

# I n h a l t.

Vorrede.

Einleitung.

## Erster Abschnitt.

### Vom Zucker.

	Seite		Seite
Grobzucker . . . . .	11	Citronen-, Orangen- und	
Rother Zucker . . . . .	12	Cedraten-Zucker . . . . .	14
Grüner Zucker . . . . .	—	Klären des Zuckers . . . . .	—
Gelber Zucker . . . . .	—	Weißes Eis . . . . .	15
Blauer Zucker . . . . .	—	Roths Eis . . . . .	16
Veilchen-Zucker . . . . .	—	Grünes Eis . . . . .	—
Schwarzer Zucker . . . . .	—	Gelbes Eis . . . . .	—
Brauner Zucker . . . . .	—	Blaues Eis . . . . .	—
Dunkelrother Zucker. . . . .	—	Schwarzes Eis . . . . .	—
Vanille-Zucker . . . . .	—	Eis mit Geruch . . . . .	—
Kaffee-Zucker . . . . .	13	Gesaumtes Eis oder spani-	
Rosen-Zucker . . . . .	—	sche Winde . . . . .	—
Neroli-Zucker . . . . .	—		

## Zweiter Abschnitt.

Von der Bereitung der Mandeln, Pistazien und  
Bartnüsse zum vorkommenden Gebrauche.

Mandeln . . . . .	18	Grüne Mandeln . . . . .	20
Roths Mandeln . . . . .	—	Veilchenblaue Mandeln . . . . .	—
Orangengelbe Mandeln . . . . .	19	Lila-Mandeln . . . . .	—
Citronengelbe Mandeln . . . . .	—	Von der Pistazie . . . . .	—
Schwarze Mandeln . . . . .	—	Von d. Bartnüssen (Haselnuß) . . . . .	21

## Dritter Abschnitt.

### Vom Tragant-Teig.

Mandel Tragant-Teig . . . . .	23	Harter Zuckerteig . . . . .	24
Tragant-Kitt . . . . .	—		

**Vierter Abschnitt.**

Von den mürben Teig und den daraus bereite-  
ten Gerichten.

	Seite		Seite
Mürber Teig . . . . .	25	Mürbe Pastete von Wildpret- Fasche . . . . .	28
Mürbe Pastete . . . . .	—	Mürbe Pastete von Schil- nocken . . . . .	—
Mürbe Pastete von Kapau- ner-Kernfett = Fasche . . . . .	27		

**Fünfter Abschnitt.**

Von Casserole = Pasteten.

Casserole-Pastete von Tauben mit Trüffeln . . . . .	28	Casserole-Pastete von Macca- roni mit Escalope v. Hasen	31
Casserole-Pastete v. Wachteln	30	Casserole-Pastete von Macca- roni mit braunem Ragout	—
Casserole-Pastete mit Moos- schneepfen . . . . .	—	Casserole-Pastete von Macca- roni mit Fasten-Ragout . . . . .	—
Casserole = Pastete mit brau- nem Ragout . . . . .	—	Casserole = Pastete auf franzö- sische Art . . . . .	—
Casserole-Pastete mit Macca- roni . . . . .	31		

**Sechster Abschnitt.**

Von dressirten Pasteten.

Dressirte Pastete mit braunem Ragout, oder Ragout-Pa- stete . . . . .	32	Dressirte Pastete von Ober- gaum mit Trüffeln . . . . .	35
Dressirte Pastete von Moos- schneepfen mit Trüffeln . . . . .	33	Dressirte Pastete von Kalbs- briesen . . . . .	36
Dressirte Pastete von Wachs- teln mit Champignons . . . . .	34	Dressirte Pastete mit Ragout- Montglas . . . . .	—
Dressirte Pastete von Kram- mets = Bögeln . . . . .	—	Dressirte Pastete von Lachsen	37
Dressirte Pastete von Kleinen Bögeln mit feinen Kräutern	—	Dressirte Pastete von Schil- schnitten . . . . .	—
		Dressirte Pastete von gemisch- ter Grünspeise . . . . .	38

**Siebenter Abschnitt.**

Von Gerichten, die, in Schmalz gebacken, als  
Mehl Speisen aufgetischt werden.

Gebackene Chokolade = Schnitten	40	Reißcroquetten mit Mandeln	45
Gebackene Milchschnitten mit Vanille . . . . .	41	Reißcroquetten mit Kaffee	—
Gebackene Marillenschnitten . . . . .	—	Croquetten von Nudeln mit Gebraten . . . . .	46
Gebackene Erdbeerschnitten . . . . .	42	Croquetten von Kartoffeln (Erdäpfel) mit Vanille . . . . .	—
Gebackene Mandelschnitten . . . . .	—	Croquetten von Kastanien . . . . .	47
Gebackene Pistazjenschnitten . . . . .	43	Croquetten auf französ. Art	48
Gebackene Puddingschnitten auf englische Art . . . . .	44	Croquetten auf französische Art mit Chokolade . . . . .	—
Gebackene Mandelmilchschnitten	—		

**Achter Abschnitt.**

Von Gerichten, die als Mehlspeisen und Backwerk aufgenommen werden.

