

ter komme/ noch auch der Teig von dem Citronen-Safft und Eiern
gar zu hart benezet werde; schneidet Stückerlein daraus / so groß als
mans etwan auf einmal nöthig hat/ drucket eines nach dem andern/
in den mit Mehl bestreuten Model / fehret aber besagtes Mehl / ver-
mittelst eines Pinselens / zuvor wieder heraus ; leget's auf ein mit
Mehl bestreuetes Kupffer-Blech / setzts in Ofen / und lassets bas-
chen ; wann sie dann aufgehen so sind sie fertig. *

31. Hautaschen.

Nehmet sechs Loth Mandeln/ vier Loth gestossenen Zucker/ ein
Quint Zimmet; Pfeffer/ Negelein/ Muscatnuß und Ingber/
jedes ein halb Quint / und zwar alles zerstoßen / wie auch
zwey Gran Bisam : rühret erstlich die Mandeln und Zucker wohl
ab / schlaget dann drey Eyer daran / mischet nachmal das Gewürz
darunter/ stäubet ein wenig Mehl darein / damit man solches in eine
Massam zusammen bringen könne : formiret dann diesen Teig nach
belieben entweder frey / oder drucket ihn in beliebige Model / wie die
gleich jeso beschriebene Muscatzinen ; lassets bachen/ überziehet sie mit
einem Eiß/ oder bestreichets nur mit Zucker- Wasser/ oder aber über-
streuet's nach belieben/ mit Zimmet.

32. Hasen-Wehrlein.

Zuckert abgezogene und mit Rosenwasser abgeriebene Mandeln
nach dem Mund / rühret Muscaten-Blüh / Cardamomen
und Zimmet darunter/ streichets auf Oblaten/ so wie Herß oder
Kauten

0000

* Etliche pflegen diese Muscatzinen / wann sie aus dem Model kom-
men / auf ein Oblat zu legen/und alsdann zu bachen/ wiewol man sie auch
über Nacht / oder doch etliche Stunden / kan stehen lassen / und erst den an-
dern Tag abbachen ; da sie dann schöner aufgehen sollen : Wann sie
aus dem Ofen kommen / ziehen sie einen gemeinen von Zucker und Rosen-
Wasser angemachten / oder aber vorbeschriebenen / Zimmet- Spiegel dar-
über. Der Model zu diesen Muscatzinen ist gemeiniglich / wie zwey mit
dem breiten Theil aneinander stossende Jacobs- Muscheln / so sich in der
mitten mit einem Bund vereinigen / geschnitten.