
 Zweyter Theil.

Erstes Stück.

Von Entrees und combinirten Gerichten.

- | | |
|---|---------|
| 1. Casserolle au Ris mit Cnefs von Hüh-
nern. | Seite 1 |
| 2. Timbal von Reis mit Ragout von
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-
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. Napf : oder Topf : Kuchen,	89
56. Anisekuchen,	90
57. Orange : Kuchen,	90
58. Chokoladen : Kuchen,	91
59. Krause Kuchen,	91
60. Wespennest,	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 Brode.	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 Punschen.

1.	Apfelsinen: Punsch, kalt.	114
2.	Champagner: Punsch, kalt.	115
3.	Kalter Punsch von Ananas.	115
4.	Kalter Kirschkpunsch.	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 Weispunsch zu machen.	119
11. Eispunsch von Vanille auf vier Bouz teillen.	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

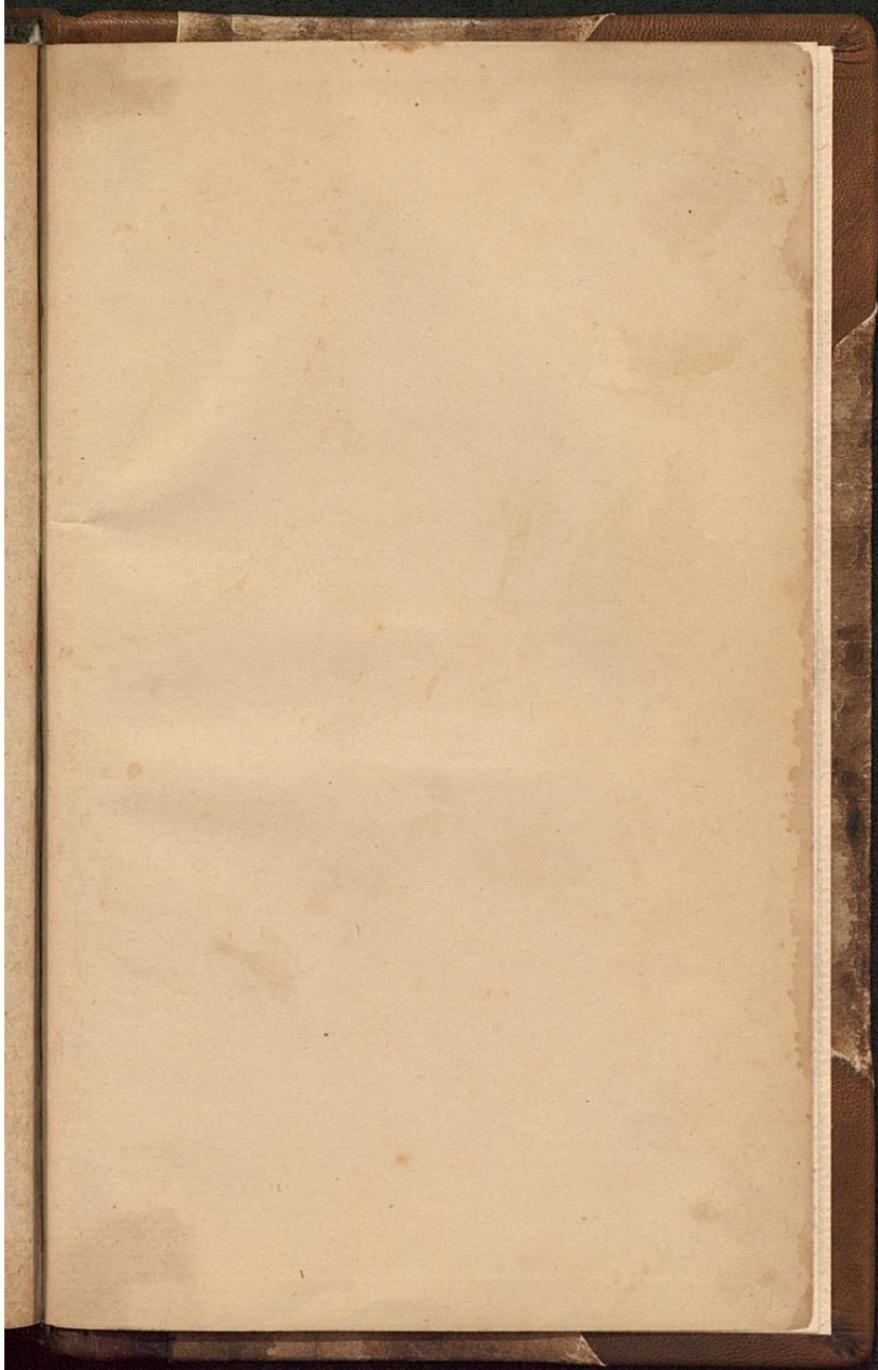
Verbesserungen.

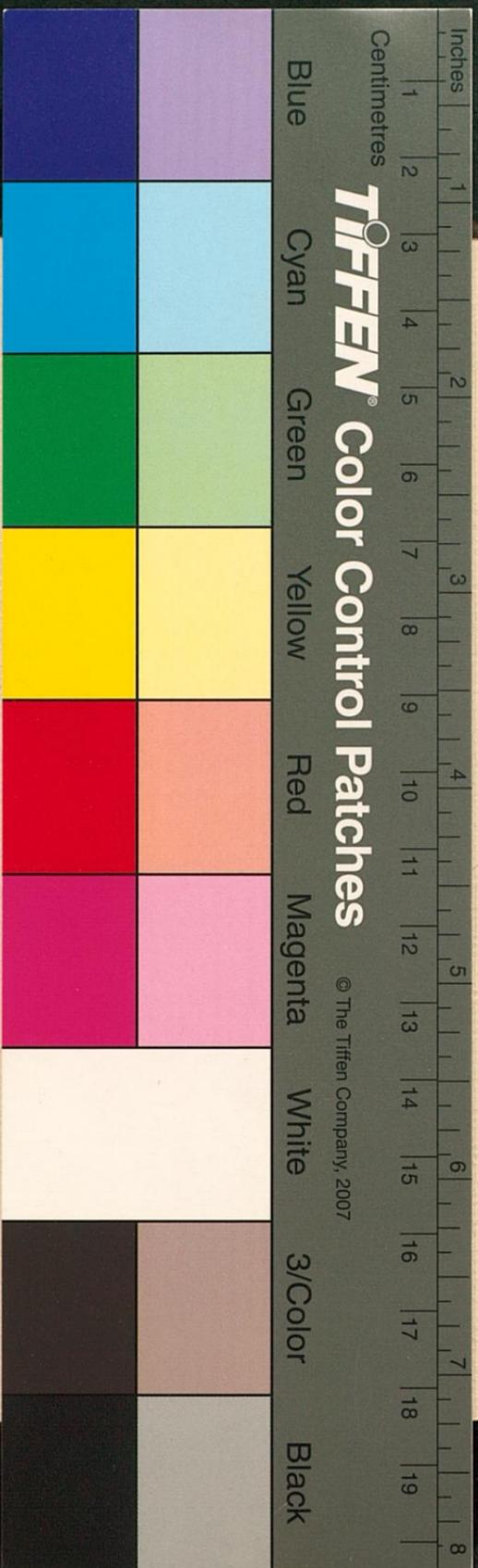
Erster Theil.

- 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 Fricandau,
Fricandau heißen.





Inches
Centimetres

TIFFEN® Color Control Patches

© The Tiffen Company, 2007

Blue Cyan Green Yellow Red Magenta White 3/Color Black

