

Inhalts - Verzeichniß.

Erklärung einiger Kunstausdrücke	Seite XII
Vorrede	XIII

Suppen.

Nr.		Seite
1.	Pot au feu (franz. National- suppe)	1
2.	Schottische Hammelfleisch- od. Graupensuppe	2
3.	Sir Robert Preston's Ham- melfleischsuppe	3
4.	Hammelfleischsuppe (schottische Suppe)	3
5.	Hotch-Potch (schott. Suppe)	4
6.	Klare oder englische Hammel- fleischsuppe	5
7.	Rindfleischsuppe (soupe à la mode)	5
8. 9.	Cock a Leekie I. II.	6
10. 11.	Friar's Chicken I. II.	7
12.	Kalbsknochen- und Reissuppe	9
13. 14.	Kartoffelsuppen	9
15.	Hasensuppe	10
16.	Sportsman's Suppe (schot- tische Suppe)	11
17.	Birchuhnsuppe	11
18.	Mulligatawny (indische Suppe)	12
19.	Soupe à la flamande	12
20.	Potage crecy (Rübensuppe)	13
21.	Potage à la purée de len- tilles (Linsensuppe)	13
22.	Weisse Selleriesuppe	14
23.	Purée von grünen Erbsen	14
24. 25. 26.	Soupe maigre I. II. III.	15

Fischsuppen.

27.	Brühe für braune oder weiße Fischsuppe	16
28.	Lachs- suppe	16
29.	Soupe à la Melton Mowbray	17
30.	Suppe von Stockfischkopf	18
31.	Schottische Fischsuppe	19
32.	Marseiller Recept für Bouil- labaise	19
33.	Bouillabaise à l'anglaise	20
34.	Austernsuppe	21

Saucen.

Kalte Saucen.

Nr.		Seite
35.	Balbirnie-Sauce für kalten Fasan	22
36.	Sauce piquante, vergl. Nr. 43	22
37.	Hannöversche Sauce für wil- den Schweinskopf	22
38.	Sauce provençale	23
39.	Sauce für kaltes Fleisch oder Fisch	23
40.	Holländische Sauce für kal- tes Fleisch	24
41.	Sauce für kaltes Wildpret ic.	24
42.	Sauce à la tartare, vgl. Nr. 47	24
43.	Sauce piquante	24
44.	Kalte Sauce für Birchuhner oder anderes Wildpret	25
45.	Deutsche Sauce für gekochtes Rindfleisch	25
46.	Senfsauce	25
47.	Sauce à la tartare	26
48.	Sauce à la ravigote	26
49.	Indische Sauce	27
50.	Pfefferianze z. Aufbewahren	27
51.	Mayonnaise, vergl. Nr. 53	27
52.	Sauce remoulade oder vi- naigrette	27
53.	Mayonnaise	28
54.	Diejelbe à la ravigote	28
55.	Beurre à la maître d'hôtel	28
56.	Anchovis-Butter	29
57.	Biment-Butter	29
58.	Chalottenbutter	29
59.	Beurre de Montpellier	29
60. 61.	Salatsaucen	30
62.	Balbirnie salad sauce	31
63.	Deutsche Salatsauce	31
64.	Salatsauce	31

Kalte Saucen zum Aufbewahren.

65.	Brauchbare Sauce für kaltes Fleisch ic.	32
-----	--	----

a*