

## Rothe Zitronenschnitten.

Zu diesen wird eben so viel oder auch etwas mehr Zucker, als zu den vorstehenden gesiebt, eine Zitrone dazu abgerieben, und dieß mit ungezuckertem Erbselens-Saft angerührt. Bey beyden Arten Zitronenschnitten ist zu bemerken, daß der Zucker nicht zu naß angerührt werden darf, sonst werden die Oblaten weich. Diese Schnitten werden gleich den vorhergehenden behandelt und getrocknet.

Anmerkung. Dieß sind die Schnitten, welche zur Garnirung der Crèmes (Crem) und auch auf die geistren Torten gesetzt werden können. Haben sie bey'm Trocknen gleiche Wärme, so werden sie wie Bögen gekrümmt. Will man Lila-Schnitten haben, so kommt der Zucker und Zitronenschale wie zu obigen, nur daß zur Anfeuchtung halb Violett und halb Zitronensaft genommen wird.

## Confekt von Hägenmark.

Man nimmt 2 bis 3 Eßlöffel voll Hägenmark in eine Schüssel, schlägt von einem Eyerweiß einen Schaum, schneidet die Schale von einer halben Zitrone klein, rührt dieß und den Schaum an das Hägenmark, schafft so viel gesiebten Zucker darein, bis es eine Masse zum Auswürgen ist, wället solche nach diesem eines Messerrückens dick, sticht sie mit ganz kleinen Formen aus, legt die Stücklein auf mit Zucker besäete Papiere, und trocknet sie in oder auf einem Ofen. Noch kann ein blaßrothes Eis darüber gemacht werden.

## Confekt von Haselnüssen.

Die Haselnüsse werden aufgeklopft. Sind es 8 Loth Kerne, so setzt man sie mit 4 Loth Mandeln zu, schält sie, schlägt das Weiße von einem Ey zu Schaum, stoßt die Kerne damit zart, nimmt