

# **Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

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

**Loofft, Marcus**

**Lübeck, 1778**

**VD18 11689757**

Register zur fünften Abtheilung. Von Fischen.

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

## 540 Register zur fünften Abtheilung.

| Regula                                                                                        | pag. |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 386. Würste von einem Rinderkopf                                                              | 270  |
| 387. Budding = Blanc, oder Würste von gebratenen Kapaunen, Hünern, Kalefuten oder Kalbsbraten | 271  |
| 388. Budding = Noir oder Blutwürste                                                           | 272  |
| 389. Mandel = Würste                                                                          | 273  |
| 390. Hachee mit verlornen Ehern oder auf gerösteten Semmelscheiben                            | 274  |
| 391. Eine Krafftsuppe vor Kranke                                                              | 274  |
| 392. Erinnerungs = Regel von allen farcirten Sachen                                           | 275  |

## Register zur fünften Abtheilung.

### Von Fischen.

| Regula                                                      | pag. |
|-------------------------------------------------------------|------|
| 393. Hechte mit saurem Kohl, Aустern, Krebsen und Morcheln  | 275  |
| 394. Gespickte Hechte; oder Hechte en Fricandaur            | 276  |
| 395. Hechte in Courbollon                                   | 278  |
| 396. Hechte blau gekocht und deren Veränderungen            | 278  |
| 397. Hechte mit Heerings = Milch und Aустern                | 280  |
| 398. Kleine gefüllte Hechte mit einem Ragout                | 280  |
| 399. Hechte auf einem Rost gebraten und deren Veränderungen | 281  |
|                                                             | 400. |

| Regula                                                                             | pag. |
|------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 400. Grillirte Hechte                                                              | 282  |
| 401. Gebackene Hechte ordinair                                                     | 282  |
| 402. Gebackene Hechte in abgeklärter Butter<br>mit gebackener Petersillie garniret | 283  |
| 403. Blaue Karpfen naturell                                                        | 283  |
| 404. Einen großen Karpfen in Courbollon                                            | 284  |
| 405. Karpfen schwarz gekocht                                                       | 284  |
| 406. Karpfe in Gallert                                                             | 285  |
| 407. Karpfe mit Zwiebeln oder Polnisch                                             | 286  |
| 408. Karpfe mit Bier gekocht, oder ein Ju-<br>den-Karpfe                           | 286  |
| 409. Karpfen oder Hechte farciret                                                  | 287  |
| 410. Gekochte Karutschen                                                           | 287  |
| 411. Gebackene Karutschen                                                          | 287  |
| 412. Gekochte Barse                                                                | 288  |
| 413. Gestofte Barse mit Muscheln. Item:<br>Mit Austern auch also                   | 288  |
| 414. Gefüllte Barse                                                                | 289  |
| 415. Gefüllte Barse auf einem Rost gebraten<br>mit einer Coullige                  | 289  |
| 416. Gebackene Barse                                                               | 290  |
| 417. Blau gekochte Forellen naturell                                               | 290  |
| 418. Marginirte Forellen, oder Forellen en Gal-<br>lert                            | 291  |
| 419. Auf einem Rost gebratene marginirte Fo-<br>rellen                             | 291  |
| 420. Frischen Lachs zu kochen                                                      | 292  |
| 421. Runde Lachsstücke gestoft                                                     | 292  |
| 422. Grillirten Lachs, oder Lachs en Grillade                                      | 293  |
| 423. Frische Sandarten zu kochen                                                   | 293  |
|                                                                                    | 424. |

## 542 Register zur fünften Abtheilung.

| Regula                                                                         | pag. |
|--------------------------------------------------------------------------------|------|
| 424. Sandarten a la Haberdan mit einer Senf-<br>oder Robertsose                | 293  |
| 425. Frischen Stöhr zu kochen                                                  | 294  |
| 426. Frischen Stöhr zu kochen, den man kalt<br>giebt                           | 294  |
| 427. Stöhr mit brauner Butter oder mit Baum-<br>Dele.                          | 295  |
| 428. Jungen Stöhr en Remolade                                                  | 295  |
| 429. Stöhr am Spieß gebraten                                                   | 296  |
| 430. Grillirten Stöhr, oder Stöhr en Grilla-<br>de mit Sardellen = Soße        | 297  |
| 431. Frischen Dörsch mit Muscheln oder Aустern<br>gestoft                      | 297  |
| 432. Frische Dörsche ordinair                                                  | 297  |
| 433. Frische Makrellen zu kochen                                               | 298  |
| 434. Gefochte Seezungen                                                        | 298  |
| 435. Gebackene Seezungen                                                       | 299  |
| 436. Marglinirte Seezungen                                                     | 299  |
| 437. Gebackene Seezungen mit Linsen. Item:<br>zur Sommerzeit mit grünen Erbsen | 299  |
| 438. Frische Schollen, große Steinbütte und<br>auch kleine Bütte               | 300  |
| 439. Frische Schollen und Bütte zu backen                                      | 301  |
| 440. Neunaugen einzumachen                                                     | 301  |
| 441. Frische Muscheln abzukochen                                               | 302  |
| 442. Muscheln am Spieß gebraten                                                | 303  |
| 443. Gestofte Muscheln                                                         | 303  |
| 444. Gebackene Farce mit Muscheln und mit<br>farcirten Muscheln garnirt        | 303  |
| 445. Große Aal zu kochen                                                       | 304  |
|                                                                                | 446. |

## 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<br>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<br>andern Fischen        | 313  |

## Register

### zur sechsten Abtheilung.

#### Von Pasteten.

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