

I n h a l t.

Vom Buttermteig, mürben Teig, Pasteten, Meridons und Puddings.

	Seite
1. Buttermteig zu machen, welcher zu den Pasteten zu verwende den ist	1
2. Englischer Buttermteig	2
3. Buttermteig zu Torten und andern kleinen Bäckereien . . .	—
4. Feiner Blättermteig	3
5. Mürben Teig zu machen	5
6. Mürber Teig mit Zucker	—
7. Mürber Teig mit Germ	—
8. Tauben = Pastete	6
9. Pastete mit Ragout	7
10. Pastete mit Kuttelflecken	8
11. Mark = Pastete	9
12. Haschee = Pasteten	—
13. Schinken = Pastete	10
14. Milchnockel = Pastete	11
15. Krebs = Meridon	—
16. Krebs = Meridon auf andere Art	12
17. Reis = Meridon	13
18. Kaiser = Pudding	—
19. Semmel = Pudding	14
20. Gestoßener Pudding	15
21. Gebackener Pudding	—
22. Tag- und Nacht = Pudding	16
23. Erdäpfel = Pudding	—
24. Pudding auf englische Art	17
25. Königs = Pudding	—
26. Schwarzer Pudding	18
27. Spanisches Brod	—
28. Spanisches Brod auf andere Art	—
29. Steiermärker Mehlspeis mit rothem Weine	19
30. Wein = Rispeln	—

Von den Köchen, Wandeln und Strudeln.

Seite

31. Kraut = Koch	20
32. Brünner = Koch	—
33. Chokolade = Koch	21
34. Döster = Koch	—
35. Einbrenn = Koch	—
36. Erpäpfel = Koch	22
37. Gries = Koch	23
38. Hirn = Koch	—
39. Koch von sauern Schmeten	24
40. Kinds = Koch	—
41. Kaiser = Koch	25
42. Krebsen = Koch	—
43. Kaffee = Koch	26
44. Limonien = Koch	—
45. Marillen = Koch	27
46. Marschänger = Keffel = Koch	—
47. Mandel = Koch	28
48. Pomeranzen = Koch	—
49. Ragout = Koch	29
50. Reis = Koch	—
51. Reis = Koch mit Kastanien	30
52. Semmel = Koch mit Ribiseln	—
53. Semmel = Koch	31
54. Wasser = Koch	32
55. Wein = Koch	—
56. Bisquit = Wandeln	33
57. Germ = Wandeln	—
58. Krebsen = Wandeln	34
59. Kapaun = Wandeln	—
60. Mark = Wandeln	35
61. Quitten = Wandeln	—
62. Reis = Wandeln	—
63. Weichsel = Wandeln	36
64. Zimmt = Wandeln	—
65. Keffel = Strudel	37
66. Chokolade = Strudel	—
67. Erpäpfel = Strudel	38
68. Gries = Strudel	—
69. Germ = Strudel	39
70. Germ = Strudel anderer Art	—
71. Kaiser = Strudel	40
72. Krebs = Strudel	—
73. Milchrahm = Strudel	41
74. Tiroler = Strudel	42
75. Wiener = Strudel	—
76. Zwetschen = Strudel	43

Von den Kuchen und gemischten Mehlspeisen.

