

| | |
|--|-------|
| Gebundene Suppen: | Seite |
| Allgemeines | 126 |
| Püree-Suppen | 131 |
| Crèmes oder Rahmsuppen | 140 |
| Veloutés oder Schleimsuppen | 146 |
| Gebundene Suppen, die nur in der beschriebenen Weise serviert werden können | 153 |
| Gemüse-Suppen | 163 |
| Provencalische Suppen | 164 |
| Fremdländische Suppen | 171 |

IV. KAPITEL

Hors-d'œuvre. Vorgerichte.

| | |
|-----------------------------|-----|
| Kalte Vorgerichte | 183 |
| Warme Vorgerichte | 201 |

V. KAPITEL

Eier-Speisen.

| | |
|--|-----|
| Allgemeines über Spiegeleier, pochierte Eier, Eierspeisen in Formen, Kokotten und Kästchen, gebackene Eier, harte Eier und Rühreier | 233 |
| Warme und kalte Eierspeisen ausschließlich der Omelettes | 238 |
| Omelettes | 267 |
| Kiebitz- und Regenpfeifer-Eier | 273 |

VI. KAPITEL

Fische und Schalthiere.

| | |
|--|-----|
| Die verschiedenen Fischsude, Courtbouillons usw. | 275 |
| Die verschiedenen Arten des Fischkochens | 277 |
| Die Zubereitung der Fischfarce für Mousse | 282 |
| Süßwasserfische | 283 |
| Meer- oder Salzwasserfische | 316 |
| Schalthiere, Krustentiere, Weichtiere und Schildkröten | 371 |

VII. KAPITEL

Relevés und Entrées von Schlachtfleisch.

| | |
|---|-----|
| Grundregeln für die verschiedenen Zubereitungsarten | 391 |
| Das gewöhnliche Braisieren, Dämpfen oder Schmoren | 392 |
| Das Braisieren des weißen Fleisches | 396 |
| Das Pochieren | 398 |
| Das Poëlieren | 399 |
| Das Sautieren | 401 |
| Das Blanchieren | 402 |
| Weißer Fond für Fleisch und bestimmte Gemüse | 403 |
| Das Gratinieren | 403 |
| Die Grilladen (Rostbraterei) | 405 |
| Die Fritüren (Backverfahren) | 408 |