

Nro.	Seite
160. Kalbskeule, gespickte	80
176. Kalbsnieren	86
183. Kapaun mit Austern	88
181. Krammetsvögel	87
182. " am Spieß	88
166. Lammsbraten	82
165. Lammsbrust in Milch	—
174. Lungenbraten, englischer	85
175. Ochsenzunge, frische	—
162. Rahmbraten	81
178. Rebhühner	86
168. Rehbraten	83
171. Rinderbraten	84
172. Rindfleisch, gebeiztes	—
187. Roulé	90
192. Schinken am Spieße	92
193. Schinkenfuchen	93
184. Schnepfen	89
170. Schwarzwild	83
164. Schweinebraten	81
186. Spanferkel	90
179. Tauben wie Rebhühner	86
173. Wisle	85

Beizen, Fleischsulzen (Gelée), eingemachte Fleischspeisen.

196. Enten in Gelée.	95
199. Gelée, eine gute.	96
202. " süße	98
197. Kapaunensulze	96
203. Pöckelfleisch, Hamburger	99
201. Preßkopf	98
195. Schinken in Gelée	94
198. Tauben in Gelée	96
194. Wildpretbeize	94
200. Wurst, gesulzte.	97

Saucen zu Fleischspeisen.

212. Austernsauce	102
215. Bratensauce, gemeine.	103
231. Champignonsauce	108
217. Citronensauce	104
204. Deutsche Sauce.	100
205. Englische Sauce	—
208. Französische Sauce	101
210. Gurkensauce	102
214. Sully oder braune Sauce	103