

Tauben in Blätterteig.
 — in der Braise gedämpft.
 — en compote, auf französische Art.
 — à la crapaudine, auf französische Art.
 — auf d. Rost gebraten.
 — gedämpft.
 — gekocht.
 — geschmort.
 — mit Guf.
 — aux fines herbes.
 — auf holsteinische Art.
 — mit Hopfenkeimchen.
 — à la Jardinière.
 — à la St. Ménehould.
 — mit Morcheln.
 — in Papilloten.
 — mit Rahm.
 — mit Reis.
 — mit Spargel.
 — mit Wacholderbeeren.
 Tauben wilde, mit Basilikum.
 — — mariniert.
 — — auf Wiener Art.
 Trappe, gedämpft.
 Tronçons de veau.
 Truthahn-Abatis als Hochepot.
 Truthahn in der Braise gedämpft.
 — gedämpft, auf englische Art.
 — gefüllt, mit Kastanien.
 — —, mit Trüffel.
 — au jus, auf französische Art.
 — =Keulen.
 Wachteln, gedämpft.
 — auf Jäger-Art.
 — auf italienische Art.
 — mit Sauerkraut.
 Wildschweins-Brust, gefüllte.
 — =Filet.
 Wildschweinsfleisch, gedämpft.
 — gekocht, auf Jäger-Art.
 Wildschweins-Keule mit Burgunder.
 — — gekocht.
 — — gepöfelt und geräuchert.
 — — krustiert.
 — =Kopf mit Cumberland-Sauce.
 — — farciert.
 — =Rücken.
 Ziegen=Coteletten à la Provençale.

7. Ragouts, Fricassées und kleine Saucengerichte.

Mal-Fricassée.
 — =Ragout.
 Asado, spanisches.
 Austern-Curry.
 — =Fricassée.
 — =Ragout.
 Becassinen-Gratin.
 — =Ragout.
 Bierfleisch, böhmisches.
 Bigos, russisches.
 Blanquette von Fasan, Huhn, Taube.
 — von Kalbsbraten.
 Blutwurst mit Majoran-Sauce.
 Bratwurst mit Rotwein oder Champagner.
 — mit Senf-Sauce.
 — mit Wein-Sauce.
 — in Bier gekocht.
 Capillotade von Hasen oder Hühnern.
 Chanfaina, spanisches.
 China-Chilo v. Hammelfleisch.
 Chowder, amerikanisches.
 Cinq minutes.
 Civet von Hasen.
 — von Kaninchen.
 — von Reh.
 Coteletten, Hammel-, auf englische Art.
 — à l'Italienne.
 — à la marinère.
 — — à la Nelson.
 — — à la Soubise.
 — Hasen-.
 — Kalbs-, à la Bordelaise.
 — — mit Estragon-Sauce.
 — — aux fines herbes.
 — — in Papilloten.
 — — sautierte.
 — — mit Sardellen.
 — — à la St. Cloud.
 — Krammetsvögel-.
 — Rebhühner-.
 — Reh-.
 — — a. d. Rost gebraten.
 — Rinds-.
 — — auf Wiener Art.
 Curry.
 — Admirals-.
 — Calcutta-.
 — indisches.

Curry, malayisches.
 — von Stockfisch.

Dachspfeffer.
 Dolmas, türkische.
 Dominiques.

Eichhorn-Ragout.
 Elenbraten-Ragout.
 Emincé v. Hammelfleisch.
 — — auf englische Art.
 — v. Hirsch- od. Rehfleisch.

English Stew.
 Entenklein.
 — auf englische Art.

Ente à la mode.

Enten-Ragout.

— =Salmis.
 — Wild-, Salmis von, warmes.

— — — kaltes.

— — — auf engl. Art.

Epigramm von Hühnern.

— von Kalbsmilch.

Escalopes von Fisch.

— von Gänseleber.

— von Hasen oder Reh.

— von Kalbsfleisch.

— von Kaninchen.

— von Rindsleber.

— von Wildgeflügel.

Fasanen = Filets à la royale.

— — a. d. Rost gebraten.

— — sautierte.

Fasanen-Keulen aux fines herbes.

— mit Trüffel-Sauce.

Fasanen-Klöfse.

— =Purée.

— =Ragout.

— — auf englische Art.

— — auf franz. Art.

— =Salmis.

Fasten-Ragout.

Financière, Ragout à la,

Fisch-Curry.

— =Fricassée.

Fischotter aux fines

herbes.

Fleck, Königsberger.

Fleischvögel, schwäbische.

Fricandeaux a. franz. Art.

— pikante.

Fricandelle aus gemisch-

tem Fleisch.

— gedämpft.

Fricassée von Fisch.

— von Froschkeulen.

— von Hühnern.

— — mit Krebsen und

Spargel.

— — auf englische Art.

Fricassée von Kalbsfleisch.

— — mit Krebsen.

— von Kalbsgehirn.

— von Kalbsmilch.

— von Kaninchen.

— von Lammfleisch.

— von Tauben.

— — mit Parmesankäse.

— — mit Spargel.

— von Zunge.

Froschkeulen-Ragout.

Gänsebraten-Ragout.

Gänsebrust, gefüllte, auf

israelitische Art.

— marinierte.

Gänsehals, gefüllter, auf

israelitische Art.

Gänselein mit Klößchen.

— als Schwarzsauer.

— — auf medlenb. Art.

— — auf pommer. Art.

— — auf rheinl. Art.

Gänseleber-Escalopes.

— au gratin.

— auf israelitische Art.

— sautierte.

— à la Toulouse.

— mit Trüffeln.

Gänse-Pfeffer.

— =Ragout.

— =Schwarz.

Garneelen mit Spargel.

Geflügel-Blanquette.

— =Purée.

Gehirn, gebackenes.

— gebratenes.

— =Kuchen.

Getröse.

— in Fricassée-Sauce.

Gems-Pfeffer.

Gourmand-Ragout.

Grenadin von Hasen.

— von Rindsfleisch.

Gric.

Guisado, spanisches.

Gullaschfleisch, ungarisches.

— österreichisches.

Gullasch von Hasenfleisch.

Hahnenkämme zu feinen

Ragouts.

Hahnen-Nieren zu feinen

Ragouts.

Halás-lé, ungarisches.

Hammel-Blanquette.

Hammelbraten-Ragout.

Hammel-Curry.

Hammelfleisch als China-

Chilo.

— =Ragout.

Hammelsüße au gratin.

— mit Tomaten-Sauce.

— mit Robert-Sauce.