 R 4,0 € 115.

516. Fruchtis.

125 g fester Schlagrahm vermengt man mit zwei Tabletten Saccharin und läßt ihn in einer Kuppelform gefrieren. Ist er recht fest geworden, dann macht man sorgfältig eine Höhlung, gibt in diese $\frac{1}{2}$ Portion Erdbeerkompott (Nr. 474), deckt sorgfältig zu, läßt noch $\frac{1}{2}$ Stunde gefrieren und richtet gestürzt an.

€ 5,0 ♂ 28,5 R 8,0 € 315.

517. Kaffeegefrorenes I.

Man bereitet aus 30 g Kaffee 20 g Kaffeeextrakt und läßt erkalten. Man vermischt den Extrakt mit 125 g festem Schlagrahm und einer Tablette Saccharin und läßt alles gefrieren.

€ 5,0 ♂ 28,5 R 5,0 € 305.

518. Kaffeegefrorenes II.

100 g süßer Rahm werden mit zwei Tabletten Saccharin und zwei Eiern auf dem Feuer schaumig geschlagen, dann gibt man 20 g Kaffeeextrakt aus 30 g Kaffee dazu und läßt gefrieren.

€ 16,0 ♂ 34,0 R 4,5 € 395.

519. Kakaogefrorenes.

125 g fester Schlagrahm werden mit 1 Tablette Saccharin und 10 g Kakaο vermischt, in ein kleines Kuppelförmchen gefüllt und 2—3 Stunden in Eis gesetzt.

€ 5,0 ♂ 31,5 R 8,0 € 350.

520. Zitroneneis.

125 g Wasser läßt man mit zwei Tabletten Saccharin aufkochen und dann erkalten. Man gibt 40 g Zitronensaft und den steifen Schnee von zwei Eiweiß dazu und läßt gefrieren.

€ 7,0 ♂ 0,0 R 0,5 € 35.

521. Ananaseis.

125 g Wasser läßt man mit zwei Tabletten Saccharin aufkochen und wieder erkalten. Man gibt Zitronensaft, den Schnee von zwei Eiweiß und 40 g geriebene Ananas dazu, mischt und läßt gefrieren.

€ 7,0 ♂ 0,0 R 5,0 € 55.

522. Erdbeereis.

100 g fester Schlagrahm werden mit 50 g Erdbeerpüree, Zitronensaft und zwei Tabletten Saccharin vermischt. Man läßt gefrieren.

€ 4,0 ♂ 22,5 R 9,0 € 270.

523. Himbeereis.

Wie von Erdbeeren.

€ 4,5 ♂ 22,5 R 7,0 € 260.

524. Pfirsicheis.

100 g Schlagrahm werden mit einer Tablette Saccharin (in wenig Wasser aufgelöst), Zitronensaft und 40 g Pfirsichmark versetzt und dann zum Gefrieren in Eis gesetzt.

€ 4,0 ♂ 22,5 R 8,0 € 260.

525. Erdbeeren in Schlagrahm.

100 g frische Erdbeeren werden auf Eis gekühlt und in einem Glaschälchen mit 35 g festem Schlagrahm, der mit einer halben Tablette Saccharin (zerstoßen) gesüßt wurde, angerichtet.

€ 1,5 ₤ 8,0 ₧ 11,0 £ 130.

526. Stachelbeercrème.

Das Mark von 50 g grünen Stachelbeeren löst man in 80 g Wasser, gibt zwei Tabletten Saccharin, Zitronensaft, 30 g Schlagrahm und 5 g weiße Gelatine (die in heißem Wasser gelöst wurden) dazu und richtet recht kalt mit 50 g gekühlter Diabetikermilch an.

€ 6,0 ₤ 8,5 ₧ 2,5 £ 120.

527. Apfelgrüße.

100 g Apfel werden in 125 g Wasser und Zitronensaft recht weichgekocht, durch ein feines Sieb gestrichen und 5 g rote Gelatine, die in heißem Wasser gelöst wurden, nebst einer Tablette Saccharin dazu gegeben. Man kühlt recht gut, und richtet gestürzt mit 30 g Schlagrahm an.

€ 5,5 ₤ 7,0 ₧ 14,0 £ 145.

528. Bartäse.

Das Kompott von 100 g Heidelbeeren (Nr. 476) wird durch ein feines Sieb getrieben, desgleichen 100 g Quark. Dann werden 2 g in 20 g heißem Wasser aufgelöste Gelatine darangegeben, 10 Minuten gerührt und recht kalt angerichtet.

€ 37,0 ₤ 5,5 ₧ 6,5 £ 255.

529. Bratapfel.

Ein Apfel von 100 g mit der Schale wird ausgehöhlt bis er noch 80 g wiegt und mit 10 g Butter und einer Tablette Saccharin gefüllt. Man läßt ihn in einem Auflaufförmchen im Ofen etwa 10 Minuten rösten.

€ 0,5 ₤ 8,0 ₧ 11,0 £ 120.

530. Apfelfüchle.

Vier Apfelscheiben zu je 10 g, jede rund geschnitten, werden in einen Teig aus einem Ei, 20 g Milch, 40 g Meuronatmehl,

etwas Salz und $\frac{1}{2}$ Tablette Saccharin gehüllt und in heißem Palmin schnell braun gebacken. Man richtet heiß an.

£ 37,5 ♂ 16,0 ♀ 8,0 £ 315.

(Berechnet sind 10 g Palmin.)

531. Ananas, gebacken.

40 g Ananas (eine dicke Scheibe wird in vier Teile geschnitten) werden in einen Teig aus zwei Eiern, 10 g Milch und 40 g Meuronatmehl gehüllt und schnell in heißem Palmin braun gebacken.

£ 43,0 ♂ 21,5 ♀ 8,5 £ 425.

(Berechnet sind 10 g Palmin.)

532. Kirschen, gebacken.

80 g Kirschen werden mit den Stielen aneinander gebunden, in einen Teig aus 10 g Milch, 40 g Meuronatmehl und einem Ei getaucht und in heißem Palmin rasch zu brauner Farbe ausgebacken.

£ 37,5 ♂ 15,5 ♀ 13,0 £ 370.

(Berechnet sind 10 g Palmin.)

533. Apfel in Gelee.

Eine Portion Weingelee (Nr. 506) wird über 80 g abgekochte und in 50 g Wasser gedünstete Apfelschnitze gegossen.

£ 5,5 ♂ 0,0 Alkohol 9,5 ♀ 8,0 £ 115.

534. Erdbeeren in Gelee.

50 g frische Erdbeeren werden in ein Glaschüßelchen gelegt und mit Weingelee (Nr. 506) übergossen. Nach dem Erstarren wird angerichtet.

£ 5,5 ♂ 0,0 Alkohol 9,5 ♀ 5,5 £ 100.

535. Apfelsinen und Apfel in Gelee.

30 g Apfelschnitze werden gebrüht und mit 50 g Apfelsinenfruchtfleisch in ein Speiseförmchen gelegt. Man übergießt dies mit Weingelee (Nr. 506) von 3 g roter Gelatine, 135 g Mosel und $\frac{1}{2}$ Tablette Saccharin und serviert recht kalt.

£ 6,0 ♂ 0,0 Alkohol 9,5 ♀ 8,5 £ 115.

Dazu Schlagrahm.

XII. Getränke.

Von Getränken sind dem Diabetiker Wasser, schwarzer Bohnenkaffee ¹⁾, schwarzer Tee und Mineralwasser eventuell mit Saccharinzusatz erlaubt, wenn auch das Trinken nicht übertrieben werden darf. Bei nicht übermäßig gewürzter Kost, Darreichung von Obst und vor allen Dingen bei erreichter Zuckereiheit läßt sich die Flüssigkeitsbeschränkung übrigens leicht durchführen.

Die Milch enthält fast 5% Kohlehydrate in Form des Milchezuckers, der allerdings oft sehr gut vertragen wird. Wo keine Boumische Milch zu haben ist, mag man Rahmverdünnungen (Nr. 536) verwenden. Sauermilch, Kefir und Joghurt enthalten noch 2—3% Milchezucker.

Die Kaffee- und Teeaufgüsse werden erst durch Rahmzusatz nahrhaft. Außerdem kann noch, wie zur Bouillon, Ei oder Eigelb zugefügt werden.

Die alkoholischen Getränke, soweit sie kohlehydratfrei sind (einheimische Weine und Kognak), sind beim schwerkranken Diabetiker von Wert, da sie bei Azidose einen Teil des Fetts durch ihren Alkoholgehalt ersetzen können. Bei leichter Kranken scheint es nicht empfehlenswert, bei einer Stoffwechselstörung, wie es doch der Diabetes ist, ein Stoffwechselgift zu geben, das doch als Ursache der Krankheit allem Anschein nach oft eine Rolle spielt.

536. Diabetikermilch (einfach).

50 g guter fetter Rahm werden mit 250 g Wasser verdünnt.

1 Portion = 300 g.

€ 2,0 ♂ 11,5 K 2,0 C 120.

100 g:

€ 0,6 ♂ 3,8 K 0,6 C 41.

537. Diabetikermilch II.

200 g recht fetter Rahm werden mit 800 g Wasser gut vermischt und 12 Stunden an einen kalten Ort gestellt. Dann nimmt man den Rahm sorgfältig ab und stellt die Milch zum Trinken da-

¹⁾ Zichorienkaffee, Malzkaffee und ähnliche Aufgüsse sind als kohlehydratreich nicht hierher gehörig.

durch her, daß man auf 40 g des ausgewaschenen Rahms 125 g Wasser nimmt und eventuell eine Spur Salz zufügt.

1 Portion = 165 g Diabetikermilch.

€ 0,3 ₤ 12,0 R 0,5 £ 115.

538. Diabetikermilch mit Eigelb.

50 g fetter Rahm werden mit 250 g Wasser verdünnt und ein Eigelb zugegeben.

€ 4,5 ₤ 16,5 R 2,0 £ 185.

1 Portion = 300 g Diabetikermilch.

539. Kakaο.

10 g Kakaοpulver werden in 50 g kaltem Wasser aufgelöst und mit 250 g heißem Wasser und einer Tablette Saccharin aufgekocht.

€ 1,0 ₤ 3,0 R 3,0 £ 45.

540. Kakaο mit Ei.

10 g Kakaοpulver werden in kaltem Wasser aufgelöst und mit einem Eigelb gut verrührt. Hierzu gibt man 150 g kochendes Wasser und nach Geschmack eine Tablette Saccharin.

€ 3,5 ₤ 8,0 R 3,0 £ 105.

541. Milchkakaο.

5 g Kakaοpulver werden in 25 g kaltem Wasser aufgelöst und mit 150 g heißer Diabetikermilch nach Nr. 536 und einer Tablette Saccharin aufgekocht.

€ 2,5 ₤ 5,5 R 2,0 £ 65.

542. Milchkakaο mit Eigelb.

Der Kakaο nach Nr. 541 wird mit einem Eigelb verrührt.

€ 5,0 ₤ 11,0 R 2,0 £ 125.

543. Tee oder Kaffee mit 25 g Rahm.

€ 1,0 ₤ 5,5 R 1,0 £ 60.

544. Tee oder Kaffee mit 50 g Rahm.

€ 2,0 ₤ 11,5 R 2,0 £ 120.

545. Tee oder Kaffee mit 20 g Diabetikermilch (nach Nr. 536).

€ 0,0 ♂ 1,0 ♀ 0,0 € 10.

546. Tee oder Kaffee mit 150 g Diabetikermilch.

€ 1,0 ♂ 5,5 ♀ 1,0 € 60.

547. Zitronenlimonade.

Man verdünnt den Saft einer Zitrone mit 200 g heißem oder kaltem Wasser und gibt eine Tablette Saccharin dazu.

€ 0,0 ♂ 0,0 ♀ 3,0 € 10.

548. Bouillon mit Eigelb.

150 g Bouillon werden mit einem Eigelb verrührt.

€ 3,5 ♂ 6,0 ♀ 0,0 € 70.

549. Bouillon mit Ei.

150 g Bouillon werden mit einem Ei verrührt.

€ 7,0 ♂ 6,5 ♀ 0,5 € 85.

550. Rotwein mit Eigelb.

150 g zuckerfreier Rotwein werden mit einem Eigelb verquirlt.

€ 5,5 ♂ 5,0 Alkohol 12,0 ♀ 1,5 € 160.

Konservierung. (Das Einmachen.)

Es ist dringend zu empfehlen, für den Zuckerkranken Gemüse, Pilze und Obst selbst einzumachen und sich nicht auf den Einkauf von Fabrikwaren einzulassen. Die Konservierung für die Diabetes-tische ist nicht schwieriger als für den gewöhnlichen Haushalt.

Man verwendet besonders das Wechsche Verfahren, das Einsäuern und das Einsalzen. Nur das Einkochen unter Zucker-zusatz (Konfituren, Marmeladen) ist, wie natürlich, nicht angängig. Von gekauften Konserven kommen nur die getrockneten Gemüse, Pilze und Früchte in Betracht. Analysen derselben finden sich in der zitierten Nahrungsmitteltabelle.

Will man solche Trockenkonserven in einem der vorstehenden Kochrezepte verwenden, so nehme man von getrockneten Ge-müsen $\frac{1}{8}$, von getrocknetem Obst $\frac{1}{5}$ und von getrockneten Pilzen $\frac{1}{9}$ der für das betreffende frische Nahrungsmittel jeweils vor-geschriebenen Menge, weiche es über Nacht in viel Wasser ein und verwende es dann wie frisch. Der Kohlehydrat- und Eiweiß-gehalt ist dann eher etwas geringer, als er für das frische Nah-rungsmittel berechnet wurde.

Das Einsäuern von Kraut, das Einmachen von Gurken (mit oder ohne Senf), roten Rüben und Schnittbohnen in Essig, ebenso wie das Einsalzen von Gurken und Bohnen, wird wie in der gewöhnlichen Küche ausgeführt. Werden die genannten Gemüse trocken ausgehoben, so ist der Nährstoffgehalt etwas geringer als beim gleichen Gewicht der frischen Nahrungsmittel.

Das Einkochen von Mus erhöht durch Vermehrung der Kon-zentration den Nährstoffgehalt sehr bedeutend. Will man Gebrauch von dieser Methode machen, so ist es notwendig, die verwendeten

Rohmaterialien genau zu wiegen, nach der Tabelle berechnen und nach Beendigung des Einkochens wieder zu wiegen.

Zeigt sich z. B., daß aus 5 kg Tomaten 1 kg Tomatenmark durch Einkochen gewonnen wurde, so enthalten 100 g des Markes das Fünffache von 100 g frischen Tomaten. Notiert man dies auf den Einmachetöpfen, so läßt sich jedesmal der Nährstoffgehalt und Nährwert einer beliebigen Portion aus der Nahrungsmittel-tabelle berechnen. Da natürlich ganz ohne Zuckerzusatz eingekocht werden muß, empfiehlt es sich, das Mus im Beckschen Apparat zu sterilisieren.

Besonders wichtig für den Diabetiker ist Tomatenmark, Preiselbeer-, Heidelbeer-, Johannisbeer-, Zwetschgen-, Aprikosen-, Erbeer- und Himbeermus, von denen die letzteren, außer zur Bereitung von allerhand Süßspeisen, auch mit Saccharinzusatz als Marmeladen Verwendung finden können. Für letzteren Zweck empfiehlt sich ein Gelatinezusatz (5 g pro Liter). Man verfährt demnach wie folgt:

Um Früchtemark für Eis und Marmeladen herzustellen, gibt man die abgewogenen Früchte (z. B. Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren), nachdem sie gut gespült waren, durch die Passiermaschine (feines Sieb) und kocht das Püree unter fortwährendem Rühren im Einmachkessel 20 Minuten. Darauf wird es bis zum Erkalten weiter gerührt, die ganze Menge wieder gewogen, in die Beckgläser gefüllt und 60 Minuten bei 80° sterilisiert.

Apfel-, Aprikosen- und Pfirsichmark wird ebenso hergestellt, nur werden die geschälten Früchte vor dem Durchtreiben recht weich gekocht.

Zwetschgen werden abgekocht, entsteint und durch die Hackmaschine getrieben. Man kocht sie im Einmachkessel unter stundenlangem, fleißigem Rühren recht fest ein und sterilisiere wie oben angegeben, in Beckgläsern.

Heidelbeeren werden gut gebrüht, dann läßt man sie im Einmachkessel einigemal aufkochen, füllt sie in die Gläser und sterilisiert sie bei 80° 40 Minuten.

Preiselbeeren werden vorher abgekocht, dann läßt man sie im Einmachkessel $\frac{1}{2}$ Stunde lang kochen, gibt sie in die Gläser und sterilisiert sie wie Heidelbeeren.

Tomatenpüree wird bereitet, indem man die Früchte zerbrüht, im Einmachkessel ohne Wasserzusatz langsam erhitzt und gut zerfochen läßt. Dann werden sie auf ein Sieb geschüttet, auf dem man sie gut ablaufen läßt. Dann werden sie durch die Passiermaschine getrieben, ohne daß Kerne durchfallen dürfen und kocht das Püree nochmals $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunden unter fleißigem Rühren ein, gibt etwas Salz dazu, füllt alles in Gläser und sterilisiert 20 Minuten.

Dem schon mehrfach erwähnten Weckapparat (Weck in Öflingen-Baden) ist eine ausführliche Beschreibung beigegeben. Während das Einsäuern und Einsalzen die Fäulniserreger und Schimmelpilze abhält, werden beim Einwecken dieselben abgetötet und durch luftdichten Abschluß ferngehalten. Daraus folgt, daß angebrochene Weckgläser sich nicht halten. Wenn man daher nur einen Zuckerkranken zu verköstigen hat, empfiehlt es sich, alles nur in kleinen Gläsern (für eine Einzelportion genügen $\frac{1}{4}$ Liter haltende Gläser) einzumachen. Die ohne Zusätze (naturell) eingemachten Nahrungsmittel enthalten, wenn der Saft abgegossen wird, etwas weniger Nährstoffe als das gleiche Gewicht frischer Gemüse und Früchte. Die im Weckapparat sterilisierten Nahrungsmittel können daher überall in gleichen Mengen wie die frischen zur Verwendung kommen.

Weck'sches
Verfahren

Bruchspargel, Erbsen, Gelbrüben und die übrigen Gemüse werden nach dem Abkochen in Gläser gefüllt, mit schwachem Salzwasser übergossen und 60 Minuten sterilisiert.

Stangenspargeln werden ebenso behandelt, man muß aber die eigens dafür angefertigten hohen $\frac{1}{2}$ Liter-Gläser nehmen.

Spinat wird am besten vollkommen tischfertig gekocht, wenn man vom Einwecken Gebrauch machen will, desgleichen Rot- und Sauerkraut.

Tomaten in ganzen Früchten werden wie Stangenspargel eingelegt, doch genügen zum Sterilisieren 35 Minuten.

Pilze werden wie Gemüse gut gepuht, abgekocht, in Gläser geordnet und in ganz leichtem Salzwasser 60 Minuten sterilisiert.

Man kann Steinpilze, Pfifferlinge und Champignons auch nach dem Abkochen mit einer aufgekochten Mischung von zwei Teilen Wasser, einem Teil Essig und etwas Salz übergießen und 50 Minuten sterilisieren. Ebenso können auch Bohnen und Tomaten eingeweckt werden.

Für das Einmachen von Früchten ist das Weck'sche Sterilisierungsverfahren ebenso wichtig wie für Gemüse.

Kirschen, Johannisbeeren, Erdbeeren, Himbeeren und Brombeeren werden gut gespült in die Gläser gelegt, mit abgekochtem Leitungswasser übergossen und 35—40 Minuten bei 80° sterilisiert. Äpfel und Birnen (geschält und entkernt) werden vor dem Einlegen abgekocht und gespült. Zwetschgen können mit oder ohne Steine eingeweckt werden.

Pfirsiche und Aprikosen werden geschält, halbiert und leicht gebrüht, ehe sie in die Gläser kommen. Im übrigen wird stets wie oben verfahren.

Will man Weckgläser längere Zeit aufbewahren, so ist es empfehlenswert, nach Ablauf von 4 Wochen nochmals 30 bis 40 Minuten nachzusterilisieren. Öftere Kontrolle, ob die Deckel sicher fest schließen, ist ebenfalls notwendig.

Tabelle.

Die Gerichte Nr. 1—550 nach steigendem Kohlehydratgehalt
geordnet.

Suppen:

	Ⓔ	Ⓕ	Ⓐ	Ⓒ
Bouillon aus Ochsenfleisch (1)	1,0	1,0	0,0	10
Bouillon mit Ochsenmark (3)	1,0	13,5	0,0	130
Bouillon von Maggi mit Eigelb (2)	3,5	5,0	0,0	65
Bouillon mit Ei (4)	7,0	6,5	0,5	85
Fleischbrühe mit Eierstich (6)	7,0	7,5	0,5	100
Einlaufsuppe (5)	7,5	7,0	0,5	90
Krebsuppe (19)	9,5	25,0	0,5	275
Kalbshirnsuppe (11)	10,0	15,5	1,0	195
Kalbsmilchsuppe (12)	21,0	11,0	1,0	205
Sauerampfersuppe (22)	4,5	26,5	1,5	275
Blumenkohlsuppe (26)	5,5	14,0	1,5	160
Fischsuppe (18)	18,5	27,0	1,5	310
Salatsuppe (24)	5,0	26,5	2,0	280
Endiviensuppe (25)	5,0	26,5	2,0	280
Zwiebelsuppe (28)	5,0	27,0	2,0	285
Meuronatmehlsuppe II (46)	20,5	1,5	2,0	115
Meuronatmehlsuppe I (45)	21,5	21,0	2,0	310
Fleischbrühe mit Meuronatklößchen (7)	23,0	22,5	2,0	325
Spinatsuppe (21)	6,0	26,5	2,5	290
Ochsenchwanzsuppe (9)	9,0	25,5	2,5	285
Käsesuppe (44)	13,5	35,5	2,5	410
Gebrannte Suppe (47)	25,5	22,0	2,5	330
Suppe mit Ochsenfleisch (8)	31,0	4,0	2,5	195

	C	F	R	C
Taubensuppe (16)	33,5	1,5	2,5	185
Champignonsuppe (40)	21,0	27,0	3,0	365
Wildsuppe (13)	22,0	29,5	3,0	390
Hühnersuppe (15)	24,0	1,5	3,0	145
Geflügelsuppe (14)	27,0	27,5	3,0	395
Suppe mit Kalbfleisch (10)	35,5	1,5	3,0	195
Fasanensuppe (17)	43,5	30,5	3,0	500
Gemüsesuppe (35)	2,5	1,5	3,5	35
Roterübensuppe (30)	3,0	7,5	3,5	95
Spargelsuppe (20)	16,0	26,0	3,5	325
Kerbelsuppe (23)	23,5	27,5	3,5	380
Selleriesuppe (31)	5,0	27,0	4,0	290
Pfifferlingsuppe (42)	20,5	26,0	4,0	380
Tomatensuppe (27)	16,0	14,0	4,5	180
Morchelsuppe (43)	21,0	27,0	4,5	380
Steinpilzsuppe (41)	8,0	26,5	5,0	320
Gelbrübensuppe (29)	14,5	12,5	7,0	215
Schwarzwurzelsuppe (32)	13,0	28,0	7,0	355
Himbeersuppe (55)	13,5	0,0	7,5	95
Apfelsuppe (51)	8,5	0,0	8,5	75
Zwetschgensuppe (53)	13,0	0,0	8,5	95
Stachysuppe (39)	20,5	26,5	8,5	380
Rirschuppe (52)	13,5	0,0	9,5	100
Topinambursuppe (38)	20,5	27,0	9,5	385
Suppe von grünen Erbsen (33)	8,5	8,5	11,0	165
Erdbeersuppe (54)	14,0	0,0	11,5	105
Haferflockensuppe (49)	2,0	17,0	12,5	270
Hafermehlsuppe (48)	2,0	13,0	13,0	180
Kartoffelsuppe I (36)	6,0	19,0	13,0	260
Suppe von grünen Erbsen mit Meuro- natflößchen	30,5	29,5	13,0	475
Reisuppe (50)	3,0	1,5	15,0	85
Kartoffelsuppe II (37)	15,5	10,0	16,0	230

Fleisch:

Gebratener Speck (99)	8,5	69,0	0,0	685
Gefochter Speck (98)	13,0	104,0	0,0	1030

	℄	℥	℞	℄
Gefochter Schinken (94)	23,5	24,5	0,0	345
Gefochter Schinken (95)	24,5	8,5	0,0	190
Gebratenes Kalbfleisch (67)	25,0	6,0	0,0	170
Gebratenes Hammelfleisch (81) (Hammel= braten)	25,0	6,5	0,0	175
Gebratenes Rindfleisch (60) (Rinder= braten)	25,0	8,0	0,0	190
Rehbraten (101)	25,5	6,0	0,0	190
Gefochtes Kalbfleisch (65)	26,0	1,0	0,0	115
Hasenbraten (105)	28,5	5,5	0,0	185
Gefochtes Schweinefleisch (84)	28,5	7,0	0,0	180
Kalbssteak (68)	28,5	17,5	0,0	300
Kalbskotelette (71)	28,5	17,5	0,0	300
Gefochtes Ochsenfleisch (56)	29,0	6,5	0,0	195
Rehkotelette (103)	29,0	11,0	0,0	245
Gebratenes Schweinefleisch (87) (Schweinebraten)	29,0	10,5	0,0	225
Schweinsfilet, geröstet (88)	29,5	21,0	0,0	340
Schweinskotelette (89)	29,5	21,0	0,0	340
Gefochtes Hammelfleisch (77)	31,0	4,5	0,0	170
Hammelskotelette (83)	33,5	23,0	0,0	375
Rostbeef (62)	36,0	21,0	0,0	370
Kalbfleisch, gekocht (66)	38,0	1,5	0,0	200
Ochsenfleisch, gekocht (57)	53,5	17,5	0,0	400
Hammelkeule (82)	33,0	27,0	0,5	415
Lendenbeefsteak (61)	36,0	21,0	0,5	370
Kalbschnitzel, paniert (69)	36,5	28,5	0,5	445
Sauerbraten (64)	42,0	35,5	0,5	495
Rahmschnitzel (70)	34,0	16,5	1,0	360
Kalbskopf, gebacken (76)	36,5	21,5	1,0	380
Rahmschnitzel von Hirschfleisch (104)	37,5	30,5	1,5	465
Hammelfleisch mit Gurfentunke (78)	43,0	33,0	1,5	520
Hasenschlegel, gebraten (106)	45,0	46,0	1,5	645
Hasenrücken, gebraten (107)	45,0	46,0	1,5	645
Schweinskotelette, paniert (90)	45,0	35,5	1,5	550
Roulade von Kalbfleisch (72)	31,0	34,5	2,0	485
Roulade von Ochsenfleisch (63)	39,5	49,0	2,0	660

	☉	☿	☿	☉
Speck und Zwiebel (100)	4,5	34,5	2,5	355
Schinken mit Burgundertunke (96) . .	41,5	41,0	3,0	595
Gebadener Schinken (97)	49,5	7,5	3,0	315
Kalbsbrust (73)	50,0	13,5	3,0	375
Kalbskopf, gedämpft (75)	55,0	23,0	3,0	495
Rehfilet, gedünstet (102)	31,5	18,0	3,5	330
Hammelfleisch mit gelben Rüben (79) .	28,5	10,0	4,5	255
Schweinefleisch mit gelben Rüben (86)	36,0	11,0	4,5	280
Ochsenfleisch mit gelben Rüben (59) .	36,5	5,0	4,5	235
Pöckelfleisch mit Kohlrüben (93) . . .	44,5	16,0	4,5	390
Pöckelfleisch mit Sauerkraut (92) . . .	46,0	36,0	4,5	560
Kalbshaxe, gedämpft (74)	51,0	36,0	5,5	605
Hammelfleisch mit Weißkraut (80) . .	32,0	10,0	7,0	270
Schweinefleisch mit Weißkraut (85) . .	37,5	11,0	7,0	305
Ochsenfleisch mit Weißkraut (58) . . .	38,0	5,0	7,0	255
Pöckelfleisch mit Weißkraut (91)	41,5	15,0	7,0	360

Geflügel, Fische und Schalthiere.

Grüner Hering, gekocht (142)	8,0	3,5	0,0	75
Schlei, gekocht (166)	9,5	0,0	0,0	50
Rotzunge, gekocht (156)	14,0	0,5	0,0	75
Forelle, gekocht (134)	14,5	1,5	0,0	80
Krebse, gekocht (174)	15,0	0,5	0,0	75
Zander, gekocht (169)	16,0	3,0	0,0	115
Karpfen, gekocht (150)	16,5	1,5	0,0	95
Gefochter Karpfen vom Stück (149) . .	17,0	1,0	0,0	85
Gefochter grüner Hering vom Stück (141)	17,0	2,0	0,0	100
Gefochter Schlei vom Stück (165) . .	17,5	0,5	0,0	85
Schellfisch, gekocht (161)	18,0	0,0	0,0	90
Hal, gekocht (129)	18,0	38,0	0,0	440
Hecht, gekocht (136)	19,0	0,5	0,0	95
Felchen, gekocht (131)	19,0	2,0	0,0	110
Gefochter Hecht vom Stück (135) . . .	21,0	0,5	0,0	105
Gebatener Zander vom Stück (171) . .	21,5	3,5	0,0	140
Gefochter Schellfisch vom Stück (160) .	22,0	0,5	0,0	110
Gebatenes Felchen vom Stück (132) . .	22,5	3,5	0,0	145
Gebatener Kabeljau vom Stück (147) .	23,0	3,5	0,0	145

	℄	℥	℞	℄
Gebratene Taube vom Stück (118)	25,5	22,0	0,0	310
Krammetsvögel, gebraten (127)	26,0	26,5	0,0	375
Steinbutt, gekocht (168)	26,5	3,0	0,0	155
Heilbutt, gekocht (140)	26,5	3,0	0,0	155
Hummer, gekocht (175)	27,5	3,5	0,0	85
Gebratenes Huhn vom Stück (fett) (112)	27,5	12,5	0,0	240
Gekochtes Hühnerfleisch vom Stück (108)	29,5	4,5	0,0	180
Gebratenes Huhn vom Stück (mager) (113)	30,0	4,5	0,0	180
Kabeljau, gekocht (146)	31,0	0,5	0,0	155
Gebäckener Merlan (154)	32,0	9,5	0,0	235
Lachs, gekocht (152)	41,0	24,5	0,0	430
Hecht, gedünstet (137)	20,0	20,0	0,5	285
Gans, gedünstet (120)	27,0	81,5	0,5	890
Boulardenbrust, gedämpft (110)	30,5	29,5	0,5	400
Ente, gedünstet (121)	31,0	24,0	0,5	385
Huhn, paniert (114)	36,0	29,0	0,5	430
Salzhering, mariniert (145)	12,5	20,0	1,0	250
Matjeshering mit frischer Butter (144)	12,5	26,5	1,0	310
Grüner Hering, gebraten (143)	18,0	21,0	1,0	280
Schlei, gebacken (167)	19,0	22,0	1,0	300
Rotzunge, gebacken (158)	20,0	22,0	1,0	305
Kabeljau, gebacken (148)	20,0	26,0	1,0	340
Felchen, gebacken (133)	23,5	27,5	1,0	370
Hal, gebacken (130)	24,0	54,5	1,0	625
Zander mit Rahm gebraten (173)	24,5	41,0	1,0	510
Merlan, gebacken (154)	25,0	26,5	1,0	370
Hamburger Rücken, gedämpft (115)	26,0	37,0	1,0	455
Zander, gebraten (172)	31,0	26,0	1,0	395
Rotzunge, gedämpft (157)	32,0	30,5	1,0	440
Zander, gedämpft (170)	32,5	26,0	1,0	400
Huhn, gedämpft (109)	33,0	49,5	1,0	605
Schellfisch, gebacken (163)	34,0	22,0	1,0	375
Hecht, gebacken (138)	34,5	17,0	1,0	330
Karpfen, gebacken (151)	37,0	24,5	1,0	405
Hamburger Rücken, gebacken (116)	38,0	33,5	1,0	580
Fasan, gedünstet (124)	40,5	45,5	1,0	625
Lachsschnitte, gedämpft (153)	41,0	40,0	1,0	575

	℄	℥	℞	℄
Fischkotelette (164)	42,0	26,0	1,0	450
Hecht, gespickt mit Rahm (139)	42,5	25,0	1,0	450
Schnepfe, gedünstet (128)	47,0	42,5	1,0	625
Rebhuhn, gedünstet (122)	47,0	50,0	1,0	695
Taube, gedünstet (119)	39,5	38,0	1,5	550
Schellfisch, gedämpft (162)	41,5	42,5	1,5	610
Gerollte Rotzunge (159)	47,5	14,0	1,5	365
Truthahn, paniert (126)	51,0	39,5	1,5	570
Taube, gefüllt (117)	64,0	44,5	1,5	725
Auftern, gebacken (177)	12,0	26,5	2,5	315
Auftern (176)	5,5	1,0	3,5	50
Fasan mit Sauerkraut (125)	40,5	49,5	4,5	675
Rebhuhn mit Sauerkraut (123)	47,5	59,0	4,5	800
Auftern mit Sauerkraut (178)	13,0	36,0	5,0	415
Huhn mit Tomate (111)	58,0	20,5	6,5	475

Fleischgerichte.

Klare Sulz (237)	4,5	0,0	0,0	20
Kalbshirn in Sulz (240)	15,0	18,0	0,0	240
Bratwurst (200)	20,0	12,0	0,0	205
Aufschnitt V (205)	20,5	16,0	0,0	245
Aufschnitt I (201)	21,5	18,0	0,0	270
Aufschnitt VI (206)	22,0	4,5	0,0	140
Aufschnitt VII (207)	23,0	6,5	0,0	165
Aufschnitt III (203)	23,5	19,0	0,0	285
Aufschnitt VIII (208)	24,0	9,5	0,0	200
Aufschnitt II (202)	24,5	19,0	0,0	290
Gefochte Zunge (179)	25,5	14,0	0,0	245
Forelle in Sulz (245)	27,0	2,5	0,0	150
Fleischbrei, roh (225)	27,5	8,5	0,0	210
Gans in Sulz (242)	27,5	65,0	0,0	740
Gebratene Zunge (180)	28,5	16,0	0,0	280
Mal in Sulz (244)	28,5	50,0	0,0	600
Aufschnitt IV (204)	29,5	8,5	0,0	215
Kalbfleisch in Sulz (238)	33,0	1,0	0,0	170
Kalbskotelette in Sulz (239)	33,0	9,5	0,0	245
Huhn in Sulz (241)	33,5	2,0	0,0	180

	℄	℥	℞	℄
Ente in Sulz (243)	37,5	4,5	0,0	235
Kalbsbriesbrei (229)	47,0	26,5	0,0	475
Kalbshirnbrei (230)	25,5	35,5	0,5	440
Sardinen in Sulz mit Kaviar (246) .	26,0	12,5	0,5	235
Supreme vom Huhn (216)	34,0	46,5	0,5	595
Deutsches Beefsteak von Kalbfleisch (194)	35,0	23,0	0,5	380
Salmi von Arideute (220)	38,0	34,5	0,5	505
Geflügelsalat (232)	42,0	44,5	0,5	630
Hackbraten ohne Rührei (199)	46,5	42,5	0,5	615
Salmi von Rebhuhn (221)	47,5	32,5	0,5	530
Hackbraten (198)	53,0	56,5	0,5	765
Kalbshirn, gebraten (188)	21,0	32,5	1,0	410
Hummermayonnaise (235)	26,5	29,5	1,0	395
Lungenmus (192)	35,0	21,0	1,0	370
Kalbsherzhaschee (190)	39,0	35,0	1,0	520
Fleischbrei I (226)	40,5	41,0	1,0	570
Salmi von Krametsvögeln (222) . .	42,0	23,5	1,0	420
Kalbszunge, gebraten (181)	45,5	57,0	1,0	730
Kalbsmilch, gebraten (189)	49,0	21,0	1,0	435
Hühnerfleischbrei (228)	23,0	37,5	1,5	465
Deutsches Beefsteak von Rehfleisch (195)	30,0	28,0	1,5	405
Deutsches Beefsteak von Rindfleisch (193)	30,5	29,0	1,5	415
Fleischsalat (231)	31,5	29,0	1,5	420
Deutsches Beefsteak von Hasenfleisch (196)	41,0	27,5	1,5	455
Kalbsnieren, gedünstet (191)	41,0	18,5	2,5	380
Dachsfleischragout (209)	46,5	23,5	2,5	440
Fleischbrei II (227)	49,5	26,0	2,5	475
Kalbszungenragout (212)	51,5	44,5	2,5	665
Kalbshirnfrikassee (214)	35,5	38,5	3,0	645
Italienischer Salat (234)	37,0	34,0	3,0	535
Fischfrikassee (223)	48,5	30,5	3,0	525
Taubenfrikassee (218)	60,5	28,0	3,0	570
Krabbenalat (236)	27,5	29,0	3,5	405
Dachsenleber, gebraten (182)	34,5	25,5	3,5	415
Kalbsnieren, gedünstet mit Champignons				
(191)	42,0	18,5	3,5	390
Entenragout (219)	46,5	20,0	3,5	420

	E	F	R	C
Hühnerfricassee (217)	52,0	28,0	3,5	525
Kalbfleischfricassee (210)	53,0	20,5	3,5	455
Hammelfleischragout mit Gurken (215)	57,5	52,0	3,5	775
Musternragout (224)	30,0	23,5	4,0	380
Kalbfleischragout (211)	48,0	41,0	4,0	630
Königsberger Klops (197)	62,0	37,0	4,0	650
Kalbskopfragout (213)	51,0	27,5	5,0	520
Gänseleber, gedämpft (186)	28,0	21,5	5,5	355
Kalbsleber, gedämpft, ohne Champignons				
(185)	35,0	21,5	6,0	390
Gänseleber, gebraten (187)	34,5	25,5	7,0	440
Kalbsleber, gebraten (183)	34,5	25,5	7,0	440
Kalbsleber, gedämpft, mit Champignons				
(184)	36,0	21,5	7,0	400
Heringsalat (233)	25,0	38,5	10,0	505

Eierspeisen und Aufläufe.

Ei, gekocht (247)	6,0	5,5	0,5	75
Rührei (258)	12,5	27,5	0,5	300
Seheier auf Speck (249)	15,5	39,0	0,5	425
Rührei mit Speck (259)	15,5	39,0	0,5	425
Rührei mit Büchling (262)	16,5	29,0	0,5	335
Eiersalat mit Sardine (257)	20,5	23,0	0,5	300
Seheier mit Schinken (251)	23,0	31,5	0,5	395
Auflauf von Kalbshirn (285)	25,5	39,5	0,5	445
Seheier (248)	12,5	31,5	1,0	340
Gefüllte Eier (255)	12,5	33,5	1,0	370
Eiersalat (256)	13,0	24,5	1,0	275
Käseauflauf (288)	15,0	13,5	1,0	195
Omelette (267)	16,0	23,5	1,0	285
Rührei mit Käse (263)	18,0	29,0	1,0	350
Omelette mit Lachs (269)	23,0	26,5	1,0	350
Rührei mit Schinken (260)	32,5	49,0	1,0	590
Eierfuchen mit Fleisch (279)	43,5	38,0	1,0	600
Rührei mit Spargel (264)	13,0	27,5	1,5	310
Seheier auf Speck mit Tomate (250) .	15,0	32,0	1,5	360
Omelette mit Speck (268)	27,0	54,5	1,5	620

	℄	℥	℞	℄
Omelette mit Kalbsniere (270)	33,0	40,0	1,5	520
Eier mit Remoulade (254)	34,0	39,5	1,5	485
Käseauflauf (287)	29,5	27,0	2,0	390
Rührei mit Morcheln (266)	14,0	36,0	2,5	390
Omelette mit Spinat (271)	18,0	36,0	2,5	415
Eierfuchen (278)	31,5	28,5	2,5	410
Rührei mit Schinken und Spargel (261)	33,5	49,0	2,5	595
Eierfuchen mit Speck (280)	34,0	49,0	2,5	605
Fleischauflauf (286)	67,5	50,5	2,5	770
Seheier mit Bratwurst (253)	22,5	37,5	3,0	455
Seheier in Sulz (253)	24,5	45,5	3,0	530
Sauerkrautauflauf (290)	25,5	38,5	3,0	475
Omelette mit Johannisbeeren (276) . . .	16,0	23,5	4,0	295
Omelette mit Preiselbeeren (275) . . .	16,0	23,5	4,0	295
Omelette mit Morcheln (273)	18,0	36,0	4,0	420
Omelette mit Champignons (272) . . .	19,5	31,5	4,0	390
Spargelauf (291)	35,5	27,5	4,0	430
Fleischauflauf mit Käse (289)	62,5	51,5	4,0	790
Omelette mit Rirschenkompott (277) . .	16,0	23,5	4,5	300
Omelette mit Apfelmus (274)	16,0	23,5	5,0	300
Spinatauf (292)	16,5	28,0	5,5	350
Eierfuchen mit Preiselbeeren (283) . .	31,5	28,5	5,5	425
Eierfuchen mit Johannisbeeren (284) . .	31,5	28,5	5,5	425
Eierfuchen mit Äpfeln (281)	31,5	28,5	6,5	435
Rührei mit Spinat und Käse (265) . . .	24,0	48,0	7,5	580
Eierfuchen mit Zwetschen (282)	32,0	28,5	8,5	435
Gemüseauflauf (ohne Gelbrüben) (294 b)	44,5	28,0	8,5	395
Blumenkohlauflauf (293)	38,5	36,0	9,0	540
Gemüseauflauf mit Gelbrüben (294 a) . .	44,5	28,0	9,5	395
Birsingauflauf (298)	30,0	10,0	10,0	270
Auflauf von Hafermehl mit Spargeln (297)	15,0	24,0	14,0	335
Auflauf von Hering und Kartoffeln (295)	25,5	27,0	17,5	430
Auflauf von Kartoffeln und Schinken (296)	32,0	24,5	17,5	440

	Ⓔ	Ⓕ	Ⓖ	Ⓒ
Gemüse und Pilze; Kartoffeln und Mehlspeisen.				
Morcheln, frisch (358)	1,0	16,5	1,5	165
Morcheln, konserviert (359)	1,0	16,5	1,5	165
Stangenspargel (Konserve) (300)	1,5	0,0	2,0	15
Tomate, mit Fleisch gefüllt (336)	9,0	21,5	2,0	250
Gelbrübenpüree (347)	0,5	12,5	2,5	130
Pfifferlingmus (362)	2,0	16,5	3,0	175
Stangenspargel, frisch (299)	2,5	0,0	3,0	25
Grüne Bohnen (Konserve) (326)	1,0	16,0	3,5	155
Radieschen, gedünstet (339)	1,0	12,5	3,5	130
Grüne Bohnen (Konserve) (325)	1,5	1,0	3,5	25
Kopfsalat, gedämpft (303)	2,5	21,0	3,5	225
Grüne Bohnen (konserviert) mit Speck (328)	8,0	55,0	3,5	570
Rohlrübengemüse (343)	1,0	12,5	4,0	140
Tomaten (335)	1,0	16,5	4,0	175
Endivienpüree II (306)	3,0	21,0	4,0	225
Rohlrüben mit Speck (344)	7,5	55,5	4,0	565
Gelbe Rüben mit Spargel (349)	8,5	16,5	4,0	210
Champignons, konserviert (355)	14,0	24,0	4,0	300
Schmorgurke mit Speck (337)	14,5	14,0	4,0	215
Sauerkraut (318)	2,0	29,0	4,5	295
Spinat mit Speck (302)	8,5	35,5	4,5	385
Pfifferlinge, konserviert (361)	10,0	44,0	4,5	470
Schmorgurken mit Butter (338)	16,5	24,5	4,5	315
Rosenkohl (314)	3,5	0,5	5,0	40
Endivienpüree I (305)	6,5	37,0	5,0	395
Sauerampfer (308)	7,0	35,0	5,0	380
Champignons, frisch (354)	9,0	21,0	5,0	255
Rohlrüben, geschmort (345)	19,0	25,0	5,0	345
Roterübengemüse (341)	1,0	12,5	5,5	140
Roterübenpüree (342)	1,0	12,5	5,5	140
Gelbrüben (346)	1,0	16,5	5,5	180
Reichthumsgemüse (340)	1,0	16,5	5,5	190
Prinzeßbohnen mit Butter (330)	2,0	16,5	5,5	185
Sauerampfergemüse (307)	3,5	19,0	5,5	210

	℄	℥	℞	℄
Blumenkohl (311)	4,5	0,5	5,5	40
Spinat (301)	5,0	21,5	5,5	240
Pfifferlinge, frisch (360)	10,5	44,0	5,5	475
Steinpilze, konserviert (357)	8,0	16,5	6,0	215
Grüne Bohnen, frisch (324)	2,5	0,0	6,5	40
Wachsbohnen mit Butter (331)	2,5	16,5	6,5	190
Weißkraut (315)	2,5	36,0	6,5	370
Banrißkraut (319)	3,0	19,0	6,5	215
Weißkraut mit Speck (316)	6,5	35,0	6,5	380
Steinpilze, frisch (356)	22,0	26,5	6,5	425
Kopfsalat, gedämpft, mit Tomatentunke (304)	30,0	18,5	6,5	340
Grüne Erbsen mit Butter (Konserve) (333)	2,5	12,5	7,0	155
Kohlrabi mit Butter (323)	2,5	16,5	7,0	195
Rhabarbergemüse (309)	24,5	21,5	7,0	345
Artischocken, frisch (310)	1,0	0,0	7,5	35
Rotkraut (313)	2,0	38,5	7,5	375
Wirsing mit Speck (321)	8,5	35,5	7,5	400
Grüne Bohnen (frisch) mit Buttermehl (329)	10,5	16,5	7,5	235
Grüne Erbsen (frisch) mit Butter (334)	3,5	28,5	8,0	320
Wirsing (320)	4,0	17,0	8,0	210
Grüne Bohnen (frisch) mit Speck (327)	5,0	12,5	8,5	160
Gelbe Rüben, geschmort (348)	2,0	11,0	9,0	145
Weißkraut mit Buttermehl (317)	20,0	21,0	9,0	330
Wachsbohnen mit Buttermehl (332)	20,5	21,0	9,0	330
Schwarzwurzeln mit brauner Butter (351)	0,5	20,5	9,5	235
Kohlrabi mit Buttermehl (332)	18,5	35,5	9,5	460
Kartoffeln, gekocht und entstärkt (364)	1,0	0,0	10,0	45
Topinambur (372)	1,0	0,1	11,0	55
Topinambur, gedünstet (373)	1,0	4,0	11,0	95
Schwarzwurzeln (350)	16,0	19,0	11,5	305
Sellerie in Bechameltunke (353)	9,5	8,5	12,0	170
Kartoffelpuffer (371)	19,5	34,5	12,5	435
Schwarzwurzeln, gebacken (352)	34,5	15,5	12,5	345
Stachys (374)	1,5	0,1	13,0	60

	℄	℥	℞	℣
Topinamburbrei (375)	1,5	10,5	13,0	155
Stachysbrei (376)	2,0	10,5	13,5	160
Bratkartoffeln und Kartoffeln, roh ge- braten (365)	1,0	19,0	16,0	250
Pommes frites (366)	1,0	28,5	16,0	335
Grünfohl (312)	6,0	30,0	16,0	380
Kartoffelgemüse (368)	1,5	0,5	17,0	80
Kartoffelbrei (367)	8,0	30,0	17,0	375
Saure Kartoffeln (369)	11,5	21,0	17,5	320
Bechamelfkartoffeln (370)	22,5	26,0	19,0	430
Gefochte Kartoffeln (363)	2,0	0,0	20,0	90
Mondaminbrei (378)	3,5	6,5	21,5	165
Reisrand (380)	2,0	0,0	22,5	100
Bouillonreis (379)	3,0	9,5	22,5	190
Haferbrei (377)	4,5	18,0	25,5	290

Salate.

Salat von Salzgurke (390)	0,5	14,5	1,0	140
Endivienalat mit Speck (387)	2,5	14,0	1,0	145
Kopfsalat mit Speck (384)	2,5	14,0	1,0	145
Spargelsalat (396)	1,0	14,5	1,5	150
Kopfsalat I (381)	1,0	14,5	2,0	150
Gurkensalat I (391)	1,0	14,5	2,0	150
Bohnensalat (Konserve) (394)	1,0	14,5	2,0	150
Endivienalat I (385)	1,5	14,5	2,0	150
Feldalat I (388)	1,5	14,5	2,5	155
Kopfsalat II (382)	8,0	24,0	2,5	270
Tomatensalat (399)	0,5	14,5	3,0	155
Blumenkohlsalat I (397)	1,5	15,0	3,0	155
Endivienalat II (386)	8,5	24,0	3,0	270
Sauerfrautsalat (400)	1,5	15,0	3,5	160
Gurkensalat II (392)	3,0	11,0	3,5	125
Kopfsalat III (383)	3,5	13,0	3,5	155
Feldalat II (389)	8,5	24,0	3,5	275
Rote Rübensalat (395)	0,5	14,5	4,0	160
Bohnensalat (393)	1,5	14,5	4,0	165
Blumenkohlsalat II (398)	8,5	24,0	4,0	275

	℄	℥	℞	℄
Stachysalat I (405)	1,0	9,5	6,0	120
Gelbrübenalat (401)	0,5	15,0	6,5	165
Stachysalat II (406)	8,0	24,0	7,0	285
Selleriealat (403)	8,0	24,0	7,0	285
Artischockenalat (404)	15,0	48,5	9,0	545
Topinamburalat I (407)	1,0	14,5	9,5	180
Schweizeralat (411)	3,5	19,5	10,0	240
Schwarzwurzelsalat (402)	7,5	24,0	10,5	295
Topinamburalat II (408)	14,5	48,0	11,5	555
Kartoffelsalat I (409)	1,5	15,0	21,0	230
Kartoffelsalat II (410)	15,0	48,0	22,0	600

Tunten.

Zerlassene Butter (413)	0,0	24,5	0,0	230
Bratenbrühe (412)	2,5	9,0	0,0	95
Mayonnaise (425)	12,5	28,0	1,0	310
Remouladentunke (433)	12,5	28,0	1,0	310
Diabetikertunke (420 a)	7,0	34,5	1,5	360
Specktunke I (436)	10,5	21,0	1,5	250
Sardellentunke (435)	20,0	17,0	1,5	265
Gemüsetunke (420)	20,0	35,5	1,5	420
Specktunke II (437)	21,0	35,0	1,5	435
Mousselintunke (429)	21,5	36,0	1,5	440
Haselnußtunke (431)	5,0	20,5	2,0	245
Salattunke (434)	13,5	48,0	2,0	510
Raperntunke (424)	26,0	22,0	2,0	335
Buttermehltunke (417)	18,0	21,0	2,5	295
Gurkentunke (421)	20,5	25,5	2,5	340
Holländische Tunke (422)	26,5	26,0	2,5	375
Walnußtunke (430)	5,0	20,5	3,0	245
Burgundertunke (416)	18,0	16,5	3,0	250
Bearner Tunke (414)	20,5	36,0	3,0	435
Champignontunke (418)	24,0	30,0	3,0	410
Petersilientunke (432)	26,5	22,0	3,0	345
Dilltunke (419)	31,0	26,5	3,0	390
Morcheltunke (428)	23,5	26,0	3,5	365
Räsetunke (423)	42,5	49,5	3,5	685

	Ⓔ	Ⓕ	Ⓐ	Ⓒ
Meerrettichtunke (427)	1,0	24,5	4,0	250
Bechameltunke (415)	16,5	16,5	4,0	250
Meerrettich, roh, mit Butter (426) . .	5,5	13,0	4,5	165
Tartartunke (438)	13,0	30,5	4,5	355
Zwiebeltunke (440)	22,0	32,0	5,5	425
Tomatentunke (439)	29,0	18,5	6,5	340

Belegte Brötchen.

