

Nr.	Seite	Nr.	Seite
263. Tauben à la tartare	114	319. Lerchen-Ragout	138
264. Poulets à la tartare	114	320. Gebratenes Kalbsbröschen	138
265. Alte Rebhühner zu kochen	115	321. Rognons de boeuf	139
266. Salmi von Birk- oder Rebhühnern	115	322. Niere à la brochette	139
267. Truthahnbrust	115	323. Nieren-Sauté	139
268. Gedämpfter Hase	116	324. Haggis	140
269. Canard à la bearnoise	116	325. Schottische Fleischklößen	140
270. Canard à la purée verte	117	326. Hasen-Klößen	140
271. Enten-Ragout	117	327. Caparata	141
272. Salmi de becassines	118	328. Geschmorte Kaldaunen	141
273. Salmi von Waldschnecke	118	329. Kaldaunen à la lyonnaise	141
274. Salmi von Ente	119	330. Gratin von Kaldaunen	142
275. Salmi von Rebhuhn	119	331. Schwarze Würste	142
276. Salmi chaud-froid	119	332. Weiße Biddings	143
277. Birkhuhn-Salat	120	333. Schweins-Würstchen	144
278. Salmi de chasseur	120	334. Kalbswürstchen	144
279. Salmi à l'ancienne	121	335. Rindervürstchen	144
280. Lapins aux fines herbes	121	336. Kalbsjarce	144
281. Wildpret zu braten	121		
282. Birkhühner zu braten	122	<b>Gemüse, Salate etc.</b>	
283. The Admirals curry	123	337. Kartoffeln zu kochen	146
284. Reis zu kochen, vergleiche		338. Geröstete Kartoffeln	146
Nr. 287. 294	123	339. Gebratene Kartoffeln	147
285. The Generals curry	124	340. Gebackene Kartoffeln	147
286. Ein nasses curry	124	341. Kartoffelschnitte, vergleiche	
287. Reis zu kochen	124	Nr. 350	147
288. Curry-Pulver	125	342. Kartoffelbrei, vgl. Nr. 348	147
289. Bengalisches Curry-Pulver	125	343. Gebratene, zerrührte Kartoffeln	148
290. The Professors curry	125	344. Kartoffelschnee	148
291. Reis zu kochen	126	345. Kartoffeln à la lyonnaise	149
292. The baronets curry	127	346. Kartoffeln à la maître d'hôtel	149
293. Curry-Pulver dazu	127	347. Gebratene Kartoffeln	149
294. Reis zu kochen	127	348. Kartoffelbrei	150
295. Kaninchen à la provençales	128	349. Souffles von Kartoffeln	150
296. Geschmorte Hase und Kaninchen	128	350. Kartoffelschnitte	150
297. Filets de lièvre en poivrade	129	351. Kartoffelsalat	151
298. Boudins von Kaninchen	129	352. Erbsen zu kochen	151
299. Quenelles von jungen Hühnern	129	353. Erbsen à la crème	151
300. Dieselben aux truffes	130	354. Erbsen à la française	152
301. Kalter Kalbsfuchen	130	355. Erbsenpudding	152
302. Blanquette von Kalbsfleisch à la paysanne	131	356. Bohnen à la bretonne	152
303. Tendons de veau à la ravigote	131	357. Weiße Bohnen à la maître d'hôtel	153
304. Kalte Coteletten	131	358. Haricots blancs au jus	153
305. Macaroni-Pastete	132	359. Gekochte Bohnen zu gebratenem Hammelfleisch	153
306. Hühner-Pastete aux feuilletages	132	360. Französische Bohnen à la poulette	154
307. Kalbs-Pastete	133	361. Französische gekochte Bohnen	154
308. Rebhühner-Pastete	133	362. Große Bohnen au jus	155
309. Perigord-Pastete	134	363. Carottes au sucre	155
310. Lerchen-Pastete	134	364. Mohrrüben zu kochen	155
311. Pastete von Schafskopf	134	365. Carottes au jus	156
312. Hasen-Pastete	135	366. Zerquetschte Rüben, Mohrrüben etc.	156
313. Kalbskopf-Pastete	135	367. Rüben glacés au sucre	156
314. Pastete von Kalbsfüßen	136	368. Mohrrüben à l'allemande	157
315. Tauben-Pastete	136	369. Racines à la crème	157
316. Pastete von jungen Hühnern	137	370. Racines en menu droits	158
317. Gefülltes Reisgebäck	137	371. Purée de navets	158
318. Kleine Pastetchen	138		