

I n h a l t.

A. Die Küche überhaupt.

Von der Beschaffenheit einer gutgeordneten Küche.

	Seite		Seite
Einleitung über die Reinhaltung und Säuberung der Küche, Speise und Getränk	—	Lebehälter, des Geschirres und Services	1

Fleischsuppen.

Schwarze Suppe	6	Sago = Suppe	14
Weisse Suppe	—	Erbsen = Suppe	15
Gelbe Suppe mit Sulz	7	Suppe mit gebackenen Erbsen	—
Gestofene Lebersuppe	—	Hachée = Suppe	—
Suppe mit Hühnerlebern	8	Französische Suppe	16
Derlei Suppe mit Leberfanzeln	—	Gansel = Suppe	—
Suppe mit Leberpudding	—	Falsche Ganselsuppe	—
Gedünstete Suppe	9	Gemischte Suppe, hie und da auch à la Batterie-Suppe genannt	—
Braune Fleischsuppe	—	Brodsuppe mit Bratwürsteln	17
Braune Suppe mit Hirnpudding	10	Suppe à la reine	18
Braune Suppe mit Reismarksuppe	—	Eingetropfes in die Suppe	—
Schwäbische Suppe	11	Gerollte Gerste, auch Ulmer Gerstel genannt	19
Frühlingskräutersuppe	—	Eine andere Art Gerstelsuppe	—
Hirnsuppe	12	Eier = Gerstel	—
Olio = Suppe	—	Gebackenes Eier = Gerstel	—
Abgegossene Reissuppe	13	Griesgerstel und Griesuppe	20
Italienische Reissuppe	—	Kaisergerstel	—
Ragout = Suppe	—	Semmelgerstel	—
Carviol = Suppe	14	Krebsensuppe	21
Sparget = Suppe	—		

	Seite		Seite
Schwammerlsuppe verschiede- ner Art	21	Bereitung der trockenen Suppentafeln (Bouillons)	22
Weiche Suppensulze zur Er- zeugung von Kraftbrühen	—		

Einlagen in die Suppen.

Semmel = Knödel	23	Leberschöberl	29
Ordinäre Bauern = Knödel	24	Milzschöberl	—
Reiter = oder Bauern = Knödel	—	Ordinäre Mehlschöberl	—
Leberknödel	—	Semmelschöberl	—
Faschknöberl	25	Feinschattirtes Suppenscho- berl	30
Abgetriebene Speckknödel	—	Abgetriebene Mehlnockerln	—
Abgetriebene Griesknödel	—	Abgetriebene Griesnockerln	—
Abgebrannte Griesknödel	26	Erdäpfelnockerln	31
Lungenknödel	—	Lungenstrubeln	—
Leberknödel vom Geflügel	—	Abgetriebene Griesstrubeln	32
Kartoffelknödel	27	Fleischkrapseln	—
Gemischte Knödel	—	Sprigkrapseln	—
Gelbe Nudeln	—	Schlickkrapseln	33
Grüne Nudeln	28		
Fridatten = Nudeln	—		

Fastensuppen.

Milchsuppe	34	Kirschen-, Hollunder (Holler-) oder Hagebutten- (Hetsche- petsch-) Suppe	38
Rahmsuppe	—	Spargelsuppe	39
Grüne Pistaziensuppe	—	Stockfischsuppe	—
Mandelsuppe	—	Froschsuppe	40
Gelbe und grüne Erbsensuppe	—	Braune Hechtensuppe	—
Linsensuppe	35	Beischelsuppe	—
Biersuppe	—	Gedünstete Fastensuppe mit Gemisch	41
Weinsuppe	—	Hechtensuppe	—
Chocoladesuppe	36	Semmelgerstel	—
Vanillesuppe	—	Nachgemachte Rindsuppe	42
Griesuppe	—	Einige Einlagen in die Fasten- suppen	—
Durchgeschlagene Fisolensuppe	37		
Kartoffelsuppe	—		
Fastensuppe von Wurzeln	—		
Salat-, Zellerie-, Kohl- oder Schwammen = Fastensuppe	38		

	Seite		Seite
Weichsel = Gefrorenes	214	Marillen = Gefrorenes	214
Pfirsich = Gefrorenes	—	Punsch = Gefrorenes	—

Anweisung zur Bereitung kalter und warmer Getränke und verschiedener Essenzen.

