

Vollständiges Register über alle in  
diesem Buche vorkommenden Ab-  
theilungen und Paragraphen.

Erste Abtheilung. Pastetengebäcke in  
ununterbrochener Ordnung, nebst An-  
weisung Pasteten- und Tortenteig zu  
machen.

1. Butter- oder Blätterteig.
2. Würber Teig.
3. Gebrannter Teig.
4. Englische Fleischpastete zu machen.
5. Kleine Kalbpastete.
6. Pastete von Kalbermilch.
7. Kleine Pastetchen von Kalbfleisch mit Sta-  
chelbeeren oder Weintrauben.
8. Pastete von Hammelkeule mit Schinken  
gespickt.
9. Pastete von Ochsenfleisch.
10. Kalte Schinkenpastete.
11. Auf eine andre Art.

12. Pastete von Kalbsbraten.
13. — von gehacktem Kalbfleisch.
14. — von Kälber Fricandeaur.
15. — von Schweinbraten.
16. Kleine Pastetchen von Kälberbraten.
17. Pastete von frisch geschlachteten Schweinschinken.
18. Kleine Pastetchen von gekochten Schinken.
19. Pastete von jungen Hühnern mit Spargel.
20. — von kleinen Rüheln mit Fricandeaur.
21. Pastete von Calcun.
22. — von jungen Tauben.
23. — von farcirten Capaun.
24. — von jungen Hühnern mit Saucis.
25. — von Trappen.
26. — von Schnepfen.
27. — von Rebhühnern.
28. — von Reh, oder Hirschzimmer.
29. Auf eine andre Art.
30. Hasen, Pastete und Pastete von wilden Schweinskeulen.
31. Pastete von Aal.
32. Karpfenpastete.
33. Kleine Pastetchen von Karpfen.
34. Austerpastete.

35. Stockfischpastete.
36. Austerpastete mit Artischockenboden.
37. Pastete von Lachsforellen.
38. Lachspastete.
39. Pastete vom Hechte.
40. Aalpastete.
41. Pastete von Gelbhühnern.
42. — vom Auerhahn mit Acia.
43. — von Birkhühnern.
44. — von Butter.
45. — von Fasanen.
46. — von Gänselebern.
47. — von Schnepfen.
48. — von Rehwild.
49. — von Seringen für sechs Personen.
50. Kleine Pastetchen a la Bechamelle.

Zwente Abtheilung. Verschiedene Torten zu machen.

1. Zuckertorte.
2. Markstorte.
3. Schmalztörtchen.
4. Mürbetorte.
5. Erbstorte.
6. Mandeltorte.

7. Sandtorte.
8. Oberstorte.
9. Magentorte.
10. Reistorte.
11. Auf andre Manier
12. Wienerstorte.
13. Citronentorte.
14. Baumtorte.
15. Citronattorte.
16. Andre Oberstorte.
17. Torte von Ochsenmark.
18. Eine Mandeltorte.
19. Auf eine andre Art.
20. Pistacientorte.
21. Spinattorte.
22. Brodtorte.
23. Citronentorte.
24. Mandeltorte.
25. Torte von eingemachten Früchten.
26. Aepfeltorte.
27. Aepfeltorte auf andre Art.
28. Torte von eingemachten, oder frischen  
Quitten.
29. Torten von eingemachten oder frischen Kir-  
schen.

30. Himbeertorte.
31. Erdbeertorte.
32. Johannisbeertorte.
33. Stachelbeertorte.
34. Weintraubentorte.
35. Sächsische Torte.
36. Apfeltorte en Compot.
37. Prunellentorte.
38. Pflaumentorte.
39. Makaronentorte.
40. Krafttorte.
41. Erbstofftorte.
42. Ebertorte.
43. Aprikosentorte.
44. Melonentorte.
45. Kirschtorte.
46. Kirschmuscstorte.
47. Torte auf englische Art.
48. Champignontorte.
49. Chocoladentorte.
50. Schweizertorte für 12 Personen.
51. Genfertorte.
52. Natürliche Kirschtorte.
53. Torte de Mille - feuilles.
54. Torte Marmoree.
55. Biscuittentorte.

Dritte Abtheilung. Verschiedene Arten  
Gefrorenes und gefrorene Früchte zu  
machen.

