

---

# Inhalt.

---

## Erster Theil.

---

### Kurzer Vorbericht.

Von einigen, beym Kochen unentbehrlichen Gefäßen.	Seite 5
Etwas von der Einrichtung der Küche und der Feuerung	8

### Erstes Stück.

#### Allgemeine Vorbereitungs = Regeln.

1. Concentrirtes Bouillon.	
Reise; Bouillon	11
	2.

2.	Bouillon oder Fleischbrühe zu machen.	S. 14
3.	Brauner Bouillon oder Jus.	15
4.	Braise zu machen.	16
5.	Consommé oder Restaurant. Kraftbouillon.	17
6.	Weißer Coulis zu Saucen.	18
7.	Bechamelle zu machen.	19
8.	Marinade zu machen.	19
9.	Fisch: Coulis zu machen.	20
10.	Krebsbutter zu machen.	21
11.	Krebs: Coulis.	21
12.	à la Daube.	22
13.	Aspic oder Fleisch: Gelee.	22
14.	Vom Legiren.	23
15.	Vom Blanchiren.	23
16.	Vom Flammiren und Dressiren.	24
17.	Vom Bardiren.	25
18.	Vom Braten.	25
19.	Vom Grilliren und Paniren.	27
20.	Vom Sautiren.	27
21.	Eine Klare einzurühren.	28
22.	Farße zu einer kalten Pastete.	29
23.	Farße zu einer warmen Pastete.	29
24.	Passirte Farße zu machen.	30
25.	Fisch: Farße.	31
26.	Abgeriebene Butter.	31
27.	Purée.	32
28.	Saint Menour.	32
29.	Vom Schmoren und Dämpfen.	33
30.	Degraissiren.	33

31. Crouton zu machen.	Seite 33
32. Friture	33
33. Einen Rand auf eine Schüssel zu setzen.	34
34. Schnee von Eyweiß zu schlagen.	35
Federvieh fett zu machen	35
Vom Einpökeln und Räuchern.	37

## Zweytes Stück.

## Von den Suppen.

1. Deutsche Suppe, mit einem Capain oder Hahn	39
2. Schwedische Suppe.	40
3. Pohlische Zwiebelsuppe.	41
4. Russische Suppe mit Kepphühnern und Linsen	41
5. Französische Frühjahrs; Suppe.	42
6. Holländische Krebs; Suppe.	43
7. Italienische Suppe von Fischen	44
8. Grüne Erbsuppe	45
9. Hasensuppe	46
10. Suppe à la Reine.	47
11. Kartoffel; Suppe.	48
12. Kirsch; Suppe.	48
13. Hafer; Suppe.	49
14. Penade; Suppe.	49
15. Schaum; Suppe.	49
16. Sajo; Suppe.	50
17. Suppe von Reismehl oder Gries.	50
18. Chokoladen; Suppe.	51

19. Citronen: Suppe.	Seite 51
20. Biersuppe	52
21. Kirsch: kalte Schale.	52
22. Apfelsinen: kalte Schale.	52

## Drittes Stück.

## A. Von den Saucen.

1. Sauce hachée	54
2. Austern: Sauce.	55
3. Trüffel: Sauce.	56
4. Purée von Zwiebeln	56
5. Sauce: Robert von Zwiebeln.	57
6. Champignons: Sauce.	57
7. Sauce Remoulade, Italienne, kalt.	58
8. Orangen: Sauce	59
9. Sauce à l'Espagnole.	59
10. Sauce claire.	60
11. Kirsch: Sauce.	60
12. Hagebutten: Sauce.	61
13. Himbeer: Sauce.	61
14. Wein: Sauce zu Fischen.	61
15. Wein: Sauce zu Pudding.	62
16. Grüne Sauce.	62
17. Holländische Sauce.	62
18. Sahn: Sauce mit Dill.	63
19. Sauce à la Creme.	63
	20.

20. Krebs : Sauce.	Seite 63
21. Sardellen : Butter.	64
22. Sardellen : Sauce.	64

## B. Von Ragout melé.

1. Ragout melé, weiß	64
2. Ragout melé, braun.	65
3. Ragout zu kleinen Pasteten.	65
4. Salbicon von Fasänen oder Kepphühnern.	66

## C. Von Frituren.

1. Ausgebackenes Salbicon oder Cracovic.	67
2. Croquet gebacken.	68
3. Gebackene Austern.	68
4. Sardellen gebacken.	68
5. Frituren von Kälbermilch.	68
6. Frituren vom Capaun.	69
7. Frituren vom Fisch.	69
8. Frituren vom Fisch auf eine andere Art.	69
9. Austern in Schalen zu braten.	70

## Viertes Stück.

Von der Zubereitung verschiedener  
Fleischarten.

