

und dann recht gut gehen lassen, bis er wieder zusammenfällt. Nun wird von dem Mehl, welches vom Borteig übrig ist, mit lauer Milch, 3 Eiern, einem kleinen Löffel voll fein gestoßenen Zucker und etwas wenigem Salz ein dicker Teig gemacht, dann der Borteig dazu gethan und sehr gut miteinander verarbeitet. Dann verrührt man  $1\frac{1}{8}$  Pfund ( $437\frac{1}{2}$  Grm.) Butter sehr gut und arbeitet sie tüchtig in den Teig; läßt dann den Teig wieder gehen, formirt nach Belieben Brödchen, Brezelchen, Stengelchen und Anderes mehr daraus, läßt sie auf einem mit Butter leicht bestrichenen Blech noch einmal gehen, bestreicht es mit Eiern und backt es alsdann in einem nicht zu heißen Ofen schön gelb.

### 1377. Geröstete Mandeln.

Ein Pfund (500 Grm.) gestoßener Zucker wird mit ein Loth ( $15\frac{3}{5}$  Grm.) Sandel und einem halben Schoppen ( $\frac{3}{16}$  Liter) Wasser auf's Feuer gesetzt und so eine gute Weile unter beständigem Rühren ganz schwach gekocht, dann ein Pfund (500 Grm.) gut erlesene und recht sauber abgeriebene Mandeln dazu gethan und immer darin gerührt; währenddessen ein halbes Loth ( $7\frac{4}{5}$  Grm.) Zimmt darüber gestreut. Wenn der Zucker sich gut an die Mandeln anhängt und daran schön glänzt und trocken wird und die Mandeln knallen, so sind sie fertig. Man thut sie hernach heraus auf ein flaches Geschirr und macht sie bis sie kalt sind gut auseinander.

### 1378. Gewürz-Täfelchen.

Ein Pfund (500 Grm.) Zucker wird mit einem halben Schoppen ( $\frac{3}{16}$  Liter) Rosenwasser auf's Feuer gesetzt, wenn er geschmolzen ist, so wird ein halbes Loth ( $7\frac{4}{5}$  Grm.) gestoßener Zimmt, ein Viertelloth (4 Grm.) gestoßene Gewürznelken, ein halbes Loth ( $7\frac{4}{5}$  Grm.) Muskatblüthe, 2 Loth ( $31\frac{1}{4}$  Grm.) verzuckerte Drangenschalen, 2 Loth ( $31\frac{1}{4}$  Grm.) Zitronat, ein Viertelpfund (125 Grm.) geschälte Mandeln und 2 Loth ( $31\frac{1}{4}$  Grm.) Pistazien, und wenn es die Jahreszeit gerade ist, so werden 2 Loth ( $31\frac{1}{4}$  Grm.) ganz frische Drangenblüthen darunter gemischt, auf dem Feuer immer gerührt bis die Masse so steif ist, daß sie gesteht, dann wird es auf ein mit Mandelöl leicht bestrichenen Blech fingerdick