

	Seite		Seite
Mandelmilchsaft	334	Rosensaft	336
Pfirschenblüthesaft	—	Rübensaft	—
Pomeranzensaft	335	Weichensaft	—
Punschsaft	—	Weichselsaft	—
Ribisel, oder Johannisbeersaft zum Wasser abgießen	—	Zuckersaft	337

Sechzehnter Abschnitt.

Von den feinen Zuckerbackereyen.

	Seite		Seite
Anießbräzel	333	Eiskrapfen	349
Anießbrot	—	Eis = Lebzeltel	—
Anießkrapfen	—	Eismandeln	350
Anießscharten	339	Eis von Tragant	—
Aufern von Zucker	—	Erbsen mit verschiedenen Farben von Zucker	351
Schwedisches Backwerk	—	Erdbeeren von Zucker	352
Bänder von Zucker	340	Vanille = Busseln	—
Gestiftelte Bauernkrapfen	—	Finger = Hohlehippen	—
Bauernkrapfen	341	Genueser Zeltel	353
Ein Bienenkorb von Makronen- teig auf eine Torte zu setzen	—	Gewürz = Zeltel	—
Biskotenbogen	342	Glanz = Torte	354
Biskoten von Schokolade	—	Glasbogen	—
Französische Biskoten	—	Grillaschbogen	—
Geschäumte Biskoten	343	Hagebuttenzeltel	355
Gegossene Biskoten	—	Herzel mit Zucker	—
Biskoten von Quitten	—	Hobelschaiten	—
— von Marillen	—	Hohlehippen, gewöhnliche	356
— in Papier	344	— mit Milch	—
Bissenkrapfen	—	— von Milchrahm	357
Gerührte Bogen	—	Kaiserbrot	—
Mürbe Bogen	—	Karten von Zucker	—
Süße Bogen	345	Kastanien von Mandeln, welche mit eingesottenen Weichseln oder Ribiseln gefüllt werden können	—
Geröstete Mandeln	—	Kitten = (Quitten-) Käse	358
Englische Bräzeln	346	— Schnee	—
Mürbe Bräzeln	—	— Zeltel	359
Spanische Bräzeln	—	Klezenbrot	—
Busseln	—	Feines Klezenbrot	360
Butterbogen	—	Konfekt	—
Butterringel	347	Süße Kranzel	—
Butterschnitten	—	Krametsvögel von Zucker	361
Schokolade, Brot	—	Lebzeltel von Zimmt und Man- deln	—
— Busseln	—	Limonien, Krapfel	—
— Krapfen	348	— Scheiten	—
— Teig	—		
Eis von allerley Farben	—		
Eisbusseln	349		
Durchsichtiges Eis	—		