Seite		Seite	
Gebäckene Aepfelringchen mit Pistazien . . . . .	49	Gebäckene Zucker-Erbsen . . . . .	56
Gebäckene Aepfelschnitten mit Grobzucker . . . . .	50	Zuckertrauben (Strauben) . . . . .	57
Gebäckene Marillen mit Grobzucker . . . . .	—	Mehlschmarn (Schmaren) . . . . .	—
Gebäckene Orangen-Schnitten . . . . .	—	Kapannerschmarn . . . . .	58
Gebäckene Erdbeeren-Krauspffel auf französische Art . . . . .	51	Semmelschmarn . . . . .	—
Gebäckene Erdbeerschnitten . . . . .	—	Reißschmarn . . . . .	—
Faschingkrapsen . . . . .	52	Grieschmarn . . . . .	—
Waffelkrapsen auf Niederländer Art . . . . .	54	Holländische Mehlspeise oder Pfannenkuchen . . . . .	—
Schneeballen . . . . .	55	Rollirte Eierflecken . . . . .	59
		Eierflecken mit feinem Chokolade-Köchel . . . . .	—
		Schünken-Fleckerl . . . . .	60
		Ausgedünstete Nudeln . . . . .	61

**Neunter Abschnitt.**

Von Milchspeisen.

Schlampete Nudeln mit Vanille und Rammeln . . . . .	62	Milchreiß in Krusten . . . . .	63
Nudeln im Schlafrock mit Orangen-Blüthe . . . . .	63	Kinderkoch mit Rammeln, oder Schmanerkkoch . . . . .	64

**Zehnter Abschnitt.**

Von Aufläufen.

Auflauf von Reismehl mit Vanille . . . . .	65	Auflauf von Maccaronen von Haselnüssen . . . . .	70
Auflauf von Kartoffelmehl mit Thee . . . . .	66	Auflauf von Mandelmilch . . . . .	—
Auflauf von Himmelthau mit frischen Orangen-Blüthen . . . . .	67	Auflauf von Pistazien . . . . .	71
Auflauf von Kaffee . . . . .	—	Auflauf mit gemischtem Geruch . . . . .	—
Auflauf von Kaffee-Essenz . . . . .	68	Auflauf auf französische Art . . . . .	—
Auflauf von Chokolade . . . . .	—	Auflauf mit Marasquin . . . . .	72
Auflauf von Cacao . . . . .	69	Auflauf von Punsch . . . . .	—
Auflauf von gerösteter Orangen-Blüthe . . . . .	—	Auflauf von Zuckererbsen . . . . .	—
Auflauf von gerösteter Orangen-Blüthe und gebranntem Zucker . . . . .	—	Auflauf von Kipfeln . . . . .	73
Auflauf mit gebranntem Zucker und Anies . . . . .	—	Auflauf von schwarzem Brod mit Vanille . . . . .	—
Auflauf von Maccaronen aus bitteren Mandeln . . . . .	70	Auflauf von Mark, oder Markkoch . . . . .	—
		Auflauf von Aepfeln . . . . .	74
		Auflauf von Marillen . . . . .	—
		Auflauf von Pfirsichen . . . . .	—
		Auflauf von Reineclauden . . . . .	—
		Auflauf von Erdbeeren . . . . .	—
		Auflauf von gelben Rüben . . . . .	—

	Seite		Seite
Auslauf von Kindschok oder aufgelaufenes Schmanckerlchok	75	Auslauf von Eiern mit Bran- gen . . . . .	78
Eidotterchok	—	Auslauf von Eiern mit Limo- nien . . . . .	—
Auslauf von Käse oder Kapsel von Käse . . . . .	76	Auslauf von Eiern mit ge- mischtem Geruch . . . . .	—
Auslauf von Käse, nach Herrn Fouret . . . . .	—	Auslauf von Eiern mit Ma- rasquin . . . . .	—
Auslauf von Eiern . . . . .	77		
Auslauf von Eiern mit Va- nille . . . . .	78		

### Zilfter Abschnitt.

Von den Flankenaufläusen. (Mittelsäge als Mehlspeisen.)

Flankenauflauf mit Käse . . . . .	79	Flankenauflauf von Hafernu- deln mit Citronen = Geruch	80
Flankenauflauf auf Milanese Art . . . . .	—	Flankenauflauf auf französi- sche Art . . . . .	—
Flankenauflauf von Kartoffeln	80	Flankenauflauf auf französi- sche Art mit Marillen	81
Flankenauflauf von Kastanien	—	Flankenauflauf auf Portugie- ser Art . . . . .	—
Flankenauflauf von Nudeln mit Vanille . . . . .	—		

### Zwölfter Abschnitt.

Von Krusten mit Obst.

