

Inhalts-Übersicht.

Seite		Seite	
I. Abschnitt. Von den Suppen	1	XX. Abschnitt. Von den Fischen	153
II. Abschnitt. Von den Saucen	24	XXI. Abschnitt. Von Hummern, Krebsen, Crevetten, Fröschen, Austern, Muscheln; Mayonnaise und Aspik	161
III. Abschnitt. Von den Buttern	36	XXII. Abschnitt. Gemüse	166
IV. Abschnitt. Von Marinaden und Beizen	38	XXIII. Abschnitt. Salate	172
V. Abschnitt. Von den Pürees	40	XXIV. Abschnitt. Von den Teigen und Mehlspeisen	175
VI. Abschnitt. Von den Farcen	43	XXV. Abschnitt. Von d. Torten	209
VII. Abschnitt. Von den Ingredienzien zu den kleinen Ragouts	48	XXVI. Abschnitt. Von den Backwerken	221
VIII. Abschnitt. Von den Ragouts	50	XXVII. Abschnitt. Von den kleinen Bäckereien	231
IX. Abschnitt. Von den Croquetten und Pastetchen	55	XXVIII. Abschnitt. Vom Zucker und von den Glasuren	247
X. Abschnitt. Außergewöhnliche Gerichte	66	XXIX. Abschnitt. Sulzen und Crèmes	250
XI. Abschnitt. Verschiedenes Gollasch	75	XXX. Abschnitt. Gelees, Compots, Marmeladen und Säfte	255
XII. Abschnitt. Vom Hünd	81	XXXI. Abschnitt. Vom Gefrorenen	267
XIII. Abschnitt. Vom Kalb	96	XXXII. Abschnitt. Kalte und warme Getränke und Liqueure	271
XIV. Abschnitt. Vom Schöps	108	XXXIII. Abschnitt. Conterben	276
XV. Abschnitt. Vom Lamm	114		
XVI. Abschnitt. Vom Schwein	117		
XVII. Abschnitt. Vom Schwarz-, Hoch- und Niederwild	122		
XVIII. Abschnitt. Vom Wildgeflügel	129		
XIX. Abschnitt. Vom zahmen Geflügel	140		

