



Vorbemerkungen.

Zu den für Kaffee- und Theetisch angegebenen Servierarten habe ich absichtlich fast nur feine Sachen zusammengestellt, weil gewöhnlichere sich ja in allen Kochbüchern finden und man daher, nach Belieben und Geschmack, leicht eine Aenderung treffen kann.

Wo die Bezeichnung Glas oder Tasse vorkommt, da ist Glas ein Weinglas, deren sechs auf die gewöhnliche Weinflasche gehen, Tasse wie Glas.

Unter Backofen ist immer der im Kochherde (Backröhre) verstanden, welches natürlich nicht ausschließt, daß man auch in einem wirklichen Backofen oder beim Bäcker backe.

15 Gramm trockene Hefe ist gleich einem Eßlöffel nasse Hefe, welche letztere, wo sie noch zu haben wäre, stets vorzuziehen ist.

Mehl muß vor dem Gebrauche immer noch einmal durchgeseibt werden.

In voller Schmelzbutter backen heißt, daß

das zu Backende in der Schmelzbutterm (ausgekochte Butter, in Süddeutschland und Oesterreich Rindschmalz genannt) schwimme.

Wo man kein Eis hat, da muß man recht kaltes Wasser zum Abkühlen nehmen und das Betreffende damit in den Keller stellen.
