

dazu, und würgt einen Zaig daraus, der etwas leichter als ein Buttersaig ist. Wenn er einmal überschlagen worden ist, wället man ihn nicht gar eines Fingers dick aus, schneidet Fingers lange und Fingers breite Stücklein davon, bakt sie im Schmalz gelb, und überstreut sie nach dem Backen mit Zucker und Zimmet.

Gebäckene große Rosinen (Zibeben).

Man setzt sie mit einem Glas Wasser und einem Glas Wein zu. Sind sie weich und ein wenig erkaltet, so werden 8 bis 10 auch noch mehr Zibeben, wenn sie nicht groß sind, an einen Faden angehängt, sobald sie alle beisammen sind, in dem bey den Apfelschuizen angezeigten Zaig sammt dem Faden umgekehrt, der Länge nach in heißes Schmalz eingelegt, gelb gebacken, aus dem Schmalz auf eingeschnittenes Brod gelegt, nach dem Ablafen die Fäden davon gethan, und die Zibeben mit Zucker und Zimmet überstreut.

Gebäckene Mandeln.

Ein halbes Pfund geschälte und klein gestoßene Mandeln, ein halbes Pfund geseibten Zucker, ein halbes Pfund feines Mehl und die abgeriebene Schale von einer Zitrone, dieß alles wird mit 2 Ethern unter einander gemacht, der Zaig auf ein Brett genommen, nicht gar eines Fingers dick ausgewället, und mit dem Mandel-Mödelein ausgestochen. Hat man kein solches Mödelein, so können es auch kleine Weinbäckes-Formen seyn. Dann werden die ausgestochenen Stücklein im Schmalz gelb gebacken, und noch warm mit Zucker und Zimmet bestreut.

Noch