

Inhalt.

	Nothig.	Seite
Vorrede		I
Erklärung der Küchenausdrücke		III
Rathschläge beim Einkauf von Nahrungsmitteln		XVIII
" " " " Fleisch, Geflügel zc.		XXII
" " " " Eier, Butter, Milch		XXIV
Fleisch-Suppen	I	4
Suppeneinlagen	I	5
Ragout-, Einmach- und andere Fleischsuppen	I	19
Falsche, Milch- oder Fastensuppen	I	32
Kaltschalen	I	49
Saucen	I	53
Schwämmesaucen	I	64
Mayonnaisen	I	77
Kalte Saucen	I	82
Fruchtsaucen zu Fleisch	I	89
Kindfleisch	II	1
Fleischspeisen	II	3
Verwendung der Reste von Kindfleisch, Kinds- oder Lungenbraten, frischer oder gepökelter Zunge	II	35
Allgemeine Bemerkungen über das Braten von Fleisch	II	55
Einbeizen und Mariniren	II	56
Kalb	II	59
Lamm (Schöps)	II	95
Schwein	II	114
Wurstmachen	II	118
Pökeln und Räuchern	II	125
Lamm	II	138
Kaninchen	II	145
Die Gans	II	146
Zahme Ente (Hausente)	II	158
Hühner	II	159
Kapaun	II	173
Indian (Truthahn)	II	176
Tauben	II	181
Wild	II	187
Wildschwein	II	187
Hirsch	II	191
Reh	II	195
Hase	II	199
Wildgeflügel	II	205
Fische	II	221
Seefische	II	249
Krebse, Schnecken, Austern zc.	II	256
Sulzen oder Aspik	II	259
Gemüse	III	1
Hülsenfrüchte	III	17
Eingebrannte Gemüse	III	19

	Abthlg.	Seite
Gefüllte und gestürzte Gemüse	III	41
Eingebrannte Hülsenfrüchte	III	44
Garnirungen zu Fleisch, Braten u.	III	65
Salate	III	77
Frisches Compot	III	87
Entrées und Assietten	III	89
Eier Speisen	III	90
Ragouts	III	121
Mehlspeisen	IV	1
Mehlspeisen von Rudersteig	IV	3
Schmarrn	IV	10
Strudel	IV	12
Germteig-Mehlspeisen	IV	14
Fülle zu Hefen-, Brösel-, Butter- oder Strudelsteig	IV	17
Wuchteln (Wuchteln) Kuchen	IV	20
Ripserln, Kolatscherln, Gugelhupf u.	IV	21
Brösel- oder mürrer Teig	IV	26
In Schmalz gebackene Speisen	IV	28
Ausgebackenes Obst	IV	30
Krapfen, Brezeln u.	IV	32
Milchspeisen	IV	39
Köche, Soufflés, Biddings	IV	41
Obst-Charlotten	IV	53
Torten	IV	55
Glasuren zu Torten und Backwerk	IV	73
Uebergüsse und Crèmes zu Mehlspeisen	IV	77
Süße Rahmjaucen	IV	78
Bad-Crèmes zum Füllen von Mehlspeisen	IV	80
Backwerk und kleines Gebäck	IV	81
Oblatten, Waffeln, Hohlhippen	IV	101
Lebkuchen	IV	103
Candirte Früchte	IV	109
Kalte süße Speisen	IV	110
Oberschaum in Gläsern	IV	112
Crèmes	IV	115
Gefrorenes	IV	117
Sulzen mit Obers ohne Schaum oder mit Wasser	IV	133
Warme Getränke	IV	139
Kalte Getränke	IV	148
Einpfeden	IV	150
Zuckerobst	IV	154
Rumobst	IV	160
Alphabetisches Sachregister.		
Praktische Winke.		
Empfehlenswerthe Bezugsquellen.		