

EINLEITUNG

I. GETRÄNKE, 14

- Saisonbiere und Weißbiere, 16
- Regionale Biere und Klosterbiere, 20
- Trappisten-Biere, 25
- Brantweine und Pèkèt, 32
- Maitrank und "Pâté Gaumais", 38
- Mineralwasser, 42

II. BÄCKEREI, KONDITOREI UND SÜSSIGKEITEN, 48

- Mehl und Dinkelbrot, 50
- "Tarte al djote", 54
- Süße Kuchen, 58
- "Cougnon" und "Bouquettes", 64
- "Couque de Dinant", 68
- Sirup und gekochte Birnen, 72
- "Pralines", Schokolade, Makronen und Bernhardiner, 78

III. OBST UND GEMÜSE, 84

- Erdbeeren aus Wépion, 86
- Kartoffeln, 88
- Äpfel, Birnen und Gemüse, 92

IV. FLEISCH UND GEFLÜGEL, 96

- "Blanc-Bleu Belge" (Weiß-Blauer Belgier), 98
- "Piétrain"-Schwein, 102
- Geflügel vom Bauernhof, 106
- Ente und "Foie Gras", 110



V. WURSTWAREN UND PÖKELFLEISCH, 114

- Blutwurst und Weißwurst, 116
- Ardenner Schinken, 122

VI. MILCHPRODUKTE, 128

- Butter vom Bauernhof, 130
- Ziegen- und Schafskäse, 134
- Käse aus Herve, 138

VII. VERSCHIEDENE ERZEUGNISSE, 142

- Forellen und "Escaveche", 144
- Schnecken, 148
- Honig, 152

ANHANG

- Bibliographie, 156
- Verzeichnis der erwähnten Erzeuger, 157
- Danksagung, 158