

Lammfleisch, gebackenes.
 — — auf franz. Art.
 — — gedämpftes.
 — — mit Gurken.
 — — m. Hopfensprossen.
 — — geröstetes.
 — — à la poulette.
 — — mit Sardellen.
 — — auf ungarische Art.
 Lamm-Geischlinge.
 Lammkeule als Paprikás.
 Lammkopf, auf dem Rost
 gebraten.
 — — gebacken.
 — — auf französische Art
 Lamm-Steaks.
 Leber, gebratene, mit
 Sauce.
 — — ganz gebraten.
 — — im Netz gebraten.
 — — gebraten, auf englische
 Art.
 — — — auf franz. Art.
 — — — auf ital. Art.
 — — gedämpft.
 — — in der Braise ge-
 dämpft.
 — — gedämpft, à la mari-
 nière.
 — — gefüllt.
 — — geschmort auf israelit.
 Art.
 — — in Papilloten.
 — — =Panzel, ganz.
 — — mit Rahm.
 — — saure, auf süddeutsche
 Art.
 — — sautierte.
 — — mit Trüffel-Sauce.
 Lendenbraten auf span.
 Art.
 — — mit Gurken-Ragout.
 — — mit Trüffeln.
 — — =Schnitzel, auf dem
 Rost gebraten.
 — — — gedämpfte.
 — — — farcierte.
 — — — mit Kräutern.
 — — — als Tournebos.
 Lerchen, gedämpft.
 — — — auf englische Art.
 — — — gefüllt, m. Gänseleber.
 — — — auf franz. Art.
 — — — als Kirichen, auf
 französische Art.
 — — — mit Kräutern.
 — — — mit Reis.
 — — — mit Zwiebeln.
 Lindauer Fleisch.

 Mailänder Fleisch.
 Rostbraten.
 Münchener Braten.

Nagelholz, friesisches.
 Nelson=Coteletten.

 OchsenGaumen zu kochen.
 — — mit Champignons.
 — — mit Curry-Sauce.
 — — aux fines herbes.
 — — gebacken.
 — — mit Macaroni.
 — — mit Sardellen-Sauce.
 OchsenSchlepp auf Wiener
 Art.
 OchsenSchweif, gedämpft.
 — — glasierter.
 — — grillierter.
 — — mit Sauce piquante.
 — — mit glasierten Zwiebeln.
 Ochsenzunge, gebacken.
 — — gebraten.
 — — — auf franz. Art.
 — — gedämpft.
 — — — auf englische Art.
 — — gefüllt.
 — — gekocht.
 — — gepöfelt.
 — — gespickt.
 — — au gratin.
 — — mit Parmesanläse,
 auf italienische Art.
 — — mit Rosinen-Sauce,
 auf sächsische Art.

 Pepse, rheinländische.
 Perlhuhn, gedämpft.
 Platten-Ring, Schweizer.
 Poularde, braisirt, mit
 Champignons.
 — — mit Reistrand.
 — — à la Royale.
 — — à la Stambul.
 Provençale, Hühner oder
 Enten à la.

 Rebhühner mit Austern.
 Rebhühnerbrüste, sautierte.
 Rebhühner à la Catalane.
 — — =Coteletten.
 — — — in Papilloten.
 — — — à la Crapandine.
 — — — auf d. Rost gebraten.
 — — — gedämpft, à la Béar-
 naise.
 — — — mit Champignons
 oder Trüffeln.
 — — — auf gewöhnliche
 Art.
 — — — mit Kraut.
 — — — mit Sellerie.
 — — — mit Champignons
 gefüllt, auf engl. Art.
 — — — gekocht.
 — — — mit Reis
 — — — mit Rotkraut.

Rebhühner m. Sauerkraut.
 — — mit Wacholderbeeren.
 Reh-Blatt, gedämpft.
 — — =Coteletten, farcierte.
 — — — gespickt.
 — — — auf Jägerart.
 — — — à la minute.
 — — — in Papilloten.
 — — =Filets.
 — — — mariniert und ge-
 dämpft.
 Rehkeule, gedämpft.
 — — — mit Estragon.
 Rehschnitten oder
 =Schnitzel.
 Rinderbrust, geschmorte.
 — — grillierte.
 — — krusierte.
 Rindfleisch mit Äpfeln.
 — — braisirtes.
 — — =Fricandeau.
 — — als Fricco à la
 Charles X.
 — — gebackenes, auf engl.
 Art.
 — — gedämpftes.
 — — gedämpftes, mit Bier.
 — — — auf franz. Art.
 — — — auf holsteinische
 Art.
 — — — auf irländische Art.
 — — — auf israelitische
 Art.
 — — — auf italienische Art
 — — — mit saurem Rahm.
 — — — mit Sellerie, auf
 englische Art.
 — — — auf ungarische Art.
 — — — gekocht.
 — — — gerolltes, auf englische
 Art.
 — — — mit Gusz.
 — — — als Jägersfleisch.
 — — — als englisches Inky-
 pinky.
 — — =Kugel.
 — — =Oliven.
 — — — auf polnische Art.
 — — — auf portugiesische Art.
 — — — auf türkische Art.
 Rostbraten, gedämpft.
 — — — gespickt.
 — — — italienischer.
 — — — mariniertes.
 — — — au naturel.
 — — — mit Rahm-Sauce.
 — — — mit Reis u. Tomaten.
 — — — auf russische Art.
 — — — mit Sardellen.
 — — — mit Sardellen-Sauce.
 — — — schwedischer.
 — — — Wiener.
 — — — mit Zwiebel.
 Rumpsteak.

Rumpsteak, gedämpft, auf
 englische Art.
 — — — auf pikante Art.

 Saftbraten.
 Schildkröte mit grünen
 Erbsen.
 Schinken, in Bier ge-
 dämpft, auf schwäbische
 Art.
 — — — in Brotteig gebacken.
 — — — in Burgunder gekocht.
 — — — à la comtesse.
 — — — gebacken, auf engl. Art.
 — — — auf franz. Art.
 — — — gedämpft.
 — — — gekocht.
 — — — auf mecklenb. Art.
 — — — mit Madeira-Sauce.
 — — — mariniertes.
 — — — au naturel.
 — — — mit Navigote-Sauce.
 Schmorbraten.
 Schnepfen in Burgunder.
 — — — gedämpft.
 — — — gefüllt.
 Schwäbisches Fleisch.
 Schwarzfleisch.
 Schweins-Karbonade auf
 französische Art.
 — — =Carré, gedämpft.
 — — — mit Madeira-
 Sauce.
 — — =Coteletten m. Äpfeln.
 — — — aux fines herbes.
 — — — grillierte.
 — — — mit Kräutern.
 — — — marinierte.
 Schweinefleisch mit Bier
 gekocht, auf böhmische
 Art.
 — — — mit Birnen.
 — — — gedämpft.
 — — — mit Tomaten.
 Schweinskeule, gedämpft.
 — — — gepöfelt.
 — — — mit Oliven = oder
 Kapern-Sauce.
 Schweinskopf, gebeizter.
 — — — gefüllt.
 — — — geräuchert.
 — — — als Wildschweinskopf
 herzurichten.
 Schweinslenden, ge-
 dämpft.
 — — — paniert.
 Schweinsrippen, gefüllte,
 auf russische Art.
 Schweinsrücken auf span.
 Art.
 Szaszly, polnisches.
 Steaks v. rohem Schinken.
 Stufata, italienische.