

Hobelschaitten zu machen.

Nimm ein halbes Pfund Mandel/ ein Bierling stoß groblecht / vnd den andern Bierling schneid klein gestüfflet / gieß etlich Tröpffl Wasser daran / vnd gestossenen Zucker so vil daß süß wird / schneid ganz vkereckete Fleckel von Oblat / schmiere es darauff so dick als ein Messer-Rucken / du must Lemonschäller auch darunter mischen / laß bachen daß es ein wenig braun wird / überstreichs mit Eiß / laß wider bachen / daß das Eiß wol außgezogen ist.

Springerl zu machen.

Nimm ein Pfund Zucker / stoß vnd sähe ihn / nimb 24. Loth Mehl / vnd misch darunter / nimb Zimmet / Nägel / Muscatnuß / vnd Lemonschäller / schneids so klein als du kanst / mische es auch darunter / machs an mit Ahrklar / vnd Lemonsafft / mach den Taig so dick als du kanst / knöt ihn wol ab / walck ihn wol auß / am dünnsten wie ein Papier / truck auff einer Senten den Model / laß ein baar Stund stehen / darnach bachs Semmelbraun / laß kühl werden / überstreichs mit einem Eiß / leg es wider in die Torten-Pfannen / daß das Eiß Blatern gibt / laß kühl werden.

Das