

Bilag til Bet. o. F. t. midlert. L. om Folkebespisning.

*III. Hele gryde- eller pandestegte Retter:*

- 44. Bankekød.
- 45. Grilleret Kalv.
- 46. Stegt Lever.
- 47. — Flæsk.

*IV. Hakkede gryde- eller pandestegte Retter:*

- 48. Flæskekarbonade.
- 49. Forloren Hare.
- 50. Hakkebøf.

*V. Kødstuvninger:*

- 51. Gullasch.
- 52. Hachis.
- 53. Irsk Stuvning.
- 54. Labskovs, brun.
- 55. — , hvid.
- 56. — , Skipper.
- 57. Ragout.

*VI. Fiskeretter:*

- A. Stegt Fisk:
  - 58. Sild.
  - 59. Skrubber.
- B. Kogt Fisk:
  - 60. Klipfisk.
  - 61. Torsk.
- C. Fiskestuvninger:
  - 62. Plukfisk.

*VII. Farsretter:*

- A. Kødfars:
  - 63. Frikadeller.
  - 64. Fyldt Hvidkaal.
  - 65. Kødboller.
  - 66. Kødfarsbudding.
- B. Pølser:
  - 67. Medisterpølse.
- C. Skildpadde:
  - 68. Forloren Skildpadde.
- D. Fiskefars.
  - 69. Fiskefrikadeller.

Biretter til Efterretter.

- A. Kartofler:
  - Kogte Kartofler.
  - Stuvede —
- B. Grønsager:
  - Grønkaal.
  - Gulerødder.
  - Hvidkaal.
  - Kaalrabi.
  - Porre.
  - Rødbeder.
  - Rødkaal.
  - Selleri.