

Inhalt.

I. Abtheilung.

Torten.

	Seite
1. Persico-Torte	1
2. Biscuit-Torte kalt	1
3. Biscuit-Torte kalt andrer Art . . .	1
4. Biscuit-Torte warm	2
5. Vienard-Torte oder Nelson Torte . .	2
6. Mandeltorte schwere Masse	2
7. Mandeltorte leichte Masse	2
8. Mandeltorte andrer Art (vgl. 14.27)	2
9. Nusstorte ungefüllt	3
10. Nusstorte gefüllt	3
11. Nusstorte gefüllt andrer Art . . .	3
12. Haselnusstorte gefüllt	4
13. Pralinentorte gefüllt	4
14. Englische Mandeltorte (vgl. 6.7.8.27)	4
15. Punschorte	4
16. Wiener Torte	5
17. Wiener Torte andrer Art	5
18. Kirchentorte	5
19. Erbbeerorte	5
20. Sandtorte warm	6
21. Sandtorte warm andrer Art	6
22. Sandtorte kalt schwere Masse . . .	6
23. Sandtorte kalt leichte Masse . . .	6
24. Brodtorte	7
25. Brodtorte andrer Art	7
26. Brodtorte noch andrer Art	7
27. Schwarze Mandeltorte (vgl. 6. 7. 8. 14)	7
28. Aliancetorte	8
29. Ananastorte	8
30. Kartoffeltorte	8
31. Marschalltorte	8
32. Finger Torte	9
33. Finger Törtchen	9
34. Finger Torte fein	9
35. Macaronentorte	9
36. Macaronentorte andrer Art	10
37. Fränkische Macaronentorte	10
38. Bittere Mandel-Grémotorte	10
39. Tiroler Torte	10

	Seite
40. Baisertorte	11
41. Eistorte (vgl. Abth. XIV.)	11
42. Baisberg	11
43. Baisberg andrer Art	12
44. Russische Torte	12
45. Demitorte	12
46. Orangentorte	12
47. Orangentorte andrer Art	13
48. Ebscolabertorte	13
49. Molletorte	13
50. Maraschinotorte	13
51. Baumtorte	14
52. Vanilletorte	14
53. Genfer Torte	14
54. Marmortorte	14
55. Marcipantorte	15
56. Giraffetorte	15
57. Elisentorte	15
58. Prinzessintorte	15
59. Schaumtorte	16
60. Traubentorte	16
61. Blistorte	16
62. Tutti- Frutti-Torte	16
63. Catalani-Torte	17
64. Mailänder Torte	17
65. Carbinaltorte	17
66. Eisenbahntorte	17
67. Kakanientorte	17
68. Kakanientorte andrer Art	18
69. Rörthnerorte	18
70. Jägerorte	18
71. Sebastopoltorte	18

II. Abtheilung.

Obst- und andere Kuchen.

72. Mürbteigmasse	19
73. Schwedischer Apfelnuchen	19
74. Apfelnuchen andrer Art	19
75. Apfelnuchen von Marmelade . . .	20
76. Hamburger Apfelnuchen	20
77. Apfelnuchen mit Rahmguß	20
78. Birntorte oder Birnuchen	20