## A. Vom Rindfleische.

1. Rinderbrust; Kern zu kochen.	Seite 72
2. Rinder; Nachbrust, en St. Menour.	72
3. Rinder; Schwanzstück à la Draise glacirt.	73
4. Rindfleisch auf Preussische Art.	74
5. Geschmortes Rindfleisch.	75
6. Grillirte Rinder; Cotelettes.	75
7. Rinder; Filet, oder Wehr; und Sendenbraten	76
8. Rinderbraten.	76
9. Boeuf Stouir auf Englische Art.	77
10. Boeuf à la Mode	77
11. Rinderzunge mit Kirsch; Sauce.	78
12. Rinder; Eingeweide mit Märktischen Rüben	78
13. Rinder; Gaumen.	79
14. Rinder; Gehirn.	79

## B. Vom Kalbfleische.

1. Kälberkeule en Bechamelle.	79
2. Friandeau von Kalbfleisch.	80
3. Gespickte Kälberbrust.	81
4. Glacirte Kälbermilch.	81
5. Sauté von Kälbermilch.	81
6. Fricassée von Kälberbrust.	82
7. Roulets von Kalbfleisch.	82
	8.

8. Kälber: Cotelettes grillirt.	Seite 83
9. Gebackene Kälber: Cotelettes.	83
10. Glacirte Kälber: Cotelettes.	84
11. Cotelettes sautées en Minute.	84
12. Kälber: Tendrons en Bechamelle.	84
13. Glacirte Tendrons.	85
14. Ausgebäckene Tendrons.	85
15. Kälberkeule mit Muschel: Sauce.	85
16. Escalop vom Kalbe.	86
17. Ausgebäckene Kälberfüße.	86
18. Kälberkopf mit Sardellen: Sauce.	86
19. Gespickte Kälberleber.	86
20. Grillirte Kälberzungen.	87
21. Blanquet von Kalbsbraten.	87
22. Hachée von Kalbsbraten.	88
23. Ragout von Kalbsbraten.	88
24. Kalbsgekröse en Fricassée.	88

### C. Vom Hammel- und Lammfleische.

1. Hammelkeule mit frischen Gurken glacirt.	89
2. Hammelkeule marinirt.	89
3. Hammel: Cotelettes glacirt und grillirt.	90
4. Hammelbrust glacirt.	90
5. Grillirte Hammelbrust.	90
6. Hammel: Quarrés glacirt.	91
7. Lammbrust farßirt und glacirt.	91
8. Ein Lammrücken statt Röhzimmer.	91
9. Cotelettes vom Lamm.	92
	10,

10. Fricassée von Lamnbrust,	Seite 92
11. Ballon von Lamm,	92

### D. Von Schweinefleische und von Würsten.

1. Schinken mit rother Wein: Glace.	92
2. Koulade vom Schwein.	92
3. Wilde Schweinsbrust mit Kirsch: Sauce panirt	94
4. Farfirter wilder Schweinskopf.	95
5. Schweinesülze.	96
6. Schinken glacirt.	96
7. Mehrbraten vom Schwein.	97
8. Fauersche Bratwurst.	97
9. Saucissen.	98
10. Zungenwurst kalt zu essen.	98
11. Braunschweiger Schlackwurst.	99
12. Wilde Schweinswurst.	99
13. Hasenwurst.	100
14. Leberwürste vom Schwein.	101
15. Wurst à la Francoise.	101
16. Wilde Schweinskeule in ihrem eignen Jus.	102

## Fünftes Stück

## Von allerley Federvieh.

## A. Vom zahmen Federvieh.

1. Calcun à la Braise.	Seite 103
2. Puter farfirt à l' Italienne kalt.	104
3. Sauté vom Calcun oder Capaun.	105
4. Junge Hühner mit Drexspargel.	105
5. Fricassee von Hühnern.	106
6. Blanquet vom Capaun.	106
7. Grillirte Tauben.	107
8. Grillade von jungen Hühnern oder Capaunen.	107
9. Capaun mit Aустern.	108
10. Junge Hühner à l' Italienne.	108
11. Gänse; Sülze zu machen.	109
12. Ausgebakene Hühner.	109
13. Enten mit einer Holländischen Sauce.	110
14. Gans mit Aepfel: Sauce.	110

## B. Vom wilden Federvieh.

1. Salmy vom Fasan oder Nepphühnern.	111
2. Wilde Enten mit Oliven.	111
3. Wilde Gans mit Pfeffergurken.	112
4. Auerhahn.	112
	5.

