

	Seite
129. Windföcklein . . . . .	45
130. Gestreute Brandbäckereien . . . . .	46
131. Gefüllte Brandkrapseln und =Ringe . . . . .	46
132. Mit freier Hand dressirtes Brandbackwerk . . . . .	46
133. Strauben, Spitzkrapsen oder in Schmalz gebackener Brandteig . . . . .	46
134. Kapuziner=KlöÙe . . . . .	47

## Ahtes Kapitel.

**Baisers, Windbäckereien, Schaumconfect.**

135. Vorbemerkung . . . . .	48
136. Gewöhnliche spanische Windmasse (Baisers) . . . . .	49
137. Gefüllte Baisers . . . . .	49
138. Gestreute Windbäckereien . . . . .	49
139. Semmel, Kipfel (Hörnchen), Böpfchen von Windmasse . . . . .	49
140. Schaumconfect . . . . .	50
141. Rosenfarbiges Schaumconfect . . . . .	50
142. Chocolate=Schaumconfect . . . . .	50
143. Schaumconfect mit Mandeln . . . . .	50
144. Schaumconfect mit beliebigem Fruchtgeschmack . . . . .	50
145. Schaum= oder Windtorte . . . . .	51

## Neuntes Kapitel.

**Lebkuchen, Früchtenbrod und diverse kleine Bäckereien.**

146. Vorbemerkung . . . . .	52
147. Nürnberger Lebkuchen, braune . . . . .	52
148. Basler Lebkuchen, braune . . . . .	53
149. Nürnberger Lebkuchen, weiÙe . . . . .	53
150. Basler Lebkuchen, weiÙe . . . . .	54
151. Dessert=Lebkuchen, weiÙe . . . . .	54
152. Mandel=Lebkuchen . . . . .	54
153. Haselnuß=Lebkuchen . . . . .	55
154. Nürnberger Weihnachts=„Leckerli“ . . . . .	55
155. Chocolate=Leckerli (Busslerl) . . . . .	55
156. Prager mürbe Leckerln . . . . .	55
157. Gewürz=Blättchen . . . . .	56
158. Quitten=Zeltchen . . . . .	56
159. Muskatziner=Bäckereien . . . . .	56
160. Ingwer . . . . .	57
161. Früchten=, Kleben= oder Kugelbrod . . . . .	57