

	Seite
Allgemeine Kochregeln	41
Sieden	42
Braten	42
Backen in Teighüllen	46
Klopsfabrikation	47
Anhang Liebig'sches Fleischextract	47
» Leube-Rosenthal'sche Fleischsolution	49
» Fleischsaft	49
» Beef-Tea	49

4. Capitel. Rindfleisch.

Bennennung der einzelnen Stücke des Rindes	51
Reform des Fleischmarktes	52
Anleitung zur Bereitung eines saftigen Rindfleisches und einer kräftigen Fleischbrühe	55
Verfahren in meiner Küche	57
Beefsteak	60
Wiel'sches Beefsteak	60
ungarisches Beefsteak	61
Rostbraten	61
Spiessbraten	62
Saurer Rindsbraten (boeuf à la mode)	62
Rindsklops	62
Ochsenszunge	63
Ochsenmaul	63
Kutteln und andere Eingeweide	63

5. Capitel. Kalbfleisch.

Allgemeine Eigenschaften	64
Kennzeichen des guten Kalbfleisches	64
Kalbsbraten	65
Coteletten	66
Wiener Schnitzel	67
Kalbsrouladen	67
Eingemachtes Kalbsfleisch	67
Fricandeau	67
Kalbsklops	67
Kalbseingeweide	67
Kalbsfüsse	69
Kalbskopf, gebacken	69
au naturel	69
in Sauce	69

6. Capitel. Schweinefleisch.

Eigenschaften des gesunden Schweinefleisches	71
Ungesundes Schweinefleisch (namentlich trichinöses und finniges)	71
Frisches Schweinefleisch gesotten und gebraten	72
Geräuchertes Schweinefleisch	73
Schinken	73
Ein Recept zur Schinkenfabrikation	73
Speck	75
Eingeweide des Schweines	76
Spanferkel	76