

gutes Mehl darunter gezogen, diese Masse auf einen langen, eckigen, halb ausgebackenen Kuchen von gutem Buttermehl messerrückendick gestrichen, dann gut gebacken, nachdem in fingerlange und fingerbreite Stücke geschnitten, diese an beiden Enden fingerbreit weiß glacirt und auf die Glace dann Zucker, woran Zitronen oder Pomeranzen abgerieben worden, gestreut und im erkühlten Ofen getrocknet.

1368. Tresenet-Schnitten.

Man nimmt ein Pfund (500 Grm.) Mehl in eine Schüssel, macht mit lauer Milch und etwas Bierhefe einen Vorteig, läßt ihn in der Wärme gut gehen; ist dies geschehen, so werden 2 Eier mit so viel stark lauer Milch, als man nöthig glaubt, recht gut zerrührt, dann nebst ein wenig gestoßenem Zucker, ein ganz klein wenig feinem Salz und etwas ganzem Anis ein Teig gemacht, so dick wie ein Brodteig, recht gut gearbeitet und dann wieder gehen lassen; nachdem ein länglicher Laib daraus formirt, auf ein mit Mehl bestreutes Blech gethan und in der Wärme wieder ein wenig gehen lassen, sodann langsam recht schön gelb gebacken. Nach diesem zwei Tage an einen trockenen Ort gelegt, dann in Scheiben geschnitten, mit rothem Wein bestrichen, Zucker, Zimmt, Nelken und Sandel, so viel, daß das Gemischte eine schöne rosenrothe Farbe erhält, durcheinander gemischt, die Schnitten sodann gut damit eingerieben und in einem nur wenig warmen Ofen getrocknet, dann im Trocknen aufbewahrt; so halten sie sich sehr lange.

1369. Butter-Schnitten.

Gut zubereiteter Buttermehl wird messerrückendick ausgewellt, dann in fingerlange und zweifingerbreite Stücke geschnitten; die Hälfte davon mit einer guten Marmelade gestrichen, dann mit der andern Hälfte bedeckt, ganz leicht mit Ei bestrichen und schön gebacken, hernach mit Zucker bestreut, oder wenn man will, glacirt.

1370. Punsch-Schnitten.

Ein halbes Pfund (250 Grm.) Zucker wird mit 6 Eiern recht schaumig und dick gerührt, der Saft von einer halben Zitrone und 3 Löffel voll Rum oder Arak, damit recht gut gerührt; dann ein Viertelpfund (125 Grm.) länglicht recht