

	Seite		Seite
482. Einfaches Fricassée von Hühnern	170	486. Hühner-Cotelettes	174
483a. Fricassée von Hühnern auf eine andere Art	171	487. Hühnerkeulen mit Plinzen	174
483b. Fricassée von Hühnern mit Krebsen, Spargel u. Blumenkohl	172	488. Hühner auf dem Rost	175
484. Sauté von Hühnern au suprême	172	489. Granate von Hühnern	175
485. Epigramm von Hühnern	173	490. Mayonnaise von Hühnern	176
		491. Salat von Hühnern	176
		492. Farcirter Kapaun mit Champignons	176
		483. Galantine von Kapaun oder Huhn	177

XI. Von dem Buter.

	Seite		Seite
494. Gebratener Buter	177	498. Farcirter Buter mit Champignons-Sauce	179
495. Buter mit Kastanien	177	499. Galantine von Buter	179
496. Buter mit Austern	178	500. Mayonnaise von Buter	179
497. Buter mit Trüffeln	178		

XII. Von den Tauben.

	Seite		Seite
501. Gebratene Taube	179	505. Tauben mit Blumenkohl	179
502. Fricassée von Tauben	179	506. Tauben mit grünen Erbsen	179
503. Tauben mit Reis	179	507. Tauben mit Morcheln	180
504. Tauben mit Kopfsalat	179		

XIII. Von der Gans.

	Seite		Seite
508. Gebratene Gans	180	515. Weißsauer von Gans	183
509. Gänsefett	181	516. Gans in Gelee	183
510. Gänsefett	181	517. Koulade von Gans	184
511. Gänsefett mit weißen Rüben	182	518. Pöselgans und Spickgans	184
512. Gänsefett mit Bohnen	182	519. Ragout von Gans mit Gurken	184
513. Schwarzsauer von Gänsefett	182	520. Gänseleber, gebratene	185
514. Gänsefett mit Äpfeln	182	521. Gänseleber, sautirt	185

XIV. Von der Ente.

	Seite		Seite
522. Gebratene Ente	185	527. Weißsauer von Ente	186
523. Gedämpfte Ente	185	528. Ente in Gelee	186
524. Braisirte Ente	185	529. Pösel-Ente	186
525. Farcirte Ente mit Maronen	186	530. Ragout von Ente	186
526. Koulade von Ente	186	531a. Geschmorte Ente	186
		531b. Salmi von Ente	187

XV. Von dem Fasan.

	Seite		Seite
532. Gebratener Fasan	187	535. Sauté von Fasänen	188
533. Gefüllter Fasan m. Trüffeln	187	536. Fasanenkeulen zu Gemüsen	189
534. Salmi von Fasänen	188	537. Gratin von Fasänen	189