- |                                   |           |
|-----------------------------------|-----------|
| 5. Trappe à la Braise.            | Seite 112 |
| 6. Fricassée von Wachteln.        | 113       |
| 7. Repphühner mit Orangen: Sauce, | 113       |
| 8. Gratin von Kramsvögeln.        | 113       |

### Sechstes Stück.

#### Von allerley Wildbret.

- |                            |     |
|----------------------------|-----|
| 1. Hirschzimmer zu kochen. | 114 |
| 2. Sauté von Hasen.        | 115 |
| 3. Civetti von Hasen.      | 116 |
| 4. Friandeau von Wild.     | 116 |

### Siebentes Stück.

#### Von Pasteten.

##### A. Kalte Pasteten.

- |                                   |     |
|-----------------------------------|-----|
| 1. Kalte Pastete von Schinken.    | 117 |
| 2. Kalte Pastete vom Reh.         | 118 |
| 3. Kalte Pastete vom Hasen.       | 119 |
| 4. Kalte Pastete von Birkhühnern. | 119 |

5. Kalte Fasan: oder Nepphühner: Pastete. S. 119  
 6. Kalte Pastete von Gänselebern. 119

## B. Warme Pasteten.

1. Eine warme Fasanen: Pastete. 120  
 2. Warme Pasteten von Nepphühnern,  
 vom Capaun, Calcun. 121  
 3. Warme Pastete von Waldschneppen. 121  
 4. Warme Pasteten von Kramsvögeln und  
 Picafinen. 122

## C. Warme Buttermteig: Pasteten.

1. Schüssel: Pastete von jungen Hühnern 123  
 2. Pastete von Haringen. 124  
 3. Pastete vom Hecht und Karpfen. 124  
 4. Pastete von Stockfisch. 125

## D. Kleine Pasteten.

1. Muster: Pasteten. 125  
 2. Kalbfleisch: Pasteten. 126  
 3. Kleine Pasteten mit Ragout. 127  
 4. Kleine Pasteten von Fasanen. 127  
 5. Hache: Pasteten. 127

6. Fisch; Pasteten en Bechamelle.	Seite 127
7. Fisch; Pasteten anderer Art.	128
8. Krebs; Pasteten.	128
9. Kartoffel; Pasteten	128

### Achtes Stück.

### Von den Fischen.

1. Flußfische aus dem Salz zu kochen.	130
2. Seefische aus dem Salz zu kochen.	131
3. Steinbutte mit einer Holländischen Sauce.	132
4. Bürgerlicher Buttersfisch.	132
5. Karpfen à la Polonoise.	133
6. Speckbücklinge grillirt.	134
7. Gespickter Hecht gebacken.	134
8. Gespickter Karpfen.	135
9. Matelot vom Fisch.	135
10. Friandeau vom Hecht.	135
11. Fricassée vom Hecht.	136
12. Ragout von Quappensebern.	136
13. Frischer Lachs.	137
14. Geräucherter Lachs en Caisse.	137
15. Lachs grillirt.	138
16. Hal und Hechte en Marinade.	139
17. Geräucherte, marinirte Muräne.	139
	18.

- |  |           |
|--|-----------|
| 18. Bleiße oder Karpfen auf dem Roste<br>zu braten.        | Seite 140 |
| 19. Hechte oder Zander auf dem Roste<br>zu braten.         | 140       |
| 20. Hechte auf der Schüssel gestoft                        | 141       |
| 21. Hecht am Spieße gebraten.                              | 141       |
| 22. Hechte mit weißen Rüben.                               | 141       |
| 23. Karauschen gebacken.                                   | 142       |
| 24. Psüch; Hecht.  | 142       |
| 25. Zander, Seebörs à la Bechamelle ge-<br>backen.         | 143       |
| 26. Koulade von Kal  | 144       |
| 27. Galatin von Kal.                                       | 144       |
| 28. Laberdan zu kochen.                                    | 145       |
| 29. Bachschmerlen zu kochen                                | 145       |
| 30. Seezunge zu backen.                                    | 145       |
| 31. Frisch gefangene Häringe und Neun-<br>augen zu kochen. | 146       |
| 32. Neunaugen zu braten.                                   | 146       |
| 33. Marinirte Störe.                                       | 146       |
| 34. Trockene Schollen zu kochen.                           | 147       |
| 35. Schleiß mit Speck und Zwiebeln.                        | 147       |
| 36. Häringe en Papillote.                                  | 147       |
| 37. Seehummer zu kochen.                                   | 148       |
| 38. Krebse zu kochen.                                      | 148       |
| 39. Krebse mit Sahne und Dill,                             | 148       |
| 40. Marterkrebse.  | 149       |
| 41. Fricassée von Fröschen.                                | 149       |
| 42. Muscheln zu kochen.                                    | 149       |