Kaffee	215	Punschessenz und Punsch	216
Chocolade	—	Lemonade = Essenz und Lemo-	
Glühwein	—	nade	217
Barberas	216	Mandelmilch und Mandel-	
Krampampulz	—	milch = Essenz	—

B. Die Speise- und Vorrathskammer.

Anleitung, die Speise- und Vorrathskammer regelmäßig mit dem Erforderlichsten auszustatten	219	Eingesottene Pomeranzen- und Citronenschalen	223
Apfelsalse	221	Eingesottene Hagebuttenblüscheln	224
Kittensalse	—	Eingesottene Dientln (Dirndln)	—
Marillensalse	222	Eingesottene Birnen	—
Pfirsichsalse	—	Bowill von frischen Zwetsch-Feen nach böhmischer Kochkunst	—
Kirschensalse	—	Feines Bowill aus Zwetsch-Feen	225
Weichselsalse	—	Bowill aus dürren Zwetsch-Feen	—
Weintraubensalse	—		
Eingesottene Kirschen	—		
Eingesottene Weichseln	—		
Eingesottene Aprikosen	223		
Ganze eingesottene Himbeeren	—		

Verschiedene Säfte, welche aus Früchten gezogen und zum Wasserabgießen geeignet sind.

Himbeersaft	225	Weichensaft	226
Maulbeersaft	—	Erdbeersaft	227
Apfelsaft	226	Himbeersaft	—
Alkermessaft	—	Dientlsaft	—
Weichsel- und Kirschensaft	—	Weichselsaft	—
Ribiselsaft	—	Marillensaft	—
Kornblumensaft	—	Pfirsichsaft	—

	Seite		Seite
Die beste Methode den Senf einzusieden	227	Methode, Gurken einzumachen	229
Bertram = Essig	228	Art und Weise, das Fleisch einzupöckeln	230
Himbeer = Essig	—	Fleischräucherungsmethode	—
Methode, Weichseln in Essig einzulegen	229	Wie muß das Zugemüse und Grünzeug aufbewahrt werden	—
Methode, den Spargel in Essig einzumachen	—		
C. Einige Worte über den Keller			232
Anhang			233

Voressen oder eingemachte Fleischspeisen.