1. Melken - Gefrorenes.
2. Pfirschen , ,
3. Gefrorenes von Pavi - Pfirschen, in welchen  
das Fleisch sich nicht vom Kerne ablöst.
4. Gefrorenes von sauern Weinbeeren.
5. Granaten - Gefrorenes.
6. Gefrorenes von Berberiß , Beeren.
7. Gefrorenes von Citronen.
8. — von Bigarraden , oder sauern Pom-  
meranzen , die um und um voll Spitzen  
und Ecken sind.
9. — von süßen Pommeranzen.
10. — von Chocolate.
11. — von Raam , oder Obers.
12. — von Caeëe.
13. — von Zimmet.
14. — von Wachholder.
15. — von Anis.
16. — von Coriander.
17. — von Erdbeeren.
18. — vom Himbeeren.
19. Gefrorener Käse von Himbeeren.

20. Gefrorenes von Jesmin.
21. — von Johannisbeeren.
22. — von Jonquillen.
23. — von Kirschen.
24. — von Pommeranzenblüthen.
25. — von Rosen.
26. — von Veilchen.
27. Gefrorener Käse von Erdbeeren.
28. Gefrorener Käse mit Raam.
29. Gefrorenes in Gestalt der Butter.
30. Gefrorener Käse von Chokolade.
31. Gefrorener Käse von Cassee.
32. Gefrorener Käse von Pistazien.
33. Aus allen Gattungen von Früchten und flüssigen Sachen Gefrorenes zu machen.
34. Gefrorenes von Aprikosen.
35. Gefrorene Canelons von Erdbeeren.
36. — — — von Himbeeren.
37. Aprikosen von Eis in Gestalt der Früchte.
38. Gefrorene Canelons von Aprikosen.
39. Pfirschen von Eis.
40. Zuckerbirnen von Eis.
41. Pommeranzen, Citronen, Bergamotten von Eis.
42. Maronen oder grosse Castanien von Eis.
43. Eyer in Eis.

44. Zuckerbrod von Gefrorenen.  
 45. Gefrorne Canelons von Raam.  
 46. Gefrorne Canelons von Chokolade.  
 47. — — — von Caffee.  
 48. — — — von Pfirschen.  
 49. — — — von unreifen Trauben.

**Vierte Abtheilung. Von den Eigenschaften  
 des Zuckers, und den verschiede-  
 nen Zubereitungen desselben.**

1. Geläuterter Zucker.
2. Der kleine Faden - Zucker.
3. Der grosse Faden - Zucker.
4. Der kleine oder grosse Perlenzucker.
5. Der kleine oder grosse Sauschwanz.
6. Der geblasene Zucker.
7. Die kleine Feder.
8. Die grosse Feder.
9. Die kleine und die grosse Angel.
10. Der zerbrochene Zucker.
11. Braun gesottener Zucker.

**Fünfte Abtheilung. Von Verfertigung  
 der Zuckerkörner.**

1. Zuckerkörner von Weilschen.

2. Zuckerkörner von Jesmin.
3. — — von Aprikosen.
4. — — von Berberiß, Beeren.
5. — — von Anis.
6. — — von Citronen.
7. — — von Chocolade.
8. — — von Haselnüssen, oder von Mandeln.
9. — — von Pistazien.

Sechste Abtheilung. Kühllende Getränke, flüssige Sachen, Wasser, Säfte, Natafia, Essenzen, Aquatiben, Liqueurs, Milch, Essig, und Weine von Blumen und Früchten zu machen.

1. Veilchen - Del.
2. Grüne Aprikosen in Brandwein.
3. Kirschen in Brandwein.
4. Natafia von Kirschen.
5. Noch ein Natafia von Kirschen.
6. Kirschenwein.
7. Kirschenwein auf andre Art.
8. Saft von Kirschen.
9. Kirschensaft, und Kirschenwein zu machen.

10. Einfaches und doppeltes Pommeranzenblüthenwasser.
11. Sichelichter Brandwein von Pommeranzenblüthen.
12. Pommeranzenblüthengeist.
13. Essenz von Pommeranzenblüthen.
14. Kataria von Pommeranzenblüthen.
15. Kataria von Pommeranzenblüthen in Marienbade.
16. Pommeranzenblüthenessig.
17. Kühlstrank von Kleinen Nüssen.
18. Kataria von Nüssen.
19. Nüsse in Brandwein.
20. Aprikosen in Brandwein.
21. Kataria von Aprikosen.
22. Jonquillen = Essenz.
23. Rosenwasser.
24. Kataria von weissen Rosen.
25. — von rothen Rosen.
26. Rosen = Essenz.
27. Kühlstrank von Pistazien.
28. Körbel = Wasser.
29. Fenchel = Wasser.
30. Säuerlichter Citronentrank.
31. Pflaumen in Brandwein.
32. Essenz von Angelika.

