

# Inhalts-Verzeichniß.

## Erstes Capitel.

	Seite
Hefenbäckerei . . . . .	1
Die gegohrenen Backwerke . . . . .	2
Einleitung der Gährung . . . . .	2
Dampfel oder Vorteig . . . . .	2
Einfacher Hefenteig (Milchbrod) . . . . .	6
Zwieback . . . . .	7
Vanille-Zwieback . . . . .	7
Mandel- oder Preßburger Zwieback . . . . .	7
Vanille-Zwieback (Frankfurter Zwieback) . . . . .	8
Vanille-Zwieback (zweites Verfahren) . . . . .	8
Anis-Zwieback . . . . .	8
Feiner Hefenteig . . . . .	9
Der gerührte Hefenteig . . . . .	10
Die abgeschlagene Hefenmasse . . . . .	10
Gerührte Hefenmasse (ohne Vorteig) . . . . .	12
Münchener Butterlaibel . . . . .	12
Flache Butterlaibel . . . . .	13
Savarein . . . . .	13
Gugelhupf (gerührter Hefenteig) . . . . .	14
Gugelhupf (zweites Verfahren, abgeschlagene Masse) . . . . .	15
Brioche und Baba . . . . .	17
Bereitung von Brioche und Baba . . . . .	17
Feine Brioche (zweites Verfahren) . . . . .	18
Gezogene Hefenbäckerei (gegohrener Blätterteig. Einfaches Verfahren) . . . . .	18
Gezogener Hefenteig (zweites Verfahren) . . . . .	19
Rosinen-Moulade . . . . .	19
Fein gezogener Hefenteig . . . . .	20
Stollen, Strigel, Geflechte, Zöpfe, Kränze (gestochtene u. ungestochtene) . . . . .	21
Ripfel, Ringe und Brezen . . . . .	21

	Seite
Schnecken . . . . .	21
Gefüllte Hefenbäckerei (gezogene Masse) . . . . .	21
Mohn-, Nuß-, Mandeln-, Käse- (Topsen-), Marmelade-Koulade . . . . .	22
Kouladen aus Hefenteig (zweites Verfahren) . . . . .	22
Gerollter Kuchen . . . . .	22
Mohnfüllung . . . . .	23
Nußfüllung . . . . .	23
Mandelfüllung . . . . .	23
Käsefüllung . . . . .	24
Die einfache Käsefüllung . . . . .	24
Marmeladefüllung . . . . .	24
Honigfüllung mit Rosinen . . . . .	25
Schinken- und Grieben-Krapfen (von gezogenem Hefenteig) . . . . .	25
Sträußel-Kuchen und Sträußel-Bäckerei . . . . .	26
Kleine Hefenbäckerei zu Dessert oder Thee . . . . .	27
Wiener Faschingskrapfen, Berliner Pfannenkuchen . . . . .	28
Schmalz-Kugeln . . . . .	31
Schmalz-Ringe . . . . .	32
Brennende Granaten . . . . .	32
Schwedischer Pfannenkuchen . . . . .	33
Böhmische Dalken . . . . .	34
Hefenbäckerei verschiedener Art . . . . .	34
Gugelhupf (Napfkuchen), Savarein, Gesichte (Zöpfe), Koulade- und Sträußel-Kuchen . . . . .	35

## Zweites Capitel.

	Seite
Bröselmasse . . . . .	38
Die Bröselmasse (mürbe Bäckerei) . . . . .	40
Brösel torte (gegittert) . . . . .	42
Gegitterte Brösel torte (zweites Verfahren) . . . . .	42
Glatte Brösel torte . . . . .	42
Blätter-Brösel torte . . . . .	43
Brösel torte façonnirt . . . . .	43
Deffinierte Brösel torte . . . . .	43
Brösel tortelettes . . . . .	44
Chocolade-Brösel tortelettes . . . . .	44
Façonnirte Brösel tortelettes . . . . .	44
Austern und Muscheln (mürbe Masse) . . . . .	45
Façonnirte gefüllte Torteleettes . . . . .	46
Mürbe Himbeer-, Erdbeer- oder Johannisbeertorteleettes . . . . .	47

