

Inhaltsverzeichnis.

Nahrungsmittelkunde.

	Seite
Die Ernährung	5
Das Wasser	9
Die Milch	10
Die Fette	12
Das Ei	14
Das Getreide	15
Die Kartoffel	17
Das Fleisch	19
Die Eingeweide	22
Die Fische	24
Das Wild	29
Die Gemüse	34
Die Pilze	36
Die Hülsenfrüchte	38
Das Obst	40
Die Hefe und andere Gärungsmittel	42
Die Gewürze	43
Kaffee, Tee, Kakao	47

Kinderpflege und Ernährung. . . . 571

Haushaltungskunde.

1. Hauswirtschaftliche Buchführung	593
2. Das Decken des Eßtisches und das Auftragen	595
3. Die Wohnung und deren Reinigung	600
4. Die Behandlung der Möbel und sonstiger Zimmergeräte	610
5. Das Bett und seine Behandlung	616
6. Die Küche und deren Reinhaltung	620
7. Der Herd und die Kochkiste	627
8. Die Behandlung der Böden	632
9. Die Behandlung der Wäsche	636
10. Das Bügeln und Stärken der Wäsche	642
11. Das Ausbessern der Wäsche	645
12. Die Instandhaltung der Kleider	646
13. Die Reinigung der Handschuhe	652
14. Die Instandhaltung der Schuhe	654

Kochregeln.

	Seite
1. Suppen	52
2. Eier- und Vorpeisen	80
3. Appetit- und Teebrötchen	107
4. Fische, Krebse u. dgl.	111
5. Beigüsse	138
6. Fette	155
7. Ochsenfleisch oder Rindfleisch	157
8. Kalbfleisch	175
9. Hammelfleisch	190
10. Geizlein	194
11. Kaninchen	195
12. Schweinefleisch	196
13. Eingeweide	205
14. Fleischgerichte und Resteerverwertung	215
15. Wild	227
16. Haus- und Wildgeflügel	235
17. Kalte und warme Platten	259
18. Gemüse	279
19. Kartoffeln	301
20. Salat	311
21. Kompott	320
22. Mehl-, Milch- und Süßspeisen	324
23. Warme Puddinge	349
24. Aufläufe u. dgl.	355
25. Creme-, Salz- und andere kalte Süßspeisen	360
26. Speiseeis oder Gefrorenes	373
27. Verschiedene Teigarten	382
28. Gesegebäck	386
29. Torten, Glasuren und Kuchen	406
30. Klein- und Käse-Deffert	451
31. Klein-Badewerk	464
32. Eis- und Blätterteiggebäck, Pralines u. dgl.	494
33. Das Einmachen von Obst und Gemüse	501
A. Früchte, sterilisiert	510
B. Kompotte mit Pechverschluss	514
C. Kompotte in geschwefelten Gläsern	515
D. Früchte ungekocht aufzubewahren	515
E. Früchte als Marmelade, Mus u. dgl.	516
F. Früchte zu Gelee oder Saft verarbeitet	521
G. Früchte und Gemüse in Essig (Beilagen)	527
Gemüse sterilisiert	532
Gemüse durch Gärung haltbar zu machen	537
34. Kalte und warme Getränke	542
35. Die Krankenkost	550

Einfache und feine Speisezetteln	566
Speisefolgen für große Festessen	569
Verschiedene Abendessen	570
