

	Seite.
Schöpsschwänze panirt englisch.	Queues de mouton panées à l'Anglaise 163
Blättriges Schöpss-Ragu.	Emincé de mouton 163
= = = mit frischen Gurken.	= = = aux concombres 163
= = = mit Zwiebeln.	= = = aux oignons 163
Gehäck von Schöpss mit verlorren Eiern.	Hachis de mouton aux oeufs pochés 164
Schöpss-Mus.	Purée de mouton 164
Leichter Kuchen von Schöpss.	Gâteau soufflé de mouton 164
<b>Vom Lamm.</b>	
Lammköpfschen mit legirter Gose.	De l'agneau 165
Lammohren mit Salpikon.	Têtes d'agneau à la Poulette 165
= italienisch.	Oreilles d'agneau au salpicon 165
Lammzungen.	= à l'italienne 165
Lammfüße weiß eingemacht.	Langues d'agneau 166
Lammmilche.	Piéds d'agneaux à la Poulette 166
Lammsehirne.	Ris d'agneaux 166
Lammsehultern gedämpft.	Cervelles d'agneaux 166
= gespickt.	Épaules d'agneau braisées 166
= auf pohlische Art, oder in Halbtrauer.	= = piquées 166
Lammrippchen geschwungen.	= = à la Polonoise, ou en demi deuil 167
= à la Constance.	Côtelettes d'agneau sautées, ou à la minute 167
= nach der Toulouserin.	= d'agneau à la Constance 167
= mit Aufleggose.	= = à la Toulouse 167
= panirt englisch.	= = à la sauce à hatelet 168
= = in Butter gebraten.	= = panées à l'Anglaise 168
= marschallisch.	= = panées à l'Allemande 168
= in Papierwickeln.	= = à la Maréchale 168
Zusammengereimtes Essen von Lamm.	= = en papillotes 169
Lammbrust-Schnittchen mit Spargelspißen.	Epigramme d'agneau 169
= = eingemacht und gebacken.	Tendrons d'agneau aux pointes d'asperges 169
Gebacknes Lammfleisch.	= d'agneau à la Villeroy 169
Lammfleisch gebeizt und gebacken.	Agneau frit 170
Lammfleisch weiß eingemacht.	Agneau en marinade ou en friteau 170
Lammbrüstchen gefüllt.	Fricassé d'agneau 170
Vorderes Lammviertel gefüllt gebraten.	Poitrine d'agneau farcies 171
Hinterlamm gebraten.	Quartier de devant d'agneau farci à la broche 171
Blankett von Lamm.	Rot-de-bif d'agneau à la broche 172
	Blanquette d'agneau 172
<b>Vom Zittel.</b>	<b>Du chevreau 172</b>