

Inhaltsverzeichnis

Haushaltsführung	5
Die Ernährung	8
Nahrungsmittellehre	12
Das Wasser	12
Das Salz	13
Das Fleisch	14
Die Schlachttiere	16
Das Geflügel	19
Das Wild	22
Die Fische	22
Die Milch	26
Die Fette	27
Das Ei	29
Der Zucker	31
Das Getreide	32
Die Lockerungsmittel	35
Die Kartoffel	36
Die Gemüse	38
Das Obst	41
Der Essig	43
Die Gewürze	44
Rohkost und Vitamine	45
Der Herd	46
Das Brennmaterial	48
Die Kochgeschirre	49
Maße und Gewichte	52
Kochanweisungen	53

Suppen	55
Braten und Fleischspeisen	72
Fische	107
Wild und Geflügel	117
Gemischte Gerichte	133
Die Fette	142
Gemüse und Rohkostspeisen	145
Salate und Kompotte	163
Tunken	173
Pasteten, kalte Fleischspeisen und ähnliches	184
Klöße und Kartoffelspeisen	203
Eierspeisen, Mehl- und Reisspeisen,	219
Obstpfannen und dergleichen	
Süße Speisen – Flammeris, Cremes,	236
Puddings, Aufläufe, Eis oder Gefrorenes	
Bäckereien	260
Getränke	312
Das Einmachen	320
 Küchenzettel und Speisefolge	 348
Das Zerlegen (Tranchieren)	350
Über das Decken des Eßtisches	353
Einfache Gästeessen	358
Kaltes Büfett	359
Die Krankenküche	360
Die Kinderernährung	373
 Sachverzeichnis	 375