

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. Savoyenköhl und weißen Köhl auf eine andere Art als ein Gemüse | 75 |
| 82. Sauren Köhl zu kochen | 76 |
| 83. Gefüllten Köhl: Raby oder Rübköhl | 77 |
| 84. Blumenköhl ordinair | 77 |
| 85. Poupetons von Blumenköhl | 78 |
| 86. Poupetons von Blumenköhl mit Krebsen und mit einem Rande von Reis | 79 |
| 87. Blumenköhl mit jungen Erbsen, Krebsen und Artischocken-Stüblen | 80 |
| 88. Braunen langen Köhl 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 | |