VI

	Seite		Seite
79. Zwetschgencuchen	21	126. Croquant-Schnitten	30
80. Kirschkuchen von Blätterteig	21	127. Blätterteig-Breiheln	30
81. Kirschkuchen andrer Art	21	128. Nußfische Würste	30
82. Kirschkuchen von Mürbteig	21	129. Nessel im Schlafrock	31
83. Kirschkuchen in Formen	21	130. Porzellan-Schnitten	31
84. Weichselkuchen	21	131. Fleurons	31
85. Reiskuchen	22	132. Bemerkung über Blätterteiggebäck und Marmeladebefüllung	31
86. Englischer Kuchen	22	133. Bemerkung über Theebadwerk	31
87. Englischer Kuchen andrer Art	22	134. Theebreiheln	32
88. Kasseler Kuchen	22	135. Theebreiheln anderer Art	32
89. Breslauer Kuchen	22	136. Theebreiheln ohne Ei	32
90. Himbeerkuchen	23	137. Mannheimer Breiheln	32
91. Johannisbeerkuchen	23	138. Mürbe Kränzchen	32
92. Quittenkuchen	23	139. Anis-Laibchen	32
93. Apfelmuchen ober Apfeltorte in Gelée	23	140. Anis-Laibchen andrer Art (vgl. 230)	33
94. Traubenkuchen	23	141. Parisienne	33
95. Traubenkuchen andrer Art	24	142. Wiesbadener Theebrod	33
96. Käsekuchen	24	143. Nußfischer Zwiebad	33
97. Käsekuchen andrer Art	24	144. Macaronen-Bögen	33
98. Mohnkuchen	24	145. Kleine Thee-Waare	34
99. Citronenkuchen	24	146. Kleine Thee-Waare anderer Art	34
100. Citronenkuchen andrer Art	25	147. Vanille-Zwiebad	34
101. Crémekuchen mit Citronencreme	25	148. Theefaugen	34
102. Apricotenkuchen	25	149. Belgrader Brod	34
103. Pyoner Kuchen	25	150. Butterbrod	34
104. Stachelbeerkuchen	26	151. Zuderschneiden	35
105. Mozartkuchen	26	152. Anis-Ripschen	35
106. Münchener Puffert	26	153. Vanille-Stangen (vgl. 125)	35
107. Hamburger Puffert	26	154. Chocolade-Schnitten	35
108. Englischer Puffert	26	155. Kraft-Schnitten	35
109. Magdalenenkuchen	27	156. Wiener Strigeln	36
110. Kaffeekuchen	27	157. Hamburger Magdalenenkuchen	36
111. Krachkuchen	27	158. Pumpnickel (vgl. 221)	36
112. Englischer Hochzeitkuchen	27	159. Mandel-Hohlhippen	36
III. Abtheilung.			
Thee- und Cakel-Bäckereien.			
113. Blätter- oder Butter-Teig	28	160. Hohlhippen ohne Mandeln	36
114. Obsttörtchen	28	161. Mandel- und Crème-Düten	37
115. Crémelörtchen	29	162. Croquant-Hippen	37
116. Marshmallörtchen	29	163. Schaumbrod oder Bäderbrod; Schaumconfect	37
117. Rahmtörtchen	29	164. Mandelberge	37
118. Fonchanetten	29	165. Kleine Nester	37
119. Congreßtörtchen	29	166. Rahm-Waisers	37
120. Rosentörtchen	29	167. Vanille-Soufflé	38
121. Himbertörtchen	29	168. Chocolade-Meringes	38
122. Polka-Rollen	30	169. Kaffee-Meringes	38
123. Apfeltrapsen	30	170. Berner Hausen	38
124. Apfelstrudeln	30	171. Chocoladebrod (vgl. 231. 248)	38
125. Vanille-Stangen von Blätterteig (vgl. 153)	30	172. Schaumtörtchen	39
		173. Vanille-Strömeln	39
		174. Austerlig-Törtchen	39
		175. Schaumfaugen	39

VII

	Seite		Seite
176. Haselnuß-Schaumkugeln	30	227. Breslauer Kuchen anderer Art	49
177. Vanille-Brod (vgl. 302)	30	228. Muscatkugeln mit Haselnüssen	49
178. Spanischer Wind	40	229. Citronenschnitten (vgl. 253)	50
179. Tourons	40	230. Anislaibeln noch anderer Art (vgl. 139, 140)	50
180. Englischer Muntzig	40	231. Schokoladenbrod anderer Art (vgl. 171, 248)	50
181. Nachgemachte Äpfel, Ananas und sonstige Früchte	40	232. Pfauenaugen	50
182. Schneekekse	40	233. Richelleur	50
183. Biscuit fein	40	234. Neufentörtchen	51
184. Biscuit ordinär	41	235. Orangenmacaronen	51
185. Biscuit kalte Masse	41	236. Tiroler Schnitten	51
186. Kölner Biscuit	41	237. Valferschnitten	51
187. Vanille- oder Gebäcks-Biscuit	41	238. Nußlaibeln	51
188. Biscuit mit Glasur	41	239. Prophetenschnitten	52
189. Orangen-Biscuit	42	240. Orangenbrod	52
190. Pistazien-Biscuit	42	241. Pariser Biscuit	52
191. Mandel-Biscuit	42	242. Preßburger Zwieback	52
192. Anisbrod	42	243. Pechstränge	52
193. Schweizer Biscuit	42	244. Kopenhagener Kuchen	52
194. Englisches Biscuit	42	245. Bukarester Sandplätzchen	53
195. Anisstreifen zur Chocolate	43	246. Calcutta-Nußtörtchen	53
196. Anis-Biscuit	43	247. Punschfuchen	53
197. Anis-Schnitten	43	248. Schokoladenbrod noch anderer Art (vgl. 171 u. 231)	53
198. Orangenfuchen	43	249. Schokoladeringe	54
199. Haselnußringe	43	250. Schokoladenfuchen	54
200. Citronentörtchen	44	251. Diezer Brod	54
201. Madeleine	44	252. Chocolate-Plätzchen	54
202. Zimmtkugeln	44	253. Citronenschnitten anderer Art (vgl. 229.)	54
203. Haselnußhörnchen	44	254. Weinfuchen	54
204. Theebüchsen	44	255. Sandplätzchen	55
205. Maronenplätzchen	44	256. Chapeaux	55
206. Plumpudding-Schnitten	45	257. Eultanfuchen	55
207. Kaiserschnitten	45	258. Muscatkugeln	55
208. Crème-Biscuit	45	259. Apfelschnitten	55
209. Wiener Krapsen oder Mohnköpfe	45	260. Trierer Kuchen	56
210. Schildkröten	45	261. Windbeutel	56
211. Punsch-Schnitten	46	262. Figuren von gebrühtem Teig	56
212. Punsch-Schnitten anderer Art	46	263. Figuren von Mandelmasse	56
213. Rouleaux	46	264. Dominosleine	57
214. Wiener Waffeln	46	265. Badwerk aus Wiener Masse	57
215. Vanille-Törtchen	47	266. Schmetterlinge	57
216. Gekrümmte Haselnußkugeln	47	267. Johannisbeerkrod	57
217. Mandelkugeln	47	268. Bohnen, Nüssen, Äpfel, Kirsch	57
218. Mandelkugeln anderer Art	47	269. Apfel-Rosetten	57
219. Zimmtkugeln	48	270. Pascewitz	58
220. Zimmtkerne gewöhnlich	48	271. Maraschino-Krapsen	58
221. Pumpernickel gewöhnlich	48	272. Citroneucreme-Törtchen	58
222. Muscatkugeln gewöhnlich (vgl. 228)	48	273. Paganini	58
223. Anisbögen	48	274. Paganini anderer Art	58
224. Nagelfuchen	49		
225. Hahnstecher	49		
226. Breslauer Kuchen	49		

