

## Allgemeines Inhalts-Verzeichnis.

Das alphabetische Sachregister sowie die Erklärung der technischen Ausdrücke befinden sich am Schluß des Werkes.

### I. KAPITEL

#### Saucen.

	Seite
Vorwort über die Fonds der Küche . . . . .	1
Die hauptsächlichsten Fonds . . . . .	2
Allgemeines über die Saucen . . . . .	3
Grundelemente der Saucenbereitung . . . . .	5
Große Grundsaucen . . . . .	11
Kleine braune Saucen . . . . .	15
Kleine weiße Saucen . . . . .	25
Warme englische Saucen . . . . .	39
Kalte Saucen . . . . .	44
Kalte englische Saucen . . . . .	48
Zusammengesetzte Butter . . . . .	49
Marinaden und Laken . . . . .	54
Gelees oder Gallerten . . . . .	57

### II. KAPITEL

#### Garnituren

##### Beilagen, Hilfsmittel und Zubereitungsarten.

Allgemeines . . . . .	61
Farcen oder Füllsel . . . . .	62
Verschiedene Präparationen für Garnituren . . . . .	70
Massen und Präparate für kalte Garnituren und Zubereitungen (Mousses, Mousselines, Aspics, Chaudfroids und Pains) . . . . .	75
Garnituren für kalte Gerichte . . . . .	78
Die eigentlichen Garnituren oder Beilagen . . . . .	79
Verzeichnis der Garnituren . . . . .	81

### III. KAPITEL

#### Suppen.

Allgemeine Betrachtungen . . . . .	95
Die Einteilung der Suppen . . . . .	96
Das Service der Suppen . . . . .	98
Die Grundelemente der Suppenküche:	
Die Fleischbrühen . . . . .	99
Die Consommés . . . . .	99
Die verschiedenen Suppen-Einlagen . . . . .	101
Royales oder Eierstiche . . . . .	105
Klare Suppen und Kraftbrühen mit Einlagen . . . . .	106
Spezial-Consommés für Soupers . . . . .	123