

	Seite.
Lungen = Mus.	119
Lungen = Kuchen bürgerlich.	120
Kälber = Milche (Brieschen) zum Ragou.	120
= = weiß eingemacht.	121
= = gespickt mit Endivien.	122
= = nach Conti.	122
= = geröstet.	122
= = nach bunter Weise.	122
= = geschwungen.	122
= = = mit Trüffeln.	123
= = in brauner Sose.	123
= = mit feinen Kräutern.	123
= = in Papierwickeln.	124
= = an Spieschen geröstet.	124
Hatelets von Kälbermilchen und Trüffeln gesulzt.	124
= von Kälbermilchen und Pöfelzunge gesulzt.	125
Kalbsrücken = Mark gebacken.	125
Kalbschwänze in einer Terrine zu geben.	125
Kalbsbrust gedämpft und glasürt.	126
= = = = mit Spinat.	127
= = = glasürt mit Gemisch = Gemüs.	127
= = glasürt mit Spargel = Erb = sen.	127
= = mit Paradiesäpfel = Sose.	127
= = gefüllt und gedämpft.	127
= = = gebraten.	128
Kalbsbrust = Schnitten weiß eingemacht.	128
Weiß eingemachte Kalbsbrust = Schnitten mit Champinonen.	129
Weiß eingemachte Kalbsbrust = Schnitten mit Morcheln.	129
Weiß eingemachte Kalbsbrust = Schnitten mit Brechspargeln.	129
Weiß eingemachte und ausgebackne Kalbsbrust = Schnitten.	129
Kalbsbrust = Schnitten gebeizt und gebacken.	130
= = gedämpft.	130
= = mit Champinion = Mus.	130
Hachis de mou de veau	119
Gâteau de mou de veau à la Bourgeoise	120
Ris de veaux pour ragout	120
= = = à la Poulette	121
= = = piqués, ou à la Dauphine	122
= = = à la Conti	122
= = = à l'Anglaise	122
= = = en bigarrure	122
= = = sautés	122
Sauté de ris de veaux aux truffes	123
Ris de veaux à l'Espagnole	123
= = = aux fines-herbes	123
= = = en papillotes	124
Hatelets de ris de veau	124
Hatelets (hatereaux) de ris de veaux et truffes à la gelée	124
Hatelets d'aspic garnis de ris de veaux à l'ecarlate	125
Amourettes de veaux en marinade	125
Queues de veaux en terrine	125
Poitrine de veau glacée	126
= = = = aux epinards	127
= = = à la Macédoine	127
= = = glacée aux pois d'asperges	127
= de veau glacée à la sauce tomate	127
= = = farcie	127
= = = farcie etrotie	128
Tendrons de veaux au blanc, ou à la Poulette, ou en fricassé	128
Tendrons de veau aux champignons	129
= = = aux morilles	129
= = = aux pointes d'asperges	129
= = = à la Villeroy, ou au soleil	129
Marinade de tendrons de veau	130
Tendrons de veau poêlés ou braisés	130
= = = à la purée de champignons	130