

<u>Seite</u>	<u>Seite</u>		
189. Das Pöckeln und Kochen der Rindszungen	70	196. Rindfleisch auf wälsche Art	72
190. Eine andere Art	—	197. Kostbraten	—
191. Englischer Lungenbraten	—	198. Ein anderer Kostbraten	73
192. Geflochtener Lungenbra- ten	71	199. Gefüllter Kostbraten	—
193. Gebratener Lungenbraten	—	200. Gespickte Schnitzel von Rindfleisch	—
194. Braunes Rindfleisch	72	201. Dchenschweif	74
195. Holländisches Rindfleisch	—		

IV. G e m ü s e .

Vor Erinnerung	74	215. Blauen Kohl mit Schin- ken und Rahm	79
202. Häuptel oder weißes Kopfkraut auf gemeine Art	75	216. Blumenkohl mit But- tersoße	—
203. Gedünstes weißes Kraut	76	217. Gebackenen Karfiol mit Rahmsoße	80
204. Gefülltes und gestürztes Weißkraut	—	218. Spargel mit Buttersoße	—
205. Weißes, gefülltes Kraut oder Kohl	—	219. Spargel mit Butter und Limonienfaft	—
206. Mit Schalotten braun gedünsteten Kohl	77	220. Spinat mit Fleischbrühe	—
207. Kohl mit Reis, auf wä- lische Art	—	221. Farcirter Spinat	—
208. Kohlrabi auf gemeine Art	—	222. Mit Milch gekochter Spinat	81
209. Braun gedünsteter Kohl- rabi	78	223. Gekochte Endivien zum Gemüse	—
210. Gefüllte Kohlrabi zu Ne- benspeisen	—	224. Gekochte grüne Erbsen	—
211. Junge Kohlrabi mit Schinken	—	225. Fein aufgelöste Zucker- erbsen mit Dbers	—
212. Weiße Rüben mit Zucker gedünstet	—	226. Ausgelöste grüne Erbsen mit jungen Hühnern	82
213. Mit süßem Dbers gedün- stete gelbe Rüben	79	227. Junge Fisoln mit Pe- tersilie gedünstet	—
214. Blaues Kraut mit Ka- stanien	—	228. Sellerie mit Erdäpfeln gekocht zum Gemüse	—
		229. Sellerie mit Käse	83