33. Birnen in Brandwein.
34. Geschälte Pfirschen in Brandwein.
35. Pfirschen mit der Schaale in Brandwein.
36. Natafia von Anis.
37. Abgezogener Anisbrandwein.
38. Vortreflicher Quitten, Natafia.
39. Eingemachter Traubensaft nach gemeiner Art.
40. Natafia von Muskatellertrauben.
41. Abgezogene Citronen, Essenz.
42. Raam oder Obers von Citronen.
43. Pommeranzen in Brandwein.
44. Klein oder schmal geschnittene Pommeranzen, Schaalen in Brandwein.
45. Essig von abgezogenen Pommeranzen.
46. Natafia von Wachholder.
47. Abgezogener Brandwein von Wachholder.
48. Mandelwasser, auch Mandelsteig.
49. Pistazien, Milch.
50. Von gebrannten Wassern und süßen Getränken.
51. Glühender, oder mit Zucker abgesottener Wein.
52. Sorbet.
53. Nektar.
54. Rossolis.

55. Populo, eine Gattung von Rossolis.
56. Angeliqne, eine Art von Hippocras.
57. Aprikosenkerner - Wasser.
58. Zimmetwasser.
59. Natafia von Aprikosenkernen.
60. Natafia von Aprikosen - Kernen auf andre Art.
61. Hippocras, oder gewürzter Wein.
62. Hippocras auf andre Art.
63. Weisser Hippocras.
64. Chocolate - Liqueur.
65. Hypotheque, oder Kirchenbrandwein.
66. Englischer Escubak.
67. Escubak von den Trebern oder Bodensake des vorigen.
68. Aquatis, göttliches Wasser genannt.
69. Natafia von Citronen.
70. Gebrannte Wasser abzuziehn.
71. Vom Lavendel.
72. Abgezogenes Lavendelwasser.
73. Lavendeleffenz.
74. Effenz aus allerhand Blumen und wohlriechenden Kräutern.
75. Allerley Blumen in Brandwein abzuziehn.
76. Spiritus Vini, oder Weingeist einfach und doppelt abgezogen.

Siebente Abtheilung. Verschiedene Sy-  
rupe zu machen.

1. Veilchensaft, oder Syrup.
2. Syrup von Johannisbeeren.
3. Syrup von Kirschen.
4. Kirschensyrup auf andre Art.
5. Noch ein Kirschensyrup.
6. Syrup von Jesmin.
7. — von Aprikosen.
8. — von Aprikosen mit Kernen.
9. Aprikosensyrup durch einen gestochtenen Korb.
10. Birnensyrup.
11. Syrup von Erdbeeren oder Gundelreben.
12. — von sauern Weinbeeren.
13. Quittensyrup.
14. Eibischsyrup.
15. Granatensyrup.
16. Aepfelsyrup.
17. Aepfelsyrup durch einen Korb.
18. — im Marienbade.
19. Citronen - Syrup zu Limonade.
20. Mandelsyrup.
21. Syrup von Frauenhaar, und andern Kräu-  
tern mit sauren dünnen Blättern.
22. Maulbeersyrup.

Achte Abtheilung. Verschiedene Gäscht-  
ten zu machen.

1. Naam = Gäscht.
2. Chocoladen = Gäscht.
3. Cäfee = Gäscht.
4. Safran = Gäscht.

Neunte Abtheilung. Verschiedene Mar-  
meladen.

1. Marmelade von Beilchen.
2. — von grünen Aprikosen.
3. — von unreifen Mandeln.
4. Eingemachte Erdbeeren Marmelade.
5. Marmelade von Johannisbeeren.
6. Himbeeren = Marmelade.
7. Kirschen = Marmelade.
8. Marmelade von Jesmin.
9. — von Pommeranzenblüthen.
10. Aprikosen = Marmelade nach gemeiner Art.
11. Aprikosen = Marmelade.
12. — — — — auf andre Art.
13. Pflaumen = Marmelade.
14. Birnenmarmelade.
15. Pfirschenmarmelade.

