

# Inhaltsverzeichnis

---

<b>Sammlerporträt</b>	4
Anni und Paul Müllejans: Ein Sammler- und Stifterporträt	4
<b>Einführung</b>	6
<b>ABC des Marzipans</b>	7
Angebot und Preiskatalog	7
Anmalen und Dekorieren	7
Apotheker	7
Attrapsmarzipan	8
Aufbewahrung der Model	8
Bäcker und Konditor	8
Chronologie des Marzipans im Auszug	9
Farben und Färben	11
Fastenspeise	11
Feste im Jahreslauf	11
Firmen- und Firmenjubiläumsgeschenke	11
Formenschatz	11
Formschneider	12
Gebildbrot	13
Haremskonfekt	13
Honigbäcker	13
Konditor	13
Königsberger Marzipan	15
Lebkuchen	15
Lot	15
Lübeck	15
Marzibaulich	15
Marzipan	16
– Woher kam das Marzipan?	16
– Herstellung des Marzipans	16
Matrizen und Patrizen	16
Model	17
Mörser	18
Rübenzucker	18
Schwefelformen	18
Springerle und Eiermarzipan	18
Tannenbaumkonfekt	18
Tragant	18
Verbote und Verordnungen	19
Zuckerhut	19
Zuckerrohr	19
<b>Bestandskatalog</b>	21
Marzipan von A bis Z	21
<b>Bestandsprofil der Stiftung A. und P. Müllejans</b>	47
<b>Literatur in Auswahl</b>	48