

Inhalt

Vorrede.....	5
Einleitung	7
Vorbemerkungen.....	9
Suppen.....	21
Rindfleisch.....	53
Gemüse	61
Kalte und warme Saucen	91
Fricandeaus, Ragouts und Voressen.....	99
Braten	117
Salat.....	133
Kompotte.....	141
Fische (Krebse, Frösche, Schnecken)	147
Eierspeisen.....	157
Saure Sulzen, farciertes Geflügel und Pasteten	161
Teige.....	177
Mehlspeisen	181
Puddings, Aufläufe und andere süße Mehlspeisen.....	205

Torten, Obstkuchen und verschiedene kleine Bäckereien	235
Glasuren.....	275
Schmalzbäckereien	277
Creme.....	289
Gefrorenes.....	303
In Zucker eingemachte Früchte	309
Marmeladen und Gelees.....	315
In Dunst gekochte Früchte.....	321
In Essig eingemachte Früchte.....	323
Getränke	329
Bereitung einiger Essige und Senfe	337
Nachtrag und Anhang.....	339
Speisezettel.....	347
Register	373