

## 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. Pannirtes 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:

Regula	Pag.
182. Rindfleisch auf Englisch	151
183. Rindfleisch mit Mark	151
184. Rindfleisch mit einer Sose	152
185. Pothhust von Rindfleisch	152
186. Rinder-Mürbbraten mit Augurken	153
187. Braunes Rindfleisch mit einer Capper: oder Sardellen-Sose, oder was man son: sten vor eine beliebt	154
188. Farcirte Dchsenzunge mit einer gelben Citron-Sose	154
189. Dchsenzunge mit einem braunen Ueber: guß	155
190. Dchsenzunge mit Sucade	155
191. Dchsenzunge mit Hahnbutten	156
192. Dchsenzunge mit durchgestrichenen Ae: pfeln	156
193. Dchsenzunge mit Stachelbeeren	157
194. Dchsenzunge mit Sauce-Dous	157
195. Gespickte Dchsenzunge mit Spin: nat	157
196. Dchsenzunge mit Nespeln und Man: deln	157
197. Meritons von Dchsenzungen und Schin: fen	158
198. Meritons von Kälberbrissel und andern feinen Sachen	159
199. Eine Ullie	160
200. Grenade von Kalbfleisch	161
201. Ist eine Regel, wie man von allen vor: kommenden rohen Sachen ein gutes Fri: cassée verfertigen muß	163
202. Ist eine Regel, wie man von al:	

## 530 Register zur vierten Abtheilung

Regula	Pag.
len kalten Braten ein Fricassée machen muß	164
203. Ist eine Regel, wie man von kaltem Braten überhaupt und ordinaire ein Ragout machen muß	165
204. Ist eine Regel, wie man alle feine Braten, als Rebhüner, Berghüner, Schnepfen, wilde und zahme Enten, Tauben, Hasen, Kapauen und alles dergleichen mit einer Coullige machen muß	166
205. Ist eine Regel von allem, was a la Dau: begekocht wird	168
206. Farcirte Kälberbrust mit einer Capper: Sose und marginirten Coutletten	169
207. Fricandaur von Kalbfleisch	171
208. Gespickte Fricandaur mit grünen Erbsen	172
209. Gespickte Fricandaur mit Blumenkohl	172
210. Fricandaur mit Spinnate	172
211. Gespickte Fricandaur mit Sauerampfer	172
212. Gespickte Fricandaur mit Eyern und Nepseln	173
213. Fricandaur a l'oseille	173
214. Fricandaur mit Nepseln	174
215. Geklopft Kalbfleisch mit Wein und Citronen	174
216. Farcirte Coutletten von Kalb: Hammel: und Lammfleisch	175
217. Kalbfleisch mit Citronen	176
218. Kalbfleisch mit Speck und Thymian	176
	219. Kalb:

von Fleisch und Flügelwerk. 531

Regula	Pag.
219. Kalbfleisch mit Trüffeln	177
220. Braunes Kalbfleisch in großen Scheiben	178
221. Kalbfleisch mit Wein	178
222. Kälber-Zungen en Ragout mit einer braunen Sose	179
223. Kalbfleisch mit Heerings-Milch	179
224. Kalbfleisch in Butter gebraten	180
225. Eine Kalbskeul oder eine fette Kalbsbrust a la Daubenach der 205. Regel	180
226. Kalbskopf mit einer Speck-Sose	180
227. Kalbskopf auf eine andere Manier mit einer Englischen Sose	181
228. Kalbskopf en Kollade, oder Pressfüße, welches man mit Gallert anrichten und geben kann	182
229. Kälbergetröse mit einer Rohm-Sose	183
230. Kalbfleisch in einem Pasteten-Topf oder zinnernen Terrine	184
231. Ragons, oder gespickte Kalbscheiben en Ragout	185
232. Poupiette von Kalbfleisch	185
233. Margirte Kälber-Coutletten mit gebackener Petersillie	186
234. Gespickte Kalbsleder mit Sauce aigre-dous	186
235. Geklopft Kalbfleisch mit Sardellen	186
236. Weiß geklopft Kalbfleisch	187
237. Düveauen Ragout	187
238. Ragout von Kälberbrissel mit Cham-pion	188
239. Ragout von Kälberbrissel mit Krebs-	188

