

Die Kochkunst
für herrschaftliche und bürgerliche Tafeln,
oder
allerneuestes
Österreichisches Kochbuch.



Ein gründlicher und leichtfaßlicher Unterricht
zur Vereitung aller Gattungen
Fleisch- und Fastenspeisen,
der feinen und Kunstbäckerey, der Gelees, Cremen, Sulzen,
Salate, Compots, und der kalten und warmen Getränke;
mit getreuer Angabe

der in den meisten Kochbüchern fehlenden Händübnungsvortheile, nebst gemein-
nützigen Bemerkungen über die erforderliche Beschaffenheit und Einrichtung der
Küchen, wie auch ihrer Herdstellen;

sammt einer

Anweisung zum Pöckeln, Beizen, Räuchern und Würsten,
zur Anrichte-, Tranchir-, Vorlegekunst, und zu den geschmackvoll-
sten Tafel-Arrangements,

nebst

ausgewählten Vorschriften zu Speiszetteln
für Fest-, Jagd- und andere große und kleine Tafeln; Gabel-
frühstücke, Soupers und Büffets;

ingeleichen mit einem

Wörterbuche zur Erklärung der in der Kochkunst angenommenen
fremden und einheimischen Sach- und Kunstbenennungen.

Nach eigenen und vieljährigen erprobten Erfahrungen

von

Franz Zelena,

ehemahligem Haushofmeister Sr. kais. Hoheit des Erzherzogs Johann.

Mit Titellupfer und 8 gestochenen Tafel-Arrangements.

Wien, 1828.
Bey Mörschner und Jasper.
Am Kohlmarkt, Nr. 257.

T a 134937



2N 185840

Gedruckt bey Anton Strauß.
