Inhaltsverzeichniſs

des

dritten Bandes.

Einleitung.

Allgemeine Ueberſicht der verſchiedenen Backmethoden, der zum Backen nöthigen Mittel und Abmeſſen der Backhitze.

	Seite
Ueber die Zubereitung der Teigarten und Backwerke. . . .	5
Hagel- oder Streuzucker. Gros-sucre cristallisé. . . .	6
Gefärbter Streuzucker. Gros-sucre coloré. Nonpareille. .	7
Geruchzucker. Sucre odoré.	—
Der Vanillenzucker. Sucre à la vanille.	—
Zimmetzucker. Sucre à la cannelle.	—
Aniszucker. Sucre à l'anis.	8
Orangenblüthzucker. Sucre à la fleur d'orange. . . .	—
Rosenzucker. Sucre à la rose.	—
Citronen-, Orangen- und Apfelsinenzucker. Sucre au zeste de citrons, de bigarades et d'oranges douces. . . .	—
Zucker-Glasuren. Glaces de sucre..	—
Weiße Königs-Glace. Glace royale blanche.	—
Rothe Zucker-Glasur. Glace royale rouge.	9
Grüne Zucker-Glasur. Glace royale verte.	—
Schwarze Zucker-Glasur. Glace royale noire.	
Gelbe Zucker Glasur. Glace royale jaune.	—
Blaue Zucker-Glasur. Glace royale bleue (violette). . .	—
Chocoladen-Glasur. Glace au chocolat.	—
Eierweiß- oder halbe Schnee-Glasur. Glace au blanc d'oeufs. .	10

Seite
Schnee-Glasur. Glace à la neige. 10
Citronen-Guß. Glace aux citrons. . . . . —
Läuterung des Zuckers. Clarification du sucre. . . . 11
Die verschiedenen Zuckergrade. Cuissons de sucre. . . . —
Lappen- oder Breitlaufzucker Cuisson de sucre à la nappe. (I. Grad.) —
Faden-Zucker. Sucre au lissé. (II. Grad.) . . . . —
Perlen-Zucker. Sucre au perlé. (III. Grad.) . . . . —
Kleiner Flug- oder Blasenzucker. Sucre au soufflé. (IV. Grad.) 12
Großer Flugzucker. Sucre à la plume. (V. Grad.) . . . —
Kugelzucker. Sucre au boulet. (VI. Grad.) . . . . —
Bruchzucker. Sucre au cassé. (VII. Grad.) . . . . —
Caramelzucker. Sucre au caramel. (VIII. Grad.) . . . —
Anwendbare unschädliche Farben. Couleurs innocentes, innuisibles. —

I. Abschnitt.

Backwerke. Kuchen. Pâtisserie. Gâteaux. 14

I. Abth. Portugieser Masse. Pâte à la Portugaise. . 15
Portugieser Kuchen. Gâteaux à la Portugaise. . . . 16
Genueser Kuchen. Gâteaux à la Genoise. . . . . —
Magdalenen-Kuchen. Gâteaux à la Madelaine. . . . —
Portugieser Torte. Tourte à la Portugaise. 17
Wiener Torte. Tourte à la Viennoise. . . . . —
Wiener Tartelletten. Tartelettes à la Viennoise. . . . 18
Ungarische Torte. Tourte à la Hongroise. . . . . —
Königin-Torte. Tourte à la reine. . . . . —
Plumpqueck's (Plumpkake). Plumpkaeke (Plumpkake.) . . 19
Sandtorte. Tourte sableuse. . . . . —
Zimmetwaffeln. Gaufres au cannelle. 20
Baumtorte. Tourte étagée. 21
Tausendjahrkuchen. Gâteaux mille ans. . . . . —
Wiener Zuckerbogen. Gâteaux courbés à la Viennoise. . . 22
Berlingos. Berlingos. . . . . —
Kleine Sandtartelletten. Tartelettes sableuses. . . . —
Kleine gefüllte Sandkuchen. Petits gâteaux sableux aux confitures. 23
Kleine Sandkuchen mit Mandeln. Petits gâteaux sableux aux amandes. —
Baumkuchen. Spießkuchen. Gâteaux arbreux (à la broche.) . —
Schmalztorte. Tourte graisseuse. 25
Croquetten. Croquettes. 26
Englische Queenkeks. (Queenkake) Queenqueke. . . . —
Magdeburger Collatschen. Collaches à la Magdeburgeoise. . —

II. Abth. Mürber Teig. Pâte brisée. . . . . —
Kirschkuchen (Torte). Tourte aux cerises. 27
Pflaumenkuchen (Torte). Tourte aux prunes. . . . 28
Preußischer Pflaumenkuchen (Torte). Tourte aux prunes à la Prussienne. 29

Seite
Aepfelkuchen (Torte). Tourte aux pommes. . . . . —
Apfeltorte auf andere Art. Tourte aux pommes d'une autre manière. 30
Aprikosenkuchen (Torte). Tourte aux abricots. . . . —
Pfirsichkuchen (Torte). Tourte aux pêches. . . . . —
Saure Sahnen-Tarteletten. Tartelettes à la crême aigre fouettée. —
Sahnen-Tarteletten. Tartelettes à la crême fouettée. . . 31
Creme-Tarteletten. Tartelettes à la crême. . . . . —
Apfelsinentorte. Tourte aux oranges douces. 32
Mohnkuchen (Torte). Tourte au graine de pavot. . . . —
Linzer Torte. Tourte à la Linzeoise. 33
Eine andere Art Linzer Torte. Tourte à la Linzeoise d'une autre manière. 34
Linzer Tarteletten. Tartelettes à la Linzeoise. . . . —
Ostfriesländische Kuchen. Gâteaux à l'Ostfrisienne. . . . —
Englische Tarteletten. Tartelettes à l'Anglaise. . . . —
Geflochtene Tarteletten. Tartelettes bandées. 35
Gebackene Tannenzapfen. Gâteaux en pommes de pin. . . —
Gebackene Tabackrollen. Gâteaux en rouleaux de tabac. . . —
Kirsch-Tarteletten. Tartelettes aux cerises. 36
Pflaumen-Tarteletten. Tartelettes aux prunes. . . . —
Aprikosen-Tarteletten. Tartelettes aux abricots. . . . —
Erdbeer-Tarteletten. Tartelettes aux fraises. . . . . —
Linzer Zuckerkränze. Petits gâteaux en guirlande. . . . —
Linzer Brezeln. Craquelins à la Linzeoise. 37

III. Abth. Butter- oder Blätterteig. Feuilletage. . . —

Apfeltorte (französische). Tourte aux pommes à la Française. 38
Deutsche Apfeltorte. Tourte aux pommes à l'Allemande. . 39
Frangipane Torte. Tourte à la Frangipane. 40
Englische Citronen Torte. Tourte aux citrons à l'Anglaise. . —
Florentiner Torte. Tourte à la Florentine. . . . . —
Reißtorte. Tourte au riz. 41
Sauerkohltorte. Tourte à la chou-croute. . . . . —
Stachelbeertorte. Tourte aux groseilles vertes. . . . —
Frangipane Torte mit Rindermark. Tourte frangipane à la moëlle. 42
Englische Torte. Tourte à l'Anglaise. . . . . —
Confekt-Torte. Tourte aux confitures. . . . . —
Bürgerliche Confekt-Torte. Tourte aux confitures à la bourgeoise. —
Tausendblätter-Torte. Tourte de mille-feuilles. . . . 43
Blind gebackene Torte. Vol-au-vent. . . . . —
Cremen Torten. Tourte à la crême. 44
Torte mit Apfelsinen-Creme. Tourte à la crême d'oranges douces. —
Torte mit Marasquin-Creme. Tourte à la crême de marasquin. —
Torte mit Vanillen-Creme. Tourte à la crême de vanille. . —
Torte mit Orangenblüth-Creme. Tourte à la crême d'orange. . —
Torte mit Citronen-Creme. Tourte à la crême de citrons. . —
Confekt-Torten. Tourte aux confitures. 45
Torte mit Aepfelmarmelade. Tourte à la marmelade de pommes. —
Torte mit Aprikosenmarmelade. Tourte à la marmelade d'abricots. —
Torte mit Himbeermarmelade. Tourte à la marmelade de framboises. —
Bürgerliche Obsttorte. Tourte à la bourgeoise. . . . —
Ferdinands-Tarteletten. Tartelettes à la Ferdinand. . . —
Erdbeer-Tarteletten. Tartelettes aux fraises. 46

