

	Seite		Seite
424. Schweins-Cotelettes	152	433. Preßkopf	155
425. Gehackte Schweins-Cotelettes	152	434. Preßkopf auf andere Art	155
426. Schweinscarré, krustirt	152	435. Sülze	156
427. Schweinsfilets (Mürbebraten)	153	436. Schweinspökelfleisch (Petit salé)	156
428. Klops von Schweinefleisch	153	437. Pain von Schweinsleber	156
429. Schweinefleisch mit Hirse	153	438. Pain von Fisch	157
430. Roulade von Schwein	153	439. Bratwurst	157
431. Schweinsfüße	154	440. Saucisses	157
432. Gefüllter Schweinskopf	154	441. Spanferkel zu braten	157

VI. Vom Hirsch.

	Seite		Seite
442. Hirschbraten	158	449. Emincé von Hirsch	160
443. Fricandeaux von Hirsch	159	450. Pain von Hirsch	160
444. Hirschrücken, krustirt	159	451. Ragout von Hirschfleisch	161
445. Geschmorte Hirschkeule	159	452. Filets oder Mürbebraten vom Hirsch	161
446. Hirschblatt	160	453. Schmorfleisch vom Hirsch	161
447. Klops von Hirschfleisch	160		
448. Granate von Wild	160		

VII. Vom Reh.

	Seite		Seite
454. Rehbraten	162	458. Filets und Escalops von Reh	162
455. Geschmorte Rehkeule	162	459. Rehleber	163
456. Reh-Cotelettes	162	460. Ragout von Reh	163
457. Klops von Reh	162		

VIII. Vom Hasen.

	Seite		Seite
461. Hasenbraten	163	464. Hase en civet	164
462. Cotelettes von Hasen aux fines-herbes	164	465. Hasenklein	165
463. Klops von Hasen	164	466. Hasentuchen	165

IX. Vom wilden Schwein.

	Seite		Seite
467. Wildschweinsbraten	166	471. Wildschweinskopf	166
468. Wildschweinskeule, geschmort	166	472. Roulade von Wildschwein in Gallerte	167
469. Wildschweinsrücken, krustirt	166	473. Frischling	168
470. Ragout von Wildschwein	166		

X. Vom Huhn und Kapaun.

	Seite		Seite
474. Gebratenes Huhn, Kapaun	168	479. Junge Hühner mit Stachelbeeren	170
475. Gekochte Hühner, Kapaune	168	480. Junge Hühner oder Kapaune mit gefülltem Kopfsalat	170
476. Braisirte Hühner und Kapaune	169	481. Junge Hühner mit Blumenkohl	170
477. Huhn, Kapaun mit Reis	169		
478. Junge Hühner mit Estragon	169		