Unibrot mit Butter (441 a)	10,0	16,0	1,0	205
„ „ Sardellenbutter (442 a)	14,5	16,5	1,0	230
„ „ Mettwurst (457 a)	15,5	28,0	1,0	340
„ „ Camembert (460 a)	16,5	23,5	1,0	305
„ „ Gänsebrust (454 a)	16,5	25,0	1,0	320
„ „ Lachs (455 a)	17,0	19,5	1,0	270
„ „ gekochtem Schinken (451 a)	17,0	23,5	1,0	310
„ „ Zervelatwurst (456 a)	17,0	29,5	1,0	355
„ „ Zunge (453 a)	18,0	20,5	1,0	280
„ „ Braten (448 a)	18,0	18,5	1,0	260
„ „ Salamiwurst (458 a)	18,0	30,0	1,0	375
„ „ Lachsschinken (450 a)	20,5	17,5	1,0	265
„ „ gewiegttem Schinken (452 a)	20,5	17,5	1,0	265
„ „ saurer Gurke (466 a)	10,0	12,0	1,5	170
„ „ Roquefortkäse (461 a)	13,5	15,0	1,5	230
„ „ Schweizerkäse (462 a)	15,5	22,0	1,5	290
„ „ Kresse (464 a)	16,5	18,0	1,5	245
„ „ Braten und saurer Gurke (449 a)	18,0	18,5	1,5	265
„ „ Kaviar (444 a)	18,5	20,0	1,5	285
„ „ Quark (459 a)	20,5	18,0	1,5	265
„ „ Kieler Sprotten (443 a)	23,0	29,0	1,5	360
„ „ Fleischsalat (446 a)	28,5	18,5	1,5	305
„ „ rohem Fleisch (447 a)	39,0	27,0	1,5	410
„ „ Edamerkäse (463 a)	17,5	24,0	2,0	315
„ „ Eiersalat (445 a)	23,0	24,0	2,0	365
„ „ Radieschen (465 a)	10,5	20,5	2,5	255
„ „ Tomaten (467 a)	10,5	16,5	3,0	215
„ „ Rettich (468 a)	11,0	20,5	4,5	260

		℄	℥	℞	℄
Schwarzbrot mit Butter (441 b)	. . .	1,5	16,0	14,5	220
" " Sardellenbutter (442b)		6,0	17,0	14,5	245
" " Mettwurst (457 b)	. .	7,0	28,0	14,5	355
" " Camembert (460 b)	. .	8,0	23,5	14,5	320
" " Gänsebrust (454 b)	. .	8,0	25,0	14,5	335
" " Lachs (455 b)	. . .	8,5	19,5	14,5	285
" " gekochtem Schinken					
(451 b)	8,5	23,5	14,5	325
" " Zervelatwurst (456 b)		8,5	29,5	14,5	370
" " Zunge (453 b)	. . .	9,5	20,5	14,5	300
" " kaltem Braten (448 b)		9,5	18,5	14,5	275
" " Salamiwurst (458 b)	. .	9,5	30,0	14,5	390
" " Lachsschinken (450 b)	. .	12,0	17,5	14,5	280
" " gewiegtem Schinken					
(452 b)	12,0	17,5	14,5	280
" " saurer Gurke (466 b)	. .	1,5	12,0	15,0	185
" " Roquefort (461 b)	. .	5,0	15,0	15,0	245
" " Schweizerkäse (462 b)		7,0	22,0	15,0	305
" " Braten und Gurke					
(449 b)	9,5	18,5	15,0	280
" " Quarkkäse (459 b)	. .	12,0	18,0	15,0	280
" " Kieler Sprotten (443b)		14,0	29,0	15,0	375
" " Fleischsalat (446 b)	. .	20,0	18,5	15,0	320
" " rohem Fleisch (447 b)	. .	31,5	27,0	15,0	425
" " Edamer (463 b)	. . .	9,0	24,0	15,5	330
" " Eiersalat (445 b)	. .	14,5	24,0	15,5	380
" " Radieschen (465 b)	. .	2,0	20,5	16,0	240
" " Rettich (468 b)	. . .	2,5	20,5	16,5	270
Weißbrot mit Butter (441 c)	2,0	16,0	17,0	230
" " Sardellenbutter (442 c)	. .	6,5	17,0	17,0	255
" " Mettwurst (457 c)	. . .	7,5	28,0	17,0	365
" " Camembert (460 c)	. . .	8,5	23,5	17,0	330
" " Gänsebrust (454 c)	. . .	8,5	25,0	17,0	345
" " Lachs (455 c)	9,0	19,5	17,0	295
" " gekochtem Schinken (451c)		9,0	23,5	17,0	335
" " Zervelatwurst (456 c)	. .	9,0	29,5	17,0	380
" " Zunge (453 c)	10,0	20,5	17,0	310

	℄	℥	℞	℣
Weißbrot mit Braten (448 c)	10,0	18,5	17,0	285
" " Salamiwurst (458 c)	10,0	30,0	17,0	400
" " Lachs[s]hinken (450 c)	12,5	17,5	17,0	290
" " gewiegttem Schinken (452 c)	11,0	17,5	17,0	290
" " saurer Gurke (466 c)	2,0	12,0	17,5	195
" " Roquefort (461 c)	5,5	15,0	17,5	255
" " Schweizerkäse (462 c)	7,5	22,0	17,5	315
" " Kresse (464 c)	8,5	18,0	17,5	270
" " Braten und Gurke (449 c)	10,0	18,5	17,5	290
" " Kaviar (444 c)	11,5	20,0	17,5	310
" " Quark (459 c)	12,5	18,0	17,5	290
" " Kieler Sprotten (443 c)	15,0	29,0	17,5	385
" " Fleischsalat (446 c)	20,5	18,5	17,5	330
" " rohem Fleisch (447 c)	31,0	27,0	17,5	435
" " Edamerkäse (463 c)	9,5	24,0	18,0	340
" " Eiersalat (445 c)	15,0	24,0	18,0	390
" " Radieschen (465 c)	2,5	20,5	18,5	250
" " Tomaten (467 c)	2,5	16,5	19,0	240
" " Rettich (468 c)	3,0	20,5	20,0	285

Kompotte.

Rhabarber (473)	0,0	0,0	2,0	10
Stachelbeeren (480)	0,0	0,0	2,0	10
Brombeeren (479)	0,5	0,0	4,5	20
Himbeeren (478)	0,5	0,0	5,0	25
Sauerkirschen (488)	0,5	0,0	5,5	25
Aprikosen (481)	0,5	0,0	5,5	25
Preißelbeeren (475)	0,0	0,0	6,0	25
Erdbeeren (474)	0,0	0,0	6,0	25
Johannisbeeren (477)	0,0	0,0	6,0	25
Pfirsiche (482)	0,5	0,0	6,0	25
Heidelbeeren (476)	0,5	0,0	6,0	25
Süße Kirschen (487)	0,5	0,0	7,0	30
Zwetschgen (483)	0,5	0,0	7,0	30
Apfel (469 und 470)	0,0	0,0	7,5	30

	℄	℥	℞	℄
Birnen (472)	0,0	0,0	7,5	30
Mirabellen (486)	0,5	0,0	7,5	30
Reineclauden (485)	0,0	0,0	8,0	35
Ananas (489)	0,0	0,0	9,5	40
Zwetschgen, geschälte (484)	0,5	0,0	9,5	40
Apfelsinen und Apfel (471)	0,5	0,0	11,5	50

Gebäcke und Käsegerichte.

Käsestangen (495)	18,5	19,5	1,5	285
Käse in Salz (497)	8,5	27,5	2,0	305
Biskuit (491)	35,0	10,0	2,5	270
Teegebäck (490)	17,5	17,5	3,0	360
Mandelgebäck (493)	7,5	16,0	4,0	200
Eiweißgebäck (492)	19,0	3,5	4,5	135
Salzmandeln (494)	7,5	24,0	5,5	280
Käsepasteten (496)	39,5	49,5	6,0	830
Englische Krusten (498)	9,0	18,0	12,5	260

Süßspeisen.

Weingelee ¹⁾ (506)	5,5	0,0	0,5	80
Zitroneneis (520)	7,0	0,0	0,5	35
Eiweißbrei (502)	9,0	2,0	0,5	60
Zitronencreme (508)	15,0	11,0	0,5	160
Zitronenauflauf (499)	16,0	11,0	1,0	170
Weinschaum (501)	17,0	11,0	1,0	180
Rahmspeise mit Stachelbeeren (526)	6,0	8,5	2,5	120
Russische Creme (507)	13,0	22,0	2,5	265
Rahmspeise mit Himbeeren (515)	3,5	9,0	4,0	115
Sauermilchcreme (505)	8,0	10,0	4,5	150
Rahmspeise mit Raffee (509)	15,0	38,0	4,5	445
Raffeegefrorenes II (518)	16,0	34,0	4,5	395
Raffeegefrorenes I (517)	5,0	28,5	5,0	305
Ananaseis (521)	7,0	0,0	5,0	55
Buttermilchcreme (507)	8,0	7,5	5,0	120

¹⁾ 9,0 Alkohol.

	℄	℥	℞	℣
Rahmcreme (503)	17,0	40,5	5,0	455
Rahmspeise von Erdbeeren (513) . . .	3,5	9,0	5,5	120
Rahmspeise mit Pfirsichen (514) . . .	3,5	9,0	5,5	120
Erdbeeren in Gelee ¹⁾ (534)	5,5	0,0	5,5	100
Barfäse (528)	37,0	5,5	6,5	255
Himbeereis (523)	4,5	22,5	7,0	260
Rahmspeise mit Ananas (512)	6,5	13,5	7,0	185
Rahmspeise mit Kakao (510)	20,0	36,5	7,0	430
Pfirsicheis (524)	4,0	22,5	8,0	260
Fruchteis (516)	5,0	28,5	8,0	315
Kakaogefrorenes (519)	5,0	31,5	8,0	350
Apfel in Sulz ¹⁾ (533)	5,5	0,0	8,0	115
Apfelfüchle (530)	37,5	16,0	8,0	315
Apfel- und Apfelsinen in Gelee ¹⁾ (535)	6,0	0,0	8,5	115
Ananas, gebacken (531)	43,0	21,5	8,5	425
Erdbeereis (522)	4,0	22,5	9,0	270
Rahmspeise mit Äpfeln (511)	16,0	11,0	10,5	205
Bratäpfel (529)	0,5	8,0	11,0	120
Erdbeeren in Schlagjähne (525) . . .	1,5	8,0	11,0	130
Kirschen, gebacken (532)	37,5	15,5	13,0	370
Apfelgrütze (527)	5,5	7,0	14,0	145
Mondaminflammeri (500)	9,5	12,0	21,5	240

Getränke.

Tee oder Kaffee mit 20 g Diabetikermilch (545)	0,0	1,0	0,0	10
Bouillon mit Eigelb (548)	3,5	6,0	0,0	70
Diabetikermilch II (537)	0,5	12,0	0,5	115
Bouillon mit Ei (549)	7,0	6,5	0,5	85
Tee oder Kaffee mit 150 g Diabetiker- milch (546)	1,0	5,0	1,0	60
Tee oder Kaffee mit 25 g Rahm (543) .	1,0	5,5	1,0	60
Rotwein mit Eigelb ²⁾ (550)	5,5	5,0	1,5	160
Diabetikermilch I (536)	2,0	11,5	2,0	120

¹⁾ 9,5 Alkohol.²⁾ 12,0 Alkohol.

	Ⓔ	Ⓕ	Ⓐ	Ⓔ
Tee oder Kaffee mit 50 g Rahm (544) .	2,0	11,5	2,0	120
Kaffee mit Milch (541)	2,5	5,5	2,0	65
Diabetikermilch mit Eigelb (538) . . .	4,5	16,5	2,0	185
Milchkaffee mit Eigelb (542)	5,0	11,0	2,0	125
Zitronenlimonade (547)	0,0	0,0	3,0	10
Kaffee (539)	1,0	3,0	3,0	45
Kaffee mit Eigelb (540)	3,5	8,0	3,0	105



Bemerkungen zu den Kostverordnungen.

Die folgenden ca. 500 Kostverordnungen umfassen je einen ganzen Tag. Ohne ausdrückliche ärztliche Erlaubnis dürfen nur nährstofffreie Getränke, wie Mineralwasser, schwarzer Kaffee, schwarzer Tee u. dgl. dazu genossen werden; sonst sind die Kostverordnungen genau einzuhalten¹⁾. Die eingeklammerten Nummern hinter den Gerichten verweisen auf die Kochvorschriften, die natürlich ebenfalls so genau wie möglich befolgt werden müssen. Die Zahlen in der ersten Rubrik geben den Nährstoffgehalt des ganzen betreffenden Menüs an. (E = Eiweiß, F = Fett, K = Kohlehydrate und C = Kalorien.) Wie man sieht, sind die Menüs nach aufsteigenden Kohlehydrat- und Eiweißmengen geordnet. Oben auf jeder Seite befindet sich ein Hinweis auf den Kohlehydratgehalt der auf der betreffenden Seite vorhandenen Kostverordnungen.

Die Berechnung ergab sich durch Summierung des Nährstoffgehaltes der Einzelgerichte, wie folgendes Beispiel zeigt:

1. Frühstück:	E	F	K	C
Kaffee + 25 g Rahm	1,0	5,5	1,0	60
20 g Schweizerkäse	5,5	6,0	0,0	85
20 g Butter	0,0	16,0	0,0	150

2. Frühstück:	E	F	K	C
Bouillon (1)	1,0	1,0	0,0	10
Spinat mit Speck (302)	8,5	35,5	4,5	385

¹⁾ Umstellungen der Gerichte, z. B. bei englischer Tischzeit, sind natürlich erlaubt.

Mittags:

Zwiebelsuppe (28)	5,0	27,0	2,0	285
Ohsenfleisch (56)	29,0	6,5	0,0	195
Bohnensalat (393)	1,5	14,5	4,0	160
Zitronenauflauf (499)	16,0	11,0	1,0	170

Nachmittags:

Kaffee + 25 g Rahm	1,0	5,5	1,0	60
1 gekochtes Ei	6,0	5,5	0,5	75

Abends:

Tee + 25 g Rahm	1,0	5,5	1,0	60
Rührei mit Käse (263)	18,0	29,0	1,0	350
Kopfsalat I (381)	1,0	14,5	2,0	150

94,0 183,0 18,5 2195

Abgerundet: 95 185 20 2200

In den Kostverordnungen wurden besonders die einfachen Gerichte in herkömmlicher Weise zusammengestellt. Bei der großen Zahl von Menüs werden so für jeden Einzelfall mehrere passende Zusammenstellungen gefunden werden können. Begreiflicherweise liegen die größten Schwierigkeiten bei den strengen Verordnungen, während für den Leichterkranken viel mehr Abwechslung möglich war. Wo Zeit und Mittel es erlauben, dem Gaumen noch mehr zu bieten, kann die Tabelle S. 143 zu Rate gezogen werden. Man verfährt dann in der Weise, daß man von den Zahlen des betreffenden Menüs die Zahlen des zu ändernden Gerichts abzieht und durch die des gewünschten Gerichts ersetzt. Es erübrigt wohl, darauf hinzuweisen, daß auch die strengen Menüs dem Leichterkranken durch Zugaben in einfacher Weise angepaßt werden können. Bei einer Toleranz von 30 g Kohlehydraten lassen sich schon etwas Brot oder Kartoffeln in dieser Weise unterbringen. Selbstverständlich dürfen die vom Arzt ermittelten und verordneten Grenzen der Toleranz nicht überschritten werden.

Die folgenden Bemerkungen sind hauptsächlich für den Arzt bestimmt: Der Kohlehydratgehalt der Kostverordnungen erscheint höher als in anderweitigen Zusammenstellungen. Dies rührt lediglich daher, daß auch der relativ geringe Kohlehydratgehalt

von Eiern, Rahm, Käse, Salat usw. in Rechnung gesetzt wurde, im Gegensatz z. B. zur v. Noordenschen Standarddiät, welche diese Faktoren vernachlässigt. So kommt es, daß der Kohlehydratgehalt der folgenden Menüs um ca. 10—20 g höher erscheint als sonst. Es ist ein Unding, ein genießbares Menü mit dem Kohlehydratgehalt 0 aufstellen zu wollen. Dies verbietet sich schon wegen der Azidosegefahr.

Im Gegensatz zum Kohlehydratgehalt erscheinen die Kalorienzahlen eher etwas niedrig bemessen. Dies hat mehrere Gründe. Zunächst entspricht der Nährwert Reinkalorien, von denen keine Abzüge für Nichtausnützung zu machen sind. Der Nährwert wurde aber auch absichtlich etwas niedrig gewählt, da es leichter ist, Zulagen zu geben als Abstriche zu machen. Wenn der Eiweiß- und Kohlehydratgehalt dabei nicht erheblich vermehrt werden soll, kann besonders von Butter, Speck, Rahm und Eigelb oder auch Alkohol als Beigaben Gebrauch gemacht werden. In Suppen, Getränken, Gemüsen und Tunken können diese leicht untergebracht werden. Der Hauptgrund ist aber der, daß nach vielfältigen Erfahrungen für den Zuckerkranken eine Beschränkung der Gesamtkalorienzufuhr zuträglich und vielfach direkt notwendig ist. Die ganz strengen, fast kohlehydratfreien Verordnungen kommen ohne dies besonders für den bettlägerigen, d. h. weniger Nahrung brauchenden Diabetiker im Krankenhaus in Betracht. Aber auch für den arbeitenden Zuckerkranken ist eine Einschränkung der gesamten Nahrungszufuhr zur Schonung des ganzen Stoffwechsels angebracht, ganz abgesehen von der oft so notwendigen Erziehung zur Mäßigkeit im Essen. Es gelingt in den meisten Fällen, mit 2200 Kalorienzufuhr eine befriedigende Gewichtszunahme zu erzielen, während dies auffallenderweise bei einer Nahrung mit 3000 und mehr Kalorien (trotz Zuckerfreiheit!) nicht besser, sondern oft schlechter gelingt. Vielleicht hängt dies damit zusammen, daß in einem genießbaren Menü die Fettmenge praktisch nicht ohne gleichzeitige Eiweißvermehrung gesteigert werden kann. Die letztere Ursache hätte dann nach den Rubnerschen Untersuchungen über die spezifisch dynamische Wirkung der Eiweißnahrung die bekannten Folgen.

Da nach den neueren Untersuchungen das tägliche Eiweißoptimum nicht bei 120 g, sondern bei ca. 70 g liegt, so ist es sicher

nicht angängig, beim Zuckerkranken täglich 200 g und mehr Eiweiß zu geben, wie dies vielfach geschieht. Es wurden daher im folgenden nur Menüs mit höchstens 130 g Eiweiß aufgenommen. Die vegetarischen Menüs (Gemüsetage) zeichnen sich durch besondere Eiweißbeschränkung aus. Nach eigenen und fremden Erfahrungen führen sie häufig auch da zum Ziel, wo die eiweißreiche Fleisch-Gemüse-Diät im Stich läßt. Die Verordnungen beginnen bei der letzteren mit einem Kohlehydratgehalt von 10 g, einem Eiweißgehalt von 75 g und einem Nährwert von 1900 Kalorien und steigen bis zu 70 g Kohlehydraten, 130 g Eiweiß und 3000 Kalorien. Eine Zusammenstellung kohlehydratreicher Zulagen für Leichterfranke findet sich in folgender Übersicht:

	E	F	K	Σ
1 Unibrot	10,0	0,0	0,9	53
100 g Milch	3,2	3,5	4,8	67
100 g Apfelschnitz (geschält)	0,3	0,0	12,8	53
50 g gekochte Kartoffeln	1,0	0,0	10,0	45
100 g gekochte Kartoffeln	2,0	0,0	20,0	90
20 g Schwarzbrot	0,9	0,1	9,6	44
50 g Schwarzbrot	2,4	0,3	24,0	110
20 g Weißbrot	1,1	0,1	11,3	51
50 g Weißbrot	2,8	0,2	28,3	127
5 g Zucker	0,0	0,0	4,9	20

Berechnete Kostverordnungen.

Abkürzungen:

f. = fett.

ged. = gedünstet.

gek. = gekocht.

geb. = gebacken.

gebr. = gebraten.

zerl. = zerlassen.

Diab. = Diabetiker.

$\frac{1}{2}$ bedeutet $\frac{1}{2}$ Portion, z. B. $\frac{1}{2}$ Grüne Erbsen (334/2).

E = Eiweiß, F = Fett, K = Kohlehydrate, C = Kalorien,
A = Alkohol.

Statt Tee kann nach Wunsch Kaffee oder umgekehrt gegeben werden.

Wird zu Käse, Wurst oder Schinken mit Butter Unibrot gereicht, so erhöht sich der Eiweißgehalt um 10 g.

Durch Zulage von Brot, Kartoffeln oder andern kohlehydratreicheren Gerichten zu den kohlehydratarmen Kostverordnungen der folgenden Zusammenstellung lassen sich leicht kohlehydratreichere in beliebiger Auswahl herstellen.

C 85—95 R 10.

I. Frühstück.

II. Frühstück.

Nr. 1.
C 85 F 195.
R 10 C 2275.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gef. Ei +
10 g Butter

Bouillon m.Eigelb (548)
30 g Edamerkäse +
20 g Butter.

Nr. 2.
C 85 F 195
R 10 C 2275.

Kaffee + 20 g Diab.-Milch
1 gef. Ei +
10 g Butter

Bouillon m.Eigelb (548)
30 g Edamerkäse +
20 g Butter.

Nr. 3.
C 85 F 205
R 10 C 2300.

Kaffee + 20 g Diab.-
Milch
1 gef. Ei +
10 g Butter.

Bouillon m.Eigelb (548)
30 g Mettwurst +
20 g Butter.

Nr. 4.
C 90 F 175
R 10 C 2075.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Mettwurst + 20 g
Butter.

1/2 Aufschnitt I (201/2)
Kopfsalat I (381).

Nr. 5.
C 90 F 175
R 10 C 2075.

Kaffee + 20 g Diab.-
Milch
1 gef. Ei + 10 g Butter.

Bouillon m.Eigelb (548)
1/2 Aufschnitt V (205/2).

Nr. 6.
C 95 F 185
R 10 C 2175.

Kaffee + 20 g Diab.-
Milch
1 gef. Ei + 20 g Butter

Bouillon m.Eigelb (548)
20 g Schweizerkäse +
20 g Butter.

Nr. 7.
C 95 F 185
R 10 C 2175.

Kaffee + 20 g Diab.-
Milch
Seheier (248).

Bouillon m.Eigelb (548)
30 g gef. f. Schinken
+ 20 g Butter.

Nr. 8.
C 95 F 195
R 10 C 2275.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Edamerkäse +
20 g Butter.

Bouillon m.Eigelb (548)

Mittagessen.

Bouillon mit Ochsen-
mark (3)
Hecht gedünstet (137)
Raffee-creme (509).

Spinatsuppe (21)
Kabeljau geb. (148)
Kopfsalat I (381)
Seheier (248).

Zwiebelsuppe (28)
Grüner Hering geb. (143)
Kopfsalat I (381)
Seheier (248).

Bouillon (1)
Sauerkraut (318)
Kalbsbraten (67)
Gurkensalat (391).

Zwiebelsuppe (28)
Hammelbraten (81)
Endivien-salat I (385)
30 g Edamerkäse + 20 g
Butter.

Spinatsuppe (21)
Gef. Ochsenfleisch (56)
Tomatensalat (399)
Seheier (248).

Zwiebelsuppe (28)
Kalbssteak (68)
Gelbrübegemüse (347)
30 g Edamerkäse +
20 g Butter.

Einlaufsuppe (5)
Roastbeef (62)
Gurkensalat I (391)
Omelette (267).

Raffee.

Tee + 25 g Rahm
50 g gef. f. Schinken.

Tee + 20 g Diab.-Milch
30 g gef. f. Schinken
+ 20 g Butter.

Raffee + 20 g Diab.-
Milch
30 g Edamerkäse +
20 g Butter.

Raffee, schwarz
1 gef. Ei.

Tee + 20 g Diab.-Milch
30 g gef. f. Schinken
+ 20 g Butter.

Tee + 20 g Diab.-Milch
30 g gef. f. Schinken +
20 g Butter.

Raffee + 20 g Diab.-
Milch
1 gef. Ei +
10 g Butter.

Raffee + 25 g Rahm
30 g Zervelatwurst +
20 g Butter.

Abendbrot.

Rührei m. Speck (259)
Kopfsalat I (381)
Tee + 25 g Rahm.

Bratwurst (200).
 $\frac{1}{2}$ Sauerkraut (318/2).

Aufschnitt I (201)
 $\frac{1}{2}$ Spinat m. Speck
(302/2).

Zwiebelsuppe (28)
Schellfisch (161) +
40 g zerl. Butter
 $\frac{1}{2}$ Aufschnitt I (201/2).

Seheier (248)
 $\frac{1}{2}$ Aufschnitt V (205/2)
 $\frac{1}{2}$ Rotkraut (313/2).

Aufschnitt V (205).
 $\frac{1}{2}$ Sauerkraut (318/2).

$\frac{1}{2}$ Rosenkohl (314/2) +
20 g zerl. Butter
Bratwurst (200).

Matjeshering (144)
 $\frac{1}{2}$ grüne Bohnen (324/2)
+ 30 g zerl. Butter
Tee + 25 g Rahm.

C 95—100 R 10.

Nr. 9.
C 95 R 190
R 10 C 2250.

I. Frühstück.

Kaffee + 20 g Diab.=
Milch
1 gef. Ei + 10 g Butter.

II. Frühstück.

Bouillon m.Eigelb (548)
30 g Edamerkäse +
20 g Butter.

Nr. 10.
C 95 R 200
R 10 C 2325.

Kaffee + 20 g Diab.=
Milch
1 gef. Ei + 10 g Butter.

Bouillon m.Eigelb (548)
30 g Edamerkäse +
20 g Butter.

Nr. 11.
C 95 R 205
R 10 C 2350.

Kaffee + 20 g Diab.=
Milch
1 gef. Ei + 10 g Butter.

Bouillon m.Eigelb (548)
 $\frac{1}{2}$ Aufschnitt I (201/2).

Nr. 12.
C 95 R 210
R 10 C 2400.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gef. Ei + 10 g Butter.

Bouillon m.Eigelb (548)
30 g Camembert + 20 g
Butter.

Nr. 13.
C 95 R 210
R 10 C 2400.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Edamerkäse + 20 g
Butter.

Bouillon m.Eigelb (548)
Seheier auf Speck (249).

Nr. 14.
C 95 R 215
R 10 C 2450.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Camembertkäse +
20 g Butter.

Bouillon (1)
50 g f. gef. Schinken.

Nr. 15.
C 95 R 220
R 10 C 2500.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gef. Ei + 10 g
Butter.

Bouillon m.Eigelb (548)
30 g Edamerkäse +
20 g Butter.

Nr. 16.
C 100 R 185
R 10 C 2200.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gef. Ei + 10 g Butter.

Tee + 25 g Rahm
Rührei m. Speck (259).

Mittageffen.

Endivienſuppe (25)
Schweinebraten (87)
Kohlrübenngemüſe (343)
Seheier (248).

Endivienſuppe (25)
Kalbſteak (68)
Gurkenſalat I (391)
Seheier (248).

Zwiebelfuppe (28)
Geſ. Schweinefleisch (87)
Sauerſtraut (318)
30 g Edamerkäſe +
20 g Butter.

Bouill. m. Ochſenmark (3)
Kalbsbraten (67)
Spargel (299) +
30 g zerl. Butter
Seheier auf Speck (249).

Bouill. m. Ochſenmark (3)
Rinderbraten (60)
Spargel (299) +
30 g zerl. Butter
 $\frac{1}{2}$ Kopffalat I (381/2).

Blumenkohlſuppe (26)
Geſ. Schweinefleisch (87)
Sauerſtraut (318)
Seheier auf Speck (249).

Bouill. m. Ochſenmark (3)
Kalbſteak (68)
Spargel (299) +
30 g zerl. Butter
Seheier auf Speck (249).

Bouill. m. Ochſenmark (3)
Geſ. Ochſenſchwein mit
gelben Rüben (59)
Seheier m. Speck (249).

Raffee.

Tee + 20 g Diab.-Milch
30 g Mettwurst +
20 g Butter.

Raffee + 20 g Diab.-
Milch
30 g Mettwurst +
20 g Butter.

Raffee + 20 g Diab.-
Milch
30 g Mettwurst +
20 g Butter.

Tee + 25 g Rahm
50 g f. geſ. Schinken,

Tee + 25 g Rahm
1 geſ. Ei + 20 g Butter.

Raffee + 25 g Rahm
1 geſ. Ei + 15 g Butter.

Tee + 25 g Rahm
50 g f. geſ. Schinken.

Raffee + 25 g Rahm.

Abendbrot.

Auſſchnitt I (201)
 $\frac{1}{2}$ Spinat m. Speck
(302/2).

Auſſchnitt I (201)
 $\frac{1}{2}$ Wirſing mit Speck
(320/2).

Seheier (248)
Auſſchnitt I (201)
 $\frac{1}{2}$ Spinat m. Speck
(302/2).

Omelette mit Spinat
(271)
Kopffalat I (381)
Tee + 25 g Rahm.

Rührei m. Speck (259)
 $\frac{1}{2}$ Gurkenſalat I (391/2)
50 g f. geſ. Schinken
Tee + 25 g Rahm.

Omelette mit Spinat
(259)
Blumenkohlſalat I (397)
Tee + 25 g Rahm.

Rührei m. Speck (259)
Gurkenſalat I (391)
Tee + 25 g Rahm.

Bouillon m. Eigelb (548)
50 g f. geſ. Schinken
Endivienſalat I (385)
30 g Edamerkäſe +
20 g Butter.

€ 100—105 R 10.

Nr. 17.
 € 100 ₤ 190
 R 10 € 2250.

I. Frühstück.
 Kaffee + 20 g Diab.-
 Milch
 1 gef. Ei + 10 g Butter.

II. Frühstück.
 Bouillon m.Eigelb (548)
 30 g Edamerkäse +
 20 g Butter.

Nr. 18.
 € 100 ₤ 190
 R 10 € 2250.

Kaffee + 20 g Diab.-
 Milch
 30 g f. gef. Schinken +
 20 g Butter.

Bouillon m.Eigelb (548)
 Seheier (248)
 50 g saure Gurke.

Nr. 19.
 € 100 ₤ 210
 R 10 € 2500.

Kaffee + 25 g Rahm
 1 gef. Ei + 10 g Butter.

Bouillon m.Eigelb (548)
 30 g Edamerkäse + 20 g
 Butter.

Nr. 20.
 € 100 ₤ 240
 R 10 € 2700.

Kaffee + 25 g Rahm
 50 g gef. f. Schinken.

Tee + 25 g Rahm
 Gefüllte Eier (255).

Nr. 21.
 € 100 ₤ 240
 R 10 € 2700

Kaffee + 25 g Rahm
 1 gef. Ei + 10 g Butter.

Bouillon m.Eigelb (548)
 30 g Camembert + 20 g
 Butter.

Nr. 22.
 € 105 ₤ 165
 R 10 € 2050.

Kaffee + 25 g Rahm
 20 g Schweizerkäse +
 20 g Butter.

Bouillon (1).
 Seheier (248).

Nr. 23.
 € 105 ₤ 200
 R 10 € 2475.

Kaffee + 20 g Diab.-
 Milch
 1 gef. Ei + 10 g Butter.

Bouillon m.Eigelb (548)
 30 g Edamerkäse + 20 g
 Butter.

Nr. 24.
 € 105 ₤ 210
 R 10 € 2575.

Kaffee + 25 g Rahm
 50 g gef. f. Schinken.

Bouillon m.Eigelb (548)
 Seheier auf Speck (249).

Mittagessen.

Spinatsuppe (21)
Geb. Hecht (138)
Kopfsalat I (381)
Seheier (248).

Sellerieuppe (31)
Schweinefleisch m. Gelb-
rüben (86)
30 g Camembert +
25 g Butter.

Bouill. m. Ochsenmark(3)
Rahmschnitzel (70)
Gurkensalat I (391)
Seheier auf Speck (249).

Bouill. m. Ochsenmark(3)
+ 1 Eigelb
Rahmschnitzel (70)
Spargel (299) + 30 g
zerl. Butter
30 g Edamerkäse + 20 g
Butter.

Sauerampfersuppe (22)
Schinken (94)
Spargel (299)
Diabetikertunke (420 a)
Omelette (267).

Eierstichsuppe (6)
Gef. Ochsenfleisch (57)
Gurkensalat I (391)
Rührei mit Büdling (262).

Endivienuppe (25)
Seheier (248)
Kalbschnitzel (69)
Gurkensalat I (391).

Bouill. m. Ochsenmark(3)
Kalbschnitzel (69)
Spargel (209) +
30 g zerl. Butter
30 g Edamerkäse + 20 g
Butter.

Kaffee.

Kaffee + 20 g Diab.=
Milch
30 g f. gef. Schinken +
20 g Butter.

Kaffee + 20 g Diab.=
Milch
1 gef. Ei + 10 g Butter.

Tee + 25 g Rahm
50 g gef. f. Schinken.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gef. Ei + 10 g Butter.

Tee + 25 g Rahm
Unibrot mit Sardellen=
butter (442 a).

Kaffee m. Eigelb (540).

Tee + 20 g Diab.=
Milch
30 g Mettwurst + 20 g
Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gef. Ei + 10 g Butter.

Abendbrot.

Aufschnitt V (205)
 $\frac{1}{2}$ Sauerkraut (318/2).

Aufschnitt I (201)
 $\frac{1}{2}$ Kohlrüben m. Speck
(244/2).

Rührei m. Speck (259)
Kopfsalat I (381)
Tee + 25 g Rahm.

Bouillon m. Eigelb (548)
Rührei m. Speck (259)
Gurkensalat I (391).

Seheier m. Speck (249)
Feldsalat I (388)
Tee + 25 g Rahm.

Aufschnitt II (202)
Kopfsalat II (382).

Aufschnitt I (201)
 $\frac{1}{2}$ Spinat mit Speck
(302/2).

Rührei m. Speck (259)
Kopfsalat I (381)
Tee + 25 g Rahm.

A 10—15.

Nr. 25.
 C 105 F 225
 A 10 C 2675.

I. Frühstück.

Kaffee + 25 g Rahm
 1 gef. Ei + 10 g Butter.

II. Frühstück.

Bouillon m. Eigelb (548)
 30 g Camembert + 20 g
 Butter.]

Nr. 26.
 C 105 F 225
 A 10 C 2675.

Kaffee + 25 g Rahm
 30 g Camembert + 20 g
 Butter.

Bouillon (1)
 ½ Aufschnitt V (205/2)
 Kopfsalat I (381).

Nr. 27.
 C 110 F 215
 A 10 C 2525.

Kaffee + 25 g Rahm
 1 gef. Ei + 10 g Butter.

Tee + 25 g Rahm
 Rührei m. Speck (259).

Nr. 28.
 C 110 F 240
 A 10 C 2750.

Kaffee + 25 g Rahm
 1 gef. Ei + 10 g Butter.

Bouillon m. Eigelb (548)
 30 g Camembert + 20 g
 Butter.

Nr. 29.
 C 115 F 195
 A 10 C 2375.

Kaffee + 20 g Diab.-
 Milch
 1 gef. Ei + 10 g Butter.

Bouillon m. Eigelb (548)
 30 g Edamerkäse + 20 g
 Butter.

Nr. 30.
 C 120 F 205
 A 10 C 2500.

Kaffee + 25 g Rahm
 30 g Edamerkäse + 20 g
 Butter.

Bouillon m. Eigelb (548)
 1 gef. Ei + 10 g Butter.

Nr. 31.
 C 85 F 180
 A 15 C 2125.

Kaffee + 25 g Rahm
 30 g Zervelatwurst +
 20 g Butter.

Bouillon m. Eigelb (548)

Nr. 32.
 C 90 F 180
 A 15 C 2125.

Kaffee + 25 g Rahm
 30 g Edamerkäse + 20 g
 Butter.

Bouillon m. Eigelb (548)

Mittagessen.

Salatsuppe (24)
Beefsteak (61)
Spargel (299) +
30 g zerl. Butter
Omelette (267).

Zwiebelsuppe (28)
Rührei m. Speck (259)
Schweinebraten (87)
Weißkraut (215).

Bouill. m. Ochsenmark(3)
Pökelfleisch mit Sauer-
kraut (92)
Seheier mit Speck (249).

Sauerampfersuppe (22)
Sauerbraten (64)
Spargel (299) +
30 g zerl. Butter
Omelette (267).

Spinatsuppe (21)
Gef. Kalbfleisch (65)
Holländische Tunke (422)
Seheier (248)
Grüner Salat I (381).

Bouill. m. Ochsenmark(3)
Gef. Ochsenfleisch (56)
Petersilientunke (432)
Rührei auf Speck (249).

Einlaufsuppe (5)
Rinderbraten (60)
Kohlrabi (323)
Omelette (267).

Eierstichsuppe (6)
Ochsenfleisch (56)
Kohlrabi (323)
Omelette (267).

Kaffee.

Tee + 25 g Rahm
Unibrot mit Sardellen-
butter (442 a).

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Mettwurst + 20 g
Butter.

Kaffee + 25 g Rahm

Tee + 25 g Rahm
Unibrot mit Sardellen-
butter (442 a).

Tee + 20 g Diab.-
Milch
30 g gef. f. Schinken +
20 g Butter.

Tee + 25 g Rahm
50 g gef. f. Schinken.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Edamerkäse + 20 g
Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Zervelatwurst +
20 g Butter.

Abendbrot.

Seheier m. Speck (249)
Gurkensalat I (391)
Tee + 25 g Rahm.

Seheier (248)
 $\frac{1}{2}$ Aufschnitt V (205/2)
Kopfsalat gedämpft
(303).

Bouillon m. Eigelb (548)
50 g f. gef. Schinken
Endivienalat I (385)
30 g Edamerkäse + 20 g
Butter.

Seheier m. Speck (249)
Kopfsalat I (381)
Tee + 25 g Rahm.

Bratwurst (200)
 $\frac{1}{2}$ Sauerkraut (318/2).

Tee + 25 g Rahm
Seheier auf Speck (259)
Kopfsalat I (381).

Matjeshering m. Butter
(144)
 $\frac{1}{2}$ grüne Bohnen(324/2)
+ 30 g zerl. Butter
Tee + 20 g Rahm.

Rotzunge gekocht (156)
+ 30 g zerl. Butter
 $\frac{1}{2}$ grüne Bohnen(324/2)
+ 30 g zerl. Butter
Tee + 25 g Rahm.

C 90—95 R 15.

Nr. 33.

C 90 F 185
R 15 C 2175.

I. Frühstück.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Schweizerkäse +
20 g Butter.

II. Frühstück.

Bouillon (1)
Spinat m. Speck (302).

Nr. 34.

C 90 F 185
R 15 C 2175.Kaffee + 20 g Diab.=
Milch
1 gef. Ei + 10 g Butter.Bouillon m. Eigelb (548)
30 g Edamerkäse + 20 g
Butter.

Nr. 35.

C 90 F 195
R 15 C 2275.Kaffee + 25 g Rahm
30 g Mettwurst + 20 g
Butter.

Bouillon m. Eigelb (548)

Nr. 36.

C 90 F 195
R 15 C 2275.Kaffee + 25 g Rahm
30 g Edamerkäse + 20 g
Butter.

Bouillon m. Ei (549).

Nr. 37.

C 95 F 170
R 15 C 2100.Kaffee + 20 g Diab.=
Milch
30 g gekochter, fetter
Schinken + 20 g
Butter.Bouillon m. Eigelb (548).
Seheier (248)
50 g saure Gurke.

Nr. 38.

C 95 F 175
R 15 C 2125.

Kaffee + 25 g Rahm.

Bouillon (1)
 $\frac{1}{2}$ Eieralat (256/2).

Nr. 39.

C 95 F 175
R 15 C 2125.Kaffee + 20 g Diab.=
Milch
1 gef. Ei + 10 g Butter.Bouillon m. Eigelb (548)
30 g Edamerkäse + 20 g
Butter.

Nr. 40.

C 95 F 175
R 15 C 2125.Kaffee + 20 g Diab.=
Milch
1 gef. Ei + 10 g Butter.Bouillon m. Eigelb (548)
30 g gef. f. Schinken
+ 20 g Butter.

Mittageffen.

Zwiebelsuppe (28)
Rinderbraten (60)
Gurkensalat I (391)
Zitronenauflauf (499).

Kaffee.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gek. Ei.

Abendbrot.

Tee + 25 g Rahm
Rührei mit Käse (263)
Kopfsalat I (381).

Spinatsuppe (21)
Rinderbraten (60)
Grüne Bohnen (324) +
30 g zerl. Butter
Seheier (248).

Kaffee + 20 g Diab.=
Milch
30 g gek. f. Schinken +
20 g Butter.

Bratwurst (200)
 $\frac{1}{2}$ Sauerbrat (318/2).

Einlaufsuppe (5)
Kalbssteak (68)
Spinat (301)
Omelette (267).

Kaffee + 50 g Rahm
30 g Camembert + 20 g
Butter.

Matjeshering m. Butter
(144)
 $\frac{1}{2}$ grüne Bohnen (324/2)
+ 30 g zerl. Butter.

Rotzunge gekocht (156)
+ 30 g zerl. Butter
Schweinsfilet (88)
Kohlrabi (323).

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Zervelatwurst +
20 g Butter.

Omelette (267)
 $\frac{1}{2}$ grüne Bohnen (324/2)
+ 30 g zerl. Butter
Tee + 25 g Rahm.

Gemüsesuppe (35)
Kalbssteak (68)
Kohlrabi (323)
30 g Edamerkäse + 20 g
Butter.

Kaffee + 20 g Diab.=
Milch
1 gek. Ei + 10 g Butter.

Aufschnitt I (201)
 $\frac{1}{2}$ Spinat m. Speck
(302/2).

Rotzunge geb. (158)
Diabetikertunke (420 a)
Kalbsbraten (67)
Wirsing (320).

Kaffee + 25 g Rahm.

Zwiebelsuppe (28)
Omelette (267)
 $\frac{1}{2}$ Kopfsalat II (382/2).

Spinatsuppe (21)
Schweinebraten (87)
Rotkraut (341)
Seheier (248).

Kaffee + 20 g Diab.=
Milch
30 g Schinken + 20 g
Butter.

Bratwurst (200)
 $\frac{1}{2}$ Sauerbrat (318/2).

Salatsuppe (24)
Gebratenes Huhn (113)
Gelbrübenpüree (347)
Aufschnitt V (205).

Kaffee + 20 g Diab.=
Milch.

Seheier (248)
 $\frac{1}{2}$ Sauerbrat (318/2)
30 g Edamerkäse + 20 g
Butter.

C 95 R 15.

Nr. 41.
C 95 F 180
R 15 C 2150.

I. Frühstück.

Kaffee + 20 g Diab.=
Milch
30 g f. gef. Schinken +
20 g Butter.

II. Frühstück.

Bouillon m. Eigelb (548)
Seheier (248)
50 g saure Gurke.

Nr. 42.
C 95 F 180
R 15 C 2150.

Kaffee + 20 g Diab.=
Milch
1 gef. Ei + 10 g Butter.

Bouillon m. Eigelb (548)
30 g Edamerkäse + 20 g
Butter.

Nr. 43.
C 95 F 185
R 15 C 2175.

Kaffee + 20 g Diab.=
Milch
30 g Edamerkäse + 20 g
Butter.

Bouillon m. Eigelb (548)
30 g f. gef. Schinken +
20 g Butter.

Nr. 44.
C 95 F 185
R 15 C 2175.

Kaffee + 20 g Diab.=
Milch
1 gef. Ei + 10 g Butter.

Bouillon m. Eigelb (548)
30 g gef. f. Schinken +
20 g Butter.

Nr. 45.
C 95 F 195
R 15 C 2300.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Camembertkäse +
20 g Butter.

Diab.=Milch m. Eigelb
(536)
1 gef. Ei.

Nr. 46.
C 95 F 195
R 15 C 2300.

Kaffee + 20 g Diab.=
Milch
1 gef. Ei + 10 g Butter.

Bouillon m. Eigelb (548)
30 g Edamerkäse + 20 g
Butter.

Nr. 47.
C 95 F 195
R 15 C 2300.

Kaffee + 20 g Diab.=
Milch
1 gef. Ei + 10 g Butter.

Bouillon m. Eigelb (548)
30 g gef. f. Schinken
+ 20 g Butter.

Nr. 48.
C 95 F 195
R 15 C 2300.

Kaffee + 20 g Diab.=
Milch
30 g gef. f. Schinken.

Bouillon m. Eigelb (548)
30 g Edamerkäse + 20 g
Butter.

Mittagessen.

Gemüsesuppe (35)
 Rinderbraten (60)
 Bratentunke (412)
 Rosenkohl (314) +
 30 g zerl. Butter
 30 g Edamerkäse + 20 g Butter.

Spinatsuppe (21)
 Gef. Kalbfleisch (65)
 Rosenkohl (314) +
 30 g zerl. Butter
 Seheier (248).

Salatsuppe (24)
 Gef. Ochsenfleisch (56)
 Rosenkohl (314) +
 30 g zerl. Butter
 Seheier (248).

Spinatsuppe (21)
 Rehbraten (101)
 Blumenkohl (311) +
 30 g zerl. Butter
 Seheier (248).

Käsesuppe (44)
 Schweinsfilet (88)
 Grüne Bohnen (326) +
 20 g zerl. Butter
 Kopfsalat I (381)
 Zitronencreme (508).

Endiviensuppe (25)
 Gef. Ochsenfleisch (56)
 Weißkraut (315)
 Seheier (248).

Spinatsuppe (21)
 Kalbsteak (68)
 Blumenkohl (311) +
 30 g zerl. Butter
 Seheier (248).

Salatsuppe (24)
 Kalbsteak (68)
 Rosenkohl (314) +
 30 g zerl. Butter
 Seheier (248).

Kaffee.

Kaffee + 20 g Diab.=
 Milch
 1 gef. Ei + 10 g Butter.

Kaffee + 20 g Diab.=
 Milch
 30 g f. gef. Schinken +
 20 g Butter.

Kaffee + 20 g Diab.=
 Milch
 1 gef. Ei + 10 g Butter.

Kaffee + 20 g Diab.=
 Milch
 30 g Edamerkäse + 20 g
 Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
 1 gef. Ei.

Kaffee + 20 g Diab.=
 Milch
 30 g Schinken + 20 g
 Butter.

Kaffee + 20 g Diab.=
 Milch
 30 g Edamerkäse + 20 g
 Butter.

Kaffee + 20 g Diab.=
 Milch
 1 gef. Ei + 10 g Butter.

Abendbrot.

Aufschnitt I (201)
 $\frac{1}{2}$ Spinat mit Speck
 (302/2).

Bratwurst (200)
 $\frac{1}{2}$ Sauerkraut (318/2).

Aufschnitt V (205)
 $\frac{1}{2}$ Sauerkraut (318/2).

Aufschnitt V (205)
 $\frac{1}{2}$ Sauerkraut (318/2).

Matjeshering m. Butter
 (144)
 Gurkensalat I (391).

Bratwurst (200)
 $\frac{1}{2}$ Sauerkraut (318/2).

Aufschnitt V (205).
 $\frac{1}{2}$ Sauerkraut (318/2).

Bratwurst (200)
 $\frac{1}{2}$ Sauerkraut (318/2).

C 95—100 R 15.

I. Frühstück.

II. Frühstück.

Nr. 49.
C 95 ♂ 200
R 15 C 2325.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Edamerkäse + 20 g
Butter.

Bouillon m. Eigelb (548)
30 g Zervelatwurst +
20 g Butter.

Nr. 50.
C 95 ♂ 200
R 15 C 2325.

Kaffee + 20 g Diab.=
Milch
1 gef. Ei + 10 g Butter.

Bouillon m. Eigelb (548)
30 g gef. f. Schinken +
20 g Butter.

Nr. 51.
C 95 ♂ 205
R 15 C 2375.

Tee + 25 g Rahm
1 gef. Ei + 10 g
Butter.

Bouillon (1)
30 g Mettwurst + 20 g
Butter
Kopfsalat II (382).

Nr. 52.
C 95 ♂ 210
R 15 C 2425.

Tee + 25 g Rahm
30 g Mettwurst + 20 g
Butter.

Bouillon (1)
½ Eiersalat (256/2).

Nr. 53.
C 100 ♂ 160 R 5
R 15 C 2050.

Kaffee + 25 g Rahm
2 gef. Eier.

100 g Apfwein
50 g Rettich + 25 g
Butter.

Nr. 54.
C 100 ♂ 165
R 15 C 2050.

Kaffee + 20 g Diab.=
Milch
1 gef. Ei + 10 g Butter.

Bouillon m. Eigelb (548)
30 g Edamerkäse + 20 g
Butter.

Nr. 55.
C 100 ♂ 165 R 5
R 15 C 2050.

Kaffee + 25 g Rahm
20 g Schweizerkäse +
20 g Butter.

Bouillon (1)
Rührei (258)
Kopfsalat I (381).

Nr. 56.
C 100 ♂ 185
R 15 C 2250.

Kaffee + 20 g Diab.=
Milch
30 g gef. f. Schinken +
20 g Butter.

Bouillon m. Eigelb (548)
Seheier (248)
50 g saure Gurke.

Mittagessen.

Einlaufsuppe (5)
Kalbsbraten (67) +
Blumenkohl (311)
Diabetikertunke (420 a)
Omelette (267).

Spinatsuppe (21)
Hasenbraten (105)
Rottkraut (313)
Seheier (248).

Zwiebelsuppe (28)
Schellfisch gef. (161) +
40 g zerl. Butter
Kalbsbraten (67)
Spinat (301).

Spinatsuppe (21)
Rotzunge geb. (158) +
Diabetikertunke (420 a)
Hammelbraten (81)
Grüne Bohnen (324) +
30 g zerl. Butter.

Spinatsuppe (21)
Kalbjau gef. (146) +
30 g zerl. Butter
Zitronenaufguss (499).

Salatsuppe (24)
Schweinefleisch mit
Weißkraut (85)
Seheier (248).

Gemüsesuppe (35)
Hammelfotelette (83)
Radieschen (339)
Weingelee (506).

Gemüsesuppe (35)
Gef. Ochsenfleisch (56)
Meerrettich m. Butter (27)
30 g Edamerkäse + 20 g
Butter.

Kaffee.

Kaffee + 25 g Rahm.

Kaffee + 20 g Diab.-
Milch
30 g Edamerkäse + 20 g
Butter.

Kaffee schwarz.

Kaffee + 25 g Rahm.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Camembert + 20 g
Butter.

Kaffee + 20 g Diab.-
Milch
30 g f. gef. Schinken +
20 g Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gef. Ei.

Kaffee + 20 g Diab.-
Milch
1 gef. Ei + 10 g Butter.

Abendbrot.

Tee + 25 g Rahm
Matjeshering m. Butter
(144)
 $\frac{1}{2}$ grüne Bohnen (324/2)
+ 30 g zerl. Butter.

Bratwurst (200)
 $\frac{1}{2}$ Sauerkraut (318/2).

Aufschnitt I (201)
Sauerkraut (318).

Tee + 25 g Rahm
Omelette (267)
 $\frac{1}{2}$ Kopfsalat II (382/2).

1 Sehei (248/2)
50 g kalter Braten
Sauerkrautsalat (400).

Aufschnitt V (205)
 $\frac{1}{2}$ Sauerkraut (318/2).

Omelette (267)
 $\frac{1}{2}$ Aufschnitt I (201/2)
Kopfsalat I (381).

Aufschnitt I (201)
Spinat m. Speck (302).

C 100 R 15.

Nr. 57.
C 100 R 185
R 15 C 2250.

I. Frühstück.

Kaffee + 20 g Diab.=
Milch
2 gef. Eier + 20 g Butter.

II. Frühstück.

Bouillon m. Eigelb (548)
50 g Rettich + 25 g
Butter.

