

	Seite
<b>XVIII. Getränke.</b>	
1. Kaffee . . . . .	287
2. Thee . . . . .	288
3. Chocolate . . . . .	289
4. Glühwein . . . . .	289
5. Weinpunsch . . . . .	289
6. Feiner Weinpunsch . . . . .	290
7. Russischer Eierpunsch . . . . .	290
8. Crampampoli . . . . .	290
9. Milchpunsch . . . . .	290
10. Punsch-Extrakt . . . . .	291
11. Warmer Eierwein (Chau- deau) . . . . .	291
12. Kalter Eierwein . . . . .	291
13. Warmbier . . . . .	292
14. Kaltes Bier . . . . .	292
15. Aechter Rheinischer Mai- trank . . . . .	292
16. Erdbeer-Cardinal . . . . .	292
17. Pfirsich-Cardinal . . . . .	292
18. Pfirsich-Cardinal mit Erd- beeren . . . . .	293

**XIX. Saucen.**

**Warme.**

1. Braune Borrathsaucen . . . . .	294
2. Weiße Borrathsaucen . . . . .	294
3. Braune Saucen . . . . .	294
4. Beschamel-saucen . . . . .	295
5. Buttersaucen . . . . .	295
6. Holländische Saucen . . . . .	295
7. Holländische Citronensaucen . . . . .	296
8. Südfranzösische Saucen . . . . .	296
9. Rahmsaucen . . . . .	296
10. Eiersaucen . . . . .	296
11. Pfeffer-saucen . . . . .	297
12. Senfsaucen . . . . .	297
13. Braune Capern-saucen . . . . .	297
14. Weiße Capern-saucen . . . . .	297
15. Madeira-saucen . . . . .	297
16. Weinsaucen . . . . .	297
17. Essig-saucen . . . . .	298
18. Salatsaucen . . . . .	298

	Seite
19. Salatbohnen-saucen . . . . .	298
20. Spargel-saucen . . . . .	298
21. Holländische Kräuter-saucen . . . . .	299
22. Französische Saucen (à la Jardinière) . . . . .	299
23. Gehäkelte Saucen . . . . .	299
24. Petersilien-saucen . . . . .	299
25. Sauerampfer-saucen . . . . .	300
26. Braune Zwiebel-saucen (Sauce Robert) . . . . .	300
27. Weiße Zwiebel-saucen (Sou- bise) . . . . .	300
28. Niederrheinische Zwiebel- saucen . . . . .	300
29. Perlzwiebel-saucen . . . . .	301
30. Champignon-saucen . . . . .	301
31. Trüffel-saucen . . . . .	301
32. Tomaten-saucen . . . . .	301
33. Kartoffel-saucen . . . . .	301
34. Austern-saucen . . . . .	302
35. Muschel-saucen . . . . .	302
36. Hummer-saucen . . . . .	302
37. Krebs-saucen . . . . .	303
38. Garneelen-saucen . . . . .	303
39. Sardellen-saucen . . . . .	303
40. Heiße Sardellenbutter . . . . .	303
41. Häring-saucen . . . . .	304
42. Weiße u. braune Einbrenn . . . . .	304

**Kalte Saucen.**

43. Gewöhnliche Mayonnaise- Saucen . . . . .	304
44. Mayonnaise-Saucen mit Rahm . . . . .	305
45. Mayonnaise-Saucen mit Aspic . . . . .	305
46. Mayonnaise-Saucen mit Esdragon . . . . .	305
47. Mayonnaise-Saucen mit Häring . . . . .	305
48. Grüne Mayonnaise-Saucen . . . . .	305
49. Remolade-Saucen . . . . .	306
50. Kräuter-Saucen . . . . .	306
51. Roggen-Saucen . . . . .	306
52. Meerrettig-Saucen . . . . .	307