

# Inhalt

Vorwort .....	4
<i>Einleitung</i> .....	6
<i>Essen und Getränke in Westfalen</i> .....	9
<i>Tischgebete</i> .....	10
<i>Kaffee fürs Feld</i> .....	12
<i>Kleine Begriffskunde zur westfälischen Küche</i> .....	13
<i>Abkürzungen</i> .....	17
<i>Speiseplan in einer westfälischen Kleinstadt</i> <i>vor dem 2. Weltkrieg</i> .....	20
<i>Essen an Festtagen</i> .....	24
<i>Hochzeitsmenü bei einer westfälischen Bauernhochzeit</i> .....	25
<i>Suppen &amp; Suppeneinlagen</i> .....	26
<i>Eintöpfe</i> .....	46
<i>Fleischgerichte</i> .....	60
<i>Geflügel, Wild &amp; Fisch</i> .....	76
<i>Soßen</i> .....	91
<i>Mehlspeisen &amp; Eierspeisen</i> .....	98
<i>Beilagen &amp; Gemüse</i> .....	106
<i>Salate</i> .....	129
<i>Nachtische</i> .....	136
<i>Kuchen, Gebäck &amp; Brot</i> .....	163
<i>Getränke</i> .....	209
<i>Einkochen, Einlegen &amp; Einmachen</i> .....	223
<i>Schlachten &amp; Würsten</i> .....	236
<i>Register</i> .....	252