	Seite
Mürbe Crêmetortelettes . . . . .	47
Flache mürbe Tortelettes . . . . .	47
Mürbe Geléetortelettes . . . . .	48
Mürbe Geléetortelettes (drittes Verfahren) . . . . .	48
Gedeckte Tortelettes mit Füllung . . . . .	48
Nußschiffelfüllung . . . . .	49
Haselnußfüllung . . . . .	49
Mandelfüllung . . . . .	49
Mohnfüllung . . . . .	49
Tortelettes mit Marmeladefüllung . . . . .	50
Apfel-, Pfirsich-, Marillen-, Birnentortelettes . . . . .	50
Schaumtortelettes . . . . .	51
Gegitterte Schaumtortelettes . . . . .	51
Aufdressirte mürbe Bäckerei . . . . .	51
Ausgestochene mürbe Bäckerei . . . . .	52
Zusammengesetzte ausgestochene mürbe Bäckerei . . . . .	53
Geschlungene mürbe Bäckerei . . . . .	53
Mürbe Brezel (erstes Verfahren) . . . . .	54
Mürbe Brezel (zweites Verfahren) . . . . .	54
Mürbe Brezel (drittes Verfahren) . . . . .	55
Mürbe Brezel (viertes Verfahren) . . . . .	55
Mürbe Stangeln oder Schnitten . . . . .	55
Glatte Nußstangeln . . . . .	55
Haselnußschnitten (glatte), Mandelschnitten . . . . .	56
Glatte Himbeer-, Ribisel- oder Marillenstangeln . . . . .	56
Marmeladeglasur . . . . .	56
Gegitterte mürbe Stangeln . . . . .	56
Crêmeschnitten . . . . .	57
Gekochte Crême zum Backen . . . . .	57
Eier-Crêmetortelettes . . . . .	58
Braune Mandelschnitten mit Früchten . . . . .	58
Mürbe Mandelschnitten . . . . .	59
Mürbe Nußschnitten . . . . .	59
Gespritzte mürbe Ingwerbäckerei . . . . .	59
Mürbe Muscatbäckerei . . . . .	61
Rheinische Speculatius . . . . .	61
Russisches Theebrod . . . . .	61
Englische Theebäckerei (englische Bisquits) . . . . .	62
Englische Bisquits (zweites Verfahren) . . . . .	62
Englische mürbe Theebäckerei (englische mürbe Masse) . . . . .	63
Mürbe Dottermasse (zweites Verfahren) . . . . .	63

	Seite
Englische gelbe geschlungene Bäckerei . . . . .	63
Ausgestochene mürbe englische Theebäckerei . . . . .	64
Englische Theebäckerei, deffinierte . . . . .	64
Banille-Crémertortelettes (englische mürbe Masse) . . . . .	65
Crème . . . . .	65
Geléetortelettes (englische mürbe Masse) . . . . .	65
Schnecken-tortelettes (englische Masse) . . . . .	65
Blättertorte (englische mürbe Masse) . . . . .	66
Chocolade-Blättertorte (aus englischer mürben Masse) . . . . .	66
Englische mürbe Schnitten, auch Rauten und Carré . . . . .	66
Englische gefüllte Tortelettes . . . . .	66
Crémekrapfen . . . . .	67
Obstkuchen von mürber Masse . . . . .	68
Offener Obstkuchen . . . . .	68
Gedeckter Obstkuchen . . . . .	68
Gegitterter Obstkuchen . . . . .	69
Marmeladekuchen . . . . .	70
Schwedischer Obstkuchen . . . . .	70
Schwedischer Kuchen (zweites Verfahren) . . . . .	70
Berliner Obstkuchen . . . . .	71
Bisquitaußguß . . . . .	71
Obstkuchen mit Aufguß von Sandmasse . . . . .	71
Sandmasse . . . . .	71
Obstkuchen mit Aufguß von Sandmasse mit Rahm . . . . .	72
Aufguß von leichter Pinzer Masse zu Obstkuchen . . . . .	72
Aufguß von Mandelmasse . . . . .	72
Aufguß von Brodmasse . . . . .	72
Brodmasse zum Aufguß (zweites Verfahren) . . . . .	73
Rahm- oder Crémekuchen . . . . .	73
Weißer Eier-Crémekuchen . . . . .	73
Käsekuchen . . . . .	74
Käsemasse . . . . .	74
Kastanienkuchen . . . . .	74
Johannisbrodkuchen . . . . .	75
Kartoffelkuchen . . . . .	75
Grieskuchen . . . . .	76
Reis- und Sagokuchen . . . . .	76
Citronenkuchen . . . . .	77
Orangen-Kuchenfüllung . . . . .	77
Orangen- oder Citronen-Wein-Crémekuchen . . . . .	78
Orangen-Crème . . . . .	78

