

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Vollständiges und allgemein nützliches Bamberger Kochbuch zum Gebrauche für alle Stände

nebst besonderem Anhang von dem Wichtigsten und Nützlichsten der
Conditorei und einem Wörterbuche über die Kochkunstausdrücke

**Klietsch, Heinrich
Siebell, Johann Hermann**

Bamberg, 1855

Inhaltsverzeichnis

[urn:nbn:de:bsz:31-107219](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107219)

Verzeichniß

der in dieser zweiten Abtheilung des Kochbuches vorkom-
menden Speisen und Getränken.

Nro.	X. Mehlspeisen.	Seite
1.	Fastenfuchen auf bürgerliche Art	1.
2.	Pudding auf holländische Art	1.
3.	Pudding von Pomeranzen.	2.
4.	Pudding von Reis	3.
5.	Pudding von Reis mit Kirschen	3.
6.	Pudding von gebratenen Kapauern oder Poularden	4.
7.	Pudding von Haringen	4.
8.	Pudding von Gansleber	5.
9.	Pfannenfuchen in der Sauce als Mehlspeise	5.
10.	Auflauf von Reis	6.
11.	Reis-Soufflet auf herrschaftliche Art.	6.
12.	Pastete mit Butterteig statt Mehlspeise	7.
13.	Stechenpastete zu machen	8.
14.	Reis-Pastete	8.
15.	Strudel zu machen	9.
16.	Brand-Nudeln oder Brandteig	9.
17.	Aufgegangene Nudeln	9.
18.	Nudeln auf eine andere Art	10.
19.	Gefüllte Hörnchen, bürgerlich	10.
20.	Abgetriebene Mehlspeise von Bisquit	11.
21.	Mehlspeise von Rohrmakaronen mit Parmesankäs	11.
22.	Makaronen auf eine andere Art	12.
23.	Makaronen noch auf eine andere Art	12.
24.	Mehlspeise Semmela genannt, herrschaftlich	13.
25.	Mehlspeise von Schwarzl	13.
26.	Mehlspeise von geriebenen Brod	14.
27.	Krebs-Mehlspeise	14.
28.	Krebs-Mehlspeise von Feldhühnern	15.
29.	Mehlspeise von Kalbsnieren	15.
30.	Mehlspeise von Omelette	16.
31.	Mehlspeise à la portugoise von Nepseln	17.
32.	Trisenett als Mehlspeise, herrschaftlich	17.

Nro.	Seite
33. Mehlspeise von gebackenen Aepfeln und Brod auf andere Art	18.
34. Geträufelte (getröpfelte) Mehlspeise	18.
35. Abgerührte Butternocken in der Milch	19.
36. Weichselkuchen statt einer Mehlspeise	19.
37. Mehlspeise oder Auflauf vom weißen Brod	20.
38. Mehlspeise von Brandteig	21.
39. Mehlspeise oder Auflauf von einem Kindsbrei	22.
40. Mehlspeise oder Kuchen vom schwarzen Brod	22.
41. Mehlspeise von Pistazien auf herrschaftliche Art	23.
41. Mehlspeise von Schnepfen	23.
43. Auflauf von gelben Rüben	24.
44. Mehlspeise von Reis auf eine andere Art	25.
45. Mehlspeise von Reis noch auf eine andere Art	26.
46. Mehlspeise oder Soufflet von Borsdorfer Aepfeln	26.
47. Mehlspeise von eingemachten Johannisbeeren	27.
48. Mehlspeise von ausgestochenen gebackenen Nudeln	28.
49. Auflauf von Kalbslunge	28.
50. Mehlspeise von geschnittener Eiergerste auf einen Fasttag	29.
51. Mehlspeise von geriebenem Teig auf einen Fasttag	30.
52. Mehlspeise von Mandeln	30.
53. Mehlspeise von sogenannten Burgunder-Knödeln herrschaftl.	31.
54. Mehlspeise oder Auflauf von Rückenmark	32.
55. Mehlspeise von Reis und Fasanen herrschaftlich	32.
56. Mehlspeise von Kartoffeln	34.
57. Mehlspeise von Sago-Soufflet	34.

