

## 1399. Carmel-Biscuit.

3 bis 4 Loth ( $45\frac{4}{5}$ — $62\frac{1}{2}$  Grm.) Zucker [wird in einer messingenen Pfanne schön braun geröstet, dann auf ein mit feinem Del bestrichenen Geschirr gethan und erkalten lassen; ist dies geschehen, so wird der Zucker sehr fein gestoßen, ein Viertelpfund (125 Grm.) Zucker wird mit 5 Eiergelb sehr gut schaumig gerührt, dann der gestoßene geröstete Zucker dazu nebst 6 Loth ( $93\frac{3}{4}$  Grm.) Puder oder einem Viertelpfund (125 Grm.) sehr feinem Mehl, Eiweiß wird zu Schnee geschlagen und darunter gezogen, dann gleich in kleine mit Butter bestrichene Förmchen gefüllt und in einem sehr gelind heißen Ofen recht langsam gebacken. Man kann auch die Masse in einem langen Model backen und nachdem in Stückchen schneiden.

---

## XVI. Eingemachte Sachen.

---

## 1400. Ganze Mirabellen.

Man nimmt ganz reife, aber nicht weiche Mirabellen, durchsticht sie mehrmals, legt sie in kochend heißes Wasser, deckt sie zu, bis sie in die Höhe gehen und sich weich anfühlen lassen, worauf man sie in's kalte Wasser legt. Wenn sie kalt geworden sind, schüttet man sie zum Abtropfen auf ein großes Haarsieb, läutert auf 1 Pfund (500 Grm.) 1 Pfund (500 Grm.) Zucker mit einem Schoppen ( $\frac{3}{8}$  Liter Wasser nicht zu dick, legt die Mirabellen in eine Schüssel, gießt den Syrup nach Erfühlen daran, deckt sie mit einem naß gemachten Papiere und einem Deckel zu und läßt sie bis zum folgenden Tag stehen. Nimmt alsdann den Saft wiederholt auf's Feuer, schäumt ihn etwas ab, gießt ihn kochend heiß über die Mirabellen, deckt sie zu und stellt sie kalt. Am dritten Tag nimmt man Frucht und Syrup in die Pfanne, läßt einige Wall darüber gehen, hebt dann die Mirabellen heraus, läßt den Saft noch etwas einkochen, gießt ihn heiß über die Mirabellen und füllt sie lauwarm in die Gläser.

## 1401. Mirabellen.

Mirabellen, welche recht steif sein müssen, werden entzwei