Nr. 58.
C 100 R 190
R 15 C 2300.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gef. Ei + 10 g Butter.

Bouillon m. Eigelb (548)
30 g Edamerkäse + 20 g
Butter.

Nr. 59.
C 100 R 190
R 15 C 2300.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g gef. f. Schinken +
20 g Butter.

Bouillon (1)
Seheier (248)
Kopfsalat I (381).

Nr. 60.
C 100 R 190
R 15 C 2300.

Kaffee + 20 g Diab.=
Milch
1 gef. Ei + 10 g Butter.

Bouillon m. Eigelb (548)
30 g Edamerkäse + 20 g
Butter.

Nr. 61.
C 100 R 195
R 15 C 2350.

Kaffee + 20 g Diab.=
Milch
30 g Edamerkäse + 20 g
Butter.

Bouillon m. Eigelb (548)
30 g gef. f. Schinken +
20 g Butter.

Nr. 62.
C 100 R 195
R 15 C 2350.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Edamerkäse + 20 g
Butter.

Bouillon m. Eigelb (548)
30 g Zervelatwurst +
20 g Butter.

Nr. 63.
C 100 R 200
R 15 C 2450.

Kaffee + 25 g Rahm.

Bouillon mit Ochsen-
mark (3)
1/2 Eieralat m. Sardine
(257/2).

Nr. 64.
C 100 R 205
R 15 C 2450.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Edamerkäse + 20 g
Butter.

Bouillon m. Eigelb (548)
30 g Zervelatwurst +
20 g Butter.

Mittagessen.

Bouillon (1)
Schweinebraten (87)
Bayrisch Kraut (319)
Sauermilchcreme (505).

Bouill. m. Ochsenmark (3)
Kalbsteak (68)
Wirsing (320)
Seheier auf Speck (249).

Einlauffuppe (5)
Schweinskotelette (89)
Sauerampfer (307)
Stachelbeeren (480).

Spinatsuppe (21)
Schellfisch geb. (163)
Gelbrübensalat (401)
Seheier (248).

Zwiebelsuppe (28)
Rahmschnitzel (70)
Blumenkohl (311) +
30 g zerl. Butter.

Einlauffuppe (5)
Rahmschnitzel (70)
Spinat (301)
Omelette (267).

Kalbshirnsuppe (11)
Schellfisch geb. (161) +
30 g zerl. Butter
Kalbsteak (68)
Grüne Bohnen (324) +
30 g zerl. Butter.

Einlauffuppe (5)
Beefsteak (61)
Blumenkohl (311) +
30 g zerl. Butter
Omelette (267).

Raffee.

Tee + 20 g Diab.-Milch
30 g Edamerkäse + 20 g
Butter.

Tee + 25 g Rahm
50 g gef. f. Schinken.

Raffee + 25 g Rahm
2 gef. Eier + 20 g
Butter.

Raffee + 20 g Diab.-
Milch
30 g gef. f. Schinken +
20 g Butter.

Raffee + 20 g Diab.-
Milch
1 gef. Ei + 10 g Butter.

Raffee + 25 g Rahm.

Raffee schwarz.

Raffee + 25 g Rahm.

Abendbrot.

Rührei m. Schinken
(260)
Kopfsalat I (381)
Tee + 20 g Diab.-Milch.

Rührei m. Speck (259)
Kopfsalat I (381)
Tee + 25 g Rahm.

Aufschnitt I (201)
Feldsalat I (388).

Bratwurst (200)
 $\frac{1}{2}$ Sauerkraut (318/2).

Aufschnitt V (205)
 $\frac{1}{2}$ Sauerkraut (318/2).

Tee + 25 g Rahm
Matjeshering m. Butter
(144)
 $\frac{1}{2}$ grüne Bohnen (324/2)
+ 30 g zerl. Butter.

Gebr. Speck (99)
Omelette (267)
Kopfsalat I (381).

Tee + 25 g Rahm
Matjeshering m. Butter
(144)
 $\frac{1}{2}$ grün. Bohnen (324/2)
+ 30 g zerl. Butter.

€ 100 R 15.

Nr. 65.
€ 100 F 220
R 15 € 2550.

I. Frühstück.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gef. Ei + 10 g Butter.

II. Frühstück.

Bouillon m. Eigelb (548)
30 g Edamerkäse + 20 g
Butter.

Nr. 66.
€ 100 F 220
R 15 € 2550.

Tee + 25 g Rahm
30 g Mettwurst + 20 g
Butter.

Bouillon (1)
 $\frac{1}{2}$ Eieralat (256/2).

Nr. 67.
€ 100 F 225
R 15 € 2600.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Camembert + 20 g
Butter.

Bouillon (1)
Seheier (248)
Kopfsalat I (381).

Nr. 68.
€ 100 F 230
R 15 € 2625.

Kaffee + 25 g Rahm.

Bouillon mit Ochsen-
mark (3)
 $\frac{1}{2}$ Eieralat m. Sardine
(257/2).

Nr. 69.
€ 100 F 235
R 15 € 2700.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Camembert + 20 g
Butter.

Bouillon (1)
Seheier (248).
Kopfsalat I (381).

Nr. 70.
€ 100 F 235
R 15 € 2700.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Camembert + 20 g
Butter.

Bouillon (1)
Seheier (248)
Kopfsalat I (381).

Nr. 71.
€ 100 F 235
R 15 € 2700.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gef. Ei + 10 g Butter.

Bouillon m. Eigelb (548)
30 g Edamerkäse + 20 g
Butter.

Nr. 72.
€ 100 F 240
R 15 € 2750.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Mettwurst + 20 g
Butter.

Bouillon (1)
Seheier (248)
Kopfsalat I (381).

Mittagessen.

Bouill. m. Ochsenmark (3)
 Kalbskotelette (71)
 Blumenkohl (311) +
 30 g zerl. Butter
 Seheier auf Speck (249).

Spinatsuppe (21)
 Rotzunge geb. (158) +
 Diabetikertunke (420 a)
 Kalbsbraten (67)
 Rosenkohl (314)
 + 20 g zerl. Butter.

Zwiebelsuppe (28)
 Kalbsbraten (67)
 Gurkensalat II (392)
 Rührei mit Speck (259).

Kalbshirnsuppe (11)
 Schellfisch gef. (161) +
 30 g zerl. Butter
 Deutsches Beefsteak (193)
 Spinat (301).

Spinatsuppe (21)
 Gef. Kalbfleisch (65)
 Rosenkohl (314) + 30 g
 zerl. Butter
 Rührei mit Speck (259).

Zwiebelsuppe (28)
 Kalbssteak (68)
 Gelbrübenpüree (347)
 Rührei mit Speck (259).

Bouill. m. Ochsenmark (3)
 Deutsches Beefsteak (193)
 Blumenkohl (311) +
 30 g zerl. Butter
 Seheier auf Speck (249).

Zwiebelsuppe (28)
 Kalbsbraten (67)
 Rosenkohl (314) +
 30 g zerl. Butter
 Rührei mit Speck (259).

Kaffee.

Tee + 25 g Rahm
 50 g f. gef. Schinken.

Kaffee + 25 g Rahm.

Kaffee + 25 g Rahm
 30 g Mettwurst + 20 g
 Butter.

Kaffee schwarz.

Kaffee + 25 g Rahm
 30 g Mettwurst + 20 g
 Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
 30 g Mettwurst + 20 g
 Butter.

Tee + 25 g Rahm
 50 g gef. f. Schinken.

Kaffee + 25 g Rahm
 30 g Camembert + 20 g
 Butter.

Abendbrot.

Rührei m. Speck (259)
 Kopfsalat I (381)
 Tee + 25 g Rahm (543)

Tee + 25 g Rahm
 Omelette (267)
 Kopfsalat II (382).

Sauerkraut (318)
 Bratwurst (200).

Gebr. Speck (99)
 Omelette (267)
 Kopfsalat I (381).

Aufschnitt V (205)
 Sauerkraut (318).

Bratwurst (200)
 Sauerkraut (318).

Rührei mit Speck (259)
 Kopfsalat I (381)
 Tee + 25 g Rahm.

Bratwurst (200)
 Sauerkraut (318).

€ 105 R 15.	I. Frühstück.	II. Frühstück.
Nr. 73. € 105 R 175 R 15 € 2200.	Kaffee + 20 g Diab.- Milch 30 g gef. f. Schinken + 20 g Butter.	Bouillon m. Eigelb (548) Seheier (248) 50 g saure Gurke.
Nr. 74. € 105 R 180 R 15 € 2225.	Kaffee + 25 g Rahm 30 g Camembert + 20 g Butter.	Diab.-Milch m. Eigelb (536) 1 gef. Ei.
Nr. 75. € 105 R 190 R 15 € 2300.	Kaffee + 20 g Diab.- Milch 1 gef. Ei + 10 g Butter.	Bouillon m. Eigelb (548) 30 g Edamerkäse + 20 g Butter.
Nr. 76. € 105 R 190 R 15 € 2300.	Kaffee + 25 g Rahm 1 gef. Ei	Bouillon (1) Spinat m. Speck (302).
Nr. 77. € 105 R 195 R 15 € 2350.	Kaffee + 25 g Rahm 30 g Edamerkäse + 20 g Butter.	Bouillon m. Eigelb (548) 30 g Zerkelatwurst + 20 g Butter.
Nr. 78. € 105 R 200 R 15 € 2375.	Kaffee + 20 g Diab.- Milch 1 gef. Ei + 10 g Butter.	Bouillon m. Eigelb (548) 30 g Edamerkäse + 20 g Butter.
Nr. 79. € 105 R 200 R 15 € 2375.	Kaffee + 25 g Rahm 30 g Camembertkäse + 20 g Butter.	Diab.-Milch m. Eigelb 1 gef. Ei.
Nr. 80. € 105 R 200 R 15 € 2375.	Kaffee + 25 g Rahm 30 g Edamerkäse + 20 g Butter.	Bouillon m. Eigelb (548) 30 g Zerkelatwurst + 20 g Butter.

Mittagessen.

Gemüsesuppe (35)
 Roastbeef (62)
 Rosenkohl (314) + 20 g
 Butter
 30 g Edamerkäse + 20 g
 Butter.

Wildsuppe (13)
 Käseauflauf (287)
 Gurkensalat I (391)
 Zitronencreme (508).

Spinatsuppe (21)
 Beefsteak (61)
 Rosenkohl (314) + 20 g
 Butter
 Seheier (248).

Bouill. m. Ochsenmark (3)
 Kalbschnitzel (69)
 Spargeln (299) +
 Mayonnaise (425).

Einlaufsuppe (5)
 Hammelbraten (81)
 Zwiebeltunke (440)
 Omelette (267)

Spinatsuppe (21)
 Beefsteak (61)
 Blumenkohl (311) +
 30 g zerl. Butter
 Seheier (248).

Käsesuppe (44)
 Schweinsfilet (88)
 Spargeln (299) +
 Diabetikertunke (420 a)
 Zitronencreme (508).

Einlaufsuppe (5)
 Deutsches Beefsteak (193)
 Schmorgurke (337)
 Omelette (267).

Kaffee.

Kaffee + 20 g Diab.-
 Milch
 1 gef. Ei + 10 g Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
 1 gef. Ei.

Kaffee + 20 g Diab.-
 Milch
 30 g gef. f. Schinken +
 20 g Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
 30 g Edamerkäse + 20 g
 Butter.

Kaffee + 25 g Rahm.

Kaffee + 20 g Diab.-
 Milch
 30 g gef. f. Schinken +
 20 g Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
 1 gef. Ei.

Kaffee + 25 g Rahm.

Abendbrot.

Aufschnitt I (201)
 $\frac{1}{2}$ Spinat m. Sped
 (302/2).

Matjeshering m. Butter
 (144)
 Blumenkohl/salat I (397).

Aufschnitt V (205)
 $\frac{1}{2}$ Sauerkraut (318/2).

Sauerkrautauflauf (290)
 Tee + 25 g Rahm.

Tee + 25 g Rahm
 Matjeshering m. Butter
 (144)
 $\frac{1}{2}$ grüne Bohnen (324/2)
 + 30 g zerl. Butter.

Aufschnitt V (205)|
 $\frac{1}{2}$ Sauerkraut (318/2).

Matjeshering m. Butter
 (144)
 Gurkensalat (391).

Tee + 25 g Rahm
 Matjeshering (144)
 $\frac{1}{2}$ grüne Bohn. (324/2).

C 105—110 R 15.

Nr. 81.
C 105 F 205
R 15 C 2425.

I. Frühstück.
Kaffee + 20 g Diab.-
Milch
1 gef. Ei + 10 g Butter.

II. Frühstück.
Bouillon m. Eigelb (548)
30 g Edamerkäse + 20 g
Butter.

Nr. 82.
C 105 F 225
R 15 C 2600.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gef. Ei + 10 g Butter.

Bouillon m. Eigelb (548)
30 g Edamerkäse + 20 g
Butter.

Nr. 83.
C 105 F 230
R 15 C 2650.

Kaffee + 25 g Rahm.

Bouillon mit Ochsen-
mark (3)
 $\frac{1}{2}$ Eier Salat mit Sardine
(257/2).

Nr. 84.
C 105 F 230
R 15 C 2650.

Tee + 25 g Rahm
30 g Mettwurst + 20 g
Butter.

Bouillon (1)
 $\frac{1}{2}$ Portion Eier Salat
(256/2)

Nr. 85.
C 105 F 240
R 15 C 2800.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Camembertkäse +
20 g Butter.

Bouillon (1)
Seheier (248)
Kopfsalat I (381).

Nr. 86.
C 105 F 250
R 15 C 2925.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Camembert + 20 g
Butter.

Aufschnitt V (205)
Sauerkraut (318).

Nr. 87.
C 110 F 175
R 15 C 2175.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gef. Ei.

50 g kalter Braten (60/2)
Gurkensalat I (391).

Nr. 88.
C 110 F 175
R 15 C 2175.

Kaffee + 25 g Rahm
2 gef. Eier

Diab.-Milch I (536)
20 g Schweizerkäse +
20 g Butter.

Mittagessen.

Spinatsuppe (21)
Kalbschnitzel (69)
Blumenkohl (311) +
30 g zerl. Butter
Seheier (248).

Bouill. m. Ochsenmark (3)
Lendenbeefsteak (61)
Grüne Bohnen (324) +
30 g zerl. Butter
Seheier auf Speck (249).

Kalbshirnsuppe (11)
Schellfisch gef. (161) +
30 g zerl. Butter
Schnitzel (69)
Spinat (301).

Spinatsuppe (21)
Rotzunge geb. (158) +
Diabetikertunke (420a)
Schnitzel (69)
Bohnen (324) + 30 g
zerl. Butter.

Zwiebelsuppe (28)
Schweinebraten (87)
Rosenkohl (314) + 30 g
zerl. Butter
Rührei mit Speck (259).

Spinatsuppe (21)
Kalbssteak (68)
Rosenkohl (314) + 30 g
zerl. Butter
Seheier (248).

Bouillon mit Ei (4)
Kalbskotelette (71)
Pilzmus (362)
Omelette m. Spinat (271).

Bouillon (1)
Grüne Bohnen (324) +
20 g Butter
Schweinsfilet (88) +
Endivienalat I (385)
Zitronencreme (508).

Kaffee.

Kaffee + 20 g Diab.-
Milch
30 g gef. f. Schinken +
20 g Butter.

Tee + 25 g Rahm
50 g gef. f. Schinken.

Kaffee schwarz.

Kaffee + 25 g Rahm.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Mettwurst + 20 g
Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Mettwurst + 20 g
Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Edamerkäse + 20 g
Butter.

Kaffee + 20 g Diab.-
Milch.

Abendbrot.

Bratwurst (200)
 $\frac{1}{2}$ Sauerkraut (318/2).

Tee + 25 g Rahm
Rührei mit Speck (259)
Kopfsalat I (381).

Omelette (267).
Gebr. Speck (99)
Kopfsalat I (381).

Tee + 25 g Rahm
Omelette (267)
 $\frac{1}{2}$ Kopfsalat II (382/2).

Bratwurst (200)
Sauerkraut (318).

Rührei mit Speck (259)
Kopfsalat I (381)
Bouillon (1).

Muschnitt I (201)
Bohnensalat (393)
Tee + 25 g Rahm.

Spargelauf (291) +
Diabetikertunke (420 a).

C 110—115 R 15.

Nr. 89.
C 110 F 180
R 15 C 2225.

I. Frühstück.

Kaffee + 20 g Diab.=
Milch
1 gek. Ei + 10 g Butter.

II. Frühstück.

Bouillon m.Eigelb (548)
30 g Edamerkäse + 20 g
Butter.

Nr. 90.
C 110 F 180
R 15 C 2225.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gek. Ei.

Diab.=Milch I (536)
30 g Mettwurst + 20 g
Butter.

Nr. 91.
C 110 F 210
R 15 C 2500.

Kaffee + 20 g Diab.=
Milch
2 gek. Eier + 20 g
Butter.

Bouillon m.Eigelb (548)
Kettich (340).

Nr. 92.
C 110 F 215
R 15 C 2525.

Kaffee + 20 g Diab.=
Milch
1 gek. Ei + 10 g Butter.

Bouillon m.Eigelb (548)
30 g Edamerkäse + 20 g
Butter.

Nr. 93.
C 110 F 230
R 15 C 2675.

Kaffee + 20 g Diab.=
Milch
1 gek. Ei + 10 g Butter.

Aufschnitt V (205)
 $\frac{1}{2}$ Sauertraut (318/2).

Nr. 94.
C 110 F 230
R 15 C 2675.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gek. Ei

Bouillon (1)
 $\frac{1}{2}$ gebr. Speck (99/2)
Kopfsalat I (381).

Nr. 95.
C 115 F 180
R 15 C 2250.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Edamerkäse + 20 g
Butter.

Bouillon m.Eigelb(548).

Nr. 96.
C 115 F 185
R 15 C 2300.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Edamerkäse + 20 g
Butter.

Bouillon m.Eigelb (548)
30 g Zervelatwurst +
20 g Butter.

Mittagessen.

Endivienuppe (25)
 Pöfelfleisch mit Weiß-
 kraut (91)
 Seheier (248)

Bouill. m. Ochsenmark (3)
 Sehei (248)
 Gerollte Rotzunge (159)
 Rhabarber (501).

Bouillon (1)
 Schweinsfilet (88)
 Omelette (267)
 Kopfsalat II (382).

Spinatsuppe (21)
 Sauerbraten (64)
 Grüne Bohnen (324) +
 30 g zerl. Butter
 Seheier (248).

Zwiebelsuppe (28)
 Schweinskotelette (90)
 Rotkraut (313)
 30 g Edamerkäse + 20 g
 Butter.

Bouillon mit Ei (4)
 Sauerfrantauf lauf (290)
 Bratwurst (200)
 Omelette (267).

Einlauffuppe (5)
 Kalbsbraten (67)
 Kopfsalat m. Tomaten-
 tunke (304)
 Omelette (267).

Einlauffuppe (5)
 Rinderbraten (60)
 Tomatentunke (439)
 Omelette (267).

Kaffee.

Kaffee + 20 g Diab.=
 Milch
 30 g Mettwurst + 20 g
 Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
 30 g Edamerkäse + 20 g
 Butter.

Tee + 20 g Diab.=Milch
 30 g Edamerkäse + 20 g
 Butter.

Kaffee + 20 g Diab.=
 Milch
 30 g gef. f. Schinken +
 20 g Butter.

Kaffee + 20 g Diab.=
 Milch

Kaffee + 25 g Rahm
 30 g Camembert + 20 g
 Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
 30 g Zervelatwurst +
 30 g Butter.

Kaffee + 25 g Rahm.

Abendbrot.

Aufschnitt I (201)
 $\frac{1}{2}$ Spinat m. Speck
 (302/2).

Aufschnitt I (201)
 Gurkensalat II (392)
 Radieschen (339).

Tee + 20 g Diab.=Milch
 Rührei mit Schinken
 (260)
 Endivienalat I (385).

Bratwurst (200)
 $\frac{1}{2}$ Sauerkraut (318/2).

Bouillon m. Eigelb (548)
 30 g gef. f. Schinken +
 20 g Butter
 Seheier (248).

Gefüllte Eier (255)
 Grüner Salat II (382)

Tee + 25 g Rahm
 $\frac{1}{2}$ grüne Bohnen (324/2)
 + 30 g zerl. Butter
 Matjeshering (144).

Matjeshering (144)
 $\frac{1}{2}$ grüne Bohn. (324/2)
 + 30 g zerl. Butter
 Tee + 25 g Rahm.

A 15—20.

I. Frühstück.

II. Frühstück.

Nr. 97.
 C 120 F 175
 A 15 C 2275.

Kaffee + 25 g Rahm
 20 g Schweizerkäse +
 20 g Butter.

Bouillon (1)
 Rührei (258).

Nr. 98.
 C 120 F 195
 A 15 C 2450.

Kaffee + 25 g Rahm
 1 gek. Ei.

Diab.-Milch (536)
 30 g gek. f. Schinken +
 20 g Butter.

Nr. 99.
 C 120 F 195
 A 15 C 2450.

Kaffee + 25 g Rahm
 1 gek. Ei.

Bouillon (1)
 Fleischsalat (231).

Nr. 100.
 C 120 F 200
 A 15 C 2475.

Kaffee + 25 g Rahm
 20 g Schweizerkäse +
 20 g Butter.

Bouillon (1)
 Rührei (258).

Nr. 101.
 C 120 F 205
 A 15 C 2525.

Kaffee + 25 g Rahm
 30 g Quarkkäse + 20 g
 Butter.

Bouillon (1)
 Seheier (248)
 Kopfsalat I (381).

Nr. 102.
 C 125 F 215
 A 15 C 2400.

Kaffee + 25 g Rahm.

Bouillon (1)
 Geflügelsalat (232/2).

Nr. 103.
 C 130 F 215
 A 15 C 2500.

Kaffee + 25 g Rahm
 1 gek. Ei.

Bouillon m. Eigelb (548)
 30 g Salamiwurst.

Nr. 104.
 C 80 F 190
 A 20 C 2125.

Kaffee + 25 g Rahm
 30 g gek. f. Schinken +
 20 g Butter.

Tomatensalat (399)
 1 gek. Ei.

Mittagessen.

Schellfisch gef. (161) +
30 g zerl. Butter
Ochsenfleisch (56)
Pflifferlinge (360).

Schellfisch gef. (161) +
30 g zerl. Butter
Schnißel (69)
Grüne Bohnen (324) +
30 g zerl. Butter
Weinschaum (501).

Spinatsuppe (21)
Feldchen (131) + 30 g
zerl. Butter
Rahmcreme (503).

Blumenkohluppe (26)
Ochsenfleisch (56) +
Sardellentunke (435)
Russische Creme (507).

Einlaufsuppe (5)
Ochsenfleischroulade (63)
Spinatomelette (271)
Weingelee (506).

Einlaufsuppe (5)
Geb. Schellfisch (163)
Remoulade (433)
Sauerkraut (318).

Spinatsuppe (21)
Feldchen (131) + 20 g
zerl. Butter
Kopfsalat I (381)
Rahmcreme (503).

Bouillon (1)
Stangenspargel (299)
+ 30 g zerl. Butter
50 g gef. f. Schinken
Forelle gef. (134) +
30 g zerl. Butter
Omelette m. Johannis-
beeren (276).

Kaffee.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gef. Ei.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Edamerkäse + 20 g
Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Camembert + 20 g
Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gef. Ei.

Tee + 25 g Rahm.

30 g Camembert + 20 g
Butter
Kaffee + 25 g Rahm.

Kaffee schwarz
Zitronenauflauf (499).

Kakao (539).

Abendbrot.

Suppe von Kalbfleisch
(10)
Sauerkraut (318).

Aufschnitt I (201)
Gurkensalat I (391).

Blumenkohluppe (26)
Omelette m. Lachs (269).

Spinatauflauf (292)
Diabetikertunke (420 a).

Rotzunge geb. (158)
Gurkensalat I (391).

$\frac{1}{2}$ Kalbfleischragout
(211/2)
Grüner Salat II (382)
Tee + 25 g Rahm.

Omelette m. Spinat
(271)
Kalbschnitzel (69).

Rührei m. Morcheln
(266)
Gurkensalat I (391)
Tee + 25 g Rahm.

€ 80—90 R 20.

Nr. 105.
 € 80 R 215
 R 20 € 2475.

I. Frühstück.

Kaffee + 25 g Rahm
 30 g Edamerkäse + 20 g
 Butter.

II. Frühstück.

Bouillon (1)
 1 Sehei (248/2)
 Kopfsalat I (381).

Nr. 106.
 € 80 R 225
 R 20 € 2525.

Kaffee + 25 g Rahm
 30 g Mettwurst + 20 g
 Butter.

Bouillon (1)
 2 Seheier (248)
 Kopfsalat I (381).

Nr. 107.
 € 85 R 175
 R 20 € 2025.

Kaffee + 25 g Rahm
 1 gef. Ei.

Bouillon (1)
 Spinat m. Speck (302).

Nr. 108.
 € 85 R 190
 R 20 € 2150.

Kaffee + 25 g Rahm
 1 gef. Ei.

½ Aufschnitt I (201/2)
 ½ Kopfsalat I (381/2).

Nr. 109.
 € 85 R 225
 R 20 € 2650.

Kaffee + 25 g Rahm
 30 g Camembert + 20 g
 Butter.

Bouillon (1)
 1 Sehei (248/2)
 Kopfsalat I (381).

Nr. 110.
 € 90 R 165
 R 20 € 2025.

Kaffee + 25 g Rahm
 1 gef. Ei.

Bouillon (1)
 Rettich (340).

Nr. 111.
 € 90 R 170
 R 20 € 2100.

Kaffee + 25 g Rahm
 1 gef. Ei.

100 g Apfelmost
 Rettich (340).

Nr. 112.
 € 90 R 175
 R 20 € 2150.

Kaffee + 25 g Rahm
 1 gef. Ei.

Bouillon (1)
 Spinat m. Speck (302).

Mittagessen.

Spinatsuppe (21)
Kalbsbraten (67)
Gelbe Rüben (346)
Rührei (258).

Salatsuppe (24)
Kalbssteak (68)
Gurkensalat (391)
30 g Edamerkäse + 20 g
Butter.

Bouillon (1)
Beefsteak (61)
Spargeln (299) + 30 g
zerl. Butter
Weingelee (506).

Zwiebelsuppe (28)
Schweinebraten (87)
Roterübensalat (395)
30 g Camembert + 20 g
Butter.

Zwiebelsuppe (28)
Kalbssteak (68)
Spinat (301)
Rührei (258).

Taubensuppe (16)
Pilzomelette (272)
Weingelee (506).

Bouillon mit Ei (4)
Hammelfleisch mit
Gurkentunke (78)
Omelette mit Johannis-
beeren (276).

Bouillon (1)
Lendenbeefsteak (61)
Blumenkohl (311) +
30 g zerl. Butter
Weingelee (506).

Kaffee.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Mettwurst + 20 g
Butter.

Kaffee + 25 g Rahm.

Kaffee + 25 g Rahm
20 g Schweizerkäse +
20 g Butter.

Kaffee + 25 g Rahm.

Kaffee + 25 g Rahm.
30 g Mettwurst + 20 g
Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gef. Ei.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Zervelatwurst +
20 g Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
20 g Schweizerkäse +
20 g Butter.

Abendbrot.

Grüne Bohnen (324)
+ 30 g zerl. Butter
1 Sehe (248/2)
Tee + 25 g Rahm.

Grüne Bohnen (324) +
30 g zerl. Butter
Rührei (258)
Tee + 25 g Rahm.

Tee + 25 g Rahm
Rettich (340)
Rührei mit Büdlingen
(262).

Spinatauflauf (292) +
Diabetikertunke (420 a)
Kopfsalat I (381).

Sauerfraut (318)
½ Bratwurst (200/2)
Kopfsalat I (381).

Diabetikermilch m. Ei-
gelb (538)
Sauerfraut (318)
¼ Speck (98/4).

Grüne Bohnen m. Speck
(327)
1 gef. Ei
30 g Edamerkäse + 20 g
Butter.

Tee + 25 g Rahm
Rettich (340)
Rührei mit Büdlingen
(262).

C 90 R 20.

Nr. 113.
C 90 R 175
R 20 C 2150.

I. Frühstück.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Camembert + 20 g
Butter.

II. Frühstück.

Diab.-Mildch (536)
1 gef. Ei.

Nr. 114.
C 90 R 185
R 20 C 2225.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Camembert + 20 g
Butter.

Bouillon (1)
Seheier auf Sped (249)
50 g saure Gurke.

Nr. 115.
C 90 R 190
R 20 C 2250.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Edamerkäse + 20 g
Butter.

Bouillon m. Eigelb
30 g Zervelatwurst +
20 g Butter.

Nr. 116.
C 90 R 190
R 20 C 2250.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Camembert + 20 g
Butter.

Diab.-Mildch (536).
1 gef. Ei.

Nr. 117.
C 90 R 195
R 20 C 2300.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g gef. f. Schinken +
20 g Butter.

Kaffee (539)
1 gef. Ei.

Nr. 118.
C 90 R 195
R 20 C 2300.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g gef. f. Schinken +
20 g Butter.

Bouillon (1)
Seheier (248)
50 g saure Gurke.

Nr. 119.
C 90 R 200
R 20 C 2375.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Camembert + 20 g
Butter.

Bouillon (1)
1 Sehei (248/2)
Kopfsalat I (381).

Nr. 120.
C 90 R 205
R 20 C 2375.

Kaffee + 25 g Rahm
20 g Schweizerkäse +
20 g Butter.

Bouillon (1)
Spinat m. Sped (302).

Mittageßen.

Räsesuppe (44)
 Hammelbraten (81)
 Grüne Bohnen (324) +
 30 g zerl. Butter
 Zitronencreme (508).

Bouill. m. Ochsenmark(3)
 Hasenbraten (105)
 Sauerfraut (318)
 Birnen (472).

Einlaufsuppe (5)
 Rinderbraten (60)
 Bratenbrühe (412)
 Rohlrabi II (323)
 Omelette (267).

Rote Rübensuppe (30)
 Deutsches Beefsteak(193)
 Weißkraut (315)
 Eiweißbrei (502).

Blumenkohluppe (26)
 Roastbeef (62)
 Gurkensalat I (391)
 Gefüllte Tomate (336).

Bouill. m. Ochsenmark(3)
 Kalbskotelette (71)
 Sauerampfer (307)
 Johannisbeeren (477).

Zwiebelsuppe (28)
 Schweinefleisch mit
 Gelbrüben (86)
 Rührei (258).

Zwiebelsuppe (28)
 Hammelbraten (81)
 Weißkraut (313)
 Zitronenauflauf (499).

Kaffee.

Kaffee + 25 g Rahm
 1 gef. Ei.

Kaffee + 25 g Rahm
 15 g Roquefort + 20 g
 Butter.

Kaffee + 25 g Rahm.

Kaffee + 25 g Rahm.

Kaffee + 25 g Rahm
 30 g Edamerkäse + 20 g
 Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
 2 gef. Eier.

Kaffee + 25 g Rahm
 30 g Mettwurst + 20 g
 Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
 1 gef. Ei.

Abendbrot.

Matjeshering m. Butter
 (144)
 Gurkensalat I (391).

50 g Roastbeef
 Endivienalat I (385)
 Omelette (267)
 Tee + 25 g Rahm.

Tee + 25 g Rahm
 Matjeshering m. Butter
 (144)
 Grüne Bohnen (324)
 + 30 g zerl. Butte

Rührei (258)
 Endivienalat I (385)
 ½ Zander mit Rahm
 gebr. (173/2).

Seheier (248)
 Grüne Bohnen (324) +
 30 g zerl. Butter.

Rührei mit Büdlingen
 (262)
 Kopfsalat I (381)
 30 g Camembert + 20 g
 Butter.

Sauerkraut (318)
 ½ Bratwurst (200/2)
 Gurkensalat I (391).

Tee + 25 g Rahm
 Rührei mit Käse (263)
 Kopfsalat I (381).

C 90—95 R 20.

I. Frühstück.

II. Frühstück.

Nr. 121.
C 90 R 210
R 20 C 2400.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gef. Ei.

$\frac{1}{2}$ Aufschnitt I (201/2)
Kopfsalat I (381).

Nr. 122.
C 90 R 210
R 20 C 2400.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Camembert + 20 g
Butter.

$\frac{1}{2}$ Aufschnitt I (201/2)
Kopfsalat I (381).

Nr. 123.
C 90 R 235
R 20 C 2650.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Camembert + 20 g
Butter.

Bouillon (1)
1 Sehei (248/2)
Kopfsalat I (381).

Nr. 124.
C 90 R 235
R 20 C 2650.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Edamerkäse + 20 g
Butter.

Bouillon (1)
1 Sehei (248/2)
Endivienalat I (385).

Nr. 125.
C 90 R 240
R 20 C 2750.

Kaffee + 25 g Rahm
1 Sehei (248/2)
Kopfsalat I (381).

Bouillon (1)
30 g Camembert + 20 g
Butter.

Nr. 126.
C 90 R 255
R 20 C 2850.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Mettwurst + 20 g
Butter.

Bouillon (I)
 $\frac{1}{2}$ Bratwurst (200/2)
Kopfsalat I (381).

Nr. 127.
C 95 R 160
R 20 C 2000.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g gef. f. Schinken +
20 g Butter.

Bouillon (1)
Eiersalat (257)
25 g Sardinen.

Nr. 128.
C 95 R 165
R 20 C 2050.

Kaffee + 25 g Rahm
20 g Schweizerkäse +
20 g Butter.

Bouillon (1)
Rührei (258)
Kopfsalat I (381).

Mittagessen.

Zwiebelsuppe (28)
 Ochsenfleisch gef. (56)
 Weißkraut (315)
 30 g Camembert + 20 g
 Butter.

Kalbsbraten (67)
 Rosenkohl (314) +
 Diabetikertunke (420 a)
 ½ Spinatauflauf (292/2)
 Kopfsalat I (381).

Zwiebelsuppe (28)
 Roastbeef (62)
 Gelbe Rüben (346)
 Rührei (258).

Spinatsuppe (21)
 Roastbeef (62)
 Gurkensalat I (391)
 Rührei (258).

Zwiebelsuppe (28)
 Rahmschnitzel (70)
 Blumenkohl (311) +
 30 g zerl. Butter
 Rührei (258).

Zwiebelsuppe (28)
 Beefsteak (61)
 Weißkraut (315)
 30 g Camembert + 20 g
 Butter.

Spinatsuppe (21)
 Kalbssteak (68)
 Gelbrübenpüree (347)
 Apfel (470).

Gemüsesuppe (35)
 Kalbsbraten (67)
 Sauerampfer (307)
 Bratentunke (412)
 Weingelee (506).

Kaffee.

Kaffee + 25 g Rahm.

Kaffee + 25 g Rahm.

Tee + 25 g Rahm
 30 g Mettwurst + 20 g
 Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
 30 g Mettwurst + 20 g
 Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
 20 g Mettwurst + 15 g
 Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
 1 Segei (248/2).

Kaffee + 25 g Rahm
 1 gef. Ei.

Kaffee + 25 g Rahm
 1 gef. Ei.

Abendbrot.

Spinatauflauf (292)
 Diabetikertunke (420 a)
 Gurkensalat I (391).

Zwiebelsuppe (28)
 Spinatauflauf (292/2) +
 Diabetikertunke (420 a).

Sauerkraut (318)
 ½ Bratwurst (200/2)
 Kopfsalat I (381).

Grüne Bohnen (324) +
 30 g zerl. Butter
 1 Segei (248/2)
 Tee + 25 g Rahm.

Sauerkraut (318)
 ½ Aufschnitt V (205/2)
 Kopfsalat I (381).

Sauerkraut (318)
 Rührei (258)
 Kopfsalat I (381).

Bouillon (1)
 ½ Käseauflauf (288/2)
 Endivienalat II (386).

Omelette (267)
 ½ Aufschnitt I (201/2)
 Kopfsalat I (381).

C 95 R 20.

Nr. 129.
C 95 R 170
R 20 C 2075.

I. Frühstück.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Camembert + 20 g
Butter.

II. Frühstück.

Diab.-Milch (536)
1 gek. Ei

Nr. 130.
C 95 R 175
R 20 C 2125.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gek. Ei + 10 g Butter.

Bouillon (1)
Aufschnitt I (201).

Nr. 131.
C 95 R 180
R 20 C 2175.

Kaffee + 25 g Rahm
20 g Schweizerkäse +
20 g Butter.

Bouillon (1)
Rührei (258)
Kopfsalat I (381).

Nr. 132.
C 95 R 185
R 20 C 2200.

Kaffee + 25 g Rahm
20 g Schweizerkäse +
20 g Butter.

Bouillon (1)
Spinat m. Speck (302).

Nr. 133.
C 95 R 185
R 20 C 2200.

Kaffee + 20 g Diab.-
Milch
1 gek. Ei + 10 g Butter.

Bouillon m. Eigelb (548)
Seheier (248).

Nr. 134.
C 95 R 185
R 20 C 2200.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Camembert + 20 g
Butter.

Diab.-Milch (536)
1 gek. Ei.

Nr. 135.
C 95 R 190
R 20 C 2250.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Edamerkäse + 20 g
Butter.

Diab.-Milch (536)
1 gek. Ei.

Nr. 136.
C 95 R 195
R 20 C 2275.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Edamerkäse + 20 g
Butter.

Bouillon m. Eigelb (548)

Mittagessen.

Räsesuppe (44)
Schweinefleisch gef. (84)
Gelbrüben (346)
Zitronencreme (508).

Spinatsuppe (21)
Ochsenfleisch gef. (56)
Meerrettich m. Butter (427)
Roterübensalat (395)
Weingelee (506).

Gemüsesuppe (35)
Hammelkeule (82)
Grüne Bohnen (324) +
30 g zerl. Butter.

Zwiebelsuppe (28)
Ochsenfleisch gef. (56)
Bohnensalat (393)
Zitronenauflauf (499).

Spinatsuppe (21)
Ochsenfleisch gef. (56)
Meerrettich m. Butter (427)
50 g saure Gurke
Preißelbeeren (475)
30 g Edamerkäse + 20 g
Butter.

Räsesuppe (44)
Deutsches Beeffsteak (193)
Roterübenpüree (342)
Zitronencreme (508).

Roterübensuppe (30)
Rinderbraten (60) +
Bratentunke (412)
Rosenkohl (314) + 30 g
zerl. Butter
Omelette (267).

Einlaufsuppe (5)
Kabljou geb. (148)
½ Tomatentunke (439/2)
Omelette (267).

Kaffee.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gef. Ei.

Diab.-Milch mit Eigelb
(538).

Kaffee + 25 g Rahm
1 gef. Ei

Kaffee + 25 g Rahm
1 gef. Ei.

Kaffee + 20 g Diab.-
Milch
30 g Schinken gef. f. +
20 g Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gef. Ei.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Schinken + 20 g
Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Zervelatwurst +
20 g Butter.

Abendbrot.

Matjeshering m. Butter
(144)
Blumenkohlsalat I (397)

Rührei mit Schweizer-
käse (263)
Bohnensalat (394)
Tee + 25 g Rahm.

Omelette (267)
½ Aufschnitt I (201/2)
Kopfsalat I (381).

Rührei m. Käse (263)
Kopfsalat I (381)
Tee + 25 g Rahm.

Bratwurst (200)
½ Sauerkraut (318/2).

Matjeshering m. Butter
(144)
Blumenkohlsalat I (397).

Gef. Schellfisch (161) +
30 g zerl. Butter
Endivienalat I (385).

Matjeshering m. Butter
(144)
Grüne Bohnen (324) +
30 g zerl. Butter
Tee + 25 g Rahm.

C 95 R 20.

Nr. 137.
C 95 R 200
R 20 C 2350.

I. Frühstück.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Zervelatwurst +
20 g Butter.

II. Frühstück.

Bouillon m. Eigelb (548)
1 Sehei (248/2).

Nr. 138.
C 95 R 210
R 20 C 2425.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gef. Ei.

Bouillon (1)
Kopfsalat I (381)
30 g gef. f. Schinken +
20 g Butter.

Nr. 139.
C 95 R 210
R 20 C 2425.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Zervelatwurst +
20 g Butter.

Diab.-Milch (536)
2 gef. Eier.

Nr. 140.
C 95 R 235
R 20 C 2675.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Camembert + 20 g
Butter.

Bouillon (1)
1 Sehei (248/2)
Kopfsalat I (381).

Nr. 141.
C 95 R 235
R 20 C 2675.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Mettwurst + 20 g
Butter.

Bouillon (1)
Rührei (258)
Kopfsalat I (381).

Nr. 142.
C 95 R 235
R 20 C 2675.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Camembert + 20 g
Butter.

Bouillon (1)
Rührei (258)
Kopfsalat I (381).

Nr. 143.
C 95 R 240
R 20 C 2725.

Kaffee + 25 g Rahm
1 Sehei (248/2).

Bouillon (1)
1/2 Bratwurst (200/2)
Kopfsalat I (381).

Nr. 144.
C 95 R 240
R 20 C 2725.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Camembert + 20 g
Butter.

Bouillon (1)
2 Seheier (248)
Kopfsalat I (381).

Mittagessen.

Eierstichsuppe (6)
 Ochsenfleisch gef. (56)
 Wirsing (321)
 30 g Edamerkäse + 20 g
 Butter.

Einlauffuppe (5)
 Sauerbraten (64)
 Spargel (299) + 30 g
 zerl. Butter
 Rhabarberkompott (473).

Bouillon mit Ei (4)
 Kalbsroulade (72)
 Gelbe Rüben (346)
 30 g Camembert + 20 g
 Butter.

Zwiebelsuppe (28)
 Beefsteak (61)
 Rosenkohl (314) + 20 g
 zerl. Butter
 Rührei (258).

Endivienuppe (25)
 Roastbeef (62)
 Wirsing (320)
 30 g Camembert + 20 g
 Butter.

Spinatsuppe (21)
 Roastbeef (62)
 Rosenkohl (314) + 35 g
 Butter
 1 Sehei (248/2).

Zwiebelsuppe (28)
 Roastbeef (62)
 Spinat (301)
 Rührei (258).

Endivienuppe (25)
 Hammelbraten (81)
 Gelbe Rüben (346)
 Rührei mit Speck (259).

Kaffee.

Kaffee + 25 g Rahm
 1 Sehei (248/2).

Kaffee + 25 g Rahm
 30 g Edamerkäse + 20 g
 Butter.

Milchkaffee mit Eigelb
 (542).

Kaffee + 25 g Rahm
 30 g Mettwurst + 20 g
 Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
 1 Sehei (248/2).

Kaffee + 25 g Rahm
 30 g Mettwurst + 20 g
 Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
 30 g Camembert + 20 g
 Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
 30 g Mettwurst + 20 g
 Butter.

Abendbrot.

1/2 grüne Bohnen(324/2)
 + 30 g zerl. Butter
 Omelette (267)
 Tee + 25 g Rahm.

Spinat (301)
 Seheier (248)
 Radieschengemüse(339).

Spinat m. Speck (302)
 1/2 Aufschnitt (201/2)
 Endivienalat I (385).

Sauerkraut (318)
 1/2 Bratwurst (200/2)
 Kopfsalat I (381).

Blumenkohl (311)
 + 35 g zerl. Butter
 1/2 Aufschnitt V (205/2)
 Kopfsalat I (381).

Bayerisch Kraut (319)
 1/2 Aufschnitt I (201/2)
 Roterübensalat (395).

Sauerkraut (318)
 30 g Mettwurst + 20 g
 Butter.
 Kopfsalat I (381).

Aufschnitt V (205)
 100 g Rettich + 35 g
 Butter.

 C 95 R 20.

Nr. 145.
 C 95 ♂ 250
 R 20 C 2825.

I. Frühstück.

Kaffee + 25 g Rahm
 30 g Camembert + 20 g
 Butter.

II. Frühstück.

Bouillon (1)
 1 Seheier (248/2)
 Kopfsalat I (381).

Nr. 146.
 C 95 ♂ 265
 R 20 C 3000.

Kaffee + 25 g Rahm
 30 g Mettwurst + 20 g
 Butter.

Bouillon (1)
 Rührei (258)
 Kopfsalat I (381).

Nr. 147.
 C 100 ♂ 170
 R 20 C 2125.

Kaffee + 25 g Rahm
 20 g Schweizerkäse +
 20 g Butter.

Bouillon (1)
 Rührei (258)
 Kopfsalat I (381).

Nr. 148.
 C 100 ♂ 170
 R 20 C 2125.

Kaffee + 25 g Rahm
 1 gef. Ei.

50 g kalter Braten
 Gurkensalat I (391).

Nr. 149.
 C 100 ♂ 200
 R 20 C 2375.

Kaffee + 25 g Rahm
 30 g Camembert + 20 g
 Butter.

Diab.-Milch I (536)
 1 gef. Ei.

Nr. 150.
 C 100 ♂ 200
 R 20 C 2375.

Kaffee + 25 g Rahm
 1 gef. Ei.

Bouillon m. Ei (549)
 30 g f. gef. Schinken +
 20 g Butter.

Nr. 151.
 C 100 ♂ 200
 R 20 C 2375.

Kaffee + 20 g Diab.-
 Milch
 2 gef. Eier + 20 g
 Butter.

Tee + 20 g Diab.-Milch
 Rettichgemüse (340).

Nr. 152.
 C 100 ♂ 205
 R 20 C 2450.

Kaffee + 25 g Rahm
 20 g Schweizerkäse +
 20 g Butter.

Bouillon (1)
 Seheier (248)
 Kopfsalat I (381).

Mittagessen.

Zwiebelsuppe (28)
 Kalbschnitzel (69)
 Blumenkohl (311) + 30 g
 zerl. Butter
 Rührei (258).

Spinatsuppe (21)
 Roulade von Ochsen-
 fleisch (63)
 Blumenkohl (311) +
 30 g zerl. Butter
 30 g Camembert + 20 g
 Butter.

Gemüsesuppe (35)
 Kalbskotelette (71)
 Spinat (301)
 Weingelee (506).

Bouillon mit Ei (4)
 Schweinskotelette (89)
 Blumenkohl (311)
 Gemüsetunke (420 a).

Käsesuppe (44)
 Hammelkotelette (83)
 Grüne Erbsen (334)
 Zitronencreme (508).

Eierstichsuppe (6)
 Kalbskotelette (71)
 Rosenkohl (314) + 30 g
 zerl. Butter
 ½ Rahmspeise mit
 Äpfeln (511).

Bouillon m. Eigelb (548)
 Rinderbraten (60)
 Bratenbrühe (412)
 Wirsing (320)
 Kopfsalat II (382).

Bouill. m. Ochsenmark (3)
 Rebhuhn (122)
 Preiselbeeren (475)

Kaffee.

Kaffee + 25 g Rahm
 30 g Mettwurst + 20 g
 Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
 1 Seide (248/2).

Kaffee + 25 g Rahm
 1 gef. Ei.

Kaffee + 25 g Rahm
 50 g Radieschen + 25 g
 Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
 1 gef. Ei.

Tee + 25 g Rahm
 50 g Rettich + 25 g
 Butter.

Kaffee + 20 g Diab.-
 Milch
 30 g Edamerkäse + 20 g
 Butter.

Tee + 25 g Rahm
 1 gef. Ei.

Abendbrot.

Sauerkraut (318)
 ½ Bratwurst (200/2)
 Kopfsalat I (381).

Bayrisch Kraut (319)
 ½ Aufschnitt I (201/2)
 Salzgurkensalat (390).

Omelette (267)
 ½ Aufschnitt (201/2)
 Kopfsalat I (381).

Matjeshering m. Butter
 (144)
 Grüne Bohnen (324) +
 30 g zerl. Butter.

Schlei gef. (166) +
 30 g zerl. Butter
 Gurkensalat II (392).

Auflauf von Kalbshirn
 (285)
 Kopfsalat I (381)
 20 g Schweizerkäse +
 20 g Butter.

Bouillon (1)
 Rührei m. Schinken
 (260)
 Kopfsalat I (381).

Omelette m. Spinat
 (371)
 15 g Roquefort + 20 g
 Butter
 Tee + 25 g Rahm.

€ 100 R 20.

Nr. 153.

€ 100 F 205

R 20 C 2450.

I. Frühstück.

Kaffee + 25 g Rahm

20 g Schweizerkäse +

20 g Butter.

II. Frühstück.

Bouillon (1)

Spinat m. Speck (302).

Nr. 154.

€ 100 F 205

R 20 C 2450.

Kaffee + 25 g Rahm

Seheier (248).

Bouillon (1)

30 g Mettwurst + 20 g

Butter.

Nr. 155.

€ 100 F 210

R 20 C 2475.

Kaffee + 25 g Rahm

30 g Edamerkäse + 20 g

Butter.

Bouillon (1)

Rührei (258).

Nr. 156.

€ 100 F 225

R 20 C 2625.

Kaffee + 25 g Rahm

30 g Edamerkäse + 20 g

Butter.

Bouillon m. Eigelb (548)

Nr. 157.

€ 100 F 230

R 20 C 2700.

Kaffee + 25 g Rahm

Seheier (248).

Bouillon (1)

30 g Mettwurst + 20 g

Butter.

Nr. 158.

€ 100 F 235

R 20 C 2775.

Kaffee + 25 g Rahm

30 g Mettwurst + 20 g

Butter.

Bouillon (1)

Rührei m. Speck (259)

Kopfsalat I (381).

Nr. 159.

€ 100 F 235

R 20 C 2775.

Kaffee + 25 g Rahm

30 g Camembert + 20 g

Butter.

Bouillon (1)

Seheier (248)

Kopfsalat I (381).

Nr. 160.

€ 100 F 250.

R 20 C 2925.

Kaffee + 25 g Rahm

Seheier (248).

Bouillon (1)

30 g Mettwurst + 20 g

Butter.

Mittagessen.

Zwiebelsuppe (28)
 Rahmschnitzel (70)
 Rosenkohl (314) + 30 g
 zerl. Butter
 Zitronenauflauf (499).

Gemüsesuppe (35)
 Kalbssteak (68)
 Spargel (299) + 30 g
 zerl. Butter
 Omelette (267)
 Rhabarberkompott (437).

Spinatsuppe (21)
 Roastbeef (62)
 Rosenkohl (314) + 20 g
 Butter
 $\frac{1}{2}$ Zitronenauflauf (499/2).

Einlaufsuppe (5)
 Kalbsroulade (72)
 Blumenkohl (311) +
 Diabetikertunke (420 a)
 Russische Creme (507).

Zwiebelsuppe (28)
 Schweinebraten (87)
 Rote Rüben (341)
 30 g Camembert + 20 g
 Butter.

Selleriesuppe (31)
 Kalbsbraten (67)
 Spinat (301)
 Seheier (248).

Spinatsuppe (21)
 Rehbraten (101)
 Blumenkohl (311) +
 30 g zerl. Butter
 Russische Creme (507).

Zwiebelsuppe (28)
 Hasenbraten (105)
 Rotkraut (313)
 30 g Camembert + 20 g
 Butter.

Raffee.

Raffee + 25 g Rahm
 1 gef. Ei.

Raffee + 25 g Rahm
 30 g Edamerkäse + 20 g
 Butter.

Raffee + 25 g Rahm
 50 g Rettich + 25 g
 Butter.

Raffee + 25 g Rahm
 30 g Zerkelatwurst +
 20 g Butter.

Tee + 25 g Rahm
 Rührei mit Speck (259)

Raffee + 25 g Rahm
 30 g Camembert + 20 g
 Butter.

Tee + 25 g Rahm
 Eieralat (256).

Tee + 25 g Rahm
 Rührei mit Speck (259).

Abendbrot.

Rührei m. Käse (263)
 Kopfsalat I (381)
 Tee + 25 g Rahm.

Aufschnitt I (201)
 Feldsalat I (388)
 Radieschengemüse (339).

Tee + 25 g Rahm
 Eieralat mit Sardinen
 (257)
 Blumenkohl (311) +
 30 g zerl. Butter.

