

## Inhalts-Verzeichnis.

	Seite
Vorbemerkungen . . . . .	1
Der Kaffee . . . . .	3
Die Kaffee-Vereitung . . . . .	9
Die Kaffee-Sorten . . . . .	20
Die Kaffee-Surrogate . . . . .	21
Der Thee . . . . .	24
Die Schokolade . . . . .	29
Der Kaffeetisch . . . . .	34
Der Theetisch . . . . .	37

## Kuchen und Brezeln.

1. Rheinische Neujaars-Brezel . . . . .	43
2. Kollkuchen . . . . .	51
3. Zimtkuchen . . . . .	59
4. Rheinischer Ringel . . . . .	67
5. Pottkuchen . . . . .	75
6. Braunschweiger Kuchen . . . . .	83
7. Mirber Kaffeekuchen . . . . .	91
8. Apostelkuchen (Brioche) . . . . .	97
9. Sächsischer Kuchen . . . . .	105

## IV

	Seite
10. Altdeutscher Napfkuchen . . . . .	111
11. Schmalzkuchen . . . . .	119
12. Dresdener Stolle . . . . .	125
13. Portugieser Theekuchen . . . . .	135
14. Sächsischer Butterzopf . . . . .	143
15. Speckkuchen . . . . .	151
16. Englischer Puffer . . . . .	157
17. Schlesiſcher Streußkuchen . . . . .	165
18. Amerikanischer Kuchen (Sponge-Cake) . . . . .	171
19. Gufzkuchen . . . . .	177
20. Matronenkuchen . . . . .	187
21. Wiener Kuchen . . . . .	193
22. Weinkuchen . . . . .	201
23. Schwäbischer Gugelhopf . . . . .	207
24. Gelber Weihnachts-Kringel . . . . .	215

## Torten.

25. Schwarzbrot-Torte . . . . .	46
26. Schlangen-Torte . . . . .	54
27. Kartoffel-Torte . . . . .	63
28. Italienische oder Marmor-Torte . . . . .	71
29. Pfund-Torte . . . . .	79
30. Kirſchen-Torte . . . . .	86
31. Wiener Torte . . . . .	94
32. Johannisbeer-Torte . . . . .	101
33. Demi-Torte . . . . .	108
34. Biskuit-Torte . . . . .	114
35. Nuß-Torte . . . . .	121
36. Englischer Weihnachtskuchen (Christmas-Cake) . . . . .	129
37. Pyramiden-Torte . . . . .	138
38. Apfelsinen-Torte . . . . .	147

	Seite
39. Sand-Torte . . . . .	153
40. Rahmschnee-Torte . . . . .	160
41. Zwiebad-Torte . . . . .	167
42. Französische Früchte-Torte (Gâteau Macédoine) . . . . .	174
43. Blumen-Torte (Jardinière de Nice) . . . . .	180
44. Aprikosen-Torte . . . . .	190
45. Kränzel-Torte . . . . .	197
46. Dattel-Torte . . . . .	203
47. Blätterteig-Torte . . . . .	210
48. Torte mit Ananas . . . . .	218

### Bakwerk.

49. Püffertchen . . . . .	43
50. Hefen-Biskuits . . . . .	44
51. Schwäbische Hörnlein . . . . .	51
52. Kölner Fastnacht-Muhen . . . . .	52
53. Hefen-Waffeln . . . . .	59
54. Wiesbadener Kaffee-Küchlein . . . . .	60
55. Pandolen . . . . .	61
56. Ausgebundene Pilze . . . . .	62
57. Dreibaad . . . . .	67
58. Sächsische Rauten . . . . .	67
59. Plinjen . . . . .	75
60. Butterlaibchen . . . . .	76
61. Hefen-Brezeln . . . . .	83
62. Spritz-Küchlein . . . . .	84
63. Kapsel-Biskuit . . . . .	85
64. Vanille-Hohlhippen . . . . .	86
65. Ausgebundene Rosen . . . . .	91
66. Kolatschen . . . . .	92
67. Weiswaffeln . . . . .	98

