

# *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
Creme-, Sulz- 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 Speisezettel .....	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