- |                               |       |     |
|-------------------------------|-------|-----|
| 43. See: Stinte gebacken.     | Seite | 150 |
| 44. Börse à la Tartare, kalt. |       | 150 |
| 45. Forellen en Gallaty.      |       | 150 |

## Neuntes Stück.

## Von Gemüsen und Gartengewächsen.

- |  |     |
|--|-----|
| 1. Grüne Erbsen zu kochen.                       | 151 |
| 2. Grüne Bohnen.                                 | 152 |
| 3. Junge Mohrrüben.                              | 152 |
| 4. Spargel zu kochen.                            | 152 |
| 5. Blumenkohl zu kochen.                         | 153 |
| 6. Artischocken mit Sauce.                       | 153 |
| 7. Gestofte Endivien.                            | 153 |
| 8. Spinat.                                       | 154 |
| 9. Sauerampfer.                                  | 154 |
| 10. Zuckererbsen zu kochen.                      | 154 |
| 11. Gestofter Kopfsalat.                         | 155 |
| 12. Farfirter Kopfsalat.                         | 155 |
| 13. Farfirte Gurken.                             | 155 |
| 14. Märkische, kleine Rüben.                     | 155 |
| 15. Grünen oder braunen Kohl mit Ka-<br>stanien. | 156 |
| 16. Sauerkraut mit Aустern und Hasen;<br>braten. | 156 |
| 17. Savoyer Kohl.                                | 156 |
|  | 18. |

- |     |                                       |       |     |
|-----|---------------------------------------|-------|-----|
| 18. | Weißer Kohl.                          | Seite | 157 |
| 19. | Melirtes Gemüse auf Englische Art.    |       | 157 |
| 20. | Trockene Erbsen mit Pöckelfleisch.    |       | 158 |
| 21. | Erbsen ohne Hülsen.                   |       | 158 |
| 22. | Linzen zu kochen mit Nepphühnern.     |       | 158 |
| 23. | Weißer Bohnen.                        |       | 159 |
| 24. | Große Bohnen zu kochen.               |       | 159 |
| 25. | Kohlrabi.                             |       | 159 |
| 26. | Kartoffeln zu kochen.                 |       | 159 |
| 27. | Kartoffeln gebraten.                  |       | 159 |
| 28. | Gebackene Kartoffeln mit Parmesankäse |       | 160 |
| 29. | Rother Kohl mit Äpfeln.               |       | 160 |
-

---

 Zweyter Theil.
 

---

## Erstes Stück.

## Von Entrees und combinirten Gerichten.

- |   |         |
|---|---------|
| 1. Casserolle au Ris mit Cnefs von Hüh-<br>nern.  | Seite 1 |
| 2. Timbal von Reis mit Ragout von<br>Kälbermilch. | 4       |
| 3. Poyiets von Kalbfleisch.                       | 5       |
| 4. Chartreuse von Wurzeln.                        | 5       |
| 5. Grenade von Blumenkohl.                        | 6       |
| 6. Hammelkeule en Surprise.                       | 7       |
|   | 7.      |

7. Filets von Calcan; Brust marbré.	Seite 7
8. Filets von Rieh mit Cornichons.	8
9. Macarony gebacken.	8
10. Reiß au Four à l'Italienne.	9
11. Grifette von kleinen Ital. Nudeln.	10
12. Harstelets.	10
13. Gespickte Puterbrüste glacirt.	11
14. Hospot mit Hammelschwänzen.	12
15. Ein großer Karpfen als Melever mit Ragout.	12
16. Aspic von Hühnern.	14

## Zweytes Stück.

## Von Gelee und blanc Manger.

1. Gelee von Hirschhorn.	15
2. Gelee von Kälberfüßen.	16
3. Punsch; Gelee von Hausenblase.	16
4. Himbeeren; Gelee.	17
5. Johannisbeeren; Gelee.	17
6. Aepfel; Gelee.	18
7. Quitten; Gelee.	18
8. Kraft; Gelee.	19
9. Blanc Manger.	19
10. Blanc Manger von Vanille.	20
11. Blanc Manger von Pistazient.	20

