

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

Nieder-Sächsisches Koch-Buch, oder Sieben hundert und zehn Anweisungs-Regeln

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Register zur ersten Abtheilung. Von Vorbereitungs-Regeln.

urn:nbn:de:gbv:45:1-11242



Register

zur ersten Abtheilung.

Von Vorbereitungs-Regeln.

Regula	pag.
1. Von Reinmachung und Präparirung alles wilden und zahmen Flügelwerks oder Federviehes, zum Kochen und zum Braten	5
2. Vom Blanchiren	9
3. Von abgeriebener Butter	10
4. Vom gewechten Weißbrodt	11
5. Vom Legiren, was solches ist und heißt	11
6. Vom Abschwißen	13
7. Eine Farce, in Suppen zu gebrauchen	13
8. Eine Farce zum Farciren	15
9. Farce zu kalten Pasteten, und womit auch insonderheit gebratenes Flügelwerk und Federvieh farcirt wird	16
10. Farce von Fischen	17
11. Krebs-Butter	18
12. Krebs-Coullige, so man zu Krebsuppen und sonst gebraucht.	19
13. Braune Brühe zu machen	20
14. Coullige zu machen	21
15. Eine Beaise einzurichten	23
16. Braun gebrannt Mehl zu machen	24
17. Weiß gebrannt Mehl zu machen	26
18. Brauner Ueberguß zu Enten, Kalbskopf, Ochsenzungen u. d. gl.	26
19. Wie man sich allezeit ein wenig Brühe oder Kraftsuppe ohne besondere Unkosten zu Lunken machen kann	27
R f 5	20.

520 Register zur ersten Abtheilung.

Regula	pag.
20. Braune Robertsose =	29
21. Gelbe Robertsose =	29
22. Sauce Blanche, oder eine gelbe Holländische Sose über allerhand Fische zu gebrauchen	29
23. Eine Schüh = Sose, so auch über vielen Sa- chen sehr gut =	30
24. Gelbe Citron = Sose = =	31
25. Gelbe Citron = Sose mit Mandeln	32
26. Weiße Capper = Sose =	32
27. Braune Capper = Sose =	32
28. Weiße Charlotten = Sose =	33
29. Anschowis = Sose = =	33
30. Auster = Sose = =	34
31. Muschel = Sose =	35
32. Aufgezogene Butter oder sämige Butter. Sose = =	35
33. Rohmbrühe oder Sose =	36
34. Gelbe Wein = Sose mit Corinten	36
35. Eine andere Wein = Sose =	37
36. Choccolade = Sose =	37
37. Sauerampfer = Sose über Schollen, Bitten, Lammfleisch, Kalbfleisch, Rühlein u. d. gl.	37
38. Sauce = Hachee =	38
39. Brühe von Hammel = oder Kalbfleisch zu Tunfen =	39
40. Schinken = Coulis =	40
41. Eine Englische Sose =	40
42. Weiße Sose über oder unter einen Braten, es sey Kalbsbraten, Lammsbraten, Hünner, Enten, oder was es wolle	41
43. Spanische Sose =	42
	44.

Regula	pag.
44. Bofferadt = Sose	42
45. Sose = Sage	43
46. Sauce = Blanche auf eine andere Art als bey der 22. Regel	43
47. Sauce a la Reyne	44
48. Stahl = Sose	44
49. Polnische Brühe	44
50. Sauce = Remolade	45
51. Sauce a la Daube	45
52. Artischocken = Stühle zu zubereiten	46
53. Fein Ragout, welches man als ein beson- deres Gericht und auch in und über vielen andern Sachen gebraucht	46
54. Fein Ragout von Fischwerk	47
55. Kalbsbrust, Hammelbrust und Lämmerbrü- ste zu farciren	48
56. Hühner, Kapauen, Kalefuten, Enten, Tau- ben, Rüchlein und alles dergleichen roh zu farciren	49
57. Wie man alles gebratene Flügelwerk farciret	50
58. Wie man Karpfen und andere Fische far- ciren muß	51
59. Brodt = Farce zu Klümpchen	52
60. Brodt = Klümpchen anderer Art	53
61. Eine Brodt = Farce auf eine andere Art, wel- che man auch zu Klümpchen und sonst al- lerhand mit zu füllen gebrauchen kann	53
62. Bertorne Eyer zu machen	54
63. Gallert oder Gellee	55
64. Weiße Mandel = Gelee oder Blanc = man- ger	57
	65.

522 Register zur zwenten Abtheilung.

Regula	pag.
65. Butter abzuklären zu allerhand Gebackenen	58
66. Ein Klar oder Teig, womit man allerhand ausbacken kann	60
67. Ein ander Klar zu allerhand Gebackenen, insonderheit wo Zucker übergerieben wird	61
68. Feinen Buttermteig zu Torten, allerhand feinen Pasteten und dergleichen	61
69. Einen andern feinen Teig zu Torten und Gebackenen	63
70. Einen mirben Teig	63
71. Einen gebrannten Wasserteig	64
72. Wie man bey vorkommenden Umständen einen Rand von Teig um eine Schüssel setzen muß	66
73. Einen Laff einzurichten.	67
74. Oblaten zu machen	67
75. Eine Peckel oder Lake einzurichten	68
76. Wie man die Coutlettchen oder Carbonade vorher zurecht schneiden und präpariren muß	68
77. Wie man die Fricandaur von Kalbfleisch vorher schneiden und präpariren muß	69

Register zur zwenten Abtheilung. Von Garten - Gewächsen.

Regula	pag.
78. Gefüllten weißen Kobl	71
79. Farcirten Kobl	73
	80.