

Sechster Abschnitt.

	Seite.
Über die Transchirkunst	82
Ein Tafelstück	86
Rindsbraten, englischer Braten	87
Brustkern	88
Gedämpftes Fleisch (boeuf à la mode)	89
Rostbraten	90
Kalbsbraten (Schägel)	91
Kalbsbraten (Nieren)	93
Kalbscarré, Kalbsbrust	95
Kalbskopf à la Vinaigrette	96
Schöpfenbraten	97
Lammbraten	—
Schweinsbraten	—
Rehschlägel	—
Rehrücken	98
Spanfärkel	—
Gebratener Haase	100
Hirschbraten (verschiedene)	101
Wildschweinskopf	102
Schinken, Würste	—
Gebratenes Hühnchen	103
Gebratene Tauben	105
Gebratenes Huhn oder Kapaun	106
Poularde und steyrischer Kapaun	107
Gebratenen Fasan	108
Waldschneepfen	109
Gebratenes Repphuhn	110
Haselhuhn, Schneehuhn, Pirkhuhn	112
Indian (Kalekutischer Hahn)	—
Auerhahn, Trappe	114