

# Hauptinhalt.

---

	Seite
Eine Küchenplauderei als Einführung für Anfängerinnen . . . . .	1
Die Kunst des Kochens . . . . .	27
Assietten . . . . .	56
Bäckerei . . . . .	89
Chaudeaux . . . . .	142
Chaudeaux, gesulzte . . . . .	144
Compote . . . . .	145
Crèmes . . . . .	155
Crèmes, gesulzte . . . . .	157
Eierspeisen . . . . .	165
Fische . . . . .	171
Frösche . . . . .	196
Früchte . . . . .	198
Geflügel . . . . .	231
Gefrorenes . . . . .	251
Gemüse . . . . .	257
Geräuchertes Fleisch . . . . .	297
Getränke . . . . .	303
Hammelfleisch . . . . .	314
Kalbfleisch . . . . .	322
Kaninchen . . . . .	334
Lammfleisch . . . . .	337
Liqueure . . . . .	341
Mehlspeisen . . . . .	350
Pasteten . . . . .	480
Rindfleisch . . . . .	496
Salate . . . . .	523
Saucen . . . . .	533
Schalthiere . . . . .	549
Schweinfleisch . . . . .	559
Sulzen . . . . .	571
Suppen . . . . .	580
Torten . . . . .	636
Wildbret . . . . .	672
Würste . . . . .	692
Menus für alle Tage des Jahres . . . . .	701
Einiges über Krankenernährung und Krankenkost . . . . .	731
Anhang . . . . .	781
Register in arithmetischer Reihenfolge . . . . .	793
Register in alphabetischer Reihenfolge . . . . .	823
Inserate.	

---