

Achter Abschnitt.

Von den Braten.

	Seite		Seite
Kalbschlägel gebraten	197	Gänse (junge) gebraten	204
Kalbschulter gebraten	198	Martini-Gans gebraten	—
Kalbsbrust gebraten	—	Aenten gebraten	—
Kälberner Nierenbraten	199	Hühner (Hennel) gebraten	205
Gebratener Schöpfenschlägel	—	Gebratene Fethühner (Poular-	
Gebratene Schöpfenschulter	200	des, Polackel)	—
— Schöpfenlenden	—	Gebratene Kapaune	206
Lämmernes Biegel	—	Indian gebraten	—
Schweinebraten	201	Auerhuhn gebraten	207
Rehrbraten	—	Gebratene Fasanen	—
Gebratener Rehrücken	202	— Repphühner	—
— Hase	—	— Waldschneepfen	208
— Hirschkalbschlägel	—	— Mooschneepfen	—
— Hirschkalbrücken	203	Krammetsvögel (Kronawitter)	
Zungenbraten	—	als Braten	—
— mit Rahm = Soß	—	Wachteln als Braten	209

Neunter Abschnitt.

Von den verschiedenen Eierspeisen.

	Seite		Seite
Eyer am Schmalz	210	Fingerührte Eyer mit Spargel-	
Omelette	—	erbſen	214
— mit Schneidſpargel	—	Gefakte Eyer	—
— mit gezuſtem Fiſche	211	Verlorne Eyer	—
— mit Fleiſchgehacke	—	— — mit Gehacke	215
— mit Champignon	—	— — mit Sauerampfer	—
— mit Trüffeln	212	— — mit gekraust. Salat	—
— mit Schinken	—	Gebackene Eyer	—
— mit Speck	—	Ochſenaugen	216
— mit Zwiebeln	—	Gefüllte Eyer	—
— mit gemiſchter Grün-		Eyerſtrudel mit Roggen	—
ſpeiſe	—	— mit Krebsragou	217
— mit Sauerampfer	—	— mit gezuſtem Hechte	—
Fingerührte Eyer	213	Lockere Eyer	—
— — mit Speck	—	Eyer = Kroketten	218
— — mit Kalbsnieren	—	Eyer = Fanzel	—
— — mit Schwämmen	—	Schnee = Eyer	119

Zehnter Abschnitt.

Von den verschiedenen Mehlspeisen.

	Seite		Seite
Schinkenſteckel	219	Fleckel mit Hausen	220
Fleckel von Roggen	220	Zweckerln mit Semmelbröſeln	—