	Seite
Champagner-Crémekuchen . . . . .	79
Weißer Champagner-Crème . . . . .	79

### Drittes Capitel.

	Seite
Butterteig . . . . .	80
Der Butterteig (Blätterteig) . . . . .	82
Die Art der Bereitung . . . . .	82
Ungefüllte Butterbäckerei . . . . .	84
Die geschnittene Butterbäckerei . . . . .	84
Ausgestochene Butterbäckerei . . . . .	84
Geschlungene Butterbäckerei . . . . .	85
Bestreute Butterbäckerei . . . . .	85
Glacirte Butterbäckerei . . . . .	85
Stangeln, Carré, Rauten . . . . .	85
Gefüllte Butterbäckerei . . . . .	86
Krapfen, Rollen, Kipfel . . . . .	86
Ribisel-Butterkrapfen . . . . .	86
Rouladen und Kipfel . . . . .	86
Äpfel-, Marillen- und Pflaumen-Rouladen mit frischen Früchten . . . . .	87
Früchten-Rouladen mit eingesottenem Obste . . . . .	87
Geschnittene gefüllte Rouladen . . . . .	87
Äpfel-Rouladen . . . . .	88
Kirschen- und Weichsel-Rouladen . . . . .	88
Marillen-, Pflaumen-, Pfirsiche- und Mirabellen-Rouladen . . . . .	88
Ruß-, Mandel- und Grillage-Rouladen . . . . .	88
Käse-Rouladen mit Käsefüllung, Orangen- und Citronen-Rouladen . . . . .	88
Butterschnitten . . . . .	89
Buttertortelettes . . . . .	89
Wein-Crème-Buttertortelettes, Eier-Crème-Buttertortelettes . . . . .	90
Buttertorten . . . . .	90
Crème-Buttertorten . . . . .	91
Gedeckte Obst- und Crème-Buttertorten . . . . .	91
Gegitterte Buttertorte . . . . .	91
Mandel-Butterkipfel . . . . .	91
Mandelfüllung . . . . .	92
Rußfüllung . . . . .	92
Ruß- und Mandelkrapfen . . . . .	92
Façonnirte Rußtortelettes aus Butterteig, Buttertortelettes mit Rußfüllung . . . . .	93
Die kleinen façonnirten Mandel- oder Rußbuttertortelettes . . . . .	93

Buttertortelettes . . . . .	93
Cardamomen-Butterkuchen oder -Tortelettes . . . . .	93
Cardamomenfüllung . . . . .	94
Schwere Cardamomenfülle . . . . .	94
Praline-Buttertortelettes . . . . .	94
Rahmfüllung (Vanille-Rahmtortelettes) . . . . .	95
Zimmt-Buttertortelettes . . . . .	95
Zimmitfüllung . . . . .	95
Zimmitfüllung (zweites Verfahren) . . . . .	96
Chocoladefüllung, Chocolate-Buttertortelettes . . . . .	96
Simbeer- und Marillen-Buttertortelettes . . . . .	96
Butter-Hohlhippen mit Rahm gefüllt . . . . .	97
Butter-Schnecken mit Rahm . . . . .	97
Buttermuscheln mit Rahm . . . . .	98
Pasteten von Buttermteig . . . . .	99
Ragoût-Pasteten . . . . .	100
Ragoût-Pastete (drittes Verfahren) . . . . .	100
Kleine Haché-Pastetchen . . . . .	101
Gedecte Pastetchen . . . . .	102
Ragoût-Kuppeln von Buttermteig . . . . .	102
Kleine Ragoût-Kuppeln . . . . .	103
Früchten-Pastetchen . . . . .	103
Fleisch-Krapfen . . . . .	104
Haché . . . . .	104
Die Farce . . . . .	104
Farcirte Koulade . . . . .	105
Farce-Koulade, Fleisch-Strudel . . . . .	105
Haché- oder farcirte Krapfen in Schmalz gebacken . . . . .	106
Hamburger Farce-Pasteten . . . . .	106
Farce von Karpfen, Hecht, Schill, Lachs u. s. w. zu Hamburger Pasteten . . . . .	107
Farce von Hühnern, Feldhühnern, Fasanen, Rebhühnern u. s. w. . . . .	108
Farce von Gansleber . . . . .	108
Hasen-Farce . . . . .	108
Bereitung der Pasteten . . . . .	109
Fleisch-Rocken in Schmalz gebacken (Croquets) . . . . .	110
Fleisch-Rocken im Buttermteig . . . . .	111
Sträßburger Pasteten . . . . .	111
Sträßburger Gansleber-Pastete . . . . .	112
Sträßburger Gansleber-Pastete in Terrinen . . . . .	112
Sträßburger Pastete im Teige . . . . .	113

