

XVIII

	Seite
Seespinne	99
Garneele (Crevette)	100
d Weichthiere:	
Gartenschnecke	100
Austern	100
Muscheln	100

14. Capitel. Würste.

Wurstler-Regeln	102
Koch-Regeln	102
Wurstgift	103
Von den Würsten im Besonderen	103
Fälschungen	104

15. Capitel. Leimstoff-Speisen.

Leimgebende Substanzen	105
Eintheilung der Leimstoffspeisen	106
I. Sulzen ohne Einlagen:	106
a. saure	106
b. ungesäuerte	106
(Wiel's Gelée für Magenranke).	107
II. Sulzen mit Einlagen	107

16. Capitel. Eier.

Kennzeichen der frischen Eier	109
Conservirung der Eier	109
Koch-Regeln	110
Rohe, weichgesottene, wachsweiße und harte Eier	110
Rühreier	111
Fondue	111
Eier in Bratensauce	111
Omeletten	111
Spiegeleier	111
Eier als Klärungsmittel	112
Eierschaum	112
Verdauung und Nährwerth der Eier	112
Eier als Heilmittel	113

17. Capitel. Käse.

Käse-Bereitung	113
Käsesorten des Handels	114
Verwendung der Käse in der Küche	114
Chemische Bestandtheile der Käse	114
Verdauung und Nährwerth	115
Die wichtigsten Arten der Handelskäse	115

18. Capitel. Kaffee.

Kaffeessorten	116
Verdorbener und verfälschter Kaffee	117
Kaffeessurrogate	117
Kochregeln	118