

auf den Teig gestreut, etwas geriebene Chocolate mit ein wenig Zucker vermischt und ebenfalls darüber gestreut, dann gut gebacken und in fingerlange und zweifingerbreite Stücke geschnitten, diese dann recht heiß über ein rundes Holz gebogen.

1353. Hobel-Späne.

4 kleine Eiweiß werden zu Schaum geschlagen, $\frac{1}{4}$ Pfund (125 Grm.) Zucker, auf welchem eine Zitrone abgerieben worden, fein gestoßen, dazu gethan und mit diesem eine Weile gerührt, dann ein Viertelpfund (125 Grm.) sehr feines Mehl darunter gezogen. Ein Blech mit Butter bestrichen, die Masse messerrückendick darauf gestrichen und etwas rasch gebacken; wenn es schön gelb ist in fingerbreite und zweifingerlange Streifen geschnitten, über ein fingerdickes rundes Holz recht schnell und heiß gewickelt, so erhält man einen ganz natürlichen Hobelspan.

1354. Zucker-Brezelchen.

Ein Viertelpfund (125 Grm.) Butter wird mit einem ganzen und einem Eiergelb und 6 Loth ($93\frac{3}{4}$ Grm.) Zucker eine halbe Stunde gerührt, dann 14 Loth ($218\frac{3}{4}$ Grm.) Mehl und 2 Löffel voll Rosen- oder Orangenblüthe-Wasser dazu gethan, der Teig gut gewirkt und eine Zeit lang ruhen lassen. Alsdann werden Brezelchen daraus formirt, auf ein mit Mehl bestreutes Blech gelegt und schön gelb gebacken.

1355. Mandel-Brezelchen.

12 Loth ($187\frac{1}{2}$ Grm.) Mehl, 10 Loth ($156\frac{1}{4}$ Grm.) gestoßener Zucker und ein Viertelpfund (125 Grm.) fein gestoßene Mandeln, 6 Loth ($93\frac{3}{4}$ Grm.) zerlassene Butter werden mit 2 bis 3 Eiern zu einem Teig gemacht, dann mehrere Stunden ruhen lassen. Nun werden schöne Brezelchen daraus formirt, auf ein mit Butter bestrichenen Blech gelegt, mit Eiweiß bestrichen und mit Zucker bestreut, dann schön gelb gebacken.

1356. Mürbe Brezelchen.

Ein Pfund (500 Grm.) Mehl wird in eine Schüssel gethan, mit zwei Löffel voll Hefe und lauer Milch ein Vorteig gemacht, läßt ihn schön gehen, dann läßt man zwölf Loth