XI. Eierspeisen auf Fasttage.

1. Gefüllte oder farcirte Eier	35.
2. Gefüllte Eier in einem Reis	35.
3. Eier mit einer Senfsauce	36.
4. Eier mit Sauerampfer	36.
5. Eier mit Rahm	36.
6. Verlorne oder bochirte Eier bürgerlich	37.
7. Gerührte Eier mit Sauerampfer auf eine andere Art	38.
8. Eier in schwarzer Sauce	38.
9. Omelette von Eiern als eine Eierspeise	38.
10. Pfannkuchen in der Sauce statt einer Eierspeise	38.
11. Gebackene Eier bürgerlich	39.
12. Bochirte oder verlorne Eier auf andere Art herrsch. u. bgl.	39.
13. Gerührte Eier mit süßen Rahm bürgerlich	40.
14. Eierspeise mit Bücklingen bürgerlich	40.
15. Eierspeise mit Austern herrschaftlich	40.
16. Eierspeise mit Sardellen herrschaftlich	41.
17. Gerührte Eierspeise maskirt	41.
18. Gerührte Eier mit Morcheln und Blanquets von Salm h.	42.
19. Eierspeise mit Bricken	42.

Nro.	Seite
20. Eierspeise auf eine andere Art herrschaftlich	43.
21. Eierspeisen von gerührten Eiern mit Bratwürsten	43.
22. Eierspeise mit einer Krebsauce	43.
23. Kochirte Eier mit Sardellenbutter geschmelzt	44.

XII. Verschiedene Arten von Kreme.

1. Kreme von Pistazien	44.
2. Kreme von Himbeeren	45.
3. Kreme von Weichseln	45.
4. Kreme von Borsdorfer Äpfeln	45.
5. Türkischer Chokolade-Kreme	46.
6. Kreme von Weintrauben	46.
7. Englischer Kreme von bitteren Pomeranzen	47.
8. Französischer Kreme	47.
9. Französischer Kreme auf eine andere Art	47.
10. Kreme warm zu geben	48.
11. Kreme brullée (gebrannter) kalt	49.
12. Kreme vom weißen Wein	49.
13. Kreme von Zwieback	50.
14. Kreme von Wein à la Royale	50.
15. Kreme auf englische Art	50.
16. Kreme von Chokolade auf eine andere Art	51.
17. Kreme von Chokolade mit Wein auf noch eine andere Art	51.
18. Gesulzter Weinkreme von Champagnerwein	52.
19. Karmelkreme	52.
20. Kreme von Thee	53.
21. Kreme von Anis	53.
22. Kreme von Anis auf eine andere Art	53.
23. Schneemilch statt eines Kremes	54.
24. Kaffekreme	54.
25. Kalter Kaffekreme	55.
26. Kreme von Haberföornern	55.
27. Kreme von Haberföornern mit Wein	55.
28. Burgunderwein-Kreme	56.
29. Blanc-manger (Blanmansche)	56.
30. Kolorirtes Blanc-manger	57.

XIII. Zubereitung der Braten.

1. Kapaunen herrschaftlich	57.
1. Kapaunen zu braten auf andere Art	58.
3. Feldhühner zu braten	58.
4. Junge Hühner deutsch zu braten	59.
5. Wälschen Hahn zu braten	59.
6. Fasänen, Haselhühner und junge Birkhühner zu braten	60.
7. Zahme Enten zu braten	60.