Seite
Kleine Liebesbrunnen. Petits puits d'amour. 46
Kleine Chantilly-Tarteletten. Tartelettes à la Chantilly. . . —
Cremen-Tarteletten. Tartelettes à la crême. 47
Kleine pralinirte Kuchen. Petits gâteaux pralinés. . . . —
Fanchonnetten. Fanchonnettes. . . . . —
Blätterringkuchen. Gimblettes. 48
Mirletons nach Frangipane. Mirletons à la Frangipane. . . —
Darielen. Darioles. . . . . —
Ueberstürzte kleine Blätterkuchen. Renversets. 49
Blätterbrezeln. Craquelins feuilletés. . . . . —
Gedrehte kleine Blätterkuchen. Tournequets . . . . . —
Blätterschnitte. Gâteaux en losange. . . . . —
Gefüllte Blätterschnitte. Gâteaux en losange aux confitures. . —
Cannelons. Cannelons. 50
Montmorency-Tarteletten. Tartelettes à la Montmorency. . —
Mundtaschen. Petits gâteaux polonais. 51
Aepfel im Schlafrock. Pommes en robe de chambre. . . —
Blätterhütchen. Talmonses. . . . . —
Schaussens. Chaussons. . . . . —

IV. Abth. Zuckermasse, Zuckerteig, Zuckerbackerei. Pâte d'office. 52

Bisquit. Biscuit de Savoie. . . . . —
Mandelbiscuittorte. Biscuit de Savoie aux amandes. . . 53
Bredtorte, Bredbiscuitkuchen. Biscuit au Pompernickel. . . 54
Pistazienbiscuit. Biscuit de Savoie aux pistaches. . . —
Grüner Biscuit. Biscuit de Savoie vert. 55
Gefüllter Biscuit. Biscuit de Savoie à la crême fouettée. . —
Marmorirter Biscuit. Biscuit marbré. . . . . —
Farbiger Biscuit. Biscuit coloré. . . . . —
Biscuit mit Chocoladenglasur. Biscuit au chocolat glacé. . 56
Gefüllte kleine Biscuits. Petits biscuit aux confitures. . . —
Gerösteter Biscuit. Biscuit grillé. . . . . —
Schaumbiscuit. Biscuit à la neige. 57
Biscuitspäne. Gaufres de biscuit. . . . . —
Caffee- oder Chocoladenbrod. Petits biscuits grillés à l'anis. . —
Aniskuchen. Gâteaux à l'anis. . . . . —
Orangenkuchen. Petits gâteaux à l'orange. . . . 58
Citronatkuchen. Petits gâteaux au citronnat. . . . . —
Orangenblüthkuchen. Petits gâteaux à la fleur d'orange. . —
Vanillenkuchen. Petits gâteaux à la vanille. . . . . —
Orangenspäne. Gaufres à l'orange. . . . . —
Mandelschnitte. Gâteaux aux amandes. 59
Mandelbögen. Gaufres aux amandes. . . . . —
Mandelbögen mit Pistazien. Gaufres aux pistaches. . . —
Mandelbögen mit Streuzucker. Gaufres au gros sucre. . . 60
Mandelröhren. Tuyaux aux amandes. . . . . —
Mandeldüten. Cornets aux amandes. . . . . —
Zuckerdüten. Cornets sucrés. . . . . —
Piemonter Tarrens. Tourons à la Piemontoise. . . . —
Nürnberger Tarrens. Tourons à la Nurembergeoise. . . —
Zuckerbrezeln. Craquelins sucrés. 61
Vanillebrezeln. Craquelins à la vanille. . . . . —

Seite
Orangenbrezeln. Craquelins à l'orange. 61
Mandelbrezeln. Craquelins aux amandes. . . . . —
Zucker-Vanille-Kränze. Couronnes à la vanille. . . . . —
Gewürzkuchen. Gâteaux aux épices. . . . . —
Tragantteig. Tragacante. 62
Harter Zucker- oder Croquantteig. Croquant. Pâte d'office. . —
Schnörkelteig. Pâte bouffonière. 63

V. Abth. Bärm- oder Hefenteig. Pâte à la levure. . —
Napf-, Rühr- oder Topfkuchen. Bebe. Baba à l'Allemande. . 64
Eine andere Art Napfkuchen. Baba à l'Allemande d'une autre manière. 65
Süßer Kuchen, Kaisernapfkuchen. Baba imperial ou de Compiègne. 66
Pariser Napfkuchen. Baba à la Parisienne. . . . . —
Polnischer Napfkuchen. Baba à la Polonaise. 67
Butter-Napfkuchen. Baba au beurre. . . . . —
Braunschweiger Kuchen. Gâteau à la Brunsvic. . . . . —
Bärmbrezeln. Craquelins à la levure. 68
Hanauer Brezeln. Craquelins à la Hanau. . . . . —
Englische Brezeln. Craquelins à l'Anglaise. 69
Münchener Kuchen. Gâteaux à la Munic. . . . . —
Kaiser-Kuchen (Holländischer). Gâteau imperial. . . . . —
Schlesischer Streuzelkuchen. Gâteau à la Silesienne. . . 70
Englische Collatschen (Gulatschen). Goulaches à l'Anglaise. . —
Nürnberger Collatschen. Goulaches à la Nurembergeoise. . 71
Kleine Butter-Bärmbrezeln. Petits craquelins à la levure. . —
Butterbrezeln anderer Art. Petits craquelins d'une autre manière. —
Bärmwaffeln. Gaufres à la levure. . . . . —
Berliner Pfannkuchen. Beignets à la Berlinoise. . . . 72
Briesch. Apostelkuchen. Brioche. 74
Kleine Briesch. Petites brioches. 75
Briesch mit Käse. Brioche au fromage. . . . . —
Zwieback. Biscottes. . . . . —
Eine andere Art Zwieback. Biscottes d'une autre manière. . 76
Holländischer Zwieback. Biscottes à la Hollandoise. . . —
Mecklenburger Theekuchen. Gâteaux à la Meckelbourg. . . —
Manheimer Brod. Pain à la Manheim. 77
Sächsischer Stollen, Streuzel, Strüzel. Gâteaux à la Saxonne. —
Sächsischer Breikuchen. Gâteaux plats à la Saxonne. . 78
Pflaumenkuchen. Gâteau aux prunes. . . . . —
Kirschkuchen. Gâteau aux cerises. . . . . —
Heidelbeerenkuchen (Bäßinge). Gâteau aux airelles. . . 79
Wespennester. Nids de guêpes. . . . . —
Mundbrod, Milchbrod. Pain blanc au lait. . . . . —

VI. Abth. Brandteig. Gebrannter Teig. Pâte royale. 80
Petit-choux. Kleine Hohlkuchen. Petits-choux. . . . .
Herzoginnbrödchen. Pains à la duchesse. 81
Herzoginnbrödchen mit Chocolade. Pains à la duchesse au chocolat. —
Herzoginnbrödchen mit Mandeln. Pains à la duchesse aux amandes. —
Herzoginnbrödchen mit Pistazien. Pains à la duchesse aux pistaches. —
Bunte Herzoginnbrödchen. Pains à la duchesse barioles. . . 82
Einfache Herzoginnbrödchen. Pains à la duchesse simples. . —
Macronenstrudeln. Stroudel aux macarons. . . . . —

Seite
Spritzkuchen. Gâteaux séringués. 82
Badener Kuchen. Gâteaux à la Badeoise. 83
Schneebälle. Petits-choux en friture. . . . . —
Schlüsselkrapfel. Petits-choux soufflés. . . . . —
Tourons. Tourons. 84
Croque-en-bouche (Knackmündchen). Croque-en-bouche. . . —
Poupelin (Hohlkruste.) Poupelin. 85
Profitrols. Profitrolles. 86

