

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

Regula

	Pag.
400. Grillirte Hechte	282
401. Gebackene Hechte ordinaire	282
402. Gebackene Hechte in abgeklärter Butter mit gebackener Petersilie gar- nirt	283
403. Blaue Karpfen naturell	283
404. Eine große Karpfe in Courbollen	284
405. Karpfe schwarz gekocht	284
406. Karpfe in Gallert	285
407. Karpfe mit Zwiebeln oder Polnisch	286
408. Karpfe mit Bier gekocht, oder eine Zu- den Karpfe	286
409. Karpfen oder Hechte farciret	287
410. Gefochte Karutschen	287
411. Gebackene Karutschen	287
412. Gefochte Barse	288
413. Gestofte Barse mit Muscheln. Item: Mit Austern auch also	288
414. Gefüllte Barse	289
415. Gefüllte Barse auf einer Kost gebraten mit einer Coullige	289
416. Gebackene Barse	290
417. Blaugekochte Forellen naturell	290
418. Marginirte Forellen, oder Forellen en Gallert	291
419. Auf einer Kost gebratene marginirte Forellen	291
420. Frischen Lachs zu kochen	292
421. Kunde Lachsstücke gestoft	292
422. Grillirten Lachs, oder Lachs en Grill- lade	293
423. Frische Sandarten zu kochen	293

542 Register zur fünften Abtheilung

Regula	Pag.
424. Sandarten a Laberdan mit einer Senf: oder Robert: Sose	293
425. Frischen Stöhr zu kochen	294
426. Frischen Stöhr zu kochen, den man kalt gibt	294
427. Stöhr mit brauner Butter oder mit Baum: Dele	295
428. Jungen Stöhr en Remolade	295
429. Stöhr am Spieß gebraten	296
430. Grillirten Stöhr, oder Stöhr en Grill: lade mit Sardellen: Sose	297
431. Frischen Dörsch mit Muscheln oder Au: stern gestoft	297
432. Frische Dörsche ordinair	297
433. Frische Makrellen zu kochen	298
434. Gefochte Seezungen	298
435. Gebackene Seezungen	299
436. Marginirte Seezungen	299
437. Gebackene Seezungen mit Linsen. F: tem zur Sommerzeit mit grünen Erbsen	299
438. Frische Schollen, große Steinbütte und auch kleine Bütte	300
439. Frische Schollen und Bütte zu bac: ken	301
440. Neunaugen einzumachen	301
441. Frische Muscheln abzukochen	302
442. Muscheln am Spieß gebraten	303
443. Gestofte Muscheln	303
444. Gebackene Farce mit Muscheln und mit farcirten Muscheln garnirt	303
445. Große Naal zu kochen	304
456. Kollade von Naal	305

447. Fri:

von Fischen. 543

Regula	Pag.
447. Fricassee von Aal	306
448. Gebackene Aal mit Salben gespickt	306
449. Frische Brassen zu kochen	307
450. Frischen Brassen auf einem Rost gebra- ten	307
451. Gründling und Schmerling zu kochen	307
452. Trockene Schnepel, trockene Hechte und dergleichen mit Rüben	308
453. Gefüllte Krebse mit Krebs:Farce	308
454. Schnecken zu kochen	309
455. Farcirte Austern	310
456. Klipfisch zu kochen	310
457. Stockfisch zu kochen	311
458. Budding von Stockfisch	312
459. Budding von Hechten und auch sonst von andern Fischen	313

Register

zur sechsten Abtheilung.

Von Pasteten.

Regula	Pag.
460. Ein Speck: und Leber:Farce zu allen Pa- steten von Flügelwerk	314
461. Farce von Schinken, so in allen Pa- steten gut, insonderheit zu Wild:Paste- ten	315
462. Wie alle Sachen, wovon man eine Pa- stete machen will, vorher müssen präpa- rirt und eingerichtet werden	315
M m	463.