

nach diesem 2 ganze und 2 gelbe Eyer, ein Viertelpfund zerlassene Butter, 3 Loth gestoßenen Zucker und ein Quint Zimmet darein. Ist der Teig recht geschafft und wieder gegangen, so wird er auf ein Brett genommen, davon abgeschnitten, das Abgeschnittene 3 Messerrücken dick mit der Hand breit gedrückt, und zu viereckigten Stücklein gemacht, welche man auf einem gestreuten Blech noch einmal gehen läßt. Sobald sie reif sind, werden sie mit einem Ey bestrichen, und in frischer Hitze gebacken. — Man kann auch diese Stücklein mit großen und kleinen Rosinen füllen, auf das Gefüllte ein anderes Stücklein legen, an den vier Ecken zusammendrücken, dann erst bestrichen und backen.

#### Gebackene Flachschlicke.

Man nimmt 1 Pfund feines Mehl auf's Backbrett, ein halbes Pfund gesiebten Zucker, ein Viertelpfund geschälte und fein gestoßene Mandeln, ein Viertelpfund frische Butter, ein halbes Loth Zimmet, ein Quint gestoßene Nägelein, das am Zucker abgeriebene Gelbe von 2 Zitronen dazu, verkleppert 4 Eyer gelb mit einem Trinkglas Wein, würgt mit diesem sämtlich gemeldete Sachen auf dem Backbrett zu einem leichten Teig, wälzt ihn einmal aus, überschlägt ihn wieder, und schneidet dann Stücklein ab. So groß nun ein Schlick werden soll, so groß wird er geflochten. Nun bestreicht man ein Blech mit Butter, legt die Schlicke darauf, und backt sie im Ofen gelb.

#### Mädchensköpfe.

Ein Pfund Mehl wird in eine Schüssel gethan, mit 2 Eßlöffeln voll Bierhefen und ein