Apfel mit Butter in Krusten	85	Keineclauden in Krusten	84
Pfirsiche mit Butter in Krusten	84	Feine Köchel in Krusten	85
Apfel in Krusten auf portugie- sische Art . . . . .	—		

### Dreizehnter Abschnitt.

Von Charlotten.

Charlotte von Äpfeln . . . . .	86	Charlotte von Birnen . . . . .	88
Charlotte von Äpfeln . . . . .	—	Charlotte auf französ. Art . . . . .	—
Charlotte von Marillen	87	Charlotte auf italienische Art	89
Charlotte von Pfirsichen . . . . .	—	Charlotte mit Maccaronen . . . . .	—
Charlotte von Keineclauden . . . . .	88	Charlotte mit Mandelbögen . . . . .	—

### Vierzehnter Abschnitt.

Von Apfelgerichten mit Butter.

Dressirte Renettäpfel mit Butter	90	Butteräpfel mit Weichseln . . . . .	92
Butteräpfel mit Caramel . . . . .	91	Butteräpfel mit Maccaronen	—
Butteräpfel mit Pistazien . . . . .	—		

### Fünftehnter Abschnitt.

#### Von englischen Puddings.

	Seite		Seite
Pudding auf englische Art . . .	93	Pudding mit Trüffeln . . .	97
Brennender Pudding . . .	94	Pudding auf deutsche Art . . .	—
Pudding auf französische Art . . .	95	Apfel-Pudding mit Weichseln . . .	98
Pudding mit Kastanien und Rhum . . .	—	Pfirsich-Pudding . . .	99
Pudding aus Reis mit Oran- generuch . . .	96	Marillen-Pudding . . .	—
		Keineclauden-Pudding . . .	—

### Sechzehnter Abschnitt.

#### Von verschiedenen Kuchen.

Kirschkuchen . . .	99	Reiskuchen mit Kaffeegeschmack . . .	101
Marillenkuchen . . .	100	Reiskuchen mit Weinbeeren . . .	—
Apfelkuchen . . .	—	Reiskuchen mit Kastanien . . .	—
Pfirsichkuchen . . .	—	Habernudelnkuchen . . .	102
Himbeerkuchen . . .	—	Kartoffelkuchen . . .	—
Erdbeerkuchen . . .	—	Himmelthaukuchen . . .	—
Reiskuchen mit Mandelmilch . . .	101	Englischer Hochzeitkuchen . . .	—

### Siebenzehnter Abschnitt.

#### Von feinen Köcheln.

Feines Köchel mit Vanille- Geruch . . .	103	Köchel mit Mandelmilch . . .	105
Feines Kaffeeköchel . . .	104	Köchel mit gerösteten Mandeln . . .	—
Köchel mit Chocolate . . .	—	Köchel mit Pistazien . . .	106
Köchel mit Citronen-Geruch . . .	—	Köchel mit Nüssen . . .	—
		Köchel mit Mark . . .	107

### Achtzehnter Abschnitt.

#### Von gesprudelter Milch.

Gesprudelte Milch mit Vanille . . .	107	Gesprudelte Milch mit Maril- len-Marmelade . . .	110
Gesprudelte Milch mit Ma- rasquin . . .	108	Gesprudelte Wein oder der sogenaunte Chaud'eau . . .	—
Gesprudelte Milch mit Erd- beeren . . .	109	Kalte Schale . . .	111
Gesäumte Milch mit Him- beeren . . .	—		

### Neunzehnter Abschnitt.

#### Von Milchgerichten, die mit Dunst behandelt werden.

Milchbecher (Consommé-Be- cher) mit Vanille . . .	111	Milchbecher mit Chocolate . . .	112
Milchbecher mit Kaffee . . .	112	Milchbecher mit Cacao . . .	113
		Milchbecher mit Thee . . .	—

	Seite		Seite
Milchbecher mit gebranntem Zucker . . . . .	113	Milchbecher mit Vanille und gebranntem Zucker . . . . .	114
Milchbecher mit Thee und gebranntem Zucker . . . . .	114	Milchbecher mit Anies und gebranntem Zucker . . . . .	—

## Z w a n z i g s t e r   A b s c h n i t t .

### V o n   g e s u l z t e r   M i l c h .

Gesulzte Milch mit Kaffee . . . . .	115	Gesulzte Milch mit Vanille . . . . .	118
Gesulzte Milch mit Chocolade . . . . .	117	Gesulzte Milch mit Cedraten-Geruch . . . . .	—
Gesulzte Milch mit Cacao . . . . .	118	Gesulzte Milch mit Erdbeeren . . . . .	119
Gesulzte Milch mit Thee . . . . .	—	Gesulzte Milch mit Himbeeren . . . . .	—
Gesulzte Milch mit Orangen-Blüthe . . . . .	—	Gesulzte Milch mit Marillen . . . . .	—
Gesulzte Milch mit gerösteter Orangen-Blüthe . . . . .	—	Gesulzte Milch mit Pfirsichen . . . . .	—
Gesulzte Milch mit geröstetem Anies . . . . .	—	Gesulzte Milch mit Reineclauden . . . . .	—
Gesulzte Milch mit bitteren Macronen . . . . .	—	Gesulzte Milch mit Ananas . . . . .	—
Gesulzte Milch mit Pistazien . . . . .	—	Gesulzte Milch mit Marasquin . . . . .	120
Gesulzte Milch mit Haselnüssen . . . . .	—	Gesulzte Milch mit Raaf oder Rhum . . . . .	—

