

Inhalt

Vorworte	3
Allgemeine Bemerkungen	7
Suppen	21
Beigaben zur Suppe	25
Fastensuppen	72
Saucen	87
Kalte Saucen	98
Gemüse	109
Salate	140
Zur Verwendung bei Ragouts	146
Rindfleisch	149
Kalbfleisch	181
Schöpsenfleisch	211
Lammfleisch	214
Schweinefleisch	218
Wildbret und Geflügel	232
Fische, Krebse, Frösche etc.	295
Eierspeisen	351
Fleisch-Überreste	359
Fasche, Teige und Pasteten	361
Butterteigspeisen	382
Rissolen und Croquettes	395

Schmarren, Reisspeisen, Polenta, Sterz, Mehlspeisen, Strudeln etc.	411
Mehlspeisen von Germteig.....	429
Süße Mehlspeise, Auflauf, Puddings.....	457
Übergüsse für Mehlspeisen.....	484
Soufflés in Dunst	486
Gebackene Soufflés.....	488
Kuchen.....	497
Torten.....	504
Zucker und Glasuren.....	529
Bäckereien	537
Cremes, Gefornes	577
Kalte Früchten- oder Kaltschalen-Suppen (Bowle)	602
Kalte und warme Getränke	606
Englisch-amerikanische Getränke (American Drinks)	619
Cocktails.....	619
Cobblers.....	620
Juleps.....	621
Diverse.....	622
Getränke für Kranke.....	625
Obst, Kompotts, Säfte, Essig, Senf, Gemüse	627
Anhang.....	667
Sachregister	670