

	Seite.
Salmi von wilden Enten.	302
= = = = nach Sä- ger = Art.	302
Wildenten = Brüste mit Pommeran- zen = Sose.	303
Kriechenten = Brüste mit Pommeran- zen = Sose.	303
Kriechentchen gebraten.	303
Wilbe Enten gebraten.	304
Von der wilden Gans.	304
Von dem Auerhahn.	304
Von dem Birkhuhn und Birk- hahn.	304
Von dem Haselhuhn.	304
Von der Holz- und wilden Turteltaube.	304
Von dem Kramtsvogel, der Drossel und der Amsel.	304
Kramtsvögel gebraten.	304
= geröstet.	305
= im Kasserol gebraten.	305
= mit Füll = Kruste.	305
= in Hohlkrusten.	306
Gulze von Kramtsvögeln.	306
Von der Lerche.	306
Lerchen gebraten.	306
= paniert und geröstet.	306
= im Kasserol gebraten, bür- gerlich.	306
Salmi von Lerchen.	306
Geschwungene Lerchenbrüstchen mit Trüffeln.	307
Lerchen mit Füll = Kruste.	307
= in Semmel = Krusten.	307
= als Kirschen.	308
= in Papierkästchen.	308
= mit feinen Kräutern.	308
Von dem Ortolan.	309
Von dem Rothkehlchen.	309
Von den Fischen.	309
Karpfen.	309
Elb = Karpfen blau gekocht.	309
Karpfen garnirt mit einer Mate- lote von Kal.	310
Salmi de canards sauvages	302
Salmi de canards sauvages au chasseur	302
Filets de canards sauvages à l'orange	303
= = sarcelles à l'orange	303
Sarcelles à la broche ou roties	303
Canards sauvages à la broche	304
De l'oie sauvage	304
Du coq de bois.	304
De la poule et du coq de bruyère	304
De la gelinotte, ou du fran- colin	304
Du ramier et de la tour- terelle	304
De la grive	304
Grives à la broche	304
= = = grillées	305
= = = Flamande	305
= au gratin	305
= en croustades	306
Gelée de grives	306
De l'alouette ou mauviette	306
Alouettes à la broche	306
= panées et grillées	306
= à l'Allemande	306
Salmi d'alouettes	306
Sauté de filets d'alouettes aux truffes	307
Alouettes au gratin.	307
= en croustades	307
Mauviettes ou alouettes en cerises	308
= en caisses	308
= au fines - herbes	308
De l'ortolan	309
Du rouge - gorge	309
Des poissons	309
De la carpe	309
Carpe au bleu ou au court- bouillon	309
Carpe à la Marinière garnie d'une Matelote d'anguille	310