## E i n   u n d   z w a n z i g s t e r   A b s c h n i t t .

### V o n   g e s a u m t e r   M i l c h .

Gesäumte Milch mit Kaffee-Geruch . . . . .	121	Gesäumte Milch mit gemischtem Gebrauch . . . . .	123
Gesäumte Milch mit Kaffee-Essenz . . . . .	122	Gesäumte Milch mit Marasquin . . . . .	—
Gesäumte Milch mit Chocolade . . . . .	—	Gesäumte Milch mit Rhum . . . . .	—
Gesäumte Milch mit Vanille . . . . .	—	Gesäumte Milch mit Rhum u. Caramel . . . . .	—
Gesäumte Milch mit Rosen-geruch . . . . .	—	Gesäumte Milch mit Vanille-Liquer . . . . .	—
Gesäumte Milch mit Orangen-Geruch . . . . .	—	Gesäumte Milch mit Erdbeeren . . . . .	—
Gesäumte Milch mit Orangen-Blüthe oder Neroli . . . . .	123	Gesäumte Milch mit Himbeeren . . . . .	—
Gesäumte Milch mit gerösteter Orangen-Blüthe . . . . .	—	Gesäumte Milch mit Pistazien . . . . .	124
Gesäumte Milch mit Cedraten-Geruch . . . . .	—	Gesäumte Milch mit Veilchen . . . . .	—

## Z w e i   u n d   z w a n z i g s t e r   A b s c h n i t t .

### V o n   g e s a u m t e r   M i l c h s u l z .

Gesäumte Milchsulz mit Kaffee . . . . .	124	Gesäumte Milchsulz mit Kaffee-Essenz . . . . .	125
Gesäumte Milchsulz mit Thee . . . . .	125	Gesäumte Milchsulz mit Chocolade . . . . .	—
Gesäumte Milchsulz mit Vanille . . . . .	—		

	Seite		Seite
Gefäumte Milchſulz mit Cacao	125	Gefäumte Milchſulz mit Pfir-	
Gefäumte Milchſulz mit		ſichen	126
Orangen-Blüthe	126	Gefäumte Milchſulz mit Rei-	
Gefäumte Milchſulz mit gerö-		neclauden	—
steter Orangen-Blüthe	—	Gefäumte Milchſulz mit Ananas	—
Gefäumte Milchſulz mit gerö-		Gefäumte Milchſulz mit Ma-	
stetem Anies	—	rasquin	—
Gefäumte Milchſulz mit bit-		Gefäumte Milchſulz mit Rack	
teren Maccaronen	—	oder Rhum	—
Gefäumte Milchſulz mit Pi-		Gefäumte Milchſulz von jun-	
stazien	—	gen wälschen Nüssen	127
Gefäumte Milchſulz von Ha-		Gefäumte Milchſulz von Gar-	
selnüssen	—	tenmünze	—
Gefäumte Milchſulz mit Ce-		Gefäumte Milchſulz von Beil-	
draten-Geruch	—	chen	—
Gefäumte Milchſulz mit Erd-		Gefäumte Milchſulz von Rosen	—
beeren	—	Gefäumte Milchſulz von Nel-	
Gefäumte Milchſulz mit Him-		ken	—
beeren	—	Gefäumte Milchſulz von	
Gefäumte Milchſulz mit Ma-		Punsch	—
rillen	—		

### Drei und zwanzigster Abschnitt.

#### Von Mandelſulzen.

Mandelſulz	128	Mandelſulz mit Thee	—
Mandelſulz mit Cedraten	129	Mandelſulz mit Kaffee-Eſſenz	130
Mandelſulz mit Orangen	—	Mandelſulz mit Chocolate	—
Mandelſulz mit Vanille	—	Mandelſulz mit Piſtazien	131
Mandelſulz mit Orangen-Blüthe	—	Haſelnußſulz	—
Mandelſulz mit Kaffee-Geruch	—	Mandelſulz ohne Hauſenblaſe	—
Mandelſulz mit Cacao	—		