16. Marmelade von Berberiß-Beeren.
17. — — von sauern Weinbeeren.
18. Eben dergleichen auf andre Art.
19. Quitten-Marmelade.
20. — — auf andre Art.
21. Nefsel-Marmelade.
22. Citronenmarmelade.
23. Marmelade von süßen Pommeranzen.

Zehnte Abtheilung. Conserven von allerhand Früchten und Blumen zu machen.

1. Weilschen, Conserve.
2. Conserve von Johannisbeeren.
3. — — von Himbeeren.
4. — — von Kirschen.
5. — — von Fesmin.
6. — — von Pommeranzenblüthen.
7. — — von Abrikosen.
8. — — von Jonquillen.
9. — — von Rosen.
10. Pfirschen, Conserve.
11. Conserve von Ochsenzungen.
12. Conserve von sauren Weinbeeren.
13. — von Eibisch.

14. Conserve von Granatäpfeln.
15. — von Muskatellertrauben.
16. — von Citronen, und andern Gattungen solcher Früchte.
17. Weiße Conserve von Citronen.
18. Conserve von Cedra, einer Gattung von Citronen.
19. Casee - Conserve.
20. Conserve von Chocolate.
21. — von Haselnüssen.
22. Citronen-Conserve von Mandeln.
23. Zimmet-Conserve.
24. Conserve von Pomeranzenblüthen, Wasser.
25. — von eingemachten Früchten.
26. Scharlachrothe Conserve.
27. Grüne Conserve.
28. Safran-Conserve.

Fiffte Abtheilung. Allerhand Clarequets  
zu machen.

1. Weilgen-Clarequets.
2. Clarequets von Johannisbeeren.
3. — von Kirschen.
4. — von Pomeranzenblüthen.
5. — von Pflaumen.
6. — von Birnen.

7. Clare.

7. Claretquet von sauren Weinbeeren.
8. — von Quitten.
9. — von Muskatellertrauben.
10. — von Aepfeln.

Zwölfte Abtheilung. Verschiedene Gallerten zu machen.

1. Gallerte von grünen Stachelbeeren.
2. — von Johannisbeeren.
3. — von Johannisbeeren auf andre Art.
4. — — — mit Himbeeren vermischt.
5. Johannisbeeren-Gallerte ohne Feuer.
6. Gallerte von Himbeeren.
7. Himbeeren-Gallerte auf andre Art.
8. Gallerte von Kirschen.
9. — von Birnen.
10. Rothe Birnen-Gallerte.
11. Gallerte von Berberis-Beeren.
12. — von sauren Weinbeeren.
13. Quitten-Gallerte.
14. Gallerte von Muskatellertrauben.
15. Rothe Aepfel-Gallerte.
16. Weiße Aepfel-Gallerte.
17. Gallerte von Aepfeln auf andre Art.

Dreizehnte Abtheilung. Marzipane  
von verschiedener Art zu verfertigen.

1. Marzipan von Erdbeeren.
2. Erdbeeren-Marzipan mit einem Zuckergusse.
3. Kirschen-Marzipan.
4. Marzipan von Pomeranzenblüthen.
5. — von Citronen.
6. Chocolate-Marzipan mit einem Zuckergusse.
7. Ausgeschnittener Marzipan.
8. Marzipan nach Portugiesischer Art.
9. Marzipan-Teig.
10. — auf andre Art.
11. — der Liebe.
12. Zephir-Marzipan.
13. Bekappter-Marzipan.
14. Marzipan mit naß Eingemachtem gefüllt.
15. Pistazien-Marzipan Cometenförmig.
16. — — in Gestalt der Ringe.
17. Marzipan von Zimmet.

Vierzehnte Abtheilung. Zuckerkand zu  
verfertigen.

1. Zuckerkand von Jesmin.
2. — von Pomeranzenblüthen.
3. — von Jonquillen.

Fünfte Abtheilung. Zuckerbrod  
zu verfertigen.

1. Zuckerbrod von Jesmin.
2. — von Pomeranzen.
3. — von Maronen.
4. — von süßen Mandeln.
5. — von Haselnüssen.
6. — von Chocolate.
7. Anderes Zuckerbrod von Chocolate.
8. Zuckerbrod von Pistazien.
9. Zephyr-Zuckerbrod.
10. Zuckerbrod, wie es in Provence gemacht wird.
11. — in Hohlgebogenenen Papiere.
12. — von allerhand eingemachten Früchten.

