

# I n h a l t.

## Einige allgemeine Regeln beim Kochen.

	Seite
Reinlichkeit. Beleuchtung der Küche. Kopfbedeckung. Reinigen des Gemüses u. dergl., sowie des Fleisches. Behandlung des Kochgeschirrs im Allgemeinen. Zinn-, Messing-, Kupfer- und Eisengeschirr, Porzellan, Glasgefäße, Flaschen und Pfropfen zu reinigen und zu behandeln . . . . .	1—3

## Beim Einkauf der Lebensmittel nöthige Kenntnisse.

Mehl, Hirse, Linsen, Erbsen und Gries . . . . .	3—4
Morcheln, Champignons, Stein- und andere Pilze, Zwiebeln, Kartoffeln, Mohrrüben, Spargel, Gurken, Kopf-Salat, Blumenkohl, Welschkohl, Weißkohl, Braunkohl, Butter, Gänse- und Schweinesett . . . . .	4—5
Tauben, Hühner und Hähne, Enten, Gänse, Krammets-Vögel, Lerchen und Rebhühner . . . . .	5
Hasen, Hirsche und Rehe, Rindfleisch, Kalbfleisch, Schweinefleisch und Schöpfensfleisch. . . . .	6

## Zubereitung der Speisen.

	Nr.		Nr.
Vom Abschlachten des Federviehes . . . . .	1	Hirse zu reinigen . . . . .	10
Butter zum Ausbacken abzuklären . . . . .	2	Reis zu reinigen . . . . .	11
Abgeriebene Butter . . . . .	3	Sago zu reinigen . . . . .	12
Kranzige Butter zu verbessern	4	Morcheln zu reinigen. . . . .	13
Mehl in Butter braun zu rösten	5	Kosinen zu reinigen . . . . .	14
Mehl trocken braun zu rösten	6	Mandeln zu brühen . . . . .	15
Vom Abschwizen . . . . .	7	<b>Suppen.</b>	
Semmel einzeweichen . . . . .	8	Das Klären der Bouillon	16
Eiweiß zu Schnee zu schlagen	9	Rinds-Suppe mit grünen Schoten . . . . .	17