

Inhaltsverzeichnis.

Erstes Kapitel.

Seite

Brösel- oder mürbe Teigmassen für Kuchen, kleines Backwerk &c.

1. Guter mürber Teig für Kuchen und Bäckereien	1
2. Englische, mürbe Teigmasse	1
3. Andere mürbe Teigmasse für Backwerk und Kuchen	2
4. Sehr feiner mürber Teig mit Mandeln	2
5. Mürbe Teigmasse für gefülltes Backwerk	2
6. Mürbe Teigmasse mit Gewürz für kleine Bäckereien &c.	2
7. Mürbe Teigmasse mit Citronen-, Vanille- oder Cardamomen-, Ingwer- &c. = Geschmack	2
8. Mürbe Teigmasse mit Choccoladezusatz	3
9. Mürbe Figuren, Sterne &c. für den Christbaum	3
10. Plätzchen für den Christbaum und Desserttisch	3
11. Rheinische Speculaci	4
12. Mürbe Zuckerkränzchen	4
13. Zimmtsterne, Rosen &c.	4
14. Zimmtsterne auf andere Art	4
15. Gewürzstückchen, Zimmtringlein &c.	5
16. Muscat-Bäckereien	5
17. Cardamomen-Confect	5
18. Gesundheits- oder Natronringe	5
19. Portugieser-Backwerk	6
20. Mürbe Mandellaibchen	6

Zweites Kapitel.

Bisquit und Bisquit-Bäckereien.

21. Vorbemerkung	7
22. Gewöhnliche Bisquitmasse für Torten, Dessertstücke &c.	7
23. Geschlagene Bisquitmasse	7
24. Warmgeschlagene Bisquitmasse	8