

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. Berghühner, 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.

548 Register zur achten Abtheilung

Regula	Pag.
525. Von blechernen Rändern oder Reifen, und wie man damit umzugehen	362
526. Schwarzbrodt: Torte	363
527. Schwarzbrodt: Torte auf eine andere Manier	364
528. Grob Kockenbrodt: Torte noch auf eine andere Art	365
529. Citron: Mandel: Torte	365
530. Mandel: Torte mit groben Kockenbrodt noch auf eine andere Art	366
531. Torte von weißer Stärke	366
532. Ein Citron: Bisquit	367
533. Sand: Torte	368
534. Eine Sand: oder Brodt: Torte auf eine andre Art	368
535. Ein Drangen: Kuchen	369
536. Ein Wiener: Kuchen	370
537. Ein Quark: Kuchen	370
538. Ein Butter: Kuchen	372
539. Ein Babe	372
540. Ein Krebs: Kuchen	373
541. Ein Brodt: Kuchen mit Nepseln	374
542. Bisquit: Kuchen	374
543. Ein Choccolade: Kuchen	375
544. Ein Kirschen: Kuchen	376
545. Ein Schweizer: Kuchen	376
546. Leipziger: Gebackenes	377
547. Reis: Kuchen	378
548. Ein Reis: Kuchen anderer Art	378
549. Ein Johannisbeeren: Kuchen	379
550. Ein Semmel: Kuchen	380
551. Ein Mehl: Kuchen	380

Regula	Pag.
552. Ein Quittenkuchen	381
553. Ein delicateser Kuchen mit Dchsenmark	382
554. Citron: Torte	383
555. Citron: Torte anderer Art	384
556. Makronen: Torte	384
557. Mandel: Torte in Teig gemacht	385
558. Brunellen: Torte	386
559. Pflaum: Torte	386
560. Aepfel: Torte	387
561. Kirschen: Torte	387
562. Johannisbeeren: Torte	388
563. Stachelbeeren: Torte	388
564. Quitten: Torte	388
565. Erdbeeren: oder Himbeeren: Torte	388
566. Torte von frischen Pflirsig, Apricosen und Zwetschen	389
567. Torte: Crocando	389
568. Torte von Spinnat	391
569. Torte von Sauerampfer	392
570. Eine Eyer: Torte	392
571. Eine kleine Eyer: Torte auf eine andere Art	393
572. Torte von Dchsenmark	393
573. Torte von Dchsenmark auf eine andre Art	394
574. Torte von Dchsenmark noch auf eine an- dre Art	395
575. Mark: Torte mit Reis: Mehl	395
576. Speck: Torte	396
577. Torte von Pistacien	396
578. Torte de Craim oder Rohm: Torte	397
579. Torte von purem Rohm	398

550 Register zur achten Abtheilung

Regula	Pag.
580. Torte von Melonen	398
581. Torte von Melonen andrer Art	398
582. Torte von sauer: süßen Sachen	399
583. Torte von Artischockenstüblen	399
584. Torte von Morcheln oder Champion	399
585. Torte von Erdäpfeln	400
586. Torte von rothen Rüben	400
587. Torte von gelben Wurzeln	400
588. Torte von Butter mit einem Ueberzuge von Zucker und Orangenblumen	401
589. Torte von Äpfeln en Craine	402
590. Torte von Sauerampfer: Saft	402
591. Torte von Spinnat in einem festen Teig	403
592. Torte von Ethern	404
593. Torte von eingemachten Citronscha: len	404
594. Torte von röthlichem Wein	405
595. Torte von Pommeranzen	405
596. Torte von grünen Citronen	405
597. Torte von klein geschnittenen Pist: cien	405
598. Torte von Mandel: Rohm	406
599. Französische Torte	406
600. Torte admirable	407
601. Französische Torte mit einem weißen Ueberzug	408
602. Torte von geriebenen Quitten	409
603. Mandel: Torte mit bittern Mandeln	409
604. Spanische Mandel: Torte	409
605. Englische Milch: Torte	410
606. Englische Äpfel: Torte	411

