

Der
vollkommene Conditor,

oder

gründliche Anweisung

zur Zubereitung aller Arten Bonbons, Stangenzucker, Conserven, Zuckerkuchen, Essenzpasten, Gefrorenen, Crèmes, Gelées, Marmeladen, Compots u. s. w., sowie auch zum Einmachen und Glasiren der Früchte, nebst Abhandlungen vom Zucker, den Graden bei dem Zuckerkochen und von den zur Conditorei nöthigen Gefäßen und Geräthschaften,

ingeleichen

erprobte Vorschriften und Recepte

zu allen Gattungen der

Kunstbäckerei,

als zu Torten, Makronen, Marcipan, Biscuit, Aufläusen, Leib- oder Pfefferkuchen, Hohlkippen, Hobelspänen, Schmalz- und anderm Backwerk, sowie auch den schmackhaftesten Pasteten:

Ferner

zu den beliebtesten Arten

Künstlicher Getränke und Chocoladen,

als zu den verschiedenen Obstweinen, Punsch, Eierpunsch, Bischof, Vin brûlé, Nekos, Limonade, Mandelmilch 2c. 2c.

Von

Johann Christian Cupel,

Hofconditor in Gotha.

Mit 3 Quarttafeln Figuren.

Sechste durch Giacomo Perini völlig umgearbeitete und vermehrte Auflage.

Weimar, 1850.

Verlag, Druck und Lithographie von B. Fr. Voigt.

