

lends im Ofen (abtrocknen). Runde Zwiebaffe zu machen nimm 3 Längen Teig, theile ihn mit der Hand, würke ihn aus, drücke ihn breit und lege ihn über einander. Wann er die Gare hat; so verfährt man, wie bei den vorigen gesagt ist. Weil der Zucker leicht schwarz wird, darf der Ofen nicht zu heiß seyn. In den Teig kann man auch fein zerriebene Zitronenschale, Mandeln, gestoßene Kardamomen, Anis u. dgl. nehmen. — Dieser Zwiebaff dauert über ein Jahr. Lüben in Schlesien, Leipzig, Dresden, Torgau, Merseburg, Weißenfels versenden viel von ihrem Zwiebaff.

Fünftes Hauptstück.

Anweisung zur Oblatenbäckerei.

Oblaten, an manchen Orten Anblaten genannt, heißen die sehr dünnen Blätter, die von einem ganz dünnen Teige von fein gesiebttem Weizenmehle zwischen zwei dünnen eisernen Platten gebakken werden.

Der Name Oblaten kommt aus dem Lateinischen und heißt Dargebotnes, weil die ersten Christen bei der Feier der Liebesmahl jeder sein Brot mitbrachten, und, da das gewöhnliche dünne Brotkuchen waren; so bediente man sich später einer Art von Oblaten, auch bei der Feier des Abendmahls in der Gemeine, zur Erinnerung des Brotbrechens des Heilandes bei der Einsetzung des Gedächtnismahles seiner Leiden und seines Todes; daher sie in diesem Sinne auch das Brot beim Abendmahl genannt werden; so wie auch Hostie. Die großen werden bei den katholischen Priestermeßen ge-