

	<u>Seite</u>		<u>Seite</u>
136. Bratenbrühe, die sich eine Woche lang hält . . .	50	153. Pilzen = Soße	55
137. Salmi von Champignons	51	154. Schalotten = Soße zum Rindfleisch	—
138. Salami	—	155. Semmelkren	—
139. Beschamell	—	156. Grüne Soße	—
140. Weiße Goli zum Aufbewahren, welche man bey großen Tafeln braucht . . .	52	157. Kalte, grüne Soße	—
141. Krebsbutter	—	158. Klare Soße, die man zu verschiedenem gebrauchen kann	56
142. Champignons = Soße	—	159. Rothe Rüben = Soße	—
143. Italiänische Soße	—	160. Schwarze Brot = Soße	—
144. Kapern = Soße	53	161. Soße zu jungen Hühnern	—
145. Mandel = Kren	—	162. Braune Zwiebel = Soße	57
146. Paradies = Nessel = Soße	—	163. Hopfen = Soße	—
147. Sauerampfer = Soße	—	164. Soße auf englische Art	—
148. Kalte Eyerdotter = Soße	54	165. Soße auf holländische Art	—
149. Gurken = Soße	—	166. Soße auf spanische Art	—
150. Ribisel = (Johannisbeeren =) Soße	—	167. Königliche Soße	58
151. Hetschenpetschen = (Hagebutten =) Soße	—	168. Piquante Soße	—
152. Kalter Kren	54	169. Sardellen = Soße	—
		170. Kalte Sardellen = Soße	59
		171. Buttersoße	—
		172. Weiße Soße	—

III. Vom Fleische überhaupt.

Vor Erinnerung	66	182. Das Innere eines kalten Lendenstückes zuzurichten	68
173. Boefsteaks	—	183. Fricassée vom kalten Rindfleisch	—
174. Boefsteaks mit Austern = soße	—	184. Oliven = Rindfleisch	69
175. Ein anderes Boefsteaks	—	185. Dasselbe Gericht auf andere Art	—
176. Italiänisches Boefsteaks	67	186. Rindfleisch à la Vingrette	—
177. Rindfleischschnitte	—	187. Rundstück von Rindfleisch	—
178. Dchsen gaumen	—	188. Aufgerolltes, einem Hasen gleichendes Rindfleisch	—
179. Rindfleischkuchen, ein Seitengericht des Fleisches	—		
180. Rindfleisch einzumachen	68		
181. Eine andere Art	—		