

Inhalt.

	Seite
Vorwort	V
Inhalt	IX
Jahresmenüs	XI
Verzeichniß der Fachausdrücke	XLV
Tabelle über den Nährwert der gebräuchlichsten Nahrungsmittel	XLVI
Notwendige Vorkenntnisse	XLVIII
Erklärung der gebräuchlichsten Küchenausdrücke	XLVIII
Suppen	1
Suppeneinlagen	2
Fastensuppen	38
Warme Saucen	48
Kalte Saucen	62
Salate	72
Kompotte	80
Gemüse	83
Hülsenfrüchte	98
Pürees	99
Farcen (Faschee)	111
Salmi, auch Püree genannt	113
Warme Vorspeisen	115
Ragout	122
Croquettes	127
Gefüllte Croquettes	129
Gemüse-Vorspeisen	136
Kalte Vorspeisen	160
Fische	172
Fleischspeisen von Rindfleisch	189
" " Kalbfleisch	216
" " Schweinefleisch	235
" " Lammfleisch	246
" " Schöpfenfleisch	250
Geflügel	255
Wildbret	264
Würfte	288

	Seite
Butter und Käse	288
Eierpeisen	291
Füllen	294
Teige	297
Einfache Mehlspeisen	301
Puddings	331
Feine Mehlspeisen	370
Torten	380
Kleine Bäckereien	406
Cremen zum Füllen für Torten und Bäckereien	467
Glasuren	471
Gefrorenes	474
Kalte und warme Getränke	478
Bereitung einiger Liköre und Schnäpfe	483
Bonbons	487
Eintochen von Dunstobst, Marmeladen und Gemüse und Einlegen der Gurken	490
Marmeladen und Gelee	497
Bereitung einiger Säfte	502
Säfte zu Gefrorenem	504
Bereitung von Essig	505
Eingelegte Gemüse	506
Aufbewahren von Obst	511
Register	513

Leere Blätter für eigene Rezepte. — Tafeln in Schwarzdruck. — Inserate.

