

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Register zur zehnten Abtheilung. Von einigen wenigen und nöthigsten Coonfituren.

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

Regula	pag.
701. Ein Brey oder Gemüse von Stärkmehl	475
702. Verlorne Eyer mit einer Wein- Sose und Corinten, oder mit einer Sauerampfer- So- se, oder mit durchgestrichenen Johannisbee- ren	475
703. Gefüllte Eyer	475
704. Eyer mit einer Robert- Sose	476
705. Röhrey mit Aepfeln	476
706. A la Trieb von Eiern	477
707. Kleine Muster- Kuchen zum Aufheben	477
708. Das vortrefliche Pommeranzen- Wasser, als ein sehr angenehmes Sommergetränk	478
709. Das veritable Kossolis de Touraine	479
710. Kapauten in 14 Tagen recht fett zu machen	479

Register

zur zehnten Abtheilung.

Von einigen wenigen und nöthigsten Confituren.

Regula	pag.
1. Wälsche Nüsse einzumachen	480
2. Wälsche Nüsse weiß einzumachen	481
3. Kirschen einzumachen	482
4. Spanische Kirschen einzumachen	483
5. Kirschen ohne Steine, oder Kirschenfleisch einzumachen	483
6. Kirschen noch auf eine andere Art einzuma- chen	484
7. Kir.	

556 Register zur zehnten Abtheilung.

Regula	pag.
7. Kirschen noch auf eine andere Art einzumachen	484
8. Kirschen ohne Steine noch auf eine andere Art	485
9. Kirschen noch auf eine andere Manier einzumachen	485
10. Johannisbeeren einzumachen	486
11. Johannisbeeren auf eine andere Art einzumachen	487
12. Stachelbeeren einzumachen, daß sie grün bleiben	487
13. Stachelbeeren einzumachen auf eine andere Art	488
14. Quitten einzumachen	489
15. Pfirsig und Apricosen einzumachen	490
16. Unreife Pflaumen einzumachen	491
17. Reife Pflaumen einzumachen	491
18. Pflaumen, die grün bleiben	492
19. Melonen einzumachen	492
20. Melonen auf eine andere Art einzumachen	493
21. Aepfel oder Birnen einzumachen	493
22. Die kleinen Zuckerbirnen einzumachen	494
23. Pommeranzen = Schalen einzumachen	495
24. Citronschalen einzumachen	495
25. Citronen = und Pommeranzen = Schalen auf eine andere Art einzumachen	495
26. Von allerhand Säften einzukochen. Ein Quitten = Saft	497
27. Johannisbeeren = oder Kirschen = Saft ohne Zucker einzukochen	498
	28.

Regula	pag.
28. Eine Erinnerungs-Regel wegen derer vor- herstehenden eingemachten Sachen und Säfte	499
29. Apricosen zu trocknen	500
30. Aepfel zu trocknen	501
31. Birnen zu trocknen	501
32. Citronen- und Pommeranzen- Schalen zu trocknen	502
33. Wein- Trauben zu trocknen	502
34. Stachelbeeren zu trocknen	503
35. Kirschen zu trocknen	503
36. Pflirsig zu trocknen, die grün sind	504
37. Quitten zu trocknen, daß sie weiß bleiben	504
38. Zwetschen zu trocknen	506
39. Pflirsig zu trocknen	506
40. Mandelteig zu Marcipan	507
41. Marcipanen- Teig anderer Art	507
42. Ein Guß auf die Marcipanen	509
43. Makronen zu machen	509
44. Zucker- Plätchen	512
45. Mandel- Bisquit	514
46. Citronen- Bisquit	514
47. Zucker- Brodt	514
48. Zucker- Pfeffer- Nüsse	515
49. Kleine Mandel- Kränze	516
50. Das aufgelaufene Zuckerwerk	517
51. Johannisbeeren zu überzuckern	517
52. Kirschen zu überzuckern	518



