

## 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,

## Regist. zur siebenden Abth. vom Braten. 547

Regula	Pag.
511. Wilde und zahme Enten zu braten	353
512. Gebratene Kapannen, Kalekuten, große und kleine junge Hühner, Tauben und alles dergleichen	353
513. Gebratene Kapannen mit Austern	354
514. Geschmohrte Küchlein mit Stachelbeeren	354
515. Hammelkeul oder Rücken als ein Wildbraten einzurichten	355
516. Vom Kalbsbraten, Lammsbraten und Hammelbraten	356
517. Gebratene Kalbsbrust, die gefüllt wird	356
518. Schnepfen, Kramtsvögel und Lerchen zu braten	357
519. Berghüner, Rebhühner, Fasanen und dergleichen	357
520. Gebratene Hasen	358
521. Von allen Wildbraten insgemein	358

## Register

### zur achten Abtheilung.

#### Von Torten und Gebäckenen.

Regula	Pag.
522. Mandel-Torte	359
523. Von Präparirung und Einrichtung der Formen, wenn man Torten oder Kuchen darin ausbacken will	360
524. Vom Glasiren	361

M m 3

525.