

# Inhalt.

---

## Vorerinnerungen.

	Seite
Ueber den Gebrauch des Geschirrs . . . . .	2—6
Irdenes Geschirr, eisernes, Kupfer-, Messing-, Zinn- Geschirr. Porzellan. Gläserne Gefäße. Das Reinigen der Messer, Gabeln und Löffel. Bier- und andere Flaschen zu reinigen. Pfropfen.	
Vorkenntnisse beim Einkauf der Lebensmittel . . . . .	6—18
Anis. Apfelsinen. Auerhahn. Austern. Birkhahn. Blumenkohl. Bohnen. Braunkohl. Butter. Butter- Krebse. Cardamomen. Castanien. Chalotten. Cham- pignons. Citronat. Citronen. Corinthen. Enten. Erb- sen. Erdäpfel. Fasanen. Feldhühner. Fenchel. Gänse. Gänsefett. Gewürznelken. Gries. Gurken. Hähne, welsche. Hammelfleisch. Haselhühner. Hasen. Hechte. Heringe. Hirsche. Hirse. Hülsenfrüchte. Kalbfleisch. Kapaunen. Kapern. Karpfen. Kartoffeln. Kopfsalat. Krammetsvögel. Krebse. Kuhkäse. Kümmel. Lamm- fleisch. Lerchen. Linsen. Mandeln. Maronen. Mehl. Mohrrüben. Morcheln. Muskatblüthen. Muskatnüsse. Oliven. Orangen. Orangenschalen. Parmesankäse. Pfeffer. Pilze. Rebhühner. Rehe. Reis. Reismehl. Rindfleisch. Rosinen. Sago. Sauerampfer. Schnepfen. Schöpfensfleisch. Schweine. Schweinefleisch. Schweine- schmalz. Spanferkel. Spargel. Speck. Tauben. Trap- pe. Truthahn. Wachteln. Weißkohl. Ziegenlämmer. Zimmet. Zimmetblüthen. Zucker. Zwiebeln.	