

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

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

Loofft, Marcus

Lübeck, 1778

VD18 11689757

Register zur siebenden Abtheilung. Von Braten.

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

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

Regist. zur siebenden Abth. von Braten. 547

Regula	pag.
511. Wilde und zahme Enten zu braten	353
512. Gebratene Kapaunen, Kalefuten, große und kleine junge Hühner, Tauben und alles dergleichen	353
513. Gebratene Kapaunen mit Austern	354
514. Geschmorte Rühlein mit Stachelbeeren	354
515. Hammelkeul oder Rücken als ein Wildbraten einzurichten	355
516. Vom Kalbsbraten, Lammsbraten und Hammelbraten	356
517. Gebratene Kalbsbrust, die gefüllt wird	356
518. Schnepfen, Kramtsvögel und Lerchen zu braten	357
519. Berghühner, Nebhühner, Fasanen und dergleichen	357
520. Gebratene Hasen	358
521. Von allen Wildbraten insgemein	358

Register zur achten Abtheilung.

Von Torten und Gebackenen.

Regula	pag.
522. Mandel-Torte	359
523. Von Präparirung und Einrichtung der Formen, wenn man Torten oder Kuchen darin ausbacken will	360
524. Vom Glasiren	361
M m 3	525.