II. Abth. Mandelteig. Pâte d'amandes.. . . . —

Geröstete Mandelkruste (Nougat). Gros nougat. . . . —
Großer Nougat als Melone. Gros nougat en melon. . . 88
Farbiger Nougat. Gros nougat coloré. 89
Nougat als Schale. Gros nougat à la Parisienne. . . . —
Kleine Nougats. Petits nougats. 90
Kleine farbige Nougats. Petits nougats colorés. . . . 91
Mandelberge. Petits gâteaux bombés d'amandes. . . . —
Mandelkränze. Petits gâteaux d'amandes en couronnes. . —
Mandelkränze anderer Art. Petits gâteaux d'amandes en couronnes d'une autre maniere. . . . . —
Mandelplätzchen. Petits gâteaux d'amandes. 92
Mandelbögen. Gaufres d'amandes. . . . . —
Mandelstrauben. Beignets d'amandes. . . . . —
Mandelringe. Petits anneaux d'amandes. 93
Mandelspäne. Gaufres en pâte d'amandes. . . . . —
Macronen Torte. Tourte de macarons. . . . . —
Kleine Macaronen Tartelettes. Tartelettes de macarons. . 94
Marzepan Torte. Tourte de massepain. . . . . —
Einfache Marzepanbecher. Gobelets de massepain simple. . 96
Verzierte Marzepanbecher. Gobelets décorés de massepain. . 97
Marzepan-Früchte. Fruits de massepain. . . . . —

VIII. Abth. Wind- oder Schneemasse. Pâte á méringue. 98

Gefüllte spanische Winde. Méringues jumeaux. Baisers. . —
Eisküßchen. Baisers à la glace. 99
Spanische Torte. Tourte à l'Espagnole. . . . . —
Eine andere Art spanische Torte. Tourte à l'Espagnole d'une autre manière. 100
Windtorte mit Mandeln. Tourte de méringue aux amandes. . —
Spanische Eistorte. Tourte de méringue à la glace. . . —
Kleine Windringe. Petits gâteaux de méringue. . . . 101
Italienische Meringues (Küßchen, Baisers). Méringues à l'Italienne. —

IX. Abth. Flüssige Kuchenmasse. Pâte liquide.. . . -

Gewöhnliche Zimmtröhrchen. Gaufres d'office ou oublies à l'ordinaire. 102
Wein Zimmtröhrchen. Oublies ou gaufres d'office au malaga. —
Mecklenburger Eisenkuchen. Oublies ou gaufres d'office à la Meckelbourg. . . . . —
Böhmische Eisenkuchen. Hohllippen. Oublies à la Bohémienne. 103
Mandel-Eisenkuchen. Oublies ou gaufres d'office aux amandes. —
Vanilleröhrchen. Gaufres d'office à la vanille. . . . —
Bärmwaffeln. Gaufres à la Flamande. 104

Seite

Eine andere Art Wärmwaffeln. Gaufres à la Flamande d'une autre manière. 104
Süße Sahn-Waffeln (Mecklenburger). Gaufres à la crème (Meckelbourg). 105
Deutsche süße Sahnen-Waffeln. Gaufres à la crème à l'Allemande. —
Gerührte süße Sahn-Waffeln. Gaufres à la Princesse. . —
Saure Sahn-Waffeln. Gaufres à la crème aigre. . . —
Saure Sahn-Waffeln (Mecklenburger). Gaufres à la crème aigre (Meckelbourg). . . . . —
Englische Schnitte. Petits coupes à l'Anglaise. . . . 106
Beignets-Pavots. Beignets en pavot. . . . . —
Zuckerstrauben. Beignets sucrés. 107

X. Abth. Schwerer Teig. Pâte de plomb. . . —

Einfacher Blei- oder Schwerkuchen. Gâteau simple de plomb. . 108
Englische Bleikuchen. Gâteau de plomb à l'Anglaise (Plombkake). —
Bleikuchen von Maronen. Gâteau de plomb aux marrons. . 109
Bleikuchen von Mandeln. Gâteau de plomb aux amandes. . —
Bleikuchen von Pistazien. Gâteau de plomb aux pistaches. . —
Bleikuchen von Chocolade. Gâteau de plomb aux chocolat . —
Bleikuchen von Erdtoffelmehl. Gâteau de plomb à la fécule de pommes de terre. . . . . —
Bleikuchen mit Käse. Gâteau de plomb au fromage. . . 110
Brühkuchen. Echaudés. . . . . —

XI. Abth.: Gemischte Teigmassen. Pâtes mêlées. . —

Nelson Torte. Tourte à la Nelson. 111
Louisen Torte. Tourte à la Louise. . . . . —
Schönbund Torte. Tourte à la belle-Alliance. . . . 112
Catalani Torte. Tourte à la Catalani. . . . . —
Sontag Torte. Tourte à la Sontag. 113
Elsler Torte. Tourte à la Elsler. . . . . —
Alexander Torte. Tourte à l'Alexandre. . . . . —
Englische Citronentorte. Tourte au citrons à l'Anglaise. . 114
Apfelsinen Torte. Tourte aux oranges douces. . . . —
Reiß Torte. Tourte au riz. 115
Gewürz Torte. Tourte aux épices. . . . . —
Mohn Torte. Tourte aux graines de pavot. . . . —
Kronprinz Torte. Tourte à la Prince royale. . . . 116
Nuß Torte. Tourte aux cerneaux. . . . . —
Berliner Torte. Tourte à la Berlinoise. 117
Marasquin Torte. Tourte au marasquin. . . . . —
Ananas Torte. Tourte aux ananas. 118
Stachelbeer Torte. Tourte aux groseilles vertes. . . . —
Gemischte Kuchen. Gâteaux mêlés. 119

XII. Abth.: Aufsätze von Backwerken. Pièces montées en pâtisserie.. . . . . —

Spinnen des Zuckers. Pour filer le sucre. 120
Sultane. Kuppel oder Haube. Sultane de sucre filé. . 121
Globus. Globe de sucre filé. 122
Vase von Marzepan. Vase en massepain. . . . . —
Sultane als türkischer Bund. Sultane en turban. . . . 124
Fruchtkorb. Corbeille garnie de fruits. 125

Seite
Bienenkorb. Ruche. 126
Rotunde. Rotonde. 127
Einfacher Tempel. Temple rustique. 128

XIII. Abth. Nachtisch- oder Dessertbackereien. (Dessert. Dessert. . . . . —

Süße Macronen. Macarons doux 129
Bittre Macronen. Macarons amers. . . . . —
Spritz-Macronen. Macarons séringués. . . . . —
Chocoladen-Macronen. Macarons au chocolat. . . . . —
Würzige Macronen. Macarons épicés. 130
Holländische Macronen. Macarons à la Hollandaise. . . . —
Spanische Macronen. Macarons à l'Espagnole. . . . . —
Confekt-Macronen. Macarons aux confitures. . . . . —
Geröstete Macronen. Macarons pralinés. . . . . —
Aufgelaufene Macronen. Macarons soufflés. . . . . —
Haselnuß-Macronen. Macarons d'avelines. 131
Wind-Macronen. Macarons méringués. . . . . —
Mandelkücheln. Grillage d'amandes. . . . . —
Mandel-Tourons. Tourons d'amandes. 132
Mandelhörner. Cornets d'amandes. . . . . —
Mandelnester. Nids d'amandes. . . . . —
Mandelkugeln. Boulets d'amandes. . . . . —
Mandelcroquetten. Croquettes d'amandes. 133
Vanille-Stangen. Bâtons de massepain à la vanille. . . . —
Dessert Mandelberge. Monts d'amandes. . . . . —
Dessert Marzepanfrüchte. Fruits de massepain pour desse . . —
Löffel-Biscuit. Biscuit à la cuiller. 134
Runde Biscuits. Biscuits ronds. . . . . —
Kapsel-Bisquit. Biscuit en caisses. 135
Chocoladen-Biscuit. Biscuit au chocolat. . . . . —
Geduld-Biscuit. Biscuit en patience. . . . . —
Harter Biscuit. Biscuit croquant. . . . . —
Glacirter Frucht-Biscuit. Biscuit glacé aux fruits. . . . . —
Biscuit-Zwieback. Biscottes. 136
Schiffs-Zwieback. Biscottes de mer. . . . . —
Chocoladen Biscuit-Zwieback. Biscottes u chocolat. . . . —
Harter Biscuit-Zwieback. Biscottes croquants. . . . . —
Würziger Biscuit-Zwieback. Biscottes épicés. . . . . —
Manheimer Brod. Pain de Manheim. . . . . —
Turiner Brod. Pain de Turin. 137
Spanische Zwillings-Winde. Méringues jumeaux. . . . . —
Italienische Winde. Méringues à l'Italienne. . . . . —
Italienische Aufläufe. Soufflés à l'Italienne. . . . . —
Italienische Chocoladen-Aufläufe. Soufflés à l'Italienne au chocolat. —
Pharaonüsse. Noix pharaoniennes. 138
Zuckernüsse. Noix sucrées. . . . . —
Hobelspäne. Planures sucrées. . . . . —
Hobelspäne von Mandeln. Planures sucrées aux amandes. . —
Johannisbrod. Pain de St. Jean. . . . . —
Confekt-Pfefferkuchen. Pain d'épices aux confitures. . . . 139
Französische Pfefferkuchen. Pain d'épices à la Française. . —
Weiße Nürnberger Pfefferkuchen. Pain d'épices à la Nurembergeoise. 140

