

	Seite.
Kalbsnuß gespickt.	142
" " " mit Macaronis.	143
" " " gedämpft bürgerlich.	143
" " " nach Conti.	144
" " " à la Gendarme.	144
" " " in schöner Ansicht.	144
" " " in Sulze.	145
Gespicktes Kalbfleisch bürgerlich.	145
Granadchen von Kalb.	146
Geklopftes Kalbfleisch.	146
Kalbsröllchen.	147
Gehackte Kalbschnitten.	147
Gemeine Kalbschnitten panirt und gebraten.	148
Kalbs-Nierenstück gebraten.	148
" " " mit süßem Rahm gebraten.	148
Kalbs-Lendchen auf bunte Weise.	149
Weißes Kalbs-Ragu.	149
Braunes " "	149
Kalbsgehäck.	150
Ruchen von Kalbsgehäck.	150
Von dem Schöpß.	
Schöpß = Gehirn.	151
Schöpß = Rückenmark.	151
Schöpß = Nieren geschwungen mit Schampagner = Wein.	151
" " " geschwungen italie- nisch.	151
Schöpß = Zungen gedämpft.	151
" " " mit kleinen Möhren.	152
" " " à la Nivernoise.	152
" " " nach Matrosen = Art.	152
" " " mit Füllkruste.	152
" " " in Papierwickeln.	153
" " " geblättert mit Gur- fen.	153
Schöpßstoß gedämpft.	153
Schöpßviertel gedämpft.	154
Schöpß = Keule oder Stoß auf eng- lische Art.	154
Schöpßstoß gebraten.	154
" " " mit weißen Bohnen bre- tagisch	155
" " " mit Sardellen.	155
Noix de veau piqué. Frican- deau	142
" " " piquée à la Mi- lanaise	143
" " " à la Bourgeoise	143
" " " à la Conti ou en bedeau	144
" " " à la Gendarme	144
" " " à la belle vue	144
" " " en aspic	145
Fricandeaux à la Bourgeoise	145
Grenadins de veau	146
Escalopes de veau	146
Papillettes de veau	147
Fricadèles de veau	147
" " " à la Bour- geoise	148
Longe de veau à la broche	148
" " " à la crème	148
Filets mignons de veau bi- garrés	149
Blanquette de veau	149
Ragout de veau	149
Hachis de veau	150
Gâteau de hachis de veau	150
Du mouton	151
Cervelles de mouton	151
Amourettes de mouton	151
Rognons de mouton sautés au vin de champagne	151
" " " de mouton sautés à l'Italienne	151
Langues de mouton braisées	151
" " " aux petites racines	152
" " " à la Niver- noise	152
" " " à la Mate- lote	152
" " " au gratin	152
" " " en papillo- tes	153
Emincé de langues de mou- ton aux concombres	153
Gigot de mouton braisé ou de sept heures	153
Quartier de mouton braisé	154
Gigot de mouton à l'Anglaise	154
" " " à la broche	154
" " " à la Bretonne	155
" " " aux anchois	155