## Drittes Stück.

## Von verschiedenen Braten.

1. Ein Hirschzimmer zu braten.	Seite 21
2. Kehrücken zu braten.	22
3. Ein wildes Schweinszimmer oder Keule zu braten.	22
4. Einen Hasen zu braten.	22
5. Fasanen zu braten.	23
6. Feldhühner zu braten.	23
7. Capaunen zu braten.	23
8. Schnepfen zu braten.	24
9. Kramsvögel zu braten.	24
10. Lerchen zu braten.	25
11. Kälberbraten.	25
12. Hammelbraten.	25
13. Lammbraten.	25
14. Calcun zu braten.	25
15. Calcun mit frischen Trüffeln gebraten.	26
16. Gänse zu braten.	26
17. Enten zu braten.	26
18. Zunge Tauben zu braten.	27
19. Ortolanen zu braten.	27
20. Haselhühner zu braten.	27

## Viertes Stück.

## Von Salat.

1. Hävings : Salat.	Seite 28
2. Sardellen : Salat.	29
3. Sellerie : Salat.	29
4. Kopfsalat	30
5. Wurzel : Salat.	30
6. Kräuter : Salat.	31

## Fünftes Stück.

## Von verschiedenen Compotes.

1. Compote von Apfelsinen.	32
2. Compote von Kastanien.	33
3. Compote von Borsdorfer Aepfeln.	33
4. Compote von Kirschen.	33
5. Compote von Apricosen.	34
6. Compote von Quitten.	34
7. Compote von Birnen.	34
8. Compote von Stachelbeeren.	35
9. Compote von Himbeeren und Erdbeeren.	35
10. Compote von Melonen.	35
11. Compote von frischen Pflaumen.	36
12. Compote von Brunellen.	36
13. Marmelade von Aepfeln.	36

## Sechstes Stück.

## Von Puddings, Mehl- und Eierspeisen.

## a. Vom Pudding.

1. Englischer Pudding.	Seite 37
2. Reiß; Pudding.	38
3. Aepfel; Pudding.	38
4. Mehl; Pudding.	39
5. Krebs; Pudding.	39
6. Hecht; Pudding.	40
7. Stockfisch; Pudding.	40

## b. Von Mehlspeisen.

1. Wiener Mehlspeise.	41
2. Spinat; Strudel.	41
3. Krebs; Strudel.	42
4. Gebackener Gries mit Kirschen.	43
5. Gebackener Sajj.	43
6. Aepfel; Brot.	44
7. Farbirte Dampf; Strudeln.	45
8. Gebackener Reiß mit Aepfeln.	46
9. Kalter Reiß mit Aepfeln.	47
10. Kalter Reiß mit Orange und Apricosen.	47
11. Charlotte von Aepfeln.	48
12. Frisette von Bisquit.	49
	13.

- |     |                               |          |
|-----|-------------------------------|----------|
| 13. | Russische Vulkan.             | Seite 49 |
| 14. | Raspelkornel mit rothen Wein. | 49       |

## c. Von Eyspeisen.

- |     |   |    |
|-----|---|----|
| 1.  | Omelettes à la Neige.                           | 50 |
| 2.  | Omelettes à la Francoise mit Zwiebel-<br>Sauce. | 50 |
| 3.  | Farsirte Omelettes.                             | 51 |
| 4.  | Omelettes mit Apfelmus.                         | 51 |
| 5.  | Omelettes mit Schinken.                         | 51 |
| 6.  | Englische Omelettes.                            | 52 |
| 7.  | Plinsen zu backen.                              | 52 |
| 8.  | Eyer en Bechamelle.                             | 53 |
| 9.  | Spiegel; Eyer.                                  | 53 |
| 10. | Verlorne Eyer.                                  | 54 |
| 11. | Rühr; Eyer.                                     | 54 |
| 12. | Eyerkäse zu machen.                             | 55 |
| 13. | Milch von Eyern.                                | 55 |

## Siebentes Stück.

## Von Cremes.

- |    |                           |    |
|----|---------------------------|----|
| 1. | Cremie von Sahne Belaute. | 57 |
| 2. | Thee; Creme.              | 58 |
| 3. | Chokoladen; Creme.        | 58 |
|    |                           | 4. |

4. Vanille: Creme.	Seite 58
5. Kaffee: Creme.	58
6. Creme von Eyern und Pistazien.	59
7. Creme brouillée.	59
8. Wein: Creme.	60
9. Spanische Creme.	60
10. Orangen: Creme.	60
11. Citronen: Muß.	60
12. Flammary von Reismehl.	61
13. Ciffel von Haferschrot.	61
14. Creme von Sajo.	62

### Achtes Stück.

#### Verschiedene Backwerke.

1. Einen Baumkuchen zu backen.	64
2. Baumkuchen mit Chokolade.	65
3. Baum: Torte.	66
4. Wiener: Torte.	66
5. Brot: Torte	67
6. Torte von weißem Brote.	67
7. Sand: Torte.	68
8. Citronen: Torte.	68
9. Mandel: Torte.	69
10. Torte von Rindermark.	69
11. Kartoffel: Torte.	70
12. Creme: Torte.	70
	13.

