

	Seite		Seite
358. Kalbfleisch mit einer Kapern- Sauce	129	375. Kalbgeschlinge	135
359. Kalbfleisch mit Reis	130	376. Kalbsmilch	135
360. Klops von Kalbfleisch	130	377. Epigramm von Kalbsmilch	136
361. Kalbs-Cotelettes	130	378. Gratin von Kalbsmilch . . .	136
362. Gehackte Kalbs-Cotelettes . . .	130	379. Kalbskopf	137
363. Brisolletes	131	380. Kalbsfüße	137
364. Gespickte Cotelettes	131	381. Kalbsgehirne	137
365. Sautirte Cotelettes	131	382. Mayonnaise von Kalbsgehirn	137
366. Kalbschnitzel	132	383. Geschmorte Kalbsleber . . .	138
367. Roulettes von Kalb	132	384a. Gebratene Kalbsleber . . .	138
368. Ragout von Kalbsbraten, braun	132	384b. Gebratene Kalbsleberschnit- ten	139
369. Ragout von Kalbsbraten, weiß	133	384c. Sautirte Kalbsleberschnitten	139
370. Blanquette von Kalbsbraten	133	385. Leberfuchen	139
371. Haschee von Kalbsbraten . . .	133	386. Crepinettes	140
372. Granate von Kalbfleisch . . .	133	387. Geschnittene Leber, geschmort	140
373. Kalbszungen	134	388. Kalbsnieren	141
374. Kalbszungen à la Tartare	135	389. Geschwungene (sautirte) Kalbsnieren	141
		390. Kalbsbraten mit Sahne . . .	141

III. Vom Hammelfleisch.

	Seite		Seite
391. Hammelbraten	141	401. Hammelsteaks	146
392. Geschmorte Hammelkeule . . .	142	402a. Gebratene oder geröstete Hammelbrust	146
393. Hammelkeule à la Daube	142	402b. Gefüllte Hammelschulter m. Gurken	146
394. Marinirte Hammelkeule mit farcirten Gurken	143	403. Hammelfleisch mit Zwiebeln und Klümmel	147
395. Gedämpftes Hammelcarree	143	404. Ragout von Hammelbraten	147
396. Hammelcarrees, glacirt	144	405. Emincee von Hammel	147
397a. Hammelcarrees, auf dem Roste gebraten	144	406. Haschee von Hammel	148
397b. Pillaw	144	407. Hammelkaldaunen	148
398. Hammel-Cotelettes	145	408. Hammelzungen	148
399. Hammel-Cotelettes, sautirt . .	145	409. Gratin von Hammelzungen	148
400. Hammel-Cotelettes à la Soubise	145		

IV. Vom Lammfleisch.

	Seite		Seite
410. Lammbraten	148	415. Epigramm von Lamm	149
411. Lammbrüste, geröstet	149	416. Lammgeschlinge u. Lamms- köpfe	150
412. Gefüllte Lammbrüste	149	417. Lammleber	150
413. Lamm-Cotelettes	149		
414. Lamm-Ragout mit Sauer- ampfer	149		

V. Vom Schweinefleisch.

	Seite		Seite
418. Schweinebraten	150	421. Schinken in Burgunder mit Zwiebeln	152
419. Saurer Schweinebraten	151	422. Schinken mit einer Kruste . .	152
420. Gefochter geräucherter Schin- fen	151	423. Gebackener Schinken	152