### Vier und zwanzigster Abschnitt.

#### Von klaren Sulzen.

Beilchenſulz	133	Orangen-Sulz	138
Rosenſulz	134	Orangen-Sulz in ihren	
Orangenblüthen-Sulz	135	Schalen	139
Orangenblüthen-Sulz mit Ca-		Gestreifte Orangen-Sulz	140
ramel	—	Limonien-Sulz	—
Orangenblüthen-Sulz mit		Vanille-Sulz	141
Champagner-Wein	—	Vanille-Sulz mit Caramel	142
Erdbeerenſulz	—	Kaffeeſulz	—
Himbeerenſulz	136	Theeſulz	143
Johannisbeerenſulz	—	Angelika-Sulz	—
Kirschenſulz	—	Kraufemünze-Sulz	—
Muskat-Weintraubenſulz	137	Franzöſiſche Sulz	144
Weinſcharſulz (Verbis-Wee-		Engliſche Sulz	—
ten)	—	Hirſchhorn-Sulz	145
Apreloſenſulz	138	Sulz von Brunnkreſſe	—
Pfirſichſulz	—	Punſchſulz	—
Ananaſſulz	—		

	Seite		Seite
Limonien-Sulz mit Orangen-Geruch . . . . .	146	Sulz von Eau de la Côte de Girofle . . . . .	147
Limonien-sulz mit Cedraten-geruch . . . . .	—	— — — — — de Cédrat . . . . .	—
Limonien-sulz mit Bergamoten-Geruch . . . . .	—	— — — — — Crème de Fraises . . . . .	—
Limonien-Sulz mit Bigaraden-Geruch . . . . .	—	— — — — — de Cacao . . . . .	—
Limonien-Sulz mit gemischtem Geruch . . . . .	—	— — — — — de Moka . . . . .	—
Sulz von Champagner-Wein	—	— — — — — de Pomone . . . . .	—
Sulz von Madera-See . . . . .	147	— — — — — d'Arabie . . . . .	—
— — — — — Malaga . . . . .	—	— — — — — de Barbado . . . . .	—
— — — — — d'Alicante . . . . .	—	— — — — — de Vanille . . . . .	148
— — — — — Constance . . . . .	—	— — — — — de Menthe . . . . .	—
— — — — — Tokayer . . . . .	—	— — — — — de Malte . . . . .	—
Sulzen von Marasquin . . . . .	—	— — — — — de Scubac . . . . .	—
Sulz von Anis de Hollande . . . . .	—	— — — — — de Vespetro . . . . .	—
— — — — — Eau d'Or . . . . .	—	Erdbeeren-sulz aus gemischten Beeren . . . . .	—
— — — — — Eau d'Argent . . . . .	—	Weinbeeren-sulz mit Steinobst . . . . .	149
		Weinschar-sulz mit Pflaumen . . . . .	150
		Limonien-Sulz mit Orangen-Spalten . . . . .	—

## Fünf und zwanzigster Abschnitt.

### Vom Butterteig.

Butterteig . . . . .	153	Kleine Butter-Pastetchen mit Krebschweifchen . . . . .	161
Butterteig auf spanische Art . . . . .	156	Butter-Pastetchen m. Sardellen . . . . .	—
Butterteig auf englische Art nach Herrn Fouret . . . . .	—	Butter-Pastetchen mit Austern . . . . .	—
Butter-Pastete . . . . .	—	Liebes-Grübchen . . . . .	—
Augenläser-Pastetchen . . . . .	158	Geflochtene Butterkräpchen . . . . .	162
Augenläser mit gefaumter Milch . . . . .	159	Butter-Torte mit Pfirsichen . . . . .	163
Augenläser mit Erdbeeren . . . . .	—	Marillen-Torte . . . . .	164
Kleine Butter-Pastetchen . . . . .	160	Kirschen-Torte . . . . .	—
Kleine Butter-Pastetchen mit Hahnenniernchen . . . . .	—	Erdbeer-Torte . . . . .	—
Kleine Butter-Pastetchen mit Trüffeln . . . . .	—	Apfel-Torte . . . . .	—
Kleine Butter-Pastetchen mit Wildpret . . . . .	—	Geflochtene Butter-Torte . . . . .	—
Kleine Butter-Pastetchen mit Karpfenzungen . . . . .	—	Torten mit Markköchel . . . . .	165
Kleine Butter-Pastetchen mit Karpfenmischer . . . . .	—	— — — — — Nierenköchel . . . . .	—
		— — — — — Chokoladeköchel . . . . .	—
		— — — — — Kaffeeköchel . . . . .	—
		— — — — — Köchel aus gerösteten Haselnüssen . . . . .	—
		— — — — — Vanilleköchel . . . . .	—
		— — — — — Pistazienköchel . . . . .	—

## Sechs und zwanzigster Abschnitt.

### Vom Backwerk aus viermal geschlagenem Butterteig.

Butterschnitten, oder Canape's . . . . .	165	Gestürzte Butterkrapsel mit Pistazien . . . . .	167
Gestürzte Butterkrapsel mit Nibbelsulz . . . . .	166	Kleine Butterrosen . . . . .	—