Seite
Braune Nürnberger Pfefferkuchen. Pains dépices bruns à la Nurembergeoise. 141
Braunschweiger Lebkuchen. Pains d'épices à la Brunsvic. . —
Magdeburger Lebkuchen. Pains d'épices à la Magdebourgeoise. —
Zucker Lebkuchen. Pains d'épices sucrés. 142
Thorner Pfefferkuchen. Pains d'épices à la Thorneoise. . —
Lübecker Lebkuchen. Pains d'épices à la Lubec. . . . —
Braune Pfefferkuchen. Pains d'épices bruns. 143
Braune Pfeffernüsse. Noix d'épices brunes. . . . . —
Weiße Pfeffernüsse. Noix d'épices blanches. . . . . —
Gebrannte Mandeln. Amandes pralinées. . . . . —
Weiß gebrannte Mandeln. Amandes pralinées blanches. . 144
Glacirte Mandeln. Amandes glacées. . . . . —
Ueberzogene Mandeln (Dragee). Amandes dragées. . . —
Zuckerkuchen. Luftzuckermasse. Gâteaux soufles de sucre. . 145
Ueberglasete Maronen. Marrons au caramel. 146
Ueberglasete Apfelsinen. Oranges douces au caramel. . . —
Ueberglasete Kirschen. Cerises au caramel. . . . . —
Glacirte Weintrauben. Raisins en grappes au caramel. . . —
Vereiste Kirschen. Cerises blanchies. 147
Vereiste Aprikosen. Abricots blanchis. . . . . —
Vereiste Pfirsiche. Pêches blanchies. . . . . —
Vereiste Reineclauden. Reine-claudes blanchies. . . . . —
Pastillen oder Brustküchein. Pastilles. . . . . —
Chocoladenplätzchen. Pastilles au chocolat. . . . . —
Zuckerbrödchen. Bonbons. Bonbons. Candis. . . . . —
Conserve-Tabletten. Conservezucker. Conserve en tablettes. . 148
Magen Marsellen. Tablettes aux fines épices. 149
Ingwer-Marsellen. Tablettes au gingembre. . . . . —
Kleine Pfeffermünzplätzchen. Conserve à la menthe poivrée. . —
Gerstenzucker. Sucre d'orge en bâtons. . . . . —
Gerstenzucker mit Mohrrübensaft. Sucre d'orge au suc de carottes. —
Mandelzucker. Sucre d'amandes. 150
Mandelessenz. Essence d'amandes. . . . . —
Pastillage. Pastillage. . . . . —

II. Abschnitt.

Gefrornes. Glaces. Fromages glacés. 151

I. Abth. Gefrornes von gebundener Sahne. Glaces de crême liée. 153

Sahn-Gefrornes mit Vanille. Glace de crême liée à la vanille. —
Eine andere Art Vanille-Gefrornes. Glace de crême liée à la vanille d'une autre manière. 154
Sahn-Gefrornes mit Marasquin. Glace de crême liée au marasquin. . . . . —

Seite
Sahn-Gefrornes mit Orangenblüthe. Glace de crême liée à la fleur d'orange. 155
Sahn-Gefrornes mit Rosenblättern. Glace de crême liée à la rose. —
Sahn-Gefrornes mit Thee. Glace de crême liee au thé. . —
Sahn-Gefrornes mit Kaffee. Glace de crême liee au café. . —
Sahn-Gefrornes mit Kaffee-Essenz. Glace de crême liee à l'essence de café. 156
Sahn-Gefrornes von Chocolade. Glace de crême liée au chocolat. —
Sahn-Gefrornes mit Cacao. Glace de crême liée au cacao. —
Sahn-Gefrornes mit Pumpernickel. Glace de crême liée au Pompernickel. . . . . —
Sahn-Gefrornes mit Apfelsinen. Glace de crême liée aux oranges douces. . . . . —
Sahn-Gefrornes von Mandeln. Glace de crême liée aux amandes. 157
Sahn-Gefrornes von Hasel- oder Wallnüssen. Glace de crême liée aux noisettes ou aux noix. . . . . —
Sahn-Gefrornes von Pistazien. Glace de crême liée aux pistaches. —
Sahn-Gefrornes von Maronen. Glace de crême liée aux marrons. —
Sahn-Gefrornes mit Citronen. Glace de crême liée aux citrons. 158
Sahn-Gefrornes mit Caramelzucker. Glace de crême liée au caramel. . . . . —
Sahn-Gefrornes mit Biscuit. Glace de crême liée au biscuit. —
Sahn-Gefrornes mit Macronen. Glace de crême liée à la Frangipane. . . . . —
Sahn-Gefrornes mit Erdbeeren. Glace de crême liée aux fraises. —
Sahn-Gefrornes mit Himbeeren. Glace de crême liée aux framboises. 159
Weiß Gefrornes von Sahne mit Marasquin. Glace de crême liée blanche au marasquin. . . . . —
Weiß Gefrornes von Sahne mit Citronen. Glace de crême liée blanche aux citrons. . . . . —
Weiß Gefrornes von Sahne mit Vanille. Glace de crême liée blanche à la vanille. . . . . —
Weiß Gefrornes von Sahne mi Orangenblüthe. Glace de crême liée blanche à la fleur d'oranges. . . . . —
Nesselroder Eispouding. Pouding glacé à la Nesselrode. . —

II. Abth. Gefrornes von geschlagener Sahne. Glace de crême fouettée. 160

Gefrornes von geschlagener Sahne mit Marasquin. Glace de crême fouettée au marasquin. 161
Gefrornes von geschlagener Sahne mit Vanille. Glace de crême fouettée à la vanille. . . . . —
Gefrornes von geschlagener Sahne mit Zimmet. Glace de crême fouettée à la cannelle. . . . . —
Gefrornes von geschlagener Sahne mit geröfteter Orangenblüthe. Glace de crême fouettée à la fleur d'orange pralinée. —
Gefrornes von geschlagener Sahne mit Citronen. Glace de crême fouettée aux citrons. 162
Gefrornes von geschlagener Sahne mit Apfelsinen. Glace de crême fouettée aux oranges douces. . . . . —
Gefrornes von geschlagener Sahne mit Chocolade. Glace de crême fouettée au chocolat. . . . . —

Seite

Gefrornes von geschlagener Sahne mit Pumpernickel. Glace de crème fouettée au pompernickel. 162
Gefrornes von geschlagener Sahne mit Erdbeermus. Glace de crème fouettée aux fraises. . . . . —
Gefrornes von geschlagener Sahne mit Himbeermus. Glace de crème fouettée aux framboises. 163
Gefrornes von geschlagener Sahne mit Früchten nach Fürst Pückler. Glace de crème fouettée aux fruits. . . . . —
Gefrornes von geschlagener Sahne mit Caramelzucker. Glace de crème fouettée au caramel. . . . . —
Gefrornes von geschlagener Sahne mit Rosenliqueur. Glace de crème fouettée à l'essence de rose. . . . . —
Gefrornes von geschlagener Sahne mit Kaffee. Glace de crème fouettée au café. 164

III. Abth. Gefrornes von Früchten oder Fruchtsäften nebst Gefrornem von Wein und Liqueuren. Glace de fruits. Glace de vins et de liqueurs. . . . —