	Seite		Seite
Ruttelflecke	45	Hannover = Fleisch	56
Gefüllte Ruttelflecke	46	Weißes Ragout	57
Gedämpfte Kalbsleber	47	Braunes Ragout	—
Kälbernes Geschling	48	Wildpret = Ragout	—
Kalbsohren	—	Faschirte Kalbschnigel	58
Eingemachter Kalbskopf	—	Birnen oder Aepfel v. Kalbs-	
Heiß abgesottener Kalbskopf		fleisch	59
oder Kalbsohr	49	Kalbfleisch = Faschée mit ver-	
Eingemachtes Kalbfleisch	—	lornen Eiern	60
Kalbfleisch, eingemacht mit		Poulard mit Reis	—
Champignons	—	Gansleber mit Trüffelsauce	—
Eingemachtes Kalbfleisch mit		Kälber = Vögel mit Trüffel-	
Spargel, Spargelerbsen o.		Fasch	61
mit jungen Zuckerbörsen	50	Faschirtes Krebsen = Schnigel	—
Kalbfleisch mit Reis eingemacht	—	Fricassirte Kalbsbriese	62
Kuheiter	—	Eingemachte junge Hühner	—
Kuheiter mit Sauce	—	Eingemachte Hühner mit	
Kälberne Schnigel mit Wein	51	Buttersauce	—
Kälberne Schnigel mit sau-		Eingemachte Hühner mit	
rem Schmetten	—	Paradiesäpfelsauce	63
Kälberne Schnigel mit Sar-		Junge Hühner auf türkische	
bellen	52	Art	—
Kalbschlägel mit Zellerie-		Junge Lauben in weißer	
Sauce	—	Sauce	—
Kälberne Karbonabeln (Co-		Kapaun mit Muschelsauce	64
tolets)	53	Kapaun mit Kalen	—
Kälberne Karbonabeln mit		Rindszunge auf dem Rost ge-	
Natursaft	—	braten, mit Weichselsauce	65
Lämmerne Karbonabeln	—	Rindszunge mit polnischer	
Schweinerne Karbonabeln mit		Sauce	—
und ohne Semmelbröseln		Faschirte Enten	66
oder Krän	54	Nierenfanzel in der Sauce	—
Gebünstete schweinerne Karbo-		Fanzel von Gehirn	67
nabeln	—	Mark = Fanzel	—
Schöpfene Karbonabeln in der		Leber = Fanzel	—
Sauce	—	Reis = Fanzel	68
Gebratenes Geschling	—	Semmel = Fanzel	—
Rollirte Kalbsbrust	55	Gries = Fanzel	69
Glacirte Kalbschnigel	56	Fanzel von Herrenpilzen	—
Glacirte Kalbschnigel mit			
Sauce	—		

Saucen zum Rindfleisch.

	Seite		Seite
Zwiebelsauce	71	Rappernsauce	73
Sauerampfersauce	—	Holländersauce	—
Maurochen- oder sonstige Schwammensauce	—	Warme Sardellensauce	74
Grüne Kräutersauce	—	Weißer Austernsauce	—
Lemoniensauce	72	Milzsauce	—
Gurkensauce	—	Paradiesäpfelsauce	—
Mandelsauce	—	Dillensauce	75
Trüffelsauce	—	Saure Schmettensauce	—
Kalte Schnittlauchsauce	73	Sauce la mette von Reb- hühnern	—
Chalotensauce	—	Verschiedene Buttersaucen	—

Verschiedene Zubereitungsarten des Rindfleisches.

Boeuf à la mode, nach fran- zösischer Art	77	Zungenbraten mit Rahm	79
Rindfleisch nach italienischer Art	—	Zungenbraten, auf Wildpret- art gebeizt	80
Boeuf steak, nach englischer Art	78	Rostbraten	—
Polnischer Rostbr. (Strasz)	—	Gekochter Rostbraten	81
Ungarisches Gollaschfleisch	—	Getunkter Rostbraten	—
Rindfl. nach schwedischer Art	79	Faschirter Rostbraten	—
		Gewöhnlicher Rostbraten	82

Zugemüse und Grünspeisen.

Braunkohl mit Kastanien	83	Gelbe Rüben gedünstet	88
Faschirter Kohl	84	Saure Rüben	—
Französischer Kohl	—	Erdäpfel ungeschält mit den Beilagen von Butter, Schnittlauch und Salz	—
Blaukohl (blaues Kraut)	85	Junge Erdäpfel mit Butter und Semmelbröseln	89
Kohl mit Schweinefleisch	—	Gedünstete Kartoffeln	—
Kohl, gedünstet und mit ge- selchter Junge belegt	—	Eingebrennte Erdäpfel	—
Italienischer Kohl mit Par- mesankäse	86	Erdäpfel nach französischer Art	90
Eingebrenntes Sauerkraut	87	Erdäpfel in der Buttersauce	—
Gedünstetes Sauerkraut	—	Erdäpfel-Mus (Birée)	—
Sauerkraut mit Fischroggen	—		
Weißer Rüben gedünstet	88		

