

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 Eyspeisen	142
X. Capitel. Von Gelées, Crêmes und Blanc-mangers	146
XI. Capitel. Von Compotes	152
XII. Capitel. Von Backwerk und Mehlspeisen	155
Anhang von verschiedenen erlesenen Speisen ¹	185
Aufbewahrung der Trüffeln ²	200
Pläne zu Besetzung verschiedener Tafeln	201
Glossar	213
Abbildungsverzeichnis	215