VIII

	Seite
275. Magenlaibeln	59
276. Kauten	59
277. Mandelbrot	59
278. Bittere Mandelschnitten	59
279. Butterplätzchen	59
280. Biscott	60
281. Eisenbahn-Schnitten	60
282. Mandelhalbmonde (vgl. 292)	60
283. Marschallkuchen	60
284. Marschallkuchen anderer Art	61
285. Diplomaten-Törtchen	61
286. Marcellin-Törtchen	61
287. Nonnen-Müsse	61
288. Marcipan-Müsse	61
289. Victoria-Brod	61
290. Biscuit-Kartoffeln	61
291. Biscuit-Eier	62
292. Mandelhalbmonde anderer Art (vgl. 282)	62
293. Zimmt-Karten	62
294. Damenzwiebad oder Zimmtschieback	62
295. Spanische Kuchen	62
296. Punsch-Kränze	63
297. Kaffeebrot (mit Kaffee als Bestandtheil) [vgl. 355]	63
298. Berliner Bröckchen	63
299. Farin-Plätzchen	63
300. Gewürz-Theeconfect	63
301. Muscat-Muscheln	63
302. Vanillebrot (vgl. 177)	64
303. Biscuit-Schnecken	64
304. Muscat-Brechen	64

IV. Abtheilung.

Macaronen-Gebäcke.

305. Süße Macaronenmasse	65
306. Süße Macaronen	65
307. Gefüllte Macaronen	65
308. Zimmt-Macaronen	65
309. Bittere Macaronenmasse	66
310. Haselnuß-Macaronenmasse	66
311. Pistazien-Macaronenmasse	66
312. Vanille-Macaronen	66
313. Bestreute Macaronen	66
314. Chocolate-Macaronenmasse	66
315. Chocolate-Macaronen anderer Masse	66
316. Ordinaire Macaronenmasse	66
317. Eidotter-Macaronenmasse	67
318. Rosen-Macaronen	67
319. Citronen-Macaronen	67
320. Wiener Macaronen	67
321. Belegte Macaronen	67

322. Macaronen-Thürmchen	67
323. Macaronen-Confect	67
324. Macaronen-Confect in künstlichen Figuren (Haselnüsse, Kessel, Birnen, Rüben, Bohnen etc.)	68
325. Haselnuß-Confect	69

V. Abtheilung.

Marcipan.

326. Wasser-Marcipan oder Wasser-Zucker	70
327. Eier-Marcipan oder Eier-Zucker	70
328. Zimmt-Marcipan	70
329. Pödenauer Rosenwasser-Marcipan	71
330. Gewürzter Mandel-Marcipan	71
331. Einfacher Mandel-Marcipan	71
332. Käsecker Mandel-Marcipan	72
333. Königsberger Mandel-Marcipan	72
334. Naturell-Confect v. Mandel-Marc.	73
335. Badwaaren v. Mandel-Marcipan	73
336. Ordinärer Wasser-Marcipan zu bunten Figuren	73
337. Bemalte Figuren aus ordinärem Wasser-Marcipan	74
338. Mandel-Marcipan mit geprägten Figuren	74
339. Ordinärer Wasser-Marcipan mit geprägten Figuren	74
340. Verzehrte Wasser-Marcipanfiguren ordinär	74

VI. Abtheilung.

Hefen- und Schmalz-Gebäcke.

341. Hefe und Mehl	75
342. Grundteig oder Hefenteig	75
343. Zwiebad länglich	75
344. Zwiebad glasirt	76
345. Zwiebad rund	76
346. Englischer Zwiebad	76
347. Schweizer Zwiebad	76
348. Rinderzwiebad	76
349. Kranz von Hefenteig mit Früchten	76
350. Kranz ohne Früchte	77
351. Haselnußring gefüllt	77
352. Kaffeekekuchen (zum Kaffee zu serviren)	77
353. Kaffeekekuchen mit Früchten (bezgl.)	77
354. Theekekuchen (zum Thee zu serviren)	78
355. Kaffeebrot (zum Kaffee zu serviren)	78
356. Plunderbreyeln	78
357. Bemerkung	78
358. Schnecken	79
359. Vanillerollen	79

