

Schöpfsstoß mit sauerem Rahm.	Gigot de mouton à la crème	
= als Rehkeule.	= = = aigre	155
Schöpfsviertel gebraten.	= = = en chevreuil	155
Hinterer halber Schöpß gebraten.	Quartier de mouton roti	155
Schöpß-Rücken oder Sattel ge-	Rot-de-bif de mouton à la	
dämpft.	broche	156
= = panirt nach engli-	Selle de mouton braisée	156
scher Art.	= = = panées à l'An-	
= = à la Sainte-Me-	= = = glaise	156
nehould.	= = = à la Sainte-Me-	
= = gebraten.	= = = nehoud	157
Kleine Schöpßnieren=Stückchen oder	= = = à la broche	157
Schöpßcarbonaden gedämpft.	Carbonnades de mouton brai-	
Kleine Schöpßnieren=Stückchen pa-	= = = sées	157
nirt, englisch.	= = = grillées	
Kleine Schöpßnieren=Stückchen ge-	= = = à l'Anglaise	157
spickt.	= = = de mouton piquées	157
Schöpßlendchen gespickt.	Filets mignons de mouton pi-	
Schöpßlendchen gebeizt.	= = = quées	158
Schöpßlendchen geschwungen.	= = = mouton en	
Schöpßschulter gedämpft.	= = = chevreuil	158
Schöpßrippchen natürlich geröstet.	= = = sautés à	
= panirt geröstet.	= = = l'Italienne	158
= geschwungen.	Épaule de mouton braisée	158
= gedämpft mit weißem	Côtelettes de mouton au na-	
Zwiebelmus.	= = = turel, grillées	159
= = mit kleinen Möh-	= = = de mouton panées	
ren.	= = = et grillés	159
= = mit Lattich.	= = = de mouton sautées,	
= = mit Pökelzunge.	= = = ou à la minute	159
= in Papierwickeln.	= = = de mouton à la Sou-	
= panirt in Butter ge-	= = = bise	160
braten.	= = = aux petites	
Schöpß-Rippenstück gespickt.	= = = racines	160
Schöpßfleisch mit weißen Rüben	= = = aux laitues	160
bürgerlich.	= = = à l'ecarlate	161
Schöpßbrust geröstet.	= = = à la Main-	
= als Carbonaden.	= = = tenon	161
Schöpßhälse geröstet.	= = = panées à	
= à la Sainte-Menehoud.	= = = l'Allemande	161
Schöpßschwänze glasürt.	Carré de mouton piqué ou en	
	fricandeau	161
	Haricot de mouton à la Bour-	
	geoise	161
	Poitrine de mouton grillée	162
	= = = en carbon-	
	nades	162
	Collets ou Cous de mouton	
	grillés	162
	= = = mouton	
	à la Sainte-Menehoud	162
	Queues de mouton glacées	163