

Inhalts-Verzeichniss.

Erster Abschnitt.

Vorbereitungen.

	Seite		Seite
1. Morcheln zu reinigen	13	20. Butter zum Ausbacken oder	
2. Vom Blanchiren	13	zu andern Zwecken abzuklären,	
3. Butter zu Schaum oder Sahne		Bachfett zu klären und vom	
zu rühren	14	Ausbacken	21
4. Vom Einweichen der Semmel		21a. Eiweiß zu Schnee zu schlagen	22
oder des Milchbrodes	14	21b. Klärungen; Klärungsmittel	22
5. Weißmehl. Braunmehl	14	22. Rosinen zu reinigen	23
6. Verlorene Eier	15	23. Reis zu reinigen	24
7. Nudeln	15	24. Sago zu reinigen	24
8. Mehlgräupchen	15	25. Semmel zu braten, zu Suppe	
9. Krebsbutter	16	und dergleichen	24
10. Eine Fleischfarce zu Klößen		26. Speck und Zwiebeln zu braten	24
und dergleichen	16	27. Braun-Mehl trocken zu rösten	24
11. Eine Farce zum Farciren	17	28. Ausbacke-Teig (Klare)	25
12. Eine andere Farce zum Far-		29. Sardellenbutter	25
ciren	17	30. Maitre d'hôtel-Butter	25
13. Farce zu kalten Pasteten	17	31. Vom Spicken	25
14. Hühnerfarce	18	32. Spinat-Matte	26
15. Fischfarce	19	33. Die Vorbereitung der echten	
16. Leberfarce	19	Kastanien oder Maronen	27
17. Farce zum Füllen der Puter	19	34. Süß zu bereiten	27
18. Eine andere Farce zum Füllen		35. Bouillon zu kochen	28
der Puter und Tauben	20	36. Fleischgelee oder Aspic	28
19. Vom Abquirlen (Abziehen, Le-		37. Cochenille-Auflösung zum Fär-	
giren) der Speisen	20	ben der Speisen	29

Zweiter Abschnitt.

Von der Zubereitung der Klöße und Klößchen.

	Seite		Seite
38. Schwemmklöße	30	42. Saure Klöße	31
39. Semmelklöße	30	43a. Klöße mit Thymian	31
40. Eierklöße	30	43b. Gewöhnliche Klöße	32
41. Klöße zu Obst	31	44. Kartoffelklöße	32