

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 Aустern	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.

## 544 Register zur sechsten Abtheilung

Regula	Pag.
463. Wie alle Sachen zu einer Pastete vor: her müssen einmargiret oder einpasiret werden	317
464. Von Verfertigung und Zusammenset: zung der Pasteten, und zwar erstlich ei: ner aufgesetzten Pastete	318
465. Von Verfertigung und Zusammenset: zung aller Pasteten in mürben Teig und auch, nachdem die Sachen sind, in Buttermteig	320
466. Von Sosen und Ingredientien, wo: mit die Pastete. können verändert wer: den	322

### Nun von Pasteten insbesondere, als:

Regula	Pag.
467. Pastete von Rindfleisch, von Hirschen, vom Rehe, vom wilden Schwein, vom Ham: melbuge, von Hasen, von Gänsen, von Ka: lekitten, von Kapaunen, von erwachsenen jungen Hünern, von Küchlein, von Enten, von Tauben, von Berg- oder Rebhünern, von Fasanen, von Schnepfen und von allem, was dergleichen seyn mag	323
468. Pasteten von Flügelwerk ohne Knochen	323
469. Pastete von Hasen ohne Knochen	324
470. Pastete von wilden Schweinsköpfen	325
471. Pastete von geräuchertem Schinken	325
472. Pastete von gekochtem Schinken, wel: che man kalt geben kann	326
473. Feine Pasteten von Kälberbraten	327
474. Feine Pastete von Kleinigkeiten	328
475. De:	

Regula	Pag.
475. Oesterreicher Pastete	328
476. Englische Pastete	329
477. Semmel-Pastete	330
478. Feine Pasteten von jungen Hasen auf Englisch	330
479. Pastete von farcirter und fein gespickter Kalbsbrust mit einer weißen Sose, Citron. Saft und Eyerdotter	332
480. Pastete von geklopftem Kalb: oder Hammelfleisch	332
481. Pastete von klein gehacktem Kalbsfleisch auf Italiänisch	333
482. Pastete von gehacktem Kalbsfleisch auf französische Manier	334
483. Feine Pastete auf einem Teller oder Aufsiette	334
484. Pastete von runden Kalbsbeinen	335
485. Pastete von Indianischen oder Kalekutschen Hünern auf Portugiesische Manier	335
486. Feine Pastete von jungen Tauben, von jungen Hänen, in vier Theile geschnitten. Item: Von Wachteln, mit gestoßenem Speck	335
487. Feine Pastete von Kälber-Nieren	336
488. Feine Pastete von gehacktem rohem Kapaunfleisch in feinen Teig	336
489. Feine Pastete von Schafszungen, Kälberzungen, Schweinszungen und dergleichen	337
490. Feine Pastete von Ochsenzungen	337
491. Feine Pastete von geräuchertem Mannzischem Schinken	337

## 546 Regist. zur sechsten Abth. von Pasteten.

Regula	Pag.
492. Feine Pastete von gekochtem und ge- hacktem geräuchertem Schinken	388
493. Feine Pastete von Kälbergetröse	338
494. Von Fischpasteten, und zwar erstlich eine Stockfischpastete	339
495. Wie man die Fische zur Pastete einrich- ten und präpariren muß	340
496. Pastete von Hechten, von Sandarten und sonst von allen Fischen überhaupt	341
497. Pastete von runden Lachsstücken	342
498. Pastete von Fischen ohne Gräten	343
499. Feine Pastete von Austern	344
500. Feine Pastete von Krebsen	344
501. Feine Pastete von feinem Fischwerk	345
502. Feine Pastete von gehackten Fischen	346
503. Feine Pastete von Krebs-Farce	347
504. Feine Pastete von Artischockenstüblen	348
505. Feine Pastete von Artischockenstüblen auf eine andere Art	348
506. Feine Pastete von braunem Kohl	349
507. Feine Pastete von Spargel	350
508. Feine Pastete von Blumenkohl	351
509. Von Crisetten	351

## Register

### zur siebenden Abtheilung.

#### Vom Braten.

Regula	Pag.
510. Wie man Gänse füllen und braten muß	352
	511. Wil,