Nro.	Seite
8. Gänse zu braten	60.
9. Schnepfen zu braten	61.
10. Verschiedene Zubereitung wie man die Gänse auch füllen kann mit Brod und Leber von der Gans	61.
11. Eine Gans zu füllen mit Kartoffeln	62.
12. Eine Gans mit Kastanien zu füllen.	62.
13. Fülle vom frischen Speck und Kalbsleber zu bereiten	63.
14. Fülle von Aepfeln und großen Rosinen	63.
15. Rehshlegel oder Rehzemer zu braten	63.
16. Halbvogel zu braten	64.
17. Reh- oder anderes rothes Wildpret, welches im Marinade gelegen, auf eine gute Art zu braten	64.
18. Eine Kalbsbrust zu füllen und zu braten	65.
19. Ein ganzes Lamm zu braten	65.
20. Eine Geis zu braten	66.
21. Lerchen zu braten	66.
22. Einen Kalbschlegel zu braten	67.
23. Ein Hammelschlegel zu braten oder zu dämpfen	67.
24. Farsirte Lauben	68.
25. Wilde Enten zu braten	68.
26. Eine Rehkieze zu braten	69.
27. Junge Hühner auf eine andere Art zu braten	69.
28. Einen Nierenbraten zu braten	70.
29. Ein Hirschkalb zu braten	70.
30. Pularden zu braten	70.
31. Junge Hasen zu braten	71.
32. Hasen auf eine andere Art zu braten	71.
33. Junge Fasänen zu braten	71.
34. Einen wälschen Hahn zu braten	72.
35. Einen Hirschschlegel oder Hirschziemer zu braten	72.
36. Italienischer Salat	73.
XIV. Verschiedene gebackene und gebratene Fische an Fasttagen zu geben.	
1. Häringe gut braten	74.
2. Häringe auf eine andere Art	74.
3. Schnecken auf dem Roste zuzubereiten, bürgerlich	75.
4. Schnecken auf herrschaftliche Art	75.
5. Kabeljau, für 12 Personen 6 Pfund	76.
6. Salm mit Sardellen	77.
7. Salm blau zu sieden	77.
8. Salm auf den Rost	78.
9. Lachs-Forellen à la Finseur.	78.
10. Gebackene Frösche	78.
11. Gebackene Barsche	79.
12. Gebackene Gründlinge	79.

Nro.	Seite
13. Gebackene Karpfen	79.
14. Blau gefottene Karpfen	80.
15. Blau gefottene Hechte	80.
16. gefottene Krebse	81.
17. Gebratene Schleihen auf dem Rost	81.
18. Gebratene Bücklinge	81.
19. Gebratene Austern	82.
20. Austern auf eine andere Art kalt zu geben	82.

XV. Compote.

1. Compote von Kirschen	82.
2. Compote von Äpfeln	83.
3. Compote von gelben Rüben	84.
4. Compote von Weichseln	84.
5. Compote von Himbeeren	84.
6. Compote von Johannisbeeren	85.
7. Compote von Erdbeeren	85.
8. Compote von Pfirschen	85.
9. Compote von Aprikosen	86.
10. Compote von Birnen	86.
11. Compote von Birnen auf eine andere Art	86.
12. Compote von Birnen noch auf eine andere Art	87.
13. Compote von Borsdorfer Äpfel mit Weinkreme	87.
14. Compote von Äpfel auf eine andere Art	87.
15. Compote von Äpfel auf noch eine andere Art	88.
16. Compote von Melonen	88.
17. Compote von Ananas	89.
18. Compote von Zwetschgen	89.
19. Compote von Stachelbeeren	89.
20. Compote von Amarellen	90.
21. Compote von Mirabellen	90.
22. Compote von Reneklos	90.
23. Compote von Brustbeeren	90.
24. Compote von Borsdorfer Äpfel	91.
25. Compote von kleinen Muskateller-Birnen	91.
26. Marmelade von Äpfeln	91.
27. Compote von Quitten	92.
28. Compote von Hiften	92.

XVI. Süße Sulzen.

1. Süße Sulze von Zitronen	93.
2. Süße Sulze von Pomeranzen oder Äpfelsinen	94.
3. Süße Sulze von Orack	94.
4. Süße Sulze von Weichselfaft	94.
5. Süße Sulze von Brunnenkresse	95.

