

Inhalt

1. Einführende Bemerkungen.	5
2. Von den Suppen.	11
3. Von den Saucen.	29
4. Fricassée's von verschiedenen Fleischarten und Geflügel.	35
5. Von der Zubereitung des Fleisches und der Braten.	53
6. Von den Braten des verschiedenen Geflügels.	69
7. Von den verschiedenen Gemüsen.	77
8. Verschiedene Gerichte von Eiern.	90
9. Von den Fischen.	93
10. Von verschiedenen Gallerten oder Gelées.	112
11. Wurst zu machen.	115
12. Von den verschiedenen Salaten.	117
13. Von verschiedenen Compots und geschmorten Obst.	122
14. – Von den Mehl- und Milchspeisen.	128
– Von gemischten feineren Mehlspeisen.	139
– Mehlspeisen von Blätterteig, mürbem Teig und verschiedenen Pasteten.	146
– Von den verschiedenen Kochs und Auflaufs.	153
– Von den verschiedenen Puddings.	161
15. Von aus Schmalz gebackenen Mehlspeisen.	166
16. Von den Kuchen und verschiedenen Hefenbäckereien.	173
17. Von den Strudeln.	186
18. Von den verschiedenen Torten und kleinen Bäckereien.	190
19. Von den Sulzen, Crêmes und gefaumter Milch.	212
20. Gefrorenes	223
21. Von den Gelées, Conserves und Marmeladen.	229
22. Von den eingemachten Früchten.	234
23. Von den Säften.	245
24. Verschiedene Sachen einzumachen und aufzubewahren.	250
25. Maße und Ihre Umrechnung	259