Rotzunge gef. (156) +
 30 g zerl. Butter
 $\frac{1}{2}$ grüne Bohnen (324)
 m. 30 g zerl. Butter
 Tee + 25 g Rahm.

Spinat mit Speck (302)
 Kalbshirn in Sulz (240)
 Kopfsalat I (381).

Sauerkraut (318)
 Bratwurst (200).

Zander gef. (169) +
 35 g zerl. Butter
 Bohnensalat I (393).

Spinat mit Speck (302)
 Kalbshirn in Sulz (240)
 Kopfsalat I (381).

C 100—105 R 20.

I. Frühstück.

II. Frühstück.

Nr. 161.
C 100 F 270
R 20 C 3025.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Camembert + 20 g
Butter.

Bouillon (1)
1 Sehei (248/2)
Kopfsalat I (381).

Nr. 162.
C 105 F 170
R 20 C 2100.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Edamerkäse + 20 g
Butter.

Bouillon (1)
Rührei mit Käse (263)
Kopfsalat I (381).

Nr. 163.
C 105 F 170
R 20 C 2100.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gef. Ei.

Bouillon (1)
Grüne Bohnen (324) +
30 g zerl. Butter.

Nr. 164.
C 105 F 175
R 20 C 2175.

Kaffee + 25 g Rahm
2 gef. Eier.

Bouillon (1)
50 g Radieschen + 25 g
Butter.

Nr. 165.
C 105 F 180
R 20 C 2225.

Kaffee + 25 g Rahm
Seheier auf Sped (249).

Bouillon (1)
Kalbshirn in Sulz (240).

Nr. 166.
C 105 F 185
R 20 C 2275.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Edamerkäse + 20 g
Butter.

Bouillon (1)
1 gef. Ei.

Nr. 167.
C 105 F 185
R 20 C 2275.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gef. Ei.

Bouillon (1)
30 g kalter Braten +
20 g Butter
20 g saure Gurke.

Nr. 168.
C 105 F 185
R 20 C 2275.

Kaffee + 25 g Rahm
2 gef. Eier.

Bouillon mit Ei (549)
30 g gef. f. Schinken +
20 g Butter.

Mittagessen.

Zwiebelsuppe (28)
 Ochsenfleischroulade (63)
 Spinat (301)
 Rührei (258).

Fischsuppe (18)
 Lungenmus (192)
 Rirschen (487).

Einlauffuppe (5)
 Rotzunge gef. (156)
 Mouffelinunte (429)
 Stachelbeercreme (526).

Bouill. m. Ochsenmark (3)
 Gespidter Hecht mit
 Rahm (138)
 Apfeleierkuchen (281).

Blumentohlsuppe (26)
 Schweinskotelette (89)
 Gurkensalat I (391)
 Birnen (472).

Spinatsuppe (21)
 Roastbeef (62)
 Blumentohl (311) +
 Diabetikertunte (420 a)
 ½ Zitronencreme (508/2).

Spinatsuppe (21)
 Kalbsbraten (67)
 Spargel (299) + 30 g
 zerl. Butter
 Omelette (267)
 Rhabarberkompott (473).

Einlauffuppe (5)
 Schweinsfilet (88)
 Sauerkraut (318)
 Apfel (469).

Kaffee.

Kaffee + 25 g Rahm
 30 g Mettwurst + 20 g
 Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
 1 gef. Ei.

Diab.=Milch (536)
 2 gef. Eier.

Tee + 25 g Rahm
 30 g Zervelatwurst +
 20 g Butter.

Tee + 25 g Rahm
 50 g Radieschen + 25 g
 Butter.

Kaffee mit Eigelb (540).

Kaffee + 25 g Rahm
 30 g Edamerkäse + 20 g
 Butter.

Milchkaffee mit Eigelb
 (542).

Abendbrot.

Sauerkraut (318)
 ½ Bratwurst (200/2)
 Kopfsalat I (381).

Schmorgurke mit Speck
 (337)
 20 g Schweizerkäse +
 20 g Butter.

Aufschnitt I (201)
 Gurkensalat I (391)
 30 g Edamerkäse + 20 g
 Butter.

Spinatauflauf (292)
 Roterübensalat (395).

Schellfisch geb. (163)
 Grüne Bohnen (324)
 + 30 g zerl. Butter.

Omelette (267)
 Kopfsalat I (381)
 Diab.=Milch (536)
 ½ Zitronencreme
 (508/2).

Aufschnitt I (201)
 Kopfsalat I (381)
 Sauermilchcreme (505).

Kalbshirnbrei (230)
 Kopfsalat I (381)
 20 g Schweizerkäse +
 20 g Butter.

C 105 R 20.

Nr. 169.
C 105 F 190
R 20 C 2325.

I. Frühstück.

Kaffee + 25 g Rahm
20 g Schweizerkäse +
20 g Butter.

II. Frühstück.

Bouillon (1)
1 gef. Ei.

Nr. 170.
C 105 F 195
R 20 C 2350.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gef. Ei.

Stangenspargel (kons.)
(300)
Diab.-Tunke (420 a).

Nr. 171.
C 105 F 195
R 20 C 2350.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Edamerkäse + 20 g
Butter.

Bouillon m. Eigelb
(548)
Rührei (258)
Kopfsalat I (381).

Nr. 172.
C 105 F 195
R 20 C 2350.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gef. Ei.

Bouillon mit Ei (549)
30 g kalter Braten +
20 g Butter
20 g saure Gurke.

Nr. 173.
C 105 F 215
R 20 C 2575.

Kaffee + 25 g Rahm
20 g Schweizerkäse +
20 g Butter.

Bouillon mit Ei (549).

Nr. 174.
C 105 F 220
R 20 C 2600.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Edamerkäse + 20 g
Butter.

Bouillon mit Eigelb
(548).

Nr. 175.
C 105 F 220
R 20 C 2600.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Camembert + 20 g
Butter.

Bouillon mit Ochsen-
mark (3)
Segeier (248)
Kopfsalat I (381).

Nr. 176.
C 105 F 225
R 20 C 2650.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g gef. f. Schinken +
20 g Butter.

Bouillon (1)
Rührei (258)
Kopfsalat I (381).

Mittagessen.

Hummermayonnaise (235)
 Rehfilet (102)
 Stangenspargel, konf. (300)
 + 30 g zerl. Butter
 Ananasgefrorenes (521).

Eierstichsuppe (6)
 Lendenbeefsteak (61)
 Spinat-Omelette (271).

Kerbelsuppe (23)
 Schleie gef. (166)
 Grüne Bohnen (324) +
 30 g zerl. Butter
 Russische Creme (507).

Blumenkohlsuppe (26)
 Deutsches Beefsteak von
 Kalbfleisch (194)
 Gurkensalat II (392)
 Rahmspeise mit Himbeer
 (515).

Zwiebelsuppe (28)
 Ochsenfleisch (56)
 Rosenkohl (314) + 20 g
 Butter
 Seheier auf Speck (249).

Einlaufsuppe (5)
 Kalbschnitzel (69)
 Blumenkohl (311) +
 Diab.-Tunke (420 a)
 Omelette (267).

Gelleriesuppe (31)
 Gebr. Huhn (113)
 Gelbrübegemüse (346)
 Russische Creme (507).

Eierstichsuppe (6)
 Taube ged. (118)
 Blumenkohlsalat I (397)
 Fruchtis (516).

Raffee.

Raffee + 25 g Rahm
 15 g Roquefort + 15 g
 Butter.

Raffee + 25 g Rahm
 30 g Edamerkäse + 20 g
 Butter.

Raffee + 25 g Rahm
 1 gef. Ei.

Raffee + 25 g Rahm
 30 g Edamerkäse + 20 g
 Butter.

Raffee + 25 g Rahm
 Rahmcreme (503).

Raffee + 25 g Rahm
 30 g Zervelatwurst +
 20 g Butter.

Tee + 25 g Rahm
 Eieralat (256).

Raffee + 25 g Rahm
 30 g Edamerkäse + 20 g
 Butter.

Abendbrot.

Bouill.m.Ochsenmark(3)
 Seheier auf Speck mit
 Tomate (250)
 Kopfsalat I (381)
 Tee + 25 g Rahm.

Rührei mit Büdlingen
 (262)
 Banrisch-Kraut (319)
 Tee + 25 g Rahm.

Aufschnitt I (201)
 Kopfsalat I (381).

Rührei mit Morcheln
 (266)
 50 g gef. f. Schinken
 Kopfsalat I (381).

Rotzunge geb. (158)
 Kopfsalat II (382).

Matjeshering m. Butter
 (144)
 ½ grüne Bohnen(324/2)
 + 30 g zerl. Butter
 Tee + 25 g Rahm.

Hecht gef. (136) + 30 g
 zerl. Butter
 Blumenkohlsalat I (397)

Krebse gef. (174)
 + 20 g fr. Butter
 Omelette mit Morcheln
 (273).

€ 105—110 R 20.

Nr. 177.

€ 105 ₤ 250

R 20 € 2850.

Nr. 178.

€ 110 ₤ 165

R 20 € 2200.

Nr. 179.

€ 110 ₤ 165

R 20 € 2200.

Nr. 180

€ 110 ₤ 175

R 20 € 2200.

Nr. 181.

€ 110 ₤ 185

R 20 € 2300.

Nr. 182.

€ 110 ₤ 190

R 20 € 2350.

Nr. 183.

€ 110 ₤ 200

R 20 € 2450.

Nr. 184.

€ 110 ₤ 200

R 20 € 2450.

I. Frühstück.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Zervelatwurst +
20 g Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Salamiwurst + 20 g
Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
20 g Schweizerkäse +
20 g Butter.

Kaffee + 20 g Diab.-
Milch
2 gef. Eier + 20 g
Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gef. Ei.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Salamiwurst + 20g
Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
Seheier auf Speck (249).

Kaffee + 25 g Rahm
30 g gef. f. Schinken +
20 g Butter.

II. Frühstück.

Seheier auf Speck (249)
Kopfsalat I (381).

Bouillon (1)
Marin. Hering (145)
30 g saure Gurke.

½ Mondaminbrei
(378/2).

Bouillon mit Eigelb
(548)
Kettichgemüse (340).

Bouillon mit Ei (549)
30 g gef. f. Schinken +
20 g Butter.

1 Sehei (248/2)
Kopfsalat I (381).

Bouillon (1)
30 g Zunge gef. + 20 g
Butter.

Bouillon (1)
Grüne Bohnen (324) +
30 g zerl. Butter.

Mittagessen.

Salatsuppe (24)
 Hecht ged. (137)
 Feldsalat I (388)
 Omelette mit Johannis-
 beeren (276).

Bouill. m. Ochsenmark (3)
 Rahmschnitzel (70)
 Stangenspargel (299) +
 30 g Butter
 Pfirsichkompott (482).

Tomatensuppe (27)
 Rahmschnitzel (70)
 Blumenkohl (311) +
 30 g zerl. Butter
 Zitronenauflauf (499).

Bouillon (1)
 Ochsenfleisch mit Weiß-
 fraut (58)
 Kopfsalat II (382)
 1 hartes Ei.

Einlaufsuppe (5)
 Deutsches Beefsteak von
 Kalbfleisch (194)
 Rohlrüben Gemüse (343)
 Omelette m. Äpfeln (274).

Bouillon (1)
 Ochsenfleisch gef. (56)
 Morchelstunke (428)
 Omelette m. Äpfeln (274).

Blumenkohluppe (26)
 Schweinskotelette, pan.
 (90).
 Gurkensalat II (392)
 Johannisbeeren (477).

Rabljau geb. (148)
 Kopfsalat I (381)
 Kalbsragout (211).

Kaffee.

Kaffee + 25 g Rahm
 30 g geräuch. Lachs +
 20 g Butter.

Kaffee + 25 g Rahm.

Kaffee + 25 g Rahm
 Stachelbeercrème (526).

Kaffee + 20 g Diab.-
 Milch
 30 g Edamerkäse + 20 g
 Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
 20 g Schweizerkäse +
 20 g Butter.

Tee + 25 g Rahm.

Kaffee + 25 g Rahm
 30 g Camembert + 20 g
 Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
 1 gef. Ei.

Abendbrot.

Schweinsfilet (188)
 Sauerbrant (318).

Rührei (258)
 Kopfsalat I (381)
 Barfüse (528).

Seringsalat (233).
 Grüne Bohnen, konj.
 (326).

Rührei m. Schinken
 (260) |
 Kopfsalat I (381)
 Tee + 20 g Diab.-Milch

Spinat mit Speck (302)
 1/2 Aufschnitt I (201/2)
 Kopfsalat I (381).

Spinatauflauf (292) +
 Diab.-Tunke (420a).

Rotzunge geb. (158)
 Grüne Bohnen (324) +
 30 g zerl. Butter.

Rührei mit Spargeln
 (264)
 30 g Edamerkäse + 20 g
 Butter.

€ 110—115 R 20.

I. Frühstück.

II. Frühstück.

Nr. 185.
€ 110 ♂ 205
R 20 € 2500.

Kaffee + 25 g Rahm
20 g Schweizerkäse +
20 g Butter.

Bouillon (1)
Seheier (248)
Kopfsalat I (381).

Nr. 186.
€ 110 ♂ 205
R 20 € 2500.

Tee + 25 g Rahm
30 g kalter Braten +
20 g Butter.

Rührei (258)
Kopfsalat I (381).

Nr. 187.
€ 110 ♂ 220
R 20 € 2675.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Mettwurst + 20 g
Butter.

Bouillon (1)
Seheier (248)
Kopfsalat I (381).

Nr. 188.
€ 110 ♂ 245
R 20 € 2950.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Camembert + 20 g
Butter.

Bouillon (1)
Rührei mit Speck (259)
Kopfsalat I (381).

Nr. 189.
€ 115 ♂ 160
R 20 € 2050.

Kaffee + 25 g Rahm
2 gek. Eier.

Bouillon mit Ei (549)
50 g Rettich + 30 g
Butter.

Nr. 190.
€ 115 ♂ 170
R 20 € 2150.

Tee + 25 g Rahm
1 gek. Ei.

Bouillon (1)
Fleischsalat (231).

Nr. 191.
€ 115 ♂ 180
R 20 € 2300.

Kaffee + 25 g Rahm
20 g Schweizerkäse +
20 g Butter.

Diab.-Milch I (536)
2 gek. Eier.

Nr. 192.
€ 115 ♂ 190
R 20 € 2425.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gek. Ei.

Bouillon (1)
Fleischbrei (226).

Mittageffen.

Fifchsuppe (18)
Schweinsfilet (88)
Sauerkrautſalat (400)
Preißelbeeren (475).

Spinatſuppe (21)
Roſtbeef (62)
Pfifferlinge (361)
Sauermilchcreme (505).

Zwiebelſuppe (28)
Schweineſleiſch mit
Weißkraut (85)
Rührei mit Speck (259).

Endivienſuppe (24)
Rahmſchnitzel (70)
Spinat (301)
Segeier (248).

Gemüſeſuppe (35)
Gef. Schinken (94)
Spargel (299) +
Gemüſetunke (420)
Omelette (267).

Gemüſeſuppe (35)
Karpfen gef. (149)
+ 30 g zerl. Butter
Sauerkraut (318)
Preißelbeeren (475).

Einlauſſuppe (5)
Beefſteak (61)
Spinat (301)
Weingelee (506).

Bouill. m. Ochſenmark (3)
Kalbsſchnitzel (69)
Gelbrübgemüſe (346).

Raffee.

Raffee + 25 g Rahm
2 gef. Eier + 20 g Butt.

Raffee + 25 g Rahm.

Raffee + 25 g Rahm
30 g Camembert + 20 g
Butter.

Raffee + 25 g Rahm
30 g Mettwurst + 20 g
Butter.

Raffee ſchwarz
Stachelbeercreme (526).

Raffee + 25 g Rahm
30 g Camembert + 20 g
Butter.

Tee + 25 g Rahm
50 g Radieschen + 30 g
Butter.

Raffee + 25 g Rahm
20 g Schweizerkäſe +
20 g Butter.

Abendbrot.

Auſſchnitt I (201)
Kopffalat I (381)
Milchkaffee mit Eigelb
(542).

Auſſchnitt II (202)
Bohnenſalat (393).

Sauerkraut (318)
Bratwurst (200).

Auſſchnitt V (205)
Sauerkraut (318).

1 gef. Ei
50 g kalter Braten
Gurkenſalat II (392).

Kalbsſchnitzel (69)
50 g ſaure Gurke
1 Segei (248/2).

Auſſchnitt I (201)
Feldſalat I (388)
Omelette mit Preißel-
beeren (275).

Rotzunge geb. (158)
Gurkenſalat I (391)
Kettichgemüſe (340).

C 115 R 20.

Nr. 193.
C 115 F 190
R 20 C 2425.

I. Frühstück.

Kaffee + 25 g Rahm
2 gek. Eier.

II. Frühstück.

Bouillon mit Ei (549)
30 g kalter Braten +
20 g Butter
20 g saure Gurke.

Nr. 194.
C 115 F 190
R 20 C 2425.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gek. Ei.

30 g kalter Braten +
20 g Butter.

Nr. 195.
C 115 F 200
R 20 C 2500.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gek. Ei + 10 g Butter.

Bouillon (1)
Rührei (258)
Kopfsalat I (381)

Nr. 196.
C 115 F 200
R 20 C 2500.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gek. Ei + 10 g Butter.

Sauerkrautsalat (400)
 $\frac{1}{2}$ gebr. Speck (99/2).

Nr. 197.
C 115 F 205
R 20 C 2525.

Kaffee + 20 g Diab.
Milch
2 gek. Eier + 20 g Butt.

Bouillon mit Eigelb
(548)
Rettichgemüse (340).

Nr. 198.
C 115 F 205
R 20 C 2525.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gek. Ei.

Sauerkrautsalat (400)
 $\frac{1}{2}$ gebr. Speck (99/2).

Nr. 199.
C 115 F 215
R 20 C 2625.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Camembert + 20 g
Butter.

Seheier mit Schinken
(251)
50 g saure Gurke.

Nr. 200.
C 115 F 215
R 20 C 2625.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gek. Ei.

Blumenkohlsalat (397)
 $\frac{1}{2}$ gebr. Speck (99/2).

Mittagessen.

Gebrannte Suppe (47)
Schweinsfilet (88)
Kohlrabi (323)
Stachelbeerkompott (480).

Bouill. m. Ochsenmark (3)
Schweinskotelette pan.
(90)
Stangenspargel (299)
Diab.-Tunke (420 a)
Rhabarberkompott (473).

Tomatensuppe (27)
Schnitzel (69)
Spargel (299) + 30 g
zerl. Butter
Stachelbeercrème (526).

Blumenkohlsuppe (26)
Kalbsherzhachee (190)
Omelette mit Äpfeln (274).

Bouillon (1)
Hammelbraten (81)
Zwiebeltunke (440)
Kopfsalat I (381).

Tomatensuppe (27)
Kalbjau gef. (146) + 30 g
zerl. Butter
Omelette m. Spinat (371).

Einlaufsuppe (5)
Kalbssteak (68)
Tomatensalat (399)
Omelette m. Äpfeln (281).

Bouill. m. Ochsenmark (3)
Schweinskotelette (89)
Spinat (301)
Weingelee (506).

Kaffee.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Edamerkäse + 20 g
Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
50 g Rettich + 30 g
Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Camembert + 20 g
Butter.

Tee + 25 g Rahm
Eiersalat (256).

Tee + 20 g Diab.-Milch
30 g Edamerkäse + 20 g
Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Edamerkäse + 20 g
Butter.

Kaffee m. Eigelb (540).

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Edamerkäse + 20 g
Butter.

Abendbrot.

Bouillon m. Eigelb (548)
Seheier auf Speck (249)
Kopfsalat (381).

Schellfisch geb. (163)
Grüne Erbsen (334).

Aufschnitt I (201)
Feldsalat I (388)
Radieschengemüse (339).

1 gef. Ei + 10 g Butter
Aufschnitt I (201)
Roterübensalat (395).

Rührei m. Schinken
(260)
Kopfsalat II (382)
Tee + 20 g Diab.-Milch

1 gef. Ei
Aufschnitt I (201)
Roterübensalat (395).

Spinatauflauf (292)
Diab.-Tunke (420 a)
30 g gef. f. Schinken +
20 g Butter.

½ Fleischauflauf mit
Käse (289/2)
Kopfsalat I (381)
Omelette (267).

C 115—120 R 20.

Nr. 201.
C 115 R 220
R 20 C 2650.

I. Frühstück.
Kaffee + 25 g Rahm
30 g gef. f. Schinken +
20 g Butter.

II. Frühstück.
Bouillon (1)
Seheier (248)
Kopfsalat I (381).

Nr. 202.
C 115 R 240
R 20 C 2850.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Camembert + 20 g
Butter.

Bouillon mit Döfse-
mark (3)
Seheier (248)
Kopfsalat I (381).

Nr. 203.
C 115 R 255
R 20 C 3000.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Mettwurst + 20 g
Butter.

Bouillon (1)
Rührei mit Speck (259)
Kopfsalat I (381).

Nr. 204.
C 120 R 190
R 20 C 2375.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Lachs + 20 g Butt.

Bouillon (1)
2 gef. Eier.

Nr. 205.
C 120 R 190
R 20 C 2350.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gef. Ei.

Bouillon (1)
25 g Olsardinen.

Nr. 206.
C 120 R 195
R 20 C 2450.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gef. Ei.

Marin. Hering (145) +
25 g saure Gurke
Bouillon (1).

Nr. 207.
C 120 R 200
R 20 C 2475.

Kaffee + 25 g Rahm
20 g Schweizerkäse +
20 g Butter.

Bouillon (1)
50 g gef. f. Schinken
Kopfsalat I (381).

Nr. 208.
C 120 R 200
R 20 C 2475.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gef. Ei.

Bouillon (1)
Rührei (258)
Kopfsalat I (381).

Mittagessen.

Einlauffuppe (5)
 Hammelfleisch m. gelben
 Rüben (80)
 Rahmcreme (503).

Selleriesuppe (31)
 Lendenbeeffsteak (61)
 Spinat (301)
 Russische Creme (507).

Zwiebelsuppe (28)
 Schnitzel (69)
 Spinat (301)
 Seheier (248).

Steinpilzsuppe (41)
 Lendenbeeffsteak (61)
 Spinat (301).

Gemüsesuppe (35)
 Sauerbraten (64)
 Grüne Bohnen (324) +
 30 g zerl. Butter
 Russische Creme (507).

Roterübensuppe (30)
 Beeffsteak (61)
 Selleriesalat (403)
 Omelette m. Spinat (271).

Spinatsuppe (21)
 Ochsenfleisch gef. (56)
 Tomatentunke (439)
 Russische Creme (507).

Blumenkohlsuppe (26)
 Schnitzel (69)
 Pilzmus (362)
 Omelette mit Johannis-
 beeren (276).

Raffee.

Raffee + 25 g Rahm
 2 gef. Eier + 20 g
 Butter.

Raffee + 25 g Rahm
 Eieralat (256).

Raffee + 25 g Rahm
 30 g Camembert + 20 g
 Butter.

Raffee + 25 g Rahm
 30 g Edamerkäse + 20 g
 Butter.

Raffao mit Eigelb (538).

Raffee + 25 g Rahm
 30 g gef. f. Schinken +
 20 g Butter.

Raffee + 25 g Rahm
 1 gef. Ei.

Raffee + 25 g Rahm
 1 gef. Ei.

Abendbrot.

Aufschnitt I (201)
 Sauerkrautsalat (400)
 20 g Schweizerkäse +
 20 g Butter.

Hecht gef. (136)
 + 30 g zerl. Butter
 Blumenkohlsalat I (397)

Sauerkraut (318)
 Aufschnitt V (205).

Eierkuchen (278)
 Kopfsalat II (382).

Omelette m. Speck (268)
 1/2 Aufschnitt I (201/2)
 Kopfsalat I (381).

Sauerkrautauflauf (290)
 Tee + 25 g Rahm.

Rührei mit Speck (259)
 Kopfsalat I (381)
 Tee + 25 g Rahm.

Käseauflauf (287)
 Kopfsalat I (381)
 Radieschen (339).

C 120—125 R 20.

Nr. 209.
C 120 F 225
R 20 C 2700.

I. Frühstück.

Kaffee + 50 g Rahm
2 gef. Eier + 20 g Butt.

II. Frühstück.

Bouillon mit Ochsen-
mark (3)
80 g gebratener Speck
mit 3 Eigelb.

Nr. 210.
C 120 F 230
R 20 C 2750.

Kaffee + 25 g Rahm
2 gef. Eier.

Bouillon (1)
Rührei (258)
Kopfsalat I (381).

Nr. 211.
C 120 F 235
R 20 C 2775.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g gef. f. Schinken +
20 g Butter.

Tee
2 Eier + Remoulade
(433).

Nr. 212.
C 120 F 240
R 20 C 2825.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Camembert + 20 g
Butter.

Bouillon mit Ochsen-
mark (3)
Seheier (248)
Kopfsalat I (381).

Nr. 213.
C 120 F 250
R 20 C 2925.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g gef. f. Schinken +
20 g Butter.

Bouillon (1)
Rührei (258)
Kopfsalat I (381).

Nr. 214.
C 120 F 255
R 20 C 3000.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Edamerkäse + 20 g
Butter.

Bouillon (1)
Kal in Salz (244).

Nr. 215.
C 125 F 170
R 20 C 2175.

Kaffee + 25 g Rahm
20 g Schweizerkäse +
20 g Butter.

Bouillon (1)
Fleischsalat (231).

Nr. 216.
C 125 F 170
R 20 C 2175.

Kaffee + 25 g Rahm
2 gef. Eier.

Bouillon (1)
50 g kalter Braten
50 g saure Gurke.

Mittageffen.

Bouillon m. Eigelb (2)
Kalbsbraten (67)
Kopffalat I (381)
Apfel (469).

Rotzunge geb. (158)
Remoulade (433)
Schweinsfilet (88)
Gurkensalat I (391)
Stachelbeercreme (526).

Bouillon mit Ei (4)
Schweinskotelette (89)
Pfifferling (360)
Stachelbeercreme (526).

Selleriesuppe (31)
Kalbsbraten (67)
Blumenkohl (311) +
Diabetikertunke (420 a)
Russische Creme (507).

Käsesuppe (44)
Schweinefleisch (84)
Sauerkraut (318)
Eiweißbrei (502).

Arebsuppe (19)
Beefsteak (61)
Spargeln (299) + 20 g
zerl. Butter
Raffeeis (517).

Gemüsesuppe (35)
Dönsfleisch (56)
Salatgemüse (303)
Seheier (248).

Wildsuppe (13)
Forelle (134) + 30 g
zerl. Butter
Spinatauflauf (292).

Kaffee.

Kaffee + 50 g Rahm
2 gef. Eier + 20 g Butt.

Kaffee + 25 g Rahm
20 g Schweizerkäse +
20 g Butter.

Milchkaffee mit Eigelb
(542).

Tee + 25 g Rahm
Eiersalat (256).

Kaffee schwarz
Rahmcreme (503).

Kaffee mit Eigelb (540).

Diab.-Milch mit Eigelb
(538).

Kaffee + 25 g Rahm
Mandelgebäck (493).

Abendbrot.

Sauerkraut mit Pökel-
fleisch (92).

Matjeshering (144)
Grüne Bohnen (324) +
30 g zerl. Butter.

Seheier mit Bratwurst
(252)
Kopffalat I (381)
30 g Camembert + 20 g
Butter.

Hecht gef. (136)
+ 30 g zerl. Butter
Gurkensalat I (397).

Kablau geb. (148)
Endivienalat I (385)
30 g Edamerkäse + 20 g
Butter.

Rührei mit Morcheln
(266)
Feldsalat I (388)
Käse mit Salz (497).

Aufschnitt I (201)
Grüne Bohnen, konj.
(326).

Eierkuchen mit Fleisch
(279)
Kopffalat I (381).

R 20—25.

Nr. 217.
 C 125 F 190
 R 20 C 2375.

I. Frühstück.

Kaffee + 25 g Rahm
 1 gef. Ei.

II. Frühstück.

Tee + 25 g Rahm
 30 g Zervelatwurst +
 20 g Butter.

Nr. 218.
 C 125 F 205
 R 20 C 2550.

Kaffee + 25 g Rahm.

Eiersalat (256)
 Bouillon (1).

Nr. 219.
 C 125 F 220
 R 20 C 2700

Kaffee + 25 g Rahm
 30 g Zervelatwurst +
 20 g Butter.

Bouillon (1)
 2 Seheierauf Speck (249)
 Kopfsalat I (381).

Nr. 220.
 C 130 F 150
 R 20 C 2075.

Kaffee + 25 g Rahm
 1 gef. Ei.

Bouillon (1)
 $\frac{1}{2}$ Gans in Sulz (242/2)

Nr. 221.
 C 130 F 165
 R 20 C 2175.

Kaffee + 25 g Rahm
 30 g gef. f. Schinken +
 20 g Butter.

Bouillon mit Eigelb
 (548).

Nr. 222.
 C 75 F 180
 R 25 C 2175.

Kaffee + 25 g Rahm
 1 Sehei (248/2).

Bouillon (1)
 Rettich (340).

Nr. 223.
 C 75 F 195
 R 25 C 2300.

Kaffee + 25 g Rahm
 30 g Mettwurst + 20 g
 Butter.

Bouillon (1)
 Rettich (340).

Nr. 224.
 C 75 F 195
 R 25 C 2300.

Kaffee + 25 g Rahm
 1 Sehei (248/2).

Bouillon (1)
 Rettich (340).

Mittageffen.

Einlauffuppe (5)
 Ochsenfleisch (56)
 Schmorgurke (337)
 Sauerfräutauflauf (290).

Käseuppe (44)
 Beeffteaf (61)
 Kopffalat III (383)
 Omelette (267)
 Stachelbeercrème (526).

Spinatuppe (21)
 Hammelfeule (82)
 Wachsbohnen (331)
 Sauermilchcrème (505).

Gemüſeuppe (35)
 Königsberger Klops (197)
 Kopffalat I (381)
 Zitronencreme (508).

Roterübenuppe (30)
 Ochsenfleisch gef. (57)
 Petersilientunke (432)
 Omelette (267).

Spinatuppe (21)
 Bökelfleisch mit Sauer-
 fräut (92)
 Apfelfbrei (469).

Zwiebelfuppe (28)
 Rotzunge geb. (158) +
 Holl. Tunke (422)
 Apfelfbrei (469).

Spinatuppe (21)
 Schellfiſch geb. (163)
 Mayonnaise (425)
 Apfelfbrei (469).

Kaffee.

Kaffao (531)
 20 g Schweizerkäse +
 20 g Butter.

Kaffao mit Eigelb (540).

Kaffee + 25 g Rahm
 1 gef. Ei.

Kaffee + 25 g Rahm
 30 g Quark + 20 g
 Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
 20 g Schweizerkäse +
 20 g Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
 30 g Mettwurst + 20 g
 Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
 1 Sehei (248/2).

Kaffee + 25 g Rahm
 30 g Mettwurst + 20 g
 Butter.

Abendbrot.

Seheier (248)
 Spinat (301).

Seheier mit Schinken
 (251)
 Spargeln (299) +
 Diab.=Tunke (420 a).

Eierkuchen mit Fleisch
 (279)
 Johannisbeeren (477).

Grüne Bohnen m. Speck
 (327)
 50 g gef. Zunge.

Grüne Bohn. m. Speck
 (327)
 1 gef. Ei + 10 g Butter
 Tee + 25 g Rahm.

Rührei (258)
 Kopffalat I (381)
 Tee + 25 g Rahm.

Rührei (258)
 Endiviensalat I (385)
 Tee + 25 g Rahm.

Rührei (258)
 Kopffalat I (381)
 Tee + 25 g Rahm.

€ 80—90 R 25.

Nr. 225.

€ 80 ₤ 155

R 25 € 1975.

I. Frühstück.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gef. Ei.

II. Frühstück.

200 g Apfelwein
Rettichgemüse (340).

Nr. 226

€ 80 ₤ 200

R 25 € 2350.

Kaffee + 25 g Rahm
20 g Mettwurst + 20 g
Butter.Bouillon (1)
Rettichgemüse (340).

Nr. 227.

€ 80 ₤ 215

R 25 € 2450.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Edamerkäse + 20 g
Butter.Bouillon (1)
1 Sehei (248/2)
Kopfsalat I (381).

Nr. 228.

€ 85 ₤ 190

R 20 € 2225.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Edamerkäse + 20 g
Butter.30 g kalter Braten +
20 g Butter
Kopfsalat I (381).

Nr. 229.

€ 85 ₤ 220

R 25 € 2575.

Kaffee + 25 g Butter
30 g Mettwurst + 20 g
Butter.Diab.-Milch (536)
1 gef. Ei.

Nr. 230.

€ 85 ₤ 230

R 25 € 2675.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Edamerkäse + 20 g
Butter.Bouillon (1)
1 Sehei (248/2)
Kopfsalat I (381).

Nr. 231.

€ 90 ₤ 155

R 25 € 1900.

Kaffee + 25 g Rahm
20 g Schweizerkäse +
20 g Butter.Tee
2 gef. Eier +
Remoulade (433).

Nr. 232.

€ 90 ₤ 165

R 25 € 2000.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gef. Ei.

Johannisbeeren (477).

Mittageffen.

Bouillon mit Ei (4)
 Hammelfotelette (83)
 Kohlrabi I (323)
 Rhabarberkompott (473).

Zwiebelsuppe (28)
 Fischelette (164)
 Remoulade (433)
 Apfelbrei (469).

Spinatsuppe (21)
 Kalbsbraten (67)
 Kohlrabi II (323)
 Rührei (258).

Blumenkohluppe (26)
 Hammelfeule (82)
 Gurkensalat I (391)
 Zwetsfchen (483).

Spinatsuppe (21)
 Kalbsbraten (67)
 Rettichgemüse (340)
 Omelette mit Preisel-
 beeren (275).

Salatsuppe (24)
 Kalbssteak (68)
 Kohlrabi (323)
 Rührei (258).

Gemüsesuppe (35)
 $\frac{1}{2}$ Ochsenfleisch gef. (57/2)
 Rosenkohl (314) + 20 g
 Butter
 Apfelbrei (469).

Blumenkohluppe (26)
 Fische gef. (131) +
 30 g zerl. Butter
 Omelette mit Preisel-
 beeren (275).

Kaffee.

Kaffee + 25 g Rahm
 30 g Camembert + 20 g
 Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
 1 Sehe (248/2).

Kaffee + 25 g Rahm
 30 g Mettwurst + 20 g
 Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
 1 Sehe (248/2).

Kaffeerahmspeise (509).

Kaffee + 25 g Rahm
 30 g Mettwurst.

Kaffee + 25 g Rahm.

Rahmspeise mit Kaffee
 (510).

Abendbrot.

Matjeshering (144)
 Gurkensalat I (391)
 Radieschengemüse (339).

Rührei (258)
 Endivienalat I (385)
 Tee + 25 g Rahm.

Grüne Bohnen (324) +
 30 g zerl. Butter
 1 Sehe (248/2)
 Tee + 25 g Rahm.

Grüne Bohnen (324) +
 30 g zerl. Butter
 Omelette (267).

Sauerkraut (318)
 $\frac{1}{4}$ gef. Speck (98/4)
 Tee + 25 g Rahm.

Grüne Bohnen (324) +
 20 g zerl. Butter
 1 Sehe (248/2)
 Tee + 25 g Rahm.

Aufschnitt I (201)
 Gurkensalat II (392).

Seheier mit Bratwurst
 (252)
 Kopfsalat I (381).

C 90—95 R 25.

I. Frühstück.

II. Frühstück.

Nr. 233.
C 90 ₤ 175
R 25 C 2100.

Kaffee + 25 g Rahm
2 Seheier (248).

Sauerkrautsalat (400)
½ gebr. Speck (99/2)
Bouillon (1).

Nr. 234.
C 90 ₤ 185
R 25 C 2175.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Schweizerkäse +
20 g Butter.

Bouillon (1)
Rettich (340).

Nr. 235.
C 90 ₤ 195
R 25 C 2300.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gef. Ei.

Bouillon (1)
Kalbshirn in Sulz (240).

Nr. 236.
C 90 ₤ 230
R 25 C 2625.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Edamerkäse + 20 g
Butter.

Bouillon (1)
1 Sehei (248/2)
Kopfsalat I (381).

Nr. 237.
C 90 ₤ 230
R 25 C 2625.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g gef. f. Schinken +
20 g Butter.

Bouillon (1)
Rührei (258)
Kopfsalat I (381).

Nr. 238.
C 90 ₤ 235
R 25 C 2675.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gef. Ei.

Bouillon mit Ei (549)
50 g Rettich + 30 g
Butter.

Nr. 239.
C 95 ₤ 175
R 25 C 2175.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gef. Ei.

Bouillon mit Eigelb
(458)
30 g Edamerkäse + 20 g
Butter.

Nr. 240.
C 95 ₤ 175
R 25 C 2175.

Kaffee + 20 g Diab.-
Milch
1 gef. Ei + 10 g Butter.

Bouillon mit Eigelb
(548)
30 g Edamerkäse + 20 g
Butter.

Mittagessen.

Roterübensuppe (30)
 Hammelfleisch m. Weiß-
 kraut (79)
 Apfelbrei (469).

Fleischbrühe mit Eier-
 stich (6)
 Roastbeef (62)
 Spinat (301)
 Sauermilchcreme (505).

Gemüsesuppe (35)
 Kalbsteak (68)
 Rosenkohl (314) + 30 g
 Butter
 Rahmcreme (503).

Spinatsuppe (21)
 Beeffsteak (61)
 Gelbe Rüben (346)
 Rührei (258).

Zwiebelsuppe (28)
 Roastbeef (62)
 Grüne Bohnen (324) +
 30 g zerl. Butter
 30 g Edamerkäse + 20 g
 Butter.

Bouill. m. Ochsenmark (3)
 Rotzunge geb. (158)
 Tomatentunke (439)
 Rosenkohl (314)
 + 30 g Butter.

Tomatensuppe (27)
 Schellfisch geb. (163)
 Gurkensalat I (391)
 Sauermilchcreme (505).

Spinatsuppe (21)
 $\frac{1}{2}$ Königsberger Klops
 (197/2)
 Bratkartoffel (365)
 Russische Creme (507).

Kaffee.

Kaffee + 25 g Rahm
 30 g Edamerkäse + 20 g
 Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
 1 gef. Ei + 10 g Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
 20 g Schweizerkäse +
 20 g Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
 30 g Mettwurst + 20 g
 Butter.

Kaffee + 25 g Rahm.

Milchkaffee mit Eigelb
 (542).

Kaffee + 25 g Rahm.

Kaffee + 20 g Diab.-
 Milch
 30 g gef. f. Schinken +
 20 g Butter.

Abendbrot.

$\frac{1}{2}$ Käseauflauf (287/2)
 50 g gef. f. Schinken
 Kopfsalat I (381).

Rührei mit Speck (259)
 Kopfsalat I (381)
 Tee + 25 g Rahm.

Spinat mit Speck (302)
 Rettich (340).

Grüne Bohnen (324) +
 30 g zerl. Butter
 1 Seheier (248/2)
 Tee + 25 g Rahm.

Seheier (248)
 Kohlrabi (323)
 Tee + 25 g Rahm.

Sauerkraut (318)
 Speck (99)
 1 gef. Ei
 Tee + 25 g Rahm.

Blumenkohl (311)
 + 30 g zerl. Butter
 Rührei (258)
 Kopfsalat (381).

Aufschnitt V (205)
 $\frac{1}{2}$ Sauerkraut (318/2))

C 95 R 25.

Nr. 241.
C 95 R 185
R 25 C 2250.

I. Frühstück.

Kaffee + 25 g Rahm
20 g Schweizerkäse +
20 g Butter.

II. Frühstück.

Bouillon (1)
Spinat mit Speck (302).

Nr. 242.
C 95 R 185
R 25 C 2250.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gef. Ei.

Bouillon mit Ei (549)
Kohlrüben Gemüse mit
Speck (344).

Nr. 243.
C 95 R 190
R 25 C 2275.

Kaffee + 25 g Rahm
20 g Schweizerkäse +
20 g Butter.

Bouillon (1)
Rührei mit Speck (259).

Nr. 244.
C 95 R 190
R 25 C 2275.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Edamerkäse + 20 g
Butter.

Bouillon (1)
Seheier (248).

Nr. 245.
C 95 R 195
R 25 C 2400.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Edamerkäse + 20 g
Butter.

Bouillon (1)
1 gef. Ei.

Nr. 246.
C 95 R 195
R 25 C 2400.

Kaffee + 25 g Rahm
20 g Schweizerkäse +
20 g Butter.

Bouillon (1)
Seheier (248)
Kopfsalat I (381).

Nr. 247.
C 95 R 205
R 25 C 2500.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Edamerkäse + 20 g
Butter.

30 g kalter Braten +
20 g Butter.
Kürbissalat I (391).

Nr. 248.
C 95 R 215
R 25 C 2575.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gef. Ei.

Bouillon (1)
30 g gef. f. Schinken +
20 g Butter
Kopfsalat I (381).

Mittageffen.

Zwiebelsuppe (28)
 Hammelbraten (81)
 Wirjing (320)
 Zitronenauflauf (499).

Einlauffuppe (5)
 Schweinefleisch (84)
 Sauerkraut (318)
 Apfelfompott (470).

Bouill. m. Ochsenmark (3)
 Kalbskotelette (71)
 Wachsbohnen (331)
 Birnen (472).

Roterübensuppe (30)
 Roastbeef (62)
 Kohlrabi (323)
 Stachelbeercrème (526).

Roterübensuppe (30)
 Beeffteaf (61)
 Pfifferlinge (360)
 Weingelee (506).

Bouill. m. Ochsenmark (3)
 Huhn gebr. (113)
 Steinpilze (konf.) (357)
 Rahmspeise mit Pfirsich
 (514).

Blumenkohluppe (26)
 Rahmschnitzel (70)
 Pfifferlinge (360)
 Zwetschen (483).

Einlauffuppe (5)
 Hammelkotelette (83)
 Spargel (299) + Diab.=
 Tunke (420 a)
 Rhabarberkompott (473).

Raffee.

Raffee + 25 g Rahm
 1 gef. Ei.

Raffee + 25 g Rahm
 30 g Edamerkäse + 20 g
 Butter.

Raffee + 25 g Rahm
 2 gef. Eier + 20 g Butt.

Diab.=Mildch mit Eigelb
 (538).

Rafao mit Eigelb (540).

Raffee + 25 g Rahm
 1 gef. Ei.

Raffee + 25 g Rahm
 1 Sehei (248/2).

Raffee + 25 g Rahm
 30 g Edamerkäse + 20 g
 Butter.

Abendbrot.

Rührei mit Käse (263)
 Kopfsalat I (381)
 Tee + 25 g Rahm.

1 gef. Ei
 Aufschnitt I (201)
 Endivienalat I (385).

Aufschnitt III (203)
 Kopfsalat III (383)
 Radieschen (339).

Tee + 25 g Rahm
 Omelette mit Spinat
 (271)
 Rettich (340).

Spinatauflauf (292) +
 30 g zerl. Butter
 Radieschen (390).

Omelette mit Spinat
 (271)
 Tee + 25 g Rahm
 30 g Edamerkäse + 20 g
 Butter.

Grüne Bohnen (324) +
 30 g zerl. Butter
 Omelette (267).

Spinatgemüse (301)
 Seheier (248)
 Radieschen (339).

C 95—100 R 25.

Nr. 249.

C 95 R 220

R 25 C 2600.

I. Frühstück.

Kaffee + 25 g Rahm
Seheier auf Speck (249).

II. Frühstück.

Bouillon (1)
Rettich (340).

Nr. 250.

C 95 R 240

R 25 C 2800.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Edamerkäse + 20 g
Butter.Bouillon (1)
1 Sehei (248/2)
Kopfsalat I (381).

Nr. 251.

C 95 R 240

R 25 C 2800.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Camembert + 20 g
Butter.Bouillon (1)
Seheier (248)
50 g saure Gurke.

Nr. 252.

C 95 R 245

R 25 C 2850.

Kaffee + 25 g Rahm
2 gef. Eier.

Bouillon (1).

Nr. 253.

C 95 R 260

R 25 C 3000.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Edamerkäse + 20 g
Butter.Bouillon (1)
1 Sehei (248/2)
Kopfsalat I (381).

Nr. 254.

C 100 R 155

R 25 C 2000.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gef. Ei.Bouillon (1)
Raviarbröt (444 a).

Nr. 255.

C 100 R 155

R 25 C 2000.

Kaffee + 25 g Rahm
20 g Schweizerkäse +
20 g Butter.Tee, schwarz
2 gef. Eier + Remou-
lade (433).

Nr. 256.

C 100 R 155

R 25 C 2000.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gef. Ei.Bouillon (1)
Rettich (340).

Mittagessen.

Endiviensuppe (25)
 Hammelkeule (82)
 Gelbe Rüben (346)
 Preiselbeeren (511).

Spinatsuppe (21)
 Roastbeef (62)
 Blumenkohl (311) +
 30 g zerl. Butter
 Rührei (258).

Sauerampfersuppe (22)
 Huhn ged. (112)
 Grüne Erbsen (334)
 Himbeereis (523).

Spinatsuppe (21)
 Schellfisch gef. (161)
 + 30 g zerl. Butter
 Sauerkraut (318)
 Gebr. Speck (99)
 Apfelmus (469).

Spinatsuppe (21)
 Ochsenfleischroulade (63)
 Grüne Bohnen (324) +
 30 g zerl. Butter
 Rührei (258).

Pfifferlingsuppe (42)
 Ente gedünstet (121)
 Apfelmus (469).

Gemüsesuppe (35)
 Lendenbeeffsteak (61)
 Grüne Bohnen (324) +
 30 g zerl. Butter
 Birnen (472).

Einlaufsuppe (5)
 Kalbsbraten (67)
 Wachsbohnen (331)
 Sauermilchcreme (505).

Raffee.

Tee + 25 g Rahm
 30 g Mettwurst + 20 g
 Butter.

Raffee + 25 g Rahm
 30 g Mettwurst + 20 g
 Butter.

Raffee + 25 g Rahm
 1 gef. Ei.

Raffee + 25 g Rahm.

Raffee + 25 g Rahm
 30 g Mettwurst + 20 g
 Butter.

Raffee + 25 g Rahm
 15 g Roquefort + 15 g
 Butter.

Raffee + 50 g Rahm.

Raffee + 25 g Rahm
 30 g Edamerkäse + 20 g
 Butter.

Abendbrot.

Omelette mit Spinat
 (271)
 Marin. Hering (145)
 50 g saure Gurke.

Grüne Bohnen (324) +
 30 g zerl. Butter
 1 Sehei (248/2)
 Tee + 25 g Rahm.

Rührei mit Käse (263)
 Kopfsalat I (381)
 30 g Mettwurst + 20 g
 Butter
 Tee + 25 g Rahm.

Pilzomelette (272)
 Kopfsalat I (381)
 100 g gef. f. Schinken.

Rohlrabi (323)
 1 Sehei (248/2)
 Tee + 25 g Rahm.

50 g gef. f. Schinken
 Blumenkohl (311) +
 30 g zerl. Butter
 Tee + 25 g Rahm.

Aufschnitt I (201)
 Gurkensalat II (392).

Aufschnitt I (201)
 Kopfsalat I (381)
 Omelette mit Johannis-
 beeren (276).

£ 100 R 25.

Nr. 257.
£ 100 R 155
R 25 £ 2000.

—

Nr. 258.
£ 100 R 155
R 25 £ 2000.

—

Nr. 259.
£ 100 R 160
R 25 £ 2075.

—

Nr. 260.
£ 100 R 170
R 25 £ 2150.

—

Nr. 261.
£ 100 R 170
R 25 £ 2150

—

Nr. 262.
£ 100 R 170
R 25 £ 2150.

—

Nr. 263.
£ 100 R 175
R 25 £ 2200.

—

Nr. 264.
£ 100 R 175
R 25 £ 2200.

—

I. Frühstück.

Kaffee + 25 g Rahm
20 g Schweizerkäse +
20 g Butter.

—

Kaffee + 25 g Rahm
1 gek. Ei.

—

Kaffee + 25 g Rahm
1 gek. Ei.

—

Kaffee + 25 g Rahm
1 gek. Ei.

—

Kaffee + 25 g Rahm
30 g gek. f. Schinken +
20 g Butter.

—

Kaffee + 25 g Rahm
50 g gek. f. Schinken.

—

Kaffee + 25 g Rahm
1 gek. Ei.

—

Kaffee + 25 g Rahm
1 gek. Ei.

—

Kaffee + 25 g Rahm
1 gek. Ei.

—

Kaffee + 25 g Rahm
1 gek. Ei.

—

II. Frühstück.

Tee schwarz
2 gek. Eier + Remou-
lade (433).

—

30 g gek. Lachs + 20 g
Butter.
Bouillon (1).

—

30 g gek. f. Schinken +
20 g Butter

—

Bouillon (1).

—

Diab.-Milch (536)
2 gek. Eier.

—

Bouillon (1)
Sauerfruchtsalat (400)

—

1/2 gek. Speck (99/2).

—

Bouillon m. Eigelb (548)

—

30 g Edamerkäse + 20 g
Butter.

—

Bouillon mit Eigelb
(548).

—

Bouillon (1)

—

1/2 Fleischsalat (231/2).

—

Mittagessen.

Gemüsesuppe (35)
 Schnitzel (69)
 Spinat (301)
 Birnen (472).

Blumenkohluppe (26)
 Poultardebrust ged. (110)
 Gurkensalat II (392)
 Rhabarbertompott (473).

Tomatensuppe (27)
 Rehbraten (101)
 Blumenkohl (311) +
 30 g zerl. Butter
 Preiselbeeren (475).

Bouillon mit Ei (4)
 Schnitzel (69)
 Schmorgurke (337)
 Johannisbeeren (477).

Bouillon (1)
 Schweinefleisch mit Gelb-
 rüben (86)
 Apfelbrei (469).

Morchelsuppe (43)
 Schlei (166) +
 Dilltunke (419)
 Erdbeeren (474).

Tomatensuppe (27)
 Beeffsteak (61)
 Grüne Bohnen (324) +
 30 g zerl. Butter
 $\frac{1}{2}$ Rahmspeise m. Kakao
 (510/2).

Spinatsuppe (21)
 Kalbsbraten (67)
 Pfifferlinge (360)
 Eiweißbrei (502).

Kaffee.

Kaffee + 25 g Rahm.

Tee + 25 g Rahm
 Teegebäd (490).

Tee + 25 g Rahm
 30 g ger. Lachs + 20 g
 Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
 30 g Camembert + 20 g
 Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
 30 g Edamerkäse + 20 g
 Butter.

Kaffee + 25 g Rahm.

Kaffee + 25 g Rahm
 50 g Radieschen + 30 g
 Butter.

Kakao mit Eigelb (540).

Abendbrot.

Aufschnitt I (201)
 Gurkensalat II (392).

Grüne Bohnen m. Speck
 (327)
 30 g Camembert + 20 g
 Butter
 Tee + 25 g Rahm
 1 gef. Ei.

Kalbshirn in Sulz (240)
 Kopfsalat I (381)
 15 g Roquefort + 15 g
 Butter
 Tee + 25 g Rahm.

Tomatengemüse (335)
 $\frac{1}{2}$ Aufschnitt I (201/2)
 Kopfsalat I (381).

Gefüllte Eier (255)
 Aufschnitt V (205)
 Endiviensalat I (385)
 Tee + 25 g Rahm.

Grüne Erbsen (334)
 Rührei (258)
 Kopfsalat I (381).

Spinatauflauf (292)
 + 30 g zerl. Butter
 Rotwein m. Eigelb (550).

Grüne Bohnen m. Speck
 (327)
 Rührei (258)
 Kopfsalat I (318)
 Tee + 25 g Rahm.

€ 100 R 25.

Nr. 265.

€ 100 ₤ 175
R 25 € 2200.

I. Frühstück.

Kaffee + 25 g Rahm
50 g Radieschen + 30 g
Butter.

II. Frühstück.

Bouillon (1)
Seheier (248)
Kopfsalat I (381).

Nr. 266.

€ 100 ₤ 175
R 25 € 2200.

Tee + 25 g Rahm
30 g Camembert + 20 g
Butter.

Bouillon (1)
Seheier mit Speck (249)
+ 50 g saure Gurke.

Nr. 267.

€ 100 ₤ 180
R 25 € 2250.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Zervelatwurst +
20 g Butter.

Bouillon (1)
Rührei (258).

Nr. 268.

€ 100 ₤ 180
R 25 € 2250.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Camembert + 20 g
Butter.

Diab.-Milch (536)
2 gek. Eier.

Nr. 269.

€ 100 ₤ 180
R 25 € 2250.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gek. Ei.

Bouillon (1)
 $\frac{1}{2}$ Heringsalat (233/2).

Nr. 270.

€ 100 ₤ 185
R 25 € 2300.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gek. Ei.

Bouillon (1)
50 g Radieschen + 30 g
Butter.

Nr. 271.

€ 100 ₤ 190
R 25 € 2300.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Mettwurst + 20 g
Butter.

Bouillon (1)
Rührei (258)
Kopfsalat I (381).

Nr. 272.

€ 100 ₤ 190
R 25 € 2300.

Kaffee + 25 g Rahm
50 g Rettich + 30 g
Butter.

Bouillon mit Ei (4)
 $\frac{1}{2}$ Fleischsalat (231/2).

Mittagessen.

Eiertischsuppe (6)
 Rahmschnitzel (70)
 Wachsbohnen (331)
 Heidelbeeren (476).

Bouill. m. Ochsenmark (3)
 Rehfotelette (103)
 Schwarzwurzelfalat (402)
 Birnen (472).

Zwiebelsuppe (28)
 Rinderbraten (60)
 Bratenbrühe (412)
 Rohlrabi (323)
 Omelette mit Johannis-
 beeren (276).

Salatsuppe (24)
 Kalbsteak (68)
 Spinat (301)
 Zitronenauflauf (499).

Blumenkohlsuppe (26)
 Rebhuhn m. Sauerkraut
 (123).

Ochsenchwanzsuppe (9)
 Huhn pan. (114)
 Tomatensalat (399)
 Aprikosen (481).

Blumenkohlsuppe (26)
 Kalbsteak (68)
 Schmorgurke I (337)
 Birnen (472).

Roterübensuppe (30)
 Kalbsfotelette (71)
 Wirsing (320)
 Zitronencreme (508).

Raffee.

Raffee + 25 g Rahm
 2 gek. Eier.

Raffee + 25 g Rahm
 30 g ger. Lachs + 20 g
 Butter.

Rafao mit Eigelb (540).

Raffee + 25 g Rahm
 50 g Radieschen + 20 g
 Butter.

Raffee + 25 g Rahm
 30 g Camembert + 20 g
 Butter.

Raffee + 25 g Rahm
 15 g Roquefort + 15 g
 Butter.

Raffee + 25 g Rahm
 1 Seehei (248/2).

Raffee + 25 g Rahm
 2 gek. Eier.

Abendbrot.

Aufschnitt II (202)
 Gurkensalat II (392)
 30 g Edamerkäse + 20 g
 Butter.

50 g kalter Braten
 50 g saure Gurke
 Omelette (267)
 Tee + 25 g Rahm.

Aufschnitt I (201)
 Kopfsalat III (383)
 Radieschen (339).

½ Käseauflauf (288/2)
 Grüne Bohnen m. Speck
 (327).

Spinatauflauf (292)
 Rettich (340).

Zander m. Rahm (173)
 Schmorgurke m. Speck
 (337)
 Tee + 25 g Rahm.

Aufschnitt I (201)
 Bohnensalat (393)
 Radieschen (339).

Rohlrüben mit Speck
 (344)
 30 g Camembert + 20 g
 Butter.

 C 100 R 25.

Nr. 273.
 C 100 F 200
 R 25 C 2400.

Nr. 274.
 C 100 F 200
 R 25 C 2400.

Nr. 275.
 C 100 F 210
 R 25 C 2525.

Nr. 276.
 C 100 F 210
 R 25 C 2525.

Nr. 277.
 C 100 F 210
 R 25 C 2525.

Nr. 278.
 C 100 F 215
 R 25 C 2600.

Nr. 279.
 C 100 F 215
 R 25 C 2600.

Nr. 280.
 C 100 F 215
 R 25 C 2600.

I. Frühstück.

Kaffee + 25 g Rahm
 2 Seheier auf Speck (249).

Kaffee + 25 g Rahm
 1 gef. Ei + 10 g Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
 30 g gef. f. Schinken +
 10 g Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
 1 gef. Ei.

Kaffee + 25 g Rahm
 30 g Camembert + 20 g
 Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
 30 g Camembert + 20 g
 Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
 1 gef. Ei.

Kaffee + 25 g Rahm
 Seheier (248).

II. Frühstück.

Bouillon (1)
 30 g Mettwurst + 20 g
 Butter.

Bouillon (1)
 $\frac{1}{2}$ Fleischsalat (231/2).

Bouillon (1)
 Rührei (258)
 Kopfsalat I (381).

Bouillon (1)
 $\frac{1}{2}$ Kalbshirnbrei
 (230/2).

Bouillon (1)
 Rührei (258)
 Endivien Salat I (285).

Bouillon mit Ochsen-
 mark (3)
 Seheier (248)
 Kopfsalat I (381).

Bouillon (1)
 30 g gef. f. Schinken +
 20 g Butter
 Kopfsalat I (381).

Bouillon (1)
 Rettich (340).

Mittagessen.

Einlauffuppe (5)
 Schellfisch geb. (163)
 Grüne Erbsen (334)
 Johannisbeeren (477).

Spinatsuppe (21)
 Kalbsteak (68)
 Pfifferlinge (360)
 $\frac{1}{2}$ Mondaminbrei (378/2).

Zwiebelsuppe (28)
 Deutsches Beefsteak von
 Kalb (194)
 Gelbe Rüben (346)
 Apfel (469).

Matjeshering (240)
 Gurkensalat I (391)
 Ochsenfleisch (56)
 Kohlrabi (323)
 Heidelbeeren (476).

Zwiebelsuppe (28)
 Beefsteak (61)
 Rosentohl (314) + 20 g
 zerl. Butter
 Omelette m. Äpfeln (274).

Selleriesuppe (31)
 Kalbsbraten (67)
 Gelbrüben geschmort (348)
 Russische Creme (507).

Einlauffuppe (5)
 Rahmschneigel (70)
 Spargel (299) + 30 g
 zerl. Butter
 Omelette (267)
 Rhabarberkompott (473).

Bouill. m. Ochsenmark (3)
 Schweinebraten (87)
 Rosentohl (314) + 30 g
 zerl. Butter
 Birnen (472).

Kaffee.

Tee + 25 g Rahm
 20 g Schweizerkäse +
 20 g Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
 20 g Schweizerkäse +
 15 g Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
 1 gef. Ei.

Kaffee + 25 g Rahm
 30 g Zervelatwurst +
 20 g Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
 1 gef. Ei.

Kaffee + 25 g Rahm
 Eieralat (256).

Kaffee + 25 g Rahm
 30 g Edamerkäse + 20 g
 Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
 30 g ger. Lachs + 20 g
 Butter.

Abendbrot.

Aufschnitt V (205)
 Kopfsalat III (383)
 Radieschen (339).

Rührei (258)
 $\frac{1}{2}$ Aufschnitt (201)
 Kopfsalat I (381).

Sauerfrantauflauf (290)
 20 g Schweizerkäse +
 20 g Butter.

Spinatauflauf (292) +
 30 g zerl. Butter
 30 g Edamerkäse + 20 g
 Butter.

Gef. grüner Hering (142)
 Sauerfrant (318).

Hecht gef. (136) +
 30 g zerl. Butter
 Blumenkohlsalat I (397).

Spinat (301)
 Seheier (248)
 Radieschen (339).

Rührei mit Schinken
 (260)
 Kopfsalat I (381)
 30 g Edamerkäse + 20 g
 Butter.

C 100—105 R 25.

I. Frühstück.

II. Frühstück.

Nr. 281.
C 100 R 215
R 25 C 2600.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Mettwurst + 20 g
Butter.

Bouillon (1)
1 gef. Ei.

Nr. 282.
C 100 R 215
R 25 C 2600.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gef. Ei.

Bouillon (1)
Tomate mit Fleisch
(336).

Nr. 283.
C 100 R 225
R 25 C 2700.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gef. Ei.

Bouillon m. Eigelb(548)
30 g Mettwurst + 20 g
Butter.

Nr. 284.
C 100 R 225
R 25 C 2700.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Edamerkäse + 20 g
Butter.

Bouillon (1)
1 Sehei (248/2)
Kopfsalat I (381).

Nr. 285.
C 100 R 225
R 25 C 2700.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gef. Ei.

1/2 Aufschnitt I (201/2)
Kopfsalat I (381).

Nr. 286.
C 100 R 225
R 25 C 2700.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gef. Ei.

Bouillon (1)
Rührei mit Käse (263).

Nr. 287.
C 100 R 235
R 25 C 2800.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g gef. f. Schinken +
20 g Butter.

Bouillon (1)
Rührei (258)
Kopfsalat I (381).

Nr. 288.
C 105 R 160
R 25 C 2050.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gef. Ei.

1/2 Fleischsalat (231/2)
Bouillon (1).

Mittagessen.

Sauerampfersuppe (22)
Schweinsfilet (88)
Spargel (299) +
Diab.-Lunke (420 a)
Omelette (267).

Krebsuppe (19)
Rebhuhn (122)
Rotkraut (313)
Apfelbrei (470).

Sellerieuppe (31)
Hammelkeule (82)
Zwiebel-Lunke (440)
Birnen (472).

Spinatsuppe (21)
Beefsteak (61)
Blumenkohl (311) +
30 g zerl. Butter
Zitronenauflauf (499).

Zwiebelsuppe (28)
Sauerbraten (64)
Grüne Bohnen (324) +
30 g zerl. Butter
30 g Camembert + 20 g
Butter.

Tomatensuppe (27)
Gans gedünstet (120)
Sauerkraut (318)
Preißelbeeren (475).

Sellerieuppe (31)
Rehfilet (102)
Tomatengemüse (335)
Rahmspeise mit Pfirsich
(514).

Salatsuppe (24)
Poulardenbrust (110)
Gelbe Rüben (346)
Reineclauden (485).

Raffee.

Diab.-Milch (536)
Heidelbeeren (476).

Raffee + 25 g Rahm
30 g Edamerkäse + 20 g
Butter.

Raffee + 25 g Rahm
30 g Camembert + 20 g
Butter.

Tee + 50 g Rahm
30 g gef. Zunge + 20 g
Butter.

Raffee + 25 g Rahm.

Raffee + 25 g Rahm.

Raffee + 25 g Rahm
1 gef. Ei.

Raffee + 25 g Rahm
Mandelgebäck (493).

Abendbrot

Hühnerfleischbrei (228)
Feldsalat (388)
Tee + 25 g Rahm.

Kalbshirn in Sulz (240)
Kopfsalat I (381)
Tee + 25 g Rahm.

Frankfurter Würstchen
(1 Paar)
Bayrisch Kraut (319)
Tee + 25 g Rahm.

1 Sehei (248/2)
Grüne Bohnen (324) +
30 g Butter
Tee + 25 g Rahm.

Spinatauflauf (292) +
Diab.-Lunke (420 a)
Kopfsalat I (381).

Kalbshirnbrei (230)
Endivien Salat I (385)
Tee + 25 g Rahm.

Mal gef. (129)
Gurkensalat I (391)
Käse in Sulz (497).

2 gef. Eier + Speck-Lunke
(436)
½ Aufschnitt I (201/2)
100 g saure Gurke.

C 105 R 25.

Nr. 289.
C 105 R 160
R 25 C 2050.

I. Frühstüd.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gef. Ei.

II. Frühstüd.

Bouillon m. Ei (549)
 $\frac{1}{2}$ Aufschnitt I (201/2)
50 g saure Gurke.

Nr. 290.
C 105 R 165
R 25 C 2100.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gef. Ei.

200 g Most
Rettich (340).

Nr. 291.
C 105 R 165
R 25 C 2100.

Kaffee + 25 g Rahm
2 Seheier auf Speck (259).

Bouillon (1).
30 g kalter Braten +
30 g saure Gurke

Nr. 292.
C 105 R 170
R 25 C 2150.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gef. Ei.

Bouillon (1)
Spinat mit Speck (302).

Nr. 293.
C 105 R 170
R 25 C 2150.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gef. Ei + 10 g Butter.

Diab.-Mildch[†] (536)
Birnen (472).

Nr. 294.
C 105 R 175
R 25 C 2150.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gef. Ei + 10 g Butter.

Bouillon (1)
Rettich (340).

Nr. 295.
C 105 R 180
R 25 C 2200.

Kaffee + 25 g Rahm
1 Sehei (248/2).

Bouillon (1)
Spinat (301).

Nr. 296.
C 105 R 180
R 25 C 2200.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gef. Ei.

Bouillon (1)
30 g gef. f. Schinken +
20 g Butter
Kopfsalat I (381).

Mittageffen.

Blumenkohlſuppe (26)
 Hammelfotelette (83)
 Prinzeßbohnen (330)
 Zitronencreme (508).

Einlauſſuppe (5)
 Rahmſchnigel (70)
 Sauerampfer (307)
 Stachelbeercreme (526).

Gemüſeſuppe (35)
 Hammelfleiſch (77)
 Meerrettich (427)
 Apfelfompott (470).

Gelbe Rübenſuppe (29)
 Roulade von Ochſen-
 fleiſch (63)
 Spargel (299) + 30 g
 zerl. Butter
 Stachelbeercreme (526).

Sauerampferſuppe (22)
 Kalbsbraten (67)
 Kohlrabi (323)
 Zitronenauflauf (499).

Einlauſſuppe (5)
 Ochſenfleiſch gef. (56)
 Rosenkohl (314) + 30 g
 zerl. Butter
 Omelette m. Lachs (269).

Fiſchſuppe (18)
 Kalbsbraten (67)
 Wirſing (320)
 Eiweißbrei (502).

Einlauſſuppe (5)
 Kalbsbrust (73)
 Kopffalat III (383)
 Rhabarberkompott (473).

Raffee.

Raffee + 25 g Rahm
 30 g Edamerkäſe + 20 g
 Butter.

Tee + 25 g Rahm
 30 g Zervelatwurst +
 20 g Butter.

Milchkafao mit Eigelb
 (542).

Raffee + 25 g Rahm.

Raffee + 25 g Rahm
 30 g Edamerkäſe + 20 g
 Butter.

Raffee + 25 g Rahm
 20 g Schweizerkäſe +
 20 g Butter.

Kafao mit Eigelb (540)
 30 g Edamerkäſe + 20 g
 Butter.

Raffee + 25 g Rahm
 30 g Edamerkäſe + 20 g
 Butter.

Abendbrot.

1 gef. Ei
 Sauerampfer m. Speß
 (308)
 Heidelbeeren (476).

Auſſchnitt III (203)
 Gurkenſalat II (392)
 30 g Edamerkäſe + 20 g
 Butter.

1 gef. Ei
 Rotzunge geb. (158) +
 Remoulade (433)
 Tee + 25 g Rahm.

Auſſchnitt I (201)
 Bohnenſalat (393).

Auſſchnitt VIII (208)
 Gurkenſalat I (391)
 Omelette (267).

Seheier m. Tomate (250)
 Blumenkohlſalat (397)
 Tee + 25 g Rahm
 Aprikofenkompott (481).

½ Bratwurst (200/2)
 Rührei (258)
 Sauerkrautſalat (400).

Spinat (301)
 Seheier (248)
 Radieschen (339).

€ 105 R 25.

Nr. 297.
 € 105 ♂ 180
 R 25 € 2200.

Nr. 298.
 € 105 ♂ 180
 R 25 € 2200.

Nr. 299.
 € 105 ♂ 180
 R 25 € 2200.

Nr. 300.
 € 105 ♂ 185
 R 25 € 2275.

Nr. 301.
 € 105 ♂ 185
 R 25 € 2275.

Nr. 302.
 € 105 ♂ 190
 R 25 € 2325.

Nr. 303.
 € 105 ♂ 190
 R 25 € 2325.

Nr. 304.
 € 105 ♂ 195
 R 25 € 2400.

I. Frühstück.

Kaffee + 25 g Rahm
 1 gef. Ei.

Kaffee + 25 g Rahm
 1 gef. Ei.

Kaffee + 25 g Rahm
 1 gef. Ei.

Kaffee + 25 g Rahm
 1 gef. Ei.

Kaffee + 25 g Rahm
 1 gef. Ei.

Kaffee + 25 g Rahm
 1 gef. Ei.

Kaffee + 25 g Rahm
 Segeier (248)

Kaffee + 25 g Rahm
 30 g Edamerkäse + 20 g
 Butter.

II. Frühstück.

Bouillon (1)
 $\frac{1}{2}$ Aufschnitt I (201/2)
 50 g saure Gurke.

Bouillon mit Ochsen-
 mark (3)
 Marin. Sering (145)
 50 g saure Gurke.

Bouillon (1)
 50 g Radieschen + 30 g
 Butter.

Diab.-Milch (536)
 50 g Rettich + 30 g
 Butter.

Bouillon mit Ei (549)
 30 g kalter Braten +
 20 g Butter + 20 g
 Gurke.

Bouillon (1)
 Rührei (258)
 Kopfsalat I (381).

Bouillon mit Ei (549)
 Tomatensalat (399).

Bouillon (1)
 1 Segei (248/2)
 Kopfsalat I (381)

Mittagessen.

Blumenkohluppe (26)
 Schweinsfilet (88)
 Kopfsalat III (383)
 Omelette (267)
 Heidelbeeren (476).

Einlauffuppe (5)
 Schweinskotelette (89)
 Bayrisch Kraut (319)
 Apfelbrei (469).

Tomatensuppe (27)
 Schweinskotelette, pan.
 (90)
 Bohnensalat (393)
 Rirschen (487).

Einlauffuppe (5)
 Roastbeef (62)
 Grüne Bohnen (324) +
 30 g zerl. Butter
 Omelette mit Johannis-
 beeren (276).

Roterübensuppe (30)
 Rahmschnitzel (70)
 Endivienpüree (305)
 Apfelbrei (469).

Spinatsuppe (21)
 Schweinebraten (87)
 Rotkraut (313)
 Apfelbrei (469).

Zwiebelsuppe (28)
 Pöfelfleisch mit Weiß-
 kraut (91)
 Weinschaum (501).

Einlauffuppe (5)
 Sauerbraten (64)
 Rohlrübensgemüse (343)
 Apfel (469).

Raffee.

Raffee + 25 g Rahm
 20 g Schweizerkäse +
 20 g Butter.

Raffee + 25 g Rahm
 30 g Edamerkäse + 20 g
 Butter.

Raffee + 25 g Rahm
 20 g Schweizerkäse +
 20 g Butter.

Tee + 25 g Rahm
 20 g Schweizerkäse +
 20 g Butter.

Tee + 25 g Rahm
 2 gef. Eier.

Tee + 25 g Rahm
 20 g Schweizerkäse +
 20 g Butter.

Raffee + 25 g Rahm
 20 g Schweizerkäse +
 20 g Butter.

Raffee + 25 g Rahm
 1 gef. Ei.

Abendbrot.

1 gef. Ei
 Sauerampfer m. Speck
 (308)
 Diab.-Milch mit Eigelb
 (538).

Tee + 25 g Rahm
 Seheier (248)
 Aufschnitt VII (207)
 Roterübensalat (395).

Spargel (299) + Diab.-
 Tunte (420 a)
 Omelette (267).

Aufschnitt I (201)
 Kopfsalat III (383)
 Tee + 25 g Rahm.

Spinat mit Speck (302)
 50 g gef. f. Schinken
 30 g Salzgurke
 30 g Edamerkäse + 20 g
 Butter.

Aufschnitt III (203)
 Omelette (267)
 Kopfsalat I (381).

Matjeshering (144)
 Grüne Bohnen (324) +
 30 g zerl. Butter.

Spinatauslauf (292) +
 30 g zerl. Butter
 50 g gef. f. Schinken.

£ 105 R 25.

Nr. 305.

£ 105 R 200
R 25 £ 2450.

I. Frühstück.

Kaffee + 25 g Rahm
2 gek. Eier.

II. Frühstück.

Bouillon (1)
½ Aufschnitt I (201).

Nr. 306.

£ 105 R 200
R 25 £ 2450.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gek. Ei.

200 g Most
Kettich (340).

Nr. 307.

£ 105 R 205
R 25 £ 2500.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Edamerkäse + 20 g
Butter.

30 g kalter Braten +
20 g Butter
Gurkensalat I (391).

Nr. 308.

£ 105 R 210
R 25 £ 2550.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g gek. f. Schinken.

Bouillon (1)
Seheier (248) + Kopfsalat I (381).

Nr. 309.

£ 105 R 210
R 25 £ 2550.

Kaffee + 50 g Rahm.

Bouillon (1)
Rührei (258)
Kopfsalat I (381).

Nr. 310.

£ 105 R 215
R 25 £ 2600.

Tee + 25 g Rahm
Seheier auf Speck (249).

Bouillon (1)
Eiersalat mit Sardinen
(257).

Nr. 311.

£ 105 R 215
R 25 £ 2600.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g gek. f. Schinken +
20 g Butter.

Bouillon (1)
Rührei (258)
Kopfsalat I (381).

Nr. 312.

£ 105 R 220
R 25 £ 2650.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Camembert + 20 g
Butter.

Bouillon mit Ochsen-
mark (3)
1 Sehei (248/2)
Kopfsalat I (381).

Mittagessen.

Einlaufsuppe (5)
 Ochsenfleisch gef. (56)
 Zwiebelstunke (440)
 Rettichgemüse (340).

Eierstichsuppe (6)
 Schweinskotelette (89)
 Rotkraut (313)
 Weinschaum (501).

Blumenkohlsuppe (26)
 Hammelkotelette (83)
 Bearnestunke (414)
 Zwetschggen (483).

Zwiebelsuppe (28)
 Rahmschnitzel (70)
 Gelbe Rüben (346)
 Eiweißbrei (502).

Endiviensuppe (25)
 Schweinskotelette (89)
 Bohnen (324) + 30 g
 zerl. Butter
 Heidelbeeren (476).

Spinatsuppe (21)
 Kalbskotelette (71)
 Blumenkohl (311) +
 Haselnußtunke (431)
 Apfelbrei (469).

Auftern (176)
 Taube ged. (118)
 Gurkensalat II (392)
 Rahmspeise mit Pfirsich
 (514).

Sellerieuppe (31)
 Kalbsbraten (67)
 Wirsing (320)
 Russische Creme (507).

Raffee.

Tee + 25 g Rahm
 Eieralat (256).

Raffee + 25 g Rahm
 2 gef. Eier.

Raffee + 25 g Rahm
 1 Sehei (248/2).

Tee + 25 g Rahm
 30 g Zervelatwurst
 20 g Butter.

Raffee schwarz
 Rahmcreme (503).

Raffee + 25 g Rahm
 30 g Camembert + 20 g
 Butter.

Raffee + 25 g Rahm
 30 g Edamerkäse + 20 g
 Butter.

Tee + 25 g Rahm
 Eieralat (256).

Abendbrot.

Sauerkraut (318)
 $\frac{1}{2}$ gebr. Speck (99/2)
 20 g Schweizerkäse +
 20 g Butter.

Spinatauflauf (292) +
 30 g zerl. Butter
 20 g Schweizerkäse +
 20 g Butter.

Grüne Bohnen (324) +
 30 g zerl. Butter
 Omelette (267).

Sauerkrautauflauf (290)
 Rettich (340).

Aufschnitt I (201)
 50 g saure Gurke
 Eieralat (256).

Spinatauflauf (292)
 + 30 g zerl. Butter.

Omelette mit Morcheln
 (273)
 Kalbshirn in Sulz (340)
 Spargelsalat (396).

Hecht gef. (136) +
 30 g zerl. Butter
 Blumenkohlsalat I (397)
 1 Sehei (248/2).

C 105—110 R 25.

Nr. 313.
C 105 R 220
R 25 C 2650.

I. Frühstück.

Kaffee + 25 g Rahm
20 g Schweizerkäse +
20 g Butter.

II. Frühstück.

Diab.-Milch (536)
2 gef. Eier.

Nr. 314.
C 105 R 220
R 25 C 2650.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gef. Ei.

½ Aufschnitt I (201/2)
Kopfsalat I (381).

Nr. 315.
C 105 R 225
R 25 C 2725
Mf. 10.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g gef. f. Schinken +
10 g Butter.

Bouillon (1)
Rührei (258)
Kopfsalat I (381).

Nr. 316.
C 105 R 230
R 25 C 2725.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gef. Ei.

Bouillon mit Eigelb
(548)
50 g Rettich + 20 g
Butter.

Nr. 317.
C 105 R 235
R 25 C 2800.

Kaffee + 25 g Rahm
Seheier auf Speck (249).

Bouillon (1)
Kalbshirnbrei (230).

Nr. 318.
C 105 R 260
R 25 C 3000.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gef. Ei.

Sauerkrautsalat (400)
½ gebr. Speck (99/2).

Nr. 319.
C 110 R 170
R 25 C 2150.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gef. Ei.

Bouillon (1)
Fleischsalat (231).

Nr. 320.
C 110 R 180
R 25 C 2250.

Kaffee + 25 g Rahm
2 gef. Eier.

Bouillon (1)
Grüne Bohnen (324) +
30 g zerl. Butter.

Mittageissen.

Bouill. m. Ochsenmark (3)
Schweinskotelette (pan.)
(90)
Rosenkohl (314) +
Diab.-Tunke (420 a)
Apfelbrei (469).

Zwiebelsuppe (28)
Schweinskotelette (pan.)
(90)
Bayrisch Kraut (319).

Räsesuppe (44)
Rotzunge geb. (158) +
Remoulade (433)
Apfel (469).

Sauerampfersuppe (22)
Kalbskotelette (71)
Schmorgurke (337)
Rahmspeise mit Kaffee
(509).

Spinatsuppe (21)
Schweinskotelette (89)
Rohlrüben Gemüse (343)
Apfel (469).

Ochsenchwanzsuppe (9)
Merlan (154)
Blumenkohl Salat II (398)
Omelette mit Rirschen
(277).

Einlaufsuppe (5)
Deutsches Beeffsteak (193)
Rosenkohl (314) + 20 g
zerl. Butter
Buttermilchcreme (504).

Sauerampfersuppe (22)
Schweinsfilet (88)
Schmorgurken (337)
Sauermilchcreme (505).

Kaffee.

Milchkaffee mit Eigelb
(542).

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Camembert + 20 g
Butter.

Tee + 25 g Rahm
Seheier auf Speck (249).

Tee + 25 g Rahm
30 g Salami + 20 g
Butter.

Tee + 25 g Rahm
30 g Zervelatwurst +
20 g Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Camembert + 10 g
Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
20 g Schweizerkäse +
20 g Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Edamerkäse + 20 g
Butter.

Abendbrot.

Rührei mit Bücklingen
(262)
Kopfsalat I (381)
30 g Camembert + 20 g
Butter.

Spinatauflauf (292)
Diab.-Tunke (420 a)
Kopfsalat I (381).

Spinatauflauf (292)
Rotwein m. Eigelb (550)

Matjeshering (144)
Grüne Bohnen m. Speck
(327)
20 g Schweizerkäse +
20 g Butter.

Rührei mit Schweizer-
käse (263)
Kopfsalat I (381)
Rettich (340).

Hühnerfleischbrei (228)
Tomatengemüse (335)
Tee + 25 g Rahm
50 g Radieschen + 20 g
Butter.

Rührei (258)
Kopfsalat I (381)
Preißelbeerkompott
(475).

1/2 Käseauflauf (287/2)
Omelette mit Johannis-
beeren (276).

C 110 R 25.

Nr. 321.
C 110 F 185
R 25 C 2300.

I. Frühstück.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gek. Ei.

II. Frühstück.

Bouillon (1)
Rührei (258)
Kopfsalat I (381).

Nr. 322.
C 110 F 185
R 25 C 2325.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gek. Ei.

Bouillon (1)
20 g Schweizerkäse +
20 g Butter.

Nr. 323.
C 110 F 195
R 25 C 2425.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Mettwurst + 20 g
Butter.

Bouillon (1)
Rührei (258)
Kopfsalat I (381).

Nr. 324.
C 110 F 195
R 25 C 2425.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gek. Ei.

Bouillon (1)
Blumenkohl (311)
+ 30 g zerl. Butter.

Nr. 325.
C 110 F 200
R 25 C 2475.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Edamerkäse + 20 g
Butter.

Bouillon (1)
Gefüllte Eier (255).

Nr. 326.
C 110 F 205
R 25 C 2500.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gek. Ei.

1/2 Aufschnitt I (201/2)
Kopfsalat I (381).

Nr. 327.
C 110 F 205
R 25 C 2500.

Kaffee + 25 g Rahm
Seheier (248).

Bouillon (1)
Bratwurst (200)
Kopfsalat I (381).

Nr. 328.
C 110 F 210
R 25 C 2550.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Camembert + 20 g
Butter.

Bouillon (1)
Seheier m. Speck (249).

Mittagessen.

Fischsuppe (18)
Kalbssteak (68)
 $\frac{1}{2}$ Grünkohl (312/2)
Russische Creme (507).

Sellerieuppe (31)
Zungenragout (212)
Spinat (301)
Zitronencreme (508).

Blumentohluppe (26)
Böckelfleisch mit Kohlrüben (93)
Birnen (472).

Ochsenfleischsuppe (8)
Schellfisch geb. (163) +
Diab.=Lunke (420 a)
Rhabarberkompott (473).

Salatuppe (24)
Kalbsbraten (67)
Schmorgurke (337)
Roterübenpüree (342)
Weinschaum (501).

Zwiebelsuppe (28)
Kalbfleisch gef. (66)
Rosentohl (314) + Diab.=
Lunke (420 a)
Weingelee (506).

Blumentohluppe (26)
Schweinsfilet (88)
Bayrisch Kraut (319)
Russische Creme (507).

Bouillon (1)
Hasenbraten (106)
Rotkraut (313)
Bratäpfel (529).

Raffee.

Raffee + 50 g Rahm.

Raffee + 25 g Rahm.

Raffee + 25 g Rahm
2 gef. Eier + 20 g Butt.

Raffee + 25 g Rahm
50 g Rettich + 30 g
Butter.

Raffee + 25 g Rahm
1 gef. Ei.

Raffee + 25 g Rahm
30 g Camembert + 20 g
Butter.

Milchkaffee mit Eigelb
(542).

Raffee + 25 g Rahm.

Abendbrot.

Bratwurst (200)
Kopfsalat I (381).
Rettich (340)

Kabljau geb. (148)
Kopfsalat I (381)
Apfel (469).

Sauertrautauflauf (290)
Rettich (340).

Rührei mit Morcheln
(266)
Kopfsalat I (381)
30 g Edamerkäse + 20 g
Butter.

Matjeshering (144)
Grüne Bohnen (324) +
30 g zerl. Butter.

Spinatauflauf (292) +
Diab.=Lunke (420 a)
Kopfsalat I (381).

Omelette mit Spinat
(271)
Rettich (340)
Tee + 20 g Diab.=Milch

$\frac{1}{2}$ Fleischauflauf mit
Käse (289/2)
Kopfsalat II (382).

C 110—115 R 25.

Nr. 329.
C 110 ♂ 215
R 25 C 2600.

Nr. 330.
C 110 ♂ 215
R 25 C 2600.

Nr. 331.
C 110 ♂ 225
R 25 C 2675.

Nr. 332.
C 110 ♂ 225
R 25 C 2675.

Nr. 333.
C 115 ♂ 170
R 25 C 2175.

Nr. 334.
C 115 ♂ 170
R 25 C 2175.

Nr. 335.
C 115 ♂ 195
R 25 C 2400.

Nr. 336.
C 115 ♂ 195
R 25 C 2400.

I. Frühstück.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gek. Ei.

Kaffee + 25 g Rahm
Seheier auf Speck (249).

Kaffee + 25 g Rahm
20 g Schweizerkäse +
20 g Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gek. Ei.

Kaffee + 25 g Rahm
20 g Schweizerkäse +
20 g Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gek. Ei.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gek. Ei + 10 g Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gek. Ei.

II. Frühstück.

Kohlrübgemüse mit
Speck (344)
Bouillon mit Ei (549).

Bouillon mit Ei (549)
30 g Schinken + 20 g
Butter.

Bouillon (1)
Seheier (248)
Kopfsalat I (381).

Bouillon (1)
Bratwurst (200)
Kopfsalat I (381).

Bouillon mit Ei (549)
Radieschen (339).

Bouillon (1)
Grüne Bohnen mit
Speck (327).

Bouillon (1)
30 g kalter Braten +
20 g Butter + 20 g
saure Gurke.

Bouillon (1)
Rettich (340).

Mittagessen.

Roterübensuppe (30)
 $\frac{1}{2}$ Spinatauflauf (292/2)
 Schnitzel (69)
 Rettichgemüse (340).

Einlaufsuppe (5)
 Pöckelfleisch mit Sauer-
 fraut (92)
 Apfel (469).

Blumenkohluppe (26)
 Hammelfotelette (83)
 Zwiebeltunke (440)
 Apfelbrei (470).

Zwiebelsuppe (28)
 Schweinsfotelette (89)
 Weißkraut (315)
 30 g Camembert + 20 g
 Butter.

Blumenkohluppe (26)
 Ochsenfleisch gef. (56)
 Sauerampfer (307)
 Eierkuchen mit Äpfeln
 (281).

Zwiebelsuppe (28)
 Kalbssteak (68)
 Salat mit Tomatentunke
 (304)
 Eiweißbrei (502).

Einlaufsuppe V
 Roastbeef (62)
 Wirsing (320)
 Omelette m. Äpfeln (274).

Gebrannte Suppe (47)
 Sauerbraten (64)
 Spargeln (299) + Diab.-
 Tunke (420 a)
 Stachelbeeren (480).

Raffee.

Raffee + 25 g Rahm
 30 g Edamerkäse + 20 g
 Butter.

Raffee + 25 g Rahm
 20 g Schweizerkäse +
 20 g Butter.

Tee + 25 g Rahm
 30 g gef. f. Schinken +
 20 g Butter.

Raffee + 25 g Butter.

Raffao mit Eigelb
 (540)
 1 gef. Ei + 10 g Butter.

Raffee + 25 g Rahm
 30 g Edamerkäse + 20 g
 Butter.

Raffao (539)
 30 g Edamerkäse + 20 g
 Butter.

Raffao m. Eigelb (540)
 30 g Edamerkäse + 20 g
 Butter.

Abendbrot.

$\frac{1}{2}$ Spinatauflauf (292/2)
 Aufschnitt I (201)
 Kopfsalat I (381).

Spinatauflauf (292)
 + 30 g zerl. Butter.

Grüner Sering gebrat.
 (143)
 Sauerkraut (318).

$\frac{1}{2}$ Rührei mit Spinat
 und Käse (265)
 $\frac{1}{2}$ Aufschnitt I (201/2)
 Kopfsalat I (381).

Aufschnitt V (205)
 Kopfsalat I (381).

Aufschnitt I (201)
 Gurkensalat I (391)
 50 g Radieschen + 30 g
 Butter.

Sauerkraut (318)
 100 g gef. f. Schinken
 Tee + 25 g Rahm.

Rührei mit Büdlingen
 (262)
 Kopfsalat I (381).

C 115 R 25.

Nr. 337.
C 115 R 195
R 25 C 2450.

I. Frühstück.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Quarkkäse + 20 g
Butter.

II. Frühstück.

Diab.-Milch (536)
1 gef. Ei.

Nr. 338.
C 115 R 200
R 25 C 2500.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gef. Ei.

Bouillon (1)
 $\frac{1}{2}$ Ruffschnitt I (201/2)
50 g saure Gurke.

Nr. 339.
C 115 R 200
R 25 C 2500.

Kaffee + 25 g Rahm
2 gef. Eier + 20 g Butt.

Marin. Hering (145)
50 g saure Gurke.

Nr. 340.
C 115 R 200
R 25 C 2500.

Kaffee + 25 g Rahm
Seheier (248).

Bouillon (1)
Marin. Hering (145) +
30 g saure Gurke.

Nr. 341.
C 115 R 205
R 25 C 2550.

Milchkaffee mit Eigelb
(542).

200 g Most
Rettich (340).

Nr. 342.
C 115 R 205
R 25 C 2550.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gef. Ei.

Bouillon (1)
Eiersalat mit Sardine
(257).

Nr. 343.
C 115 R 210
R 25 C 2500.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gef. Ei.

Grüne Bohnen mit
Speck (327).

Nr. 344.
C 115 R 220
R 25 C 2550.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Edamerkäse + 20 g
Butter.

Bouillon mit Ei (549)
Seheier auf Speck (249).

Mittagessen.

Gebrannte Suppe (47)
 Hammelteule (82)
 Weißtraut (315)
 Apfel (469).

Tomatensuppe (27)
 Roulade v. Ochsenfleisch
 (63)
 Stangenspargel (299) +
 Diab.=Tunke (420 a)
 Apfelbrei (470).

Spargelsuppe (20)
 Kalbskotelette (71)
 Spinat (301)
 Erdbeeren mit Schlag-
 rahm (525).

Salatsuppe (24) —
 Schweinskotelette (89)
 Selleriesalat (403)
 Zitronenauflauf (499).

Eierstichsuppe (6)
 Kalbskotelette (71)
 Weißtraut (315)
 Weinschaum (501).

Sauerampfersuppe (22)
 Hammelkotelette (83)
 Grüne Erbsen (334)
 Stachelbeeren (480)

Käsesuppe (44)
 Sauerbraten (64)
 Spinat (301)
 Omelette mit Johannis-
 beeren (275).

Fischsuppe (18)
 Rahmschnitzel (70)
 Spinat (301)
 Apfelbrei (469).

Kaffee.

Kaffee + 25 g Rahm
 1 gef. Ei.

Kaffee + 25 g Rahm
 30 g Edamerkäse + 20 g
 Butter.

Tee, schwarz
 Eieralat (445).

Kaffee + 25 g Rahm
 Mandelgebäck (493).

Kaffee + 25 g Rahm
 50 g gef. f. Schinken.

Kaffee + 25 g Rahm
 50 g Radieschen + 30 g
 Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
 30 g Edamerkäse + 20 g
 Butter.

Tee + 25 g Rahm
 50 g Rettich + 30 g Butt.

Abendbrot.

Schellfisch gef. (161)
 + 30 g zerl. Butter
 Spinat mit Speck (302).

Matjeshering (144)
 Feldsalat II (389).

Stangenspargel (299)
 + 30 g Butter
 Schinken gef. (94).

Aufschnitt I (201)
 Spinat (301).

Sehei (248)
 Spinat mit Speck (302)
 20 g Schweizerkäse +
 20 g Butter.

Omelette mit Spinat
 (271)
 30 g Edamerkäse + 20 g
 Butter.

½ Aufschnitt I (201/2)
 1 Sehei (248/2)
 Kopfsalat I (381).

Auflauf von Kalbshirn
 (285).
 Endivienalat I (385).

C 115—120 R 25.

Nr. 345.
C 115 F 230
R 25 C 2650.

I. Frühstück.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gek. Ei.

II. Frühstück.

Bouillon (1)
Grüne Bohnen (kons.)
mit Speck (328).

Nr. 346.
C 120 F 190
R 25 C 2400.

Kaffee + 20 g Diab.-
Milch
1 gek. Ei.

Bouillon (1)
 $\frac{1}{2}$ Geflügelsalat (232/2)

Nr. 347.
C 120 F 200
R 25 C 2475.

Kaffee + 25 g Rahm
20 g Schweizerkäse +
20 g Butter.

Bouillon (1)
Spinat mit Speck (302)

Nr. 348.
C 120 F 205
R 25 C 2525.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gek. Ei.

Bouillon (1)
Kettich (340).

Nr. 349.
C 120 F 215
R 25 C 2600.

Kaffee + 25 g Rahm.

Rührei mit Schinken
(260)
Bouillon (1).

Nr. 350.
C 120 F 220
R 25 C 2700.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gek. Ei.

Bouillon mit Ei (549)
Spinat mit Speck (302).

Nr. 351.
C 120 F 220
R 25 C 2700.

Kaffee + 25 g Rahm
20 g Schweizerkäse +
20 g Butter.

Bouillon (1)
Rührei (258)
Kopfsalat I (381).

Nr. 352.
C 120 F 240
R 25 C 2825.

Tee + 25 g Rahm
30 g Quark + 20 g
Butter.

Bouillon (1)
Marin. Hering (145)
50 g saure Gurke.

Mittagessen.

Eierstichsuppe (6)
 Sauerbraten (64)
 Wirsing (320)
 Omelette m. Äpfeln (274).

Gemüsesuppe (35)
 Deutsches Beefsteak (193)
 Blumenkohl (311) + 30 g
 zerl. Butter
 Russische Creme (507).

Einlaufsuppe (5)
 Schweinebraten (87)
 Bratentunke (412)
 Weißkraut (315)
 Zitronenauflauf (499).

Sauerampfersuppe (22)
 Sauerbraten (64)
 Schmorgurke (338)
 Omelette mit Johannis-
 beeren (276).

Gebrannte Suppe (47)
 Schweinskotelette (89)
 Rotkraut (313)
 Preiselbeeren (475).

Zwiebelsuppe (28)
 Schnitzel (69)
 Rosenkohl (314) +
 Buttermehltunke (417).

Rotzunge geb. (158)
 Remoulade (433)
 Kalbskotelette (71)
 $\frac{1}{2}$ Grünkohl (312/2).

Tomatensuppe (27)
 Ochsenfleischragout (209)
 Apfelbrei (469).

Kaffee.

Kaffee + 25 g Rahm
 20 g Schweizerkäse +
 20 g Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
 15 g Roquefort + 15 g
 Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
 1 gef. Ei.

Kaffee + 25 g Rahm
 20 g Schweizerkäse +
 20 g Butter.

Tee + 25 g Rahm
 $\frac{1}{2}$ Aufschnitt V (205/2).

Kaffee + 25 g Rahm
 20 g Schweizerkäse +
 20 g Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
 1 gef. Ei.

Kaffee + 25 g Rahm
 2 gef. Eier + 20 g Butt.

Abendbrot.

Seheier mit Bratwurst
 (253)
 Kopfsalat I (381).

Omelette mit Spinat
 (271)
 Schmorgurke (338).

Blumenkohlaufsaut
 (392)
 Kopfsalat I (381).

Aufschnitt III (203)
 Bohnensalat (393).

Matjeshering (144)
 Grüne Erbsen (333).

Rotzunge geb. (158) +
 Remoulade (433)
 Endivienalat I (385).

Sauerkrautauflauf (290)
 Rettich (340).

Sauerkraut (318)
 Speck (99)
 20 g Schweizerkäse +
 20 g Butter.

A 25—30.

Nr. 353.
 € 120 ♂ 260
 A 25 € 3100.

Nr. 354.
 € 125 ♂ 165
 A 25 € 2100.

Nr. 355.
 € 125 ♂ 195
 A 25 € 2575.

Nr. 356.
 € 125 ♂ 200
 A 25 € 2600.

Nr. 357.
 € 125 ♂ 235
 A 25 € 2950.

Nr. 358.
 € 130 ♂ 210
 A 25 € 2600.

Nr. 359. *)
 € 65 ♂ 190
 A 30 € 2225.

Nr. 360.
 € 75 ♂ 160
 A 30 € 2000
 A 10.

I. Frühstück.

Kaffee + 25 g Rahm
 30 g Mettwurst + 20 g
 Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
 40 g Lachs[s]hinken +
 20 g Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
 30 g Schinken + 20 g
 Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
 2 gek. Eier.

Kaffee + 25 g Rahm
 1 gek. Ei.

Kaffee + 25 g Rahm
 1 gek. Ei.

Kaffee + 25 g Rahm
 1 Sehei (248/2).

Kaffee + 25 g Rahm
 1 gek. Ei.

II. Frühstück.

Bouillon (1)
 Käseauflauf (288)
 Kopfsalat I (381).

Eiersalat mit Sardinen
 (257)
 Bouillon (1).

Diab.-Milch (536)
 2 gek. Eier.

Bouillon (1)
 Bratwurst (200)
 Kopfsalat I (381).

Bouillon (1)
 Rührei (258)
 Kopfsalat I (381).

Diab.-Milch mit Eigelb
 (538)
 Rettich (340).

Bouillon (1)
 Rettich (340).

½ Mondaminbrei
 (378/2).

*) Anm. Durch Zulage von kohlehydrathaltigen Gerichten und Nahrungsmitteln zu den Verordnungen mit 10, 15 und 20 g Kohlehydraten läßt sich die Zahl der Menus mit 30, 35 und 40 g Kohlehydraten leicht vermehren.

Mittageßen.	Kaffee.	Abendbrot.
Salatsuppe (24)	Diab.-Milch mit Eigelb (538)	Sauerkraut (318)
Schweinstot. pan. (90)	20 g Schweizerkäse + 20 g Butter.	$\frac{1}{2}$ Aufschnitt V (205/2)
Gelbe Rüben (346)	—	20 g Camembert + 20 g Butter.
Raffeerahmspeise (509).	—	—
Geflügelsuppe (14)	Kaffee + 25 g Rahm.	Omelette mit Champignon (372)
Hammelfotelette (83)	—	50 g gef. f. Schinken.
Grüne Bohnen (326)	—	—
Apfel=Apfelsinen (471).	—	—
Spinatsuppe (21)	Kaffee + 25 g Rahm	$\frac{1}{2}$ gef. Kabljau (146/2)
Beefsteak (61)	1 gef. Ei.	Grüne Erbsen (334)
Schmorgurke (337)	—	20 g Schweizerkäse + 20 g Butter.
Russische Creme (507).	—	—
Zwiebelsuppe (28)	Kaffee + 25 g Rahm	Seheier auf Speck (249)
Rahmschnitzel (70)	20 g Schweizerkäse.	Käseauflauf (288)
Grüne Bohnen (324) + 20 g zerl. Butter	—	Kopfsalat I (381)
Buttermilchcreme (504).	—	Radieschen (339).
Käsesuppe (44)	Kaffee + 25 g Rahm	Kohlrüben mit Speck (344)
Hammelragout (215)	20 g Schweizerkäse + 20 g Butter.	Weinschaum (501).
Apfelbrei (30).	—	—
Fischsuppe (18)	Kaffee + 25 g Rahm	Rührei mit Schinken (260)
Ochsenfleisch gef. (56)	30 g Edamerkäse + 20 g Butter.	Kopfsalat I (381).
Spinat mit Speck (302)	—	—
Buttermilchcreme (504).	—	—
Zwiebelsuppe (28)	Kaffee + 25 g Rahm	Rührei (258)
Deutsches Beefsteak von Kalb (194)	30 g Mettwurst + 20 g Butter.	Kopfsalat I (381)
Spinat (301)	—	Tee + 25 g Rahm.
Apfelbrei (469).	—	—
Blumenkohluppe (26)	Kaffee + 25 g Rahm	Seheier (248)
Deutsches Beefsteak (193)	20 g Schweizerkäse + 20 g Butter.	Spinat (301)
Gurkensalat I (391)	—	Rotwein m. Eigelb (550)
Rhabarberkompott (473).	—	—

C 75—85 R 30.

Nr. 361.
C 75 R 170
R 30 C 2025.

Nr. 362.
C 80 R 175
R 30 C 2100.

Nr. 363.
C 80 R 190
R 30 C 2250.

Nr. 364.
C 80 R 200
R 30 C 2350.

Nr. 365.
C 85 R 160
R 30 C 2000.

Nr. 366.
C 85 R 170
R 30 C 2100.

Nr. 367.
C 85 R 175
R 30 C 2125.

Nr. 368.
C 85 R 185
R 30 C 2250.

I. Frühstück.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gek. Ei.

Kaffee + 25 g Rahm
1 Seife (248/2).

Kaffee + 25 g Rahm
1 gek. Ei.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gek. Ei.

Kaffee + 25 g Rahm
1 Seife (248/2).

Kaffee + 25 g Rahm
1 gek. Ei.

Kaffee + 25 g Rahm
1 Seife (248/2).

Kaffee + 25 g Rahm
1 gek. Ei.

II. Frühstück.

Sauerkrautsalat (400)
1/2 Speck (99/2).

Bouillon (1)
25 g Ölsardinen.

Bouillon mit Eigelb
(548)
30 g Mettwurst.

Bouillon (1)
Rettich + Butter (340).

Bouillon (1)
25 g Ölsardinen.

Bouillon (1)
Rettich (340).

Bouillon (1)
Radieschen (339).

Bouillon mit Eigelb
(548)
30 g Mettwurst.

Mittageffen.

Bouillon mit Ei (4)
Schweinskotelette (89)
Rettichgemüse (340)
50 g saure Gurke
Apfelbrei (469).

Roterübensuppe (30)
Zwiebeltunke (440)
Rettichgemüse (340)
Apfelbrei (469).

Selleriesuppe (31)
Kalbsroulade (72)
Pilzmus (362)
Birnen (472).

Roterübensuppe (30)
Deutsches Beefsteak von
Kalb (194)
Rosenkohl (314) + 30 g
zerl. Butter
Apfelbrei (469).

Roterübensuppe (30)
Sauerbraten (64)
Wirjing (320)
Russische Creme (507).

Roterübensuppe (30)
Kalbsbraten (67)
Rohrübengemüse (343)
Apfelbrei (469).

Gemüsesuppe (35)
Deutsches Beefsteak von
Kalb (194)
Rohlrabi (322)
Heidelbeeren (476).

Selleriesuppe (31)
Beefsteak (61)
Blumenkohl (311) +
30 g zerl. Butter
Birnen (472).

Kaffee.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Edamerkäse + 20 g
Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
20 g Schweizerkäse +
20 g Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
20 g Camembert + 10 g
Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Edamerkäse + 20 g
Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
Apfelbrei (469).

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Edamerkäse + 20 g
Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Mettwurst + 20 g
Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Camembert + 10 g
Butter.

Abendbrot.

2 gek. Eier.
Blumenkohl (311) +
30 g zerl. Butter.

Sauerkraut (318)
 $\frac{1}{2}$ Gebr. Speck (99/2).

Frankfurter Würstchen
1 Paar
Bayrisch Kraut (319)
Tee + 25 g Rahm.

Sauerfrautauflauf (290)
Sehei (248)
Kopfsalat I (381).

Sauerkraut (318)
20 g Schweizerkäse +
20 g Butter.

Sauerfrautauflauf (290)
Seheier (248)
Kopfsalat I (381).

Rührei (258)
Kopfsalat I (381)
Tee + 25 g Rahm.

Frankfurter Würstchen
1 Paar
Bayrisch Kraut (319)
Tee + 25 g Rahm.

€ 85—95 R 30.

Nr. 369.
 € 85 ₤ 185
 R 30 € 2250.

Nr. 370.
 € 85 ₤ 190
 R 30 € 2300.

Nr. 371.
 € 85 ₤ 190
 R 30 € 2300.

Nr. 372.
 € 85 ₤ 195
 R 30 € 2350.

Nr. 373.
 € 90 ₤ 165
 R 30 € 2075.

Nr. 374.
 € 90 ₤ 180
 R 30 € 2225.

Nr. 375.
 € 95 ₤ 165
 R 30 € 2075.

Nr. 376.
 € 95 ₤ 170
 R 30 € 2175.

I. Frühstück.

Kaffee + 25 g Rahm
 1 Sehei (248/2).

Kaffee + 25 g Rahm
 1 gef. Ei.

Kaffee + 25 g Rahm
 30 g Mettwurst + 20 g
 Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
 30 g gef. f. Schinken +
 20 g Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
 1 gef. Ei.

Kaffee + 25 g Rahm
 1 Sehei (248/2).

Kaffee + 25 g Rahm
 30 g Edamerkäse + 20 g
 Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
 30 g Edamerkäse + 20 g
 Butter.