Nro.		Seite
6.	Süße Sulze von Quitten	95.
7.	Süße Sulze von Erdbeeren	96.
8.	Süße Sulze von Erdbeeren auf eine andere Art	96.
9.	Süße Sulze von Himbeersaft	96.
10.	Süße Sulze von Burgunderwein	97.
11.	Pomeranzen-Sulze auf eine andere Art	97.
12.	Süße Sulze von Drangen- (Pomeranzen-) Blüthe	97.
13.	Süße Sulze von Weinnägelein	98.
14.	Süße Sulze von Violensaft oder Kornblumen	98.
15.	Süße Sulze von Melonen	98.
16.	Süße Sulze von Ananas	99.
17.	Süße Sulze von Kerbel	99.
18.	Süße Sulze von Johannisbeeren	99.
19.	Süße Sulze von verschiedenen Liqueurs	100.
20.	Süße Sulze von Muskatenkraut	100.

XVII. Kalte Pasteten.

1.	Kalte Pastete von Gansleber, herrschaftlich	100.
2.	Kalte Pasteten mit Hasanen und Trüffeln	102.
3.	Kalte Pasteten von Hecht und Champignons	103.
4.	Kalte Pasteten von Ganzvögeln	104.
5.	Rolade von Spanferkeln auf eine andere Art welche auch zu der sauern Sulze gebraucht wird, bürgerlich	105.
6.	Rolade von einer großen Wildprets-Brust welches für Kaltes oder zu süßen Ragout gebraucht werden kann	106.
7.	Rolade von Hindsbrust welche aber zuvor eingebröckelt war	107.
8.	Kalte Pastete von Querbahn	107.
9.	Kalte Pastete von verschiedenen Fischen auf einen Fasttag	109.
10.	Kalte Pasteten von Kapaunen	110.
11.	Kalte Pasteten von Feldhühnern mit Trüffeln	111.
12.	Kalte Pastete von Hasen	111.
13.	Rolade von einem großen Karpfen	112.
14.	Rolade von einem großen Hecht	113.
15.	Schnepfen einzuschmelzen daß man sie aufbewahren kann	114.
16.	Wilde Enten, Schnepfen oder Feldhühner auf eine andere Art aufzubehalten	115.
17.	Ganz- oder Halbvogel auf längere Tage aufzubewahren	116.
18.	Verschiedene Fische, welche an einem Fasttag nicht alle können verbraucht werden auf einen andern Tag aufzuheben	116.
19.	Wilde Enten oder Blaffen in Marinade aufzuheben	117.
20.	Roths und schwarzes Wildpret zu mariniren	117.
21.	Marinirte Hasen welche länger aufbehalten werden können	117.
22.	Westphälischer Schinken à la Braise	118.
23.	Westphälischer Schinken im Ofen auf eine andere Art h.	119.
24.	Gewöhnlichen kalten Schinken zu sieden	120.
25.	Frische Trüffeln einzuschmelzen daß man sie lange aufbewahren kann	120.

Nro.	Seite
26. Kalbschlegel im Ofen als eine kalte Speise zu geben	121.
27. Wie man einen Schweinskopf absiedet und ihn aufbewahrt	121.
28. Fastensulze von Schleiben	122.
29. Saure Sulze bürgerlich	123.
30. L'espice oder saure Sulze zu machen h.	123.
31. Saure Sulze eingelegt mit Gründlingen	125.
32. Rolade von Spanferkeln	125.
33. Entree — Purée von Schnepfen mit Hippchen	127.
34. Entree von Ganzvögel h.	128.
35. Entree von Ganzvögeln mit Vögelkreme auf andere Art	129.
36. Entree von Hasel- oder Feldhühner mit Trüffeln. h.	130.
37. Entree von junge Hühner mit Kreme und Parmesankäse	130.
38. Entree von kaltem Fricasse, nämlich junge Hühner mit L'espice oder saurer Sulze. h.	131.
39. Kaltes Entree von Halbvögeln	132.
40. Gateau von Wildpret mit einer sauren Sulze	133.
41. Kaltes Entree von Poularden oder Kapaunen	134.
42. Ragout von sogenannten polischen Karpfen	135.
43. Entree von Purée der Lerchen mit pochirten Eiern	136.
44. Entree von jungen Tauben mit Reis und Parmesankäse	137.
45. Ragout von Schweizer Omelette mit Kalbsleber	138.
46. Kaltes Entree von einen großen Karpfen	138.
47. Entree von Karpfen mit kleinen Zwiebeln	140.
48. Entree von eingesulzten Forellen	141.
49. Saure Sulze mit Fröschen eingelegt	141.
50. Saure Sulze von Hopfen statt eines kalten Entree	142.
51. Gateau von Kapaunen als kalte Speise	142.

