

Nr.	Seite	Nr.	Seite
66.	Mandel = Häufchen auf neue Art	Von dem Einmachen der Früchte in Zucker 269	
67.	Dänisches Gebäck	1.	Kirschen einzumachen
68.	Rosinen = Plätzchen	2.	Sauerkirschen
69.	Mandelschnitten	3.	Ananas einzumachen
70.	Mandelbögen	4.	Aprikosen einzumachen
Warme und kalte Getränke 259		5.	Aprikosen einzumachen auf andere Art
1.	Kaffee	6.	Birnen einzumachen
2.	Thee	7.	Birnen einzumachen auf andere Art
3.	Reformierter Thee	8.	Stachelbeeren einzu- machen
4.	Chokolade	9.	Johannisbeeren, Erdbee- ren und Himbeeren
5.	Cacao	10.	Nüsse einzumachen
6.	Warmes Bier	11.	Reineclauden einzumachen
7.	Glüh = Wein	12.	Tutti = Frutti in Araf
8.	Thee = Bowle, kalt	13.	Kirschen in Dunst einzu- kochen
9.	Roter Punsch, kalt zu geben	14.	Zwetschen in Dunst ein- zukochen
10.	Punsch, heiß oder kalt zu geben	15.	Aprikosen in Büchsen einzukochen
11.	Extra guter Punsch, heiß und kalt zu geben	16.	Heidelbeeren, Himbeeren, Erdbeeren, Mirabellen, Reineclauden und Pfir- siche
12.	Eier = Punsch oder Wipp	17.	Kirschen = Gelée
13.	Limonade, kalt	18.	Mclonen = Gelée
14.	Mandelmilch, kalt	19.	Johannisbeeren = Gelée
15.	Erdbeer = Bowle	20.	Johannisbeeren = Gelée auf andere Art
16.	Maiwein, kalt	21.	Johannisbeeren = Gelée auf einfachste Art
17.	Grog	22.	Einfache gute Art, Jo- hannisbeeren = Gelée ein- zukochen
18.	Eier = Grog	23.	Himbeeren = Gelée
19.	Himbeeren = Syrup	24.	Apfel = Gelée
20.	Himbeeren = Essig	25.	Quitten = Gelée
21.	Johannisbeeren = Saft	26.	Brombeeren = Gelée
22.	Himbeeren = Saft	27.	Wein = Gelée
23.	Kirschen = Saft		
24.	Quitten = Liqueur		
25.	Quitten = Liqueur auf an- dere Art		
26.	Ruß = Liqueur		
27.	Punsch = Essenz		
28.	Kümmel = Liqueur		
29.	Kardinal		
30.	Banille = Liqueur, sehr fein		
31.	Banille = Liqueur auf ein- fachere Art		