	Seite
360. Rosenkuchen	79
361. Ulmer Brod	79
362. Butterkaiser	79
363. Gogelhopf	80
364. Gogelhopf gerührt	80
365. Gerührter Gogelhopf andrer Art	80
366. Babas	81
367. Leipziger Stolle (vgl. 903)	81
368. Gogelhopf mit bittern Mandeln	81
369. Streuselkuchen	81
370. Streuselkuchen mit Mandeln	82
371. Spec-Kuchen	82
372. Spec-Kuchen andrer Art	82
373. Zwiebel-Kuchen	82
374. Spritzkuchen	82
375. Spritzkuchen ordinär	83
376. Spritzkuchen mit Milch	83
377. Fajchingstrapsen	83
378. Berliner Pannkuchen	84
379. Kraysen ungefüllt	84
380. Kübergebadenes	84
381. Waffeln mit Hefe	84
382. Waffeln andrer Art mit Hefe	85
383. Waffeln ohne Hefe	85
384. Zimmmasseln	85
385. Mandelwaffeln	85
386. Äpfel in Schmalz	85

VII. Abtheilung.

Schaumconfect und Auslauf von Zucker.

387. Vorbemerkungen über Anfertigung von Schaumconfect	86
388. Kalte Schaummasse	86
389. Warme Schaummasse	87
390. Gerührte Schaummasse	87
391. Figuren von kalter Schaummasse	87
392. Figuren von warmer Schaummasse	88
393. Figuren v. gerührter Schaummasse	88
394. Sandtoninplätzchen	88
395. Wurmkuchen	88
396. Mandel-Auslauf	88
397. Mandel-Auslauf andrer Art	89
398. Citronen-Auslauf	89
399. Orangenblüthen-Auslauf	89
400. Rosen-Auslauf	89
401. Zimmt-Auslauf	89
402. Vanille-Auslauf	89
403. Choccolade-Auslauf	89
404. Gefüllter Auslauf	90
405. Haselnuß-Auslauf	90

406. Pistazien-Auslauf	90
407. Traganth-Auslauf	90

VIII. Abtheilung.

Lebkuchen und Pfeffernüsse.

408. Anfertigung von Lebkuchen, auch Pfefferkuchen genannt	91
409. Das Glasiren der Lebkuchen	92
410. Braune Nürnberger Lebkuchen	92
411. Thorner Lebkuchen	92
412. Dicke Lebkuchen	93
413. Feine Baseler Lebkuchen	93
414. Französische Lebkuchen	93
415. Mandel-Lebkuchen	93
416. Macaronen-Lebkuchen	93
417. Augsburger Lebkuchen	93
418. Elisen-Lebkuchen	94
419. Macaronen-Elisen-Lebkuchen	94
420. Weiße Pfefferkuchen	94
421. Weiße Lebkuchen fein	94
422. Weiße Lebkuchen kalte Masse	95
423. Weiße Lebkuchen andrer Art	95
424. Weiße Lebkuchen ordinär	95
425. Weiße Nürnberger Lebkuchen	95
426. Weiße Lebkuchen ohne Mandeln	95
427. Weiße Pfeffernüsse fein	96
428. Pfeffernüsse gewöhnlich	96
429. Weiße Pfeffernüsschen ordinär	96
430. Weiß und rothe Pfeffernüsschen ordinär	96
431. Nürnberger Plägle	96
432. Plägle andrer Art	97
433. Pflastersteine	97

IX. Abtheilung.

Pasteten.

434. Verschiedene Pastententeige	98
435. Abgebrannter Pastententig	98
436. Buttermantig ungerollt	98
437. Kleine Fleischpasteten	98
438. Farce	99
439. Farce andrer Art	99
440. Farce von Kalb- u. Schweinefleisch	99
441. Großes Pastetenhaus	99
442. Straßburger Gänseleberpastete	100
443. Kapampastete	100
444. Sauce zu Wildpret- und andren Pasteten	100
445. Wildpretpastete	101
446. Taubenpastete	101
447. Fischpasteten	101
448. Austerpasteten	101

	Seite
449. Caviarpastetchen	101
450. Röhre zu Pasteten	102
451. Krebsbutter zu Pasteten	102
452. Krametschegelpastetchen	102
453. Rindszungepastetchen	102
454. Pastetchen von verschiedenen Fleisch- arten	103
455. Blätterteig-Rand anstatt eines Pa- stetenhauses	103
456. Naspastete	103
457. Hechtpastete und Forellpastete	103
458. Tierpastetchen	103
459. Gewürz-Salz zu Pasteten	104
460. Kräuterpulver zu Fricassé	104

X. Abtheilung.

Figurentorten und Tafelaufsätze.

461. Vorbemerkung	105
462. Buch	105
463. Schlüssel	105
464. Schmetterling	105
465. Lyra	106
466. Schinken	106
467. Fruchtkorb aus fester Macaronen- masse	106
468. Blumenkorb von schwerer Schaum- masse	106
469. Füllhorn	106
470. Fächer	106
471. Baumfächer	107
472. Baumfächer-Masse	108
473. Baumfächer-Masse anderer Art	108
474. Macaronen-Aufsatz von 2 Etagen	108
475. Caramel-Aufsatz	109
476. Aufsätze von Croquant und andern Massen	110

XI. Abtheilung.

Glasuren und Farben.