	Seite
Gerührte Gansleber-Pastete . . . . .	115
Kleine façonnirte Gansleber-Pastetchen . . . . .	116

### Viertes Capitel.

	Seite
Die Brandmasse . . . . .	117
Die Brandmasse . . . . .	118
Windbeutel oder Schneeballen aus Brandmasse . . . . .	119
Windbeutel mit Wein-Crème . . . . .	120
Windbeutel mit Eier-Crème . . . . .	120
Die Arten der Crème . . . . .	120
Brandmasse-Becken mit Crème gefüllt . . . . .	121
Brandringe (gefüllte und ungefüllte) . . . . .	121
Kleine Bäckerei aus Brandmasse . . . . .	121
Süße Brandmasse (Brandbäckerei) . . . . .	122
Süße Brandmasse (zweites Verfahren) . . . . .	123
Tafel-Aufsätze von süßer Brandmasse . . . . .	123
In Schmalz gebackene Brandmasse, „Spritzkrapsen“ . . . . .	124
Spritzkrapsen (zweites Verfahren ohne Zuckerzusatz) . . . . .	126
Gefüllte Schneeballen in Schmalz gebacken . . . . .	126
Weinsauce (Chaudeau) . . . . .	127
Weißer Weinsauce (weißer Chaudeau) . . . . .	127
Fruchtsauce zu Spritzkrapsen . . . . .	128
Reis-Croquets mit Früchten . . . . .	129
Reis-Croquets (zweites Verfahren) . . . . .	129
Gries-Croquets mit Früchtenfüllung . . . . .	129
Kalte Brandmasse (Cardamomen-Bäckerei) . . . . .	130

### Fünftes Capitel.

	Seite
Mehlspeisen . . . . .	132
Die Mehlspeisen . . . . .	133
Leichter Auflauf oder Schaumkoch . . . . .	134
Marillen- und Himbeerauflauf . . . . .	135
Leichter Mandelauf . . . . .	136
Zimmtauflauf (Soufflée) . . . . .	136
Leichter Rosenauf . . . . .	136
Rosenauf (zweites Verfahren) . . . . .	137
Macaronen-Soufflée, Schmanterlauf . . . . .	137
Schmanterkoch (zweites Verfahren) . . . . .	138