XVIII. An Backwerk.

1. Bisquit-Torte	144.
A. Glasuren zu machen	144.
B. Glasuren von Zitronen auf eine andere Art	145.
C. Glasur von bitteren Trangen	145.
D. Glasur von Schokolade	145.
E. Glasur von Vanille	145.
F. Glasur von Cedra mit Bergamotte	145.
G. Grüne Dragenlasur	146.
2. Bisquittorte auf eine andere Art	146.
3. Bisquittorte (Krafftorte)	146.
4. Mandel-Torte	147.
5. Mandeltorte auf eine andere Art	147.
6. Mandeltorte auf noch eine andere Art	147.
7. Brodtorte	148.
8. Brodtorte auf eine andere Art	148.
9. Schokolade-Torte	148.
10. Linzer-Torte	149.

Nro.	Seite
11. Croquant-Torte	149.
12. Sandtorte	150.
13. Sandtorte auf eine andere Art	150.
14. Sandtorte noch auf eine andere Art	150.
15. Spanische Mandeltorte	150.
16. Weichsel-torte	151.
17. Pistazientorte	151.
18. Torte von Zellernüssen	151.
19. Pfundkuchen	151.
20. Mazarines	152.
21. Gelbe Rüben-Torte	152.
22. Torte mit Kreime	152.
23. Aepfeltorte vom schwarzen Brod	153.
24. Kartoffel-Torte	253.
25. Zitronen-Torte	154.
26. Wiener Hippen	154.
27. Mandel-Hippen	155.
28. Schokolade Hippen	155.
29. Bisquit-Hippen	155.
30. Hippen von Pistazien	156.
31. Brandmandeln	156.
32. Mandelfränzchen oder Glasmandeln	157.
33. Spanische Winde	157.
34. Linsenteig	157.
35. Schneeballen auf französische Art	158.
36. Bauernkrapsen	158.
37. Nischaffenburger Törtchen	159.
38. Waffelkuchen	159.
39. Zimmet-Waffeln	159.
40. Saure Rahm-Waffeln	160.
41. Spritzkuchen	160.
42. Schneeballen	160.
43. Schmalzgebäckenes	161.
44. Englische Schnitten	161.
45. Zuckerstrauben	161.
46. Oblaten Tourteletten (eine Art Kuchen oder Plätzchen)	161.
47. Geschlagener Kuchen	162.
48. Gerührter Kuchen	162.
49. Kolaschen (Art eines runden Gebäckens)	162.
50. Kolaschen auf eine andere Art	163.
51. Brandteig mit Milch	163.
52. Hefenbäckerei	164.
53. Hefenteig auf eine andere Art	164.

A n h a n g.

I. Von den verschiedenen Zubereitungen des Zuckers.

Nro.	Seite
1. Von den Läutern des Zuckers	165.
2. Benennung d. verschiedenen Proben d. Zuckers im Kochen	165.
3. Zucker zum Faden	166.
4. Zucker zur Perle	166.
5. Zucker zur Blase	166.
6. Zucker zum Flug	166.
7. Zucker zum Bruch	167.
8. Zucker zum Caramel	167.
9. Kunstwörter der Konditorei	167.

