

## Fünftes Kapitel.

Seite

**Der Blätter- oder Buttermteig in seiner verschiedenen Verwendung.**

101. Die Behandlung und Bereitung desselben . . . . .	34
101a. Art der Bereitung oder einfacher Buttermteig für Pasteten, Kräpfschen zc.	34
102. Feiner Blätter- oder Buttermteig . . . . .	35
103. Apfelsstrudel von Blätterteig . . . . .	36
104. Apfelskuchen von Blätterteig . . . . .	36
105. Gegerterter Apfelskuchen . . . . .	37
106. Blätterteig-Kuchen und Torten mit beliebiger Fruchtarmelade gefüllt	37
107. Crème-Schnitten von Buttermteig . . . . .	37
108. Frucht-Schnitten von Buttermteig . . . . .	38
109. Frucht-Koulade von frischem Obst . . . . .	38
110. Buttermteig-Krapferln, =Hörnchen, =Muffen zc. . . . .	38
111. Nuß- und Mandel-Krapferln von Buttermteig . . . . .	38
112. Gewöhnliche Krapferln zum Garniren von Ragouts und anderen Speisen . . . . .	39
113. Butterbögen . . . . .	39
114. Kleine Buttermteig-Pasteten für Salmi, Gachées, Crêmen zc. . . . .	39
115. Große Fest-Pastete von Blätterteig . . . . .	39

## Sechstes Kapitel.

**Verschiedene Füllungen für Backwerke.**

116. Nuß-Fülle . . . . .	41
117. Mohn-Fülle . . . . .	41
118. Chocolate-Fülle . . . . .	41
119. Käse- (Topfen, Quark) = Fülle . . . . .	42
120. Istrianer Rosinen-Fülle . . . . .	42

**Crêmen zum Füllen von Backwerk.**

121. Wein-Crème . . . . .	42
122. Milch- oder Vanille-Crème . . . . .	42
123. Rahm-Crème . . . . .	43
124. Frucht-Crème . . . . .	43

## Siebentes Kapitel.

**Brand- oder hohle Bäckereien.**

125. Vorbemerkung . . . . .	44
126. Brandkrapfen, Windbeutel, Luftkrapferl . . . . .	45
127. Windnudel . . . . .	45
128. Brandteig-Krapferl . . . . .	45