

	Seite.
Kalte Kräutersose bürgerlich.	
Kalte Wachholderbeer = Sose.	
Böhmische kalte Sose.	
Kalter Merrettig.	
Mandel = Merrettig.	
Vanille = Sose.	
Rahm = Sose mit gebrenntem Zucker.	
Rahm = Sose mit Krebsbutter.	
Wein = Sose.	
Hagebutten = Sose.	
Kirsch = Sose.	
Kalte Johannisbeer = Sose.	
	Sauce aux fines-herbes froide
	à la Bourgeoise 68
	= froide à la Bohémienne 68
	= froide au raifort 68
	= au raifort à la crème et
	aux amandes 69
	= à la crème et à la va-
	nille 69
	= à la crème et au cara-
	mel 69
	= à la crème et au beur-
	re d'ecrevisses 70
	= au vin 70
	= de guinardons 70
	= de cerises 70
	= froide de groseilles rou-
	ges 71
Von den verschiednen Buttern.	
Sardellen-Butter.	Beurre d'anchois 71
Krebs = Butter.	= d'ecrevisses 71
Krebs = Dehlbutter.	= de Montpellier aux
	ecrevisses 71
Grüne Dehlbutter.	= de Montpellier 72
Von den Füllen (Farsen).	
Gemischte Gewürze und Kräuter.	Des farces 73
Gewürztes Salz.	Epices et aromates melangées 73
Godivo = Fülle.	Sel épicé 73
= = mit Schnittlauch.	Godiveau 73
= = von Weißgeflügel.	= à la ciboulette 74
= = von Wildgeflügel.	= de volaille 74
Geflügel = Fülle zu Nocken (Knöteln).	= de gibier 74
Semmelteig zu Füllen.	Farce à quenelles de volaille 74
Hecht = Fülle zu Nocken an Fast-	Panade 75
tagen.	Farce à quenelles de brochet
Fisch = Fülle mit Trüffeln an Fast-	en maigre 76
tagen.	= maigre aux truffes 76
Garfülle von Weißgeflügel.	= cuite ou farce fine de
Leber = Garfülle.	volaille 76
Kaltpasteten = Fülle.	= à gratin 77
	= à pâtés froids 77
Von den verschiedenen Salz-,	
Wein-, Essig-, und Dampf-	
brühen.	
Salzwasser.	Eau de sel 78
Weinbrühe.	Court-bouillon 78
Gekochte Essigbeize.	Marinade cuite 78
Dampfbrühe.	Poêle 79
Dampfbrühe mit Wein.	Mirepoix 79
Weißbrühe.	Blanc 79