13.	Fingcr : Torte.	Seite 71
14.	Torte en Etage.	71
15.	Berg : Torte.	71
16.	Bisquit : Kuchen.	73
17.	Bisquit : Kuchen anderer Art.	73
18.	Chokoladen : Bisquit.	73
19.	Citronen : Bisquit.	74
20.	Kleine Bisquits oder Zuckerbrot.	74
21.	Apffel : Torte.	74
22.	Brunellen.	75
23.	Apfel : Kuchen.	75
24.	Marzipan von Mandeln.	75
25.	Crocando zu machen.	76
26.	Mandelspäne.	76
27.	Mandelspäne auf eine andere Art.	77
28.	Bisquit : Späne.	77
29.	Citronen : Späne.	77
30.	Butter : Bisquit.	77
31.	Holländischer Kuchen.	78
32.	Einen feinen Süster zu backen.	78
33.	Spritzkuchen.	79
34.	Schneebälle.	79
35.	Prinzessin : Brot.	80
36.	Pfannkuchen.	80
37.	Meriquens mit saurer Sahne.	81
38.	Wasserkuchen zu backen.	82
39.	Bignets bavois.	82
40.	Wiener : Callatschen.	83
41.	Zucker : Callatschen.	83
		42.

42.	Carlsbader : Callatschen,	Seite 84
43.	Englische Tourtelettes,	84
44.	Reiß : Tourtelettes,	85
45.	Citronen : Tourtelettes,	85
46.	Tourtelettes mit Citronen : Creme,	85
47.	Englische Brezeln,	86
48.	Pflaumenkuchen,	86
49.	Kirschkuchen,	87
50.	Creme : Kuchen,	87
51.	Tabacksrullen,	88
52.	Verlangour,	88
53.	Zimmet : Waffeln,	89
54.	Portugieser Kuchen,	89
55.	Mapf : oder Topf : Kuchen,	89
56.	Anießkuchen,	90
57.	Orange : Kuchen,	90
58.	Chokoladen : Kuchen,	91
59.	Krause Kuchen,	91
60.	Wespenneß,	92
61.	Zimmet : Kuchen,	92
62.	Kaiserkuchen,	92
63.	Zuckerbrezeln,	93
64.	Sahnekuchen,	93
65.	Eisenkuchen,	93
66.	Mandel : Callatschen,	94
67.	Roulade von Mandeln,	94
68.	Englisches Schnittgebäckes,	95
69.	Tausendjahrkuchen,	95
70.	Pfefferkuchen,	96

71.	Kaffee-Brot.	Seite	96
72.	Mandelkränze.		96
73.	Zuckerschnitte.		97
74.	Krebstuchen.		97
75.	Kleine Butterbrezeln.		97

## Neuntes Stück.

## Von Gefrorenen.

1.	Wie das Gefrorene angefertigt wird.	98
2.	Gefrorenes von Früchten.	99
3.	Gefrorenes von Citronen.	99
4.	Gefrorenes von Punsch.	100
5.	Gefrorenes von Sahne mit Vanille	100
6.	Gefrorenes von Makaronen.	100
7.	Gefrorenes von Kaffee.	100
8.	Gefrorenes von Thee.	101
9.	Gefrorenes von Chokolade.	101
10.	Gefrorenes von schwarzem Brote.	101
11.	Gefrorenes von Sahne mit ganzen Erdbeeren	102
12.	Gefrorenes von Marasquin.	102

## Zehntes Stück.

## Von eingemachten Früchten.

1.	Apricosen mit Kernen einzumachen.	104
2.	Apricosen: Marmelade.	105

3.	Himbeeren: und Johannisbeeren: Gelee	S. 105
4.	Ganze Himbeeren und Johannisbeeren.	106
5.	Rothe und schwarze Kirschen einzu: machen.	107
6.	Hagebutten: Marmelade.	107
7.	Essig: Pflaumen und Kirschen.	108
8.	Branntwein: Früchte.	108
9.	Kleine grüne Pomeranzen,	109
10.	Orangen: Blüthe.	110
11.	Grüne Pflaumen.	110
12.	Salzgurken einzumachen.	111
13.	Essiggurken einzumachen.	111
14.	Champignons einzumachen.	112
15.	Soja zu verfertigen.	112

### Elftes Stück.

#### Von den Punsch.

1.	Apfelsinen: Punsch, kalt.	114
2.	Champagner: Punsch, kalt.	115
3.	Kalter Punsch von Ananas.	115
4.	Kalter Kirschpunsch.	116
5.	Warmer, rother Punsch.	116
6.	Warmer, weißer Punsch.	117
7.	Pfirsichen: Punsch à la Prince Louis de Prusse.	117
8.	Eispunsch von Himboeren.	118
		9.

