

## Inhalt.

	Seite
Vorwort . . . . .	V
Allgemeine Bemerkungen . . . . .	1
Suppen, Fleischsuppen . . . . .	11
Beigaben zur Suppe . . . . .	14
Fastensuppen . . . . .	52
Warme Saucen . . . . .	63
Kalte Saucen . . . . .	73
Gemüse . . . . .	80
Salate . . . . .	104
Zur Verwendung bei Ragouts . . . . .	108
Rindfleisch . . . . .	111
Kalbfleisch . . . . .	135
Schöpfenfleisch . . . . .	157
Lammfleisch . . . . .	159
Schweinfleisch . . . . .	162
Wildbret und Geflügel . . . . .	172
Fische, Krebse, Frösche u. . . . .	220
Eier Speisen . . . . .	252
Fleisch-Überreste . . . . .	258
Fasche, Teige und Pasteten . . . . .	259
Butterteig-Speisen . . . . .	274
Risolen und Croquettes . . . . .	284
Schmaren, Reispeisen, Polenta, Sterz, Mehlspeisen, Strudeln u. . . . .	296
Mehlspeisen von Gernteig . . . . .	311
Süße Mehlspeisen, Auflauf, Pudding . . . . .	333
Übergüsse für Mehlspeisen . . . . .	354
Soufflés in Dunst . . . . .	356
Gebadene Soufflés . . . . .	357
Kuchen . . . . .	364
Torten . . . . .	369
Zucker und Glasuren . . . . .	388
Bäckereien . . . . .	394
Crèmes, Gefrorenes . . . . .	426
Kalte Früchten- oder Kaltchalen-Suppen . . . . .	445
Kalte und warme Getränke . . . . .	448
Englisch-amerikanische Getränke (American Drinks), Cocktails . . . . .	458
Getränke für Kranke . . . . .	463
Obst, Compots, Säfte, Essig, Senf, Gemüse . . . . .	465
Anhang . . . . .	497
Anleitung zum Entwerfen von Speisezetteln . . . . .	501
Alphabetisches Sachregister . . . . .	505

