

Mehl mit dem Schnee zugleich unter die Masse gerührt, dann mit dem Löffel auf Oblate in der Größe eines Thalers gesetzt, mit feinem Zucker bestreut, in die Mitte eine eingemachte Kirsche gesetzt und bei mittlerer Hitze gebacken. Wenn sie aus dem Ofen kommen, werden sie mit Citronguß glasirt und mit grün gefärbten klaren Mandeln bestreut, und wieder einige Minuten in den Ofen gehalten.

Pumpernickel.

Man läßt 1 Pfund Syrup einige Mal aufkochen, rührt, wenn er einige Minuten gestanden hat, $1\frac{1}{2}$ Pfund Mehl darunter und läßt den Teig einige Stunden liegen. Dann werden 1 Loth gestoßene Nelken, 12 Loth grob geschnittene Mandeln und $\frac{3}{4}$ Loth aufgelöste Potasche darunter gethan und mit 2 Eiern gut durchgearbeitet, lange Würste davon gerollt, auf ein Blech gesetzt, mit Ei bestrichen und bei rascher Hitze gebacken. Wenn es aus dem Ofen kommt, wird es warm in fingerdicke Stücke geschnitten.

Gâteaux Bordeaux.

Ein Viertelpfund Butter, 12 Loth Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl mit einem ganzen Ei angewirkt, etwas gestoßene Nelken und Cardamomen dazu gethan, ein 5 Zoll breiter Streifen ausgetrieben, dieser mit Eiweißguß glasirt, in zwei Finger breite Stücke geschnitten und auf einem mit Butter bestrichenen Bleche bei mittlerer Hitze gebacken.

Theebrezeln.

Zwölf Loth Butter werden mit eben so viel Zucker, $\frac{3}{4}$ Pfund Mehl, etwas gestoßenem Gewürz, einem ganzen Ei und Eigelb zu einem Teig angewirkt und kleine Brezeln davon dressirt, diese mit Ei bestrichen, in Hagelzucker getaucht, auf Papier gesetzt und bei mittlerer Hitze gebacken.

Vanillebrezeln.

Ein halbes Pfund Zucker wird mit 5 Eigelb schaumig gerührt, $\frac{1}{2}$ Quent Vanille mit etwas Zucker fein gestoßen und nebst $\frac{3}{4}$ Pfund Mehl dazu gethan; nun dressirt man kleine Brezeln davon, die man mit feinem Zucker bestreut und auf einem bestrichenen Bleche langsam bäckt.

Holypen.

Ein halbes Pfund Mehl und 9 Loth Zucker werden mit 3 Eigelb und $\frac{1}{2}$ Kanne dickem Rahm angerührt, 4 Eßlöffel warme Butter dazu gegossen, dann ein Holypeneisen mit Butter bestrichen, ein Eßlöffel von der Masse darauf gethan, auf beiden Seiten gelbbraun gebacken und warm über ein rundes Holz gerollt. Wenn man ein Holz hat, das nach unten spitz zuläuft, kann man ihnen auch das Ansehen einer Dute geben.