

Inhalts-Uebersicht.

I. Theil.

	Seite
Küche	3
Herd und Brennmaterial	4
Küchengeschirr	5

II. Theil.

1. Capitel. Milch.

Behandlung der Milch in der Hauswirthschaft	15
Kennzeichen einer guten Milch	18
Verfälschungen	19
Aufbewahrung der Milch	19
Milchcuren	20
Molken	20
Kumys	22
Kephir	23

2. Capitel. Suppen.

Vorbemerkung	24
Eintheilung der Suppen	26
I. Fleischbrühsuppen	26
Einlagen zu den Fleischbrühsuppen:	
a. aus dem Thierreiche	26
b. aus dem Pflanzenreiche	30
II. Milchsuppen	36
III. Wassersuppen	37
IV. Bier- und Weinsuppen	37
Schlusswort	38

3. Capitel. Vom Fleisch im Allgemeinen.

Vorbemerkung	39
Bestandtheile des Fleisches	39
Kennzeichen des guten Fleisches	41