

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Register zur sechsten Abtheilung. Von Pasteten.

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

Von Fischen.

543

Regula	pag.
446. Kollade von Aal	305
447. Fricassee von Aal	306
448. Gebackene Aal mit Salbey gespießt	306
449. Frische Brassen zu kochen	307
450. Frische Brassen auf einem Rost gebraten	307
451. Gründling und Schmerling zu kochen	307
452. Trockene Schnepel, trockene Hechte und dergleichen mit Rüben	308
453. Gefüllte Krebse mit Krebs = Farce	308
454. Schnecken zu kochen	309
455. Farcirte Aastern	310
456. Klipfisch zu kochen	310
457. Stockfisch zu kochen	311
458. Budding von Stockfisch	312
459. Budding von Hechten und auch sonst von andern Fischen	313

Register

zur sechsten Abtheilung.

Von Pasteten.

Regula	pag.
460. Eine Speck = und Leber = Farce zu allen Pa. steten von Flügelwerk	314
461. Farce von Schinken, so in allen Pasteten gut, insonderheit zu Wild = Pasteten	315
462. Wie alle Sachen, wovon man eine PASTE. te machen will, vorher müssen präparirt und eingerichtet werden	315
M m	463.

544 Register zur sechsten Abtheilung.

Regula	pag.
463. Wie alle Sachen zu einer Pastete vorher müssen einmarginiret oder einpasiret werden	317
464. Von Verfertigung und Zusammensetzung der Pasteten, und zwar erstlich einer aufgesetzten Pastete	318
465. Von Verfertigung und Zusammensetzung aller Pasteten in mürben Teig und auch, nachdem die Sachen sind, in Butterteig	320
466. Von Sosen und Ingredientien, womit die Pasteten können verändert werden	322

Nun von Pasteten insbesondere, als:

Regula	pag.
467. Pastete von Rindfleisch, von Hirschen, vom Rehe, vom wilden Schwein, vom Hammelbuge, von Hasen, von Gänsen, von Kalkuten, von Kapauen, von erwachsenen jungen Hünern, von Küchlein, von Enten, von Tauben, von Berg- oder Rebhünern, von Fasanen, von Schnepfen und von allem was dergleichen seyn mag	323
468. Pasteten von Flügelwerk ohne Knochen	323
469. Pastete von Hasen ohne Knochen	324
470. Pastete von wilden Schweinsköpfen	325
471. Pastete von geräuchertem Schinken	325
472. Pastete von gekochtem Schinken, welche man kalt geben kann	326
473. Feine Pasteten von Kälberbraten	327
474. Feine Pastete von Kleinigkeiten	328
	475

Von Pasteten.

545

Regula	pag.
475. Oesterreicher Pastete	328
476. Englische Pastete	329
477. Semmel-Pastete	339
478. Feine Pasteten von jungen Hasen auf Englisch	330
479. Pastete von farcirter und fein gespickter Kalbsbrust mit einer weißen Sose, Citron- Saft und Eyerdottern	332
480. Pastete von geklopftem Kalb- oder Ham- melfleisch	332
481. Pastete von klein gehacktem Kalbfleisch auf Italiänisch	333
482. Pastete von gehacktem Kalbfleisch auf französische Manier	334
483. Feine Pastete auf einem Teller oder Af- siette	334
484. Pastete von runden Kalbsbeinen	335
485. Pastete von Indianischen oder Kalekutschen Hünern auf Portugiesische Manier	335
486. Feine Pastete von jungen Tauben, von jungen Hähnen, in vier Theile geschnitten. Item: von Wachteln, mit gestoßenem Speck	335
487. Feine Pastete von Kälber-Nieren	336
488. Feine Pastete von gehacktem rohen Ka- paunfleisch in feinen Teig	336
489. Feine Pastete von Schaafs- zungen, Kälber- zungen, Schweinszungen und dergleichen	337
490. Feine Pastete von Ochsenzungen	337
491. Feine Pastete von geräuchertem Maynzi- scher Schinken	337
M m 2	492.

546 Regist. zur sechsten Abth. von Pasteten.

Regula	pag.
492. Feine Pasteten von gekochtem und gehackten geräucherten Schinken	338
493. Feine Pasteten von Kälbergekröse	338
494. Von Fischpasteten, und zwar erstlich eine Stockfischpastete	339
495. Wie man die Fische zur Pastete einrichten und präpariren muß	340
496. Pastete von Hechten, von Sandarten und sonst von allen Fischen überhaupt	341
497. Pastete von runden Lachsstücken	342
498. Pastete von Fischen ohne Gräten	343
499. Feine Pasteten von Austern	344
500. Feine Pastete von Krebsen	344
501. Feine Pastete von feinem Fischwerk	345
502. Feine Pasteten von gehackten Fischen	346
503. Feine Pastete von Krebs-Farce	347
504. Feine Pastete von Artischockenstüblen	348
505. Feine Pasteten von Artischockenstüblen auf eine andere Art	348
506. Feine Pastete von braunem Kohl	349
507. Feine Pastete von Spargel	350
508. Feine Pasteten von Blumenkohl	351
509. Von Crisetten	351

Register zur siebenden Abtheilung. Von Braten.

Regula	pag.
510. Wie man Gänse füllen und braten muß	352
	511