

Inhalt

Wichtige Vorbemerkungen und gute Ratschläge . . .	Seite 9
1. Suppen	Nr. 1 – 62
2. Fleischspeisen warm und kalt Sulzen und Pasteten	Nr. 63 – 191
3. Geflügel und Wildgeflügel	Nr. 192 – 224
4. Wildbret und Kaninchen	Nr. 225 – 245
5. Fische	Nr. 246 – 260
6. Soßen, Salate Gemüse und Pilze	Nr. 261 – 340
7. Kartoffelspeisen und Knödel Mehlspeisen und Reis als Beilagen zu Fleisch	Nr. 341 – 383
8. Eierspeisen und Eiervorspeisen	Nr. 384 – 397
9. Mehlspeisen, Topfenspeisen und Milchspeisen	Nr. 398 – 437
10. Schmalzgebackenes und Aufläufe Puddings und Süßspeisen	Nr. 438 – 524
11. Backwerk verschiedenster Art Obstkuchen und feine Kuchen Glasuren und Torten	Nr. 525 – 703
12. Süße Soßen, Cremes und süße Sulzen	Nr. 704 – 736
13. Dunstobst und eingemachte Früchte Fruchtsäfte und Essigfrüchte	Nr. 737 – 824
14. Gefrorenes Liköre und Obstweine Verschiedene Getränke	Nr. 825 – 867
15. Verschiedenes	Nr. 868 – 880
16. Gerichte aus südlichen Ländern	Nr. 881 – 936