9. Eispunsch von Apfelsinen.	Seite 119
10. Einen warmen Meispunsch zu machen.	119
11. Eispunsch von Vanille auf vier Bouz teilen.	120
12. Eispunsch von Marasquin.	120
13. Ein warmer Eyerpunsch.	121
14. Pohnischer Thee.	121
15. Ein Englischer Punsch.	122
 Anhang für den Koch im Feide.	 123

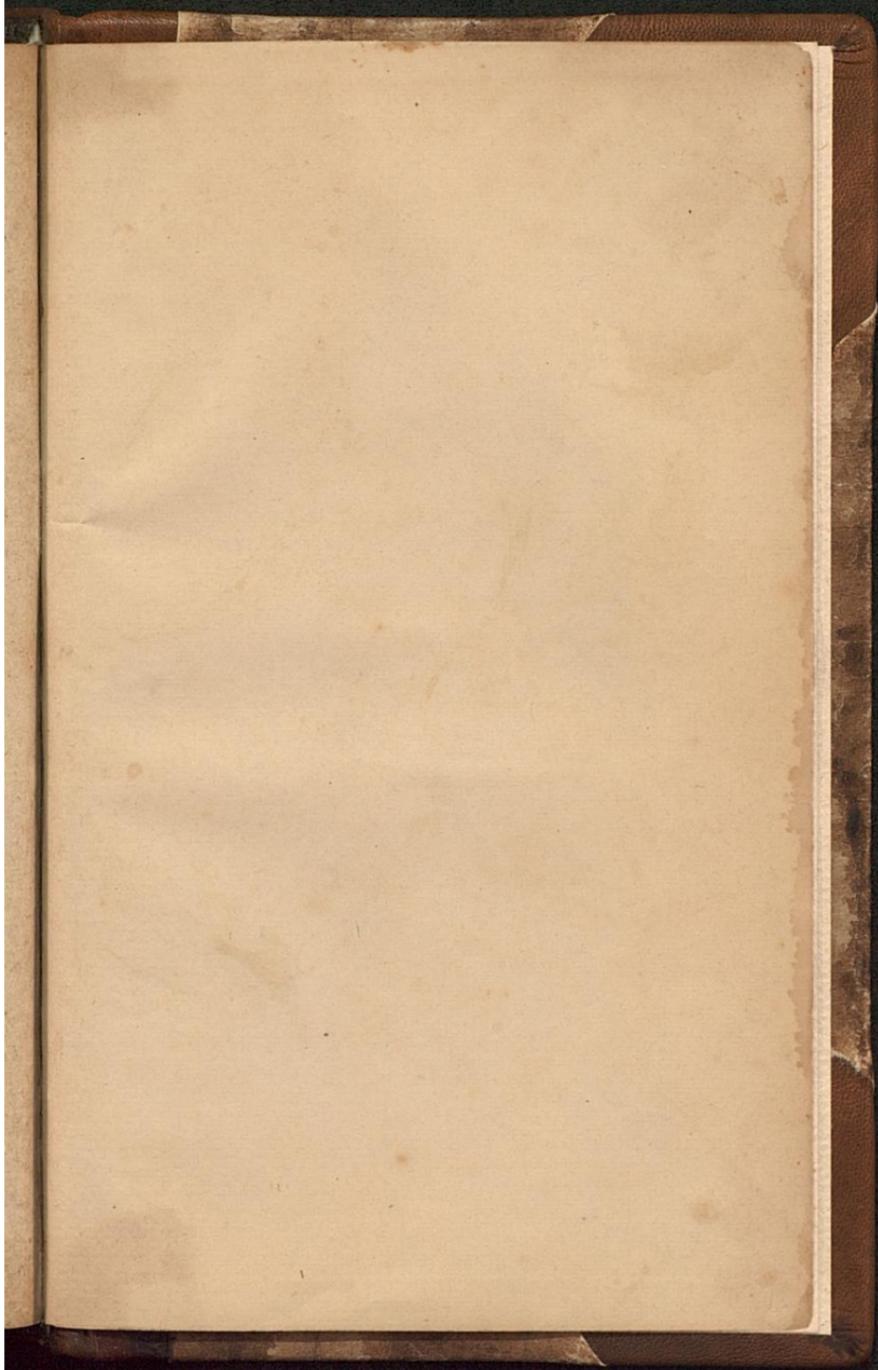
# Verbesserungen.

## Erster Theil.

- Seite. 7. Zeile 10. von oben lies statt  $\frac{3}{4}$  Fuß,  
1 Fuß breit.
- S. 9. Z. 5. von oben l. st. 9 Zoll, 1 Fuß.
- 80. — 3. von oben l. st. dicken, weißen Coultis
- 81. — 8. von oben l. st. Stacirte, Glacirte.
- 82. — 19. von oben l. st. lang, lang.
- 120. — 7. von oben l. st. basonders, besonders
- 125. — 17. von oben l. st. Mehl, Butter und  
Mehl.
- 131. — 13. von oben l. st. geschmolzene Butter,  
frische Butter.
- 158. — 1. von oben l. st. Sajo, Soja.

## Zwenter Theil.

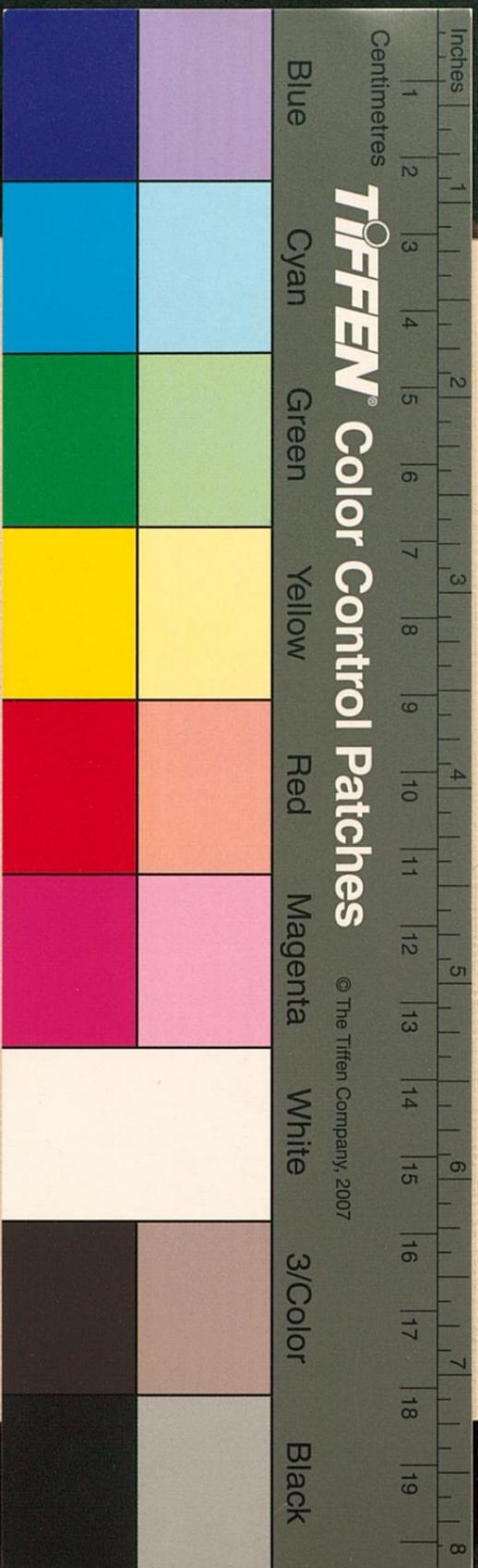
- S. 5. Z. 3. 3. von unten l. st. einen Zoll lang,  
 $1\frac{1}{2}$  Zoll.
- 8. — 3. von unten l. st.  $1\frac{1}{2}$  Pfund,  $\frac{1}{2}$  Pfund  
abgekochte Pökel-Rinder-Zunge.
- 23. — 9. von unten l. st. so macht, sonst macht.
- 56. — 2 von oben muß es heißen, in kochen;  
des Wasser setzt man dann die Form, deckt ic.
- 80. Z. 15. von oben l. st. warmen Ofen, warmen  
Orte.
- In beyden Theilen soll das Wort Fricandea,  
Fricandea heißen.











Inches 1 2 3 4 5 6 7 8

Centimetres 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19

Centimetres

# TIFFEN® Color Control Patches

© The Tiffen Company, 2007

Blue Cyan Green Yellow Red Magenta White 3/Color Black