477. Glasuren	111
478. Wasserglasur und Puderzuder- glasur	111
479. Citronen- und Apfelsinen-Glasur	111
480. Rosenglasur	111
481. Vanilléglassur	112
482. Punschglasur	112
483. Choceladeglasur	112
484. Choceladeglasur von Eiweiß	112
485. Fondant-Glasur	112
486. Glasur zu ordinären Gegenständen	113
487. Spritzglasur	113
488. Puderglasur	113

489. Ueber Uebung im Garniren	113
490. Farben	114
491. Cochenillefarbe gerieben	114
492. Cochenillefarbe gefolgt	114
493. Carmin-Auflösung	114
494. Fernambuk-Roth	114
495. Rothe Zinnfarbe	114
496. Gelb	115
497. Gelbe Zinnfarbe	115
498. Blau	115
499. Violet	115
500. Grün	115
501. Braun	115
502. Vom Zunderfärben	115

XII. Abtheilung.

Mehlspeisen und Puddings.

503. Omeletten	116
504. Apfelfrunkeln	116
505. Reispudding	116
506. Pflumpudding	116
507. Brodpudding	117
508. Brodpudding mit Äpfeln	117
509. Mandelpudding	117
510. Mandelpudding anderer Art	117
511. Choceladerpudding	117
512. Apfelsinenpeise	117

XIII. Abtheilung.

Crèmes (mit und ohne Gelatine), Schlagrahm und blanc manger.

513. Citronencreme	118
514. Gestürzte Crèmes mit Gelatine in Formen	118
515. Citronencreme gestürzt	118
516. Apfelsinencreme	118
517. Apfelsinencreme gestürzt	119
518. Vanillecreme	119
519. Vanillecreme gestürzt	119
520. Citronen-Weincreme	119
521. Arac-Creme	119
522. Punsch-Creme	119
523. Kirschcreme	119
524. Mandel-Kirschcreme	120
525. Apfelcreme	120
526. Schlagrahm	120
527. Schlagrahm mit Macaronen	120
528. Schlagrahm mit Erdbeeren	120
529. Schlagrahm mit Früchten	120
530. Schlagrahm mit Chocelade	120
531. Choceladercreme	121
532. Choceladercreme gestürzt	121

XI

	Seite
533. Ruffische Crème gefürzt . . .	121
534. Schlagrahm-Maraschino-Crème gefürzt	121
535. Crème de rose (Schlagrahm-Mojend(-Crème) gefürzt . . .	121
536. Blanc manger von Mandeln .	121
537. Blanc manger von Chocolate .	121
538. Blanc manger dreifarbig . .	121
539. Apfelsinen mit blanc manger gefüllt	122
540. Damenbrett von blanc manger	122
541. Charlotte russe (gefürzt) . .	122

XIV. Abtheilung.

Gefrorenes.

542. Zur Herstellung von Gefrorenem erforderliche Geräthschaften . .	123
543. Verfahren bei Herstellung von Gefrorenem	123
544. Vanille-Gefrorenes	124
545. Mandel-Gefrorenes	124
546. Haselnuß-Gefrorenes	124
547. Walnuß-Gefrorenes	124
548. Chocolate-Gefrorenes	124
549. Macaronen-Gefrorenes	124
550. Caramel-Gefrorenes	125
551. Maronen-Gefrorenes	125
552. Gefrorenes à la Nesselrode . .	125
553. Kaffee-Gefrorenes braun	125
554. Kaffee-Gefrorenes weiß	125
555. Thee-Gefrorenes	125
556. Riquen-Gefrorenes	125
557. Maraschino-Gefrorenes	126
558. Fleur d'orange-Gefrorenes u. f. w.	126
559. Kirschgeist-Gefrorenes	126
560. Spanische Milch	126
561. Erdbeer-Gefrorenes	126
562. Zuckerswaage	126
563. Erdbeer-Gefrorenes mit Rahm .	127
564. Himbeer-Gefrorenes	127
565. Pfirsich-, Maulbeer- und Johannisbeer-Gefrorenes	127
566. Weichsel-Gefrorenes	127
567. Das Eindünsten der Früchte zu Gefrorenem	127
568. Ananas-Gefrorenes	127
569. Citronen-Gefrorenes	127
570. Orangen-Gefrorenes	128
571. Tutti-frutti-Gefrorenes	128
572. Aprikosen-Gefrorenes; Melonen-Gefrorenes	128
573. Weintrauben-Gefrorenes	128

	Seite
574. Champagnerpunsch-Gefrorenes .	128
575. Punsch à la glace (gefrorener Punsch, Eispunsch)	128
576. Punsch à la Romaine (römischer Eispunsch)	129
577. Gefrorener Maitrant (Eismaitrant)	129
578. Schlagrahm-Eisberg	129
579. Brennender Eisberg	129
580. Gefrorenes in Figuren. Formen dazu	129
581. Gefrorenes in Figuren. Anfertigung	130
582. Conservirgeschirr zu Eisfiguren .	130

XV. Abtheilung.

Früchte in Zucker eingemacht.

