

	Seite		Seite
Marillen = Salse - - - -	389	Weichsel = Salse - - - -	390
Ruß = Salse - - - -	390	Weinbeer = Salse - - - -	391
Pomeranzen = Salse - - - -	—	Zwetschen = Salse - - - -	—

Achtzehnter Abschnitt.

Von den verschiedenen Gefrorenen.

	Seite		Seite
Butter Gefrorenes - - - -	391	Pomeranzen Gefrorenes - - - -	394
Erdbeer = Gefrorenes - - - -	392	Schokolade = Gefrorenes - - - -	—
Kitten = (Quitten =) Gefrorenes - - - -	—	Vanille = Gefrorenes - - - -	—
Limonie = Gefrorenes - - - -	—	Weichsel = Gefrorenes - - - -	—
Maraschino = Gefrorenes - - - -	—	Zucker = Gefrorenes - - - -	—
Papina Gefrorenes - - - -	393	Zucker zum Gefrorenen zu läu-	
Pfirsich = Gefrorenes - - - -	—	tern, und alles herzurichten	395
Pistazien = Gefrorenes - - - -	—		

Neunzehnter Abschnitt.

Die beste Art, allerley Fleisch, Geflügelwerk und Fische einzumariniren, zu räuchern, einzusalzen und überhaupt gut zu erhalten.

	Seite		Seite
Alal zu mariniren - - - -	397	Gutes Kalbfleisch zu erkennen - - - -	404
Augsburger Cervelat zu machen - - - -	—	Kalbfleisch aufzubewahren - - - -	405
Bratwürste zu verfertigen - - - -	398	Krebse aufzubewahren - - - -	—
Federvieh lange zu erhalten - - - -	—	Lachs aufzubewahren - - - -	406
Fischen den moderigen Geschmack zu benehmen - - - -	399	Mastschweine zu schlachten - - - -	—
Gebackene Fische gut einzumariniren - - - -	—	Bricken zu mariniren - - - -	407
Fische zu räuchern - - - -	—	Rindfleisch einzupökeln - - - -	—
Fleisch vortheilhaft zu wählen - - - -	400	Rindfleisch und Schweinsfleisch zu räuchern - - - -	408
— zu bewahren - - - -	401	Schnecken einzumachen, daß sie lange bleiben - - - -	409
— zu beizen - - - -	—	Schöpfensfleisch zu erkennen, ob es gut sey - - - -	—
Forellen zu mariniren - - - -	402	Schinken zu erhalten - - - -	—
Gänse einzusalzen - - - -	—	Schweinsfleisch einzupökeln - - - -	410
Häringe einzumariniren - - - -	403	Spanferkel zu mariniren - - - -	—
— zu räuchern - - - -	—	Vögel zu bewahren - - - -	411
Hausen ein ganzes Jahr aufzubehalten - - - -	—	Westphälische Würste zu machen - - - -	—
Kalbsbraten frisch zu erhalten - - - -	404	Wildbret lange zu erhalten - - - -	—