

Nelken, einem Quentchen (4 Grm.) geriebene Muskatnuß, der Schale von einer Zitrone, zwei Loth ($31\frac{1}{4}$ Grm.) Zitronat und Pomeranzenschale, Alles klein geschnitten, dazu. Wenn Alles recht gerührt ist, wird die Masse auf einem Nudelbrett ausgewellt, mit beliebigen Modeln ausgedrückt, auf Oblaten gesetzt und in einem nicht zu heißen Ofen gebacken.

1374. Butter-Beckerle.

Ein Viertelpfund (125 Grm.) Butter wird mit 20 Loth ($312\frac{1}{2}$ Grm.) Mehl gut gerieben, ein Viertelpfund (125 Grm.) gestoßener Zucker und etwas Zimmt dazu gethan, dann mit einigen Löffel voll Rosen- oder auch nur frischem Wasser zu einem festen Teig gemacht, eine Zeit lang ruhen lassen, dann zweimeßerrückendick ausgewellt, zweifingerbreite, länglichte Stücke daraus geschnitten; auf ein mit Mehl bestreutes Blech gelegt und gut ausgebacken. Währenddessen rührt man sechs Loth ($93\frac{3}{4}$ Grm.) Zucker mit einem Eiweiß recht zart und weiß, bestreicht dann die Beckerle recht gut damit und trocknet sie schnell wieder in einem abgekühlten Ofen.

1375. Gute Beckerle.

Ein halbes Pfund (250 Grm.) Mehl, ein halbes Pfund (250 Grm.) Zucker, 12 Loth ($187\frac{1}{2}$ Grm.) gestoßene Mandeln, ein halbes Loth ($7\frac{4}{5}$ Grm.) gestoßenen Zimmt, etwas gestoßene Nelken, die fein verwiegte Schale einer halben Zitrone, 2 Loth ($31\frac{1}{4}$ Grm.) verzuckerte Orangenschalen, zwei Loth ($31\frac{1}{4}$ Grm.) Zitronat und ein Löffel voll Rosenwasser, dies mit Ei auf dem Nudelbrett zu einem Teige gemacht, dann halbfingerdick ausgewellt und in beliebige Stücke geschnitten oder mit Formen ausgestochen, auf einem mit Mehl bestreuten Blech schön gebacken und hernach gut glacirt oder nur mit Eierschnee, worunter Zucker vermischt ist, bestrichen und wieder getrocknet.

1376. Mürber Hefenteig zu verschiedenen
Kaffee- oder Theebrod.

Drei Pfund ($1\frac{1}{2}$ Kilo) sehr feines Mehl wird in eine Schüssel genommen, mit 3 bis 4 Löffel voll Hefen und einem Schoppen ($\frac{3}{8}$ Liter) warmer Milch ein Vorteig gemacht