

die Mandeln und eine starke Messerspitze voll gestoßenen Zimmt dazu, setzt auf weißes Papier Küchlein in der Größe von Chokolade-Brot und backt sie gelb.

Buckerstückchen oder Springerlein.

30 Gramm gesiebter Zucker werden mit 2 Theelöffel voll Ei $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, dann mit 30 Gramm feinem, gesiebttem Mehl vermengt, $\frac{1}{4}$ Theelöffel Arrak und etwas abgeriebene Citrone dazu gethan, ausgewellt und mit kleinen Modeln ausgedrückt. Der Teig darf ja nicht dünn sein, auch kann der Arrak weg bleiben. Sind die Springerlein alle fertig (man kann sie auch nur zu länglichen Streifen mit dem Backrädchen schneiden) so nimmt man ein mit weißem Wachs bestrichenes Blech, streut grob gestoßenen Anis darauf, setzt sie darauf und backt sie in mäßiger Hitze.



Warme Getränke.

Chokolade mit Wasser.

Man reibt 30 Gramm Chokolade in ein Töpfchen, gießt $1\frac{1}{2}$ Mäßchen kochendes Wasser darüber, stellt es auf Kohlen oder