## 532 Register zur vierten Abtheilung

Regula	Pag.
sen, Morcheln, Trüffeln, Champion und dergleichen	188
240. Gespickte Kälberbrissel mit einer Schin: fen: Coullige	189
241. Ragout von Kälberbrissel mit Schin: fen	189
242. Ragout von Kälberbrissel a la Dau: phine	190
243. Gebackene Kälberbrissel	190
244. Gespickte Kälberbrissel mit einer Engli: schen Sose	191
245. Kälbernieren auf Semmelscheiben	191
246. Hammelkeul mit Röhren	192
247. Hammelkeul mit einer Muschel: Sose	192
248. Hammelkeul mit Augurken	192
249. Hammelkeul oder Brust a la Daube	193
250. Hammelfleisch en Ragout mit Cap: pern	194
251. Hammelkeul oder Brust mit Blumen: kohl	194
252. Hammelfleisch mit weißem oder Savoy: enkohl ordinaire	195
253. Hammelfleisch mit weißem oder Savoy: enkohl auf eine andere Art	195
254. Hammelbrust en Grillade mit Citron: schalen	196
255. Hammelfleisch mit Rummel	196
256. Hammelbrust oder Keul mit märkischen Rüben	197
257. Gespickte Hammel: Carbonade mit Endivien	198

Regula	Pag.
258. Geschmohrte Hammelkeul mit Rind: fleisch	198
259. Carree von Hammel mit Augurken	199
260. Hammelkeul mit Endivien	200
261. Hammelfleisch auf Türkisch	200
262. Hammelfleisch mit Kümmel auf eine an: dere Art als bey der 255. Regel	201
263. Farcirte Hammelkeul mit einem feinen Ragout	201
264. Hammelzungen mit Sauce: Hachee	202
265. Grillirte Hammelzungen	202
266. Hammelkeul auf Englisch	203
267. Hammelfleisch in einem Rand von dick gekochtem Reis	203
268. Lammfleisch mit einer weißen Capper: Sose	204
269. Lammfleisch mit Spinnate und Spar: gel	205
270. Gespickt Lammfleisch mit Spinnat	205
271. Lammfleisch mit Sauerampfer und Ethern	206
272. Farcirte Lämmerbrüste mit einer Rohm: Sose, Morcheln und Pistacien	206
273. Lammköpfe zuzurichten	207
274. Lammfleisch en Grillade	207
275. Grillade von allen kalten Braten	208
276. Marginirte Lämmer: Füße	208
277. Fricassée von Lämmer: Kälber: und Ham: mel Füßen	209
278. Gefüllte oder farcirte Lämmer: Coutlett: chen en Ragout	209
279. Lammfleisch mit jungem Hopfen	210

## 534 Register zur dritten Abtheilung

Regula	Pag.
280. Lammfleisch mit Wein, Corinten und Citronen	210
281. Lammfleisch mit Trüffeln	211
282. Lammfleisch mit Augurken oder Endivien	212
283. Lammfleisch mit Stachelbeeren	212
284. Pannirten Schweins:Schinken nach der 176. Regel	212
285. Grillirte Schweins:Füße	212
286. Schweins:Füße mit Speck und Thymian	213
287. Schweins:Füße mit Rüben	213
288. Kollade von Spanferken	214
289. Sülze von Spanferken	215
290. Kollade von Schweins:Köpfen	216
291. Press:Sülze von Schweins:Köpfen, so man gleich gebraucht	217
292. Wildes Schweinsfleisch mit einer Kirschens:Soße	218
293. Pannirte oder mit Brodt belegte wilde Schweins:Zimmer, solche findet man bey der 175. Regel	219
294. Hirsch: oder wildes Schweinsfleisch mit Wacholder:Soße	219
295. Wildes Schweinsfleisch mit märkischen Rüben	219
296. Wilden Schweinskopfeinzurichten	219
297. Ragout von Hirschohren, Zungen und Mäulern	220
298. Braunes Wildpret mit Oliven. Item: Eine Hammelkeul und ein gutes Stück schier Rindfleisch auch also	222

