

## 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	

Regula

Pag:

122. Ordinaire deutsche Hünere: Suppe mit  
Fleischklümpchen 109
123. Kalbfleisch: Suppe mit Fleischklümp:  
chen 110
124. Braune Suppe mit Tauben und ei:  
nem feinen Ragout von Kälberbrüffel,  
Morcheln, Distacien, Artischockenstü:  
cken und dergleichen. Item: Von Reb:  
hünern, Berghünern, wilden und zah:  
men Enten, Gänsen, einem gespickten  
Hasen, Hammelkeul und dergleichen,  
kann alles mit einer solchen Suppe ge:  
macht und gegeben werden 111
125. Suppe von jungen Ruchlein mit jun:  
gen Erbsen, jungen gelben Wurzeln,  
jungen Petersillien: Wurzeln, auch Por:  
tulaß und was man sonst vor seine Gar:  
tensachen haben kann. Item: Von  
Kalbfleisch, Lammfleisch, jungen Tau:  
ben und dergleichen, kann auch alles al:  
so gemacht werden 112
126. Kräuter: Suppe mit verlohrenen Ethern 113
127. Sauerampfer: Suppe 114
128. Korbelsuppe 114
129. Potage mit einem gespickten jungen  
Hasen, Hünern, Kalbfleisch und der:  
gleichen 115
130. Potage von gespicktem Wilde, wilden  
Tauben und wilden Enten 116
131. Suppe von Gänsen, Hünern, Enten  
oder Tauben mit grünen Erbsen 116
132. Suppe von Kapauen mit gefüllten  
Zwiebeln 117
133. Sup:

## 525 Register zur dritten Abtheilung

Regula	Pag.
133. Suppe vom Berghan mit braunem Kohl und Bauchspeck. Item: Von Rebhünern, Enten, Tauben, einer Gans, auch mit einem halben oder ganzen gebratenen Hasen, auch also	118
134. Muschel-Suppe	120
135. Muschel-Suppe auf eine andere Art	121
136. Suppe mit Lamm's-Köpfen	123
137. Suppe von Lamm's-Köpfen mit jungem Hopfen und ein wenig Sauerampfer	124
138. Suppe mit farcirten Karpfen. Item: Hechten auch also	124
139. Grüne Suppen mit Erbsen und Spinat und einer grünen Coullige	125
140. Suppe mit Rebhünern und Castanien. Item: Diese Suppe kann auch mit andern Hünern, Tauben, Enten, Hammelkeul und auch mit gefüllten Semmeln gegeben werden	126
141. Suppe mit einer Coullige von Kalbfleisch	127
142. Braune Ragout: Suppe mit einem Mark: Knochen und allerhand feinen Sachen	127
143. Zwiebel: Suppe	127
144. Rindfleisch: Suppe mit Reis und Peter-sillen: Wurzeln. Item: Mit Perlgrauen auch also	128
145. Rindfleisch: Suppe mit Nudeln	129
146. Citron: Suppe	129
147. Milch: Suppe	130
	148. Milch:

Regula	Pag.
148. Milchsuppe mit einem Rande von Eyer: weiß	130
149. Milch: Suppe mit Zwiebeln	131
150. Erbsen zu kochen, woran keine Hülsen sind	131
151. Erbsen: Suppe mit gebratenem Speck und Corinten	133
152. Erbsen: Suppe mit gebratenem Brod: te	133
153. Erbsen: Suppe mit Speck auf frantzö: sche Manier	134
154. Suppe mit weißen türkischen Boh: nen	134
155. Suppe mit Blumenkohl und einem far: cirten Hune oder Kälberbrust	135
156. Linsen: Suppe	136
157. Braunen Kohl: Suppe mit Castannien	136
158. Gersten: Suppe	137
159. Wasser: Suppe	138
160. Sago: Suppe	138
161. Annis: Suppe mit frischer Butter: Milch	139
162. Kirschen: Suppe	139
163. Suppe von trockenen Kirschen	139
164. Wein: Suppe mit einem Berg von ge: riebenem Brodte	140
165. Brunellen: Suppe	141
166. Suppe mit Perlgrauen und Wein	142
167. Kümmel: Suppe	142
168. Citron: Suppe	142
169. Cardemom: Suppe	142

## 528 Register zur dritten Abtheilung

Regula	Pag.
170. Citron:Suppe oder Citron:Creme mit Wein, so man kalt gibt	143
171. Reis:Blumen oder Reis:Mehl in Formen	143
172. Reis:Suppe mit Wein. Item: Von gröblich gemahltem Reise	144

## Register

### zur vierten Abtheilung.

### Von Fleisch und Flügelwerk.

Regula	Pag.
173. Von Rindfleisch, und zwar erstlich ein Stück Rindfleisch ordinair gekocht und mit dessen Veränderung	145
174. Pannirtes oder mit Brodt belegtes Rindfleisch	145
175. Pannirtes oder mit Brodt belegtes Hirschzimmer oder Rücken	146
176. Pannirten oder mit Brodt belegten Schweins:Schinken	147
177. Veufala mode	147
178. Rinder:Würbbraten mit einer Trüffel: Sose	148
179. Rinder: Würbbraten an einem Spieß gebraten mit einer Capper: Sose	148
180. Braunes Rindfleisch	149
181. Farcirtes braunes Rindfleisch mit einem Ragout von jungen Lauben	150

182. Rind: