

# I n h a l t.

## Erste Abtheilung. Vorbereitungen.

No.	S.	No.	S.
1. Bouillon zu kochen	1	13. Greve	7
2. Jus zu machen	2	14. Dicke Butter	8
3. Glace	3	15. Kleine Eier, Fleischspei-	
4. Consommee	4	fen zu garniren	8
5. Jus zu braunen Saucen (Coulis)	5	16. Leber-Farce	8
6. Braise zu machen	5	17. Fricadillen	8
7. Aspic (saurer Gallert)	5	18. Krebs-Farce und Krebs-	
8. Bunte Omelettes (Pfann-		Butter	9
kuchen) zum Auslegen und		19. Fisch-Fricadillen	9
Verzieren der Gallerte		20. Jus zu weißen Saucen	
und Koulades	6	(Blanc)	10
9. Herings-Fricadillen	6	21. Kiezchen-Fricadillen	10
10. Fricadillen von Hühner-		22. Bier-Klare	11
brust	7	23. Eier-Klare	11
11. Kalbfleisch = Farce oder		24. Gänse zu mästen, daß sie	
Fricadillen	7	eine große Leber bekom-	
12. Tummige Butter	7	men	11
		25. Legirte Milch	12

## Zweite Abtheilung. Suppen.

No.	S.	No.	S.
1. Rindsuppe mit Graupen	13	5. Kraftsuppe für Genesende	16
2. Graupen-Suppe	14	6. Suppe mit Fricadillen	16
3. Suppe mit einem Reisberg	15	7. Suppe von Haselhühner	
4. Nudel-Suppe	15	oder Feldhühnern	16