

# Inhaltsverzeichnis

Vorwort . . . . .	7
Einleitung: Franz Walcha und der Beginn der kulinarischen Moderne . . . . .	9
Textedition . . . . .	35
Widmung . . . . .	36
Vorerinnerungen/Vorwort . . . . .	37
Inhalt . . . . .	41
I. Capitel. Von Bouillon und Saucen . . . . .	56
II. Capitel. Von Potagen . . . . .	68
III. Capitel. Von Farcen oder Füllseln . . . . .	77
IV. Capitel. Entrées, große und kleine, von allen Fleischarten . . . . .	79
V. Capitel. Entrées von zahmem und wildem Geflügel . . . . .	93
VI. Capitel. Von großen und kleinen, von warmen und kalten Pasteten . . . . .	110
VII. Capitel. Von Gemüsen und Gartengewächsen . . . . .	118
VIII. Capitel. Von Fischen . . . . .	124
IX. Capitel. Von Eyerspeisen . . . . .	142
X. Capitel. Von Gelées, Crèmes und Blanc-mangers . . . . .	146
XI. Capitel. Von Compotes . . . . .	152
XII. Capitel. Von Backwerk und Mehlspeisen . . . . .	155
Anhang von verschiedenen erlesenen Speisen <sup>1</sup> . . . . .	185
Aufbewahrung der Trüffeln <sup>2</sup> . . . . .	200
Pläne zu Besetzung verschiedener Tafeln . . . . .	201
Glossar . . . . .	213
Abbildungsverzeichnis . . . . .	215