

Das
Dritte Register /
Über
Das Koch- Condir- und Destillier- Buch.

A.		D.
Alle zu kochen	188	Destillier-Ofen zu zureichten 215
Aniß mit Brandewein zu destilliern	219	Erdbeeren-Wasser zu destillieren 216
Apricosen einzumachen	211.212	Enten zu kochen 176.179
Apffel-Fladen zubacken	190	Erbsen so grün zubereiten 171
Apffel-Milch	ibidem	Eyer Kuchen zubacken 190.193
Apffel-brey	ibidem	F
Apffel-Kuchen zu backen	192	Fleisch allerhand mit Merrettig 184
Apffel-Tarte zumachen	195.197	Fleisch-Tarte zumachen 5. 197
Apffel-Tarte auff Italiänisch	196	Fleisch einzufalzen 201
Apffel einzumachen	208	Fleisch zuräuchern 202
Artischocken Salat	170	Fenchel-Öel zu destillieren 219
Artischocken zu stoven	172	Frickedilien zumachen 177
Austern zu kochen	189	Füsse zuverwahren. 205
B		G
Birn-Tarte zumachen	195	Gebratene Gänß oder Enten zufüllen 185
Birn einzumachen	208	Gänsen den gäilen Schmack zubeneh- 185
Birn zu candisiren	ibidem	men
Blätter von Garten-Kräutern zubacken	192	Geräuchert Fleisch 173
Bodding zubacken	194	Gepresset Haupt-Fleisch zumachen 204
Brassen zu kochen	188	Gute Suppe zu kochen 189
Brühe über gesottene Stöer	ibidem	H
Brühe über Feld-Hüner oder Tauben	185	Hacksee zubereiten 184
C		Halbe Quitten-birn einzufetzen 209
Caninchen zu kochen	184	Harsje von Limonien 175
Capaun auff Spanische Manier zu kochen	183	Hecht schwanz zubraten 188
Citronen Fladen zumachen	191	Hecht auff Spanische Manier 187
Citronen Tarte	197	Hecht blau zu kochen ibidem
Conserv von Johannisbeeren	213	Hecht auff Französische Weise ibidem
Cucumern einzumachen	207	Huhn zu kochen mit grünen Kraut 174
	207	Huhn mit Sauerampff ibid.
	207	Huhn mit Reiß ibid.
	F f	Huhn