Leichter Chocolate-Auflauf . . . . .	138
Leichter Nuß- oder Haselnußauflauf . . . . .	138
Leichter Auflauf (Soufflée) (warm geschlagene Masse) . . . . .	139
Nuß-, Mandel- und Haselnuß-Soufflée (warme Masse) . . . . .	140
Leichter Kastanienauflauf . . . . .	141
Kastanienauflauf (zweites Verfahren) . . . . .	141
Kalte Kastanien-Soufflée . . . . .	142
Kalte Kastanien-Soufflée (zweites Verfahren) . . . . .	142
Auflauf . . . . .	142
Auflauf von Bisquit (warme Masse) . . . . .	143
Bisquitauflauf (zweites Verfahren) . . . . .	144
Mandelauf . . . . .	144
Auflauf von Brodmasse . . . . .	144
Brodauf . . . . .	145
Brodauf à la financière (drittes Verfahren) . . . . .	145
Semmel-Auflauf . . . . .	146
Semmel-Auflauf (zweites Verfahren) . . . . .	146
Semmel-Auflauf (drittes Verfahren) . . . . .	146
Macaroni-Auflauf . . . . .	147
Chocolate-Auflauf . . . . .	147
Chocolate Auflauf mit Macaroni . . . . .	148
Chocolate-Auflauf (zweites Verfahren) . . . . .	148
Kastanien-Auflauf . . . . .	148
Kastanien-Auflauf (zweites Verfahren) . . . . .	149
Früchten-Auflauf von Brodmasse . . . . .	149
Apfel- und Birnen-Auflauf . . . . .	150
Reis-Auflauf . . . . .	150
Reis-Auflauf mit Früchten . . . . .	151
Früchten-Reis-Auflauf (zweites Verfahren) . . . . .	151
Tutti Frutti-Reis-Auflauf . . . . .	152
Gries-Auflauf . . . . .	152
Sago-Auflauf . . . . .	152
Auflauf von Tapioca (ostindischem Sago) . . . . .	153
Kartoffel-Auflauf (Erdäpfel) . . . . .	153
Mehl-Auflauf (Brandmasse) . . . . .	154
Tutti Frutti-Auflauf von Brandmasse . . . . .	154
Mandel-, Haselnuß- und Macaronen-Auflauf . . . . .	155
Chocolate-Auflauf von Brandmasse (erstes Verfahren) . . . . .	155
Chocolate-Auflauf von Brandmasse (zweites Verfahren) . . . . .	155
Zwei- oder dreifarbigter Auflauf von Brandmasse . . . . .	155
Fleisch-Auflauf von Brandmasse . . . . .	156



	Seite
Mandel-, Nuß-, Haselnuß-Auslauf von Brandmasse . . . . .	157
Mandel-Auslauf mit Brandmasse . . . . .	157

### Sechstes Capitel.

	Seite
<b> pudding und combinirte Mehlspeisen</b> . . . . .	<b>159</b>
Der Pudding . . . . .	161
Mehls pudding (à la Bechamel) . . . . .	161
Tutti Fruttipudding von Brandmasse . . . . .	164
Dreifarbiger Pudding (Brandmasse) . . . . .	164
Mehls pudding mit Macaronen . . . . .	164
Mehl- oder Brandmasse-Pudding mit Macaroni . . . . .	164
Macaronipudding (zweites Verfahren) . . . . .	165
Mehls pudding mit gebrannten Mandeln . . . . .	165
Kartoffelpudding . . . . .	165
Cabinetspudding von Bisquit . . . . .	166
Cabinetspudding aus Mandelmasse . . . . .	166
Dreifarbiger Cabinetspudding . . . . .	167
Dreifarbiger Pudding (zweites Verfahren) . . . . .	168
Cabinetspudding mit Wein . . . . .	168
Mürber Cabinetspudding . . . . .	169
Kipfel- oder Semmelpudding (à la Cabinet) . . . . .	169
Cabinetspudding mit Gansleber und Trüffel . . . . .	169
Kastanienpudding . . . . .	170
Rahmpudding mit Nockerln . . . . .	171
Crémepudding mit Macaroni . . . . .	172
Griepudding . . . . .	172
Reispudding . . . . .	173
Tapioca- und Sagopudding . . . . .	174
Pudding von Hirse . . . . .	174
Englischer Pudding (Plompudding) . . . . .	175
Bisquitpudding . . . . .	176
Mandelpudding (schwere Masse) . . . . .	177
Mandelpudding (leichte Masse) . . . . .	177
Brodpudding . . . . .	177
Brodpudding (zweites Verfahren) . . . . .	178
Schwerer Brodpudding (zweites Verfahren) . . . . .	178
Schwerer Mandelpudding (zweites Verfahren) . . . . .	178
Chocoladepudding . . . . .	179
Schwerer Chocoladepudding . . . . .	179
Schwerer Chocoladepudding (zweites Verfahren) . . . . .	179

