

	Seite.
<b>Vom Schwein.</b>	<b>Du cochon</b> 172
Schweinskopf gefüllt, Kalt.	Hure de cochon 172
= = auf französische Art.	Hure de cochon à la manière de Troyes 174
Schweinsohren mit Zwiebeln.	Oreilles de cochon en menu droits 174
= mit Erbsenmus.	= de cochon à la purée de pois 175
Schweinsfüße geröstet.	Pièds de cochon à la Sainte-Menehould 175
Schweinsrippen geröstet mit Robert = Gose.	Côtelettes de cochon à la sauce Robert 175
= paniert geröstet.	= de cochon panées et grillées 176
Schweinslendchen am Spieß mit Pfeffer = Gose.	Filets mignons de cochon en entrée de broche 176
Schweinsrücken gebraten.	Echinée ou carré de cochon à la broche 176
Schweinsviertel gebraten.	Grosse pièce de cochon ou de porc frais 176
Schweinskopf = Sulze.	Aspic de hure de cochon 177
Gepökelte Schweinsbrust = Schnitten.	Petit salé 177
Eingehüllte, geräucherte Schweinszungen.	Langues de porc fourrées 177
Ein Schwein einzupökeln und zu räuchern.	Manière de saler et de fumer un cochon 178
Schinken zu machen auf französische Art.	Manière de faire le jambon 179
= auf gewöhnliche Weise.	Jambon au naturel 179
= mit Sulze.	= à la gelée 180
= gedämpft mit Madeira = Wein.	= braisé ou étouffé au vin de Madère 180
= gebraten mit Malaga = Wein.	= à la broche au vin de Malaga 181
Speck zu bereiten.	Manière de préparer le lard 181
Blut = oder Schwarzwürste.	Boudins noirs 181
= = = auf französische Art.	Boudins ordinaires ou noirs 182
Gemeine Blutwürste.	Boudins ordinaires à l'Allemande 182
Leberwürste.	Andouilles de foie 183
Bratwürste.	Saucisses. Saucissons 183
Salami = oder Cervelatwürste.	Cervelats 183
<b>Vom Spanfärfel oder Milchschweinchen.</b>	<b>Du cochon de lait</b> 184
Spanfärfel gebraten.	Cochon de lait à la broche 184
= gefüllt gebraten, englisch.	Cochon de lait à l'Anglaise 185
= sauer gekocht.	Cochon de lait à la vinaigrette 185
<b>Vom Wildschwein oder Schwarzwildpret.</b>	<b>Du sanglier</b> 185
Wildschweinskopf gefüllt.	Hure de sanglier farcie 185