

<u>Seite</u>	<u>Seite</u>
360. Ragout von einem Reh- rücken . . . . . 161	368. Kalsbriese, fricassirt . 163
361. Am Spieße gebratene Zungen mit Sardellensoße —	369. Gemischtes Ragout mit gefärbten Schötteln . . . —
362. Zungen in pohlischer Soße . . . . . —	370. Ragout von Rückenmark, Spargel und Austern . . 164
363. Zungen in der Petschen- petschensoße . . . . . 162	371. Ragout von einer jun- gen Gans oder Aente . . . —
364. Ungarisches Golaschfleisch —	372. Ragout von Kalbfleisch und Pilzen . . . . . —
365. Wiener Golaschfleisch . —	373. Ragout vom übrig geblie- benen Braten . . . . . —
366. In Brandteig gebackte- ner Kalbskopf . . . . . 163	374. Staffad von Kalbfleisch 165
367. Gemischtes Ragout von Bries und Butter . . . . . —	375. Staffad von Wildbret —

### III. Schwammgewächse.

Vorerinnerung . . . . .	165
-------------------------	-----

## Dritter Abschnitt.

### I. Puddinge.

Vorerinnerung . . . . . 168	388. Reis-Pudding . . . . . 171
376. Mandel-Pudding . . . . . —	389. Reis-Pudding mit Obst —
377. Gebackener Mandel-Pud- ding . . . . . 169	390. Erdäpfel-Pudding . . . . . —
378. Sago-Pudding . . . . . —	391. Pudding von Rindfleisch- schnitten oder Nieren . . . —
379. Pomeranzen-Pudding . . . —	392. Pudding von Nierenfett 172
380. Citronen-Pudding . . . . . —	393. Jägerpudding . . . . . —
381. Gebackenen Aepfel-Pud- ding . . . . . —	394. Eyerkäse-Pudding . . . . . —
382. Holländischer Pudding —	395. Makroni-Pudding . . . . . —
383. Holländischer Reispudd- ding . . . . . 170	396. Apricosen-Pudding . . 173
384. Leichter Pudding . . . . . —	397. Gehackter Stachelbeer- pudding . . . . . —
385. Puddingseyer . . . . . —	398. Buttermilch-Pudding . . . —
386. Bitter-Pudding . . . . . —	399. Topfen-Pudding . . . . . —
387. Durchsichtiger Pudding 171	400. Schnell gemachter Pud- ding . . . . . —