

Inhaltsverzeichnis

Vorwort des Verlages	III
Vorwort	V

Nahrungsmittelkunde

Die Ernährung	1
Das Wasser	4
Die Milch	6
Die Fette	7
Das Ei	9
Das Getreide	11
Die Kartoffel	13
Das Fleisch	15
Die Innereien	18
Die Fische	19
Das Wild	24
Die Gemüse	29
Die Pilze	31
Die Hülsenfrüchte	33
Das Obst	34
Die Hefe und andere Lockerungsmittel	36
Die Gewürze	37
Kaffee, Tee und Kakao	42

Kochregeln

Suppen	47
Eier- und Vorspeisen	81
Appetit- und Teebrötchen	111
Fische, Krebse u. dgl.	117
Beigüsse	149
Fette	169
Ochsen- oder Rindfleisch	171
Kalbfleisch	191
Hammelfleisch	207
Geißlein	213
Kaninchen	215
Schweinefleisch	217
Innereien (Eingeweide)	227
Fleischgerichte und Resteverwertung	239

Wild	253
Haus- und Wildgeflügel	261
Kalte und warme Platten	289
Gemüse	313
Kartoffeln	337
Salat	349
Kompott	359
Mehl-, Milch- und Süßspeisen	365
Warme Puddinge	393
Aufläufe, Süßspeisen u. dgl.	401
Crème-, Salz- und andere kalte Süßspeisen	407
Speiseeis oder Gefrorenes	423
Verschiedene Teigarten	433
Hefegebäck	439
Torten – Glasuren – Kuchen	463
Klein- und Käse-Dessert	515
Klein-Backwerk	531
Eis-, Blätterteiggebäck, Pralinés u. dgl.	565
Das Einmachen von Obst u. Gemüse	575
<i>Früchte sterilisiert</i>	584
<i>Kompotte mit Pechverschluß</i>	588
<i>Kompotte in geschwefelten Gläsern</i>	589
<i>Früchte ungekocht aufzubewahren</i>	589
<i>Früchte als Marmelade, Mus u. dgl.</i>	590
<i>Früchte zu Gelee oder Saft verarbeitet</i>	595
<i>Früchte und Gemüse in Essig (Beilagen)</i>	601
<i>Gemüse und Pilze sterilisieren</i>	606
<i>Gemüse durch Gärung haltbar gemacht</i>	611
Kalte und warme Getränke	617
Die Krankenkost	627
<i>Suppen und Kraftbrühen</i>	628
<i>Fleischspeisen</i>	632
<i>Fische</i>	634
<i>Gemüse</i>	635
<i>Salate</i>	636
<i>Obst</i>	636
<i>Eierspeisen</i>	637
<i>Aufläufe, Puddinge und Mehlspeisen</i>	637
<i>Kalte Süßspeisen</i>	641
<i>Leichtes Backwerk</i>	643
<i>Getränke</i>	644

Einfache und feine Speisezetteln	647
Speisenfolge für große Festessen	651
Verschiedene Abendessen	652
Maße und Gewichte	653

Kinderpflege und Ernährung

Kinderpflege und Ernährung	655
Kochvorschriften	674

Haushaltungskunde

Hauswirtschaftliche Buchführung	675
Das Decken des Esstisches und das Auftragen	677
Die Wohnung und deren Reinigung	682
Die Behandlung der Möbel und sonstiger Zimmergeräte	691
Das Bett und seine Behandlung	697
Die Küche und deren Reinhaltung	700
Der Herd und die Kochkiste	707
Die Behandlung der Böden	713
Die Behandlung der Wäsche	716
Das Bügeln und Stärken der Wäsche	722
Das Ausbessern der Wäsche	725
Die Instandhaltung der Kleider	726
Die Reinigung der Handschuhe	731
Die Instandhaltung der Schuhe	733

Anhang

Glossar	735
Stichwortverzeichnis	745
<i>Krankenkost</i>	765