Seite

77. Pesther Apfel = Kuchen	44
78. Lemberger Apfel = Kuchen	45
79. Braunschweiger = Kuchen	—
80. Mandel = Kuchen	46
81. Nuß = Kuchen	47
82. Marillen = Kuchen	—
83. Kirschen = Kuchen	48
84. Kirschen = Kuchen anderer Art	49
85. Finger Kirschen = Kuchen	—
86. Prager Weichsel = Kuchen	—
87. Weichsel = Kuchen	50
88. Brünner Weichsel = Kuchen	51
89. Wiener Weichsel = Kuchen	—
90. Weichsel = Kuchen von Germteig	52
91. Zwetschen = Kuchen	—
92. Amulett auf sächsische Art	53
93. Apfel in Kompot	—
94. Apfel mit Reis	54
95. Apfel mit schwarzen Brod	55
96. Apfel mit Semmeln	—
97. Gebackene Amuletten mit Äpfeln	56
98. M. speis mit Äpfeln	—
99. Apfel mit Mandelteig	57
100. Chocolate = Kipferln	—
101. Böhmishe Dalkerln	58
102. Böhmishe Dalkerln von Erdäpfeln	—
103. Gekochene Dalkerln ohne Germ	59
104. Gekochene Kraut = Dalkerln	—
105. Französische Dalkerln	60
106. Pomeranzen = Kolladen	—
107. Nudel = Kolladen	61
108. Vanille = Nudeln	62
109. Gefüllte Nudeln	—
110. Dampf = Nudeln	63
111. Bisquit = Nudeln	64
112. Käs = Nudeln	—
113. Nockerln mit Krebschweifeln	65
114. Aufgeloffene Nockerln	—
115. Nockerln von Marillen	66
116. Salzburger Nockerln	—
117. Mehlspeis mit gefärbten Schnee	67
118. Minuten = Mehlspeis	—
119. Erdäpfel = Bisquit	68
120. Gebackene Hufeisen	69
121. Holzhacker = Knöbels	—
122. Limonie = Melone	—
123. Kaffee = Krapfeln	70
124. Gefüllte Krebsensemmeln	71

	Seite
125. Reis = Schmarn	71
126. Semmel mit Mandelfülle	72
127. Semmeln mit Rum	—
128. Schwedische Mehlspeis	73
129. Scheiterhaufen	—
130. Ausgelegter Scheiterhaufen	74
131. Schinken = Fleckerln	75
132. Wasserspaßen	—
133. Wasser = Krapfeln	—
134. Welscher Reis	76
135. Geröstete Nudeln	77

Von den aus dem Schmalz gebackenen Mehlspeisen
und von den Germ = Mehlspeisen.

136. Brand = Zeig	77
137. Brand = Zeig auf andere Art	78
138. Faschings = Krapfen	—
139. Gebackene Kefel = Scheiben	80
140. Gefüllte Zucker = Hütteln von Reis	—
141. Prager Krapfen	—
142. Gebackene Mandeln	81
143. Rohr = Krapfen	—
144. Rosen = Krapfen	82
145. Schneeballen	—
146. Zucker = Strauben	83
147. Zimmt = Krapfen	84
148. Aneis = Paiberln	—
149. Troppauer Kolatschen	—
150. Karlsbader Kolatschen	85
151. Bisquit = Kolatschen	86
152. Feine Mohn = Beigeln	—
153. Mohn = Ripseln	87
154. Vanille = Ripseln	88
155. Französische Ripseln	—
156. Germ = Ripseln mit Fenchel	89
157. Abgetriebener Kugelhupf	90
158. Französischer Kugelhupf	—
159. Kaiser = Kugelhupf	91
160. Gefüllter Kugelhupf	—
161. Pohlische Babka	92
162. Kugelhupf von Mohn	93
163. Wespen = Nester	—
164. Kaffee = Brezeln	94
165. Kaffee = Brod	—
166. Prügel = Krapfen	—
167. Milch = Brod	95
168. Gebackene Böpfe	97

Von den Torten und verschiedenen kleinen Zuckerbäckereien.