	Seite		Seite
Gepelste Butterschiffeln mit Pistazien . . . . .	168	Butterringchen mit Mandeln und Vanille . . . . .	177
Butterschiffeln mit Rosinen . . . . .	169	Butterringchen mit Confituren . . . . .	—
Butterschiffeln mit Haselnüssen . . . . .	170	Butterkuchen mit Mandeln . . . . .	178
Buttersterne mit Grobzucker . . . . .	—	Butterkuchen mit Cedratengeruch . . . . .	—
Buttersterne mit Pistazien . . . . .	—	Butterkuchen mit Orangenblüthe . . . . .	—
Kleine Butterschiffel . . . . .	171	Butterkuchen mit Rosinen . . . . .	179
Gepeltes Eichenlaub . . . . .	172	Butterkuchen mit Weinbeeren . . . . .	—
Kleine Butterkörbchen . . . . .	—	Butterkuchen mit gemischtem Geruch . . . . .	—
Kleine Butterkörbchen mit Mandeln . . . . .	173	Butterkuchen mit Kalbsnieren . . . . .	—
Kleine Mondscheinchen . . . . .	—	Butterkuchen mit Mark und Vanille . . . . .	—
Gepelte Mondscheinchen mit Rosinen . . . . .	174	Butterkuchen auf englische Art . . . . .	—
Butterblättchen mit Pistazien . . . . .	175	Butterkuchen auf englische Art mit Hartnüssen und Pistazien . . . . .	180
Butterkrapsel mit Vanille . . . . .	176	Butterkuchen mit Aepfeln . . . . .	—
Butterkrapsel mit Mandeln . . . . .	—	Buttermaultaschen mit Mandeln . . . . .	181
Butterkrapsel mit Hartnüssen . . . . .	—		
Butterkrapsel mit Pistazien . . . . .	—		
Butterringchen mit Mandeln . . . . .	—		
Butterringchen mit rothen Mandeln . . . . .	177		

## Sieben und zwanzigster Abschnitt.

### Vom Backwerk aus fünfmal geschlagenem Buttermehl.

Pistazien-Schnitten . . . . .	181	Pfirschringchen mit Hartnüssen . . . . .	185
Vanille-Schnitten . . . . .	182	Prügelkrapsen . . . . .	186
Chocolade-Schnitten . . . . .	—	Prügelkrapsen mit gerösteten Mandeln . . . . .	—
Kaffeeschnitten . . . . .	—	Prügelkrapsen mit Grobzucker . . . . .	—
Rosenschnitten . . . . .	—	Prügelkrapsen mit Pistazien . . . . .	187
Marasquin-Schnitten . . . . .	—	Prügelkrapsen mit Rosinen . . . . .	—
Rhumschnitten . . . . .	—	Tortelekten mit Pfirsich-Marmelade . . . . .	—
Rosinen- und Weinbeeren-Schnitten . . . . .	183	Tortelekten mit Marillen-Marmelade . . . . .	188
Mandelschnitten . . . . .	—	Tortelekten mit Marmelade von Ananas . . . . .	—
Geröstete Orangen-Blütheschnitten . . . . .	—	Tortelekten mit Pistazien . . . . .	—
Citronen-Schnitten . . . . .	—	Tortelekten mit Hartnüssen . . . . .	189
Zimmet-Schnitten . . . . .	—	Tortelekten mit Aepfel-Marmelade und Vanille . . . . .	—
Marillen-Schnitten . . . . .	—	Dariolen . . . . .	—
Erdbeeren-Schnitten . . . . .	—	Dariol-Pastetchen mit Montglas . . . . .	190
Aepfelschnitten mit Pistazien . . . . .	184	Dariol-Pastetchen mit Salpiconen . . . . .	—
Geflochtene Aepfelschnitten . . . . .	—	Dariol-Pastetchen mit Markfasche . . . . .	—
Aepfelschnitten mit gerösteten Mandeln . . . . .	—		
Reißschnitten mit Weinbeeren . . . . .	185		
Butterringchen mit Meiselauben und Mandeln . . . . .	—		
Marillenringchen mit Pistazien . . . . .	—		

	Seite		Seite
Dariol = Pastetchen mit feinem Gebäcke . . . . .	190	Hirn = Rissolen . . . . .	191
Dariol = Pastetchen mit Ragoût-Pompadour . . . . .	—	Rissolen auf französische Art . . . . .	192

## Acht und zwanzigster Abschnitt.

### Von Bleikuchen.

Bleikuchen . . . . .	193	Bleikuchen mit Croyer-Käse . . . . .	—
Bleikuchen mit Vanille . . . . .	—	Bleikuchen auf französ. Art . . . . .	195
Bleikuchen mit Orangen-Blüthe . . . . .	194	Bleikuchen von Kastanien . . . . .	—
Bleikuchen mit Citronen-Geruch . . . . .	—	Bleikuchen von Reis mit Mandelmilch . . . . .	—
Bleikuchen mit Cedraten . . . . .	—	Bleikuchen mit Kartoffeln . . . . .	—
Bleikuchen mit Weinbeeren . . . . .	—	Bleikuchen mit Nudeln . . . . .	—
Bleikuchen mit Zibeben . . . . .	—	Bleikuchen mit Mandeln . . . . .	—
Bleikuchen mit Parmesan-Käse . . . . .	—	Bleikuchen mit Pistazien . . . . .	—
		Bleikuchen mit Schokolade . . . . .	—

