

Inhalt.

I. Capitel

Von Bouillon und Saucen.

Nr.

1. Bonillon.
2. Jus.
- 3 a.) Consommé de volaille, Kraft = Brühe von Geflügel.
- 3 b.) Consommé de perdreaux, Kraft = Brühe von Rebhühnern.
- 4 a.) Bouillon de santé, Gesundheits = Bouillon.
- 4 b.) La gelée de viande, Fleisch = Gelée oder auch Aspic genannt.
5. La glace, die Glace.
6. Coulis.
7. La sauce suprême, die Kraft = Sauce.
8. Sauce à l'Allemande, deutsche Sauce.
9. Le velouté, Sauce mit süßem Rahm.
- 10 a.) Bechamelle, dicke Zwiebel = Sauce mit Rahm.
- 10 b.) Bechamelle maigre, Fasten = Bechamelle.
11. Espagnole, Sauce auf Spanische Art.
12. L'Italienne blanche, eine italienische weiße Sauce.
13. L'Italienne brune, eine italienische braune Sauce.
14. La sauce hachée, Sauce von gehackten Kräutern.
15. La poivrade, Pfeffer = Sauce.
- 16 a.) La maître d'hôtel, Haushofmeister = Sauce.
- 16 b.) La maître d'hôtel maigre, Haushofmeister = Sauce für Fasten.
17. Purée d'oignons blanche, ou la Sonbise, weiße Zwiebel = Purée.
18. Purée d'oignons brune ou Lyonnaise, braune Zwiebel = Purée.
19. Sauce aux truffes, Trüffel = Sauce.
20. Sauce aux champignons, Champignons = Sauce.
21. Sauce aux points d'asperge, Sauce von Schnitt = Spargel.

*