

	Seite
Braten von Schlachtfleisch . . . . .	677
Geflügelbraten . . . . .	678
Wildbraten . . . . .	680

## XII. KAPITEL

**Salate.**

Das Anmachen der Salate . . . . .	682
Einfache Salate . . . . .	684
Zusammengesetzte Salate . . . . .	685

## XIII. KAPITEL

**Gemüse.**

Allgemeines über die Zubereitung der Gemüse . . . . .	692
Die Pflanzengemüse . . . . .	693
Teiggemüse . . . . .	733

## XIV. KAPITEL

**Entremets. Süße Speisen.**

Die verschiedenen Teige und Massen . . . . .	737
Die verschiedenen Krusten und Hülsen . . . . .	741
Die verschiedenen Cremes, Meringues und Pralins . . . . .	743
Das Kochen des Zuckers . . . . .	745
Warme Saucen für Süßspeisen . . . . .	746
Serie der warmen Süßspeisen . . . . .	747
Serie der kalten Süßspeisen . . . . .	775

## XV. KAPITEL

**Gefornes.**

Allgemeines über die Zubereitung des Gefornen . . . . .	796
A. Einfache Eissorten . . . . .	797
B. Leichte Eissorten . . . . .	804
C. Sorbets und Eispunsche . . . . .	811

## XVI. KAPITEL

**Savories. Würzbissen.**

Allgemeines . . . . .	813
Rezepte . . . . .	813
Sandwiches . . . . .	818

## XVII. KAPITEL

**Kompotts und Konfitüren.**

Kompotts . . . . .	819
Konfitüren . . . . .	821
Gelees . . . . .	824
<i>Getränke und Erfrischungen</i> . . . . .	826
<i>Erklärungen der technischen Ausdrücke</i> . . . . .	829
<i>Register</i> . . . . .	833

