

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

554 Register zur neunten Abtheilung

Regula	Pag.
678. Craim zu machen	460
679. Craim mit Mandeln	461
680. Craim mit Pistacien	461
681. Choccolade Craim	461
682. Thee Craim	462
683. Wein Craim, mit weißem und rothem Wein	462
684. Craim Brülee	462
685. Craim Brülee auf eine andre Art	463
686. Craim Brülee noch auf eine andre Art	463
687. Citron Craim	464
688. Citron Craim anderer Art	465
689. Citron Craim mit Wein als ein Schaum abgeschlagen	466
690. Ein delicater Brey	466
691. Kleine Pfannkuchen mit durchgestrichen nen Äpfeln oder eingemachten Sachen	467
692. Kleine Kuchen mit Johannisbeeren	468
693. Compot von Äpfeln oder Birnen, weiß und roth	469
694. Makronen Kuchen, oder ein Kuchen von feinen Nudeln	470
695. Ein ander Makronen Gebackenes	471
696. Amulett mit jungen Hopfen, oder mit Spinnat, oder mit Sauerampfer	472
697. Amulett mit Äpfeln	473
698. Amulett mit gerösteten Semmeln	473
699. Amulett mit allerhand geräucherten Sachen	474
700. Amulett mit Anshovis und gehackter Peterfille	474
701. Ein Brey oder Gemüse von Stärkmehl	475

Regula	Pag.
702. Verlohre Eyer mit einer Wein: Sose und Corinten, oder mit einer Sauerampfer: Sose, oder mit durchgestrichenen Johannisbeeren	475
703. Gefüllte Eyer	475
704. Eyer mit einer Robert: Sose	476
705. Rühren mit Nepseln	476
706. Ala Trieb von Eiern	477
707. Kleine Muster: Kuchen zum Aufheben	477
708. Das vortrefliche Pommeranzen: Wasser, als ein sehr angenehmes Sommer: Getränk	478
709. Das veritable Rossolis de Touraine	479
710. Kapaunen in 14 Tagen recht fett zu machen	479

Register

zur zehnten Abtheilung.

Von einigen wenigen und nöthigsten Confituren.

Regula	Pag.
1. Wälsche Nüsse einzumachen	480
2. Wälsche Nüsse weiß einzumachen	481
3. Kirschen einzumachen	482
4. Spanische Kirschen einzumachen	483
5. Kirschen ohne Steine, oder Kirschen: fleisch einzumachen	483
6. Kirschen noch auf eine andere Art einzumachen	484
7. Kir:	