Gefrornes von Pfirsichen. Glace de pêches. . . . 165
Gefrornes von Aprikosen. Glace d'abricots. . . . . —
Gefrornes von Erdbeeren. Glace de fraises. 166
Gefrornes von Himbeeren. Glace de framboises. . . . —
Gefrornes von Johannisbeeren. Glace de groseilles. . . —
Gefrornes von Kirschen. Glace de cerises. . . . . —
Gefrornes von Quitten. Glace de coins. . . . . —
Gefrornes von Aepfeln. Glace de pommes. 167
Gefrornes von Melonen. Glace de melons. . . . . —
Gefrornes von Birnen. Glace de poires. . . . . —
Gefrornes von Ananas. Glace d'ananas. . . . . —
Gefrornes von Apfelsinen. Glace d'oranges douces. . . 168
Gefrornes von Citronen. Glace de citrons. . . . . —
Gefrornes von Orangen (Pomeranzen). Glace de bigarades. —
Gefrornes von Berberitzen. Glace d'épines-vinettes. . . 169
Gefrornes von Maronen. Glace de marrons. . . . —
Gefrornes nach Tutti-frutti. Glace à la tutti-frutti. . . —
Buntfarbig Gefrornes. Glace panachée. 170
Gefrornes von Marasquin. Glace de marasquin. . . . —
Gefrornes von Punsch. Glace de ponche. . . . . —
Gefrornes von Champagner. Glace de vin de Champagne. . —
Gefrornes nach spanischer Art. Glace à l'Espagnole. . . 171
Gefrorner Punsch. Ponche à la glace. . . . . —
Gefrorner Königs-Punsch. Ponche royal à la glace. . . —
Gefrorner römischer Punsch. Ponche glacé à la Romaine. . . 172
Gefrornes von Ungarwein. Glace de vin de Hongrie. . . —
Gefrornes auf römische Art. Glace à la Romaine. . . —

Seite

III. Abschnitt.

Eingemachte Früchte. Confekte. Confitures. 173

I. Abth. Das Einmachen der ganzen und halben Früchte. Fruits confits entiers et à oreilles. . . . . —

Ganze Aprikosen. Abricots entiers au liquide. . . . —
Halbe Aprikosen. Abricots à oreille au liquide. . . . 175
Grüne Aprikosen. Abricots verts au liquide. . . . 176
Trockene Aprikosen. Abricots confits au sec. . . . 177
Candirte Aprikosen. Abricots candis. . . . . —
Ganze Pfirsiche. Pêches entières au liquide. . . . —
Candirte Pfirsiche. Pêches candies. 178
Halbe Pfirsiche. Pêches à oreille au liquide. . . . —
Trockene Pfirsiche. Pêches confites au sec. . . . —
Grüne Pfirsiche. Pêches vertes. . . . . —
Reine-Clauden (grüne Pflaumen). Reine-claudes au liquide. 179
Grüne Nüsse. Noix vertes au liquide. . . . . —
Weiße Nüsse. Une autre manière. 180
Kirschen. Cerises au liquide. . . . . —
Trockene Kirschen. Cerises confites au sec. 181
Himbeeren. Framboises au liquide. . . . . —
Pflaumen. Prunes au liquide. 182
Trockene Pflaumen. Prunes confites au sec. . . . —
Hagebutten. Gratte-cus au liquide. . . . . —
Gefüllte Hagebutten. Gratte-cus farçis au liquide. . . 183
Erdbeeren. Fraises au liquide. . . . . —
Trockene Erdbeeren. Fraises confites au sec. . . . —
Ausgekernte Johannisbeeren. Groseilles égrenées au liquide. 184
Unausgekernte Johannisbeeren. Groseilles au liquide. . . —
Ausgekernte Stachelbeeren. Groseilles vertes égrenées au liquide. —
Unausgekernte Stachelbeeren. Groseilles vertes au liquide. 185
Berberitzen. Berberisbeeren. Epines-vinettes au liquide. —
Preißelbeeren. Airelles-rouges au liquide . . . . —
Heidelbeeren. Airelles Mirtilles au liquide. . . . 186
Maulbeeren. Mûres au liquide. . . . . —
Brombeeren. Baies de ronce au liquide. . . . . —
Mirabellen. Mirabelles au liquide. . . . . —
Feigen. Figues au liquide. 187
Melonen. Melons au liquide. . . . . —
Pomeranzen. Orangen. Oranges. Bigarades au liquide. . 188
Weiße Quitten. Coins blancs au liquide. . . . . —
Rothe Quitten. Coins rouges au liquide. . . . . —
Aepfel. Pommes au liquide. 189
Weiße Birnen. Poires blanches au liquide. . . . . —
Rothe Birnen. Poires rouges. . . . . —
Trockene Quitten. Coins confits au sec. 190
Trockene Aepfel. Pommes confites au sec. . . . . —
Trockene Birnen. Poires confites au sec. . . . . —
Trockene Feigen. Figues confites au sec. . . . . —
Weintrauben. Weinbeeren. Raisins égrainés au liquide. . —
Angelika. Angelique au liquide. . . . . —

Seite
Kalmus Acore au liquide. (calmus.) 191
Trockene Weintrauben. Raisins confits au sec. . . . . —
Trockene Angelika. Angélique confite au sec. . . . . —
Trockener Kalmus. Acore confit au sec. . . . . —
Grüne Bohnen. Haricots verts au liquide. . . . . —
Eingemachte Orangenschalen. Zestes d'oranges au liquide. . —
Eingemachte Apfelsinenschalen. Zestes d'oranges douces au liquide. 192
Eingemachte Citronenschalen. Zestes de citrons au liquide. . —
Candirte Orangenschalen. Zestes d'oranges confits au sec. . —
Candirte Apfelsinenschalen. Zestes d'oranges douces confits au sec. —
Candirte Citronenschalen (Citronat). Citronat. . . . . —
Eingemachte Orangenblüthen. Fleurs d'orange au liquide. . —
Getrocknete Orangenblüthen. Fleurs d'orange confites. . . 193
Gerösteie Orangenblüthen. Fleurs d'orange pralinées. . . —
Eingemachte Jasminblüthen. Fleurs de jasmin au liquide. . —
Candirte Maronen. Marrons confits. 194
Maronen. Marrons au liquide. . . . . —

II. Abth. Fruchtmarmeladen (Fruchtmuße). Marmelades de fruits. . . . . —

Marmelade von reifen Aprikosen. Marmelade d'abricots. . . —
Aprikosen-Marmelade anderer Art. Marmelade d'abricots d'une autre maniere. 195
Pfirsich-Marmelade. Marmelade de pèches. . . . . —
Erdbeer-Marmelade. Marmelade de fraises. . . . . —
Himbeer-Marmelade. Marmelade de framboises. . . . . —
Himbeermarmelade anderer Art. Marmelade de framboises d'une autre maniere. 196
Veilchen-Marmelade. Marmelade de violettes. . . . . —
Kirsch-Marmelade. Marmelade de cerises. . . . . —
Kirsch-Mus. Marmelade de cerises. . . . . —
Pflaumen-Marmelade. Marmelade de prunes. . . . . —
Marmelade von geschälten Pflaumen. Marmelade de prunes pelées. 197
Bürgerliches Pflaumenmus. Marmelade de prunes à la bourgeoise. —
Birnen-Marmelade. Marmelade de poires. . . . . —
Quitten-Marmelade. Marmelade de coins. 198
Aepfel-Marmelade. Marmelade de pommes. . . . . —
Hagebutten-Marmelade. Marmelade de gratte-cus. . . . —
Trockene Aprikosen-Marmelade. Pâte d'abricots. . . . . —
Trockene Pfirsich-Marmelade. Pâte de pèches. . . . . —
Trockene Quitten-Marmelade. Pâte de coins. 199
Trockene Hagebutten-Marmelade. Pâte de gratte-cus. . . —
Frucht-Pasten. Frucht-Zuckerkuchen. Pâte de fruits mêlés. —

III. Abth. Frucht-Geleen (Gallerte). Gelées de fruits. —

Johannisbeer-Gelee. Gelée de groseilles. 200
Johannisbeer-Gelee anderer Art. Gelée de groseilles d'une autre maniere. 201
Roher Johannisbeergelee. Gelée de groseilles sans feu. . —
Eine andere Art. Une autre maniere. . . . . —
Weißer Johannisbeer-Gelee. Gelée de groseilles blanches. —
Weißer und rother Johannisbeer-Gelee ohne Feuer. Gelée de groseilles blanches et rouges sans feu. . . . —

Seite
Himbeer-Gelee. Gelée de framboises. 202
Roher Himbeer-Gelee. Gelée de framboises sans feu. . . —
Kirsch-Gelee. Gelée de cerises. . . . . —
Aepfel-Gelee. Gelée de pommes. . . . . —
Aepfel-Gelee anderer Art. Gelée de pommes d'une autre manière. 203
Rosen-Gelee. Gelée de roses. . . . . —
Quitten-Gelee. Gelée de coins. . . . . —
Rother Quitten-Gelee. Gelée rouge de coins. . . . . —
Weinbeeren-Gelee. Gelée de raisins. 204
Berberitzen-Gelee. Gelée d'épines-vinettes. . . . . —
Stachelbeer-Gelee. Gelée de groseilles vertes. . . . . —