299. Ge:

Regula	Pag.
299. Gebratenen Hasen mit einem kleinen Ragout	222
300. Gebratenen Hasen mit saurem Kohl, Mustern und Morcheln	223
301. Hasen mit Oliven, Morcheln und Trüffeln	223
302. Hasen-Ruchen	224
303. Eine Gans a la Daube, nach der 205. Regel.	
304. Gebratene Gans mit saurem Kohl	224
305. Eine Gans mit Blumenkohl	225
306. Eine Gans mit märkischen Rüben	225
307. Eine Gans mit weißem oder Savoyen- kohl wird eben so gemacht als bey der 252. und 253. Regel.	
308. Ragout von einer Gans mit Vorstorfer- Äpfeln	226
309. Gänsefleisch schwarz	226
310. Eine Gans mit Äpfeln	226
311. Eine Gans mit durchgestrichenen Erb- sen	227
312. Eine Gans mit Linsen	227
313. Eine Gans mit Gallert	228
314. Gänse in weißem Sauer, das lange dauret	228
315. Enten a la Daube, werden gemacht nach der 205. Regel.	
316. Enten mit weißem oder Savoyenkohl	229
317. Enten mit braunem Ueberguß	230
318. Enten mit märkischen Rüben	230
319. Enten mit Anschowis; oder Sardellen- Sose	



## 536 Register zur vierten Abtheilung

Regula	Pag.
320. Enten mit Blumenkohl	230
321. Enten mit Cappern und Corinten	230
322. Wilde oder zahme Enten mit einer Kir- schen: Sose	231
323. Wilde Enten, zahme Enten, Kaleku- ten, Kapaunen, Schnepfen oder Reb- hüner mit einer Drangen: Sose	231
324. Ragout von wilden oder zahmen Enten auf einer Schüssel gemacht	232
325. Wilde oder zahme Enten mit einer brau- nen Sose nach einem hohen Gout	232
326. Kalekuten a la Daube	233
327. Einen Kalekutschen Hahn mit Schin- ken und Castannien. Item: Eine Kalbs- oder Hammelseule, Gänse, wilde und zahme Enten auch also	233
328. Kalekuten, Kapaunen oder andere jun- ge Hüner a la Dauphine mit Parmesan- Käse farciret	234
329. Kalekuten, Kapaunen, Hüner oder Enten mit Krebsen, und farciret mit einer Farce, worunter Parmesan: Käse, Speck und hart gekochte Eyer gehackt werden	235
330. Kalekuten, Kapaunen, oder andere Hüner mit einem Ragout von kleinen Schinken, Dhsenzungen, Mäulern, Mufferons und Farce	236
331. Junge Hüner mit Zellern	236
332. Junge Hüner mit Erbsen und Laktucken- Stengeln	237

Regula	Pag.
333. Junge Hünner oder Röchlein mit Stachelbeeren	238
334. Geschmohrte Röchlein mit Stachelbeeren	238
335. Junge Hünner oder Röchlein mit einem feinen Ragout	239
336. Junge Hünner oder Röchlein auf eine andere Art nach einem hohen Gout	239
337. Kapaun mit gerösteten Semmelscheiben in einem zinnernen Topf	240
338. Kapaunen oder junge erwachsene Hünner mit Zellern nach einem hohen Gout	240
339. Kapaunen oder junge erwachsene Hünner oder Röchlein mit Petersillienwurzeln und Rosinen	241
340. Kapaunen oder junge erwachsene Hünner mit Anschovis: Sose	242
341. Kapaunen oder junge erwachsene Hünner, oder Enten mit Oliven. Item: So man kalte gebratene Rebhünner, oder Tauben, oder sonst etwas hat, kann alles also präpariret werden	242
342. Geschmohrten Kapaun oder erwachsene Hünner mit Anschovis: Sose	243
343. Junge Hünner mit Krebsen Ragout	244
344. Röchlein mit jungen Erbsen	245
345. Röchlein oder junge Tauben mit Spargel	245
346. Röchlein in zinnernen Töpfen mit Rosinen	245

