

	Seite		Seite
Hammelscotelette mit Parme-		Hasenohren . . . . .	324
sankäse . . . . .	202	Hasenpastete, kalte . . . . .	91
— mit weißen		Hasenpfeffer . . . . .	164
Rüben . . . . .	205	— andere Art . . . . .	164
— mit Sellerie-		Hasensuppe . . . . .	13
Purée . . . . .	202	Haselnuß-Brod . . . . .	447
Hammelfleisch, geblättert		Haselnuß-Bröbchen, aufge-	
mit Eier . . . . .	201	laufene . . . . .	440
— mit weißen		Haselnuß-Torte . . . . .	414
Bohnen . . . . .	201	Haselnüsse . . . . .	461
— mit Gemüse . . . . .	67	Hecht zu dörren Gemüse	105
— mit kleinen		— auf dem Rost . . . . .	105
Gurken . . . . .	204	— gedämpft . . . . .	106
— mit Kräuter-		— gefüllt . . . . .	106
Sauce . . . . .	204	— gespickt . . . . .	108
— mit gelben		— mit Meerrettig . . . . .	105
Rüben . . . . .	204	— mit Petersilie . . . . .	115
Hammelschlegel, gebratener	271	— mit Purée . . . . .	107
— gebratener		— mit Rahmsauce . . . . .	103
und gefüllter . . . . .	272	— mit Sardellen . . . . .	104
— gebratener		— mit Sauerkraut . . . . .	108
statt Reh-		— mit eigener Sauce . . . . .	105
schlegel . . . . .	271	— mit holländischer Sauce . . . . .	103
— mit Gurken . . . . .	202	— mit weißer Sauce . . . . .	106
— mit Kartoffeln . . . . .	203	— mit Senfsauce . . . . .	104
— mit Rüdeln . . . . .	203	— mit Wurzeln . . . . .	104
— auf Wildret-		Hefen-Butter-Löbchen . . . . .	326
Art . . . . .	203	Hefen-Kuchen, guter . . . . .	403
— mit Sardellen . . . . .	205	Hefenteig zu Kuchen . . . . .	75
— auf englische		— mürber zu Kaffee-	
Art . . . . .	205	brod 2c. . . . .	459
Hammelsziemer, gebratener	272	Hefen-Waffeln . . . . .	322
Hammelszunge mit kalter		Heidelbeeren . . . . .	485
Senf-Sauce . . . . .	200	Heidelbeer-Gelée . . . . .	485
Hand-Pomade . . . . .	523	Heidelberger Kuchen . . . . .	393
Häringe, gebratene . . . . .	121	Heidelbeersaft . . . . .	493
Häring zu braten . . . . .	120	Herzkirschen . . . . .	472
Häring auf dem Rost gebraten	70	Himbeeren . . . . .	482
Häring-Kartoffeln . . . . .	298	Himbeer-Auflauf . . . . .	347
Häring-Sauce . . . . .	239	Himbeer-Crème . . . . .	367
Haschée von Kalbfleisch . . . . .	193	Himbeer-Essig . . . . .	494
Hase, gebratener . . . . .	270	Himbeer-Gefrornes . . . . .	507
— gerösteter . . . . .	165	Himbeer-Gelée . . . . .	373
— gestürzter . . . . .	163	— — . . . . .	475
— mit Kartoffelrand . . . . .	166	Himbeer-Kuchen, sehr guter . . . . .	396
Hasencotelette mit feinen		— einfacher . . . . .	397
Kräutern . . . . .	165	Himbeer-Limonade . . . . .	511
— mit Sauce . . . . .	165	Himbeer-Liqueur . . . . .	517
Hasenschnitten mit Orangen	164	Himbeer-Marmelade, feine . . . . .	475
Hasenkuchen . . . . .	228	— — gewöhnliche . . . . .	475