	Seite		Seite
Erdäpfel = Schmarrn	90	Linsen = Mus (Birée)	99
Faschirte Erdäpfel mit Fri- batten	91	Carviol (Blumenkohl) in Buttersauce	100
Erdäpfel = Rubeln	—	Carviol auf wälsche Art	—
Erdäpfel = Schlangen	92	Blauer Carviol	—
Spinat	—	Gedünstete Radieschen (Mo- natrettig)	—
Spinat auf niederländische Art	93	Faschirte Artischocken	—
Spinat mit Sauerampfer	—	Artischocken mit Buttersauce	101
Spinat mit Ohrenaugen	—	Artischocken mit Zuckererb- sen	—
Spinat mit Sardellen	94	Gurken	—
Dunstspeise von Spinat	—	Gefüllte Gurken	102
Dunstspeise von gebrannten Graupen	—	Gewöhnlicher, wie auch En- diviensalat	103
Süß = Sauerkraut (sächsisches Kraut)	95	Gedünsteter Endiviansalat	—
Krautsalat	—	Faschirter Salat	—
Spargel mit Butter und Semmelbröseln	—	Gedünsteter gekrauter Sa- lat	104
Spargel mit Rahm	96	Kohlrüben (Dorschen) einge- brennt	—
Spargel mit Essig und Del	—	Kohlrüben (Dorschen) gedün- stet	—
Spargel = Erbsen	—	Kohlrüben = (Dorschen) = Salat	—
Böhmische Erbsen	—	Gewöhnlicher Krän	105
Böhmische Erbsen mit Zucker	97	Krän in der Rindsuppe	—
Erbsen = Mus (Birée)	—	Semmelkrän	—
Grüne Fiolen	98	Ein gemischtes Gemüse	—
Grüne Fiolen gedünstet	—	Hopsensalat	106
Eingebrennte Fiolen	—	Süßer Salat	—
Eine andere Art zugerichte- ter Fiolen	—	Gebackener Salat	—
Linsen	99	Gemischter süßer Salat	107
Grüne Fiolen mit gebacke- nen Hühneln	—	Gemischter saurer Salat	—
		Französisches Zugemüse	108

Wildpret.

Schwarzes Wildpret	109	Rebhühner mit Oliven	111
Eingemachtes Wildpret	110	Der Vorderhase in brauner Sauce	112
Gedämpfte Wildgans, Wild- ente, Wildtaube, Fasan u. s. w.	—	Das Junge vom Hasen, ein- gemacht	—
Fasan, Rebhühner, Wildtau- ben zc. mit Linsen	111	Faschirte Hasen = Cottolets mit Sauce	11

	Seite		Seite
Krametsvögel in Glace	113	Kalt glacirte Rebhühner	114
Kaltes Wildpret mit Aspik auf wälsche Art	—	Kleine Vögel mit Sauce	—

Braten.

Rinds- oder Roßbraten	118	Gebackenes Rätberbrieg mit Parmesankäs	124
Gebratener Kalbschlägel	—	Rebhühner und Fasänen	—
Eingelegter Kalbsbraten	—	Rehschlägel und Rehrücken	—
Kalbsnierenbraten	119	Hirschzammer	125
Gefüllte Kalbsbrust	—	Gebratene Schnepfen	—
Lungenbraten	—	Gebratener Fasan mit Kraut	—
Gebratenes lämmernes Bie- gel oder Schöpfenschlägel	—	Gebratener Fasan mit Po- meranzensalat	126
Gefülltes lämmernes Biegel	120	Gebratener Hirschkalbschlägel	—
Gebratene Gans oder Ente	—	Gebratene Krametsvögel	—
Gebratene Ente mit Mandel- krän	—	Gebratene Wald- und Moos- schnepfen	—
Gebratene junge Pühner, Brathendel	—	Gebratene Haselhühner	127
Gefüllte Brathendel	121	Gebratener Wuerhahn	—
Brathendel mit Mandelfülle	—	Gebratene Birkhühner	—
Gebratener Kapaun mit Sar- bellen	—	Gebratene Rohrhühner	128
Gebratener Kapaun mit Kastanienfülle	—	Gebratene Wachteln	—
Gebratener Indian mit Ka- staniensfülle	122	Gebratene Wildente oder Schildhahn	—
Gebratener Indian mit süßer Fülle	—	Bettlergans, ein beliebter Braten	—
Schweinebraten	—	Zwiebel = Vögel	—
Gebratenes Spanferkel	123	Gefüllte Vögel	129
Gebratener Hase	—	Gebratener Truthahn mit Mandelfülle	—
Gefüllte Tauben	124	Schinken	130
Gebratene Tauben	—	Geselchte Rindszunge	—