Schmankerlpudding . . . . .	180
Mandel-Schmankerlpudding . . . . .	180
Chocolade-Schmankerlpudding . . . . .	180
Brod-Schmankerlpudding . . . . .	181
Gefochter Pudding . . . . .	181
Die Saucen zu Puddings . . . . .	182
Milchsaucen mit Vanille . . . . .	182
Weißer Vanillesauce . . . . .	183
Weißer Vanille- oder Milch-Sauce (zweites Verfahren) . . . . .	183
Früchtensauce zu Pudding . . . . .	183
Früchtensauce mit Sago . . . . .	184
Weinsauce . . . . .	184
Schaumweinsauce (Chaudeau) . . . . .	185
Citronenweinsauce (Chaudeau) (zweites Verfahren) . . . . .	185
Weißer Schaumsauce (weißer Chaudeau) . . . . .	185
Orangenweinsauce . . . . .	186
Sultaninen- oder Eibebensauce . . . . .	186
Sauce à la tutti frutti . . . . .	186
Combinirte Mehlspeisen, Malthäfer Reis . . . . .	187
Reis-Croquets in Schmalz gebacken . . . . .	187
Gefüllte Reis-Croquets . . . . .	188
Reis-Charlotte . . . . .	188
Karthäuser Reis . . . . .	189
Karthäuser Klöße in Schmalz gebacken . . . . .	189
Karthäuser Klöße mit Backteig überzogen . . . . .	190
Milchbackteig . . . . .	190
Weinbackteig . . . . .	190
Backteig mit Bier (Vierteig) . . . . .	190
Gefüllte Karthäuser Klöße mit Backteig überzogen . . . . .	191
Füllung zu Karthäuser Klöße . . . . .	191
Hagebottenfüllung für Karthäuser Klöße . . . . .	191
Karthäuser Klöße mit Apfel gefüllt . . . . .	191
Äpfel, Birnen, Marillen, Pfirsiche und Pflaumen in Schmalz gebacken . . . . .	192
Spargel, Spargelssolen, Blumenkohl, Artischocken, Schwarzwurzel und Zuckerrüben in Schmalz gebacken . . . . .	193
Backteig-Schnecken, -Schwämme und -Hohlhippen . . . . .	193
Vanillewaffeln . . . . .	194
Süßer Backteig . . . . .	194
Hohlhippen . . . . .	195
Carlsbader Oblaten . . . . .	196
Die Füllung zu Carlsbader Oblaten . . . . .	196

	Seite
Blättertorte aus Carlsbader Oblaten . . . . .	197
Vanillewaffelbäckerei . . . . .	197
Holländische Waffeln . . . . .	197
Strudel oder Kouladen . . . . .	198
Der Strudelteig . . . . .	199
Rahmstrudelfüllung . . . . .	199
Mandelstrudelfüllung . . . . .	200
Nußfüllung . . . . .	200
Mohnstrudelfüllung . . . . .	201
Rosinen- oder Sträußel-Koulade . . . . .	201
Rahmstrudel mit Topfen (Quark- oder Käsefüllung) . . . . .	201
Griesrahmstrudel . . . . .	202
Reisstrudel . . . . .	203
Apfelstrudel . . . . .	203
Strudel in Halbmondform . . . . .	205
Krautstrudelfüllung . . . . .	205
Der Fladen . . . . .	205
Bayrische Dampfnudeln . . . . .	207
Das Backen der Dampfnudeln . . . . .	208
Rohrnudeln . . . . .	209

### Siebentes Capitel.

	Seite
Die gemischte Bäckerei . . . . .	211
Die gemischte Bäckerei . . . . .	213
Bisquit- und Brodtorte unter Einem . . . . .	213
Bisquit- und Brodtorte (zweites Verfahren) . . . . .	215
Harlekinbrot von Bisquit- und Brodmasse . . . . .	216
Harlekinbrot (Bisquit- und Brodmasse) . . . . .	216
Harlekinbrotchen (Bisquit- und Brodmasse) . . . . .	216
Harlekinschnitten . . . . .	217
Harlekinschnitten (zweites Verfahren) . . . . .	217
Gemischte Brodschnitten . . . . .	217
Gemischte Tortelettes (Brod und Bisquit) . . . . .	218
Gemischter Pudding (Brod und Bisquit) . . . . .	218
Cabinetspudding von Bisquit- und Brodmasse . . . . .	219
Kleine façonnirte gemischte Cabinetspudding . . . . .	220
Ökonomiepudding . . . . .	220
Cabinetweinpudding . . . . .	220
Sand- und Chokolademasse . . . . .	221
Chocoladeföschung . . . . .	221

