

## Inhaltsverzeichnis.

---

	Seite
Einleitung . . . . .	1
Suppen . . . . .	9
Gemüse . . . . .	32
Salate . . . . .	59
Obstgemüse und Compoten . . . . .	65
Mehl-, Milch- und Eierspeisen . . . . .	71
Klöße, Knöpflein, Nocken . . . . .	77
Nudeln, Strudeln, fleckeln . . . . .	88
Eierspeisen . . . . .	95
Eierkuchen, Pfannkuchen, Omeletten, Plinzen . . . . .	98
Schmarren und ähnliche Speisen . . . . .	104
Aufgezogenes, Aufläufe, Wandeln . . . . .	107
Puddings . . . . .	113
Saucen . . . . .	118
Essig- oder Salzbrühen, Marinaden, Beizen . . . . .	127
füllsel, faschen, farsen . . . . .	128
fleischgelee, Gallerte, Aspic, Sulz . . . . .	129
fleischspeisen. Ochsenfleisch, Rindfleisch . . . . .	130
Kalbfleisch . . . . .	137
Schöpfensfleisch 2c. . . . .	147
Schweinefleisch . . . . .	150
Wildbret . . . . .	156
Geflügel . . . . .	160
fische . . . . .	172