

Inhalt des ersten Theils.

Table de matières du premier volume.

Von den verschiedenen Brühen.

Große Fleischbrühe. Fleischsud.
Dunkle Suppenbrühe.
Braunbrühe.
Blonde (gelb = bräunliche) Kalbsbrühe.
Kraftbrühe oder Consommee von Weißgeflügel.
Kraftbrühe oder Consommee von Wildgeflügel.
Fleischsulze.
Glasur. Fleischglanz.
Brühtafeln. Harte Fleischbrühe.
Essenz von Wildgeflügel.
Fasten = Brühe.
Fasten = Fisch = Brühe.
Braune Fasten = Brühe.
Fisch = Glasur.

Von den Suppen.

Königinsuppe.
Rebhühnermus = Suppe.
Rothbohnemus = Suppe.
Erbsemus = Suppe.
Grünerbsemus = Suppe.

Linsenmus = Suppe.

Maronenmus = Suppe.

Möhrenmus = Suppe.

Wurzelmus = Suppe.

Weisrübenmus = Suppe.

	Seite.
Grand bouillon	1
Empotage	2
Jus	2
Blond de veau	3
Consommé de volaille	4
Fumet ou consommé de gibier	4
Aspic, ou gelée de viandes	4
Glace	5
Tablettes de bouillon	6
Essence de gibier	7
Bouillon maigre	7
Bouillon de poisson	7
Jus maigre	8
Glace de poisson	8
 Des potages (soupes).	 8
Potage à la Reine	8
= à la purée de perdrix	9
= à la Condé	10
= = = purée de pois	10
= = = purée de pois nouveaux, auch Potage à la d'Artois genannt	10
Potage à la purée de lentilles, auch Potage à la Chantilly genannt.	11
Potage à la purée de marbons	11
= = = purée de carottes	11
= = = Crecy	12
= = = purée de navets	12