

202882 Murrin's Journal  
Vollständige theoretisch-praktische *1. Abtheilung*  
*N. 4.*

# Unleitung

zur feineren

# Kochkunst

für

herrschaftliche und bürgerliche Tafeln.

Von

F. G. Zenger,

erstem Mundföche Sr. Durchlaucht des regierenden Herrn Fürsten von  
Schwarzenberg, Herzogs von Krummau ic. ic. ic.

---

## Erster Theil.

Enthaltend:

Bouillons.	Ragouts aller Art.	Kleine Vögel.	Vom Spicken, Bras-
Essenzen.	Fleischgerichte aller	Fische aller Art.	ten und Dressiren.
Suppen.	Art.	Meerfische aller Art.	Aufsätze von Fett
Consommés.	Eingemachte aller	Krebse, Aalen.	und Vorduren.
Saucen.	Art.	Gemüse aller Art.	Speisjettel für alle
Dehtrunken.	Braten aller Art.	Schwämme.	Jahreszeiten.
Geschmacksbuttern.	Widpyret aller Art.	Everspeisen.	Gabelfrühstücke und
Pürees.	Gezügel, zahmes.	Reiscafseroten.	Nachtmahl.
Faschen u. Pressen.	Geflügel, wildes.	Brotkrusten.	Anordn. der Büffets.

etc. etc. etc.



Mit 14 Kupfertafeln.

Dritte Auflage.

---

Verlag der Carl Haas'schen Buchhandlung.

Wien, Tuchlauben, beym Rühfuß, Nr. 561.

1837.

27. 120229

Der zweyte Theil dieses Werkes  
oder dessen Beschluß  
enthält die

## Kunstbäckerey.

(Nicht zu verwechseln mit der Zuckerbäckerey).  
insbesondere:

Grobzucker.	Schmalzgebäck all. Art, Croquet.	Gesäumte Milchsuppen.	Brandteig-Gebäck.
Farbenzucker.	Art, Croquet.	alle Arten Mandelsulzen.	Forten.
Geruchzucker.	Milchspeisen all. Art.	Klare Sulzen.	Porteletten.
Eis aller Art.	Nustaufe.	Vom Butterteig und alle Arten große und kleine Gebäcke daraus.	Biscuit-Wandeln.
Bereitung der Mandeln, Haselnüsse und Pistazien.	Obstspeisen.	und kleine Gebäcke daraus.	Mandelbögen.
Tragantheisfachen.	Englische Kuchen.	alle Arten große und kleine Gebäcke daraus.	Grillage.
Mürbteig-Pasteten.	Crème's.	Bienfuchen.	Granische Gebäcke.
Casserolet-Pasteten.	Gesprudelte Milch.	Apoffelfuchen.	Gerichte aus gesponnenen Zucker.
Dressirte Pasteten.	Milchsulzen.	Dariolen.	Aufsätze künstliche.
Kalte Pasteten.	Gesäumte Milch.	Kugelbupf.	

etc. etc. etc.

Mit 10 Kupfertafeln. — Zweyte viel vermehrte und verbesserte Auflage. gr. 8. broschirt. 1 fl. 24 kr. C. M.

## Der Zuckerbäcker für Frauen mittlerer Stände.

Eine Anweisung

zur leichten und wenig kostspieligen Bereitung der auserlesensten Kunstgebäck, Zuckerwerke, Confitüren, Getränke, Gefrorenen etc. etc.

Für

Dejeuner's, Diner's, Gouter's und Souper's.

Ein Seitenstück zu dem beliebtesten Kochbuche: „Nicht mehr als sechs Schüsseln!“

Von F. G. Zenker.

Zweite Auflage. gr. 8. broschirt. 1 fl. 24 kr. C. M.

## Nicht mehr als sechs Schüsseln!

Ein Kochbuch für die mittleren Stände.

Von F. G. Zenker.

Dritte Auflage. gr. 8. broschirt. 1 fl. 24 kr. C. M.