IV. Abth. Frucht-Syrup. Sirop de fruits. . . . —

Veilchen-Syrup. Sirop de violettes. 205
Veilchen-Syrup anderer Art. Sirop de violettes d'une autre manière. 206
Orangenblüth-Syrup. Sirop de fleurs d'orange. . . . . —
Caffee-Syrup. Sirop de café. . . . . —
Thee-Syrup. Sirop de thé. 207
Frauenhaarthee-Syrup. Sirop de capillaire. . . . . —
Rosen-Syrup. Sirop de roses. . . . . —
Nelken-Syrup. Sirop d'oeillets. . . . . —
Mandel-Syrup. Sirop d'orgeat. . . . . —
Pistazien-Syrup. Sirop de pistaches. 208
Johannisbeer-Syrup. Sirop de groseilles. . . . . —
Himbeer-Syrup. Sirop de framboises. . . . . —
Eine andere Art Himbeer-Syrup. Sirop de framboises d'une autre manière. . . . . —
Berberitzen-Syrup. Sirop d'épines-vinettes. . . . . —
Kirsch-Syrup. Sirop de cerises. 209
Kermesbeeren-Syrup. Sirop de kermès. . . . . —
Kermesbeeren-Syrup anderer Art. Sirop de kermès d'une autre manière. 210
Erdbeer-Syrup. Sirop de fraises. . . . . —
Maulbeer-Syrup. Sirop de mûres. . . . . —
Weinbeeren-Syrup. Sirop de raisins. . . . . —
Citronen-Syrup. Sirop de citrons. . . . . —
Fruchtessig-Syrup. Sirop de fruits au vinaigre. . . . . —

V. Abth. Rohe Fruchtsäfte und rohe Früchte. Suc de de fruits crus et fruits crus. 211

Johannisbeersaft. Suc de groseilles. 212
Himbeersaft. Suc de framboises. 212
Berberitzensaft. Suc d'épines-vinettes. . . . . —
Eine andre Art. Une autre manière. . . . . —
Kirschsaft. Suc de cerises. . . . . —
Eine andere Art. Une autre manière. . . . . —
Weinbeersaft. Suc de verjus. 214
Rohe Erdbeer-Marmelade. Marmelade de fraises crues. . —
Rohe Himbeer-Marmelade. Marmelade de framboises crues. —
Rohe Maulbeer-Marmelade. Marmelade de mûres crues. . —
Ganze Aprikosen in Flaschen. Abricots entiers en bouteilles. —
Pfirsiche in Flaschen. Pêches en bouteilles 215
Blaue Pflaumen. Prunes en bouteilles. . . . . —

Seite
Grüne Pflaumen, Reineclauden. Reine-claudes en bouteilles. 215
Mirabellen in Flaschen. Mirabelles en bouteilles. . . —
Stachelbeeren in Flaschen. Groseilles vertes en bouteilles. —
Ausgekernte und unausgekernte Johannisbeeren. Groseilles égrenées et en grains. . . . . —
Himbeeren in Flaschen. Framboises en bouteilles. . . 216
Berberisbeeren in Flaschen. Epines-vinettes en bouteilles. . —
Kirschen in Flaschen. Cerises en bouteilles. . . . —

VI. Abth. Früchte in Weingeist oder Branntwein. Fruits à l'eau de vie. . . . . —

Aprikosen in Branntwein. Abricots à l'eau de vie. . . —
Grüne Aprikosen in Branntwein. Abricots verts à l'eau de vie. 217
Pfirsiche in Branntwein. Pêches à l'eau de vie. . . . —
Pflaumen in Branntwein. Prunes à l'eau de vie. . . 218
Kirschen in Branntwein. Cerises à l'eau de vie. . . . —
Eine andere Art. Une autre manière. . . . . —
Reine-Clauden in Branntwein. Reine-claudes à l'eau de vie. —
Orangen in Branntwein. Oranges à l'eau de vie. . . 219
Nüsse in Branntwein. Noix à l'eau de vie. . . —
Birnen in Branntwein. Poires à l'eau de vie. . . . —
Quitten in Branntwein. Coins à l'eau de vie. . . . —
Mirabellen in Branntwein. Mirabelles à l'eau de vie. . . 220

VII. Abth. Früchte in Essig. Fruits au vinaigre. —

Aprikosen in Essig. Abricots au vinaigre. . . . . —
Aprikosen in Essig anderer Art. Abricots au vinaigre d'une autre manière. 221
Pfirsiche in Essig. Pêches au vinaigre. . . . . —
Reineclauden in Essig. Reine-claudes au vinaigre. . . —
Blaue Pflaumen in Essig. Prunes au vinaigre. . . . —
Kirschen in Essig. Cerises au vinaigre. 222
Melonen in Essig. Melons au vinaigre. . . . . —
Hagebutten in Essig. Gratte-cus au vinaigre. . . . —
Birnen in Essig. Poires au vinaigre. . . . . —

IV. Abschnitt.

Eingemachte Gemüse und das Aufbewahren anderer genießbarer Vegetabilien. Légumes confits et conservations d'autres substances végetales alimentaires. 223

I. Abth. Gemüse mittelst Salz aufzubewahren. Légumes confits au sel. 224

Endivien. Endives, Chicorcé. . . . . —
Kopfsalat. Laitues pommés. 226
Grüne Bohnen. Haricots verts. . . . . —

Seite

Grüne Bohnen auf eine andere Art. Haricots verts d'une autre manière. 226
Noch eine andere Art grüne Bohnen. Encore une autre manière pour les haricots verts. 227
Grüne Erbsen. Petits pois. 228
Saubohnen. Fèves de marais. . . . . —
Spargel. Asperges. . . . . —
Artischocken. Artichauts. . . . . —
Sauerkohl. Choux-salés. 229
Große weiße Rüben. Navets aigres. . . . . —
Salz-Gurken (Saure). Concombres au sel. . . . . —

II. Abth. Gemüse mittelst Säuren aufzubewahren. Légumes confits au vinaigre. 230
Grüne Bohnen. Haricots verts. 231
Spargel. Asperges. . . . . —
Artischocken. Artichauts. . . . . —
Blumenkohl. Choux-fleurs. . . . . —
Essig-Gurken. Petits concombres au vinaigre. . . . . —
Pfeffergurken (Cornichons). Cornichons. 232
Geschälte Gurken (Azia). Azia. . . . . —
Champignons. Champignons. 233
Steinpilze und andere genießbare Schwämme. Mouflerons. . —
Champignons-Essenz (Soja). Soja. . . . . —
Türkischer Weizen. Blé de Turquie. 234
Rothe Rüben. Betteraves. . . . . —
Estragon. Estragon. . . . . —
Gemischte Gemüse englischer Art. Légumes mêlés (Mixed-Pikles). 235
Zwiebeln. Oignons. . . . . —
Estragonessig. Vinaigre à l'estragon. . . . . —
Himbeer-Essig. Vinaigre aux framboises. . . . . —
Veilchen-Essig. Vinaigre aux violettes. 236
Rosen-Essig. Vinaigre à la rose. . . . . —
Orangenblüth-Essig. Vinaigre à la fleur d'orange. . . . —
Erdbeer-Essig. Vinaigre aux fraises. . . . . —
Kräuter-Essig. Vinaigre aux fines-herbes. . . . . —

III. Abth. Gemüse mittelst des Trocknens aufzubewahren. Légumes séchés. 237
Grüne Erbsen. Pois verts. . . . . —
Grüne Bohnen. Haricots verts. 238
Artischocken. Artichauts. . . . . —
Hülsenfrüchte. Légumes. . . . . —
Trüffeln. Truffes. 239
Champignons. Champignons. . . . . —
Steinpilze. Mouflerons. . . . . —
Morcheln. Morilles. . . . . —
Mousserons. Mousserons. . . . . —
Geschälte Birnen. Poires pelées. . . . . —
Ungeschälte Birnen. Poires nonpelées. 240
Geschälte Aepfel. Pommes pelées. . . . . —
Ungeschälte Aepfel. Pommes nonpelées. . . . . —
Pflaumen. Prunes. 241

Seite
Geschälte Pflaumen (Prünellen). Prunéaux. 241
Kirschen. Cerises. . . . . —
Aprikosen, Pfirsiche. Abricots, pèches. . . . . —