Mehlspeisen.

Einleitung	131	Französische Eier in Sauce	133
Eierspeise mit Sarbellen oder eingemachten Gurken	132	Dhsenaugen	134
Gefüllte Eier	—	Eierspeise mit Spargeln	—
Verlorne Eier	133	Eierspeise mit Spinat	—
		Eier mit Schwämmen	—

	Seite		Seite
Eier mit Schwämmen auf eine andere Art	135	Linzer Knödel	146
Ramcyunus à la Roy	—	Speckknödel	—
Amulette	136	Semmelknödel	—
Amulette mit Eingefottenem Gefüllte Fribatten	—	Ordinäre Knödeln	147
Krebsengerstel	—	Reiter- oder Bauerknö- deln	—
Quarknudeln	137	Abgetriebene Griesknödeln	—
Abgeschmalzene Nudeln	—	Abgebrannte Griesknödeln	—
Abgeschmalzene Nudeln mit Semmelbröseln oder Gries Nudelfanzel	138	Kartoffelknödeln	—
Ausgedünstete Nudeln	—	Gemischte Knödeln	—
Ausgedünstete Regenwürmer	—	Mehlpudding mit Butter und Semmelbröseln	—
Ausgedünstete grüne Regen- würmer	139	Semmelpudding mit Cha- beau	—
Gebackenes Heu	—	Pofesen	148
Ausgedünstete Griesnudeln	—	Blinzen	—
Grieszwerckel	—	Englischer Plumpudding mit Spiritus	149
Mandelfleckel	—	Erdäpfelnudeln	—
Feiner Mehlschmarren	140	Erdäpfelschmarren	—
Gewöhnlicher Mehlschmarren	—	Erdäpfelschlangen	—
Semmelshmarren	—	Böhmische Mehlbäckerln	—
Abgetriebener Reischmarren	141	Gefüllte Semmelbäckerln	150
Grieschmarren	—	Ordinäres Rindsköch	—
Gries = Köch mit Eingefotte- nem gefüllt	—	Aufgelaufenes Rindsköch	—
Abgeschmalzene Nockerln	142	Küpfelköch	151
Mehlnockerln mit Eiern und Parmesankäse	—	Apfelköch	—
Ausgedünstete Mehlnockerln	—	Strudelteig	—
Ausgedünstete Griesnockerln	143	Milchrahmstrudel	152
Ausgedünstete Erdäpfel = No- ckerln	—	Semmelbröselstrudel	—
Salzburger Nockerln mit Stanigen	—	Spinatstrudel	153
Schnee = Nocken	144	Topsenstrudel	—
Punsch = Amulette	—	Griesstrudel	—
Ausgebackene Knödel in Schmalz	—	Krebsenstrudel	154
Quark = Knödel	145	Reisstrudel	—
Käse = Knödel	—	Kraut- oder Kohlstrudel	—
Knödel von geräuchertem Fleisch	—	Apfelstrudel	—
		Mandelstrudeln	155
		Gezogene Strudeln mit Erd- äpfeln	—
		Gezogene Quarkstrudel	156
		Erdäpfel = Dalken	—
		Zuckerkrapsen auf dem Schmalz gebacken	157