II. Frühstück.

Spinat mit Speck (302)
 Bouillon (1).

200 g Most
 50 g Rettich + 25 g
 Butter.

Bouillon (1)
 Stangenspargel (299) +
 30 g zerl. Butter.

Kafao (539)
 1 gef. Ei.

Seheier (248)
 Kopfsalat I (381).

Bouillon (1)
 25 g Olsardinen.

30 g kalter Braten +
 20 g Butter
 Gurkensalat I (391).

Bouillon (1)
 $\frac{1}{2}$ Schinken (94/2) +
 Kopfsalat I (381).

Mittagessen.

Zwiebelsuppe (28)
Kalbssteak (68)
Wirsing (320)
Apfelbrei (469).

Salatsuppe (24)
Deutsches Beefsteak (193)
Gelbe Rüben (346)
Heidelbeerkompott (476).

Gelberübensuppe (29)
Rotzunge geb. (158)
Kopfsalat I (381)
Buttermilchcreme (504).

Blumenkohlsuppe (26)
Kalbssteak (68)
Pommes frites (366) +
Pilzmus (362).

Spinatsuppe (21)
Kalbsbraten (67)
Gurkensalat II (392)
 $\frac{1}{2}$ Rahmspeise mit Ra-
kao (510/2).

Roterübensuppe (30)
Schweinskotelette, pan.
(90)
Wirsing (320)
Apfelbrei (469).

Blumenkohlsuppe (26)
Rotzunge geb. (156)
Tomatentunke (439)
Zwetschggen (483).

Gemüsesuppe (35)
Zander (169) + 30 g
zerl. Butter
Grüne Bohnen (324) +
30 g zerl. Butter
Reineclauden (485).

Raffee.

Raffee + 25 g Rahm
20 g Schweizerkäse +
20 g Butter.

Raffee + 25 g Rahm
30 g Camembert + 20 g
Butter.

Raffee + 25 g Rahm
2 gef. Eier.

Raffee + 25 g Rahm
30 g Edamerkäse + 20 g
Butter.

Raffee + 25 g Rahm
Birnenkompott (472).

Raffee + 25 g Rahm
20 g Schweizerkäse +
20 g Butter.

Raffee + 25 g Rahm
1 Sehei (248/2).

Raffee + 25 g Rahm.

Abendbrot.

Sauerfrantauflauf
(290).

Rührei mit Schinken
(260)
Roterübensalat (395).

Wirsing m. Speck (321)
30 g Edamerkäse + 20 g
Butter.

Seheier (248)
Gurkensalat I (391)
Gefüllte Tomate (336).

Aufschnitt I (201)
Grüne Bohnen (324) +
30 g zerl. Butter.

Rührei (258)
Kopfsalat I (381)
Sauerfrant (318).

Grüne Bohnen (324) +
30 g zerl. Butter
Omelette (267).

Kalbfleischragout (211)
Endivienalat I (385).

C 95 R 30.

Nr. 377.
C 95 ♂ 175
R 30 C 2225.

I. Frühstück.

Kaffee + 20 g Diab.-
Milch
30 g gef. f. Schinken +
20 g Butter.

II. Frühstück.

Bouillon mit Eigelb
(548)
Seheier (248) + 50 g
saure Gurke.

Nr. 378.
C 95 ♂ 175
R 30 C 2225.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gef. Ei.

Bouillon (1)
Kettich (340).

Nr. 379.
C 95 ♂ 180
R 30 C 2250.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gef. Ei.

Bouillon (1)
Seringalat (233).

Nr. 380.
C 95 ♂ 185
R 30 C 2275.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gef. Ei.

Bouillon (1)
Grüne Bohnen (324) +
30 g zerl. Butter.

Nr. 381.
C 95 ♂ 185
R 30 C 2300.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gef. Ei.

Bouillon (1)
Spinat mit Speck (302).

Nr. 382.
C 95 ♂ 190
R 30 C 2350.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gef. Ei.

Bouillon (1)
Kettich (340).

Nr. 383.
C 95 ♂ 200
R 30 C 2400.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Edamerkäse + 20 g
Butter.

30 g kalter Braten +
20 g Butter
Gurkenalat I (391).

Nr. 384.
C 95 ♂ 200
R 30 C 2400.

Kaffee + 25 g Rahm
Seheier (248).

Bouillon (1)
Sauerkraut (318)
Gebr. Speck (99).

Mittagessen.

Gemüsesuppe (35)
 Schweinsfilet (88)
 Kartoffelsalat (409)
 30 g Edamerkäse + 20 g
 Butter.

Roterübensuppe (30)
 Kalbjau (146) +
 Raperntunke (424)
 Apfelbrei (469).

Blumenkohlsuppe (26)
 Schweinskotelette (89)
 Rosenkohl (314) + 30 g
 Butter.

Kerbelsuppe (23)
 Schweinskotelette (89)
 Kohlrabi (323)
 Johannisbeeren (477).

Ochsenfleischsuppe (8)
 Grüner Hering gebr. (141)
 Sauerkraut (318)
 Apfelbrei (470).

Roterübensuppe (30)
 Kalbfleisch gef. (65) +
 Holländ. Tunke (422)
 Kopfsalat I (381)
 Apfelbrei (469).

Blumenkohlsuppe (26)
 Kalbsteak (68)
 Kohlrabi (322)
 Zwetschggen (483).

Roterübensuppe (30)
 Kalbsteak (68)
 Kohlrüben (343)
 Apfelbrei (470).

Kaffee.

Kaffee + 20 g Diab.=
 Milch
 1 gef. Ei + 10 g Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
 30 g Edamerkäse + 20 g
 Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
 30 g Camembert + 20 g
 Butter.

200 g Most
 20 g Schweizerkäse +
 20 g Butter.

Tee + 25 g Rahm
 50 g Rettich + 25 g
 Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
 30 g Edamerkäse + 20 g
 Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
 1 Seheier (248/2).

Kaffee + 25 g Rahm
 30 g Schweizerkäse.

Abendbrot.

Bratwurst (200)
 $\frac{1}{2}$ Spinat mit Speck
 (302/2).

Sauerkrautauflauf (290)
 Seheier (248)
 Kopfsalat I (381).

Spinatauflauf (292)
 Tomatensalat (399).

Speck + Zwiebel (100)
 50 g saure Gurke
 50 g gef. f. Schinken
 Kopfsalat I (381).

Gefüllte Eier (255)
 $\frac{1}{2}$ Aufschnitt I (201/2)
 Endivienalat I (385).

Sauerkrautauflauf (290)
 Seheier (248)
 Kopfsalat I (381).

Grüne Bohnen (324) +
 30 g zerl. Butter
 Omelette (207).

1 gef. Ei
 Bratwurst (200)
 $\frac{1}{2}$ Kartoffelsalat (409/2)
 Kopfsalat I (381).

C 95—100 R 30.

Nr. 385.

C 95 R 205

R 30 C 2450.

I. Frühstück.

Kaffee + 25 g Rahm

1 gek. Ei.

II. Frühstück.

Diab.-Milch (536)

30 g kalter Braten +

25 g Butter + 30 g

saure Gurke.

Nr. 386.

C 95 R 220

R 30 C 2600.

Kaffee + 25 g Rahm

1 gek. Ei.

Bouillon (1)

Spargelsalat (396)

½ Kalbsbraten (67/2).

Nr. 387.

C 95 R 220

R 30 C 2600.

Kaffee + 25 g Rahm

30 g Camembert + 20 g

Butter.

Bouillon (1)

Seheier auf Speck (249)

+ 50 g saure Gurke.

Nr. 388.

C 95 R 230

R 30 C 2700.

Kaffee + 25 g Rahm

1 gek. Ei.

Bouillon mit Eigelb

(548)

30 g Mettwurst + 20 g

Butter.

Nr. 389.

C 100 R 165

R 30 C 2125.

Kaffee + 25 g Rahm

1 gek. Ei.

Bouillon (1)

30 g ger. Lachs + 20 g

Butter.

Nr. 390.

C 100 R 165

R 30 C 2125.

Kaffee + 25 g Rahm

1 Sehei (248/2).

Bouillon (1)

25 g Ölserdinen.

Nr. 391.

C 100 R 170

R 30 C 2175.

Kaffee + 25 g Rahm

30 g Edamerkäse + 20 g

Butter.

Diab.-Milch (536)

2 gek. Eier.

Nr. 392.

C 100 R 175

R 30 C 2225.

Kaffee + 25 g Rahm

1 gek. Ei.

30 g gek. f. Schinken +

20 g Butter

Bouillon (1).

Mittagessen.

Bouill. m. Ochsenmark (3)
Beefsteak (61)
½ Bratkartoffeln (365/2)
Gurkensalat I (391)
Russische Creme (507).

Zwiebelsuppe (28)
Sauerbraten (64)
Roterübensalat (395)
Apfelbrei (470).

Bouill. m. Ochsenmark (3)
Schweinsfilet (88)
Bratkartoffeln (365)
Sauerkraut (318)
Stachelbeeren (480).

Selleriesuppe (31)
Schnitzel (69)
Blumenkohl (311) +
Diab.-Tunke (420 a)
Birnen (472).

Blumenkohlsuppe (26)
Taube (119)
Apfelmus (469).

Roterübensuppe (30)
Gef. Kalbfleisch (65) +
Holländische Tunke (422)
Grüne Erbsen (334)
Apfelbrei (469).

Bouillon mit Ei (4)
Kalbsbraten (67)
Gelbrüben (346)
Rahmspeise mit Äpfeln
(511).

Grüne Erbsensuppe (33)
Kalbsbraten (67)
Spinat (301)
Salzmandeln (494).

Raffee.

Raffee + 20 g Diab.-
Milch
20 g Schweizerkäse +
20 g Butter.

Raffee + 25 g Rahm
30 g Edamerkäse + 20 g
Butter.

Raffee + 25 g Rahm
15 g Roquefort + 20 g
Butter.

Raffee + 25 g Rahm
30 g Camembert + 20 g
Butter.

Raffeecreme (509).

Raffee + 25 g Rahm
20 g Schweizerkäse +
20 g Butter.

Raffee + 25 g Rahm
1 gef. Ei.

Tee + 25 g Rahm
30 g ger. Lachs + 20 g
Butter.

Abendbrot.

Pilzomelette (262)
Rettich (340)
Tee + 25 g Rahm.

Rotkraut (313)
Seheier (248)
Kopfsalat I (381).

50 g Roastbeef
Omelette (267)
Endiviensalat I (385)
Tee + 25 g Rahm.

Frankfurter Würstchen
1 Paar
Bayerisch Kraut (319)
Tee + 25 g Rahm.

Grüne Bohnen mit
Speck (327)
Käse in Sulz (497)
Tee + 25 g Rahm.

Karpfen (149) +
25 g zerl. Butter
Sauerkraut (318).

Omelette mit Spinat
(371)
Endiviensalat I (385)
Rettich (340).

Kalbshirn in Sulz (240)
Kopfsalat I (381)
15 g Roquefort + 15 g
Butter.
Tee + 25 g Rahm.

C 100 R 30.

Nr. 393.
C 100 R 175
R 30 C 2225.

I. Frühstück.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gek. Ei.

II. Frühstück.

Kaffee mit Eigelb (540).

Nr. 394.
C 100 R 180
R 30 C 2250.

Kaffee + 25 g Rahm
20 g Schweizerkäse +
20 g Butter.

Diab.-Milch (536)
2 gek. Eier.

Nr. 395.
C 100 R 185
R 30 C 2300.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gek. Ei.

Bouillon mit Eigelb
(548)
30 g Edamerkäse + 20 g
Butter.

Nr. 396.
C 100 R 190
R 30 C 2350.

Kaffee + 25 g Rahm
1 Sehei (248/2).

Bouillon (1)
50 g gek. f. Schinken
Tomaten Salat (399).

Nr. 397.
C 100 R 190
R 30 C 2350.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gek. Ei.

Bouillon (1)
Grüne Bohnen (324) +
30 g Butter.

Nr. 398.
C 100 R 195
R 30 C 2400.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gek. Ei.

Bouillon (1)
½ Fleischsalat (231/2).

Nr. 399.
C 100 R 195
R 30 C 2400.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gek. Ei.

Bouillon (1)
30 g gek. f. Schinken +
20 g Butter.

Nr. 400.
C 100 R 195
R 30 C 2400.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gek. Ei.

Bouillon (1)
Rohrüben mit Speck
(344).

Mittageffen.	Raffee.	Abendbrot.
Kartoffelsuppe (36)	Raffee + 25 g Rahm.	Rührei mit Schinf. (260)
Kalbsteak (68)		Kopfsalat I (381)
Grüne Bohnen (324) + 30 g zerl. Butter		30 g Edamerkäse + 20 g Butter.
Eiweißbrei (502).		
—	—	—
Kalbshirnsuppe (11)	Kakao mit Eigelb (540)	Aufschnitt II (302)
Schweinsfilet (88)	Mandelgebäck (493).	Gurkensalat I (391)
Grüne Bohnen (324) + 30 g zerl. Butter		Diab.=Milch (536).
Birnenkompott (472).		
—	—	—
Steinpilzsuppe (41)	Raffee + 25 g Rahm.	Tomatengemüse (335)
Kalbsbrust (73)		Rührei (258)
Grüne Erbsen (334)		Kopfsalat I (381).
Himbeerrahmspeise (515).		
—	—	—
Gelbrübensuppe (29)	Tee + 25 g Rahm	Matjeshering (144)
Schweinskotelette (89)	30 g Edamerkäse + 10 g Butter.	50 g kalter Braten
Rohlrabigemüse (322)		Gurkensalat I (391).
Kopfsalat I (381)		
Aprikosenkompott (481).		
—	—	—
Spinatsuppe (21)	Raffee + 25 g Rahm	½ Aufschnitt VI (206/2)
Kalbfleischragout (211)	30 g Edamerkäse + 20 g Butter.	Blumentohlsalat I (397)
50 g saure Gurke		Rettich (340).
Russische Creme (507).		
—	—	—
Endiviensuppe (25)	Raffee + 25 g Rahm.	Spinatauflauf (292) + Diab.=Tunke (420 a)
Rinderbraten (60)		Rettich (340).
Wirsing (320)		
Omelette (267).		
—	—	—
Einlaufsuppe (5)	Raffee creme (503).	Omelette mit Speck (268)
Kalbsbraten (67)		Kopfsalat I (381)
Spinat (301)		Rettich (340).
Zwetschgen (483).		
—	—	—
Gelbrübensuppe (29)	Raffee + 25 g Rahm	½ Fleischbrei gedünstet (226/2)
Kalbsteak (68)	20 g Schweizerkäse + 20 g Butter.	2 gek. Eier
Rettichgemüse (340)		Specktunke (436).
Apfelbrei (469).		
—	—	—

€ 100—105 R 30.

Nr. 401.

€ 100 R 210
R 30 € 2600.

Nr. 402.

€ 100 R 215
R 30 € 2625.

Nr. 403.

€ 100 R 215
R 30 € 2625.

Nr. 404.

€ 100 R 220
R 30 € 2675.

Nr. 405.

€ 100 R 225
R 30 € 2650.

Nr. 406.

€ 100 R 230
R 30 € 2700.

Nr. 407.

€ 100 R 235
R 30 € 2775.

Nr. 408.

€ 105 R 170
R 30 € 2200.

I. Frühstück.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gek. Ei.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Camembert + 20 g
Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gek. Ei.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gek. Ei + 10 g Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
20 g Schweizerkäse +
20 g Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
20 g Schweizerkäse +
20 g Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Mettwurst + 20 g
Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gek. Ei.

II. Frühstück.

200 g Most
20 g Schweizerkäse +
20 g Butter

Bouillon (1)
Seheier (248)
50 g saure Gurken.

Bouillon mit Ei (549)
Spinat mit Speck (302).

Tee + 25 g Rahm
Wirsing mit Speck (321).

Bouillon (1)
Rührei (258)
Kopfsalat I (381).

Bouillon (1)
Rührei (258) + Kopf-
salat I (381).

Bouillon (1)
Rührei mit Speck (259)

Bouillon (1)
Rettich (340).

Mittageffen.

Gelbrübensuppe (29)
 Rehbraten (101)
 Kopffalat I (381)
 Omelette m. Apf. (274).

Zwiebelsuppe (28)
 Schweinefleisch (84)
 Gef. Kartoffeln (363)
 Sauerkraut (318).

Kartoffelsuppe (36)
 Rabljau geb. (148)
 Endiviensalat I (385)
 Russische Creme (507).

Bouill. m. Ochsenmark (3)
 $\frac{1}{2}$ Käseauflauf (287/2)
 Secht gebaden (138)
 Mayonnaise (425)
 Preiselbeeren (475).

Zwiebelsuppe (28)
 Schweinskotelette (89)
 Gelbrüben geschm. (348)
 Apfelrahmspeise (511).

Steinpilzsuppe (41)
 Schellfisch (161) + 30 g
 zerl. Butter
 Omelette mit Preisel-
 beeren (275).

Zwiebelsuppe (28)
 Schweinebraten (87)
 Bratkartoffeln (365)
 Sauerkraut (318).

Gebrannte Suppe (47)
 Kalbsteak (68)
 Grüne Bohnen (324) +
 30 g zerl. Butter
 Birnen (472).

Kaffee.

Tee + 25 g Rahm
 50 g Rettich + 25 g
 Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
 30 g Mettwurst + 20 g
 Butter.

Kaffee + 25 g Rahm.
 2 gef. Eier.

Kaffee + 25 g Rahm
 20 g Schweizerkäse +
 20 g Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
 2 gef. Eier.

Kaffee + 25 g Rahm
 Mandelgebäck (493).

Kaffee + 25 g Rahm
 30 g Camembert + 20 g
 Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
 30 g Camembert + 20 g
 Butter.

Abendbrot.

Seheier (248)
 Spinat (301)
 Speck u. Zwiebel (100)
 Kopffalat I (381).

Bratwurst (200)
 Rührei mit Speck (259)
 Kopffalat I (381).

Rührei mit Schinck. (279)
 Roterübensalat (395).

Seheier (248)
 Kopffalat I (381)
 Tomatengemüse (335).

Sauerkraut (318)
 50 g gef. f. Schinken
 30 g Camembert + 20 g
 Butter.

Gef. Schinken (94)
 Grüne Erbsen (334)
 Radieschen (339).

Aufschnitt V (205)
 Seheier (248)
 Kopffalat I (381).

Aufschnitt I (201)
 Gurkensalat I (391)
 Milch (536).

€ 105 R 30.

Nr. 409.

€ 105 R 175

R 30 € 2250.

I. Frühstück.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gef. Ei.

II. Frühstück.

Bouillon (1)
30 g Edamerkäse + 20 g
Butter.

Nr. 410.

€ 105 R 180

R 30 € 2300.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gef. Ei.Bouillon mit Eigelb
(548)
30 g Salami.

Nr. 411.

€ 105 R 180

R 30 € 2300.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gef. Ei.Bouillon (1)
Kettich (340).

Nr. 412.

€ 105 R 185

R 30 € 2350.

Kaffee + 25 g Rahm
20 g Schweizerkäse +
20 g Butter.Bouillon mit Ei (549)
Gurkensalat I (391).

Nr. 413.

€ 105 R 185

R 30 € 2400.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gef. Ei.Bouillon (1)
 $\frac{1}{2}$ Fleischsalat (231/2).

Nr. 414.

€ 105 R 195

R 30 € 2500.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gef. Ei.Bouillon (1)
 $\frac{1}{2}$ Aufschnitt (201/2)
Kopfsalat I (381).

Nr. 415.

€ 105 R 195

R 30 € 2500.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Zervelatwurst +
20 g Butter.Diab.-Milk (536)
1 gef. Ei.

Nr. 416.

€ 105 R 200

R 30 € 2550.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gef. Ei.Bouillon (1)
Spinat mit Speck (302).

Mittageßen.

Kalbfleischsuppe (10)
 Rotzunge ged. (157)
 Apfelbrei (469).

Spinatsuppe (21)
 Kalbschnitzel (69)
 Bratkartoffeln (365)
 Kopfsalat I (381)
 Preiselbeeren (475).

Endiviensuppe (25)
 Huhn (109)
 Gelbe Rüben (346)
 Apfelbrei (469).

Blumentohlsuppe (26)
 Kalbfleischbrei (227)
 Spinat (301)
 1 Sehei (248/2).

Einlaussuppe (5)
 Roastbeef (62)
 Gelbe Rüben (346)
 Raffeerahmspeise (509).

Blumentohlsuppe (26)
 Sauerbraten (64)
 Weißkraut (315)
 $\frac{1}{2}$ Rahmspeise m. Äpfeln
 (511/2).

Bouillon mit Ei (4)
 Schweinskotelette (89)
 Grüntohl (312)
 30 g Camembert + 20 g
 Butter.

Ochsenchwanzsuppe (9)
 Kalbssteak (68)
 Gurkensalat I (391)
 Stachelbeercrème (526).

Kaffee.

Tee + 25 g Rahm
 Rettich (340).

Kaffee schwarz
 Zitronenauflauf (499).

Kaffee + 25 g Rahm
 30 g Edamerkäse + 20 g
 Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
 Mandelgebäck (493).

Kaffee + 25 g Rahm
 30 g Edamerkäse + 20 g
 Butter.

Tee + 25 g Rahm
 Radieschen (339).

Kaffee mit Eigelb (540)
 1 gef. Ei.

Kaffee + 25 g Rahm
 20 g Schweizerkäse +
 20 g Butter.

Abendbrot.

Sauerkrautauflauf (290)
 Seheier (248)
 Kopfsalat I (381).

Felchen (131) + 20 g
 zerl. Butter
 Tomate mit Fleisch
 (336).

1 gef. Ei.
 Aufschnitt VIII (208)
 Kopfsalat I (381).

Matjeshering (144)
 Grüne Bohnen m. Speck
 (327).

$\frac{1}{2}$ Bratkartoffeln (365/2)
 Roterübensalat (395)
 Omelette mit Preisel-
 beeren (275).

Spinatauflauf (292)
 30 g Edamerkäse + 20 g
 Butter.

Kalbshirn gebr. (188)
 Roterübensalat (395).

Blumentohlaufauf
 (293)
 Kopfsalat I (381)
 Rettich (340).

C 105—110 R 30.

Nr. 417.
C 105 R 200
R 30 C 2550.

Nr. 418.
C 105 R 210
R 30 C 2600.

Nr. 419.
C 105 R 220
R 30 C 2700.

Nr. 420.
C 110 R 165
R 30 C 2200.

Nr. 421.
C 110 R 175
R 30 C 2300.

Nr. 422.
C 110 R 180
R 30 C 2350.

Nr. 423.
C 110 R 190
R 30 C 2400.

Nr. 424.
C 110 R 195
R 30 C 2450.

I. Frühstück.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gek. Ei.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g gek. f. Schinken +
20 g Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Jervelatwurst +
20 g Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gek. Ei.

Kaffee + 25 g Rahm
Unibrot mit Butter und
Käse (463 a).

Kaffee + 25 g Rahm
1 gek. Ei.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gek. Ei.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gek. Ei.

II. Frühstück.

Bouillon mit Ei
50 g Rettich + 25 g
Butter.

1 gek. Ei
Tomatensalat (399).

Bouillon (1)
Rettich (340).

Bouillon (1)
Tomatensalat (399).

Diab.-Milch (536).

Diab.-Milch (536)
Apfelbrei (469).

Bouillon (1)
Tomatensalat (399).

Bouillon (1)
Schweizersalat (411).

Mittagessen.

Sauerampfersuppe (22)
 Rahmschnitzel (70)
 Kohlrabi (322)
 Rahmspeise mit Him-
 beeren (515).

Bouillon (1)
 Stangenspargel (299) +
 30 g zerl. Butter
 Hühnerfrikassee (217)
 Kopfsalat I (381)
 Omelette mit Johannis-
 beeren (276).

Räsesuppe (44)
 Schellfisch geb. (163)
 Schwarzwurzel (351)
 Apfelbrei (469).

Hühnersuppe (15)
 Lachs (152) + 30 g zerl.
 Butter.
 Apfelsinengelee (530).

Gemüsesuppe (35)
 Schnitzel (69)
 Sauerampfer (307)
 Zitronencreme (509).

Fischsuppe (18)
 Kalbsteak (68)
 Blumentohl (311) +
 Diab.-Tunke (420 a)
 Weinschaum (501).

Ochsenchwanzsuppe (9)
 Beefsteak (61)
 Blumentohl (311) +
 Diab.-Tunke (420 a)
 Ananas (489).

Bouillon mit Ei (4)
 Hammelfotelette (83)
 Zwiebeltunke (440)
 Omelette mit Johannis-
 beeren (276).

Kaffee.

Tee + 25 g Rahm
 15 g Roquefort + 15 g
 Butter.

Kaffee (539)
 Rahmspeise von Erd-
 beeren (513).

Tee + 25 g Rahm
 2 gek. Eier.

Tee + 25 g Rahm
 30 g Mettwurst + 20 g
 Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
 1 gek. Ei.

Kaffee + 25 g Rahm.

Kaffee + 25 g Rahm
 15 g Roquefort + 15 g
 Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
 30 g Zerkelatwurst +
 20 g Butter.

Abendbrot.

Auflauf von Kalbshirn
 (285)
 Kopfsalat I (381)
 Heidelbeerkompott (476).

Rührei mit Morcheln
 (266)
 Gurkensalat I (391)
 Tee + 25 g Rahm.

Kalbshirnauflauf (285)
 Kopfsalat I (381)
 20 g Schweizerkäse +
 20 g Butter.

Blumentohl (311)
 + 30 g zerl. Butter
 Omelette mit Preisel-
 beeren (275)
 Tee + 25 g Rahm.

Seheier mit Bratwurst
 (252)
 Kopfsalat III (383)
 Rettich (340).

Spinatauflauf (292) +
 30 g zerl. Butter
 20 g Schweizerkäse +
 20 g Butter.

Zander mit Rahm (173)
 Schmorgurke (337)
 Tee + 25 g Rahm.

Grüne Bohnen m. Speck
 (327)
 1 gek. Ei
 30 g Edamerkäse + 20 g
 Butter.

C 110 R 30.

Nr. 425.
C 110 F 195
R 30 C 2450.

Nr. 426.
C 110 F 195
R 30 C 2450.

Nr. 427.
C 110 F 195
R 30 C 2450.

Nr. 428.
C 110 F 200
R 30 C 2500.

Nr. 429.
C 110 F 215
R 30 C 2625.

Nr. 430.
C 110 F 215
R 30 C 2625.

Nr. 431.
C 110 F 220
R 30 C 2700.

Nr. 432.
C 110 F 220
R 30 C 2700.

I. Frühstück.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gef. Ei.

Kaffee + 25 g Rahm
20 g Schweizerkäse +
10 g Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gef. Ei.

Kaffee + 25 g Rahm
Seheier (248).

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Camembert + 20 g
Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gef. Ei.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g gef. f. Schinken +
20 g Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
20 g Schweizerkäse +
20 g Butter.

II. Frühstück.

Bouillon (1)
Spinat mit Speck (302).

Bouillon (1)
Rührei (258)
Kopfsalat I (381).

Kettichgemüse (340)
200 g Apfelmöf.

Bouillon (1)
Tomate, gefüllt (336).

Bouillon (1)
Seheier mit Speck (249)
+ 50 g faure Gurke.

Bouillon (1)
 $\frac{1}{2}$ Heringsalat (233/2).

Sauertraut (318)
 $\frac{1}{4}$ Speck (98/4).

Bouillon m. Eigelb (547)
30 g kalter Braten +
20 g Butter
Feldsalat I (388).

Mittagessen.	Kaffee.	Abendbrot.
Salatsuppe (24) Sauerbraten (64) Gelbe Rüben (346) Russische Creme (507).	Kaffee + 25 g Rahm Preißelbeeren (475).	Käseauflauf (287) Endivienalat I (285).
Bouill. m. Ochsenmark (3) Rahmschnitzel (70) Kettichgemüse (340) Gurkenalat I (391) Sauermilchcreme (505).	Kaffee + 25 g Rahm 1 gef. Ei.	Blumenkohlauflauf (293) Kopfsalat I (381) 30 g Camembert + 15 g Butter.
Bouill. m. Ochsenmark (3) Schweinskotelette (pan.) (90) Wachsbohnen (331) Sauermilchcreme (505).	Kaffee + 25 g Rahm 30 g Edamerkäse + 20 g Butter.	2 harte Eier + Remou- lade (433) Blumenkohl (311) + 30 g zerl. Butter.
Zwiebelsuppe (28) Kalbssteak (194) Sauerampfer (307) Zwetschgengericht (484).	Kaffee mit Eigelb (540) 1 gef. Ei + 10 g Butt.	Auflschnitt III (203) Gurkenalat II (392) 30 g Camembert + 20 g Butter.
Bouill. m. Ochsenmark (3) Kalbschnitzel (69) Blumenkohl (311) + 30 g zerl. Butter Birnen (472).	Kaffee + 25 g Rahm 30 g ger. Lachs + 20 g Butter.	50 g kalter Braten + 50 g saure Gurke Omelette (267) Schwarzwurzelalat (402) Tee + 25 g Rahm
Steinpilzsuppe (41) Fasan mit Sauerkraut (125) Kaffeegefrorenes I (514).	Tee + 25 g Rahm Unibrot mit Tomaten (467 a).	Gefüllte Eier (255) Blumenkohlalat (397) 30 g Zunge + 20 g Butter.
Bouillon mit Ei (4) Kalbsroulade (72) Schmorgurke (337) Apfel in Gelee (503).	Kaffee + 25 g Rahm 2 gef. Eier.	Rührei mit Spinat und Käse (265) Kopfsalat I (381).
Spinatsuppe (21) Beefsteak (61) Kohlrabi (322) Stachelbeerkompott (480).	Tee + 25 g Rahm Seheier (248).	Bohnen mit Speck (327) Omelette (267).

€ 110—115 R 30.

Nr. 433.
€ 110 ♂ 220
R 30 € 2700.

Nr. 434.
€ 110 ♂ 235
R 30 € 2900.

Nr. 435.
€ 115 ♂ 160
R 30 € 2100.

Nr. 436.
€ 115 ♂ 170
R 30 € 2200.

Nr. 437.
€ 115 ♂ 180
R 30 € 2300.

Nr. 438.
€ 115 ♂ 190
R 30 € 2400.

Nr. 439.
€ 115 ♂ 190
R 30 € 2400.

Nr. 440.
€ 115 ♂ 205
R 30 € 2550.

I. Frühstück.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g gef. f. Schinken +
20 g Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Camembert + 20 g
Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
20 g Schweizerkäse +
20 g Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
20 g Schweizerkäse +
20 g Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gef. Ei.

Kaffee + 25 g Rahm
20 g Schweizerkäse +
20 g Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g gef. f. Schinken.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gef. Ei.

II. Frühstück.

Diab.-Milch mit Eigelb
(538).

Bouillon mit Ochsen-
mark (3)
Seheier (248)
Kopfsalat I (381).

Bouillon (1)
2 gef. Eier + Remou-
lade (433).

Bouillon (1)
Marin. Hering (145) +
30 g saure Gurke.

Bouillon (1)
Fleischsalat (231).

Diab.-Milch (536)
2 gef. Eier.

Bouillon (1)
Seheier (248)
Kopfsalat I (381).

Bouillon (1)
Tomate, gefüllt (336).

Mittagessen.

Salatsuppe (24)
Roastbeef (62)
 $\frac{1}{2}$ Bratkartoffeln (365/2)
Kopfsalat I (381)
Weinschaum (501).

—
Selleriesuppe (31)
Rahmschnitzel (70)
Bratkartoffeln (365)
Russische Creme (507).

—
Gemüsesuppe (35)
Deutsches Beefsteak von
Kalbfleisch (194)
Kohlrabi (322)
Johannisbeeren (477).

—
Eierstichsuppe (6)
Schweinefleisch m. Weiß-
kraut (85)
Russische Creme (507).

—
Spinatsuppe (21)
Beefsteak (61)
Roterübgemüse (341)
Bratkartoffeln (365).

—
Blumenkohlsuppe (26)
Beefsteak (61)
Grüne Bohnen m. Butter-
mehl (329)
Mirabellen (486).

—
Tomatensuppe (27)
Schweinskotelette (89)
Grüne Bohnen (324) +
20 g zerl. Butter
Sauermilchcreme (505).

—
Krebsuppe (19)
Hackbraten (199)
Rosenkohl (314) + 30 g
zerl. Butter
Apfelbrei (469).

Kaffee.

Kaffee + 25 g Rahm
20 g Schweizerkäse +
20 g Butter.

—
Kaffee + 25 g Rahm
Eiersalat (256).

—
Kaffee + 25 g Rahm.

—
Kaffee + 25 g Rahm
2 gef. Eier + 20 g Butt.

—
Kaffee + 25 g Rahm
30 g Camembert + 20 g
Butter.

—
Kaffee + 25 g Rahm
Käse in Sulz (497).

—
Kaffee + 25 g Rahm
2 gef. Eier.

—
Kaffee + 25 g Rahm
30 g Edamerkäse + 20 g
Butter.

Abendbrot.

Spinat mit Speck (302)
Aufschnitt III (203)
Rettich (340).

—
Secht gef. (136) + 30 g
zerl. Butter
Gurkensalat I (391).

—
Aufschnitt I (201)
Gurkensalat II (392).

—
Rührei mit Spinat und
Käse (265)
Apfelbrei (469).

—
Omelette mit Lachs
(269)
Kopfsalat I (381).

—
Pilzomelette (272)
 $\frac{1}{2}$ Aufschnitt (202/2)
Kopfsalat I (381).

—
 $\frac{1}{2}$ Kalbfleischbrei (226/2)
Kopfsalat I (381)
Radieschen (339).

—
Kalbshirn in Sulz (240)
Kopfsalat I (381)
 $\frac{1}{2}$ Schweizerj Salat (411/2)
Tee + 25 g Rahm.

C 115—120 R 30.

Nr. 441.
C 115 R 205
R 30 C 2550.

Nr. 442.
C 115 R 210
R 30 C 2600.

Nr. 443.
C 115 R 230
R 30 C 2800.

Nr. 444.
C 115 R 235
R 30 C 2850.

Nr. 445.
C 115 R 245
R 30 C 2950

Nr. 446.
C 120 R 185
R 30 C 2400.

Nr. 447.
C 120 R 195
R 30 C 2500.

Nr. 448.
C 120 R 215
R 30 C 2700.

I. Frühstück.

Kaffee + 25 g Rahm
2 gef. Eier.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g kalter Braten +
20 g Butter + 30 g
saure Gurke.

Kaffee + 25 g Rahm
20 g Schweizerkäse +
20 g Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gef. Ei.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Zerkelatwurst +
20 g Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Edamerkäse + 20 g
Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
2 gef. Eier.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gef. Ei.

II. Frühstück.

Tee + 25 g Rahm
Wirsing mit Speck (321).

Diab.-Milch (536)
1 Seheier (248/2).

1 Seheier (248/2)
½ Spinat (301/2).

Hühnerfleischbrei (228)
Bouillon (1).

Bouillon (1)
Sardinen mit Eier-
salat (257).

Bouillon (1)
Seheier mit Speck (249).

Diab.-Milch I (536)
20 g Schweizerkäse +
20 g Butter.

Bouillon (1)
Spinat mit Speck (302).

Mittagessen.

Bouill. m. Ochsenmark (3)
Schweinskotelette (89)
Sauerkrautsalat (400)
Kakaorahmspeise (510).

Einlaufsuppe (5)
Kalbssteak (68)
Rohlrabi (322)
Johannisbeeren (276).

Blumenkohluppe (26)
Rotzunge gef. (156) +
30 g zerl. Butter
Sauermilchcreme (505).

Käsesuppe (44)
Ente gedünstet (121)
Weißkraut (315)
Bratäpfel (524).

Endiviensuppe (25)
Deutsches Beefsteak von
Kalbfleisch (194)
Blumenkohl (311) +
Diab.=Tunke (420 a)
 $\frac{1}{2}$ Rahmspeise m. Äpfeln
(511/2).

Eierstichsuppe (6)
Beefsteak (61)
Sauerampfer (307)
Kirschentompott (487).

Bouillon (1)
Grüne Bohnen (326) +
20 g Butter
Roastbeef (62)
Bratkartoffeln (365)
Endiviensalat I (385)
Zitronencreme (508).

Kal geb. (130)
Kopfsalat II (382)
Gefüllte Tomate (336)
Zwetschgentompott (483).

Kaffee.

Diab.=Milch mit Eigelb
(538).

Kaffeerahmspeise (509).

Kaffee + 25 g Rahm
50 g Rettich + 30 g Butt.

20 g Schweizerkäse +
20 g Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gef. Ei.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gef. Ei.

Kaffee + 20 g Diab.=
Milch.

Kakao mit Eigelb (540)
Butterbrot (441).

Abendbrot.

Aufschnitt I (201)
Rettichgemüse (340)
2 gef. Eier (247).

Spinatauflauf (292) +
30 g zerl. Butter
30 g Schweizerkäse.

Eierfuchen mit Speck
(280)
Kopfsalat I (381)
Meerrettich (427).

Rührei m. Büdling (262)
50 g gef. f. Schinken
Endiviensalat I (385).

Sauerkraut (318)
 $\frac{1}{4}$ Speck (98/4)
30 g Camembert + 20 g
Butter
 $\frac{1}{2}$ Rahmspeise m. Äpfeln
(511/2).

Tee + 25 g Rahm
Blumenkohlauflauf
(293)
Kopfsalat I (381).

Spargelauflauf (291) +
Diab.=Tunke (420 a).

Ente in Sulz (243)
Blumenkohlsalat I (397)
Tee + 25 g Rahm
15 g Roquefort + 15 g
Butter.

A 30—35.

Nr. 449.
 € 120 ♂ 225
 A 30 € 2800.

I. Frühstück.

Kaffee + 25 g Rahm
 2 Seheier auf Speck (249).

II. Frühstück.

Bouillon (1)
 30 g Mettwurst + 20 g
 Butter.

Nr. 450.
 € 120 ♂ 230
 A 30 € 2850.

Tee + 25 g Rahm
 30 g gef. f. Schinken +
 20 g Butter.

Bouillon (1)
 Seheier (248)
 Kopfsalat I (381).

Nr. 451.
 € 120 ♂ 230
 A 30 € 2850.

Kaffee + 25 g Rahm
 2 gef. Eier.

Sauertraut (318)
 Gebr. Speck (99).

Nr. 452.
 € 120 ♂ 235
 A 30 € 2900.

Tee + 25 g Rahm
 Seheier auf Speck (249).

Bouillon (1)
 Marin. Hering (145)
 50 g saure Gurke.

Nr. 453.
 € 125 ♂ 165
 A 30 € 2200.

Kaffee + 25 g Rahm
 Seheier (248).

Bouillon (1)
 Marin. Hering (145) +
 50 g saure Gurke.

Nr. 454.
 € 125 ♂ 200
 A 30 € 2500.

Kaffee + 25 g Rahm
 30 g Edamerkäse + 20 g
 Butter.

Bouillon mit Eigelb
 (548)
 Schwarzbrot m. Butter
 (441 b).

Nr. 455.
 € 125 ♂ 240
 A 30 € 2900.

Kaffee + 25 g Rahm
 1 gef. Ei.

Bouillon (1)
 Rührei (258)
 Kopfsalat I (381).

Nr. 456.
 € 80 ♂ 175
 A 35 € 2150.

Kaffee + 25 g Rahm
 1 gef. Ei.

Bouillon (1)
 Spinat mit Speck (302).

Mittageßen.	Kaffee.	Abendbrot.
Selleriesuppe (31) Schweinskot. pan. (90) Spinat (301) Johannisbeeren (477).	Tee + 25 g Rahm 20 g Schweizerkäse + 20 g Butter.	Schellfisch geb. (163) Grüne Erbsen (334).
Spinatsuppe (21) Rahmschnitzel (70) Blumenkohl (311) + Diab.-Tunke (420 a) Weinschaum (501).	Kaffee schwarz Rahmcreme (503).	Aufschnitt VI (206) Grüne Bohnen (324) + 30 g zerl. Butter.
Neuronatsuppe (45) Kalbskotelette (71) Gelbrüben geschm. (348) Apfelmus (469).	Kaffee + 25 g Rahm 20 g Schweizerkäse + 20 g Butter.	½ Dönsfleischragout (209/2) Roterübensalat (395) 2 gek. Eier + Remou- lade (433).
Blumenkohlsuppe (26) Kalbskotelette (71) Gelbe Rüben (346) Rahmcreme (503).	Kaffee + 25 g Rahm 30 g Camembert + 20 g Butter.	Wirsingauflauf (298) 30 g zerl. Butter Rettichgemüse (340).
Gemüsesuppe (35) Schweinskotelette (89) Schmorgurke (337) Apfelbrei (469).	Kaffee + 25 g Rahm 2 gek. Eier + 20 g Butt.	½ Fleischauflauf mit Käse (289/2) Grüne Bohnen m. Sped (327).
Einlaufsuppe (5) Dönsfleisch (56) + Petersilientunke (432) Omelette (267).	Kaffee + 25 g Rahm 30 g Zervelatwurst + 20 g Butter.	Matjeshering (144) ½ grüne Bohnen (324/2) + 30 g zerl. Butter Tee + 25 g Rahm.
Grüner Hering gebr. (143) Sauerkraut (318) Schnitzel (69) Selleriesalat (403).	Kaffee + 25 g Rahm 30 g Edamerkäse + 20 g Butter.	1 gek. Ei Aufschnitt I (201) Roterübensalat (395) Rettichgemüse (340).
Bouillon (1) Kalbsbraten (67) Bratkartoffeln (365) Kopfsalat I (381) Weingelee (506).	Kaffee + 25 g Rahm 20 g Schweizerkäse + 20 g Butter.	Rührei mit Büdling (262) Blumenkohl (311) + 30 g zerl. Butter Tee + 25 g Rahm.

C 90—100 R 35.

Nr. 457.

C 90 R 205

R 35 C 2475.

I. Frühstück.

Kaffee + 25 g Rahm

1 gek. Ei.

II. Frühstück.

 $\frac{1}{2}$ Aufschnitt I (201/2)Schwarzbrot m. Butter
(441 b).

Nr. 458.

C 90 R 205

R 35 C 2475.

Kaffee + 25 g Rahm

30 g Edamerkäse + 20 g
Butter.

Bouillon mit Eigelb

(548).

Nr. 459.

C 95 R 200

R 35 C 2525.

Tee + 25 g Rahm

2 gek. Eier.

 $\frac{1}{2}$ Mondaminbrei

(378/2).

Nr. 460.

C 95 R 215

R 35 C 2575.

Kaffee + 20 g Diab.-
Milch

1 gek. Ei + 10 g Butter.

Bouillon mit Eigelb

(548)

Rettich + Butter (340).

Nr. 461.

C 95 R 250

R 35 C 2825.

Kaffee + 25 g Rahm

2 Seheier (248).

Bouillon (1)

30 g Mettwurst + 20 g
Butter.

Nr. 462.

C 100 R 155

R 35 C 2050.

Kaffee + 25 g Rahm

1 gek. Ei.

Bouillon mit Eigelb

(548)

30 g Mettwurst.

Nr. 463.

C 100 R 165

R 35 C 2150.

Kaffee + 25 g Rahm

2 Seheier (248).

Bouillon mit Eigelb

(548)

Rettich (340).

Nr. 464.

C 100 R 175

R 35 C 2250.

Kaffee + 25 g Rahm

1 gek. Ei.

Bouillon (1)

50 g Rettich mit 30 g
Butter.

Mittagessen.

Zwiebelsuppe (28)
 Ochsenfleisch (56)
 Kohlrabi (323)
 Kopfsalat I (381).

Einlaufsuppe (5)
 Rahmschneigel (70)
 Kartoffelbrei (367)
 50 g saure Gurke
 Omelette (267)
 Preiselbeeren (475).

Salatsuppe (24)
 Roulade v. Ochsenfl. (63)
 Grüne Bohnen (324) +
 30 g zerl. Butter
 Buttermilchcreme (504).

Bouillon (1)
 Hammelbraten (81)
 Grüne Bohnen (324) +
 30 g zerl. Butter
 Bratkartoffeln (365)
 + Kopfsalat I (381).

Spinatsuppe (22)
 Sauerbraten (64)
 Bratkartoffeln (365) +
 Kopfsalat I (381).

Gemüsesuppe (35)
 Kalbsbrust (73)
 Selleriesalat (403)
 Birnen (472).

Blumenkohluppe (26)
 Deutsches Beefsteak von
 Kalbfleisch (194)
 Schmorgurke (337)
 $\frac{1}{2}$ Mondaminbrei (378/2).

Gemüsesuppe (35)
 Rehfilet (102)
 Pfifferlinge (360)
 Rasteegefrorenes I (517).

Rastee.

Rastee + 25 g Rahm
 30 g Camembert + 20 g
 Butter.

Tee + 25 g Rahm
 30 g Zerkelatwurst +
 20 g Butter.

Rastee + 25 g Rahm
 30 g Camembert + 20 g
 Butter.

Tee + 20 g Diab.-Milch
 1 gek. Ei + 10 g Butter.

Rastee + 25 g Rahm
 30 g Edamerkäse + 20 g
 Butter.

Rastee + 25 g Rahm
 30 g Camembert + 20 g
 Butter.

Rastee + 25 g Rahm
 30 g Edamerkäse + 20 g
 Butter.

Apfelbrei (469).

Abendbrot.

Spinatauslauf (292) +
 Diab.-Tunke (420 a)
 Kopfsalat I (381).

Matjeshering (144)
 $\frac{1}{2}$ grüne Bohnen (324/2)
 + 30 g zerl. Butter
 Tee + 25 g Rahm.

Aufschnitt I (201)
 Kopfsalat I (381)
 Radieschen (339).

Rührei m. Schinf. (260)
 Kopfsalat II (382)
 30 g Edamerkäse + 20 g
 Butter.
 Tee + 20 g Diab.-Milch.

Rührei (258)
 Grüne Bohnen (324) +
 30 g Butter
 Tee + 25 g Rahm.

1 Paar Frankfurter
 Würstchen
 Bayrisch Kraut (319)
 Tee + 25 g Rahm.

Tee + 2 gek. Eier
 Grüne Bohnen m. Speck
 (327).

Omelette m. Lachs (269)
 Unibrot m. Braten und
 Gurke (449 a)
 Tee + 25 g Rahm.

C 100 R 35.

Nr. 465.
C 100 R 185
R 35 C 2350.

Nr. 466.
C 100 R 190
R 35 C 2400.

Nr. 467.
C 100 R 190
R 35 C 2400.

Nr. 468.
C 100 R 190
R 35 C 2400.

Nr. 469.
C 100 R 200
R 35 C 2500.

Nr. 470.
C 100 R 205
R 35 C 2550.

Nr. 471.
C 100 R 225
R 35 C 2675.

Nr. 472.
C 100 R 230
R 35 C 2725.

I. Frühstück.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gef. Ei.

Kaffee + 25 g Rahm
Seheier (248).

Kaffee + 25 g Rahm
1 gef. Ei.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gef. Ei.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gef. Ei.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Edamerkäse + 20 g
Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g gef. f. Schinken +
20 g Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gef. Ei.

II. Frühstück.

Sauerfruchtalat (400)
½ gebr. Speck (99/2).

Bouillon mit Ei (549)
Spinat mit Speck (302).

50 g gef. f. Schinken
Sauerfruchtalat (400).

Bouillon (1)
Kettich m. Butter (340).

Bouillon (1)
Spinat mit Speck (302).

30 g kalter Braten +
20 g Butter
Gurkenalat I (391).

Bouillon (1)
Rührei (258)
Kopffalat I (381).

Bouillon (1)
Grüne Bohnen (324) +
30 g zerl. Butter.

Mittagessen.

Bouillon mit Ei (4)
Schweinsfilet (88)
Gelbe Rüben (346)
Preißeelbeeren (475).

Blumenkohluppe (26)
Rotzunge (156)
Berner Tunke (414)
Apfelbrei (469).

Sellerieuppe (31)
Hasenrücken (107)
Preißeelbeeren (475)
15 g Roquefort + 15 g
Butter.

Roterübenuppe (30)
Kalbsfrischsee (210)
Spinat (301)
Apfelbrei (469).

Bouill. m. Ochsenmark (3)
Rehfotelette (103)
Artischockenalat (404)
Pfirsichkompott (482).

Blumenkohluppe (26)
Hackbraten (199)
 $\frac{1}{2}$ Kartoffelsalat (409/2)
 $\frac{1}{2}$ Kopfsalat I (381/2)
Zwetschgen (483).

Schweinsfotelette (89)
Kartoffelbrei (367)
Roterübenalat (395)
Preißeelbeeren (475).

Matjeshering (144)
Gurkenalat I (391)
Gef. Schinken (94)
Burgundertunke (416)
Rirschen (487).

Kaffee.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Edamerkäse + 20 g
Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Edamerkäse + 20 g
Butter.

Kaffee + 25 g Rahm.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Edamerkäse + 20 g
Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
Mandelgebäck (493).

Tee + 25 g Rahm
1 Sehei (248/2).

Tee + 25 g Rahm
2 gef. Eier.

Tee + 25 g Rahm
30 g Zervelatwurst +
20 g Butter.

Abendbrot.

Blumenkohlauflauf
(293)
Rettich + Butter (340).

Bratwurst (200)
 $\frac{1}{2}$ Kartoffelsalat (409/2)
 $\frac{1}{2}$ Kopfsalat I (381/2)
Tee + 25 g Rahm.

Seheier auf Speck mit
Tomate (250)
Tee + 25 g Rahm
Engl. Krusten (498).

Sauerkrautauflauf (290)
Seheier (248)
Kopfsalat I (381).

Tomate mit Fleisch ge-
füllt (336)
Omelette mit Preißeel-
beeren (275)
Tee + 25 g Rahm.

Grüne Bohnen (324) +
30 g zerl. Butter
Omelette (267).

Grüner Hering gebrat.
(143)
Sauerkraut (318)
30 g Edamerkäse + 20 g
Butter.

Rührei mit Käse (265)
Kopfsalat I (381)
Radieschen (339).

€ 100—110 R 35.

Nr. 473.

€ 100 ♂ 240

R 35 € 2825.

I. Frühstück.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gef. Ei.

II. Frühstück.

Bouillon (1)
Spinat mit Speck (302).

Nr. 474.

€ 105 ♂ 160

R 35 € 2150.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gef. Ei.Bouillon (1)
30 g Mettwurst + 20 g
Butter.

Nr. 475.

€ 105 ♂ 185

R 35 € 2275.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gef. Ei.Bouillon mit Ei (548)
30 g Edamerkäse + 20 g
Butter.

Nr. 476.

€ 105 ♂ 210

R 35 € 2525.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gef. Ei.Bouillon (1)
30 g Lachsfilet +
20 g Butter.

Nr. 477.

€ 110 ♂ 165

R 35 € 2175.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gef. Ei + 10 g Butter.100 g kalter Braten (60)
Gurkensalat I (391).

Nr. 478.

€ 110 ♂ 180

R 35 € 2350.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Mettwurst + 20 g
Butter.Bouillon (1)
Eiersalat (256).

Nr. 479.

€ 110 ♂ 180

R 35 € 2350.

Kaffee + 25 g Rahm
20 g Schweizerkäse +
20 g Butter.Bouillon (1)
Rührei (258)
Kopfsalat I (381).

Nr. 480.

€ 110 ♂ 185

R 35 € 2375.

Kaffee + 25 g Rahm
2 Seheier auf Speck (249).Bouillon (1)
Rettich (340).

Mittageffen.

Käseſuppe (44)
Schweinsfilet (88)
Rottfraut (313)
Apfelbrei (469).

Roterübenſuppe (30)
Kalbfleiſch gef. (66)
Sardellentunke (435)
Geſ. Kartoffeln (364)
30 g ſaure Gurke
Apfelbrei (469).

Eierſtiſchſuppe (6)
Schniſel (69)
Kohlrabi (322)
Stachelbeerkompott (480).

