

<i>Cervelle en matelote, au</i>		<i>Poitrine au coulls de len-</i>	
<i>heurre noir,</i>	66	<i>tilles ou de pois,</i>	78
<i>Oreilles de veau,</i>	66	<i>Cotelettes de veau grillées,</i>	79
<i>Oreilles de veau aux pois,</i>		<i>Cotelettes au petit lard,</i>	79
<i>et à l'italienne,</i>	67	<i>Cotelettes de veau ou mari-</i>	
<i>Foie de veau de différentes</i>		<i>nées, ou en papillotes,</i>	80
<i>façons, à la bourgeoise,</i>		<i>Filet de veau tôt fait,</i>	80
<i>à la poile, à l'italienne,</i>	68	<i>Rouelle de veau à la crème,</i>	81
<i>Mou de veau au blanc,</i>	68	<i>Pain de veau,</i>	81
<i>Fraise de veau, de diffé-</i>		<i>Brézolles,</i>	81
<i>rentes façons, au gratin</i>		<i>Cuisseau de veau,</i>	81
<i>de fromage,</i>	69	<i>Rouelle de veau entre deux</i>	
<i>Cœur de veau à la bourgeoise,</i>	70	<i>plats,</i>	81
<i>Pieds de veau de différentes</i>		<i>Ericandean à la bourgeoise,</i>	81
<i>façons,</i>	70	<i>Noix de veau aux truffes, et</i>	
<i>Pieds de veau à la Ste-Mé-</i>		<i>à la bonne femme,</i>	83
<i>nichould et frits,</i>	71	<i>Epaule de veau,</i>	83
<i>Usage des ris de veau,</i>	71	<i>Epaule de veau à la bour-</i>	
<i>Ris de veau à la pluche</i>		<i>geoise,</i>	83
<i>serte, et à la Lyonnaise,</i>	72	<i>Collet de veau ou carré,</i>	84
<i>Bis de veau aux fines herbes,</i>		<i>Carre de veau à la bour-</i>	
<i>ou frits,</i>	73	<i>geoise,</i>	84
<i>Ris de veau en ragoût,</i>	73	<i>Carré de veau à la broche,</i>	
<i>Rognon de veau,</i>	74	<i>aux fines herbes,</i>	84
<i>Louge de veau,</i>	74	<i>Cotelettes de veau à la poile,</i>	
<i>Veau en blanquette,</i>	75	<i>à la cuisinière,</i>	85
<i>Casi glacé, à la daube, à</i>		<i>Cotelettes au vert pré,</i>	86
<i>Pêtoussade,</i>	75	<i>De la moelle dite amourette,</i>	86
<i>Poitrine de veau,</i>	75	<i>Queue de veau à la Sainte-</i>	
<i>Poitrine de veau aux choux,</i>	75	<i>Menchould,</i>	86
<i>Tendons aux petits pois,</i>	76	<i>Queue de veau aux choux,</i>	
<i>Poitrine de veau au roux,</i>	76	<i>et au petit lard,</i>	87
<i>Tendons au vert-pré,</i>	77	<i>Casserole,</i>	87
<i>Poitrine farcie, ou à l'Alle-</i>		<i>Rissoles,</i>	88
<i>mande,</i>	78	<i>Hachis de toutes viandes,</i>	88

## CHAPITRE VI. — DU COCHON.

<i>Tête du cochon,</i>	89	<i>Lard et sain-doux,</i>	93
<i>Oreilles, langue et pieds</i>		<i>Boudin de cochon et de san-</i>	
<i>du cochon,</i>	90	<i>glier,</i>	94
<i>Pieds de cochon à la Ste-</i>		<i>Boudin blanc,</i>	94
<i>Menchould,</i>	90	<i>Sang de veau, de cochon,</i>	
<i>Rognons de cochon au vin</i>		<i>d'agneau, sans faire de</i>	
<i>de Champagne,</i>	90	<i>boudin,</i>	95
<i>Jambon,</i>	90	<i>Cervelas,</i>	95
<i>Échiné à la broche,</i>	91	<i>Saucisses,</i>	96
<i>Filet de cochon,</i>	92	<i>Andouilles,</i>	96
<i>Cotelettes de porc-frais en</i>		<i>Jambon en cingarat,</i>	97
<i>ragoût,</i>	92	<i>Cochon de lait,</i>	97
<i>Petit salé,</i>	92	<i>Cochon de lait par quartier,</i>	97