	Seite
169. Butter = Torte	98
170. Brod = Torte	—
171. Bisquit = Torte	99
172. Chokolade = Torte	100
173. Chokolade = Torte auf andere Art	101
174. Holländer = Torte	102
175. Karmeliter = Torte	—
176. Finger = Torte	103
177. Gerührte Finger = Torte	104
178. Mohn = Torte	105
179. Mandel = Torte mit frischen Weichseln	—
180. Geröste Mandel = Torte	106
181. Pohlische Torte	—
182. Spanische Wind = Torte	107
183. Schmalz = Torte.	108
184. Torte mit Pfirsichen	109
185. Torte ohne Eier	—
186. Gebrannte Zucker = Torte	110
187. Zimmt = Torte	—
188. Aneis = Brod	111
189. Aneis = Ringeln	—
190. Aneis = Krapseln	112
191. Aneis = Zwieback	—
192. Bisquit	—
193. Bischof = Brod	113
194. Klegenbrod	114
195. Chokolade = Krapseln mit gesaumten Schmeten	—
196. Dörter = Krapseln	115
197. Eis = Krapseln	116
198. Thaler = Krapseln	—
199. Nonnen = Krapseln	117
200. Nonnen = Krapseln anderer Art	—
201. Finger = Kolatschen	118
202. Schweizer = Kolatschen	—
203. Finger = Hohlkippen	119
204. Feine Hohlkippen	—
205. Hobelspähne	120
206. Mandel = Hippen	—
207. Eisschrollen	—
208. Süße Kranzeln	121
209. Zucker = Kranzeln	122
210. Brillirte Ringeln	—
211. Muskazonen	—
212. Gewürz = Besteln	123
213. Karten von Zucker	—
214. Geröste Melone	125
215. Glas = Bögen	—

	Seite
216. Märbe Bögen	126
217. Gefüllte Mandel = Bögen	—
218. Mandel = Bögen	127
219. Lebkuchen von Zucker	—
220. Nürnberger Lebkuchen	128
221. Weißer Lebkuchen	—
222. Gewürz = Lebkuchen	129
223. Vanille = Brezeln	—
224. Mandel = Brezeln	130
225. Zucker = Brezeln	—
226. Schokolade = Butterln	131
227. Mandel = Butterln	—
228. Mandel = Butterln anderer Art	—
229. Hasen mit Wasser = Eis	—
230. Tortletten	132
231. Tortletten von Limonien	—
232. Tortletten von weißen Finger = Teig	133
233. Tortletten von Zuckerteig	—
234. Zwieback X	134
235. Brünner Zwieback	—
236. Französischer Zwieback	135
237. Kleiner Zwieback	—
238. Zwieback mit Mandeln	136
239. Zwieback auf Ulmer Art	—
240. Zucker = Bisteln	137
241. Genois = Teig	—

Von den warmen und kalten Crem's, gesäumter Milch und Gulzen.

242. Crem von Vanille mit gebackenen Erbsen	138
243. Kaffee = Crem	—
244. Bisquit = Crem	139
245. Crem auf französische Art	—
246. Crem von Schokolade	140
247. Limonien = Crem	141
248. Türkischer Crem	—
249. Crem von gebrannten Zucker	142
250. Erdbeer = Saum	—
251. Wein = Saum	143
252. Wallirter Milch = Saum	—
253. Pomeranzen = Saum	144
254. Erdbeer = Gulz	145
255. Schokolade = Gulz	146
256. Himbeer = Gulz	—
257. Limonien = Gulz	147
258. Pomeranzen = Gulz	—
259. Kalter Reis	148
260. Kaffee = Gulz mit Mandelmilch	—

	Seite
261. Rosen = Sulz	149
262. Englischer Schwips	—
263. Vanilie = Sulz	150
264. Weintrauben = Sulz	151
265. Sulzen von eingesottenen Säften	152

Von den eingesottenen und eingelegten Früchten und Säften.

266. Kirschen einzusieden	152
267. Marillen einzusieden	153
268. Himbeere einzusieden	—
269. Ribiseln einzusieden	154
270. Ribiseln mit Essig einzumachen	—
271. Gemischtes Eingesottenes	155
272. Hetschebetsch einzusieden	—
273. Ganze spanische Weichseln einzusieden	156
274. Weichseln in Essig	—
275. Weichseln in Honig einzulegen	157
276. Quitten = Spalten einzumachen	158
277. Melonen einzumachen	—
278. Zwetschken einzusieden	159
279. Zwetschken mit Essig	—
280. Quitten = Käse	160
281. Ringlo's in Brantwein	161
282. Dunstobst zu kochen	162
283. Himbeerensaft zum Wasser abgießen	163
284. Rosensaft	164
285. Weichselfaft	—
286. Die Quantität zu einem guten Punsch	165