Endivienſuppe (25)
Rahmschneſel vom Hirsch
(104)
Kartoffelbrei (367)
Preiſelbeeren (475).

Bouill. m. Ochſenmark (3)
Ochſenleiſch gef. (56)
Grünkohl (312)
Apfelbrei (469).

Zwiebelſuppe (28)
Kalbsbruſt (73)
Gelbe Rüben (346)
Preiſelbeeren (475).

Gemüſeſuppe (35)
Schweinskot. pan. (90)
Kartoffelſalat II (409)
Weingelee (506).

Gelberübenſuppe (29)
Hammelfotelette (83)
Spinat (301)
Apfelbrei (469).

Kaffee.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Edamerkäſe + 20 g
Butter.

Milchſaſao mit Eiſelb
(540).

Rahmspeiſe mit Kaffee
(509).

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Camembert + 20 g
Butter.

Kaffee ſchwarz
20 g Schweiſerkäſe +
20 g Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gef. Ei.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gef. Ei.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Camembert + 20 g
Butter.

Abendbrot.

Segeier mit Schinken
(251)
Endivienſalat I (385)
Rettich (340).

Rührei mit Speck (259)
Blumenkohlſalat I (397)
30 g Schweiſerkäſe.

Grüne Bohn. mit Speck
(327)
Tee + 25 g Rahm
Rettich (340).

Spargeln (konſ.) (300) +
Diab.-Tunke (420 a)
Omelette (267)
Tee + 25 g Rahm.

Segeier mit Bratwurst
(252)
Kopffalat I (381).

Sauertrautauflauf (290)
Radieschen (339)
Apfelbrei (469).

Omelette (267)
 $\frac{1}{2}$ Aufſchnitt (201/2)
Kopffalat I (381).

1 gef. Ei
Aufſchnitt I (201)
Roterübenſalat (395).

C 110—115 R 35.

Nr. 481.

C 110 F 190

R 35 C 2425.

Nr. 482.

C 110 F 195

R 35 C 2475.

Nr. 483.

C 110 F 210

R 35 C 2575.

Nr. 484.

C 110 F 240

R 35 C 2875.

Nr. 485.

C 115 F 175

R 35 C 2275.

Nr. 486.

C 115 F 180

R 35 C 2325.

Nr. 487.

C 115 F 195

R 35 C 2450.

Nr. 488.

C 115 F 205

R 35 C 2550.

I. Frühstück.

Kaffee + 25 g Rahm

1 gek. Ei.

Kaffee + 25 g Rahm

1 gek. Ei.

Kaffee + 25 g Rahm

1 gek. Ei.

Kaffee + 25 g Rahm

30 g Camembert + 20 g
Butter.

Kaffee + 25 g Rahm

30 g Camembert + 20 g
Butter.

Kaffee + 25 g Rahm

30 g gek. f. Schinken +
20 g Butter.

Kaffee + 20 g Diab.=

Milch.

Tee + 25 g Rahm

1 gek. Ei.

II. Frühstück.

Bouillon (1)

Bratwurst (200)

Kopfsalat I (381).

Bouillon mit Ei (548)

Kohlrübgemüse mit
Speck (344).

Tee + 25 g Rahm

Rettich (340).

Bouillon (1)

Rührei (258)

Kopfsalat I (381).

Milch (536)

1 gek. Ei.

Bouillon (1)

Rührei (258)

Kopfsalat I (381).

Bouillon (1)

2 Seheier (248)

Kopfsalat I (381).

Bouillon (1).

Tomatensalat (399).

Mittageffen.	Kaffee.	Abendbrot.
Spinatsuppe (21)	Rafao mit Eigelb (540)	Käseauflauf (287)
Häsenbraten (105)	Butterbrot (441 a).	Endiviensalat I (385)
Rotkraut (313)		Rettsich (340)
Apfelbrei (469).		
—	—	—
Gelberübensuppe (29)	Kaffee + 25 g Rahm	1 gef. Ei
Rahmschneigel (70)	30 g Edamerkäse + 20 g	Grüner Sering gebrat.
Schmorgurke (337)	Butter.	(143)
Roterübensalat (395)		Sauerkrautsalat (400).
Apfelfompott (470).		
—	—	—
Spargelsuppe (20)	Kaffee + 25 g Rahm	Wirsing mit Speck (321)
Sauerbraten (64)	30 g Edamerkäse + 20 g	Omelette mit Johannis-
Rohlrabi (323)	Butter.	beeren (276).
Sauermilchcreme (505)		
—	—	—
Bouill. m. Ochsenmark (3)	Kaffee + 25 g Rahm	Sauerkrautauflauf (290)
Hammelkeule (82)	1 gef. Ei.	30 g Edamerkäse + 20 g
Bratkartoffeln (365)		Butter.
Roterübensalat (395)		
Russische Creme (507).		
—	—	—
Bouillon mit Ei (4)	Tee + 25 g Rahm	Seheier (248)
Taube gefüllt (117)	Mandelgebäck (493).	Spinat (301)
Artischocken frisch (310)		Tee + 25 g Rahm.
Birnen (472).		
—	—	—
Eierstichsuppe (6)	Kaffee + 25 g Rahm	Wirsingauflauf (298)
Karpfen gef. (150)	2 gef. Eier.	Kopfsalat I (381)
Meerrettich (427)		30 g Edamerkäse + 20 g
Rahmspeise m. Äpfeln		Butter.
(511).		
—	—	—
Salatsuppe (24)	Kaffee + 25 g Rahm	Blumenthlauf
Kalbskotelette (71)	1 gef. Ei.	(293)
Rohlrabi (322)		Kopfsalat I (381).
Johannisbeerompott (477).		
—	—	—
Roterübensuppe (30)	Kaffee + 25 g Rahm	Rührei mit Schinken
Ochsenfleisch gef. (56)	20 g Schweizerkäse +	(260)
Meerrettich (427)	20 g Butter.	Grüne Bohnen (324) +
Preißelbeeren (475)		30 g zerl. Butter.
Rafao rahmspeise (510).		

C 115 R 35.

Nr. 489.
C 115 R 205
R 35 C 2550.

I. Frühstück.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Camembert + 20 g
Butter.

II. Frühstück.

Bouillon (1)
1 Seheier (248/2)
Kopfsalat I (381).

Nr. 490.
C 115 R 210
R 35 C 2600.

Kaffee + 25 g Rahm
20 g Schweizerkäse +
20 g Butter.

Bouillon (1)
2 Seheier auf Speck
(249)
Kopfsalat I (381).

Nr. 491.
C 115 R 220
R 35 C 2700.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Mettwurst + 20 g
Butter.

Bouillon (1)
2 Seheier (248)
Kopfsalat I (381).

Nr. 492.
C 120 R 155
R 35 C 2200.

Kaffee + 25 g Rahm
2 gef. Eier.

Ital. Salat (234).

Nr. 493.
C 120 R 175
R 35 C 2400.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gef. Ei.

Bouillon (1)
Grüne Bohnen (324) +
30 g zerl. Butter.

Nr. 494.
C 125 R 215
R 35 C 2750.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Edamerkäse.

Bouillon (1)
Rührei (258)
Kopfsalat I (381).

Nr. 495.
C 130 R 240
R 35 C 3000.

Kaffee + 25 g Rahm
Zwetschgengkompott (484).

Ital. Salat (234)
Bouillon (1).

Nr. 496.
C 70 R 185
R 40 C 2300.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gef. Ei.

Bouillon (1)
Rettich (340).

Mittageffen.	Kaffee.	Abendbrot.
Tomatensuppe (27)	Tee ſchwarz	Spinataufſtauf (292)
Roulade von Schenfleiſch (63)	25 g Sardinen	Radieschen (339).
Blumenkohl (311)	1 gek. Ei.	
Diab.=Tunke (420 a)		
Zwetschgengompott (483).		
Blumenkohlſuppe (26)	Kaffee + 25 g Rahm	Rotzunge geb. (158)
Gek. Schinken (94)	2 gek. Eier.	Tomatentunke (439)
Grüne Erbfen (334)		Radieschen (339).
Heidelbeeren (476).		
Einlauſſuppe (5)	Kaffee + 25 g Rahm	Blumenkohlauflauf
Kalbſteak (68)	30 g Camembert + 20 g	(293)
Gelbe Rüben geſchmort	Butter.	Endivienſalat I (385).
(348)		
Salzmandeln (494).		
Bouillon (1)	Kaffee + 25 g Rahm	Gek. Schinken (95)
Kalbſteak (68)	20 g Schweizerkäſe +	Blumenkohl (311)
Pommes frites (366)	20 g Butter.	Ruſtunke (430).
Preißelbeeren (475).		
Grüner Hering gek. (142)	Kaffee + 25 g Rahm	½ Hammelragout (215)
+ 30 g zerl. Butter	30 g Quark + 20 g Butt.	Schmorgurke (337)
Kalbsnieren ged. (191 b)		Tee + 25 g Rahm.
½ Bratkartoffeln (365)		
Eiweißbrei (502).		
Morchelſuppe (43)	Kaffee + 25 g Rahm	Auſſchnitt VIII (208)
Zander ged. (170)	1 gek. Ei.	Prinzeßböhnchen (330)
Gurkenſalat I (391)		Salzmandeln (494)
Gefrorener Rahm mit		Tee + 25 g Rahm.
Kakao (519).		
Spinatſuppe (21)	Diab.=Milch mit Eiweiß	Eier mit Bratwurst(252)
Rehfotelette (103)	(538)	Kopffalat I (381)
Blumenkohl (311) +	30 g Salamiwurst +	
30 g zerl. Butter	20 g Butter.	
Kaffeecreme (509).		
Roterübenſuppe (30)	Kaffee + 25 g Rahm	Sauerfrautauflauf (290)
Kalbsbraten (67)	30 g Edamerkäſe + 20 g	Seheier (248)
Grünkohl (312)	Butter.	Kopffalat I (381).
Apfelbrei (469).		

C 70—90 R 40.

Nr. 497.
C 80 R 150
R 40 C 1900.

Nr. 498.
C 85 R 155
R 40 C 1950.

Nr. 499.
C 90 R 155
R 40 C 2025.

Nr. 500.
C 90 R 165
R 40 C 2100.

Nr. 501.
C 90 R 185
R 40 C 2300.

Nr. 502.
C 90 R 190
R 40 C 2400.

Nr. 503.
C 90 R 250
R 40 C 2950.

Nr. 504.
C 95 R 175
R 40 C 2200.

I. Frühstück.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gef. Ei.

Kaffee + 25 g Rahm
2 Seheier (248).

Kaffee + 25 g Rahm
1 gef. Ei.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gef. Ei.

Kaffee + 25 g Rahm
Seheier (248).

Kaffee + 25 g Rahm
1 Sehei (248/2).

Kaffee + 25 g Rahm
20 g Schweizerkäse +
20 g Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
20 g Schweizerkäse +
20 g Butter.

II. Frühstück.

Schwarzbrot m. Edamer-
käse (463 b)
Bouillon (1).

Bouillon m. Eigelb (548)
Rettich m. Butter (340).

Bouillon (1)
Tomatenalat (399)
50 g gef. f. Schinken.

Diab.-Milch (536).

Bouillon m. Eigelb (548)
Rettich (340).

Bouillon (1)
Rettich (340).

Seheier (248)
50 g saure Gurke.

Bouillon (1)
2 gef. Eier.

Mittageſſen.

Spinatsuppe (21)
 Ochſenleiſch (56)
 Gurkenſalat I (391)
 Birnen (472)

Blumenkohlſuppe (26)
 Ochſenleiſch (56)
 Kohlrabi (323)
 $\frac{1}{2}$ Mondaminbrei (378/2).

Suppe mit Ochſenfl. (8)
 Gef. Hecht (136) + 30 g
 zerl. Butter
 Apfelbrei (469).

Spinatsuppe (21)
 Deutſches Beeffteaf (193)
 Grüne Bohnen (324) +
 30 g zerl. Butter
 Kiſchenkompott (487).

Blumenkohlſuppe (26)
 Beeffteaf (61)
 Weißtraut (315)
 $\frac{1}{2}$ Mondaminbrei (378/2).

Spinatsuppe (21)
 Gef. Kalbfleiſch (66)
 Bratkartoffeln (365)
 Peterſilientunke (432)
 Apfelbrei (469).

Bouillon (1)
 Gans ged. (120)
 Bratkartoffeln (365)
 $\frac{1}{2}$ Champignonſuppe
 (418/2)
 Bratäpfel (529).

Sellerieſuppe (31)
 Roaſtbeef (62)
 Kartoffelbrei (367)
 + 50 g ſaure Gurke
 Preiſſelbeerkompott (475).

Kaffee.

Kaffee + 25 g Rahm
 1 gef. Ei

Kaffee + 25 g Rahm
 30 g Edamerkäſe + 20 g
 Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
 30 g Edamerkäſe + 20 g
 Butter.

Kaffee mit Ei (540).

Kaffee + 25 g Rahm
 30 g Edamerkäſe + 20 g
 Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
 30 g Mettwurſt + 20 g
 Butter.

Tee + 25 g Rahm
 30 g kalter Braten +
 20 g Butter + 20 g
 ſaure Gurke.

Kaffee mit Eiweiß (540).

Abendbrot.

Omelette (267)
 Grüne Bohnen (324) +
 30 g zerl. Butter
 Tee + 25 g Rahm.

Tee, ſchwarz
 Grüne Bohnen m. Speck
 (327)
 2 gef. Eier.

1 gef. Ei
 Grüne Bohnen (324) +
 30 g zerl. Butter
 Pommes frites (366).

Blumenkohlauflauf
 (293)
 Rettich (340).

Grüne Bohn. mit Speck
 (327)
 2 gef. Eier.

Rührei (258)
 Kopffalat I (381)
 Tee + 25 g Rahm.

Geb. Schleie (167)
 Gurkenſalat I (391)
 Tee + 25 g Rahm.

Rotzunge gef. (156) +
 Diab.-Tunke (420 a)
 Grüne Erbsen ſonſt. (333)

C 95—100 R 40.

Nr. 505.

C 95 F 175

R 40 C 2200.

Nr. 506.

C 95 F 180

R 40 C 2250.

Nr. 507.

C 95 F 205

R 40 C 2500.

Nr. 508.

C 95 F 215

R 40 C 2600.

Nr. 509.

C 100 F 165

R 40 C 2100.

Nr. 510.

C 100 F 185

R 40 C 2300.

Nr. 511.

C 100 F 205

R 40 C 2450.

Nr. 512.

C 100 F 215

R 40 C 2525.

I. Frühstück.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gef. Ei.Kaffee + 25 g Rahm
2 gef. Eier.Kaffee + 25 g Rahm
1 gef. Ei.Kaffee + 25 g Rahm
30 g Edamerkäse + 20 g
Butter.Kaffee + 25 g Rahm
1 gef. Ei.Kaffee + 25 g Rahm
Schwarzbrot mit Butter
(441 b).

Kaffee + 25 g Rahm.

Kaffee + 25 g Rahm
Seheier (248).

II. Frühstück.

Unibrot mit Butter
(441 a)Apfelbrei (469)
Diab.-Milch (536).Bouillon (1)
Kohlrüben mit Speck
(344).Bouillon (1)
50 g Radieschen + 25 g
Butter.30 g kalter Braten +
20 g Butter
Gurkenalat I (391).

Kafao m. Eigelb (540).

Bouill. mit Eigelb (548)
Seheier (248)
50 g saure Gurke.Bouillon (1)
Seheier (248) + Kopf-
alat I (381).Bouill. mit Eigelb (548)
Rettich (340).

Mittagessen.

Spinatsuppe (21)
 Schnitzel (69)
 Wirsing (320)
 $\frac{1}{2}$ Mondaminbrei (378/2).

Roterübensuppe (30)
 Schweinskotelette (89)
 Wirsing (320)
 Apfelmus (469).

Kartoffelsuppe (36)
 Hammelkotelette (83)
 Spinat (301)
 Gurkensalat I (391)
 Erdbeeren mit Schlag-
 rahm (525).

Blumenkohlsuppe (26)
 Schweinskot. pan. (90)
 Bratkartoffeln (365)
 Tomatensalat (399)
 Zwetschgengericht (483).

Tomatensuppe (27)
 Sauerbraten (64)
 $\frac{1}{2}$ Bratkartoffeln (365/2)
 Kopfsalat III (383)
 Rirschenengericht (487).

Gemüsesuppe (35)
 Gef. Ochsenfleisch (56)
 Wirsing (320)
 30 g Edamerkäse + 20 g
 Butter.

Reissuppe (50)
 Sauerbraten (64)
 Blumenkohl (311) +
 Diab.-Tunke (420 a)
 Preiselbeerengericht (475).

Blumenkohlsuppe (26)
 Sauerbraten (64)
 Rosenkohl (314) + 30 g
 zerl. Butter
 $\frac{1}{2}$ Mondaminbrei (378/2).

Raffee.

Raffee + 25 g Rahm
 30 g Edamerkäse + 20 g
 Butter.

Raffee + 25 g Rahm
 30 g Quark + 20 g Butt.

Raffeegefrorenes (518).

Raffee + 25 g Rahm
 1 Seidel (248/2).

Raffee + 25 g Rahm
 30 g Edamerkäse + 20 g
 Butter.

Raffee + 25 g Rahm
 1 gef. Ei.

Tee + 25 g Rahm
 50 g Radieschen + 25 g
 Butter.

Raffee + 25 g Rahm
 30 g Edamerkäse + 20 g
 Butter.

Abendbrot.

Matjeshering (144)
 1 gef. Ei.

Bratwurst (200)
 $\frac{1}{2}$ Kartoffelsalat (409/2)
 $\frac{1}{2}$ Kopfsalat I (381/2).

Gefüllte Eier (255)
 Kopfsalat I (381)
 50 g kalter Braten.

Grüne Bohnen (324) +
 30 g zerl. Butter
 Omelette (267).

Spinatauflauf (292)
 Rettich (340).

Aufschnitt I (201)
 Spinat mit Speck (302).

Tee + 25 g Rahm
 Aufschnitt I (201)
 Bohnensalat (393).

Tee schwarz
 Spinat mit Speck (302)
 2 gef. Eier.

C 100—110 R 40.

Nr. 513.

C 100 F 225

R 40 C 2675.

I. Frühstück.

Kaffee + 25 g Rahm

30 g Edamerkäse + 20 g

Butter.

II. Frühstück.

30 g kalter Braten +

20 g Butter.

Gurkenalat I (391).

Nr. 514.

C 100 F 225

R 40 C 2700.

Kaffee + 25 g Rahm

1 gek. Ei.

Bouillon (1)

30 g Zunge + 20 g

Butter.

Nr. 515.

C 100 F 230

R 40 C 2775.

Kaffee + 25 g Rahm

30 g gek. f. Schinken +

20 g Butter.

Bouillon (1)

Seheier (248) + Kopf-

alat I (381).

Nr. 516.

C 105 F 175

R 40 C 2250.

Kaffee + 25 g Rahm

1 gek. Ei.

Bouillon (1)

Käse in Salz (497).

Nr. 517.

C 105 F 250

R 40 C 2950.

Kaffee + 25 g Rahm

20 g Schweizerkäse +

20 g Butter.

Bouillon (1)

Rührei (258)

Kopfsalat I (381).

Nr. 518.

C 110 F 145

R 40 C 2025.

Tee + 25 g Rahm

1 gek. Ei.

Bouillon (1)

50 g gek. f. Schinken +

50 g saure Gurke.

Nr. 519.

C 110 F 225.

R 40 C 2750.

Kaffee + 25 g Rahm

1 gek. Ei.

 $\frac{1}{2}$ Aufschnitt I (201/2)

Kopfsalat I (381).

Nr. 520.

C 115 F 145

R 40 C 2050.

Kaffee + 25 g Rahm

30 g Edamerkäse + 20 g

Butter.

Bouillon (1)

Marin. Hering (145)

30 g saure Gurke.

Mittagessen.

Blumenkohlsuppe (26)
Kalbskotelette (71)
Grüne Bohnen (324) +
30 g zerl. Butter
Kartoffelpuffer (371) +
Zweischgen (483)

Wildsuppe (13)
Steinbutte (168) + 30 g
zerl. Butter
Omelette mit Champig-
nons (272).

Endiviensuppe (25)
Zander gebr. (173)
Schwarzwurzeln (350)
Apfelfompott (470).

Gelberübensuppe (29)
Ente (121)
Rotkraut (313)
Apfelmus (469).

Kalbshirnsuppe (11)
Fasan ged. (124)
Bratkartoffeln (365)
Preißelbeeren (475).

Spinatsuppe (21)
Hammelfleisch m. Weiß-
kraut (79)
Omelette mit Johannis-
beeren (276).

Zwiebelsuppe (28)
Schnißel (69)
Kartoffelsalat (409)
Schmorgurke (337).

Blumenkohlsuppe (26)
Kalbsbrust (75)
Roterübensalat (395)
Preißelbeeren (475).

Kaffee.

Kaffee + 25 g Rahm
1 Sehei (248/2).

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Camembert + 20 g
Butter.

Tee + 25 g Rahm
1 gek. Ei.

Kaffee + 25 g Rahm
Rahmspeise mit Ananas
(512)

Kaffee + 25 g Rahm
1 gek. Ei.

Kaffee + 25 g Rahm
Eiweißgebäck (492).

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Camembert + 20 g
Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gek. Ei.

Abendbrot.

Grüne Erbsen (334)
Omelette (267).

Rotkraut (313)
Kartoffelbrei (367)
Tee + 25 g Rahm
Pfirsichkompott (482).

Spinatauflauf (292)
Selleriesalat (403)
Tee + 25 g Rahm.

Zander gebr. (172)
Tomatensalat (399)
Tee + 25 g Rahm.

1 Paar Frankf. Würstchen
Bayrisch Kraut (319)
Käse in Salz (497).

Marin. Hering (145)
Bratkartoffeln (365)
Kopfsalat I (381).

Spinatauflauf (292) +
Diab.-Tunke (420 a)
Kopfsalat I (381).

Wirsingauflauf (298)
Kopfsalat I (381)
Rettich (340).

A 40—45.

Nr. 521.
 C 115 ₤ 155
 A 40 C 2150.

Nr. 522.
 C 115 ₤ 160
 A 40 C 2200.

Nr. 523.
 C 115 ₤ 225
 A 40 C 2750.

Nr. 524.
 C 120 ₤ 205
 A 40 C 2600.

Nr. 525.
 C 80 ₤ 175
 A 45 C 2150.

Nr. 526.
 C 90 ₤ 150
 A 45 C 2000.

Nr. 527.
 C 90 ₤ 180
 A 45 C 2250.

Nr. 528.
 C 95 ₤ 145
 A 45 C 2050.

I. Frühstück.

Kaffee + 25 g Rahm
 1 gef. Ei.

Kaffee + 25 g Rahm
 20 g Schweizerkäse +
 20 g Butter.

Kaffee + 50 g Rahm
 2 gef. Eier + 20 g Butt.

Kaffee + 25 g Rahm
 15 g Roquefort + 15 g
 Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
 1 gef. Ei.

Kaffee + 25 g Rahm
 1 Sehe (248/2).

Kaffee + 25 g Rahm
 1 gef. Ei.

Kaffee + 25 g Rahm
 1 gef. Ei.

II. Frühstück.

½ Aufschnitt III (203/2)
 Kopfsalat III (383).

½ Moudaminbrei
 (378/2).

Bouill. mit Eigelb (548)
 Serringalat (233).

Seheier auf Speck (249)
 Kopfsalat I (381).

Bouillon (1)
 Schwarzbrot m. Edamer
 (463 b).

Bouillon (1)
 25 g Olsardinen.

Bouillon (1)
 Schwarzbrot m. Edamer
 (463 b).

Bouillon mit Ei (549)
 30 g kalter Braten +
 20 g Butter.

Mittagessen.

Suppe mit Ochsenfl. (8)
Huhn (110)
Kopfsalat I (381)
Apfelgrüße (527).

Blumenkohl-suppe (26)
Ochsenfleisch gef. (57)
Kohlrabi (323)
Omelette (267)
Kopfsalat I (381).

Bouill. m. Ochsenmark (3)
Rehbraten (101)
Tomatensalat (399)
1 Apfelsine.

Gelberübensuppe (29)
Schweinsfilet (88)
Kartoffelsalat (409)
Zitronenauflauf (499).

Spinatsuppe (21)
Hammelbraten (81)
Grüne Bohnen (324) +
30 g zerl. Butter
Gurkensalat I (391)
Birnenkompott (472).

Roterübensuppe (30)
Kalbsbrust (73)
Kartoffelsalat II (410)
Apfelbrei (469).

Spinatsuppe (21)
Kalbschnitzel (69)
Blumenkohl (311) +
30 g zerl. Butter
Birnenkompott (472).

Eierstichsuppe (6)
Pöckelfleisch mit Weiß-
traut (91)
Apfelbrei (469).

Kaffee.

Kaffee + 25 g Rahm.

Kaffee + 25 g Rahm
 $\frac{1}{2}$ Mondaminbrei (378/2).

Kaffee + 50 g Rahm
2 gef. Eier + 20 g
Butter.

Kaffee schwarz
Mandelgebäck (493).

Kaffee + 25 g Rahm
1 gef. Ei.

Kaffee + 25 g Rahm
20 g Schweizerkäse +
20 g Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
1 gef. Ei.

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Edamerkäse.

Abendbrot.

Rührei m. Büdlig. (262)
Spargeln (299) + 30 g
zerl. Butter
Tee + 25 g Rahm.

Matjeshering m. Butter
(144)
50 g kalter Braten +
50 g saure Gurke
Tee + 25 g Rahm.

Sal in Salz (244)
Rettich (340).

Hering gebr. (143)
50 g kalter Braten +
20 g Butter.
30 g saure Gurke

Omelette (267)
Kohlrabi (323)
Tee + 25 g Rahm.

Sauertraut (318)

Omelette (267)
Grüne Bohnen + 30 g
zerl. Butter
Tee + 25 g Rahm.

Marin. Hering (145)
Kartoffeln in der Schale
(363) + 20 g Butter
Roterübensalat (395).

R 45—50.

Nr. 529.
 ₤ 100 ♂ 170
 R 45 ₤ 2425.

Nr. 530.
 ₤ 100 ♂ 210
 R 45 ₤ 2600.

Nr. 531.
 ₤ 105 ♂ 190
 R 45 ₤ 2450.

Nr. 532.
 ₤ 105 ♂ 195
 R 45 ₤ 2475.

Nr. 533.
 ₤ 110 ♂ 200
 R 45 ₤ 2600.

Nr. 534.
 ₤ 85 ♂ 185
 R 50 ₤ 2350.

Nr. 535.
 ₤ 95 ♂ 155
 R 50 ₤ 2200.

Nr. 536.
 ₤ 105 ♂ 150
 R 50 ₤ 2150.

I. Frühstück.

Kaffee + 25 g Rahm
 1 gef. Ei.

Kaffee + 25 g Rahm
 2 Seheier auf Speck (249).

Kaffee + 25 g Rahm
 1 gef. Ei.

Kaffee + 25 g Rahm
 20 g Schweizerkäse +
 20 g Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
 1 gef. Ei.

Kaffee + 25 g Rahm
 2 Seheier (248).

Kaffee + 25 g Rahm
 1 gef. Ei.

Kaffee + 25 g Rahm
 1 Sehei (248/2).

II. Frühstück.

Bouill. mit Eigelb (548)
 30 g Mettwurst + 20 g
 Butter.

Bouill. mit Eigelb (548)
 20 g Schweizerkäse +
 20 g Butter.

Bouillon (1)
 Hühnerfleischbrei (228).

Tee + 25 g Rahm
 Wirsing mit Speck (321).

Bouillon (1)
 Omelette mit Spinat
 (271).

Bouill. mit Eigelb (548)
 Rettich (340).

Diab.-Milch (536).

Bouillon (1)
 25 g Ölsardinen.

Mittageßen.	Raffee.	Abendbrot.
Sellerieuppe (31) Kalbfleisch gef. (65) + Holländ. Tunke (422) Gef. Kartoffeln (363) Birnen (472).	Raffee + 25 g Rahm 30 g Camembert + 20 g Butter.	Frankfurter Würstchen 1 Paar Bayrisch Kraut (319) Tee + 25 g Rahm.
Blumenkohluppe (26) Rinderbraten (60) Kartoffelbrei (367) Roterübensalat (395) Apfelbrei (469).	Raffee + 25 g Rahm Eiweißbrei (502).	Tee + 25 g Rahm Rotkraut (313) Bratwurst (200).
Ochsenchwanzuppe (9) Rehbraten (101) Gurkensalat II (392) Pommes frites (366) Rahmspeise m. Ananas (512).	Raffee + 25 g Rahm Mandelgebäck (493).	Schleie gef. (165) Grüne Erbsen (334) Tee + 25 g Rahm.
Zwiebeluppe (28) Rinderbraten (60) Bratkartoffeln (365) Schmorgurke (337) Apfelbrei (469).	Raffee + 25 g Rahm 2 gef. Eier.	Tee + 25 g Rahm Aufschnitt II (202) Kopfsalat II (382).
Zwiebeluppe (28) Beefsteak (61) Gelbe Rüben (346) Omelette mit Äpfeln (274).	Raffee + 25 g Rahm 30 g kalter Braten + 20 g saure Gurke + 20 g Butter.	Matjeshering (144) Gef. Kartoffeln (363) Roterübensalat (395).
Blumenkohluppe (26) Schweinsfilet (88) Bratkartoffeln (365) Kopfsalat I (381) ½ Mondaminbrei (378/2).	Raffee + 25 g Rahm 30 g Edamerkäse + 20 g Butter.	Tee Grüne Bohn. mit Speck (327) 2 gef. Eier.
Gelberübenuppe (29) Kalbfleisch gef. (65) Holl. Tunke (422) Reisrand (380) Preißelbeeren (475).	Raffee + 25 g Rahm.	Geb. Rotzunge (158) + Diab.-Tunke (420 a) Spinat mit Speck (302).
Einlauffuppe (5) Kalbfleisch gef. (66) Holl. Tunke (422) Bouillonreis (379) Roterübensalat (395).	Raffee + 25 g Rahm Apfelbrei (469).	20 g Schweizerkäse + 20 g Butter Sauerkraut (318).

R 50—55.

Nr. 537.
 C 110 F 180
 R 50 C 2450.

I. Frühstück.

Kaffee + 25 g Rahm
 Schwarzbrot + Schweizer-
 käse (462 b).

II. Frühstück.

Bouillon (1)
 1 gef. Ei.

Nr. 538.
 C 70 F 165
 R 55 C 2125.

Kaffee + 25 g Rahm
 1 gef. Ei.

Bouillon (1)
 Schwarzbrot m. Edamer
 (463 b).

Nr. 539.
 C 130 F 230
 R 50 C 3025.

Kaffee + 25 g Rahm
 1 gef. Ei.

Bouillon (1)
 Weißbrot mit Tomate
 (467 c).

Nr. 540.
 C 80 F 155
 R 55 C 2000.

Kaffee + 25 g Rahm
 Seheier (248).

Bouill. mit Eigelb (548)
 Rettich mit Butter (340).

Nr. 541.
 C 100 F 170.
 R 55 C 2225.

Kaffee + 25 g Rahm
 20 g Schweizerkäse +
 20 g Butter.

Seheier (248)
 Kopfsalat I (381).

Nr. 542.
 C 100 F 210
 R 55 C 2650.

Kaffee + 25 g Rahm
 Seheier auf Speck (249).

Bouill. mit Eigelb (548)
 Schwarzbrot mit
 Schweizerkäse (462).

Nr. 543.
 C 125 F 190
 R 55 C 2525.

Kaffee + 25 g Rahm
 1 gef. Ei.

Bouillon (1)
 Weißbrot mit Zunge
 (453 c).

Mittageffen.

Hummermayonnaise
(235)
Rehfilet (102)
Stangenspargel konf. (300)
+ 30 g zerl. Butter
Ananasgefrorenes (521).

Spinatsuppe (21)
Kalbsbraten (67)
Bratkartoffeln (365)
Kopfsalat I (381)
Birnenkompott (472).

Spargelsuppe (20)
Zander gebr. (173)
 $\frac{1}{2}$ grüne Erbsen (334/2)
 $\frac{1}{2}$ gelbe Rüben (346/2)
Rahmspeise mit Him-
beeren (515).

Blumentohlsuppe (26)
Rinderbraten (60)
Gef. Kartoffeln (363)
Kopfsalat I (381)
 $\frac{1}{2}$ Mondaminbrei (378/2).

Bouillon (1)
Huhn gef. (108)
Reisrand (380)
Tomatentunke (439)
Brombeerkompott (479).

Blumentohlsuppe (26)
Rinderbraten (60)
Kartoffelbrei (367)
Roterübensalat (395)
Apfelbrei (469).

Geflügelsuppe (14)
Forelle (134) + 30 g
zerl. Butter
Gelbe Rüben mit Spar-
geln (349)
Mondaminflammerie (500).

Kaffee.

Kaffee + 25 g Rahm
Apfelgrüße (527).

Kaffee + 25 g Rahm
1 gef. Ei.

Tee + 25 g Rahm
Teegebäd (490).

Kaffee + 25 g Rahm
30 g Edamerkäse + 20 g
Butter.

Tee + 25 g Rahm
50 g Radieschen + 25 g
Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
Eiweißbrei (502).

Kaffee + 25 g Rahm
Mandelgebäd (493).

Abendbrot.

Bouillon mit Ochsen-
mark (3)
Seheier auf Speck mit
Tomate (250)
Kopfsalat I (381)
Tee + 25 g Rahm.

Omelette (267)
Grüne Bohnen (324) +
30 g Butter
Tee + 25 g Rahm.

Gef. Zunge (179)
Pfifferlinge (360)
Omelette mit Kirschen
(277).

Tee, schwarz
Grüne Bohnen m. Speck
(327)
2 gef. Eier.

Grüne Bohnen m. Speck
(327)
Käse in Sulz (497)
Tee + 25 g Rahm.

Tee + 25 g Rahm
Bratwurst (200)
Rotkraut (313).

Omelette (267)
Blumentohlsalat II (398)
50 g kalter Braten.

R 60—70.

Nr. 544.
 € 90 ₤ 170
 R 60 € 2275.

Nr. 545.
 € 105 ₤ 210
 R 65 € 2750.

Nr. 546.
 € 130 ₤ 260
 R 65 € 3250.

Nr. 547.
 € 80 ₤ 190
 R 70 € 2300.

Nr. 548.
 € 90 ₤ 165
 R 70 € 2225.

Nr. 549.
 € 105 ₤ 195
 R 70 € 2600.

Nr. 550.
 € 110 ₤ 210
 R 70 € 2700.

I. Frühstück.

Kaffee + 25 g Rahm
 1 gek. Ei.

Kaffee + 25 g Rahm
 30 g Camembert + 20 g
 Butter.

Kaffee + 25 g Rahm
 1 gek. Ei.

Kaffee + 25 g Rahm
 2 Seheier (248).

Kaffee + 50 g Diab.-
 Milch
 Schwarzbrot m. Schweizer-
 käse (462 b).

Kaffee + 25 g Rahm
 Weißbrot m. Schweizer-
 käse (402 c).

Kaffee mit Eigelb (540)
 Butterbrot (441 c).

II. Frühstück.

Bouillon (1)
 Schwarzbrot m. Edamer
 (463 b).

Bouillon (1)
 Rührei mit Spargel
 (264).

Bouillon (1)
 Raviarbröt (444 c).

Bouill. mit Eigelb (548)
 Rettich (340).

Bouillon (1)
 Mondaminbrei (378).

Tee + 25 g Rahm
 Wirsing m. Speck (321).

Bouillon (1)
 Hühnerfleischbrei (228).

Mittagessen.	Raffee.	Abendbrot.
Spinatsuppe (21) Hammelbraten (81) Gurkensalat I (391) Apfelpompott (470).	Raffee + 25 g Rahm Russische Creme (507).	Aufschnitt I (201) Grüne Erbsen (334) Kopfsalat I (381).
Krebsuppe (19) Poulardenbrust (110) Tomatengemüse (335) Gurkensalat II (392) Pfirsichpompott (482).	Raffee + 25 g Rahm 1 gek. Ei.	Rohrabi (322) Gek. Kartoffeln (363) Tee + 25 g Rahm Käsestangen (495).
Steinpilzsuppe (41) Ente ged. (121) Rotkraut (313) $\frac{1}{2}$ Kartoffelbrei (367/2) Apfelgrütze (527).	Tee + 25 g Rahm Mandelgebäck (493).	Mal in Salz (244) Tartartunke (438) Tee + 25 g Rahm 30 g Edamerkäse.
Blumenkohluppe (26) Rinderbraten (60) Kartoffeln in der Schale (363) + 20 g Butter Kopfsalat I (381) $\frac{1}{2}$ Mondaminbrei (378/2).	Raffee + 25 g Rahm Schwarzbrot m. Edamer (463 b).	Tee, schwarz Grüne Bohn. mit Speck (327) 2 gek. Eier.
Roterübenuppe (30) Schweinskotelette (89) Blumenkohl (311) Omelette (267).	Tee + 50 g Diab.-Milch Rettich (340).	Aufschnitt I (201) Kopfsalat I (381) $\frac{1}{2}$ Kartoffelsalat (409/2)
Zwiebelsuppe (28) Rinderbraten (60) Bratkartoffeln (365) Schmorgurle (337) Apfelbrei (469).	Raffee + 25 g Rahm 2 gek. Eier.	Tee + 25 g Rahm Aufschnitt II (202) Kopfsalat II (382).
Tomatenuppe (27) Lendenbeeffsteak (61) Bratkartoffeln (365) Gurkensalat II (392) Prinzeßbohnen (330) Erdbeeren (474).	Raffee + 25 g Rahm 1 gek. Ei.	Tee + 25 g Rahm Artischocken (310) Rührei mit Morcheln (266) Kopfsalat I (381).

Vegetarische Kostverord=

I. Frühstück.

II. Frühstück.

Nr. 551.
 € 60 ♂ 205
 R 35 € 2300.

Milchkafao mit Eigelb
 (542).

Diab.=Milch I (536)
 1 gef. Ei
 Feldsalat I (388).

Nr. 552.
 € 55 ♂ 225
 R 45 € 2400.

Kaffee + 50 g Rahm
 Radieschen (339).

Diab.=Milch I (536).
 1 gef. Ei.

Nr. 553.
 € 40 ♂ 200
 R 50 € 2250.

Milchkafao mit Eigelb
 (542).

Grüne Bohnen (324) +
 30 g zerl. Butter.

Nr. 554.
 € 45 ♂ 215
 R 50 € 2325.

Kaffee + 50 g Rahm
 1 gef. Ei.

Sauerkraut (318).

Nr. 555.
 € 65 ♂ 205
 R 50 € 2425.

Milchkafao mit Eigelb
 (542).

Sauerkraut (318).

Nr. 556.
 € 70 ♂ 225
 R 50 € 2575.

Milchkafao mit Eigelb
 (542)
 30 g Camembert + 20 g
 Butter.

Rührei (258)
 Kopfsalat I (381).

Nr. 557.
 € 75 ♂ 235
 R 50 € 2675.

Kaffee + 50 g Rahm
 1 Sehei (248/2).

Blumenkohl (311) +
 Diab.=Tunke (420 a)

nungen (Gemüsetage).

Mittagessen.	Kaffee.	Abendbrot.
Sauerampfersuppe (22) Omelette mit Morcheln (273) Prinzeßbohnen (330) Stachelbeercrème (526).	Kaffee + 50 g Rahm Rhabarberkompott (473).	Spargeln (299) + 30 g zerl. Butter Kopfsalat III (383) 15 g Roquefort + 15 g Butter Tee + 50 g Rahm.
Salatuppe (24) Rührei mit Spinat und Käse (265) Kohlrabi (323) Aprikosen (481).	Kaffeegefrorenes I (517).	Wachsbohnen (331) Gurkensalat I (391) 20 g Schweizerkäse + 20 g Butter.
Zwiebelsuppe (28) Schmorgurle (338) Spargeln (299) + 30 g zerl. Butter Erdbeeren mit Schlag- rahm (525).	Kaffee + 50 g Rahm Rhabarberkompott (473).	Gelbe Rüben (346) Grüne Erbsen (334) Kopfsalat I (381) Tee + 50 g Rahm.
Roterübensuppe (30) Kohlrüben (343) Grünkohl (312) Apfelbrei (469).	Kaffee + 50 g Rahm 20 g Schweizerkäse + 20 g Butter.	Seheier (248) Spinat (301) Salzgurkensalat (390) Tee + 50 g Rahm.
Schwarzwurzel- suppe (32) Rührei m. Spargeln (264) Gelbe Rüben geschmort (348) Apfel- u. Apfelsinengelee (335).	Tee + 50 g Rahm 30 g Edamerkäse + 20 g Butter.	Spinat (301) 1 Sehei (248/2) Roterübensalat (395) Tee + 50 g Rahm.
Sellerie- suppe (31) Auflauf von Hafermehl mit Spargel (297) Bohnensalat kons. (394) Zitronencreme (508).	Kaffee + 50 g Rahm Apfelbrei (469).	Gelbe Rüben (346) Weißkraut (315) Tee + 50 g Rahm.
Spargel- suppe (20) Gelbe Rüben (346) Grüne Erbsen (334) Rahmspeise m. Stachel- beeren (526).	Kaffee + 50 g Rahm Apfelbrei (469).	Rührei m. Morcheln (266) Gurkensalat II (392) 30 g Edamerkäse + 20 g Butter Tee + 50 g Rahm.

	I. Frühstück.	II. Frühstück.
Nr. 558. £ 80 ₤ 185 R 50 £ 2275.	Kaffee + 50 g Rahm 1 gef. Ei.	Diab.-Milch mit Eigelb (538) Butterbrot (541 a) Apfelbrei (469).
Nr. 559. £ 35 ₤ 185 R 55 £ 2100.	Kaffee + 50 g Rahm Apfelbrei (469).	Diab.-Milch mit Eigelb (538) Rettich (340).
Nr. 560. £ 65 ₤ 170 R 55 £ 2175.	Milchsaft mit Eigelb (542) 30 g Camembert + 20 g Butter.	Rettich (340) 100 g Milch.
Nr. 561. £ 75 ₤ 185 R 55 £ 2200.	Milchsaft mit Eigelb (542).	Schmorgurke (338).
Nr. 562. £ 25 ₤ 180 R 60 £ 2100.	Kaffee + 50 g Rahm Apfelbrei (469).	Milchsaft mit Eigelb (542).
Nr. 563. £ 35 ₤ 150 R 60 £ 1750.	Kaffee + 25 g Rahm Unibrot mit Butter (441 a).	Diab.-Milch mit Eigelb (538) Apfelbrei (469).
Nr. 564. £ 50 ₤ 180 R 60 £ 2175.	Kaffee + 50 g Rahm Birnen (472).	Gelbrübensalat (401).
Nr. 565. £ 60 ₤ 215 R 60 £ 2575.	Kaffee + 25 g Rahm 30 g Edamerkäse + 20 g Butter.	Tee + 25 g Rahm Bohnenalat (393).

Mittagessen.

Roterübensuppe (30)
 Wirjing (320)
 Sellerie in Bechamel (353)
 Sauermilchcreme (505).

Spinatsuppe (21)
 Sauerkraut (318)
 Gelbe Rüben (346)
 Apfelgrütze (527).

Blumenkohluppe (26)
 Omelette m. Spinat (271)
 Selleriesalat (403)
 Apfelgrütze (527).

Tomatensuppe (27)
 Grüne Bohnen (324) +
 30 g zerl. Butter
 Topinambur ged. (373)
 Blumenkohlsalat II (398)
 Erdbeerrahmspeise (513).

Spinatsuppe (21)
 Steinpilze (357)
 Rosenkohl (314) + 30 g
 zerl. Butter
 Gelberübensalat (401).

Roterübensuppe (30)
 Sauerkraut (318)
 Topinamburbrei (375)
 Kohlrüben geschm. (343)
 Preiselbeeren (475).

Selleriesuppe (31)
 Grüne Bohnen (324) +
 30 g zerl. Butter
 Blumenkohl (311) +
 Diab.=Lunke (420a)
 Weingelee (506).

Spargelsuppe (20)
 Spinatauflauf (292) +
 30 g zerl. Butter
 Schwarzwurzeln (351)
 Rirschen (487).

Raffee.

Raffee + 50 g Rahm
 30 g Camembert + 20 g
 Butter.

Milchkaffee mit Eigelb
 (542).

Raffee + 25 g Rahm
 Preiselbeeren (475).

Diab.=Milch (536)
 Heidelbeeren (476).

Tee + 50 g Rahm
 Rettich (340).

Sauermilchcreme (505).

Raffee + 50 g Rahm
 Johannisbeeren (474).

Raffee + 50 g Rahm
 Mandelgebäck (493).

Abendbrot.

Omelette mit Champignon (272)
 Blumenkohlsalat (397)
 Tee + 50 g Rahm.

Rosenkohl (314) + 30 g
 zerl. Butter
 Roterübensalat (395)
 Tee + 50 g Rahm.

Bayerisch Kraut (319)
 ½ Käseauflauf (288/2)
 Kopfsalat I (381).

Stangenspargel (299) +
 30 g zerl. Butter
 Omelette (267)
 Radieschen (339).

Bayerisch Kraut (319)
 Schweizer салат (411)
 Tee + 50 g Rahm.

Schwarzwurzeln in br.
 Butter (351)
 Roterübensalat (395)
 Tee + 25 g Rahm.

Schmorgurke (338)
 Schweizer салат (411)
 Tee + 50 g Rahm.

Bayerisch Kraut (319)
 Bratäpfel (529)
 Tee + 50 g Rahm.

I. Frühstück.

II. Frühstück.

Nr. 566.
 € 60 ₤ 245
 R 60 € 2800.

Kaffee + 25 g Rahm
 Radieschen (339).

Diab.=Milch mit Eigelb
 (538)
 Sauerampfer (308).

Nr. 567.
 € 65 ₤ 175
 R 60 € 2175.

Kaffee + 50 g Rahm
 Zwetschgcn (483).

Spargeln (konj.) (300)
 + Diab.=Tunke(420)
 Tomatenalat (399).

Nr. 568.
 € 80 ₤ 220
 R 60 € 2575.

Kaffee + 50 g Rahm
 1 gek. Ei.

Tee + 50 g Rahm
 Tomatenalat (399).

Nr. 569.
 € 35 ₤ 190
 R 65 € 2200.

Kaffee + 50 g Rahm
 Johannisbeeren (477).

Radieschen (339).

Nr. 570.
 € 30 ₤ 215
 R 65 € 2400.

Kaffee + 50 g Rahm
 Rettich (340).

Spinat (301).

Nr. 571.
 € 55 ₤ 185
 R 65 € 2150.

Kaffee + 50 g Rahm
 Birnen (472).

Schweizeralat (411).

Nr. 572.
 € 50 ₤ 195
 R 70 € 2300.

Kaffee + 25 g Rahm
 Zwetschgcn (483).

Tee, schwarz
 Tomatenalat (399).

Mittageffen.

Blumentohlsuppe (26)
Grüne Erbsen (334)
Gelbe Rüben (346)
Topinambur ged. (373)
Kirschen (487).

Blumentohlsuppe (26)
Grüne Bohnen (324) +
30 g zerl. Butter
Topinambur ged. (373)
Gurkensalat II (392).

Zwetschgensuppe (53)
Seheier (248) + Spinat
(301)
Schmorgurke (338)
Käse in Sulz (497).

Selleriesuppe (31)
Blumentohl (311) +
30 g zerl. Butter
Kopfsalat I (381)
Tomatengemüse (335)
Schweizer салат (411).

Zwiebelsuppe (28)
Stangenspargel konf. (300)
+ 30 g zerl. Butter
Gelbe Rüben (346) +
Endivien салат I (385)
Apfel und Apfelsine in
Gelee (471).

Grüne Erbsensuppe (33)
Grüne Bohnen (324) +
30 g zerl. Butter
Steinpilze konf. (357)
Tomatengemüse (335).

Sauerampfersuppe (22)
Kohlrabi (323)
Stachysbrei (376)
Rührei m. Morcheln (266)
Rahmspeise mit Pfirsichen
(514).

Raffee.

Milchkaffee m. Eigelb
(542)
Salzmandeln (494).

Raffee + 50 g Rahm
Birnen (472).

Milchkaffee mit Eigelb
(542)
Sauerkirschen (488).

Raffee + 50 g Rahm
Rahmspeise mit Him-
beeren (515).

Tee + 50 g Rahm
Mandelgebäck (493).

Raffee + 50 g Rahm
Johannisbeeren (475).

Diab.-Milch mit Eigelb
(538)
Apfelgrütze (527).

Abendbrot.

Spinatauflauf (292) +
Diab.-Tunke (420 a)
Kopfsalat I (381).

Blumentohlauf
(293)
Kopfsalat I (381).

Rotkraut (313)
Stachysbrei (376)
Tee + 50 g Rahm.

Steinpilzsuppe (41)
Topinambur ged. (373)
Roterübensalat (395).

Rotkraut (313)
Bratäpfel (529)
Tee + 50 g Rahm.

Spinatauflauf (292) +
Diab.-Tunke (420 a)
Tee + 50 g Rahm.

Grüne Bohnen (324) +
30 g zerl. Butter
Blumentohlsalat II (398)
Tee + 25 g Rahm.

I. Frühstück.

Nr. 573.
 £ 55 ♂ 230
 R 70 £ 2600.

Tee + 50 g Rahm
 Rührei (258).

II. Frühstück.

Reitlich (340).

Nr. 574.
 £ 50 ♂ 205
 R 75 £ 2450.

Kaffee + 50 g Rahm
 Zwetschggen (483).

Diab.-Milk mit Eigelb
 (538)
 Spinat (301).

Nr. 575.
 £ 70 ♂ 230
 R 130 £ 3000.

7 Uhr: Hafermehlsuppe
 (48)
 9 Uhr: Hafermehlsuppe
 (48)
 Spiegeleier (248).

Safertag nach

11 Uhr: Haferbrei (377)
 2 weiche Eier.

Mittagessen.

Sellerie-suppe (31)
 Spiegeleier (248)
 Spinat (301)
 Bratäpfel (529).

Raffee.

Raffee + 50 g Rahm
 Heidelbeeren (476).

Abendbrot.

Sauerkraut (318)
 Topinamburbrei (375)
 Schwarzwurzelfalat
 (402)
 Tee + 50 g Rahm.

Suppe von grünen
 Erbsen (33)
 Rohlrabi (323)
 Radieschen (339)
 Gurkenalat II (392)
 Kakaogefrorenes (519).

Tee + 50 g Rahm
 Unibrot mit Tomate
 (467 a).

Wachsbohnen (331)
 Topinambur (373)
 Kopfsalat I (381)
 Tee + 50 g Rahm.

von Noorden.

2 Port. Haferflockensuppe
 (2 × 49)
 Segeier (248).

4 Uhr: Haferbrei (377)
 6 Uhr: Hafermehlsuppe
 (48).

Hafermehlsuppe (48)
 Segeier (248).

Alphabetisches Verzeichnis der Gerichte.

