

I n h a l t.

	Seite
I. Erklärung der Kunstausdrücke	1
II. Ueber die Küchen-Einrichtung und das Geschirr-Inventarium einer guten Hauswirthschaft	10
III. Ueber die Proportionen, in welchen die Provisionen der Speisen stehen müssen, im Allgemeinen	17
IV. Ueber das Serviren	19
V. Der Universal-Küchenzettel nebst einer Anweisung, daraus selbst einen Küchenzettel zusammenzustellen, und einem Verzeichniß der Weine, welche zu den verschiedenen Speisen gegeben werden	23

Erster Abschnitt.

Von den Suppen.

1) Die Bouillons	71
2) Von den Zuthaten oder Ingredienzen der verschiedenen Suppen	75
3) Die National-, Coulis- und Purée-Suppen	85
4) Von den Milch-, Bier-, Wein-, Frucht- und Wassersuppen, wie auch von den Kalteschalen	99

Zweiter Abschnitt.

Von den Hors d'oeuvre.

1) Warme Hors d'oeuvre	114
2) Kalte Hors d'oeuvre	147

Dritter Abschnitt.

Von den Fischen, welche gleich nach den Hors d'oeuvre gegeben werden

152

Vierter Abschnitt.

Von den großen Fleischstücken, welche unmittelbar nach den
im dritten Abschnitt beschriebenen Fischen gegeben werden 163

Fünfter Abschnitt.

Von den Gemüsen.

- 1) Von den Gemüsen im Allgemeinen 223
- 2) Von den Gemüsen insbesondere 224
- 3) Gemüse à la Rumford für Armenspeisungsanstalten . 276
- 4) Garnituren und Beilagen zu den Gemüsen 281
 - a. Warme Beilagen 281
 - b. Kalte Beilagen 302

Sechster Abschnitt.

Von den Entrées.

- 1) Ueber die Saucen im Allgemeinen 303
- 2) Von den Saucen, welche theils mit Coulis, theils
ohne dieselben verköcht sind, insbesondere 310
 - a. Warme Saucen 310
 - b. Kalte Saucen 325
- 3) Von einigen Hauptzuthaten der Entrées, wie auch von
den bei Zubereitung der letzteren nöthigen Vorarbeiten 330
- 4) Von den Garnituren der Entrées 335
- 5) Die Entrées selbst 342
 - a. Warme Entrées von zahmem und wildem
Geflügel 342
 - b. Warme Entrées von Fleisch und Wildpret . 343
 - c. Warme Entrées von Fluß- und Seefischen . 423
 - d. Kalte Entrées von zahmem und wildem Ge-
flügel, Fleisch und Wildpret, wie auch von
Fluß- und Seefischen 483

Siebenter Abschnitt.

Von den Mehlspeisen.

- 1) Ueber die Mehlspeisen im Allgemeinen 502
- 2) Ueber die Saucen der Mehlspeisen 503
- 3) Ueber die Mehlspeisen insbesondere 507
- 4) Eierspeisen 572

Achter Abschnitt.

Von den Braten.

- 1) Von den Braten im Allgemeinen 577
- 2) Von den Braten insbesondere 579

Neunter Abschnitt.

Von den Salaten	591
-----------------------	-----

Zehnter Abschnitt.

Kalte Pasteten, Gelatines, Gâteaux von Wild und andern Fleischarten, feine Sülzen, wilder Schweinskopf, Preßkopf, Roulades, Pains von Wild und Rebhühnerkäse.

1) Von den kalten Pasteten im Allgemeinen	597
2) Von den kalten Pasteten insbesondere	598

Elfter Abschnitt.

Die Compôtes von frischem und getrocknetem Obst ...	616
---	-----

Zwölfter Abschnitt.

Crèmes, Blancmangers, Gelées und kalte Mehlspeisen.

1) Ueber die Crèmes im Allgemeinen	624
2) Von den Crèmes insbesondere	627
3) Angabe der anwendbaren, unschädlichen Farben, um Gelées, Blancmangers, Gefrorenes und Zucker zu färben	650

Dreizehnter Abschnitt.

Von den Backereien.

1) Von den Backereien im Allgemeinen	651
a. Zucker=Glaces	652
b. Zucker zu klären	653
c. Eintheilung der Backereien und der Arten des Backens	656
2) Von den Backereien insbesondere	656
a. Backereien von Blätter- oder Butterteig ...	656
b. Backereien von mürbem Teig	669
c. Backereien von feinerem, gerührtem Zuckerteig oder Baumkuchenmasse	676
d. Backereien von Hefe- oder Bärrnteig	687
e. Die Biscuits	701
f. Backereien von Mandelmasse	708
g. Backereien von abgebrannter Masse, so wie die in Schmalz gebackenen Sachen	720
h. Backereien von Baisers oder Schneemasse ..	728
i. Backereien von Pfefferkuchenmasse	730
k. Die Hohlhippen oder Eiserkuchen	733

Vierzehnter Abschnitt.

Von dem Gefrorenen.

- 1) Von dem Gefrorenen im Allgemeinen 743
- 2) Ueber das Einsetzen der Eisbüchse 743
- 3) Von dem Gefrorenen insbesondere 745

Fünfzehnter Abschnitt.

Von den in Zucker eingemachten Früchten (Confitures),
so wie von den kandirten und in Franzbrannt-
wein eingelegten Früchten 760

Sechzehnter Abschnitt.

Von dem Dessert 782

Siebenzehnter Abschnitt.

Von den kalten und warmen Getränken 793

A n h a n g.

- 1) Gemüse und andere Früchte für den Winterbedarf einzu-
machen, wie auch fertige Speisen für Reisende Jahre
lang frisch zu erhalten 801
- 2) Ueber Fastenspeisen 813
- 3) Etwas über Restaurationsküchensachen 814
- 4) Was kochen wir heut? oder Rathschläge für Hausfrauen,
welche selbst der Küche vorstehen, die Hausmannskost nach
der Jahreszeit einzurichten und zu verändern 822
- 5) Die Speisen für franke Personen 829
- 6) Das Berliner Maaß und Gewicht im Vergleich mit frem-
den Maaßen und Gewichten 832