

|  | Seite |
|--|-------|
| 3. Reisring, mit eingemachten Früchten . . . . .             | 173   |
| 4. Russischer Reis . . . . .                                 | 174   |
| 5. Spanischer Reis . . . . .                                 | 174   |
| 6. Italienischer Reis . . . . .                              | 174   |
| 7. Griesmehl-Pudding . . . . .                               | 175   |
| 8. Griesmehl-Pudding mit Crème . . . . .                     | 175   |
| 9. Reismehl-Pudding . . . . .                                | 175   |
| 10. Rother Reismehl-Pudding . . . . .                        | 175   |
| 11. Rother Kartoffelmehl-Pudding . . . . .                   | 175   |
| 12. Stärkmehl-Pudding . . . . .                              | 176   |
| 13. Kaffe-Pudding . . . . .                                  | 176   |
| 14. Chocolate-Pudding mit Rahmschnee . . . . .               | 176   |
| 15. Rahm-Pudding . . . . .                                   | 177   |
| 16. Kabinets-Pudding . . . . .                               | 177   |
| 17. Obst-Pudding . . . . .                                   | 177   |
| 18. Pfirsich-Pudding . . . . .                               | 178   |
| 19. Citronen-Pudding . . . . .                               | 178   |
| 20. Rothe Grütze (Rödgröd) . . . . .                         | 178   |
| 21. Haidegrütze mit Rahmschnee . . . . .                     | 178   |
| 22. Kastanien mit Rahmschnee (Surprise de Marrons) . . . . . | 179   |
| 23. Rahmschnee . . . . .                                     | 179   |
| 24. Himbeer-Schnee . . . . .                                 | 180   |
| 25. Wein-Gelee . . . . .                                     | 181   |
| 26. Rheinwein-Gelee . . . . .                                | 181   |
| 27. Maiwein-Gelee . . . . .                                  | 181   |
| 28. Rheinwein-Gelee mit Früchten . . . . .                   | 182   |
| 29. Punsch-Gelee . . . . .                                   | 182   |
| 30. Biqueur-Gelee . . . . .                                  | 182   |

### IX. Eierspeisen.

|   |     |
|---|-----|
| 1. Weich gekochte Eier . . . . .          | 184 |
| 2. Halbweich gekochte Eier . . . . .      | 184 |
| 3. Hart gekochte Eier . . . . .           | 184 |
| 4. Gebratene Eier . . . . .               | 184 |
| 5. Gebackene Eier (Spiegeleier) . . . . . | 184 |
| 6. Ausgebakene Eier . . . . .             | 185 |
| 7. Verlorene Eier . . . . .               | 185 |

|   | Seite |
|---|-------|
| 8. Verlorene Eier auf Englische Art . . . . . | 186   |
| 9. Verlorene Eier in Sulz . . . . .           | 186   |
| 10. Verlorene Eier in Bouillon . . . . .      | 187   |
| 11. Verlorene Eier in Sauce . . . . .         | 187   |
| 12. Hart gekochte Eier in Sauce . . . . .     | 187   |
| 13. Gerührte Eier (Rührei) . . . . .          | 188   |
| 14. Saure Eier . . . . .                      | 189   |
| 15. Eier in Bechern . . . . .                 | 189   |
| 16. Eier mit Butter . . . . .                 | 189   |
| 17. Rothe Eier . . . . .                      | 189   |
| 18. Gefüllte Eier . . . . .                   | 189   |
| 19. Truthuhn-Eier . . . . .                   | 189   |
| 20. Kiebitz-Eier, Perlhühner-Eier . . . . .   | 189   |
| 21. Eingemachte Eier . . . . .                | 190   |
| 22. Oster-Eier . . . . .                      | 190   |
| 23. Groß-Eier . . . . .                       | 190   |
| 24. Eiernudeln . . . . .                      | 191   |

### X. Pudding.

|                                    |     |
|------------------------------------|-----|
| 1. Plumpudding . . . . .           | 192 |
| 2. Ingwer-Pudding . . . . .        | 193 |
| 3. Chocolate-Pudding . . . . .     | 193 |
| 4. Butterbrod-Pudding . . . . .    | 193 |
| 5. Brod-Pudding . . . . .          | 194 |
| 6. Zwieback-Pudding . . . . .      | 195 |
| 7. Mehl-Pudding . . . . .          | 195 |
| 8. Griesmehl-Pudding . . . . .     | 195 |
| 9. Kartoffelmehl-Pudding . . . . . | 196 |
| 10. Nudel-Pudding . . . . .        | 196 |
| 11. Tapioca-Pudding . . . . .      | 196 |
| 12. Kartoffel-Pudding . . . . .    | 196 |
| 13. Kastanien-Pudding . . . . .    | 197 |
| 14. Apfelsinen-Pudding . . . . .   | 197 |
| 15. Obst-Pudding . . . . .         | 197 |
| 16. Fisch-Pudding . . . . .        | 198 |

### XI. Aufläufe.

|                                    |     |
|------------------------------------|-----|
| 1. Omeletten-Auflauf . . . . .     | 199 |
| 2. Kartoffelmehl-Auflauf . . . . . | 200 |
| 3. Griesmehl-Auflauf . . . . .     | 200 |