II. Von den Einmachungen der Früchten.

1. Drangen-Blüthen	169.
2. Trockene Dragenblüthen	170.
3. Pralinirte Dragenblüthen	170.
4. Gateaux von Dragenblüthen	171.
5. Glasur zu machen	173.
6. Dragenschalen	173.
7. Dragenschalen trocken zu ziehen	174.
8. Ganz grüne und kleine bittere Drangen	174.
9. Gato von Drangen	174.
10. Ganz kleine grüne Drangen	175.
11. Grüne Drangen in Branntwein	175.
12. Süße Drangen	175.
13. Zitronenschalen	176.
14. Trocken gezogene Zitronenschalen	176.
15. Glasirte Drangen	176.
16. Cedra (Art süßer Zitronen), Limonen und Ponsires (Art Zitronen mit dicken Schalen)	177.
17. Gelbe oder reife Cedra und Limonen	177.
18. Italienische Bergamotte	177.
19. Limonade	178.
20. Limonade-Pulver	178.
21. Limonade-Syrup	178.
22. Violensaft	179.
23. Grüne Johannisbeeren mit Stielen	179.
24. Rothe reife Johannisbeeren in Bouquets	180.
25. Weiße reife Johannisbeeren in Bouquets	180.
26. Rothe und weiße reife Johannisbeeren in Bouquets auf eine Art	180.
27. Rothe und weiße abgezupfte Johannisbeeren	181.
28. Johannisbeerengelee	181.

Nro.	Seite
29. Johannisbeeren-Gelee auf eine andere Art	181.
30. Johannisbeeren-Gelee ohne Feuer	182.
31. Johannisbeeren-Saft	182.
32. Glasirte oder überzogene Johannisbeeren	182.
33. Glasirte oder überzogene Erdbeeren	182.
34. Erdbeeren-Compote	183.
35. Grüne Aprikosen einzumachen	183.
36. Grüne Stachelbeeren	184.
37. Grüne Mandeln	184.
38. Grüne Mandeln in Branntwein	185.
39. Himbeeren einzumachen	185.
40. Himbeeren auf eine andere Art einzumachen	186.
41. Himbeeren-Gelee	186.
42. Himbeerengelee auf eine andere Art	186.
43. Himbeeren-saft	186.
44. Himbeerenssigg	187.
45. Himbeerenssigg auf eine andere Art	187.
46. Weichseln ohne Kern	187.
47. Weichsel mit Stielen	188.
48. Spanische Weichsel auf eine andere Art	188.
49. Trockene Weichsel ohne Kern	188.
50. Weichsel in Essig	188.
51. Weichsel-saft	189.
52. Weichsel-saft auf eine andere Art	189.
53. Weiße Nüsse	189.
54. Weiße Nüsse	190.
55. Nüsse in Branntwein	190.
56. Aprikosen	191.
57. Reife Aprikosen	191.
58. Trockne Aprikosen	192.
59. Aprikosen in Branntwein	192.
60. Aprikosen-Marmelade	193.
61. Rosensaft	193.
62. Rosensaft auf eine andere Art	193.
63. Grüne Mirabellen	194.
64. Reneklo (Reine Claude)	194.
65. Reneklo auf eine andere Art	194.
66. Reneklo in Branntwein	195.
67. Grüne Zwetschgen	195.
68. Grüne Zwetschgen auf eine andere Art	196.
69. Grüne Zwetschgen in Branntwein	196.
70. Blaue oder reife Zwetschgen	197.
71. Pfirschen noch grüne und unreife	197.
72. Reife Pfirschen	198.
73. Pfirschen in Branntwein	199.
74. Histen Mark	199.
75. Quitten einzumachen	199.

Nro.	Seite
76. Quittengelee	200.
77. Rothe Quittengelee	200.
78. Quitten-Marmelade	200.
79. Quitten-Schnee	201.
80. Von den unangenehmen Zufällen der eingemachten Früchte und wie man solche verbessern kann	301.
81. Kastanien o. Maronen (größte Art Kastanien) einzumachen	202.
82. Trockne Maronen oder Kastanien	203.
83. Glasirte Maronen oder Kastanien	203.