## Neun und zwanzigster Abschnitt.

### Von Apostelkuchen.

Apostelkuchen . . . . .	197	Apostelkuchen mit Weinbeeren . . . . .	201
Kleine Apostelkuchen . . . . .	200	Apostelkuchen mit Vanille . . . . .	—
Apostelkuchen mit Käse . . . . .	201		

## Dreißigster Abschnitt.

### Vom Kugelhupf.

Kugelhupf . . . . .	202	Kugelhupf mit Cedraten und Angelika . . . . .	206
Kaiser-Kugelhupf . . . . .	204	Germwandel . . . . .	207
Kugelhupf auf französ. Art . . . . .	205	Germküpfeln . . . . .	—
Kugelhupf auf französische Art mit Vanille und Marasquin . . . . .	206	Germgulatschen. (Kolatschen.) . . . . .	208
Kugelhupf mit Anies-Liquor . . . . .	—	Germupregel . . . . .	211

## Ein und dreißigster Abschnitt.

### Vom Brandteig.

Spritzkrapsen . . . . .	212	Brandteig-Krapfel mit Grob-zucker . . . . .	215
Schlüsselkrapsel . . . . .	—	Brandteig-Krapfel mit Mandeln . . . . .	—
Das kleine Herzogsbrod . . . . .	213	Brandteig-Krapfel mit Anies . . . . .	—
Kleines Herzogsbrod mit Mandeln . . . . .	214	Brandteig-Ringchen . . . . .	—
Kleines Herzogsbrod mit Schokolade . . . . .	—	Brandteig-Krapfel mit Vanille . . . . .	216
Kleines Herzogsbrod mit Pistazien . . . . .	—	Brandteig-Krapfel von Reismehl . . . . .	217
		Brandteig-Krapfel mit Käse . . . . .	—

**Zwei und dreißigster Abschnitt.**

Vom Eier- oder Nudelteig.

	Seite		Seite
Der gewöhnliche Nudelteig	218	Spagat-Nudeln	219
Dotter-Nudeln	219	Gebackene Nudeln	220
Wasser-Nudeln	—	Schlickkrappfel-Teig	—
Zucker-Nudeln	—	Echaude (nach Carême)	—

**Drei und dreißigster Abschnitt.**

Vom Zuckerteig.

Biskoten-Torte	221	Zuckerschnitten mit Anies	223
Biskoten-Torte mit Mandeln, oder Mandel-Torte	223	Zuckerschnitten mit Schokolade	—
Brot-Torte, oder Biskoten-Torte mit Brot	224	Binger-Torten	229
Kleien-Torte	—	Zucker-Tortelethen	232
Biskoten-Wandel	225	Mandelschnitten	—
Kleine Mandel-Biskoten	—	Mandelschnitten mit Cedraten	233
Biskoten in Papierkapseln	—	Mandelschnitten mit Orangen	—
Gefärbter Biskoten-Teig zu dressirten Stücken der Bäckerei	226	Mandelbögen	—
Zuckerschnitten	227	Mandelbögen mit Grob Zucker	234
Zuckerschnitten mit Vanille	228	Mandelbögen mit Pistazien	—
Zuckerschnitten mit Orangen	—	Mandelbögen mit Rosinen	—
Zuckerschnitten mit Mandeln	—	Mandelbögen auf französische Art	—
		Biskoten-Bögen	273
		Hohlhippen	—

**Vier und dreißigster Abschnitt.**

Vom kleinen Backwerk (nach Carême).

Kastanien-Brot oder Würstchen	236	Mandel-Würstchen	237
Kartoffel-Würstchen	237	Anies-Würstchen	—
Haselnuß-Würstchen	—	Orangen-Würstchen	238

**Fünf und dreißigster Abschnitt.**

Von Gerichten aus gerösteten Mandeln. (Mandel-Grillage.)

Geröstete Mandelschnitten	238	Aufsätze von geröst. Mandeln	240
---------------------------	-----	------------------------------	-----

**Sechs und dreißigster Abschnitt.**

Von dressirten Obstspeisen (nach Carême).

Reißäpfel	241	Aufsatz von Äpfeln, eine Brücke vorstellend, Kupfertafel 4, Figur 1	245
Reißäpfel als Turban	242	Aufsatz von Äpfeln, einen Brunnen vorstellend, Kupfertafel 4, Figur 2	—
Reißäpfel mit Pyramiden	—		
Gestaffelte Reißäpfel	—		
Springbrunnen von Äpfeln	244		

## Sieben und dreißigster Abschnitt.

### Von kalten Pasteten.

	Seite		Seite
Kalte Pasteten von Poularden	246	Kalte Pastete von Aal .	255
Kalte Pastete von Fasanen .	251	Kalte Pastete von Lungen-	
Kalte Pastete von Auerhahn	252	braten .	—
Kalte Pastete von Haselhüh-		Kalte Pastete von Waldschne-	
nern .	—	pfen .	—
Kalte Pastete von Repphüh-		Kleine Wachtel-Pastetchen .	256
nern .	—	Kleine Moosschnepfen - Pa-	
Kalte Pastete von Gänselebern	—	stetchen .	257
Kalte Pastete von Schinken	255	Kleine Ortolanen-Pastetchen	—
Kalte Lachs-Pastete .	254	Kleine Gansleber-Pastetchen	—
Kalte Pastete von Hausen .	255		

