

Kreuzer Anis, etwas klein geschnittene Zitronen-Schalen nebst 5 Loth Mehl darein, schneidet von Oblaten 2 Finger breite und eines Fingers lange Stücklein, streicht von der Masse darauf, und backt sie in schwacher Hitze.

Anis-Schatten.

Von 2 ganzen und einem halben Eyerweiß schlägt man einen Schaum, rührt ihn mit 11 Loth gesiebtem Zucker eine Viertelstunde, nach diesem 3 Loth feines Mehl darein, nimmt 3 Loth geschälte Mandeln, 2 Loth geschälte Pistazien, 2 Loth Zitronat und die Schale von einer halben Zitrone, schneidet diese 4 Stücke länglicht zart, mengt sie mit Anis (für einen Kreuzer) unter einander, macht viereckigte Stücklein von Oblaten, streicht von der gerührten Masse eines Messerrückens dick und gleich darauf, streut von dem Vermischten etwas darüber, legt die Stücklein auf ein mit Butter bestrichenen Blech, und backt sie hellgelb.

Hobelspäne.

Man siebt ein halbes Pfund Kanarien-Zucker, schlägt von 3 Eyerweiß einen Schaum, rührt den Zucker damit, bis die Masse dick ist, reibt von einer halben Zitrone die Schale darein, schneidet von Oblaten Stücke in der Größe der natürlichen Schwefelschnitten, streicht von der Masse eines Messerrücken dick darauf, hackt 1 Loth geschälte Pistazien, 2 Loth Zitronat, und 2 Loth zuvor mit spanischem Flor gefärbte Mandeln zusammen klein, streut dieß über die Schnitten, und trocknet sie über der Kohlpfanne, so daß sie sich biegen, und wie Hobelspäne aussehen.