III. Verschiedene Bäckereien von Confituren.

1. Trockne Meringues	203.
2. Trockne Meringues auf eine andere Art	204.
3. Flüssiges Meringues	204.
4. Zellernüsse im Hemd	204.
5. Pistazien im Hemd	205.
6. Tourons	205.
7. Tourons auf eine andere Art	205.
8. Tourons auf noch eine andere Art	205.
9. Dragenlezzten	206.
10. Zitronenlezzten	206.
11. Gewürzte Mandellezzten	206.
12. Weiße Zitronen-Hobelspäne	206.
13. Weiße Zitronen-Hobelspäne auf eine andere Art	207.
14. Dragenhäne	207.
15. Grüne Hobelspäne	207.
15. Grüne Hobelspäne auf eine andere Art	207.
17. Mandelspäne	208.
18. Glasirte Hobelspäne	208.
19. Französische Hobelspäne	208.
20. Weiße Lebkuchen oder Pfefferkuchen	208.
21. Weiße Lebkuchen auf eine andere Art	209.
22. Zitronen-Brezeln	209.
23. Zitronen-Brezeln auf eine andere Art	209.
24. Hippen	210.
25. Hippen auf eine andere Art	210.
56. Hippen auf noch eine andere Art	210.
27. Leichte Bisquit	210.
28. Bisquit auf eine andere Art	211.
29. Bisquit auf noch eine andere Art	211.
30. Bisquit von Vanille	211.
31. Bisquit du Palais Royal	212.
32. Dicke Kapsel-Bisquit	212.
33. Bisquitspäne	212.
34. Englische Bisquit	212.
35. Anisbrod	213.

Nro.	Seite
36. Mandelbrod	213.
37. Mandelbrod auf eine andere Art	213.
38. Mandelbrod auf noch eine andere Art	214.
39. Niederländer Brod	214.
40. Brod von Gewürz	214.
41. Brod von Gewürz auf eine andere Art	214.
42. Pfeffernüsse	215.
43. Muscazoni	215.
44. Eine Masse zu Macaronen und andern Bäckereien	216.
45. Bittere Mandelplätzchen	217.
46. Unterschiedliche aufgelaufene Mandel-Bäckereien	217.
47. Aufgelaufenes von Pistazien	218.

IV. Verschiedenes Gefrornes.

1. Gefrornes von Dragenblüthen für 12 Personen	218.
2. Gefrornes von bittern Pomeranzen	219.
3. Gefrornes von grünen bittern Pomeranzen	219.
4. Gefrornes von bittern Pomeranzen auf andere Art	219.
5. Gefrornes von Apfelsinen	219.
6. Gefrornes von Zitronen	220.
7. Zitronen-Gefrornes auf eine andere Art	220.
8. Gefrornes von Cedra	220.
9. Violett-Gefrornes	221.
10. Gefrornes von Johannisbeeren	221.
11. Erdbeeren-Gefrornes	221.
12. Gefrornes von Weichseln	221.
13. Gefrornes von Aprikosen	222.
14. Gefrornes von frischen Rosen	222.
15. Gefrornes von Nelken oder Blumen-Nägelein	222.
16. Gefrornes von Birnen	223.
17. Gefrornes von Birnen auf eine andere Art	223.
18. Maulbeeren = Gefrornes	223.
19. Gefrornes von Melonen	223.
20. Melonen-Gefrornes auf eine andere Art	224.
21. Gefrornes von Pfirsichen	224.
22. Pfirsich-Gefrornes auf eine andere Art	224.
23. Gefrornes von unreifen Weintrauben	224.
24. Brustbeeren = Gefrornes	225.
25. Gefrornes von Histen	225.
26. Gefrornes von Quitten	225.
27. Ananas-Gefrornes	226.
28. Ananas-Gefrornes auf eine andere Art	226.
29. Gefrornes von Punsch	226.
30. Gefrornes à la mille Fleur	226.
31. Gefrornes von Bergamotte	227.
32. Gefrornes von Maraschi oder andern Liqueurs	227.