Sechste Abtheilung. Von eingemachten und eingesetzten Früchten.

1. Eingemachte Weilgen.
2. Stachelbeeren feucht eingemacht.
3. — trocken eingemacht.
4. Abrikosen in der Länge eingeweicht.
5. Grüne Abrikosen trocken eingemacht.
6. Unreife Mandeln eingemacht.
7. — — — trocken.

8. Braun gesottene unreife Mandeln.
9. Braun gesottene Erdbeeren.
10. Naß eingemachte Himbeeren.
11. Trocken eingemachte Himbeeren.
12. Eingemachte Kirschen ohne Kerne.
13. Naße Kirschen mit Kernen.
14. Kirschen mit Himbeeren vermengt.
15. Kirschen in ein Fäßchen einzumachen.
16. Braun gesottene Kirschen.
17. Eingemachte Jesmin-Blüthen.
18. Feucht eigemachte Pomeranzen-Blüthen.
19. Trocken eingemachte Pomeranzen-Blüthen.
20. Eingemachte Knospen von Pomeranzen-  
Blüthen.
21. Naß eingemachte Abrikosen.
22. Trocken eingemachte Abrikosen.
23. Eingemachte Abrikosen ohne Kerne.
24. Eingemachte Perdrigon-Pflaumen.
25. — Pflaumen auf andre Art.
26. — — ohne Kerne.
27. Naß eingemachte Angelika.
28. Angelika trocken eingemacht.
29. Naß eingemachte Feigen.
30. Trocken eingemachte Feigen.
31. Naß eingemachte Birnen.
32. Trocken eingemachte Birnen.

33. Welschkirschen einzumachen.
  34. Pavi- und andre Pfirschen naß und trocken eingemacht.
  35. Feucht eingemachte Maulbeeren.
  36. Trocken eingemachte Maulbeeren.
  37. Feucht eingemachte Berberiß-Beeren.
  38. Trocken eingemachte Berberiß-Beeren.
  39. Saure Weinbeeren ohne Kerne
  40. Naß eingemachte saure Weinbeeren.
  41. Geschälte eingemachte saure Weinbeeren.
  42. Trocken eingemachte saure Weinbeeren.
  43. Naß eingemachte Quitten.
  44. Quitten eingemacht auf andre Art.
  45. Naß eingemachte Weinbeeren.
  46. Eingemachte Weinbeeren ohne Schalen.
  47. Trocken eingemachte Weintrauben.
  48. Citronen, Bergamotten und Cedras einzumachen.
  49. Grüne Citronen einzumachen.
  50. Feucht eingemachte Citronen-Schnitten.
  51. Trocken eingemachte Citronen-Schnitten auf andere Art.
  52. Eingemachte Citronen Schaalen.
  53. — — Bigaraden.
  54. — — süsse Pomeranzen.
  55. Chinesische Pomeranzen eingemacht.
  56. Eingemachte oder getrocknete Maronen.
- Sieben-

Siebenzehnte Abtheilung. Von Zuckers  
bäckerfarben, farbigen Musselinen,  
und Zuckersand.

1. Cassee. Sand.
2. Grüne Farbe.
3. Gelbe Farbe.
4. Rothe Farbe von Cochenille.
5. Blaue Farbe.
6. Grüne Musselinen
7. Rothe Musselinen.
8. Weiße Musselinen.
9. Weisgenfarbige Musselinen.
10. Musseline in Gestalt einer Pastey.

Achzehnte Abtheilung. Kleines Zucker-  
werk zu verfertigen.

1. Zuckerwerk von Jesmin.
2. Kleines Zuckerwerk von Pomeranzenblüthen.
3. — — von Süßholz für den Schnupfen.
4. Braunes Zuckerwerk von Citronen.
5. Kleines Zuckerwerk von Citronen.
6. — — von Cassee.
7. Zuckerwerk von Chokolade.
8. Anderes Zuckerwerk von Chokolade.

9. Eben dergleichen mit Pistazien.
10. Zuckerplätzchen von bittern Mandeln.
11. Kleines Zuckerwerk von Zimmet.
12. — — von Gewürz-Nelken.
13. Scharlachfarbiges kleines Zuckerwerk.
14. Kleines Zuckerwerk von Safran.
15. — — von Cedra.
16. Zuckerplätzchen der Liebe.
17. — von Citronen.
18. — auf andre Art.

