

- Nr.
 470. Tourte de biscuit, Biscuit-Torte.
 471. Tourte au pain de seigle, Brod-Torte.
 472 a.) Tourte de pommes, Apffel-Torte.
 472 b.) Pommes en sur-tout, Apffel im Schlafrock.
 473. Tourte à la Viennoise, Wiener Torte.
 474. Brioche.
 475. Baba.
 476. Pâte royal pour les petits choux, gebrannter Teig.
 477. Pomelin.
 478. Pains à la duchesse.
 479. Petits pains à la princesse.
 480. Petites bouchées au sucre cassé.
 481. Petites couronnes de pâte royale.
 482. Nougat à la françoise, gebrannte Mandeln.
 483. Nougat d'une autre manière, gebrannte Mandeln a. andre Art.
 484. Génoise.
 485. Génoise d'une autre manière.
 486. Gaufres d'amandes, Mandel-Hogen.
 487. — d'une autre man., Mandel-Hogen auf andre Art.
 488. Gaufres d'une pâte au biscuit, Hohllippen auf Biscuit-Art.
 489. Gaufres à l'Angloise, Hohllippen auf englische Art.
 490. Tourte aux citrons, Zitronen-Torte.
 491. Tourte d'oranges, Pomeranzen-Torte.
 492. Vol-au-vent à l'auteur à la crème zephyr.
 493. Vol-au-vent d'abricots, Vol-au-vent von Aprikosen.
 494. Vol-au-vent de pêches, Vol-au-vent von Pfirschen.
 495. Gateau de cerises, Kirschkuchen.
 496. Gateau de cerises à la crème, Kirschkuchen mit saurem Rahm.
 497. Gateau de cerises à l'Aix-la-Chapelle, Wachner Kirschkuchen.
 498. Gateau d'abricots, Aprikosenkuchen.
 499. Gateau de pêches, Pfirschkuchen.
 500. Gateau de coings, Quittenkuchen.
 501. Gaufres, Waffeln.