Nro.	Seite
33. Gefrornes von Rahm	227.
34. Gefrornes von Vanille	228.
35. Gefrornes von Vanille mit geschlagenem Eiweiß	228.
36. Gefrornes von geschlagenem Rahm mit Vanille	229.
37. Gefrornes vom schwarzen Brod mit Rahm	229.
38. Gefrornes von Marasqi	230.
39. Gefrornes von Rahm mit Dragenblütthe	230.
40. Rahmgefornes von bittern Pomeranzen	230.
41. Rahmgefornes von süßen Pomeranzen	230.
42. Gefrornes von Cedra mit Rahm	230.
43. Gefrornes von Zitronen und Zimmet mit Rahm	231.
44. Gefrornes von Zimmet-Liqueur	231.
45. Gefrornes von Johannisbeeren mit Rahm	231.
46. Gefrornes von Erdbeeren mit Rahm	231.
47. Gefrornes von Weichseln mit Rahm	231.
48. Gefrornes von Himbeeren mit Rahm	232.
49. Gefrornes von Aprikosen mit Rahm	232.
50. Gefrornes von frischen Rosen mit Rahm	232.
51. Gefrornes von Nelken mit Rahm	232.
52. Gefrornes von Thee mit Rahm	232.
63. Gefrornes von Kaffee	232.
54. Kaffeegefornes auf eine andere Art	233.
55. Gefrornes von Chokolade	233.
56. Gefrornes von bitterer Mandelbäckerei	233.
57. Gefrornes von Pistazien	233.
58. Buttergefornes	233.

Zweiter Anhang.

Unterschiedliche Tafelzettel für das ganze Jahr.

A. Für Frühjahr und Sommer.

Nro.	Seite
1 — 9. Für 12 Personen zu 6 Speisen	235 — 238.
10 — 12. Für 12 Personen zu 9 Speisen	238 — 239.
13 — 18. Für 12 Personen zu 12 Speisen	239 — 241.
19 — 24. Für 12 auch 18 Personen zu 12 Speisen	242 — 245.
25 — 30. Für 24 Personen zu 12 Speisen u. 8 Teller und 4 Speisen zum Abwechselfn	246 — 248.
29. Auf englische Art zu 9 Speisen und 16 Teller für 18 Personen	248 —
30. Für 24 Personen auf französische Art zu 18 Speisen, wovon 2 zum Auswechselfn gehören und 8 Teller	249. —

B. Für Herbst und Winter.

Nro.	Seite
1 — 6. Für 12 Personen zu 6 Speisen allzeit 3 zu 3 zu geben	249 — 251.
7 — 12. Für 12 Personen zu 9 Speisen allzeit 3 zu 3 zu geben	251 — 253.
13 — 18. Für 12 Personen zu 12 Speisen.	253 — 255.
— 19. Für 12 Personen zu 12 Speisen nebst 8 Teller	256. —
20 — 24. Für 12 auch 18 Personen wie vorher	256 — 259.
25 — 28. Wie oben nebst 4 Teller zum Auswechseln, auf einmal aufzusetzen	259 — 261.
— 29. Für 18 Personen zu 9 Speisen und 8 Teller auf englische Manier	262. —
— 30. Für 24 Personen zu 18 Speisen, wovon 2 zum Auswechseln gehören nebst 8 Teller auf französische Art	262. —

C. Fasten-Tafelzettel.

1. Für 12 Personen zu 6 Speisen, allzeit 3 zu 3 aufzusetzen für das ganze Jahr 263.
2. Für 12 Personen zu 9 Speisen allzeit 3 zu 3 zu geben. 263.
3. Für 12 Personen zu 9 Speisen wie oben 264.
4. Für 12 Personen zu 12 Speisen 264.



Zweiter Theil

Inhalt des zweiten Theils

A. Für Fasten und Cantinen

Nro.	Seite
1. Für 12 Personen zu 6 Speisen	263 — 264.
2. Für 12 Personen zu 9 Speisen	263 — 264.
3. Für 12 Personen zu 9 Speisen wie oben	264 — 265.
4. Für 12 Personen zu 12 Speisen	264 — 265.
5. Für 12 Personen zu 12 Speisen nebst 8 Teller	265 — 266.
6. Für 12 Personen zu 12 Speisen nebst 4 Teller zum Auswechseln	266 — 267.
7. Für 18 Personen zu 9 Speisen und 8 Teller auf englische Manier	267 — 268.
8. Für 24 Personen zu 18 Speisen, wovon 2 zum Auswechseln gehören nebst 8 Teller auf französische Art	268 — 269.