

	Seite.
Wildschweinskopf natürlich.	Hure de sanglier au naturel 186
Wildschweinslenden.	Filets de sanglier 186
Wildschweinsrippen geschwungen.	Côtelettes de sanglier sautées 187
Wildschweinsrippen panirt und ge- röstet.	= = = panées, grillées 187
Wildschweinskeule.	Cuissot de sanglier 187
Wildschweinskeule gedämpft.	= = = braisé 187
Wildschweinsviertel gebraten.	Quartier de sanglier à la broche 188
Wildschweinsbrust panirt mit Kirsch- fose.	Poitrine de sanglier à l'Alle- mande 188
= gekocht.	= de sanglier 188
= kalt.	= = = froide 189
Blutwürste von Wildschwein.	Boudins noirs de sanglier 189
<b>Vom Hirsch oder Rothwildpret.</b>	<b>Du cerf 189</b>
Hirschziemer in Brodkruste mit Kirschfose.	Cimier de cerf à l'Alle- mande 189
Hirschrücken gebraten.	Selle de cerf rotie 190
Hirschrippen.	Côtes de cerf 190
Hirschlenden gespickt und gebraten.	Filets de cerf piqués à la broche 191
Gehackte Hirschschnitten.	Fricadèles de cerf 191
Brauneingemachtes Hirschfleisch.	Civet de cerf 191
Blättrig Eingemachtes von Hirsch.	Emincé de cerf 191
<b>Vom Hirschkalb.</b>	<b>Du faon 192</b>
Hirschkalbsrücken gebraten.	Selle de faon à la broche 192
Hirschkalbskeule gedämpft.	Cuissot de faon braisé 192
= gebraten.	= = = à la broche 192
Hirschkalbsrippen.	Côtelettes de faon 192
Brauneingemachtes von Hirschkalb.	Civet de faon 192
<b>Vom Reh.</b>	<b>Du chevreuil 192</b>
Rehkeule gebraten.	Cuissot, ou Quartier de chevreuil roti 193
Rehkeule mit saurem Rahm.	Cuissot de chevreuil à la crème aigre 193
Rehrücken gebraten.	Selle de chevreuil à la bro- che 193
Rehlendchen am Spieß.	Filets mignons de chevreuil à la broche 194
Rehschultern.	Epaules de chevreuil 194
Rehrippchen geschwungen.	Côtelettes de chevreuil sau- tées 194
Rehrippen=Stückchen gebraten.	Carrés de chevreuil à la bro- che 194
Brauneingemachtes von Reh.	Civet de chevreuil 194
Blättrigeingemachtes von Reh.	Emincé de chevreuil 195
Rehgehirn.	Cervelles de chevreuil 195
Rehgehäck.	Hachis de chevreuil 195
Rehmus.	Purée de chevreuil 195