## VI

	Seite
68. Zucker-Zwieback . . . . .	99
69. Kaffee-Brötchen . . . . .	105
70. Creme-Carmelons . . . . .	106
71. Schnecken . . . . .	111
72. Savarins . . . . .	112
73. Kastanien-Küchlein . . . . .	113
74. Französische Brötchen (Brioche) . . . . .	119
75. Windbeutel . . . . .	120
76. Butter-Ringel . . . . .	126
77. Weihnachtspfläuschen . . . . .	126
78. Gefüllte Oblaten . . . . .	127
79. Dütchen . . . . .	128
80. Italienisches Früchte-Konfekt . . . . .	130
81. Berliner Brötchen . . . . .	130
82. Wiener Kipfel . . . . .	131
83. Laubhütten-Küchlein . . . . .	131
84. Rahmwaffeln . . . . .	135
85. Reichenauer Zwieback . . . . .	136
86. Hobelspäne . . . . .	137
87. Kölner Brezeln . . . . .	138
88. Fastnacht-Küchlein . . . . .	144
89. Sandwichs . . . . .	145
90. Oblaten . . . . .	151
91. Ingwer-Brezeln . . . . .	152
92. Schneeballen . . . . .	157
93. Mandel-Küchlein . . . . .	158
94. Ulmer Brot . . . . .	165
95. Englische Schnitten . . . . .	166
96. Thee-Kringel . . . . .	171
97. Wiener Törtchen . . . . .	172
98. Englische Brezeln . . . . .	177
99. Aprikosen-Brötchen . . . . .	178

## VII

	Seite
100. Rahm-Zörtchen . . . . .	181
101. Mandel-Zörtchen . . . . .	181
102. Rosen-Zörtchen . . . . .	182
103. Englische Käse-Zörtchen (Richmond maids of honour) . . . . .	182
104. Theebrötchen mit Honig . . . . .	187
105. Französische Zörtchen (Madeleines de Commercy) . . . . .	187
106. Milchbrötchen . . . . .	194
107. Hohlhippen . . . . .	194
108. Mandelschnitten . . . . .	196
109. Türksche Küchlein . . . . .	196
110. Rahm-Küchlein . . . . .	201
111. Anisbrot . . . . .	202
112. Punsch-Zörtchen . . . . .	208
113. Ausgebäckene Apfelmüchlein . . . . .	208
114. Englische Weihnachts-Pastetchen (Mince-Pies) . . . . .	215
115. Sandwaffeln . . . . .	216
116. Nürnberger Lebkuchen . . . . .	218
117. Schokolade-Brötchen . . . . .	219
118. Vanille-Küchlein . . . . .	220
119. Bauern-Küchlein . . . . .	220

### Pudding, Süße Speisen.

120. Diplomaten-Pudding . . . . .	44
121. Reis-Pudding . . . . .	45
122. Aprikosen-Pudding . . . . .	92
123. Himbeer-Pudding . . . . .	93
124. Rahmschnee-Pudding mit Früchten (Tutti-Frutti) . . . . .	100
125. Stärkmehl-Flummery . . . . .	152
126. Grieismehl-Flummery . . . . .	153
127. Kaffee-Pudding . . . . .	158
128. Schokolade-Pudding . . . . .	159

## VIII

	Seite
129. Rotwein-Pudding . . . . .	179
130. Apfelsinen-Pudding . . . . .	216
131. Zitronen-Pudding . . . . .	217
132. Apfelsinen-Küßchen . . . . .	52
133. Eier im Neste . . . . .	53
134. Rahmschnee . . . . .	76
135. Heidegrüße mit Rahmschnee . . . . .	78
136. Kastanien mit Rahmschnee (Surprise de Marrons) . . . . .	112
137. Ostindischer Reis . . . . .	145
138. Charlotte mit Makronen . . . . .	172
139. Rote Grüße . . . . .	178

Cremes. Gefrorenes. Sulzen. Kompotte.