	Seite		Seite
Topsennudeln	157	Gebäckene Keffelspatte	165
Französische Pfannenkuchen	—	Gebäckene Zwetschken	—
Böhmische Zwetschkenknödel	—	Schneeballen	166
Wairische Dampfnudeln	158	Gebäckene Hobelschnitte	—
Semmelauflauf mit Mandeln	—	Gebäckene Mandeln mit Cha-	
Erdäpfelauflauf	159	deau	—
Keffelauflauf	—	Gebäckene Haselnüsse mit Cha-	
Griesauflauf	—	deau	167
Reisauflauf	160	Kleine Pasteten in Gestalt der	
Gebäckener Reis	—	Champignons	—
Weinauflauf	—	Brandteig	—
Hollunderthee = Auflauf	—	Spritzkrapsen	168
Pomeranzenauflauf	161	Quarkkrapsen	—
Citronenauflauf	—	Waffekrapsen	—
Banillenauflauf	—	Pastete oder mürber Teig	—
Auflauf von gelben Rüben	—	Schmettenstrauben	169
Dunstspeise von gelben Rüben	—	Fein abgeriebenes Wespennest	—
Kastanienkoch	162	Gefüllte Karlsbader Kolat-	
Biskotekoch	—	schen, auch Böhmische ge-	
Rirschkuchen mit Semmel-		nannt	170
bröseln	—	Linger Kolatschen	—
Weichselkuchen	163	Leitmeriger Kolatschen	171
Mehlspeise mit Punschessenz-		Hefenkolatschen	—
ueberguß	—	Deutsche Kolatschen	172
Biskoten = Mehlspeise mit		Kolatschen von Eiweiß	—
Gefrorenem gefüllt	—	Ordinärer Kugelhupf	173
Gesäumtes Marillenkoch	164	Abgetriebener Kugelhupf	—
Aufgelaufenes Erbsenkoch	—	Kugelhupf mit Spinat	—
Böhmischer Reiskoch mit Cha-		Krebs = Kugelhupf	174
deau	—	Französische Mehlspeise von	
Gebäckene Reiskbirnen	—	schwarzem Brod	—
Reiswandel und Reiskwür-		Kleine Buchteln	175
fel	165	Gerollte Buchteln	—

Zubereitung der Fische, Krebse, Schnecken, Frösche, Schildkröten und Muffern.

Allgemeine Vorschriften hier-		Heiß- und blauabgefottener	
über	176	Hecht	177
Schill mit Butter, Sardellen		Fisch = Sub	—
oder Erdäpfel	177	Hecht mit Lemoniensauce	178

	Seite		Seite
Hecht in Fricassée	178	Heiß abgesottener Barbe	183
Hecht mit Sardellensauce	179	Gebratener Barbe	—
Gedünsteter Hecht	—	Gebratene Grundeln	—
Gebratener Hecht	—	Stockfisch	—
Gesulzter Hecht	180	Stockfisch mit Semmelbröseln und Senf	184
Karpfen, nach böhmischer Kochweise bereitet oder Schwarzer Fisch	—	Gebratener Stockfisch	185
Heiß abgesottener Karpfen	181	Gebäckener Stockfisch mit Sardellen	—
Blau abgesottener Karpfen	—	Häring mit Essig und Del	—
Gesulzter Karpfen	—	Gebratener Häring	186
Blau gekochte Forellen	—	Krebse mit Kümmel	—
Blau gekochter Lachs	—	Krebse mit Kümmel auf an- dere Art	—
Blau gekochter Kalfisch	—	Krebse mit Schmetten	—
Gesulzte Forellen	182	Gefüllte Schnecken	—
Gebratener Kalfisch	—	Eingemachte Schnecken	187
Heiß abgesottener Hausen	—	Eingemachte Frösche	—
Gebratener Hausen	—	Gebäckene Frösche	188
Gesulzter Hausen	183	Eingemachte Schildkröte	—
Gebratener Karpfen	—	Auftern	—
Gebratener Schaiden	—		
Heiß abgesottener Schaiden	—		

Butterteig, Torten, Pasteten, dann feines Back- und allerlei Zuckerwerk.

