

fein geschnittene Mandeln und 12 Loth ( $187\frac{1}{2}$  Grm.) sehr feines gesiebtes Mehl darunter wohl gemischt; alsdann in einen mit Butter bestrichenen langen Model gefüllt und recht langsam schön gelb gebacken; wenn es dann hinlänglich erkühlt ist, in beliebige Schnitten geschnitten.

### 1371. Chocolate-Schnitten.

Drei kleine Eiweiß werden mit einem halben Pfund (250 Grm.) fein gestoßenen Zucker eine Zeit lang gerührt, dann werden zwei Tafelchen geriebene Chocolate dazu gethan und mit diesem recht schaumig gerührt, hernach mischt man ein halbes Pfund (250 Grm.) länglicht geschnittene Mandeln und 2 Loth ( $31\frac{1}{4}$  Grm.) klein geschnittenen Zitronat darunter, streicht dann diese Masse auf Oblaten etwa halbfingerdick und backt sie bei ganz schwacher Wärme, schneidet sie hernach behutsam in länglichte Stücke. Man kann auch von der Masse auf Oblaten runde Häufchen nicht zu nah zusammen setzen und gut ausbacken, hierauf an den Seiten die Oblaten abbrechen, in die Mitte etwas von weißer Glace thun und ein kleines rothes Zeltlein darauf legen, oder sonst etwas Beliebiges. Man kann zu diesem Gebrauch etwas von der weißen Glace, ehe die Chocolate dazu kommt, zurückbehalten, da man ja nicht viel braucht.

### 1372. Jägerschnitten.

$\frac{1}{2}$  Pfund (250 Grm.) gesiebter Zucker, ein halbes Pfund (250 Grm.) ungeschälte und lang geschnittene Mandeln, die Schale einer halben Zitrone fein geschnitten, nebst deren Saft, etwas Zimmt und Anis werden mit 8 Eiergelb eine halbe Stunde lang gerührt, dann kommt ein halbes Pfund (250 Grm.) feines Mehl und zuletzt der Schnee von 8 Eiweiß hinein. Eine Anisbrod-Form wird mit Butter bestrichen, die Masse hinein gefüllt und schön gebacken. Erkaltet wird der Laib in Schnitten geschnitten.

### 1373. Muskatzinnen.

Ein halbes Pfund (250 Grm.) Mandeln werden ungeschält gestoßen, dann rührt man zwei ganze Eier und ein Eiweiß mit einem halben Pfund (250 Grm.) gesiebten Zucker eine Viertelstunde, thut die Mandeln nebst einem halben Loth ( $7\frac{4}{5}$  Grm.) gestoßenen Zimmt, einem Quentchen (4 Grm.)