

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:

Regula	Pag.
81. Savoyenkohl und weißen Kohl auf eine andere Art als ein Gemüse	75
82. Sauren Kohl zu kochen	76
83. Gefüllten Kohl: Raby oder Rüb Kohl	77
84. Blumenkohl ordinair	77
85. Poupetons von Blumenkohl	78
86. Poupetons von Blumenkohl mit Krebsen und mit einem Rande von Reis	79
87. Blumenkohl mit jungen Erbsen, Krebsen und Artischocken-Stüblen	80
88. Braunen langen Kohl mit Castanien	82
89. Spinnat zu kochen	83
90. Sauerampfer zu kochen	83
91. Spargel zu kochen	84
92. Artischocken zu kochen	85
93. Junge grüne Erbsen	86
94. Junge Bohnen	86
95. Grüne türkische Bohnen	87
96. Weiße ausgepahlte trockene türkische Bohnen	87
97. Erd: Nessel	88
98. Erdtöffeln oder Tertöffeln	88
99. Märkische Rüben braun und weiß, auch ordinäre Rüben und Wurzeln	89
100. Ein Gemüse von ordinären Rüben und auch von Wurzeln	90
101. Stachelbeeren zu kochen	90
102. Stachelbeeren einzumachen	91
103. Stachelbeeren auf eine andre Art einzumachen	92
104. Türkische Bohnen einzumachen	94
105. Grüne türkische Bohnen auf eine andere Art einzumachen	94
106. Reis	

524 Register zur dritten Abtheilung

Regula	Pag.
106. Kleine Augurken einzumachen	95
107. Große Augurken in einer Lake einzumachen, welche man den ganzen Winter an Speisen gebrauchen kann	96
108. Junge grüne Erbsen aufzuheben	97
109. Junge grüne Erbsen in Lak einzumachen	97
110. Artischocken-Stühle einzumachen	97
111. Spargel in Lake einzumachen	98
112. Grüne Petersillie einzumachen	99

Register

zur dritten Abtheilung.

Von Suppen.

Regula	Pag.
113. Vom Mitonniren	100
114. Suppe a la Reyne, oder Suppe mit einer weißen Mandel: Coullige	101
115. Krebs: Suppe	102
116. Klare Brüß: Suppe	104
117. Klare Bouillon: Suppe	104
118. Suppe von Enten mit märkischen Küben. Item: Hammelkeul und Brust auch also	105
119. Suppe von Enten mit Savoyenkohl. Item: Eine Gans, Tauben, Hammelkeul und Brust auch also	106
120. Leber: Suppe	108
121. Hecht: Suppe	108
122. Dr	