

Regula	Pag.
702. Verlohrene 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:	

556 Register zur zehnten Abtheilung

Regula	Pag.
7. Kirschen noch auf eine andere Art einzumachen	484
8. Kirschen ohne Steine noch auf eine andre Art	485
9. Kirschen noch auf eine andre Manier einzumachen	485
10. Johannisbeeren einzumachen	486
11. Johannisbeeren auf eine andre Art einzumachen	487
12. Stachelbeeren einzumachen, daß sie grün bleiben	487
13. Stachelbeeren einzumachen auf eine andere Art	488
14. Quitten einzumachen	489
15. Pflüsig und Apricosen einzumachen	490
16. Unreife Pflaumen einzumachen	491
17. Reife Pflaumen einzumachen	491
18. Pflaumen, die grün bleiben	492
19. Melonen einzumachen	492
20. Melonen auf eine andre Art einzumachen	493
21. Äpfel oder Birnen einzumachen	493
22. Die kleinen Zuckerbirnen einzumachen	494
23. Pommeranzen-Schalen einzumachen	495
24. Citron-Schalen einzumachen	495
25. Citronen und Pommeranzen-Schalen auf eine andre Art einzumachen	495
26. Von allerhand Säften einzukochen. Ein Quitten Saft	497
27. Johannisbeeren- oder Kirschen-Saft ohne Zucker einzukochen	498
28. Eine Erinnerungs-Regel wegen derer vorherstehenden eingemachten Sachen und Säften	499

29. Apri:

Regula

Pag.

29. Apricosen zu trocken	:	500
30. Aepfel zu trocken	:	501
31. Birnen zu trocken	:	501
32. Citronen- und Pommeranzen-Schalen zu trocken	:	502
33. Wein-Trauben zu trocken	:	502
34. Stachelbeeren zu trocken	:	503
35. Kirschen zu trocken	:	503
36. Pfirsig zu trocken, die grün sind	:	504
37. Quitten zu trocken, daß sie weiß bleiben	:	504
38. Zwetschen zu trocken	:	506
39. Pfirsig zu trocken	:	506
40. Mandelteig zu Marcipan	:	507
41. Marcipanen-Teig anderer Art	:	507
42. Ein Guß auf die Marcipanen	:	509
43. Makronen zu machen	:	509
44. Zucker-Plätzchen	:	512
46. Mandel-Bisquit	:	514
47. Citronen-Bisquit	:	514
47. Zucker-Brod	:	514
48. Zucker-Pfeffer-Nüsse	:	515
49. Kleine Mandel-Kränze	:	516
50. Das Aufgelaufene Zuckerwerk	:	517
51. Johannisbeeren zu überzuckern	:	517
52. Kirschen zu überzuckern	:	518





© The Tiffen Company, 2007

TIFFEN® Gray Scale

A	1	2	3	4	5	6	8	9	10	11	12	13	14	14	15	17	17	18	18	19
	R	G	B				W	G	K				C		Y	M				
	●	●	●				●	○	●				●		●	●				

TIFFEN® Color Control Patches

© The Tiffen Company, 2007

Blue	Cyan	Green	Yellow	Red	Magenta	White	3/Color	Black
●	●	●	●	●	●	●	●	●
●	●	●	●	●	●	●	●	●

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

Inches: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8