583. Gekochter Pflanzenzucker zum Einmachen der Früchte	131
584. Kirscheln	131
585. Weichseln; Amorellen (Ammern)	131
586. Weichseln in Essig	131
587. Stachelbeeren	132
588. Reineclauben	132
589. Mirabellen	132
590. Schwarze Nüsse	133
591. Weiße Nüsse	133
592. Aprikosen; Pfirsiche	133
593. Melonen	133
594. Feigen	133
595. Birnen	133
596. Quitten	134
597. Quittengelée	134
598. Mandeln grün	134
599. Hüfen (Hagebutten)	134
600. Bohnen	135
601. Erdbeeren, Himbeeren u. Johannisbeeren	135
602. Orangenblüthen	135
603. Apfelsinen ganz eingemacht . .	135
604. Pomeranzenschalen	135
605. Calmus	135
606. Aepfel	136
607. Zwetschgen	136
608. Zwetschgen in Essig	136
609. Gurken in Essig	136
610. Andere Früchte	136
611. Das Einfüllen eingemachter Früchte in Gefäße und deren Schließung	137
612. Aufbewahrungsort	137
613. Verbünnung und Veredlung des Zuckers eingemachter Früchte während der Aufbewahrung . . .	137

**XVI. Abtheilung.
Marmeladen.**

	Seite
614. Vorbemerkungen	138
615. Probe beim Kochen	138
616. Himbeermarmelade	138
617. Johannisbeermarmelade	138
618. Erdbeermarmelade	138
619. Apfelmarmelade; Quitten-Marmelade	139
620. Kirschmarmelade	139
621. Apricofenmarmelade; Kleine-Clauben-Marmelade	139
622. Hüfen- (Hagebutten-) Marmelade	139
623. Zwetschgenmarmelade (Zwetschgen-Nus)	139

**XVII. Abtheilung.
Gelé.**

624. Vorbemerkungen	140
625. Zubereitung	140
626. Gelée-Probe	140
627. Himbeergelée	141
628. Johannisbeergelée	141
629. Erdbeergelée	141
630. Kirschgélée	141
631. Stachelbeergelée	141
632. Apfeligelée	142
633. Quittengelée	142
634. Pfirsichgelée	142
635. Birngelée	142
636. Berberisbeergelée	142
637. Gelée von sonstigen Früchten	142

**XVIII. Abtheilung.
Das Eindünsten von Früchten
und von Gemüse.**

638. Verfahren beim Eindünsten	143
639. Vorzüge des Eindünstens	143
640. Kirschen in Dunst ohne Zucker	143
641. Andere Früchte, Pfirsiche zc. ohne Zucker	143
642. Äpfel und Quitten in Dunst mit Zucker	144
643. Birnen in Dunst mit Zucker	144
644. Zwetschgen bgl. bgl.	144
645. Zwetschgen. Bemerkung	144
646. Hüße in Dunst mit Zucker	144
647. Ananas bgl. bgl.	144
648. Ananas ungeblüthet in Zucker conservirt	144
649. Apricofen in Dunst mit Zucker	144

650. Kleine-Clauden und Mirabellen beagl. beagl.	145
651. Apricofen, Kleine-Clauden zc. in Dunst mit Zucker auf andre Art	145
652. Stachelbeeren in Dunst mit Zucker	145
653. Melonen bgl. bgl.	145
654. Erdbeeren und Himbeeren bgl. bgl.	145
655. Johannisbeeren bgl. bgl.	145
656. Trüffeln in Dunst	145
657. Champignons; Gistprobe	145
658. Champignons in Dunst	145
659. Champignons in Essig	146
660. Spargel	146
661. Bohnen	146
662. Erbsen	146
663. Blumenkohl	146
664. Gemüse überhaupt	146
665. Säfte und Absude in Dunst	146
666. Butter in Dunst	146

**XIX. Abtheilung.
Früchte zu Gefrorenem in Dunst.**

667. Himbeeren; Johannisbeeren	147
668. Apricofen	147
669. Kirschen; Weichjeln	147
670. Erdbeeren	147
671. Aufbewahrung	147

**XX. Abtheilung.
Fruchtsäfte, Pasten und ver-
schiedenlich zubereitete Quitten.**

672. Vorbemerkung	148
673. Himbeersaft	148
674. Himbeersaft auf andre Art	148
675. Johannisbeersaft	148
676. Kirschsafft	149
677. Erdbeersaft	149
678. Erbselsaft	149
679. Aldermannsaft	149
680. Quittensaft	149
681. Mandelsaft	149
682. Orangenblüthensaft	150
683. Pasten; Vorbemerkung	150
684. Himbeer- oder Johannisbeer- Pasten	150
685. Apricofenpasten	150
686. Pasten von Äpfeln, Quitten oder Kleincclauden	150
687. Hüßen (Hagebutten-) Pasten	150
688. Quitten-Clarica	151
689. Quitten-Blumen	151

690. Quitten-Schlingeng.	Seite 151
691. Schinken aus Quitten	152
692. Würste aus Quitten	152

XXI. Abtheilung.

Compot; Früchte in Essig und in Spirituosen.