## Acht und dreißigster Abschnitt.

### Von Gebäcken aus spanischen Winden.

Spanische Winde mit Vanille		Spanische Winde mit Oran-	
und Caramel .	258	gen-Blüthe und Marasquin	259
Spanische Winde mit Vanille		Spanische Winde mit Pista-	
und Kaffee .	—	zien .	—
Spanische Winde mit Oran-		Spanische Wind-Torte .	—
gen-Blüthe und Caramel	259		

## Neun und dreißigster Abschnitt.

Von großen Stücken der Bäckerei, die im Allge-  
meinen unter der Benennung als Torten  
erscheinen.

Brandteig-Kruste mit gesaum-		Blätter-Torte, oder franzo-	
ter Milch .	261	sische Torte .	266
Mandelkruste .	264	Blätter-Torte mit gesaumter	
		Milchsulz .	268

## Vierzigster Abschnitt.

Von Gerichten aus gesponnenem Zucker nach Carême.

Eine Sultane .	271	Sultane als türkischer Bund,	
Sultane als Globus. Kupfer-		Kupfertafel 6, Figur 2 .	275
tafel 6, Figur 1 .	—		

## Ein und vierzigster Abschnitt.

### Von Aufsätzen der Kunstbäckerei.

Korb mit Früchten, Kupfer-		Vase aus gerösteten Man-	
tafel 7, Figur 1 .	279	deln mit Ananas, Kupfer-	
Schale mit Obst über einem		tafel 7, Figur 3 .	283
Bund Binsen, Kupfertafel		Griechischer Dreifuß, Kupfer-	
7, Figur 2 .	282	tafel 7, Figur 4 .	—

	Seite		Seite
Eine Ruine, Kupfertafel 10,		Eine Notunde, Kupfertafel	
Figur 1. . . . .	284	10, Figur 2 . . . . .	287
Eine Windmühle, Kupfertafel		Körbchenbaum, Kupfertafel	
8, Figur 1 . . . . .	285	10, Figur 3 . . . . .	288
Aegyptisches Belvedere, Kupfertafel		Bund Korn, Kupfertafel 10,	
8, Figur 2 . . . . .	286	Figur 4. . . . .	289
Springbrunn, Kupfertafel 9,			
Figur 1. . . . .	—		

802  
812  
782  
822  
832

Der erste Theil dieses Werkes  
enthält die

vollständige theoretisch-praktische  
Anleitung  
zur feineren

**Kochkunst**

für

herrschaftliche und bürgerliche Tafeln.

Von

**F. G. Zenker,**

erstem Mundföche Sr. Durchlaucht des regierenden Herrn Fürsten Joseph von  
Schwarzenberg, Herzogs von Krummau &c. &c. &c.

Enthaltend gegen 1000 Gerichte; insbesondere:

Bouillons.	Ragouts aller Art.	Kleine Vögel.	Vom Spicken, Bra-
Essenzen.	Fleischgerichte aller	Fische aller Art.	ten und Dressiren.
Suppen.	Art.	Meerfische aller Art.	Aufsätze von Fett
Consummés.	Eingemachtes aller	Krebse, Aalen.	und Borden.
Saucen.	Art.	Gemüse aller Art.	Speisgettel für alle
Dehtunken.	Braten aller Art.	Schwämme.	Jahreszeiten.
Geschmacksbuttern.	Wildpret aller Art.	Eierpeisen.	Gabelfrühstücke und
Pürées.	Geflügel, zahmes.	Reis-casserolen.	Nachtmahl.
Faschen u. Pressen.	Geflügel, wildes.	Brotkrusten.	Anordn. der Büffets.

&c. &c. &c.

Mit 14 Kupfertafeln. — Dritte viel vermehrte und verbesserte Auf-  
lage, gr. 8. 1837.

**Der Zuckerbäcker**  
für Frauen mittlerer Stände.

Eine Anweisung

zur leichten und wenig kostspieligen Bereitung der auserlesensten  
Kunstgebäcke, Zuckerwerke, Confitüren, Getränke, Gefrorenen &c. &c.

Für

Dejeuner's, Diner's, Gouter's, und Souper's.

Ein Seitenstück zu dem beliebten Kochbuche: „Nicht mehr als  
sechs Schüsseln!“

Von **F. G. Zenker.**

Zweite Auflage. gr. 8. 1834. broschirt.

**Nicht mehr als sechs Schüsseln!**

Ein Kochbuch für die mittleren Stände.

Von **F. G. Zenker.**

Vierte Ausgabe. gr. 8. Wien, 1842. broschirt.