

INHALT

Allgemeines über die Ernährung	7	Das Obst	200
Regeln für die Zusammenstellung von Mahlzeiten	11	Das Haltbarmachen auf alther- gebrachte bewährte Art	201
Das Garmachen der Speisen	11	Das Eindünsten	202
Praktische Winke zum Sparen	13	Das Herstellen von Marmeladen	208
Die Gewürze und das Würzen	15	Das Herstellen von Fruchtgelees	215
Suppen	17	Das Haltbarmachen von Gemüse auf althergebrachte bewährte Art	220
Klare Suppen	20	Sauersüße Früchte	222
Gebundene Suppen	23	Das Haltbarmachen von Lebensmitteln durch Kälte	225
Süße Suppen	28	Das Backen	228
Kaltschalen	29	Regeln für die Behandlung des Backofens	228
Die Speisefette	31	Der Sauerteig	229
Soßen	32	Die Hefe	230
Ölsoßen (Mayonnaisen)	37	Hefengebäck	233
Vorspeisen	40	Das Fett als Lockerungsmittel	253
Gemüse	42	Echter Blätterteig	255
Salate	51	Mürbteige	264
Hülsenfrüchte	61	Verbilligte Mürbteige	268
Pilze	63	Echtes mürbes Kleinbackwerk	271
Fleisch	65	Das Ei als Lockerungsmittel	274
Regeln für das Braten von Fleisch	67	Kleinbackwerk mit ganzen Eiern	274
1. Das Rindfleisch	68	Kleinbackwerk mit Eiweiß	278
2. Das Kalbfleisch	74	Die künstlichen Lockerungsmittel	282
3. Das Schweinefleisch	82	Kleinbackwerk mit künstlichen Lockerungsmitteln	284
4. Das Hammelfleisch	87	Flache Kuchen	288
Fleischteig	89	Gerührte Kuchen	295
Innereien der Schlachttiere	96	Torten	303
Wild	101	Glasuren	317
Geflügel	105	Füllungen für Torten	320
Die Fische	115	Allerlei leckeres Konfekt	321
Das Ei	124	Fruchtpasten	324
Eier und Eierspeisen	125	Leckeres zum Wein	326
Die Kartoffeln	128	Liköre	327
Kartoffelspeisen	129	Bowlen, Punsch und Glühwein	332
Das Mehl	136	Süßweine	335
Mehlspeisen	138	Das Tischdecken	337
Die Milch	153	Das Servieren	343
Gekochte warme und kalte Milch- speisen	155	Das Benutzen bei Tisch	346
Speisen mit Brötchen als Grundlage	166	Vorschläge für Speisefolgen	347
Salzige Reisspeisen	169	Vorschläge für die einfache bürgerliche Küche	347
Süßspeisen	171	Mittagessen für festliche Gelegenheiten	349
Speiseeisbereitung	181	Vorschläge für fleischlose Mahlzeiten	349
Getränke	192	Abendessen	352
Warme Getränke	192	Abendessen für besondere Gelegenheiten	355
Mischgetränke	194	Sachregister	356
Fruchtsirupe	197		
Das Herstellen von Fruchtsäften	197		
Obstsäfte auf andere Art zubereiten	199		