

INHOUD

Voorbericht	I—VIII
Eenige herleidingen	IX
Inhoud	X—XI
Bouillon voor vier personen	3
Soepen bereid met bouillon, eerste aftreksel	4—6
Soepen bereid met bouillon, tweede aftreksel	7—13
Soepen niet gefruit	13—15
Vastensoepen	16—18
Groenten	19—22
Groenten die niet afgekookt worden	23—32
Gestooftde versche vruchten	33—38
Inmaak van groenten en vruchten	39—45
Inmaak van vruchten	46—47
Het confijten van vruchten	48—54
Gecristaliseerde vruchten	55
Het conserveeren van groenten en vruchten in azijn, in goed sluitende potten of flesschen	56—58
Gedroogde vruchten	59
Aardappelgerechten	60—63
Algemeene regels voor het braden van vleesch	64
Rundvleesch	65—67
Het braden van kalfvleesch	67—72
Varkensvleesch	72—78
Schapenvleesch	78
Wat te doen met vleeschresten?	79—85
Het koken van visch	86—92
Het bakken van visch	93—94
Geconserveerde visch	94—95
Geconserveerd vleesch	96—104
Kleine vleesch, kaas- en vischspijzen	105—110
Ragoûts	111—113
Wild en gevogelte	114—117
Warme sauzen bij vleesch en visch	118—119
Koude sauzen bij vleesch en visch	120—122

Enkele andere koude vleeschsauzen	123
Koude puddingen met gelatine.	124—126
Puddingen zonder alcohol met gelatine	126—129
Puddingen zonder gelatine	129—131
Koude toeschotels	132—134
Warme puddingen	134—140
Eiergerechten.	141—147
Vladen en zoete sauzen.	148—150
Rijst- en meelspijzen.	151—157
Gebak	158—167
Het gebruik van den vetpot	167—168
Zure en zoete geleien	169—172
Ijs	177—180
Enkele dranken	181—186
Gebrande suiker	187—188
Naschrift	189
Alfabetische inhoud	191—198