

Mochen, gebackene.
 Mohn-Beugel, ungarische.
 Mohn-Hörnchen.
 — =Kringel.
 — =Kuchen, kleine.
 — =Senfe.
 — =Törtchen.
 Mohrentöpfe.
 Moppen, Bentheimer.
 — holländische.
 Mürrteig-Brezeln.
 — =Krapfen, Wiener.
 — =Kringel.
 — =Kuchen, kleine, mit
 Obst-Marmelade
 — — — mit Obst.
 — =Törtchen.
 Muskatnuß-Krapfen.
 Muskatiner-Brötchen.
 Mustacioli, italienische.

 Naphthali.
 Natron-Zwieback.
 Neapolitanische Kuchen.
 Nelson-Törtchen.
 Neuenburgerli.
 Nonnen-Biscuit.
 — =Brötchen.
 Nougat, kleine.
 — weiße.
 Nürnberger Küchel.
 — Kuchen.
 Nuß-Beugel, Preßburger.
 — =Krapfel.

 Oblaten.
 — gefüllte.
 — Karlsbader.
 — von saurem Rahm.
 — von Sandteig.
 Ochsenaugen, gebackene.
 Orangen-Käseluchen,
 englische.
 Oswego-Kuchen, kleine.

 Paganini.
 Pandolen, Wiener.
 Papilloten, Crème-
 — gebackene.
 — Orangen-
 Pariser Brötchen.
 Patience-Gebäck.
 Petits choux.
 Pfaffenhütchen.
 Pfefferkuchen.
 — amerikanischer.
 — brauner.
 — — dicker.
 — — aus Honig.
 — — m. Honig u. Eiern.
 — — m. Honig u. Hefen.
 — englischer.
 — — mit Citronen-
 geschmack.

Pfefferkuchen, englischer,
 dicker.
 — — gewöhnlicher.
 — — weißer.
 — französischer.
 — holländischer.
 — Nürnberger.
 — Offenbacher.
 — russischer.
 — Thorner.
 — weiße.
 Pfeffernüsse.
 — braune.
 — — ordinäre.
 — englische.
 — Offenbacher.
 — weiße, feine.
 — — gewöhnliche.
 Pfirsiche im Schlafrod.
 Pfirsich-Tarteletten.
 Pflaumennuß-Törtchen.
 Pflaumen-Tartelettes.
 Pinien- oder Pignolen-
 Krapfel.
 — — — =Schnitten.
 Pistazien-Stangen.
 Plätzchen oder Plättchen
 zum Thee.
 — mit Anis.
 — mit Chocolate.
 — Citronen-
 — Gewürz-
 — Mandel-
 — Pomeranzen-
 — von Sandteig.
 — Vanille-
 Podellec.
 Pombalen.
 Pomeranzen-Brot.
 — — mit Mandeln.
 — =Nüsse.
 Portugieser Kuchen.
 Prager Kuchen.
 Prinzessin-Brot.
 — =Lebkuchen.
 — =Törtchen.
 Prophetenkuchen, kleine.
 Brügel-Krapfen.
 Puffert-Kuchen, kleine.
 Pumpernickel, falscher.
 Punsch-Schnitten.

 Quark-Kipfel.
 — Kolatischen.
 Queen Cakes, englische.

 Nädergebakenes im Ofen.
 Rahm-Hippen.
 — =Küchel.
 — — kleine.
 — — englische.
 — =Pastetchen, süße.
 — =Törtchen.
 Ramazan-Kuchen, türk.

Ratafia-Biscuits.
 — =Käseluchen, englische.
 Reformationsbrötchen.
 Reis-Biscuits.
 — =Waffeln.
 Ringe, gebackene.
 Roll-Kuchen.
 Rosen-Kuchen.
 — =Törtchen.
 Rosinen-Brot.
 — — auf russische Art.
 — =Brötchen auf Schwei-
 zer Art.
 — =Küchel, kleine.
 — =Schnitten.
 — =Törtchen.
 Rum-Schnitten.
 — =Späne.

S, gebackene.
 Sahne-Schnittchen.
 Salzflecken zum Thee.
 Salz-Stengel zum Thee.
 Sand-Kringel.
 — =Küchel, kleine.
 — =Törtchen.
 Schlesische Küchel.
 Schnee-Pastetchen.
 — =Waffeln.
 Schottisches Brot.
 Schwäbische Brötchen.
 Schwamm-Biscuit.
 Schwarzbrot-Biscuit.
 — =Kringel.
 Seelen, gebackene.
 Semmel-Biscuit.
 Short Bread, schottisches
 — Cakes.
 Soda-Biscuits.
 — =Kuchen, kleine.
 Soufflés, kleine, von
 Chocolate.
 — — von Citronen.
 — — von Mandeln.
 — — von Orangen.
 Spanische Brezeln.
 Spanisches Brot.
 Spanischer Wind.
 Splitter-Gebakenes.
 Springerle.
 Spritz-Kuchen, im Ofen
 gebacken.
 Sprungfeder-Kuchen.
 Stachelbeer-Törtchen.
 Stangen, Anis-
 — böhmische, zu Kaffee
 oder Thee.
 — Kartoffel-
 — Salz-
 — Brot-

 Tabakrollen, gebackene.
 Talmouses.
 Tartelettes, Orangen-

Tartelettes à la vanille,
 auf französische Art.
 Tausendjahrkuchen.
 Thee-Backwerk.
 — =Biscuits, englische.
 — =Brot mit Honig.
 Thee-Brot, Wiesbadener.
 — =Confect, ungarisches.
 — =Kringel.
 Theekuchen, amerikan.
 — hohle.
 — kleine.
 — mürbe.
 Thee-Plätzchen, englische.
 — =Schnittchen.
 — =Stangen.
 — =Zwieback.
 Tiroler Brot.
 Törtchen, Vittoria-
 — Wasser-
 — Wiener-
 — Zimt-
 — Zwieback-
 Tôt-fait.
 Tourniquets.
 Tourons.
 — de Portugal.
 Tschu, Schweizer.

 Uhrfedern, gebackene.
 Ulmer Brot.
 — Schnitten.
 Ursuliner-Brezel.

 Vanille-Brezeln.
 — =Brot.
 — =Brötchen, ausge-
 stochene.
 — =Kuchen, kleine.
 — =Späne.
 — =Stangen.
 Venetianische Biscuits.
 Vittoria-Biscuits.

 Waffeln, abgerührte.
 — — auf andere Art.
 — Flämänder.
 — französische.
 — gefüllte.
 — geschlagene.
 — harte.
 — Hefen-
 — holländische.
 — italienische.
 — Mandel-
 — Mastrichter.
 — Portugieser.
 — Rahm-
 — — auf andere Art.
 — — v. saurem Rahm.
 — Vanille-
 — Zimt-
 Wasser-Küchel.
 Watruschki, russische.