607. Torte

von Torten und Gebäckenen. 551

Regula	Pag.
607. Torte von weißem Kapaunfleisch	412
608. Englische Torte von Spinnat	412
609. Kleine Tortletchen	413
610. Kleine halbe Mondchen, oder Maultaschen	414
611. Kleine Pastetchen von allerhand kaltem Braten	414
612. Kleine Farce-Pastetchen	416
613. Kleine Pastetchen von Fischen	417
614. Kleine Muster-Pastetchen	417
615. Kleine Pastetchen von Muscheln	418
616. Kleine Pastetchen von Krebsen	418
617. Gebäckene Kälber-Nieren	419
618. Gefüllte Nefeln	420
619. Mandel-Gebäckenes in Butterteig	420
620. Torte von gebratenen Kälber-Nieren	421
621. Quitten-Schnee	422
622. Nefel-Schnee	422
623. Mandel-Späne	423
624. Moscovitisches Mandel-Gebäckenes, oder mit Zucker gebrannte Mandeln	424
625. Portugiesisches Gebäckenes	425
626. Collatschen, oder eine Art Tortletchen von Reis-Mehl	425
627. Mandelschnitte	426
628. Anis-Gebäckenes	427
629. Oblat-Gebäckenes	427
630. Pommeranzen-Gebäckenes	428
631. Mandel-Tortletchen	428
632. Ulmer-Brod	429
633. Baumkuchen	430

552 Register zur achten Abtheilung

Regula	Pag.
634. Baumkuchen auf eine andre Art	431
Noch auf eine andre Art	431
635. Wafelkuchen	432
636. Wafelkuchen anderer Art	433
637. Wafelkuchen noch auf eine andre Art	434
638. Wafelkuchen noch anderer Art	434
639. Wafelkuchen noch auf andre Art	435
640. Mörskuchen	435
641. Wasserkuchen oder trockene Schneeballen	436
642. Krullkuchen, oder Zimmet: Röhren, auch Hollippen genannt	437
Zweytens auf eine andre Art	437
Drittes, noch auf eine andre Art	438
643. Sprüßgebakenes	438
644. Schneeballen	439
645. Zucker: Sprüßgebakenes	439
646. Englisch Schnittgebakenes	440
647. Englisch Schnittgebakenes in kleinen Pasteten: Formen	441
648. Schränkgebakenes	441
649. Zuckerstruben	442
650. Zuckerstruben anderer Art, sonst auch Craim brulee genannt	442
651. Citrongebakenes in Butter ausgebacken	443
652. Feingebakenes mit eingemachten Saften, oder auch mit Mandeln	443
653. Craim: Fridt, oder gebakenen Craim	444
654. Gebakene Apfelscheiben	445
655. Gebakene Birnen	446

von Torten und Gebäckenen. 553

Regula	Pag.
656. Gebäckene Artischocken	446
657. Gebäckene Spargel	447
658. Gebäckene Zuckerwurzeln	447
659. Gebäckene Krebse	447
660. Gebäckene Heering	448
661. Ein Budding	448
662. Budding auf eine andre Art	449
663. Englischen Mark-Budding	450
664. Budding auf einer Schüssel gemacht	451
665. Budding von Spinnat	451

Register

zur neunten Abtheilung.

Von Milch und Eiern.

Regula	Pag.
666. Einen Rohm zu machen	452. 453.
667. Süßmilch von Rühmilch	453
668. Mandel-Milch	454
669. Mandel-Käse	454
670. Ein Nüls, oder Bubbert, oder gebac- ke Milch	455
671. Eyer-Käse	456
672. Gebäckene Milch	456
673. Bubbert von 8 Eyerdottern	457
674. Englische Milch	457
675. Gebäckenen Caffee	458
676. Milch-Gellée	458
677. Blammanschée von Milch	459

678. Crain