

Fig. 11.

Sieb (Colander) zum Durchtreiben von  
Erbsen &c.

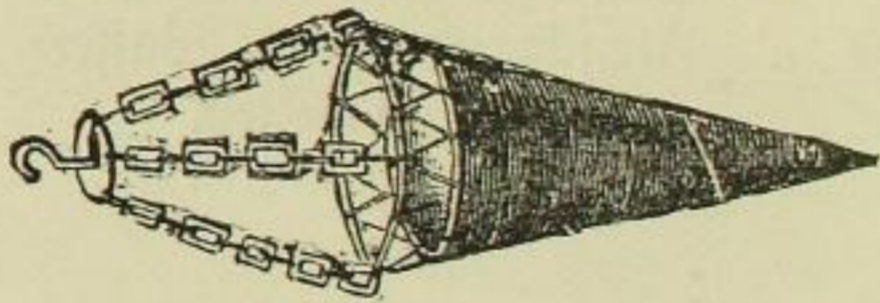
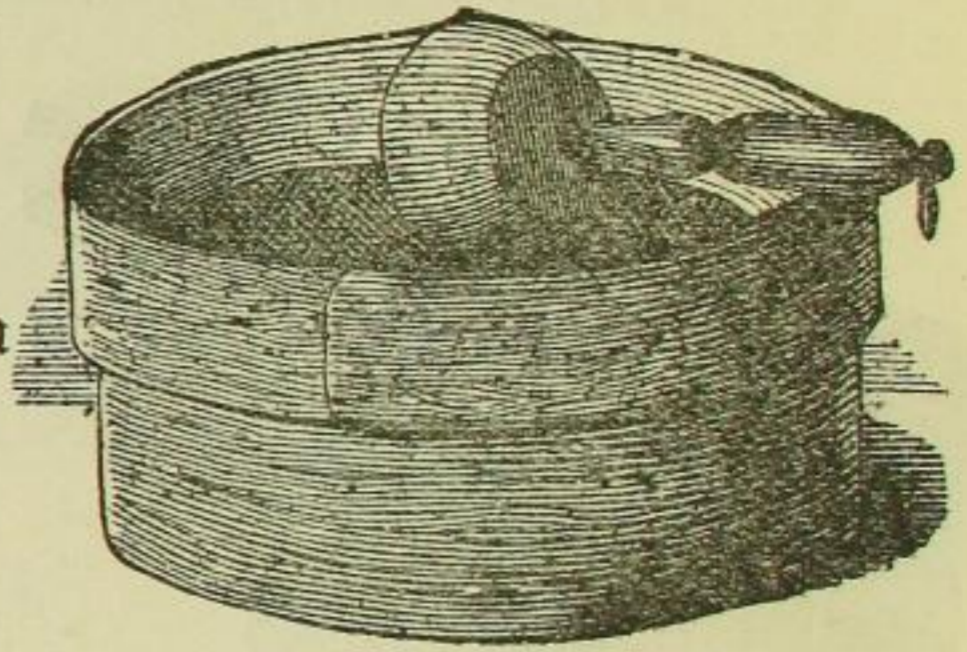
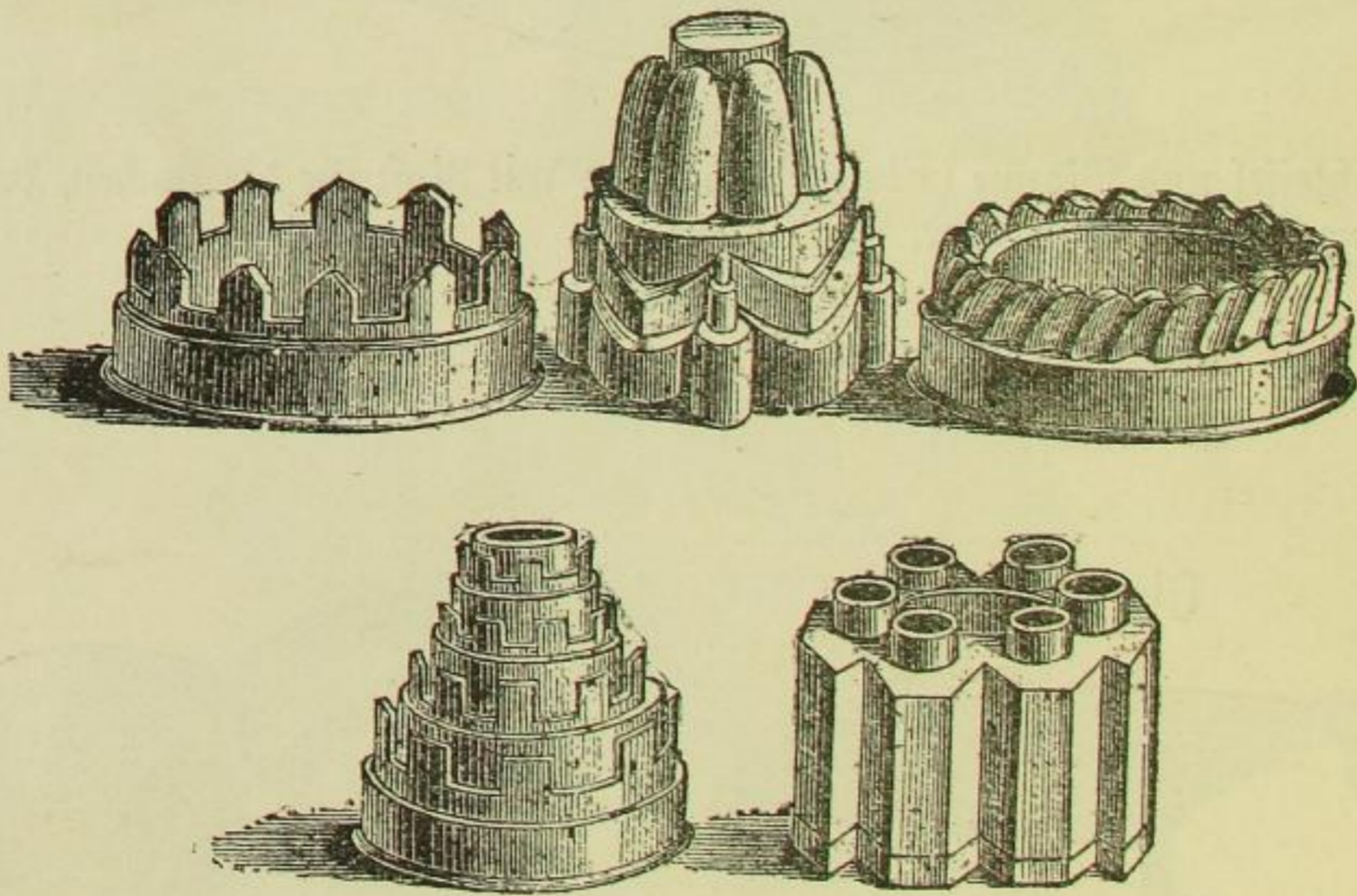


Fig. 12.

Filtrirfad. — Filterbag.

Verschiedene Backformen. Die hier abgebildeten Modelle dienen zu verschiedenem Gebrauch; die zwei ersten sind von Kupfer, haben eine Einfassung

Fig. 13.



und werden zu Zwischengerichten, warmen oder kalten Entrees angewendet. Der dritte Model dient dazu, Gelees oder Macedoines de fruits zu formen; der vierte ist ebenfalls von niederer Form; er kann angewendet werden, um kalte Zwischenspeisen zu formen. Der fünfte ist ein Biscuitmodel von hoher Form, in welchem man auch Baba backen kann.