

Von Kaltschalen.	Seite.
Weinkaltschale	41
= = mit Reis	41
= = mit Erdbeeren	41
Erdbeerkaltschale, andre Art	41
Himbeerkaltschale	41
Sohnsbeerkaltschale	42
Kirschaltschale	42
Milchkaltschale	42
= = mit Erdbeeren	42
Bieraltschale	43
Von den Sosen.	Des sauces
Braune Grund = oder Große Sose.	Grande sauce ou coulis brun 43
Andre Art.	44
Große Spanische Sose.	Grande espagnole 45
Braune Fasten = Sose.	Espagnole maigre 45
= Einbrenn = Sose, bürgerlich.	Sauce brune à la Bourgeoise 46
Große weiße Sose.	Grand velouté, ou coulis blanc 46
Weißer Einbrenn = oder gemeine weiße Sose.	47
Bearbeitete Spanische Sose.	Espagnole travaillée 47
= weiße Sose.	Velouté travaillée 48
Weißer Kraftsose.	Sauce au suprême 48
Legirte oder teutsche Sose.	= à l'Allemande 48
Indische Sose.	= Kari ou à l'Indienne 48
Beschamel = Sose.	= à la Béchamel 49
Gemeine Beschamel = Sose.	Petite Béchamel 49
Fasten = Beschamel.	Béchamel en maigre 50
Haushofmeister = Sose.	Sauce à la Maitre d'hôtel liée 50
Weißer Petersilien = Sose.	= à la pluche 50
Italiensche weiße Sose.	= italienne blanche 50
= braune Sose.	= italienne rousse ou brune 50
Gehäck = Sose.	= hachée 51
Pfeffer = Sose.	= poivrade ou piquante 51
Andre scharfe Sose.	Autre sauce piquante 51
Wild = Sose.	Sauce au gibier 51
Armemanns = Sose.	= au pauvre homme 52
Teufels = Sose.	= à la Diable 52
Rocambol = Sose.	= à la rocambole 52
Sose mit schwarzer Butter.	= au beurre noir 52
Rapern = Sose.	= aux capres 52
Sardellen = Sose.	= au beurre d'anchois 52
Senf = Sose teutsch.	= à la moutarde à l'Alle- mande 53
Robert = Sose.	= Robert 53
Genfer Sose.	= Gènevoise 53
Orleans = Sose.	= à la d'Orleans 54
Harlekin = Sose.	= à la nompaille ou à l'Arlequine 54
Morgenröth = Sose.	= à l'aurore 54
Oliven = Sose.	= aux olives 54
Trüffel = Sose.	= = truffes 55
= = italienisch.	= = à l'Italienne 55