

Inhalts-Verzeichnis.

	Seite
Zur Einleitung	3
Vom Kochen der Kleinsten	7
Von der Blumentöcherlei	8
Vom Sanbbacken	9
Vom Kochen im Puppenherd	9
Von Maß und Gewicht	11
Unserer Wage	12
Vom Messen mit Köffelchen	17
Vom Zeilen nach dem Augenmaß	18
Von den Eiern	20
Von älteren Kochbüchern, Pfunden, Loten ic.	21
Wodßl Geheimmittelchen	23
Leicht zu bereitende Speisen für Mädchen	30
Vom Kochen, Sieden und Abkühlen	31
Suppen	35
Bouillon oder Fleischbrühe	35
Milchschaumsuppe	36
Milchsuppe	37
Kastanienuppe	37
Klöße	43
Kartoffelklöße	43
Grießklöße	44
Schwedenklöße	44
Kapuzinerklöße	45
Fische	49
Grundeln blau zu kochen	49
Fische zu backen	50
Mayonaise von Fisch, Hummer u. dergl.	50
Fleischspeisen	55
Kalbsbraten, Filet	55
Schweinsfilet	57
Kalbsbügeln	57
Gefüllte Taube als Truthahn	58
Würste	61
Gemüse	67
Kleine Bohnen	67
Grüne Erbsen auf englische Art	67
Karviol, Blumentohl	68
Rotkraut	70
Sauerkraut	71
Schwarzwurzeln als Spargeln	72
Erbsenpuré	73