

in der Größe von der Hälfte einer gewöhnlichen Karte geschnitten; 3 Täfelchen Chocolate, welche gerieben sind, werden mit 4 Loth ($62\frac{1}{2}$ Grm.) Zucker und 4 Löffel voll Wasser auf dem Feuer immer gerührt bis es kochen will und schön zart ist; die Biscuit werden dann schön damit auf der obern Seite überzogen und leicht getrocknet, dann sind sie fertig. Man kann auch die Biscuit in der Mitte durchschneiden, das eine Theil mit Marmelade bestreichen, das obere dann wieder schön gleich darauf legen, dann nach Gutfinden schön glaciren und auszieren.

1350. Hirschgeweihe.

Ein halbes Pfund (250 Grm.) Zucker und zwölf Loth ($187\frac{1}{2}$ Grm.) Mehl werden auf ein Nudelbrett gethan, mit einem ganzen Ei und Rosenwasser, so viel erforderlich ist, ein etwas fester Teig gemacht, gut zweimeßerrückendick ausgewellt und dann mit dem Model ausgestochen. Besitzt man keinen Model, so macht man aus freier Hand ein ähnliches Geweihe, zwickt es an allen Seiten mit einer Scheere ein, wo es dann die natürliche Fassung auch erhält, legt es auf ein mit Mehl bestreutes Blech und bäckt sie ganz leicht gelb. Hierauf werden sie schön weiß glacirt und mit länglicht geschnittenen Pistazien ausgeziert, dann ein paar Minuten in einen abgekühlten Ofen gethan.

1351. Theebrod.

Zwanzig Loth ($312\frac{1}{2}$ Grm.) feines Mehl, vier Loth Zucker, ein Viertelpfund Butter, 10 Eidotter, ein Gläschen Rum und etwas Salz arbeitet man so lange auf dem Brett gut durcheinander, bis der Teig von Hand und Brett losläßt. Formirt dann kleine Kuchen, Stangen oder Brezelen daraus, bestreicht sie mit Eiergelb und bäckt sie im Ofen.

1352. Mandel-Späne.

Ein halbes Pfund (250 Grm.) Zucker wird mit 2 ganzen und 2 Eiweiß eine halbe Stunde gerührt, dann 14 Loth ($218\frac{3}{4}$ Grm.) Mehl darunter gezogen. Ein Blech wird mit Butter bestrichen und von der Masse messerrückendick darauf gestrichen. Ein halb Pfund (250 Grm.) Mandeln werden geschält, länglicht geschnitten und wieder getrocknet (welches aber schon vor dem Rühren des Teiges geschehen muß), dann