

Inhalt.

	Seite		Seite
Vorkenntnisse und Vorarbeiten . . .	1	Kompotes	285
Die gebräuchlichsten Kunstausdrücke . . .	1	Eierspeisen	290
Über Maß und Gewicht	11	Reisspeisen	300
Übersicht der Jahreszeiten, in welchen die Tiere am besten genießbar sind	13	Einfache Mehlspeisen	303
Das Kochgeschirr	14	Milchspeisen und Schmarren	321
Praktische Winke	15	Strudel	327
Über das Fett	21	Vermispeisen	335
Gewürze und Kräuter	24	In Schmalz gebackene Speisen	364
Vorbereitungen zu den Speisen	29	Feine Mehlspeisen	374
Suppen	65	Obstspeisen	379
Kalte Vorspeisen	104	Aufläufe, Dumstüchle und Puddings	382
Warme Vor- und Zwischenspeisen	110	Torten, Kuchen, Butterteig-Speisen	404
Fische und andere Fastentiere	137	Brandteig-Speisen	437
Kalte Saucen	160	Feines Backwerk und Konfekt	439
Warme Saucen	168	Gesalzenes Teegebäck und Käse	475
Fleischspeisen	178	Geschäumtes Obers	479
Geflügel	225	Crèmes und gesulzter Oberschaum	481
Wildpret	233	Sulzen	492
Gemüse	243	Gefrorenes	498
Purés	264	Verschiedene gefrorene Bomben	505
Schwamm-speisen	266	Getränke	507
Erbdäpfelspeisen	268	Eingefottenes	518
Salat	277	Wintervorräte	539
		Würste	551
		Anhang	554

Tafel I und II: Kräuter und Schwämme.

Tafel III bis IV: Fische.