

	Seite
Relevés und Entrées von Ochsenfleisch	412
" " " " Kalbfleisch	457
" " " " Hammel- und Lammfleisch	495
" " " " Milchlamm	510
" " " " Schweinefleisch	520

VIII. KAPITEL

Relevés und Entrées von Geflügel.

Allgemeines	537
Die Zubereitung der Poularden und Kapaune	538
Eine praktische Art, Relevés und Entrées von Geflügel schnell und warm zu servieren	539
Hühnergeflügel:	
Poularden, warm, ganz serviert	541
" andere Zubereitungen	557
Filets oder Suprêmes	559
Poulets sautés	567
Poulets de grains	576
Poussins, Kücken	579
Verschiedene Gerichte von Hühnergeflügel	580
Kalte Poularden und Hahnen	592
Kalte Hühnergerichte	595
Welsch, Puter oder Truthahn	599
Tauben	601
Perlhuhn	607
Gans	608
Ente	609
" Roueneser	612
Gänseleber, warm	617
" kalt	622

IX. KAPITEL

Relevés und Entrées von Wild.

Haarwild	624
Federwild	637

X. KAPITEL

Galantinen

Kalte Pasteten und Terrinen.

Farcen, Essenzen und Teige	666
Grundrezept für Galantinen	666
Kalte Pasteten	667
Gänseleber-Pasteten	670
Terrinen usw.	671

XI. KAPITEL

Braten.

Allgemeines	673
Saucen und Massen für englische Braten	676