

Nr.	Seite
168. Gebratene Forellen, Karpfen oder Schleien	70
169. Matelote von Karpfen oder Aalen	71
170. Gefüllter Hecht	71
171. Gebratene Whitebait	72
172. Sauté von Schollen, Flundern &c.	72
173. Schollen à la Menuisière	73
174. Schollen sautées à la ravigote	73
175. Schollen au gratin	73
176. Makrelen à l'italienne	74
177. Weißfisch à l'italienne	74
178. Makrelen à la maître d'hôtel	75
179. Filets de macqueraux	75
180. Stockfisch à la crème	76
181. Lachs au court bouillon oder au bleu	76
182. Lachs zu kochen, Berwider Art	77
183. Gebratener Lachs mit weißer Sauce	77
184. Lachs mit brauner Sauce	78
185. Saumon en caisse	78
186. Lachsschnitte	79
187. Irländische Marinade für Lachs	79
188. Norfolkshire Receipt, getrockneten Lachs zuzubereiten	79
189. Gebackene Heringe	80
190. dito in einer Kruste	80
191. Heringe zu kochen	80
192. Bökelshering, Makrelen, Sprott, Stinte	81
193. Fischpastete	81
194. Fischpudding	82
195. Stockfischpastete	82
196. Harmouther Receipt, Heringe zu kochen	83
197. Rizard Schellfisch	83
198. Geräucherte Heringe à la bruxelloise	83
199. Geräucherte Heringe	84
200. Hummer au gratin	84
201. Krabben au gratin	84
202. Tartan-Pastete	85
203. Curry von Hummer	85
204. Curry von Stockfisch	86
205. Kedgerée	86
206. 207. Gefochte Austern (amerikanisch)	86
208. Gefochte Austern in ihrem Saft (schottisch)	87
209. Forellen einzumachen	87
210. Lachs aufzubewahren	88

### Fleisch, Geflügel, Wildpret.

211. Gesalzenes Rindfleisch	89
212. Geschmortes Rindfleisch	89
213. Gefochtes Rindfleisch	90

Nr.	Seite
214. Sportsman's Beef	90
215. Beet bouilli	91
216. Gerolltes Rindfleisch	91
217. Holländisches Rindfleisch	92
218. Kaltes Rindfleisch gut zuzubereiten	92
219. Gerollte Ochsenbacken	93
220. Rindfleisch en saucissons	93
221. Rindfleisch en papillotes	94
222. Hammelschulter-Marinade	95
223. Hammelkeule à la Périgord	95
224. Hammelkeule wie Hirschbraten	95
225. Gebratene Hammelkeule	96
226. Reh- oder Hasenbraten zuzubereiten	96
227. Hammel-Coteletten à la Marinière	97
228. Côtelettes de mouton en robe de chambre	98
229. Beefsteaks oder Hammel-Coteletten	98
230. Hammel- oder Lamm-Coteletten au feu	99
231. Schmachhafte Coteletten oder Steaks	99
232. Lamm-Rippchen à la boulangère	99
233. Hammel-Coteletten aux concombres	100
234. Irish stew	100
235. Lamm-Coteletten à l'alsacienne	101
236. Lammkopf	101
237. Lammkopf und Kragen	101
238. Queues de mouton	102
239. Langues de mouton	103
240. Emincé von Hammelfleisch	103
241. Sachée von Wildpret oder Hammelfleisch, vgl. Nr. 244	103
242. Dasselbe à la Nell Gwynne	104
243. Rindfleisch à la vinaigrette	104
244. Sachée von Hammelfleisch	104
245. Tourte de côtelettes de mouton à la Périgord	105
246. Perdreaux au celery blanc	105
247. Poulets aux petits pois	106
248. 249. Fricassée von Rüklein	106
250. Poulets à l'estragon	107
251. Capilotade von Rüklein	108
252. Matelotte de petits poulets	108
253. Kalte gehackte Rüklein aux fines herbes	109
254. Kalte Rüklein, Kalbfleisch oder Wildpret zuzubereiten	109
255. Junge Hühnchen in Gelée	110
256. 257. Gelée dazu	110
258. Mayonnaise de perdreaux	111
259. Hühnerschnitte à l'essence de concombres	112
260. Truthahn aux truffes	113
261. Une dinde rôtie parfaite	113
262. Truthahn-Beine	113