IV. Abth. Gemüse in Fettstoff mittelst des kochenden Bades aufzubewahren. Conservation de légumes en boites ou en bouteilles au bain-marie. . . . . —

Grüne Erbsen. Petits pois verts. 243
Grüne Bohnen. Haricots verts. 244
Artischocken. Artichaux. . . . . —
Spargel. Asperges. 245
Blumenkohl. Choux-fleurs. . . . . —
Spinat, Kopfsalat, Endivien, Sauerrampfer. Épinards, laitue, endives, oseille. . . . . —
Unabgezogene Saubohnen. Petites fèves de marais. . . 246
Abgezogene Saubohnen. Fèves de marais dérobées. . . —
Sauerrampfer anderer Art. Oseille d'une autre manière. . —
Paradies- oder Liebesäpfel. Tomates. . . . . —
Trüffeln. Truffes. . . . . —
Champignons. Champignons. 247

V. Abth. Gemüse ohne Fettstoff mittelst des kochenden Dampfbades aufzubewahren. Autre manière pour conserver les légumes au bain-marie. . . . . —

Grüne Erbsen. Petits pois verts. 248
Grüne Bohnen. Haricots verts. . . . . —
Saubohnen. Fèves de marais. 249
Blumenkohl. Choux fleurs. . . . . —
Brechspargel. Asperges aux petits pois. . . . . —
Ganzer Spargel. Asperges entières. . . . . —
Gold- oder Liebesäpfel. Tomates. . . . . —
Kleine Mohrrüben, weiße Rüben, Kohlrabi. Petits carottes, navets, choux-raves. 250
Trüffeln. Truffes. . . . . —

VI. Abth. Gemüse mittelst trocknen Sandes aufzubewahren, (Einkellern.) Légumes conservés au sable. . 251

V. Abschnitt.

Das Aufbewahren und Mariniren verschiedener genießbarer animalischer Substanzen. Conservation de plusieures substances animales alimentaires. . 253

I. Abth. Verschiedene genießbare animalische Substanzen mittelst Fettstoffes und durch Mariniren aufzubewahren.

Seite

Manière pour conserver en graisse et mariner plusieures substances animales alimentaires. 254

Rinderbraten, Rinderfilet. Rostbeef. filet de boeuf. . . . —

Kalbs-, Hammel-, Lamms-, Schweinekeulen. Cuisses de veau, gigot, de mouton, cuisses d'agneau et de cochon. . . —

Reh-, Dammhirsch- und Rehkeulen. Cuisses de cerf, de daim et de chevreuil. . . . . , ... —

Puter, Gänse, Auerhähne, Trappen. Dindons, oies, coqs de bruyère et outardes. . . . . —

Kapaunen, Hühner, Enten. Chapons, poulets, canards. . . —

Fasanen, Rebhühner, Krammetsvögel, Wachteln, Lerchen, Ortolanen und andere Vögel. Faisans, perdreux, grives, cailles, allouettes, ortolans et d'autres oiseaux. 255

Alle Arten Ragouts und Fricassees. Toutes sortes de ragouts et de fricassées. . . . . —

Marinirte Häringe. Harengs marinés. . . . . —

Marinirte Austern. Huitres marinées. 256

Marinirte Muscheln. Moules marinées. . . . . —

Marinirte Fische. Poissons marinés. . . . . —

II. Abth. Verschiedene genießbare animalische Substanzen mittelst des kochenden Dampfbades aufzubewahren. Manière pour conserver plusieures substances animales alimentaires au bain-marie. 257

Rinderschwerstücke, Rinderzwischenrippen, Rinder-Coteletten. Culottes, entrecôtes et côtelettes de boeuf. . . . 259

Rinderzungen, Rinderfilet, Rindergaumen. Langues, filets et palais de boeuf. . . . . —

Geschmorte oder gebratene Rindercoteletten, Rinderfilets, Beefsteacks. Côtelettes et filets de boeuf et beefsteaks étouffés et rôtis. —

Geschmorte oder gebratene Hammel- und Kalbskeulen. Hammel- und Kalbscarree. Hammel- und Kalbscoteletten. Gigots de mouton et cuisses de veau. Carrés de mouton et de veau. Côtelettes de mouton et de veau. . . . —

Rehhirsch-, Dammhirsch- oder Rehkeulen. Cuisses de cerf, de daim et de chevreuil. 260

Ragouts, Emincees, Haschees, Blanquetts. Ragouts, émincées, hachis et blanquettes. . . . . —

Salmis, Purees, Haschees und Coteletten von Fasanen, Rebhühnern und wilden Enten. Salmis, purées, hachis et côtelettes de faisans, de perdrix et de canards sauvages. . . . —

Blanquetts, Matelots, Fricassees und Haschees von Puter, Kapaunen und Hühnern. Blanquettes, matelottes, fricassées et hachis de dindons, de chaperons et de poulets. . . —

Sauterie, gerüstete und gekochte Lachs-, Zander-, Hecht- und Aalstücke. Tranches de saumon, de sandre, de brochet et d'anguille, grillées et au court-bouillon. . . . 261

Einfache Fleischbrühe, Kraftbrühe, Fleischgallert, braune und blonde Fleischjüs, braune und weiße fließende Sauce. Bouillon, consommé, gelée de viande, jus brun et blond de veau, sauce blanche et brune. . . . . —

Einfache Fisch- oder Fischenbrühen. Fisch-Saucen. Bouillon maigre. Sauce maigre. 262

Seite
Milch. Sahne. Butter. Lait. Crême. Beurre. 262
Gebrauchsweise der auf diese Art bereiteten und aufbewahrten Substanzen. Emploi des substances préparées et conservées de cette manière. 263

VI. Abschnitt.

Getränke. Boissons. 265

I. Abth. Warme Getränke. Boissons chaudes. 266
Gewöhnlicher warmer Punsch. Ponche chaud. . . . . —
Veredelter Punsch. Ponche ennobli. . . . . —
Frucht-Punsch. Ponche chaud aux fruits. . . . 267
Eier-Punsch. Ponche aux oeufs. . . . . —
Englischer Punsch. Ponche à l'Anglaise. . . . . —
Berberitzbeeren-Punsch. Ponche aux épines-vinettes. . . 268
Champagner Punsch. Ponche au vin de Champagne. . . —
Abgebrannter Punsch. Ponche brulé . . . . . —
Glühwein. Vin brulé. . . . . —
Abgebrannter Glühwein. Vin allumé. . . . . —
Weinschaum. Chaud'eau. . . . . —
Nicus. Nicus. 269
Savoyen. Savoyon. . . . . —
Grog. Grog. . . . . —
Warme Limonade. Limonade chaude. . . . . —
Warme Wein-Limonade. Limonade chaude au vin. . . . 270
Warmes Zuckerwasser. Eau sucré chaud. . . . . —
Wein-Bavaroise. Bavaroise au vin . . . . . —
Bereitungsart der Chocolade. Préparation du chocolat. . . —
Vanille-Chocolade. Chocolat à la vanille. 271
Gewürz-Chocolade. Chocolat aux fines épices. . . . . —
Gesundheits-Chocolade. Chocolat à la santé. . . . . —
Cacao Oel. Huile de cacao. . . . . —
Wasser-Chocolade zum Trinken. Chocolat à l'eau en boisson. . 272
Milch-Chocolade. Chocolat au lait. . . . . —
Wein-Chocolade. Chocolat au vin. . . . . —
Kaffee. Café en boisson. . . . . —
Thee. Thé en boisson 274
Polnischer Thee. Chaud'eau à la Polonaise. 275
Graupensaim. Crême d'orge mondé. . . . . —
Hafergrützsaim. Crême de gruau d'avoine. . . . . —
Reisssaim. Crême de riz. . . . . —
Bürgerliches Warmbier. Chaud'eau de bière à la bourgeoise. —
Sprudelbier (Z. 9). Flib. 276

II. Abth. Kalte Getränke. Boissons froides. . . . . —
Kalter gewöhnlicher Punsch. Ponche froid. . . . . —
Kalter veredelter Punsch. Ponche ennobli froid. . . . —
Kalter Eier-Punsch. Ponche froid aux oeufs. . . . . —