693. Compot; Bemerkung	153
694. Apfelcompot	153
695. Apfelcompot andrer Art	153
696. Apriscoencompot	153
697. Compot von Birnen, Mirabellen oder Reineclauden	154
698. Compot von Himbeeren oder Erdbeeren	154
699. Johannisbeercompot.	154
700. Maronencompot mit Rahm	154
701. Früchte in Essig; Vorbemerkung	154
702. Früchte in Essig; Verfahren	154
703. Früchte in Spirituosen	154

XXII. Abtheilung.

Gelte mit Gelirstoff; Punsch; Limonade; sonstige Getränke, warme und kalte.

704. Gelirstoff	155
705. Weingelée	155
706. Weingelée andrer Art	155
707. Gelée farbig	155
708. Baniilgelée	156
709. Erdbeer-, Himbeer- oder Johannisbeer-Gelée	156
710. Maraschinogelée	156
711. Champagner- oder Malaga-Gelée	156
712. Punschessenz	156
713. Punschessenz mit Citronensäure (ohne Citronensaft)	156
714. Apfelsinen-Punschessenz	156
715. Punsch aus Punschessenz	157
716. Punsch frisch zubereitet	157
717. Punsch kalt	157
718. Punsch kalt mit Champagner.	157
719. Ananas-punsch	157
720. Champagner-bowle	157
721. Orog.	157
722. Orog-Essenz	158
723. Eingießen der Spirituosen in heißen Zucker. Voricht	158
724. Süßwein	158
725. Süßwein-Essenz	158

726. Maitrant	Seite 158
727. Eierpunsch	158
728. Chaudéau	158
729. Bischof-Essenz	159
730. Wbist	159
731. Doppel-Poppel	159
732. Mandelmilch	159
733. Stangen-Orgeade (Mandelmilch)	159
734. Citronen-Limonade	159
735. Limonade-Extrakt	160
736. Limonade-Stangen	160
737. Limonade-Pulver	160
738. Himbeer-, Johannisbeer-, Kirsch- und Verberisbeer-Limonade	160
739. Himbeereffig-Limonade	160
740. Zubereitete Chocolade. Milch-Chocolade	160
741. Wasserchocolade	161
742. Weinchocolade	161
743. Sorbet, künstliches Getränk	161
744. Segurh, künstliches Getränk	161

XXIII. Abtheilung.

Liqueure und künstliche feine Brantweine.

745. Entfuselung des Weingeistes	162
746. Zucker zu Liqueuren	163
747. Zuckerst zu Liqueuren	163
748. Liqueurzubereitung	163
749. Bemerkungen	163
750. Anisette	163
751. Kammel	163
752. Pfeffermühl	163
753. Nellenliqueur	163
754. Citronenliqueur	164
755. Fomercanzenliqueur	164
756. Curaçao	164
757. Zimmliqueur	164
758. Persico	164
759. Catmusliqueur	164
760. Kaffeeliqueur	164
761. Doppelte Liebe	164
762. Himbeer- und Kirsch-Liqueur	165
763. Baniiliqueur	165
764. Eau de noyaux	165
765. Bitterer Liqueur	165
766. Rosenliqueur	165
767. Muscatliqueur	165
768. Maraschino di Zara	165
769. Extrait d'absynthe	166
770. Maraschino-Grème	166

	Seite
771. Vanille-Crème	166
772. Huile de Cythere	166
773. Künstlicher Cognac	166
774. Franzbranntwein	166
775. Rum	167
776. Goldwasser	167
777. Kornbranntwein	167
778. Nordhäuser Kornbranntwein	167
779. Esimowitz (Zweitschgenbranntwein)	168
780. Arac	168

XXIV. Abtheilung.

Anleitung, Zucker zu läutern und zu kochen. Zuckerproben. Zuckercouleur.

781. Zucker zu läutern; geläuterter Zucker oder Läuterzucker	169
782. Zuckerproben	169
783. Zum schwachen Faden	169
784. Zum starken Faden	170
785. Zur kleinen Perle	170
786. Zur großen Perle	170
787. Zur Blase	170
788. Zum kleinen oder schwachen Flug	170
789. Zum großen oder starken Flug	170
790. Zum Bruch	170
791. Zum Caramel. Krachprobe	170
792. Zum Caramel. Reißprobe	171
793. Zucker-Couleur	171
794. Zucker-Couleur auf andre Art	171
795. Zuckerschaum	171

XXV. Abtheilung.

Bonbons. Stangenzucker. Li- queur-Bonbons. Ueberzuckerun- gen. Fondant und Conserven.