	Seite
Blättertorte aus Chocolate- und Sandmasse . . . . .	222
Gemischte Chocobadeschnitten . . . . .	222
Blättertorte von Chocolate und Sandmasse (schwere Masse) . . . . .	223
Gemischte Chocolate-Roulade, Chocolate- und Sandmasse . . . . .	224
Blätterkuchen . . . . .	224
Marmorirter Kuchen . . . . .	226
Marmorblock als Torte . . . . .	227
Marmorschnitten . . . . .	227
Granitblock als Torte . . . . .	227
Pudding von Chocolate- und Sandmasse . . . . .	228
Giraffenpudding von Chocolate- und Sandmasse . . . . .	229
Giraffenkuchen von Chocolate- und Sandmasse . . . . .	230
Giraffenbrod . . . . .	230
Tigerbrod . . . . .	230
Mandel- und Brodmasse unter Einem . . . . .	231
Gemischte Torte von Mandel- und Brodmasse . . . . .	232
Gemischter Pudding von Mandel- und Brodmasse . . . . .	232
Mandel- und Brodmasse unter Einem (zweites Verfahren) . . . . .	233
Mandel- und Brodtorten . . . . .	234
Gemischte Torten . . . . .	234
Einfache und gemischte Schnitten . . . . .	235
Kleine façonnirte Bäderei . . . . .	235
Kleine façonnirte Puddings . . . . .	235
Gefüllte gemischte Puddings aus Mandeln und Brodmasse unter Einem . . . . .	235
Einfache oder gemischte Schnitten . . . . .	237
Zwei- oder dreifarbigte Rouladen aus Brod-, Mandel- und Chocobademasse . . . . .	238
Blättertorte (schwere Masse) . . . . .	239
Johannisbrodmasse . . . . .	239
Johannisbrodmasse mit Mandeln (zweites Verfahren) . . . . .	240
Johannisbrodtorte . . . . .	240
Gefüllter Johannisbrodkuchen . . . . .	240
Johannisbrodschnitten . . . . .	241
Mandel- und Johannisbrodtorte . . . . .	241
Johannisbrodpudding . . . . .	242
Mandel- und Johannisbrodpudding unter Einem . . . . .	243
Gemischte Johannisbrodtortelettes . . . . .	243
Johannisbrodtortelettes . . . . .	243
Schwere gerührte Linzer und schwere Chocobademasse unter Einem . . . . .	244
Weisse Linzer und Grillagemasse unter Einem . . . . .	245
Tortelettes von schwerer Linzer und Chocobademasse . . . . .	246

	Seite
Plätzchen und Stangeln . . . . .	246
Mürbe Bröselmasse . . . . .	247
Mürbe Bröselmasse verschiedener Qualität unter Einem . . . . .	247

### Achstes Capitel.

	Seite
Die Glasuren . . . . .	249
Die Glasur . . . . .	250
Kalte Glasur . . . . .	250
Citronenglasur . . . . .	251
Orangenglasur . . . . .	252
Erdbeer- und Himbeerglasur . . . . .	252
Ananasglasur . . . . .	252
Marasquinoglasur . . . . .	252
Punschglasur . . . . .	252
Kirschenglasur . . . . .	252
Rosenglasur . . . . .	252
Orangenblüthenglasur . . . . .	253
Veilchen- und Jasminglasur . . . . .	253
Kaffeeglasur . . . . .	254
Banilleglasur . . . . .	255
Chocoladeglasur (auf kaltem Wege) . . . . .	256
Gekochte Chocoladeglasur . . . . .	256
Kalte Chocoladeglasur (drittes Verfahren) . . . . .	257

