

Register

zur ersten Abtheilung.

Von Vorbereitungs-Regeln.

Regula	Pag.
1. Von Reinnmachung und Präparirung alles wilden und zahmen Flügelwerks oder Federviehs, zum Kochen und zum Braten	5
2. Vom Blanchiren	9
3. Von abgeriebener Butter	10
4. Vom gewechten Weißbrodt	11
5. Vom Legiren, was solches ist und heisset	11
6. Vom Abschwißen	13
7. Eine Farce, in Suppen zu gebrauchen	13
8. Eine Farce zum Farciren	15
9. Farce zu kalten Pasteten, und womit auch insonderheit gebratenes Flügelwerk und Federvieh farciret wird	16
10. Farce von Fischen	17
11. Krebs-Butter	18
12. Krebs-Coullige, so man zu Krebsuppen und sonst gebrauchet	19
13. Braune Brühe zu machen	20
14. Coullige zu machen	21
15. Eine Braise einzurichten	23
16. Braun gebrannt Mehl zu machen	24
17. Weiß gebrannt Mehl zu machen	26
18. Brauner Ueberguß zu Enten, Kalbskopf, Ochsenzungen, u. d. gl.	26
19. Wie man sich allezeit ein wenig Brühe oder Kraftsuppe ohne besondere Unkosten zu Tunken machen kann	27
20. Braune Robertsose	29
R f 5	21. Gel:

520 Register zur ersten Abtheilung

Regula	Pag.
21. Gelbe Robertsose	29
22. Sauce:Blanche, oder eine gelbe Holländische Soße über allerhand Fische zu gebrauchen	29
23. Eine Schüh:Soße, so auch über viele Sachen sehr gut	30
24. Gelbe Citron:Soße	31
25. Gelbe Citron:Soße mit Mandeln	32
26. Weiße Capper:Soße	32
27. Braune Capper:Soße	32
28. Weiße Scharlotten:Soße	33
29. Anschowis:Soße	33
30. Muster:Soße	34
31. Muschel:Soße	35
32. Aufgezogene Butter oder sämige Butter:Soße	35
33. Rohmbrühe oder Soße	36
34. Gelbe Wein:Soße mit Corinten	36
35. Eine andere Wein:Soße	37
36. Schocolade:Soße	37
37. Sauerampfer:Soße über Schollen, Bütten, Lammfleisch, Kalbfleisch, Ruchlein und dergleichen	37
38. Sauce:Hachee	38
39. Brühe von Hammel: oder Kalbfleisch zu Funken	39
40. Schinken:Coulis	40
41. Eine Englische Soße	40
42. Weiße Soße über oder unter einem Braten, es sey Kalbsbraten, Lammsbraten, Hühner, Enten, oder was es wolle	41
43. Spanische Soße	42
44. Böfferradt:Soße	42
45. Soß	42

Vorbereitungs-Regeln. 521

Regula	Pag.
45. Sose: Sage	43
46. Sauce: Blanche auf eine andere Art, als bey der 22. Regel	43
47. Sauce a la Reyne	44
48. Stahl: Sose	44
49. Polnische Brühe	44
50. Sauce: Remolade	45
51. Sauce a la Daube	45
52. Artischocken: Stühle zu zubereiten	46
53. Fein Ragout, welches man als ein besonderes Gericht, und auch in und über vielen andern Sachen gebrauchet	46
54. Fein Ragout von Fischwerk	47
55. Kalbsbrust, Hammelbrust und Lämmerbrüste zu farciren	48
56. Hühner, Kapannen, Kalekuten, Enten, Tauben, Kücklein und alles dergleichen roh zu farciren	49
57. Wie man alles gebratene Flügelwerk farciret	50
58. Wie man Karpfen und andere Fische farciren muß	51
59. Brodt: Farce zu Klümpchen	52
60. Brodt: Klümpchen anderer Art	53
61. Eine Brodt: Farce auf eine andre Art, welche man auch zu Klümpchen und sonst allerhand mit zu füllen gebrauchen kann	53
62. Verlohrne Eyer zu machen	54
63. Gallert oder Gellee	55
64. Weiße Mandel: Gellee oder Blanc: man: ger	57
65. Butter abzuklären zu allerhand Gebäcken	58
66. Ein	58

522 Register zur zweyten Abtheilung

Regula	Pag.
66. Ein Klar oder Teig, womit man allerhand ausbacken kann	60
67. Ein ander Klar zu allerhand Gebackenen, insonderheit wo Zucker übergerieben wor	61
68. Feinen Butter:Teig zu Torten, allerhand feinen Pasteten, und dergleichen	61
69. Einen andern feinen Teig zu Torten und Gebackenen	63
70. Einen mürben Teig	63
71. Einen gebrannten Wasser:Teig	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 zweyten Abtheilung. Von Garten:Gewächsen.

Regula	Pag.
78. Gefüllten weißen Kohl	71
79. Farcirten Kohl	73
80. Savoyenkohl oder weißen Kohl ordinair mit Rohm gestoft	74
	81. Sa: