

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Register zur zweyten Abtheilung. Von Garten-Gewächsen.

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

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.

Regula	pag.
80. Savoyenfohl oder weißen Kobl ordinaire mit Rohm gestoft	74
81. Savoyenfohl und weißen Kobl auf eine andere Art als ein Gemüse =	75
82. Sauren Kobl zu kochen =	76
83. Gefüllten Kobl = Raby oder Rübfohl	77
84. Blumenfohl ordinaire =	77
85. Poupetons von Blumenfohl	78
86. Poupetons von Blumenfohl mit Krebsen und mit einem Rande von Reis	79
87. Blumenfohl mit jungen Erbsen, Krebsen und Artischocken = Stühlen =	80
88. Braunen langen Kobl mit Castanien	82
89. Spinnat zu kochen = =	83
90. Sauerampfer zu kochen = =	83
91. Spargel zu kochen =	84
92. Artischocken zu kochen =	85
93. Junge grüne Erbsen =	86
94. Junge Bohnen = =	86
95. Grüne türkische Bohnen =	87
96. Weiße ausgepahlte trockene türkische Bohnen = =	87
97. Erd = Aepfel =	88
98. Erdtoffeln oder Tartoffeln =	88
99. Märkische Rüben braun und weiß, auch ordinaire Rüben und Wurzeln	89
100. Ein Gemüse von ordinairen Rüben und auch von Wurzeln = =	90
101. Stachelbeeren zu kochen =	90
102. Stachelbeeren einzumachen =	91
	103.

524 Register zur dritten Abtheilung.

Regula	pag.
103. Stachelbeeren auf eine andere Art einzumachen	92
104. Türkische Bohnen einzumachen	94
105. Grüne türkische Bohnen auf eine andere Art einzumachen	94
106. Kleine Augurken einzumachen	95
107. Große Augurken in einer Lake einzumachen, welche man den ganzen Winter an Speisen gebrauchen kann	96
108. Junge grüne Erbsen aufzuheben	97
109. Junge grüne Erbsen in Lake einzumachen	97
110. Artischocken = Stühle einzumachen	97
111. Spargel in Lake einzumachen	98
112. Grüne Peterfillie einzumachen	99

Register zur dritten Abtheilung. Von Suppen.

Regula	pag.
113. Vom Mitonniren	100
114. Suppe a la Reyne, oder Suppe mit einer weißen Mandel = Coullige	101
115. Krebs = Suppe	102
116. Klare Brüh = Suppe	104
117. Klare Bouillon = Suppe	104
118. Suppe von Enten mit märkischen Rüben. Item: Hammelkeul und Brust auch also	105
119. Suppe von Enten mit Savoyenkohl. Item: eine Gans, Tauben, Hammelkeul und Brust auch also	106
	120.