

Wegweiser — sehr zu beachten

wie man Alles sofort finden kann.

	Seite
1) Alphabetisches Register zum schnellen Nachschlagen . . .	497—530
„Da die früher bei der Einleitung benutzten „römischen Seitenzahlen oft schwierig zu lesen „waren, so haben wir bei der ganzen Einleitung „gewöhnliche Zahlen genommen, diese jedoch, zur „Unterscheidung vom eigentlichen Hauptbuche, mit „a bezeichnet, also 1a, 2a u. s. w.“	
2) Inhaltsverzeichnis nach der Reihenfolge der Recepte . . .	29a—53a
3) Die alten und die neuen Maße und Gewichte . . .	1a—4a
4) Erläuterungen: enthaltend allgemeine Regeln über Zuthaten nach Maß und Gewicht, und wie man sich nach den Umständen und den Verhältnissen des Gast- gebers zu verhalten hat	9a—10a
5) Angabe einer Anzahl gewöhnlicher Gerichte und wie dieselben für einige oder mehrere Personen aus- reichen (z. B. ein Hase, eine Gans, Taube u. s. w.)	11a—12a
6) Ueber die Anzahl und Reihenfolge der Speisen vom großen Diner an bis zum einfachen Essen	12a—15a
7) Verzeichniß der verschiedenen Speisen, wonach die Aus- wahl zu jedem größeren oder kleineren Diner oder Souper getroffen werden kann, und die Reihenfolge der Gänge, in welcher sie auf die Tafel gesetzt werden . . .	15a—28a

Dieses letztere Verzeichniß (7) ist von besonderer Wichtigkeit. Es ist nämlich nicht anzunehmen, daß sich die Hausfrau oder Köchin sofort auf Alles das besinnt, was zu irgend einem größern oder einfachen Essen passen dürfte. In diesem Verzeichniß wird ein Wegweiser gegeben, der nicht allein dem Gedächtniß nachhilft, sondern auch auf Manches aufmerksam macht, was sich bisher in der Familienküche noch nicht eingebürgert hatte, was vielleicht noch besser schmeckt, als das übliche Gericht, durchaus nicht theurer ist, und nebenbei den so oft in Familien laut werdenden Wunsch nach einer gewissen Abwechslung befriedigt.

	Seite
8) Ueber die Vorbereitung des zahmen Geflügels	1—2
9) Ueber Kochgeschirre	3—4
10) Erklärung der Kunstausdrücke	4—13
11) Vorbereitung zu den Speisen	14—31
12) Bereitung der Klöße und Klößchen	31—42
13) Bereitung der verschiedenen Saucen	42—57
14) Bereitung der Suppen	57—89
15) Die Kaltschalen	89—92
16) Die Hors-d'oeuvres (d. h. alle kleinen Gerichte, welche man nach der Suppe in kleinen Portionen giebt, um den Appetit zu reizen)	93—111
17) Bemerkungen über den Braten	112—114
18) Zubereitung aller Fleischarten und des Geflügels	114—205
19) Allgemeine Bemerkungen über die Gemüse	205—206
20) Die Zubereitung der Gemüse	206—239
21) Die Fische	239—271
22) Pasteten, verschiedene Ragouts und Poupetons	271—288
23) Salate	289—293
24) Compote	293—299
25) Puddings	299—308
26) Mehlspeisen	308—334
27) Milch- und Eierspeisen	334—344
28) Die Flammeri und kalte süße Speisen	344—352
29) Gebackene Mehlspeisen und Kuchen in Butter oder Schmalz	352—358
30) Gelees	358—367
31) Crèmes	367—377
32) Backwerke	377—429
33) Gefrorenes	429—437
34) Vom Einmachen	437—469
35) Verschiedene Arten Essig	469—470
36) Bereitung von Getränken und Erfrischungen	470—476
37) Anhang, enthält verschiedene Vortheile und Winke, als: Obst, Kartoffeln, Rüben, Butter aufzubewahren, Enten und Kapaune bald fett zu machen u.	477—483
38) Vom Tranchiren	485—491
39) Vom Kaffee, über dessen schwachste Zubereitung, und Angabe der einzelnen Kaffeeforten	492—496.