

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 Blätterteig	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 = Pasteteln	—
13. Schinken = Pastete	10
14. Milchnockerl = 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. Uraß = Koch	20
32. Brünner = Koch	—
33. Chokolade = Koch	21
34. Dötter = Koch	—
35. Einbrenn = Koch	—
36. Erdäpfel = 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. Marschanzger = Nessel = 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. Simmt = Wandeln	—
65. Nessel = Strudel	37
66. Chokolade = Strudel	—
67. Erdäpfel = 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. Vesther Kefel = Kuchen	44
78. Lemberger Kefel = 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. Linzer 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. Kefel in Kompot	—
94. Kefel mit Reis	54
95. Kefel mit schwarzen Brod	55
96. Kefel mit Semmeln	—
97. Gebackene Amuletten mit Kefeln	56
98. Mehlspeis mit Kefeln	—
99. Kefel mit Mandelteig	57
100. Chokolade = 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. Vanilie = Nudeln	62
109. Gefüllte Nudeln	—
110. Dampf = Nudeln	63
111. Bisquit = Nudeln	64
112. Käs = Nudeln	—
113. Nokerln mit Krebschweifeln	65
114. Aufgeloffene Nokerln	—
115. Nokerln von Marillen	66
116. Salzburger Nokerln	—
117. Mehlspeis mit gefärbten Schnee	67
118. Minuten = Mehlspeis	—
119. Erdäpfel = Bisquit	68
120. Gebackene Hufeisen	69
121. Holzhacker = Knödeln	—
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 = Krapseln	—
134. Welscher Reis	76
135. Geröstete Nudeln	77

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

136. Brand = Teig	77
137. Brand = Teig auf andere Art	78
138. Faschings = Krapsen	—
139. Gebackene Aepfel = Scheiben	80
140. Gefüllte Zucker = Hütteln von Reis	—
141. Prager Krapsen	—
142. Gebackene Mandeln	81
143. Rohr = Krapsen	—
144. Rosen = Krapsen	82
145. Schneeballen	—
146. Zucker = Strauben	83
147. Zimmt = Krapsen	84
148. Aneis = Paiberln	—
149. Troppauer Kolatschen	—
150. Karlsbader Kolatschen	85
151. Bisquit = Kolatschen	86
152. Feine Mohn = Beigeln	—
153. Mohn = Ripseln	87
154. Vanilie = 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. Pohlntische Babka	92
162. Kugelhupf von Mohn	93
163. Wespen = Nester	—
164. Kaffee = Brezeln	94
165. Kaffee = Brod	—
166. Prügel = Krapsen	—
167. Milch = Brod	95
168. Gebackene Zöpfe	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. Linzer = Torte	103
177. Gerührte Linzer = 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 = Krapfeln	112
191. Aneis = Zwieback	—
192. Bisquit	—
193. Bischof = Brod	113
194. Alegenbrod	114
195. Chokolade = Krapfeln mit gefaumten Schmeten	—
196. Dötter = Krapfeln	115
197. Eis = Krapfeln	116
198. Thaler = Krapfeln	—
199. Nonnen = Krapfeln	117
200. Nonnen = Krapfeln anderer Art	—
201. Finger = Kolatschen	118
202. Schweizer = Kolatschen	—
203. Finger = Hohlippen	119
204. Feine Hohlippen	—
205. Hobelspähne	120
206. Mandel = Hippen	—
207. Eischrollen	—
208. Süße Kranzeln	121
209. Zucker = Kranzeln	122
210. Grillirte Ringeln	—
211. Muskazonen	—
212. Gewürz = Zelteln	123
213. Karten von Zucker	—
214. Geröste Melone	125
215. Glas = Bögen	—

	Seite
216. Kürbe Bögen	126
217. Gefüllte Mandel = Bögen	—
218. Mandel = Bögen	127
219. Lebzelten von Zucker	—
220. Nürnberger Lebzelten	128
221. Weißer Lebzelten	—
222. Gewürz = Lebkuchen	129
223. Vanilie = Brezeln	—
224. Mandel = Brezeln	130
225. Zucker = Brezeln	—
226. Chokolade = Buserln	131
227. Mandel = Buserln	—
228. Mandel = Buserln 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	134
235. Brünner Zwieback	—
236. Französischer Zwieback	135
237. Kleiner Zwieback	—
238. Zwieback mit Mandeln	136
239. Zwieback auf Ulmer Art	—
240. Zucker = Zelteln	137
241. Genois = Teig	—

Von den warmen und kalten Krem's, gefaumter
Milch und Sulzen.

242. Krem von Vanilie mit gebackenen Erbsen	138
243. Kaffee = Krem	—
244. Bisquit = Krem	139
245. Krem auf französische Art	—
246. Krem von Chokolade	140
247. Limonien = Krem	141
248. Türkischer Krem	—
249. Krem von gebrannten Zucker	142
250. Erdbeer = Faum	—
251. Wein = Faum	143
252. Mellirter Milch = Faum	—
253. Pomeranzen = Faum	144
254. Erdbeer = Sulz	145
255. Chokolade = Sulz	146
256. Himbeer = Sulz	—
257. Limonien = Sulz	147
258. Pomeranzen = Sulz	—
259. Kalter Reis	148
260. Kaffee = Sulz 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. Hetschetsch 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. Weichselsaft	—
286. Die Quantität zu einem guten Punsch	165

