

	Seite
63. Macronen gefüllt und glacirt . . . . .	20
64. Vanille-, Citronen- oder Gewürz-Macronen . . . . .	20
65. Chocolate-Macronen . . . . .	21
66. Mandelbögen, warmgeschlagene Masse . . . . .	21
67. Mandelbögen oder =Stangen, glacirt . . . . .	22
68. Macronen-Torte . . . . .	22
69. Mandel-Bufferln . . . . .	22
70. Mandel-Sterne . . . . .	23
71. Ballet-Schnitten . . . . .	23
72. Damen-Schnitten . . . . .	23
73. Pariser Thee-Schnitten, =Ringe &c. . . . .	24
74. Rehrücken-Torte . . . . .	24
75. Nuß-Lebkuchen . . . . .	24
76. Haselnuß-Confect . . . . .	25
77. Warmgeschlagene Nußmasse für kleines Confect . . . . .	25
78. Haselnuß-Macronen . . . . .	25
79. Nußschifferl . . . . .	25
80. Nußkränzchen, =Sterne, =Figuren &c. . . . .	26
81. Nußbäckereien, kleine, als Herzchen, Schleifen, Figuren, Sterne &c. . . . .	26
82. Haselnuß-Bufferln . . . . .	26
83. Kleine Plätzchen von welschen Nüssen . . . . .	26
84. Dedenburger Nußbrod . . . . .	26
85. Nußbrod auf andere Art . . . . .	27
86. Nuß-Schnitten . . . . .	27
87. Nuß-Schnitten, gefüllt . . . . .	27
88. Nuß-Torte . . . . .	28
89. Haselnuß-Torte . . . . .	28
90. Nuß-Torte mit Crémefülle . . . . .	28

## Viertes Kapitel.

**Verschiedene Marzipanmassen für kleines Backwerk, Kuchen &c.**

91. Vorbemerkung . . . . .	30
92. Haus- oder Familien-Marzipan . . . . .	30
93. Citronen-Marzipan . . . . .	31
94. Chocolate-Marzipan . . . . .	31
95. Anis- oder Rinder-Marzipan . . . . .	31
96. Feines Marzipan . . . . .	32
97. Gefülltes Marzipan . . . . .	32
98. Norddeutsches Marzipan . . . . .	32
99. Marzipan-Törtchen und =Torten . . . . .	33
100. Gefüllte Marzipan-Torte . . . . .	33