

Printen.

10	Pfund	Honigteig
10	„	Syrupteig
3	„	Zuckerteig
1	„	Wasserteig
250	Gramm	Citronat
250	„	Orangeat
100	„	gemahl. Zimmt
25	„	„ Nelken
10	„	„ Cardamomen
10	„	„ Muskatblüthe
1		Citrone
100	Gramm	Pottasche
50	„	Amonium.

Ist der Teig fertig gearbeitet, so werden beliebig grosse Stücke circa 3—4 Millimeter dick ausgerollt und in länglich viereckige Stücke ungefähr 6 cm. lang und 3 $\frac{1}{2}$ —4 cm. breit unter Mithilfe eines Lineals mit dem Rädchen durchgeschnitten, nachdem die Abfälle weggenommen, werden diese Stückchen schwach mit Wasser bestrichen und mit groben Hagelzucker bestreut, je nach Belieben kann man aber auch vorher jedes Stückchen mit einer kleinen halben Mandel belegen. Ist dies geschehen, dann wird jedes Stückchen einzeln auf nicht zu stark gefettete Bleche gesetzt und in einem guten Ofen herausgebacken.