Butterteig	189	Zuckereis = Breheln	195
Butterteig ohne Eier	190	Spanischer Wind	196
Mandelmaultaschen	—	Lemnie = Bläßchen	—
Maultaschen mit Eingesotte- nem	191	Feine Biskoten	—
Buttertorte	—	Chokolade = Buserln	—
Chokoladetorte	—	Osterflecken	—
Brottorte	192	Milchbrod zum Kaffee	197
Schwarze Brodtorte	—	Lebzelten	—
Brodtorte auf andere Art	—	Bitterpläßchen	—
Torte von Bärenpragen	193	Nonnenpläßchen	198
Mürbe abgebröselte Torte	—	Oblaten	—
Gerührte Mandeltorte	194	Quittenkäse	—
Biskotentorte	—	Feines Zwieback	199
Zuckerteig	—	Zimmbrode	—
Früchte von gemachtem Zuk- ker einzukandiren	195	Kaiserbrod	—
		Alegenbrod	200
		Ueberzuckerte Kastanien	—

	Seite		Seite
Ueberzuckerte Haselnüsse . . .	200	Salami von Zucker . . .	202
Ueberzuckerte Datteln . . .	—	Zimmtzelteln . . .	—
Ueberzuckerte Nispeln . . .	—	Melissenzelteln . . .	—
Ueberzuckerte Quittenkäse . . .	—	Pomeranzenzelteln . . .	—
Ueberzuckerte Pomeranzen . . .	—	Lemonienzelteln . . .	—
Ueberzuckerte Nessel . . .	—	Priminzelteln . . .	—
Ueberzuckerte Marillen und andere Früchte . . .	—	Wermuthzelteln . . .	—
Weißer Schneezucker . . .	—	Feine Chocolate-Butterln mit Streuzucker . . .	203
Rother Schneezucker . . .	201	Mandeln mit Streuzucker . . .	—
Gelber Schneezucker . . .	—	Haselnüsse mit Streuzucker . . .	—
Schwarzer Schneezucker . . .	—	Art und Weise, den Tragant aufzulösen . . .	—
Grüner Schneezucker . . .	—	Tragantteig zu Figuren . . .	—
Blauer Schneezucker . . .	—		

Zuckereis zur Verzierung des Backwerks zu fertigen.

Weißes Zuckereis . . .	204	Gelbes Zuckereis . . .	205
Roths Zuckereis . . .	205	Braunes Zuckereis . . .	—
Grünes Zuckereis . . .	—	Schwarzes Zuckereis . . .	—
Blaues Zuckereis . . .	—	Tortenaufschlag . . .	—

Anweisung, wie man Cremes, Sulze und Gefrorenes fertigen kann.

Auflösungsmittel der Hau- senblase . . .	206	Vanillesulze . . .	210
Läuterungsart des Zuckers zu Gefrorenem . . .	—	Kaffeesulze . . .	—
Wie muß die Gefrierbüchse behandelt werden . . .	—	Pomeranzen = Sulze . . .	211
Gebackene Creme . . .	207	Lemonie = Sulze . . .	—
Chocolate = Creme . . .	—	Weichsel = Sulze . . .	—
Kalter Kaffee = Creme . . .	208	Himbeer = Sulze . . .	—
Hollunderthee = Creme . . .	—	Marillen = Sulze . . .	212
Lemonie = Creme . . .	—	Nessel = Sulze . . .	—
Rahm = Chabeau . . .	209	Pflirsich = Sulze . . .	—
Chocolate = Chabeau . . .	—	Vanille = Gefrorenes . . .	—
Wein = Chabeau . . .	—	Kaffee = Gefrorenes . . .	213
Weinsulze . . .	—	Chocolate = Gefrorenes . . .	—
Gewürzsulze . . .	210	Lemonien = Gefrorenes . . .	—
		Butter = Gefrorenes . . .	—
		Himbeer = Gefrorenes . . .	214
		Rirschen = Gefrorenes . . .	—