140. Schokoladen-Wein-Creme . . . . .	60
141. Vanille-Creme . . . . .	61
142. Johannisbeer-Creme . . . . .	85
143. Mille-Fruit-Cream . . . . .	107
144. Thee-Creme . . . . .	120
145. Italienische Creme (Zambaglione di Napoli) . . . . .	120
146. Gefrorene Creme . . . . .	136
147. Zitronen-Creme . . . . .	137
148. Wein-Creme mit Makronen . . . . .	173
149. Rahm-Creme . . . . .	188
150. Russische Creme . . . . .	189
151. Marmorirte Creme . . . . .	202
152. Apfel-Creme . . . . .	202
153. Gefrorenes im Ofen (Glace au Four) . . . . .	99
154. Ananas-Gefrorenes mit Ungarwein . . . . .	126
155. Kirschengeist-Gefrorenes . . . . .	128
156. Rheinwein-Sulz . . . . .	68
157. Mandel-Sulz . . . . .	69

## IX

	Seite
158. Reis-Sulz . . . . .	146
159. Malwein-Sulz . . . . .	166
160. Bierkrächte-Sulz . . . . .	166
161. Rheingold . . . . .	209
162. Ruffische Sulz . . . . .	209
163. Erdbeer-Kompott . . . . .	85
164. Gemischter Kompott (Macédoine) . . . . .	106
165. Apfelsinen-Kompott . . . . .	195
166. Apfel-Marmelade mit Guß (Pommes meringuées) . . . . .	196

## Getränke.

167. Glühwein . . . . .	46
168. Ambrosia . . . . .	54
169. Brändelpunsch (Krambambuli) . . . . .	62
170. Bischof . . . . .	70
171. Mai-Bowle . . . . .	78
172. Kalter Eierwein (Whip) . . . . .	86
173. Spanischer Punsch (Esponjado) . . . . .	93
174. Pflirsch-Bowle . . . . .	100
175. Ananas-Bowle . . . . .	107
176. Sorbet . . . . .	113
177. Apfel-Bowle (Reftar) . . . . .	121
178. Eierpunsch . . . . .	129
179. Weinpunsch . . . . .	138
180. Chablis-Bowle . . . . .	147
181. Eierwein (Chaudeau) . . . . .	153
182. Römischer Punsch (Ponche à la Romaine) . . . . .	159
183. Kardinal . . . . .	167
184. Erdbeer-Bowle . . . . .	173
185. Sorbet . . . . .	179
186. Schwedischer Punsch . . . . .	189

	Seite
187. Refeda-Bowle . . . . .	197
188. Ruffischer Punsch . . . . .	203
189. Sapajou . . . . .	210
190. Berliner Jagdpunsch . . . . .	217

### Kaltschalen.

191. Wein-Kaltschale . . . . .	225
192. Apfelwein-Kaltschale . . . . .	225
193. Bier-Kaltschale . . . . .	225
194. Wasser-Kaltschale . . . . .	226
195. Milch-Kaltschale . . . . .	226
196. Erdbeer-Kaltschale . . . . .	226
197. Himbeer-Kaltschale . . . . .	227
198. Johannisbeer-Kaltschale . . . . .	227
199. Pfirsich-Kaltschale . . . . .	227
200. Kaltschale aus in Büchsen eingemachten Aprikosen oder Pfirsichen . . . . .	228

### Konfitüren.

201. Ausgekernte Johannisbeeren . . . . .	231
202. Bierfrüchte . . . . .	231
203. Rosenblätter einzumachen . . . . .	232
204. Ganze Weintrauben einzumachen . . . . .	233
205. Aprikosen in Büchsen einzumachen . . . . .	233
206. Apfelsinen-Marmelade . . . . .	234
207. Erdbeer-Saft . . . . .	235
208. Himbeer-Saft . . . . .	236
209. Johannisbeer-Saft . . . . .	236
210. Bierfrüchte-Saft . . . . .	236



Verschiedenes.

	Seite
211. Blätterteig . . . . .	241
212. Mirber Teig . . . . .	241
213. Backteig . . . . .	242
214. Geruchzucker . . . . .	242
215. Glasur für Torten und Backwerk . . . . .	242
216. Ueberzuckerte Früchte (en Chemise) . . . . .	242