Seite
Kalter Wein-Punsch. Ponche froid au vin. 276
Römischer Punsch. Ponche à la Romaine. 277
Gefrorner römischer Punsch. Ponche glacé à la Romaine. . —
Königs-Punsch. Ponche royal. . . . . —
Gefrorner Königs-Punsch. Ponche royal glacé. . . . —
Bischof. Orangeade. . . . . —
Cardinal. Cardinal. 278
Cardinal von Ananas. Cardinal à l'ananas. . . . . —
Citronen-Limonade. Limonade aux citrons. . . . . —
Sillebub. Sillebub. . . . . —
Limonade mit Wein. Limonade au vin. . . . . —
Apfelsinen-Limonade. Limonade aux oranges douces. . . 279
Himbeer-Limonade. Limonade aux framboises. . . . . —
Kirsch-Limonade. Limonade aux cerises. . . . . —
Johannisbeer-Limonade. Limonade aux groseilles. . . . . —
Berberitzbeer-Limonade. Limonade aux épines-vinettes. . . —
Veilchen-Limonade. Limonade aux violettes. . . . . —
Mandelmilch. Lait d'amandes. . . . . —
Gerstenwasser. Tisane. 280
Orgeade. Orgeat. . . . . —
Zuckerwasser. Eau sucré. . . . . —
Hoppelpoppel. Hoppelpoppel. . . . . —
Hocuspocus. Hocuspocus. . . . . —
Gewürz-Wein. Hypocras. . . . . —
Aepfelwasser. Eau de pommes sucré. 281
Brodwasser. Eau de pain grillé. . . . . —
Reißwasser. Eau de riz. . . . . —
Graupenwasser. Eau d'orge mondé. . . . . —
Hafergrützwasser. Eau de gruau d'avoine. . . . . —
Kirschwein. Vin aux cerises. 282
Fruchtwein. Vin aux fruits. . . . . —
Birkenwein oder Birkenwasser. Vin ou eau de bouleau. . . —

III. Abth. Liqueure vermittelst des Infusionsprozeßes. Liqueurs par infusion. 283

Ratafia. Ratafia. . . . . —
Kirsch-Ratafia. Ratafia de cerises. . . . . —
Aprikosen-Ratafia. Ratafia d'abricots. 284
Apfelsinen-Ratafia. Ratafia d'oranges douces. . . . . —
Quitten-Ratafia. Ratafia de coins 285
Himbeer-Ratafia. Ratafia de framboises. . . . . —
Johannisbeer-Ratafia. Ratafia de groseilles. . . . . —
Ratafia von Muskateller Trauben. Ratafia de raisins-muscats. 286
Nelken-Ratafia. Ratafia d'oeillets. . . . . —
Anies-Ratafia. Ratafia d'anis . . . . . —
Kümmel-Ratafia. Ratafia de cumin. . . . . —
Citronen-Ratafia. Ratafia de citrons. . . . . —
Wachholder-Ratafia. Ratafia de genièvre. 287
Ratafia von Weinbeeren. Ratafia de raisins. . . . . —
Rosoli. Rosoli. . . . . —
Bischof-Ratafia. Ratafia d'orangeade. . . . . —
Aprikosenkernen-Ratafia. Ratafia de noyaux d'abricots. . . 288
Ratafia von Angelika. Ratafia d'angelique. . . . . —

Seite
Orangenblüth-Ratafia. Ratafia de fleurs d'orange. . . . . —
Rosen-Ratafia. Ratafia de roses. . . . . —
Ratafia von Maulbeeren. Ratafia de mûres. 289
Wermuth-Ratafia. Ratafia d'absinthe. . . . . —
Cuirassao. Curaçao. Cuirasseau. . . . . —

IV. Abth. Liqueure und andere Gegenstände mittelst des Destillirprocesses. Liqueurs par la distillation. . . 290

Creme von Kaffee. Crème de café 292
Creme von Thee. Crème de thé. . . . . —
Creme von Cacaobohnen. Crème de cacao. . . . . —
Vanille-Creme. Crème de vanille. . . . . —
Persico. Persicot. 293
Cuirasseau. Cuirasseau. . . . . —
Marasquin. Marasquin. Maraschino. . . . . —
Baseler Kirschwasser. Eau de Basle. . . . . —
Bestandtheile des Arak. Substances de l'arac. . . . 294
Bestandtheile des Rum. Substances du rum. . . . . —
Einfaches Orangenblüthwasser. Eau de fleurs d'orange simple. —
Doppeltes Orangenblüthwasser. Eau de fleurs d'orange double. 295
Dreifaches Orangenblüthwasser. Eau de fleurs d'orange triple. —
Orangenblüthgeist. Esprit de fleurs d'orange. . . . . —
Einfaches Rosenwasser. Eau de roses simple. . . . . —
Doppeltes Rosenwasser. Eau de roses double. . . . . —
Rosengeist. Esprit de roses. 296

VII. Abschnitt.

Weine. Vins. 297

Wahl der Tafelweine. Choix de vins pour la table. 298

I. Abth.: Deutsche Weine. Vins d'Allemagne. . . —
Rheinweine. Vins du Rhin. . . . . —
Moselweine. Vins de la Moselle. 299
Würzburger Weine. Vins de Wurzbourg. . . . . —

II. Abth. Französische, Franken- oder Franz-Weine. Vins de France. 300

Rothe Bordeaux Weine. Vins de Bordeaux rouges. . . —
Weiße Bordeaux Weine. Vins de Bordeaux blancs. . . —
Rothe und weiße Weine des südlichen Frankreichs. Vins de la France méridionale 301
Burgunder Weine. Vins de Bourgogne. . . . . —
Champagner Weine. Vins de Champagne. . . . . —

III. Abth. Ungarische Weine. Vins de Hongrie. . . 302

IV. Abth. Spanische und portugiesische Weine. Vins d'Espagne et de Portugaise. . . . . —

Seite
V. Abth. Italienische Weine. Vins d'Italie. . . 303
VI. Abth. Insel-Weine. Vins d'îles. 304

VIII. Abschnitt

Die Anfertigung oder Abfassung der Küchen- oder Speisezettel mit Rücksicht auf die, in den verschiedenen Jahreszeiten vorkommenden Küchenprodukte, nebst Tafelordnung und Tafel-Service. Manière pour régler les menus en diverses saisons et le service de la table. 306

Monat Januar. Mois de janvier. 318

Küchenzettel auf 60 bis 70 Gedecke mit Qualitäts- und Quantitäts-Angabe der Ingredienzien. Menu pour 60 à 70 couverts avec déclaration des ingrediens. . . 316

Mittagstafel nach deutscher Art. Diner à l'Allemande. . . —

Monat Februar. Mois de février. 323

Küchenzettel auf 100 bis 120 Gedecke mit Qualitäts- und Quantitäts-Angabe der Ingredienzien. Menu pour 100 à 120 couverts avec déclaration des ingrediens. . . —

Mittägliche Frühstückstafel nach deutscher Art. Déjeûner-dinatoire à l'Allemande. . . . . —

Monat März. Mois de mars. 327

Küchenzettel auf 150 bis 165 Gedecke mit Qualitäts- und Quantitäts-Angabe der Ingredienzien. Menu pour 150 à 165 couverts avec déclaration des ingrediens. . . —

Abendtafel nach deutscher Art. Souper à l'Allemande. . . —

Monat April. Mois d'avril. 330

Küchenzettel zu einer aus 22 bis 26 Gedecken bestehenden Mittagstafel. Menu pour un diner de 22 à 25 couverts. 331

Monat Mai. Mois de mai. 332

Küchenzettel zu einer aus 40 bis 45 Gedecken bestehenden Mittagstafel. Menu pour un diner de 40 à 45 couverts. 333

Monat Juni. Mois de juin. 334
Monat Juli. Mois de juillet. 335
Monat August. Mois d'août. . . . . —
Monat September. Mois de septembre. 336
Monat Oktober. Mois d'octobre. . . . . —

Seite

Küchenzettel von 50 bis 60 Gedecken. Menu de 50 à 60 couverts. 337

Mittags-Prachttafel nach französischer Art. Diner exquis à la Française. —

Monat November. Mois de novembre. 340

Küchenzettel auf 45 bis 50 Gedecke. Menu de 40 à 50 couverts. . . . . —

Gabel-Frühstück-Prachttafel nach französischer Art. Déjeuner exquis à la fourchette à la Française. . . . . —

Monat December. Mois de decembre. 342

Küchenzettel auf 800 Personen. Menu pour 800 personnes. 343

Ball und Abendtafel für 200 Gedecke nebst Büffets für 600 Personen. Bal et souper pour 200 couverts et buffets pour 600 personnes. . . . . —