

AUFBAU DES WERKES

	Seite
DAS MENÜ	11
VOM WEIN	13
KULINARISCHE TECHNIK IN BILDERN	15
GRUNDSÄTZE UND GRUNDZUBEREITUNGEN DER KÜCHE	33
SAUCEN	47
BUTTERMISCHUNGEN	55
SUPPEN	57
KALTE VORSPEISEN	63
KLEINE ZWISCHENGERICHTE ODER WARME VORSPEISEN	75
KÄSESPEISEN	79
EIERSPEISEN	83
FISCHE	95
KRUSTEN-, SCHAL- UND WEICHTIERE	123
SCHLACHTFLEISCH	131
GEFLÜGEL	165
WILD	177
PASTETEN UND TERRINEN	183
GEMÜSE	187
KARTOFFELN	209
PILZE	215
TEIGWAREN UND ZEREALIEN	217
SALATE	221
RESTEVERWENDUNG	225
SANDWICHES	229
KOMPOTTE	231
SÜSSPEISEN UND BACKWAREN	233
EIS UND EISSPEISEN	253
BACKWAREN	257
KONSERVEN	279
KONFITÜREN	283
FRÜCHTE IN BRANNTWEIN	286
GETRÄNKE, SIRUPS UND LIKÖRE	289
FACHAUSDRÜCKE	293
SACHREGISTER	297
ALPHABETISCHES REGISTER	307
REGISTER DER FARBTAFELN	317
REGISTER DER SCHWARZWEISSBILDER	318