CHAPITRE III.

DU VEAU.

Poitrine de veau farci - - - -	18
Côtes de veau, à la mode, - - - -	19
Tranches de veau aux œufs, - - - -	19
Grillades de veau, - - - -	20
Fesse de veau à la daube, - - - -	20
Tête de veau bouillie, - - - -	20
Epaule de veau, - - - -	21

CHAPITRE IV.

DE L'AGNEAU OU DU MOUTON.

Jambe bouillie de mouton, - - - -	22
Agneau aux pois verts, - - - -	22
Côtes de mouton en papillottes, - - - -	23
Selle d'agneau - - - -	23
Haricot de mouton, - - - -	24
Côtes de mouton toutes simples, - - - -	24

CHAPITRE V.

DU COCHON.

De la côtelette, - - - -	25
Filets à la sauce Robert, - - - -	25
Fressure de cochon, - - - -	26
Boulettes au porc frais, - - - -	26
Ragoût de pattes de cochons, - - - -	26
Tête de cochon en fromage, - - - -	27
Pour rôti cochon de lait, - - - -	27

CHAPITRE VI.

DE LA VOLAILLE.

Sauce au céleri, pour volaille, - - - -	29
Sauce à l'échalotte, - - - -	29
Farce de débris de volaille, - - - -	30
Farce de patates, et Autre Farce, - - - -	30
Dinde à la daube, - - - -	30
— bouilli, ditto rôti, ditto en hachis, - - - -	31
— en béatilles, - - - -	31
Oie rôtie, - - - -	32