- | | | |
|--|---|--|
| <p> Aal, gebacken 50.
 — gekocht 50.
 — in Sulz 74.
 Apfel s. auch Rahmspeise m. Äpfeln.
 — gebacken 134.
 — in Gelee 135.
 Äpfelsuppe 34.
 Äneuronatklößchen s. Suppen.
 Äneuronatmehlsuppe 33.
 Ananas s. auch Rahmspeise m. Ananas.
 — gebacken 135.
 Ananaseis 133.
 Ananaskompott 126.
 Apfel s. a. Äpfel, Bratapfel, Eierkuchen.
 Äpfelgrüße 134.
 Äpfelkuchle 134.
 Äpfelmus (s. a. Omelette) 122.
 Äpfelkompott (s. a. Kompott) 122.
 Äpfelsinen s. a. Kompott.
 — und Äpfel in Gelee 135.
 Äprifosenkompott 125.
 Ärtischoden 88.
 Ärtischodenalat 105.
 Äufläufe 82.
 Äuflauf von Kalbshirn 82.
 — von Fleisch m. Käse 82.
 — von Hering m. Kartoffeln 84. </p> | <p> Äuflauf von Kartoffeln m. Schinken 84.
 — von Hafermehl m. Spargeln 84.
 Äuflchnitt 64 u. 65.
 Äuftern 59.
 — gebacken 59.
 — m. Sauerkraut 59.
 Äufternragout 70.
 Äartkäse 134.
 Äayrisch Kraut 89.
 Äearner Tunte 107.
 Äechamel s. Sellerie in Bechamel.
 Äechamelfartoffeln 99.
 Äeefsteak s. Lende, Deutsches Beefsteak.
 — tartare 70.
 Äelegte Brötchen 113.
 Äirnenkompott 123.
 Äisfuit 127.
 Älumenkohl 88.
 Älumenkohlaufauf 83.
 Älumenkohlalat 104.
 Älumenkohlsuppe 29.
 Äohnen s. grüne Bohnen, Prinzeßbohnen, Wachsbohnen.
 Äohnenalat 103.
 Äouillon (s. a. Äinlaufsuppe u. Fleischbrühe) 24, 138.
 — m. Ei 24, 138.
 — m. Äigelb 24, 138. </p> | <p> Äouillon aus Ochsenfleisch 24.
 — mit Ochsenmark 24.
 Äouillonreis 100.
 Äratapel 134.
 Äraten s. Kalb, Rind, Schwein usw.
 — kalter s. Brötchen.
 Äratenbrühe 107.
 Äratkartoffeln 98.
 Äratwurst (s. a. Segeier) 64.
 Ärötchen m. Äraten 116.
 — m. Butter 113.
 — m. Camembert 119.
 — m. Ädamerkäse 120.
 — m. Äieralat 115.
 — m. Fleischbrei 115.
 — m. Fleischalat 115.
 — m. Gänsebrust 117.
 — m. Gurke 116.
 — m. Kaviar 114.
 — m. Kieler Sprotten 114.
 — m. Kreffe 120.
 — m. Lachs 118.
 — m. Lachsschinken 116.
 — m. Mettwurst 118.
 — m. Quarf 119.
 — m. Radieschen 121.
 — m. Rettich 121.
 — m. Roquefort 119.
 — m. Salamiwurst 119.
 — m. Schinken 116, 117.
 — m. Schweizerkäse 120. </p> |
|--|---|--|

- Brötchen m. Tomate 121.
 — m. Zervelatwurst 118.
 — m. Zunge 117.
 Brombeerkompott 124.
 Büdling f. Rührei.
 Burgundertunke (f. a. Schin-
 fen) 107.
 Butterbrot f. Brötchen.
 Butter, zerlassene 107.
 Buttermehltunke 108 (f. a.
 Bohnen, Kohlrabi,
 Wachsbohnen, Weiß-
 kraut).
 Buttermilchcreme 130.
 Camembert f. Brötchen.
 Champignons (f. a. Dme-
 lette) 96.
 Champignonsuppe 32.
 Champignontunke 108.
 Creme f. Buttermilchcreme,
 Rahmcreme, Russische
 Creme, Sauermilch-
 creme, Stachelbeer-
 creme und Zitronen-
 creme.
 Deutsches Beeffsteak v. Ha-
 senfleisch 63.
 — v. Kalbfleisch 63.
 — v. Rehfleisch 63.
 — v. Rindfleisch 63.
 Diabetikermilch 136 (f. a.
 Raffee u. Tee).
 — m. Eigelb 137.
 Diabetikertunke 108.
 Dilltunke 108.
 Edamerkäse f. Brötchen.
 Eier, gefüllt 76.
 — gekocht 75.
 — m. Remoulade 76.
 Eierfuchen m. Äpfeln 81.
 — m. Fleisch 81.
 — m. Johannisbeeren 81.
 — m. Preiselbeeren 81.
 Eierfuchen m. Speck 81.
 — m. Zwetschgen 81.
 Eiersalat (f. a. Brötchen) 77.
 Eierspeisen 74.
 Eierstich f. Fleischbrühe.
 Einlaufsuppe 25.
 Einmachen 139.
 Einweiden 140.
 Eis f. Gefrorenes.
 Eiweißbrei 130.
 Eiweißgebäck 127.
 Endivienpüree 87.
 Endivienalat 102.
 — m. Speck 102.
 Endivienuppe 29.
 Englische Krusten 128.
 Ente f. a. Kridente.
 — gedünstet 48.
 — in Sulz 74.
 Entenragout 68.
 Erbsen f. Grüne Erbsen.
 Erdbeeren f. a. Rahmspeise
 m. Erdbeeren.
 Erdbeereis 133.
 Erdbeeren in Gelee 135.
 — in Schlagrahm 134.
 Erdbeerkompott 123.
 Erdbeersuppe 34.
 Fasanensuppe 27.
 Fasan, gedünstet 49.
 — m. Sauerkraut 49.
 Feldchen, gebacken 51.
 — gebraten 51.
 — gekocht 50.
 Feldsalat 102.
 Fische 50 ff.
 Fischfricassee 69.
 Fischfotelette 57.
 Fischuppe 27.
 Fleisch 35 ff.
 Fleischauflauf 82.
 Fleischbrei (f. a. Beeffsteak
 tartare, Brötchen, Eier-
 fuchen u. Hühnerfleisch-
 brei) 70.
 Fleischbrühe f. a. Bouillon.
 — m. Eierstich 25.
 — m. Meuronatflöschchen
 25.
 Fleischgerichte 60.
 Fleischalat (f. a. Brötchen)
 71.
 Forellen, gekocht 51.
 — in Sulz 74.
 Fricassee f. Fischfricassee,
 Hühnerfricassee, Kalb-
 Kalbsherz-, Taubenfri-
 cassee.
 Fruchtis 132.
 Fruchtputee 131.
 Gänsebrust f. Brötchen.
 Gänseleber, gebraten 61.
 — gedämpft 61.
 Gans, gedünstet 48.
 — in Sulz 73.
 Gebäck 126.
 Gebrannte Suppe 33.
 Geflügel 45.
 Geflügelsalat 71.
 Geflügelsuppe 26.
 Gefrorenes 132 ff.
 Gelees f. Apfel-, Apfel-
 finen-, Erdbeeren-, Wein-
 gelees.
 Gelbrüben (f. a. Hammel-
 fleisch, Ochsenfleisch,
 Schweinefleisch) 94.
 — geschmort 95.
 — m. Spargeln 95.
 — püree 94.
 Gelbrübensalat 104.
 Gelbrübensuppe 29.
 Gemüse 85.
 Gemüseauflauf 84.
 Gemüsesuppe 31.
 Gemüsetunke 108.
 Getränke 136.
 Grüne Bohnen (f. a.
 Bohnensalat) 90.
 — — m. Butter 91.

- Grüne Bohnen m. Buttermehl 91.
 — — m. Speck 91.
 Grüne Erbsen 92.
 Grüne Erbsen (s. a. Suppen) 92.
 Grünkohl 88.
 Gurkensalat (s. a. Gurken und Brötchen) 102, 103.
 Gurfentunke (s. a. Hammelfleisch u. Hammelragout) 109.
 Hadbraten 64.
 Haferbrei 100.
 Haferfloßensuppe 34.
 Hafermehl s. Auflauf.
 Hafermehlsuppe 33.
 Hamburger Rüdén 47.
 Hammelbraten 41.
 Hammelfleisch, gekocht 40.
 — m. gelben Rüben 40.
 — m. Gurfentunke 40.
 — m. Weißkraut 40.
 Hammelkeule 41.
 Hammelkotelette 41.
 Hammelragout m. Gurken 67.
 Hase s. Deutsches Beeffsteak.
 Haselnußtunke 110.
 Hasenbraten 45.
 Hasenrüdén 45.
 Hasenschlegel 45.
 Hecht, gebacken 52.
 — gedünstet 51.
 — gekocht 51.
 — gespickt 52.
 Heidelbeeren s. Barkäse.
 Heidelbeerkompott 124.
 Heilbutt, gekocht 52.
 Hering s. a. Auflauf, Matjeshering u. Salzhering.
 Hering, gebraten 53.
 — gekocht 52.
 Heringsalat 71.
 Herz s. Kalbsherz.
 Himbeeren s. a. Rahmspeise m. Himbeeren.
 Himbeereis 133.
 Himbeerkompott 124.
 Himbeersuppe 35.
 Hirn s. Kalbshirn.
 Hirsch s. Rahmschnitzel.
 Holländische Tunke 109.
 Hühnerfleischbrei 70.
 Hühnerfleisch, gekocht 45.
 Hühnerfrischsee 68.
 Hühnersuppe 27.
 Huhn s. a. Aufschnitt u. Geflügel.
 Huhn, gebraten 46.
 — gedünstet 46.
 — m. Tomate 46.
 — in Sulz 73.
 — paniert 47.
 Hummer, gekocht 59.
 Hummermayonnaise 72.
 Johannisbeeren s. Eierkuchen u. Omelette.
 Johannisbeerkompott 124.
 Italienischer Salat 72.
 Kabeljau, gebacken 54.
 — gebraten 53.
 — gekocht 53.
 Käse s. a. Auflauf, Brötchen, Camembert, Edamer, Quark, Schweizer, Roquefort, Rührei m. Käse.
 Käseauflauf 82.
 Käse in Sulz 125.
 Käsepasteten 128.
 Käsestangen 128.
 Käsesuppe 33.
 Käsetunke 109.
 Kaffee s. a. Rahmspeise m. Kaffee.
 Kaffee m. Diabetikermilch 138.
 — m. Rahm 138.
 Kaffeegefrorenes 132, 133.
 Kakaó (s. a. Milchkafo u. Rahmspeise m. Kakaó) 137.
 — m. Eigelb 137.
 Kalbfleisch s. a. Deutsches Beeffsteak, Rahmschnitzel, Koulade u. Suppe m. Kalbfleisch.
 Kalbfleisch gekocht 38.
 Kalbfleischfrischsee 66.
 Kalbfleischragout 66.
 Kalbfleisch in Sulz 73.
 Kalbsbraten (s. a. Aufschnitt) 38.
 Kalbsbries s. Kalbsmilch.
 Kalbsbriesbrei 71.
 Kalbsbrust 39.
 Kalbschaxe 39.
 Kalbsherzhaschee 62.
 Kalbshirn s. a. Auflauf.
 Kalbshirn gebraten 62.
 — in Sulz 73.
 Kalbshirnbrei 71.
 Kalbshirnfischsee 67.
 Kalbshirnsuppe 26.
 Kalbskopf 40.
 Kalbskopfragout 67.
 Kalbskotelette 39.
 — in Sulz 73.
 Kalbsleber gebraten 61.
 — gedämpft 61.
 Kalbsmilch gebraten 62.
 Kalbsmilchsuppe 26.
 Kalbsnieren (s. a. Omelette) 62.
 Kalbschnitzel 38.
 Kalbssteak 38.
 Kalbszunge gebraten 60.
 Kalbszungenragout 66.
 Kaperntunke 109.
 Karpfen gebacken 54.
 — gekocht 54.
 Kartoffelbrei 98.
 Kartoffelgemüse 98.
 Kartoffelpuffer 99.

- Kartoffelsalat 106.
 Kartoffelsuppe 31.
 Kartoffeln (s. a. Auflauf u. Bechamel) 98.
 — aufgelaufene 98.
 — gebraten 98.
 — gekocht 97.
 Kartoffelgemüse 98.
 Kartoffeln, saure 99.
 Kaviar s. Brötchen u. Sardinen in Sulz m. Kaviar
 Kerbsuppe 28.
 Kieler Sprotten s. Brötchen.
 Kirschen s. a. Omelette, Sauerkirschen.
 — gebacken 135.
 Kirschenkompott 126.
 Kirschenuppe 34.
 Königsberger Klops 64.
 Kohl s. Grün-, Weiß- usw.
 Kohlrabi m. Butter 90.
 — m. Buttermehl 90.
 Kohlrüben s. a. Pöckelfleisch.
 Kohlrüben Gemüse 94.
 Kohlrüben m. Speck 94.
 — geschmort 94.
 Kompotte (s. auch Apfel, Birnen usw.) 122.
 — v. Apfelschnitzen 123.
 — v. Apfelsinen u. Äpfeln 123.
 — v. geschälten Zwetschgen 125.
 — v. unreifen Stachelbeeren 124.
 Konservierung 139.
 Kopfsalat 101.
 — gedämpft 87.
 — — m. Tomate 87.
 — — m. Speck 102.
 Kostverordnungen, berechnete 167.
 Krabbenalat 72.
 Krammetsvögel, gebraten (s. a. Salmi v. Krammetsvögeln) 50.
 Kraut s. Rot-, Weiß- usw.
 Krebse gekocht 59.
 Krebsuppe 28.
 Kresse s. Brötchen.
 Kridente s. Salmi v. Kridente.
 Lachs s. Brötchen, Omelette.
 Lachs gekocht 54.
 Lachsschnitte gedämpft 54.
 Lachsschinken s. Brötchen.
 Leber s. Gänseleber, Kalbsleber, Ochsenleber.
 Lendenbeefsteak 37.
 Lungenmus 62.
 Mandelgebäck 127.
 Mandeln s. Salzmandeln.
 Matjeshering 53.
 Mayonnaise (s. a. Summer) 109.
 Meerrettich, roh m. Butter 110.
 Meerrettichtunke 110.
 Merlan gebacken 55.
 Mettwurst s. Aufschnitt u. Brötchen.
 Milch s. Diabetikermilch.
 Milchsaft 137.
 — m. Eigelb 137.
 Mirabellentompott 126.
 Mondaminbrei 100.
 Mondaminflammeri 129.
 Morcheln (s. a. Omelette u. Rührei) 96, 97.
 Morcheltunke 110.
 Moussellintunke 110.
 Nieren s. Kalbsnieren.
 Nustunke 110.
 Ochsenaugen 75.
 Ochsenfleisch s. a. Rindfleisch, Roulade, Suppen.
 Ochsenfleisch, gekocht 36.
 — m. gelben Rüben 36.
 — m. Weißkraut 36.
 Ochsenfleischragout 66.
 Ochsenleber gebraten 61.
 Ochsenschwanzsuppe 25.
 Omelette 78.
 — m. Apfelmus 79.
 — m. Champignons 79.
 — m. Johannisbeeren 80.
 — m. Kalbsnieren 79.
 — m. Kirschen 80.
 — m. Lachs 79.
 — m. Morcheln 80.
 — m. Preiselbeeren 80.
 — m. Speck 79.
 — m. Spinat 79.
 Pasteten s. Käse.
 Petersilientunke 111.
 Pfifferlinge 97.
 Pfifferlingmus 97.
 Pfifferlingsuppe 32.
 Pfirsiche s. a. Rahmspeise m. Pfirsichen.
 Pfirsicheis 133.
 Pfirsichkompott 125.
 Pilze 96.
 Pöckelfleisch m. Kohlrüben 43.
 — m. Sauerkraut 43.
 — m. Weißkraut 43.
 Pommes frites 98.
 Preiselbeeren s. Eierfischen, Omelette.
 Preiselbeerkompott 124.
 Prinzeßböhnchen 91.
 Quark s. Backkäse und Brötchen.
 Radieschen s. Brötchen.
 — gedünstet 93.
 Ragouts s. Austern, Enten, Hammel, Kalb, Kalbszunge, Ochsenfleisch.
 Rahm s. Tee u. Kaffee.

- Rahmcreme 130.
 Rahmschnitzel v. Hirsch-
 fleisch 45.
 — v. Kalbfleisch 38.
 Rahmspeise m. Äpfeln 131.
 — m. Ananas 132.
 — m. Erdbeeren 132.
 — m. Himbeeren 132.
 — m. Kaffee 131.
 — m. Kakao 131.
 — m. Pfirsichen 132.
 Rebhuhn gedünstet (s. a.
 Salmi v. Rebhuhn) 48.
 — m. Sauerkraut 49.
 Reh s. a. Deutsches Beef-
 steak u. Wild.
 Rehbraten 44.
 Rehfilet 44.
 Rehfotelette 45.
 Reineklaudenkompott 125.
 Reis s. a. Bouillonreis.
 Reisrand 101.
 Reissuppe 34.
 Remouladentunke 111.
 — s. a. Eier m. Remou-
 ladentunke.
 Rettichgemüse 93.
 — s. a. Brötchen.
 Rhabarbergemüse 88.
 Rhabarberkompott 123.
 Rinderbraten (s. a. Sauer-
 braten) 37.
 Rindfleisch (s. a. Ochsen-
 fleisch u. Deutsches
 Beefsteak).
 Roquefort s. Brötchen.
 Roulade v. Kalbfleisch 39.
 — v. Ochsenfleisch (s. a.
 Rotzunge) 37.
 Rosenkohl 89.
 Rostbeef (s. a. Aufschnitt)
 37.
 Roterübegemüse 93.
 Roterübenpüree 94.
 Roterübensalat 103.
 Roterübensuppe 30.
 Rotkraut 88.
 Rotwein m. Eigelb 138.
 Rotzunge gebacken 56.
 — gedämpft 55.
 — gekocht 55.
 — gerollt 56.
 Rührei 77.
 — m. Büdling 78.
 — m. Käse 78.
 — m. Morcheln 78.
 — m. Schinken u. Spargel
 77.
 — m. Spargel 78.
 — m. Speck 77.
 — m. Spinat u. Käse 78.
 Russische Creme 130.
 Salami (s. Aufschnitt und
 Brötchen).
 Salate (s. a. Eieralat,
 Fleischalat, Herings-
 salat, Ital. Salat) 101.
 Salatsuppe 29.
 Salattunke 128.
 Salmi v. Krammetsvögeln
 69.
 — v. Arideute 68.
 — v. Rebhuhn 69.
 Salzgurkensalat 102.
 Salzhering 53.
 Salzmandeln 128.
 Sardellentunke 111.
 Sardinen in Sulz m. Ka-
 viar (s. a. Eieralat) 74.
 Sauerampfer 87.
 — m. Speck 87.
 Sauerampfersuppe 28.
 Sauerbraten 37.
 Sauerfirshenkompott 126.
 Sauerkraut (s. a. Austern,
 Fasan, Pöckelfleisch,
 Rebhühner) 89.
 Sauerkrautauflauf 83.
 Sauerkrautsalat 104.
 Sauermilchcreme 130.
 Schellfisch gebacken 57.
 Schellfisch gedämpft 56.
 — gekocht 56.
 Schinken (s. a. Auflauf,
 Aufschnitt u. Brötchen,
 Lachsschinken, Rührei,
 Seheier).
 Schinken gekocht 43.
 — m. Burgunder 43.
 — gebacken 43.
 Schlei gekocht 57.
 — gebacken 57.
 Schmorgurke m. Butter 93.
 — m. Speck 93.
 Schnepfe gedünstet 50.
 Schwarzbrot s. Brötchen.
 Schwarzwurzeln 95.
 — gebacken 95.
 — m. brauner Butter 95.
 Schwarzwurzelsalat 104.
 Schwarzwurzelsuppe 30.
 Schweinefleisch gekocht 41.
 Schweinefleisch (s. a. Pöckel-
 fleisch).
 — m. Gelbrüben 42.
 — m. Weißkraut 42.
 Schweinsfilet 42.
 Schweinskotelette 42.
 Schweizerkäse s. Brötchen.
 Schweizersalat 106.
 Seezunge s. Rotzunge.
 Sellerie m. Bechamel 96.
 Selleriefalat 105.
 Selleriesuppe 30.
 Seheier 75.
 — m. Bratwurst 76.
 — m. Schinken 76.
 — auf Speck 75.
 — in Sulz 76.
 — m. Tomaten 75.
 Spargeln (s. a. Gelbrüben,
 Rührei) 86.
 Spargelauf 83.
 Spargelsalat 103.
 Spargelsuppe 28.
 Speck gebraten 44.
 — gekocht 44.

- Specktunke 111.
 Speck u. Zwiebel 44.
 Speck f. Eierfuchen, Omelette, Rührei, Sauerampfer, Schmorgurke, Seheier, Spinat, Weißkraut, Wirsing.
 Spiegeleier f. Seheier.
 Spinat (f. a. Omelette, Rührei).
 Spinat 86.
 Spinatauflauf 83.
 Spinat m. Speck 86.
 Spinatsuppe 28.
 Stachelbeerkompott 124.
 Stachelbeercrème 134.
 Stachys 100.
 Stachysbrei 100.
 Stachysalat 105.
 Stachysuppe 32.
 Stangenspargel f. Spargeln.
 Steinbutt gekocht 57.
 Steinpilze 96.
 Steinpilzsuppe 32.
 Süßspeisen 129.
 Sülzen (f. a. Seheier in Sulz) 72 ff.
 Suppen (f. a. Bouillon u. Fleischbrühe) 23 ff.
 Suppe m. Meuronatflößchen 31.
 — v. grünen Erbsen 30, 31.
 — m. Kalbfleisch 26.
 — m. Ochsenfleisch 25.
 Supreme v. Huhn 67.
- Tabelle der Gerichte 141.
 Tartartunke 112.
 Taube gebraten 48.
 — gefüllt 47.
 — gedünstet 48.
 Taubenfrischsee 68.
 Taubensuppe 27.
 Tee m. Diabetikermilch 138.
 — m. Rahm 137.
 Teegebäck 127.
 Tomaten (f. a. Brötchen, Huhn, Kopfsalat, Seheier) 92.
 Tomaten m. Fleisch gefüllt 92.
 Tomatenalat 104.
 Tomatensuppe 29.
 Tomatentunke 112.
 Topinambur 99.
 Topinamburbrei 100.
 Topinamburalat 105.
 Topinambursuppe 31.
 Truthahn paniert 49.
 Tunken 106.
- Unibrot f. Brötchen.
- Wachsbohnen 91.
 — m. Buttermehl 91.
 Walnustunke 110.
 Weingelee 130.
 Weinschaum 129.
 Weißbrot f. Brötchen.
- Weißkraut f. a. Hammelfleisch, Ochsenfleisch, Pötsfleisch, Schweinefleisch.
 Weißkraut 89.
 — m. Buttermehl 89.
 — m. Speck 89.
 Wild f. a. Reh.
 Wildsuppe 26.
 Wirsing 90.
 Wirsingauflauf 85.
 Wirsing m. Speck 90.
 Wurst f. Mettwurst, Salami u. Zervelatwurst.
- Zander gebacken 58.
 — gebraten 58.
 — gedämpft 58.
 — gekocht 58.
 — m. Rahm gebraten 58.
 Zervelatwurst f. Brötchen u. Aufschnitt.
 Zitronenauflauf 129.
 Zitronencreme 131.
 Zitroneneis 133.
 Zitronenlimonade 138.
 Zunge (f. a. Brötchen, Kalb).
 — gebraten 60.
 — gekocht 60.
 Zwetschgen f. a. Eierfuchen.
 Zwetschgen gedünstet 125.
 Zwetschgensuppe 34.
 Zwiebel f. Speck.





Alle

Curt Glaser, Leipzig

loben Fromm's gute
Diabetiker-
== Nährmittel!
Preisbuch frei.
Fromm & Co., Kötzschenbroda 6.

Für Zuckerkrankhe

Roborat-Backwaren als Brot, Biskuit, Zwieback und Roborat-Diabetiker-Schokolade und Kakao mit sehr wenig Kohlehydraten.

Gumperts Roggenbrot Nr. 44 für Diabetiker.

Bei einem Wassergehalt von 44,2% enthielt das Brot 25,24% Stärke. Es ist somit als eine vorteilhafte Ergänzung zu dem fast kohlehydratfreien Broterersatz für Diabetiker zu bezeichnen.

	Wasser %	Fett %	Eiw. iß %	Asche %	Kohle- Hydrate %	Zellulose u. nährfreie Extrakt- stoffe (a.d. Differenz bestimmt) %	Kalorien in 100 Gramm	Verkaufs- preis M
Nr. 104 Roborat-Ultra-Brot	30,40	28,61	28,21	2,90	—,26	9,62	382	1.—
Ultra-Mehl	5,35	42,38	38,61	2,83	6,3	4,53		3.—

Ausführliche Prospekte und Kostproben auf Wunsch gratis.

F. W. Gumpert, Konditorei, Berlin C., Königstr. 22-24.

Abteilung für hygienische Backwaren.

Fernsprecher Zentrum 10843, 10844, 10845, 10846, 10847.

Vom Verfasser des vorliegenden Buches erschien im Verlag
der J. B. Metzlerschen Buchhandlung in Stuttgart:

Der menschliche Körper und seine Krankheiten.

Eine populäre Darstellung für den gebildeten Laien
und Einführung für Mediziner und Krankenpfleger
von

Dr. med. Hermann Schall.

Mit 8 farbigen Tafeln und zahlreichen, zum Teil
mehrfarbigen Abbildungen im Text.

574 Seiten gr. 8°. Preis in eleg. Ganzleinenband M. 10.—.

Inhalt.

Allgemeiner Teil.

- A. Die Lehre vom Bau des menschlichen Körpers.
- B. Allgemeine Lebensvorgänge.
- C. Die Einflüsse auf die Lebensvorgänge.
- D. Die allgemeinen krankhaften Lebensvorgänge.

Spezieller Teil.

- A. Der Kreislauf und seine Störungen.
- B. Die Atmung und ihre Störungen.
- C. Die Ernährung und ihre Störungen.
- D. Die Stütz- und Bewegungsorgane und ihre Störungen.
- E. Das Nervensystem und seine Krankheiten.

Diese Inhaltsangabe, die nur die Hauptgruppen ohne Berücksichtigung ihrer zahlreichen Unterabteilungen nennt, mag eine Vorstellung gewähren von der Reichhaltigkeit und allgemeinverständlichen, übersichtlichen Anordnung des Werkes. Jeder Gebildete, jede Bibliothek sollte ein solches Buch besitzen, das eine klare, leichtfaßliche Darstellung des menschlichen Organismus und seiner Lebensvorgänge darbietet. Die Presse hat das Werk ausgezeichnet besprochen, was mit wenigen Beispielen belegt werden soll:

„Wir können dem mit schönen Tafeln und zahlreichen guten Abbildungen ausgestatteten Werke nur eine möglichst große Verbreitung wünschen“. (Ärztliche Mitteilungen aus und für Baden.)

„Daß für ein solches Buch, welches sich vorteilhaft abhebt von den vielen populär-medizinischen Publikationen, ein Bedürfnis vorhanden ist, das zeigen uns die häufig wiederkehrenden Anfragen im ärztlichen Fragekasten.“ (Ärztlicher Central-Anzeiger.)

„Das Buch mit seinen vorzüglichen Abbildungen gehört zu den besten seiner Art“. (Tägliche Rundschau.)

== Zu beziehen durch alle Buchhandlungen. ==

Hygiama

Dieses seit nunmehr über 24 Jahren bewährte

diätetische Nähr- und Kräftigungsmittel

findet, seitdem sich die Therapie in erster Linie gegen die den

Diabetes mellitus und die Glykosurie

begleitenden Magen-Darmstörungen wendet, als leicht assimilierbare Kohlehydratnahrung auch bei diesen Krankheiten Anwendung und zeitigt gute Heilerfolge. Es scheint, dass die durch das Eiweiss im Verdauungstrakt verursachte Schädigung von viel grösserem Einfluss auf die Glykosurie ist, als die relativ gleichwertige Menge Kohlehydrate.

(cfr. Münchener mediz. Wochenschrift, 1910, No. 23)

(,, Medizinische Klinik 1912, No. 33)

Hygiama ermöglicht einfache u. abwechslungsreiche Zubereitung.

Preis einer Büchse à 500 Gr. netto Inhalt Mk. 2.50.

—— Vorrätig in den Apotheken und Drogerien. ——

Dr. Theinhardt's Nährmittelgesellschaft m. b. H., Stuttgart-Cannstatt.

Verlag von Curt Kabitzsch, kgl. Univ.-Verlagsbuchhändler, Würzburg.

Nahrungsmitteltabelle

zur Aufstellung und Berechnung von Diätverordnungen

☛ für Krankenhaus, Sanatorium und Praxis. ☛

Von **Dr. H. Schall** und **Dr. A. Heisler**.

☛ Dritte, vermehrte Auflage. ☛

Dauerhaft ausgestattet und mit Register versehen

—— Preis kart. Mk. 2.70. ——

INHALTS-VERZEICHNIS: Nahrungsmitteltabelle mit Gehalt an Eiweiss, Fett, Kohlehydraten, Kochsalz, Purinkörpern, Wasser und Kalorien. — Angaben über die wichtigsten Veränderungen der Nahrungsmittel durch die Zubereitung. — Mineralstoffgehalt der wichtigsten Nahrungsmittel und Mineralquellen. — Verdaulichkeit, Ausnutzung. — Angaben über Körpergewicht, Kalorien-, Eiweiss-, Wasser-, und Mineralbedarf.

In erster Linie zur Aufstellung von Kostverordnungen für den Ernährungsspezialisten dann für den Gebrauch an Krankenhäusern, Sanatorien, Kliniken, überhaupt wo Massenernährung in Frage kommt, bestimmt, wird diese sorgfältig zusammengestellte Tabelle auch dem Praktiker sehr gute Dienste leisten.

„Schmidt's Jahrbücher“. Die Tabelle hat schnell Beifall gefunden und mit Recht, sie ist wirklich sehr gut und geschickt zusammengestellt

Die Praxis der Ernährungs- therapie der Zuckerkrankheit.

Von **Dr. Hermann Schall** und **Dr. August Heisler**

früheren Assistenten der medizinischen Klinik in Marburg.

===== *Mit 1 Kurventafel. Preis Mk. 1.70.* =====

Eine sehr fleissige Arbeit, die nicht nur die letzten Ergebnisse der Forschung berücksichtigt, sondern auch **neue wichtige** Fingerzeige gibt, die für den Spezialisten wie Praktiker gleich wertvoll sind. Die Fachpresse hat ausgezeichnet darüber geurteilt.

Schema zum Einzeichnen von Kurven ≡ bei Stoffwechselkrankheiten ≡

in 4 Farben ausgeführt, Format 33×42 cm.

Von **Dr. Hermann Schall** und **Dr. August Heisler.**

10 Formulare in Umschlag geheftet Preis Mk. 2.—.

Wie es heute allgemein üblich ist, Puls und Temperaturverlauf durch Kurven darzustellen, so sollen diese Formulare dazu dienen, bei Stoffwechselerkrankungen Zufuhr und Ausscheidung in ähnlicher Weise graphisch zur Anschauung zu bringen.

Die Zuckerkrankheit (Diabetes)

ihre Ursachen, Wesen und Bekämpfung.

Gemeinverständlich dargestellt

von **Dr. med. A. Sopp**, Spezialarzt in Frankfurt a. M.

IV und 71 Seiten. — Broschiert Mk. 1.50.

Von einem erfahrenen Spezialisten werden hier Belehrungen für die Patienten geboten, die denselben wirklich von Nutzen sind und ihnen und dem behandelnden Arzt die Durchführung der Kur erleichtern.

„Frankfurter Ärzte-Korrespondenz“. Verständigen Kranken in die Hand gegeben, ist das Schriftchen wohl im Stande, ihm die ärztlichen Anordnungen verständlich zu machen und **namentlich** die Zubereitung der Diät im Haushalte zu erleichtern.

Kohlehydratkuren ≡ bei Diabetes. ≡

Von

Dr. Max Klotz, Strassburg i. E.

(Würzburger Abhandl. a. d. prakt. Medizin Bd. XII, Heft 8—9).

Einzelpreis Mk. 1.70.

Grundlinien einer gesunden Lebensweise.

(Briefe an einen gebildeten Laien.)

Von **Privatdozent Dr. med. Paul Sittler.**

8°, IV und 74 Seiten. ————— Preis broschiert *Mk. 1.30.*

INHALT: Vorzüge der natürlichen und Gefahren der künstlichen Säuglingsernährung. — Grundregeln für die Ernährung älterer Kinder. — Spezielle Diät des älteren Kindes. — Sonstige Körperpflege beim Kinde. — Grundregeln für die Ernährung des erwachsenen Menschen. — Darmbakterien des Menschen. — Schädlichkeit des übermäßigen Fleischgenusses. — Die Gewürze. — Das Wasser als Nahrungsmittel. — Die Genussmittel. — „Wie“ und „Wieviel“ sollen wir essen? — Berechnung unseres Nahrungsbedürfnisses. — Zusammenstellung der Nahrung aus den einzelnen Nährstoffen. — Beispiel einer Speisenzusammenstellung. — Regulierung der Ernährung nach gegebenen Vorschriften. — Veranlagung zur Erkrankung. — Erkältung — Abhärtung. — Kleidung. — Körperbewegung, Schlaf. — Hygiene der Wohnung.

Allen Freunden einer vernünftigen Lebensweise sei dies vorzügliche Büchlein aufs wärmste empfohlen.

„Zentralbl. f. d. Kneipp'sche Heilverfahren“.

... verdient um ihrer richtigen Anschauungen und Bestrebungen wegen eine möglichst weite Verbreitung.

Prager med. Wochenschrift.

Diätetisches Kochbuch

Von **Dr. Otto Dornblüth.**

Dritte, wesentlich verbesserte und vermehrte Auflage.

Preis gebunden ca. Mk. 6.—.

310 Kochrezepte und 60 Speisezettel enthaltend, bildet das Buch ein Vademecum für alle jene, die ihrer Ernährung eine besondere Aufmerksamkeit widmen müssen, wird also auch in Heilanstalten ausgezeichnete Dienste leisten.

Die Übertreibungen der Abstinenz.

Eine diätetische Studie für Mediziner und Nichtmediziner.

Von **Dr. Wilhelm Sternberg**, Spezialarzt für Zucker- und Verdauungskranke, Berlin.

3. verbesserte Auflage.

Preis brosch. Mk. 2.40.

== Pubertät und Sexualität. ==

Untersuchungen

zur Psychologie des Entwicklungsalters.

Von **Dr. August Kohl.**

8°, XII und 82 Seiten. *Preis broschiert Mk. 1.50.*

Ein sehr zu empfehlendes, flott und nicht ohne feinen Humor geschriebenes, die psychosexuellen Vorgänge während der Entwicklungsjahre behandelndes Büchlein, von dem mir die Trennung aufrichtig schwer fiel.

„Aerztl. Sachverständigen-Zeitung“.

Rassenhygiene und Volksgesundheit.

Von Havelock Ellis.

Deutsche Originalausgabe unter Mitwirkung von **Dr. Hans Kurella.**

XVI und 460 Seiten. Preis brosch. Mk. 5.50, gebd. Mk. 6.50.

Ein Programm sozialhygienischer Reformen. Bietet jedem, der sich für das Gemeinwohl interessiert oder dem es von Berufswegen angeht, also dem Arzte, Sozialpolitiker, Stadtvätern, Abgeordneten, überhaupt allen, die über den Fortschritt und die Entwicklung der Menschenrasse nachdenken, reiche Anregung. Es sei hier nur auf einige Kapitel hingewiesen: Sinkende Geburtenziffer, Frauenbewegung, Wohnungsnot, alles Fragen, die zur Zeit viel diskutiert werden.

Die Verhütung und Bekämpfung der Tuberkulose als Volkskrankheit.

Von **Dr. B. Bandelier**, Chefarzt des Sanatoriums Schwarzwaldheim Schömburg. 6.—10. Tausend.

Einzelpreis 30 Pfg., in Partien von mindestens 50 Exemplaren à 20 Pfg.

Die Welt der Träume.

Von Havelock Ellis.

Deutsche Originalausgabe besorgt von **Dr. Hans Kurella.**

VIII u. 296 Seiten. Brosch. Mk. 4.—, gebunden Mk. 5.—.

„Träume können, wenn sie richtig verstanden werden, uns einen Schlüssel für das Leben als Ganzes geben.“ Mit diesen Worten schliesst Ellis das Vorwort seines Werkes, das **einen erheblichen Fortschritt unserer Kenntnisse über das Traumleben bedeutet.**

Verfasser sucht in die Traumforschung analytische Methodik zu bringen, und die Analyse eigener wie fremder Träume zeigen die glänzende Befähigung seiner psychischen Forschungsgabe.
Schweizer. Rundschau f. Medizin.

Der Geburtenrückgang in Deutschland :: seine Bewertung und Bekämpfung. ::

Auf Grund amtlichen und ausseramtlichen Materials.

Von **Dr. J. Borntraeger**, Regierungs- u. Med.-Rat in Düsseldorf.

==== **IV und 176 Seiten. — Preis Mk. 4.—.** =====

Es ist ein äusserst aktuelles Thema, das der Autor in interessanter und weitblickender Weise behandelt. Das Studium der von tiefster, sittlicher Überzeugung und Vaterlandsliebe getragenen Ausführungen B.'s ist **nicht nur Ärzten, sondern ganz besonders auch Sozialpolitikern, ebenso aber auch Juristen, Geistlichen, Lehrern wie allen gereiften Männern und Frauen** angenehmlich zu empfehlen, denn „der immer schneller, intensiver und extensiver vor sich gehende Geburtenrückgang in Deutschland ist eine der allerbedrohlichsten Verfalls-Erscheinungen der Neuzeit und muss unbedingt baldigst gestoppt werden, wenn wir nicht langsam aber sicher unserem Verderben entgegengehen sollen.“
„Sächs. Ärtzl. Korrespondenzblatt.“

Der Traum. Psychologisch und kultur- geschichtlich betrachtet von

Dr. Richard Traugott-Breslau. VI u. 70 Seiten. Preis brosch. M 1.50.

Behandelt den Zusammenhang des Traumes mit der Entwicklung des Geisteslebens. Die Denktätigkeit setzt sich nach Dr. Traugott auch während des Schlafes fort, nur überwiegt die Assimilation, die Kraftaufspeicherung, gegenüber der Dissimilation, dem Verbrauch. Das Gehirn arbeitet während des Schlafes gewissermassen nur mit halber Kraft, wodurch ein genügendes Ausruhen stattfindet. Seine Theorie stützt Verfasser durch Belege. Weitere interessante Abschnitte beschäftigen sich mit den Beziehungen des Traumes zum Mythos, zum Märchen, zur Schöpfungsgeschichte wie zu den Religionen, auch hier muss anerkannt werden, dass Dr. Traugotts Erklärungen und Schlüsse recht überzeugend klingen.

Krankheitsentstehung

und

Krankheitsverhütung

und geheimnisvolle Lebensäusserungen des Körpers.

Von **Dr. Hans Much.**

Mit 22 zumeist farbigen Abbildungen im Text.

Preis brosch. Mk. 2.50, gebd. Mk. 3.—.

Dr. Much bietet uns hier zum erstenmal eine allgemein verständliche Einführung in die Geheimnisse der Immunitätswissenschaft und zeigt uns in klaren, schwungvollen Worten wie der Mensch selbstherrlich in das Leben der Natur eingreift und die schlimmen Anschläge auf seine Gesundheit zu heilsamen Schutzmassnahmen umformt und dass ihm zu diesem Ende seine gesundheitlichen Feinde selbst die wesentlichsten Dienste leisten müssen.

Die genauen Ursachen, die Art und Weise wie eine Krankheit zustande kommt, welche Abwehrmassregeln die Natur dem Körper verliehen hat und wie weit die Wissenschaft heute solche gefunden hat, lehrt uns Verf. in seinem Buche, das uns gleichzeitig in die Tätigkeit unserer Universitäts-Institute einführt und dem Laien zeigt, was und wie dort gearbeitet wird.

Fettleibigkeit

ihre Ursachen, Gefahren und Bekämpfung.

Von

Spezialarzt **Dr. med. A. Sopp**, Frankfurt a. M.

VIII u. 84 Seiten. Broschiert Mk. 1.80.

Den Wohlbeleibten, die ihrer Körperfülle und steigenden Gewichtszunahme oft sorgen- und tatenlos gegenüber stehen, wird hier zunächst klar gemacht, dass übermässige Fettleibigkeit mancherlei Schädigungen und Gefahren im Gefolge haben kann. Im Anschluss daran werden Mittel und Wege besprochen, wie der fortschreitenden Gewichtszunahme Halt geboten und der übermässige Fettansatz vermindert werden kann. Selbstverständlich darf dies nur unter sachkundiger Leitung eines Arztes geschehen, hierbei soll das Büchlein als Wegweiser dienen zur richtigen Durchführung der ärztlichen Verordnungen.

„*Wärttemb. med. Korrespondenzblatt*“. Ein guter Wegweiser und Leitfaden für Genussmenschen. Das Büchlein ist flott geschrieben und durchaus lesenswert.

Die nervöse Schlaflosigkeit

== und ihre Behandlung ==

von

Dr. Richard Traugott

Nervenarzt in Breslau.

Dritte, völlig umgearbeitete und stark vermehrte Auflage.

Mit 2 Kurven im Text. Preis brosch. Mk. 2.—.

Suggestion und Hypnose.

Ihr Wesen, Erscheinungen und Wirkungen auf Gesunde und Kranke.

Von **Dr. A. Sopp**, Frankfurt a. M. — VIII und 82 Seiten. Preis M. 1.80.

Verfasser bezweckt mit seiner Schrift Aufklärung über die Hypnose-Behandlung, die vielfach noch verkannt und mit mancherlei Vorurteilen und Irrtümern, selbst unter Gebildeten und Ärzten zu kämpfen hat, zu schaffen und deren ausgedehntere Verwendung zu Heilzwecken anzubahnen.

Die Schönheitspflege.

Für Ärzte und gebildete Laien

von **Dr. Orlowski**, Spezialarzt in Berlin.

Dritte verbesserte u. vermehrte Auflage

mit 30 Abbildungen im Text.

Preis brosch. Mk. 2.50, gebd. Mk. 3.—.

Das Buch enthält einen durch instruktive Bilder illustrierten umfangreichen Abschnitt über die Schönheitsmassage, über die Schönheitspflege während Schwangerschaft und Wochenbett, über Hautpflege, Haarleiden, Formen- und Teintpflege, unangenehme Schweissbildung und speziell für Ärzte einen Anhang über Elektrolyse, Röntgenstrahlen, Kaustik, Narben- und Paraffinbehandlung, Behandlung kosmetischer Leiden mit Kohlensäureschnee und Quecksilberdampflicht.

Vademecum der weiblichen Gesundheitspflege.

Ausgewählte Kapitel in Einzeldarstellungen von Sanitäts-Rat **Dr. L. Fürst** in Berlin.
2. vermehrte und verbesserte Auflage. — Geschmackvoll kartoniert. — Preis Mk. 1.90.

INHALT:

Gesundheitspflege in den Entwicklungsjahren.
Das Ausbleiben der Menstruation.
Konzeptionsfragen.
Über krankhafte Schleimflüsse.
Die Abortfrage.
Die Frau in Schwangerschaft und Wochenbett.

Die Pflege der Brust.
Unregelmässige, nicht menstr. Blutungen.
Nervöse Frauenleiden.
Das kritische Alter.
Körperübungen als Mittel zur Gesundheitspflege.
Verhältnis zwischen Gesundheit und Schönheit.

In der dezentesten Form bietet der Verfasser in vorliegendem Buch Aufklärung über Fragen, die an den Arzt persönlich nur ungern gerichtet werden und gibt der jungen Mutter oder angehenden Frau auch sonst noch eine Fülle beherzigenswerter Ratschläge.

Dem Buch ist ärztliche Empfehlung u. wärmste Anerkennung in Frauenkreisen reichlich zuteil geworden.

Der Tripper.

Laienverständlich dargestellt
von **Dr. Orlowski**,
Spezialarzt in Berlin.

Preis brosch. 90 Pfg.

... wert, eine seiner Güte entsprechende Verbreitung zu erfahren, vor allen Dingen durch Empfehlung der Ärzte innerhalb ihrer Klientel.

„Therap. Monatshefte“.



Die Syphilis.

Laienverständlich dargestellt
von **Dr. Orlowski**,
Spezialarzt in Berlin.

Preis brosch. 90 Pfg.

Das Büchlein wird zu einer Quelle der Belehrung und Beruhigung für den von mannigfachen Sorgen gequälten Patienten und kann zur Entlastung seines Arztes beitragen. „Therap. Monatshefte“.

Die Geschlechtsschwäche.

Laienverständlich dargestellt von
Dr. Orlowski, Spezialarzt in Berlin.
Preis brosch. 90 Pfg.

Der Zweck, Aufklärung über das Erreichbare in Laienkreisen zu schaffen und vor pfuscherischer Behandlung zu warnen, wird wohl erreicht. „Medizinische Klinik.“

Krankheitszeichen und ihre Auslegung.

Von **James Mackenzie**, M. D. M. R. C. P.,

autorisierte Übersetzung aus dem Englischen, herausgegeben von
Professor Dr. **Joh. Müller**, Direktor des allgem. Krankenhauses,
Nürnberg.

2. erweiterte Auflage.

Brosch. Mk. 5.—, geb. Mk. 6.—.

Ein wirklich empfehlenswertes Buch. Alles, was den praktischen Arzt befähigt, seine Diagnose auf Beobachtung äusserer Erscheinungen aufzubauen oder durch sie zu stützen, muss willkommen geheissen werden. Es ist ja nur zu wahr, dass der praktische Arzt selten instande ist, kompliziertere Untersuchungsmethoden anzuwenden; er wird daher alles begrüssen, was ohne diese ihm die Diagnose zu stellen hilft. Das vorliegende Buch bietet einen solchen Dienst. Eine sorgfältige Anamnese, eingehende Berücksichtigung aller Symptome, besonders des Schmerzes und hier wieder des Eingeweideschmerzes, befähigten den Verfasser, Diagnosen mit verblüffender Sicherheit zu stellen, die sonst erhebliche Schwierigkeiten zu machen pflegen. Dass eine Übersetzung eines Buches eine zweite Auflage erlebt, spricht für Brauchbarkeit. *Medizinische Klinik.*

Nachschlagebuch zur Krankenversicherung nach der Reichsversicherungsordnung

===== für Ärzte =====

von **Dr. Fr. Wiedemann**, Kgl. Bezirksarzt.
10 Bg. Kart. Mk. 3.—.

In diesem **praktisch angelegten** Nachschlagebuch findet der Arzt und Laie **ohne Zeitverlust**, was er aus der Krankenversicherung wissen will. Alphabetische Anordnung nach Schlagwörtern, eine kurze bündige Fassung und genaue Bezeichnung der einschlägigen Gesetzstellen sind die Vorzüge gegenüber anderen Ausgaben der Krankenversicherungsordnung. Für Krankenkassen besonders wichtig.

Das „**Bayr. Aerztl. Korrespondenzblatt**“. Alles findet der vielbeschäftigte Arzt rasch unter dem Stichwort, er braucht nicht lange einen ganzen Abschnitt von mehreren Seiten zu lesen.

Die Immunitätswissenschaft.

Eine kurzgefasste Übersicht über die **Immunotherapie**
und **-Diagnostik** für praktische Ärzte und Studierende.

Von **Dr. Hans Much**, Oberarzt am Eppendorfer Krankenhaus.

Mit 5 Tafeln und 6 Abbildungen im Text.

Preis broschiert M. 7.20, gebunden M. 8.—.

Münchener med. Wochenschrift. Es ist ein prächtiges Buch, das der Verfasser da der Ärzewelt geschenkt hat. Wie man es in die Hand nimmt, ist man gefesselt, und die Aufmerksamkeit ist gebannt von der ersten bis zur letzten Seite . . . Klar und leicht fasslich führt es auch den unbewanderten Leser in den verwickelten Stoff der Immunitätslehre ein . . . Als Paradigma sei nur das Kapitel über „Tuberkulose“ hervorgehoben, in seiner prägnanten Kürze und erschöpfenden Darstellung geradezu vorbildlich. Wir wünschen vielen Lesern dieselbe Freude an diesem Buche!

Diätvorschriften für Gesunde und Kranke jeder Art

von **Dr. J. Borntraeger**, Regierungs- und Medizinalrat. **Fünfte verbesserte und erweiterte Auflage.** Perforierter Block mit Umschlag in Brieftaschenformat. Preis M. 2.50.

Enthält neben den Vorschriften für die einzelnen Krankheiten auch solche für eine rationelle Diät für Gesunde, für kleine Kinder, für Wochenbett, für Schwangerschaft etc. und zwar für Bemittelte und Minderbemittelte. Neben den Gesamtblocks werden auch Einzelschriften (à 6 Stück) zu mässigem Preise abgegeben, Verzeichnis auf Wunsch gratis.

Taschenbuch der Therapie

mit besonderer Berücksichtigung der Therapie an den Berliner, Wiener u. a. deutschen Kliniken. Herausgegeben von **Dr. M. T. Schuirer**. Herausgeber der „klinisch-therapeutischen Wochenschrift“. **Neunte Ausgabe 1913**, 470 S. Preis geb. nur Mk. 2.—.

Die Klinik der Tuberkulose


Handbuch der gesamten Tuberkulose

für Ärzte und Studierende.

Dr. B. Bandelier,
Chefarzt der Lungenheilanstalt
Schwarzwaldheim, Schömberg.

Von

Dr. O. Roepke,
Chefarzt der Eisenbahn-Heil-
stätte in Melsungen.

 **2. vermehrte und verbesserte Auflage.**

gr. 8°. 41 Bg. mit 11 Abbildungen im Text und 8 Tafeln. Brosch. M. 13.50, gebd. M. 15.—.


Zeitschrift für Tuberkulose. „Ein wertvolles und auf dem sich immer umfangreicher gestaltenden Gebiet der Tuberkulose lange entbehrtes Buch, in dem man sich schnell und sicher über die verschiedenen Fragen Rat und Aufklärung verschaffen kann. . . . Im übrigen stellt das verdienstvolle Werk eine Glanzleistung dar und darf in der Bibliothek keines Arztes fehlen.“

Lehrbuch der spez. Diagnostik und Therapie

der Tuberkulose.

Von Chefarzt **Dr. B. Bandelier** und
Chefarzt **Dr. O. Roepke.** Mit 2 farbigen
lith. Tafeln, 25 Temperatur-Kurven auf 7 lithogr. Tafeln und 6 Textabbildungen.
7. vermehrte und verbesserte Auflage. Mit einem Vorwort von **Prof. Dr. Rob. Koch,** Exzellenz. Preis brosch. Mk. 8.20, geb. Mk. 9.50.

Sieben Auflagen in knapp 5 Jahren, dies beweist am besten die Brauchbarkeit dieses Buches.

 Die gründlichste und im Verhältnis billigste Anleitung zur spezifischen Tuberkulose-Behandlung.

Ein vortreffliches Lehrbuch und ein vorzüglicher Führer für alle Aerzte, die mit allen von der Wissenschaft gebotenen Hilfsmitteln die Tuberkulose auch in ihren ersten Anfängen feststellen wollen.

„Sächs. ärztl. Korresp.-Blatt.“

: Die Arzneimittel : der heutigen Medizin

mit therapeutischen Notizen zusammengestellt für praktische Ärzte und Studierende der Medizin.

Von **Dr. Otto Dornblüth.**

———— 11. verbesserte Auflage. ————

Solid gebunden. — Preis Mk. 7.60.

Mit Umsicht und Fleiss hat der Verfasser auch die neue Auflage dieses bewährten Buches besorgt; es gibt dem Praktiker bezüglich Arzneimittel und deren Verordnungsweise, über Bäder und Brunnen, Ernährungsvorschriften und sonstige therapeutische Massnahmen, wenn schnelle Orientierung nötig ist, gute Auskunft. *Med. Klinik.*

Kosmetische Hautleiden.

Von Sanitätsrat **Dr. S. Jessner,** Königsberg i. Pr.

2. Auflage. Preis brosch. Mk. 2.—, elegant geb. Mk. 2.50.

Die Beseitigung der sogenannten Schönheitsfehler bespricht ein hervorragender Spezialist in diesem Werk, das auch zeigt, wie diese kleine Leiden entstehen, und wie ihnen vorgebeugt wird.

Das leichtverständliche Büchlein ist vielleicht das Kürzeste und Beste, was über kosmetische Hautleiden erschienen ist.

„Bayer. Ärztl. Korrespondenzblatt“.



