

ßer seyn darf, als daß die Schneeballe Platz dar-
in hat, Schmalz heiß, faßt mit dem Kochlöffel-
stiel den einen durchgeschnittenen Riemen, läßt
den andern liegen, faßt den dritten wieder, und
macht so fort, bis alle gefaßt sind, legt sie dann
mit dem Stiel in's Schmalz ein, und breitet sie
mit demselben ein wenig auseinander, daß sie
breit werden, und es eine runde Kugel gibt, kehrt
sie hierauf sogleich um, damit sie nicht zu braun
werden. Sobald sie auf eingeschnittenem Brod
abgelaufen sind, werden sie mit Zucker überstreut.

Spiegelbrod.

Man schält ein Viertelpfund Mandeln, stoßt
sie zart, weicht das Innere von einem abgeriebe-
nen Kreuzerweck in Milch ein, rührt die Man-
deln nebst 4 Loth gestoßenem Zucker ein wenig mit
2 Eiern, den fest ausgedrückten Weck auch dar-
ein, und zuletzt etwas klein geschnittene Zitronen-
Schalen und etwas gestoßenen Zucker dazu, daß
die Masse in der Dicke wie ein Strauben-Taig
wird. Hierauf schneidet man von Oblaten vier-
eckigte Stücklein, legt auf die Mitte der geschnit-
tenen Oblaten eingemachte Himbeeren oder Kir-
schen, welche beyde Arten Früchte keinen Saft
haben dürfen, ein anderes Oblatenstücklein dar-
auf, faßt die Stücklein in der Mitte, tunkt sie
rings herum in die Masse, und backt sie im Schmalz
gelb. Im Backen muß man wohl Acht geben,
daß sie nicht braun werden, nachher überstreut
man sie mit Zucker. — Statt dieses Taigs kann
auch ein gebrühter Taig dazu genommen werden.

Strauben (Straubenz) von Wein.

Einen halben Schoppen Wein macht man mit
einem Stücklein Zucker siedend, schafft feines Mehl