796. Vanillebonbons	172
797. Rosenbonbons	172
798. Bonbons von verschiedenem Ge- schmack	172
799. Malzbonbons	172
800. Kaffeebonbons	173
801. Kaffee-Melange-Bonbons	173
802. Kräuterbonbons (Brustbonbons)	173
803. Zwiebelbonbons	173
804. Isaländischmorsbonbons	173
805. Gefüllte Bonbons	173
806. Hamburger Bolsjes	173
807. Rahmbonbons	173
808. Rettigbonbons	174
809. Gerstenzucker	174

	Seite
810. Penitzzucker	174
811. Englische Bonbons	174
812. Rocks	174
813. Drops	175
814. Bemerkung über Bonbons mit Essigsäure	175
815. Leberzucker (Gummi-Bonbons; vgl. 851. 852)	175
816. Liqueur-Bonbons	175
817. Liqueurhimbeeren	176
818. Erdbeeren	176
819. Chocolade-Bohnen	176
820. Pralinen von Liqueurzucker	177
821. Pralinen von Fondant	177
822. Mandel-Pralinen	177
823. Liqueur-Bohnen	177
824. Das Färben der Bohnen und andren Zuckerwerks	178
825. Crème-Bonbons	178
826. Vanille-Crème-Bonbons	178
827. Arac (Maraschino, Quitten- u. Crème-Bonbons	178
828. Kaffee-Crème-Bonbons	178
829. Bonbon-Kaselnüsse	178
830. Fondant	179
831. Das Candiren. Vorbemerkungen	179
832. Das Candiren. Vorrichtung	179
833. Das Candiren. Verfahren	180
834. Caramellirung von Früchten. Ueber- ziehung derselben mit Caramel	180
835. Ueberzogener Ingwer, Calmus, Pomeranzenschale u.	180
836. Eingemachte Früchte trocken auf- bewahrt	180
837. Calmus überzudert	181
838. Orangenschalen - Pläschen über- zudert	181
839. Figuren von Conservezucker in Formen	181
840. Figuren von Conservezucker in Puder	182
841. In Puder auf andere Art	182
842. Gewürz- und Frucht-Conserven	182
843. Magen-Morjellen (Herzucker)	182
844. Ingwerconserven	183
845. Chocoladeconserven	183
846. Citronen- oder Apfelsinen-Con- serven	183
847. Vanilleconserven	183
848. Himbeer- oder Johannisbeer- Conserven	183
849. Bunte Conserven	183

	Seite
850. Dreifarbige Conserven	183
851. Gummi-Bonbons (vgl. 815)	183
852. Gummi-Bonbons anderer Art	184
853. Gehäufte Pastillen	184
854. Geröstete Mandeln	184
855. Geröstete Mandeln anderer Art	184
856. Nonpareille (Dragé)	185
857. Gefärbte Nonpareille und gefärbter Strengzucker	185
858. Ueberzogene Nüssen (Dragé)	185
859. Gefranster Coriander (Dragé)	185
860. Ueberzogene Mandeln (Dragé)	186
861. Geföhener Vanille-Zucker	186
862. Zucker-Plätzchen (Brustkuchen)	186
863. Pfeffermünz-Plätzchen	187
864. Englische Pfeffermünz-Plätzchen	187
865. Citronen-Plätzchen	187
866. Berberitzen-Plätzchen	187
867. Beilchen-Plätzchen	187

XXVI. Abtheilung.

Draganth. Formen. Firniß.

868. Draganth-Teig	188
869. Draganth-Mischung	188
870. Draganth-Figuren	188
871. Formen zu Draganth-Figuren; Herstellung derselben in Schwefel	188
872. Formen zu Figuren-Conserven; Herstellung derselben in Gyps	189
873. Draganth-Lack	189
874. Glasur-Firniß	189
875. Chocolade-Lack (Chocolade-Firniß)	189

XXVII. Abtheilung.

Bereitung von Cacao-Masse und Chocolade-Sorten.

876. Vorbemerkung	190
877. Sorten der Cacao-Frucht	190
878. Herstellung von Cacao-Masse aus der Frucht	190
879. Vanille-Chocolade	191
880. Gesundheits-Chocolade	191
881. Gewürz-Chocolade Nr. 1	191
882. Gewürz-Chocolade Nr. 2	191

883. Gewürz-Chocolade Nr. 3	191
884. Isländisch Moos-Chocolade	191
885. Heiz-Chocolade	191
886. Suppen-Chocolade; pulverisirt	191
887. Chocolade-Plätzchen mit Nonpareille	192
888. Chocolade-Plätzchen ohne Nonpareille	192
889. Brennende Chocolade-Cigarren	192
890. Chocolade-Eier (hohl)	192
891. Chocolade-Figuren sonstiger Art	192
892. Chocolade-Buchstaben; Arabesken etc.	192

XXVIII. Abtheilung.

Bereitung künstlicher Hefe.

893. Vorbemerkung	193
894. Malzhefe	193
895. Kartoffelhefe	193
896. Methylhese	193
897. Verbrauch	193

XXIX. Abtheilung.

Verschiedenes.

898. Tortengewürz	194
899. Allgemeiner Rath, Ingredienzien guter Sorten zu verwenden	194
900. Früchte bei Frosttemperatur vor dem Erfrieren zu schützen	194
901. Gefrorene Kessel und Eier zu behandeln	194
902. Eier in Kaltwasser aufzubewahren	195
903. Leipziger Stolle anderer Art. (Nachtrag zu 367)	195

Anhang.

A. Erläuterung der in diesem Buche gebrachten technischen Ausdrücke.

Blanchiren, tabliren, dressiren, filtriren, meliren, doubbliren, garniren, glasiren	195
---	-----

B. Bemerkung über Maas und Gewicht

C. Notiz über die Conditorei der alten Römer