347. Ka

## 538 Register zur vierten Abtheilung

Regula	Pag.
347. Kapaun a la Jambon oder Kapaun mit Schinken	246
348. Junge Hünen oder Tauben a la Tar: tarre	247
349. Junge Hünen mit Sardellen: Sose	247
350. Junge Hünen oder Kapaunen mit einer Englischen Sose	248
351. Junge Hünen mit Erbsen und Kreb: sen	248
352. Junge Hünen oder Tauben in einem zinnernen Pasteten: Topf	249
353. Kleine Hünen mit Trüffeln	250
354. Kapaunen oder große junge fette Hünen mit einer Melange von allerhand Ingredientien	250
355. Hünen en Ragout mit Morcheln und Distacien	251
356. Junge Tauben mit Rosinen	251
357. Junge Tauben en Poupiette	252
358. Junge Tauben a la Carbodine	252
359. Braun Compote von Tauben	253
360. Weiß Compote von Tauben	253
361. Gefüllte Tauben mit Schinken: Ragout	253
362. Junge Tauben in ihrem eigenen Blut, oder mit Blut legiret oder sämig gemacht	254
363. Tauben mit Krebsen	255
364. Rebhünen mit Zellery	255
365. Schnepfen mit einer Coullige	256
266. Französisch Ragout unter gebratenen Schnepfen	257

367. Ra:

Regula	Pag.
367. Ragout unter Rebhünern	257
368. Lerchen mit Nespeln und Corinten	258
369. Französich Ragout von Schnepfen auf eine andere Manier als bey der 366. Regel	258
370. Ragout von Rebhünern a la Spa: niola	259
371. Poupeton von Lämmerfüßen in Farce	259
372. Poupeton von Lämmerfüßen mit Reis	260
373. Poupeton von Krebsen	261
374. Poupeton von Kälberbrisseln und feinen Sachen in einem Rande von Farce	261
375. Poupeton von Wachteln. Item; Von Schnepfen, von Rebhünern, von Tauben, von jungen Küchlein, Kramtsvögeln, Lerchen und andern klei: nen Vögeln	262
376. Wurst von einer Hammelkeul, so sehr schön bey einem frisch gemachten sau: ren Kohl und allerhand Garten: Ge: wächsen zu geben	263
377. Endulien, oder Würste von Kälber: Kal: daunen	264
378. Endulien, oder Würste von Kälber: Kaldaunen auf eine andre Art	264
379. Würste von Kalbfleisch	266
380. Leber: Würste	266
381. Ordinaire Bratwurst	267
382. Französische Würste	268
383. Kleine Saucischen	268
384. Französische Saucischen	269
385. Gehirn: Würste	269
	386. Wür:

## 540 Register zur fünften Abtheilung

Regula	Pag.
386. Würste von einem Kinderkopf	270
387. Budding: Blanc, oder Würste von gebratenen Kapannen, Hünern, Kalekten oder Kalbsbraten	271
388. Budding: Noir, oder Blutwürste	272
389. Mandel: Würste	273
390. Hachee mit verlohrenen Ehern oder auf gerösteten Semmelscheiben	274
391. Eine Kraft: Suppe vor Kranke	274
392. Erinnerungs: Regel von allen farcirten Sachen	275

## Register

### zur fünften Abtheilung.

#### Von Fischen.

Regula	Pag.
393. Hechte mit saurem Kohl, Austern, Krebsen und Morcheln	275
394. Gespickte Hechte; oder Hechte en Fricandaur	276
395. Hechte in Courbollon	278
396. Hechte blau gekocht und deren Veränderungen	278
397. Hechte mit Heerings: Milch und Austern	280
398. Kleine gefüllte Hechte mit einem Ragout	280
399. Hechte auf einer Rost gebraten und deren Veränderungen	281