verdünnet nach diesem erst den Taig vollends mit Wein, bis er wie ein dicker Flädleins-Taig ist, macht nun das Kofern-Eisen heiß, fährt jedesmal mit einer Speckschwarte stark darüber, backt die Kofern pünktlich, und krümmt sie über ein Wällholz.

Braune Lebkuchen.

Eine völlige halbe Maaß Honig wird in einer messingenen Pfanne über das Feuer gesetzt. So bald der Honig zu sieden anfängt, kommt ein halbes Pfund gestoßener Zucker darein, welches man so lang zusammen kochen läßt, daß, wenn ein Tropfen auf einen Teller kommt, derselbe trocken wird. Nun thut man an die Masse: ein halbes Pfund geschälte und überzwerch geschnittene Mandeln, ein halbes Glas Kirschengeist, ein paar Messerspitzen voll Pottasche, die Schale von 2 Zitronen, 2 Loth Zitronat, 4 Loth Pomeranzen-Schalen, diese 3 Stücke klein geschnitten, 2 Loth Zimmet, ein halbes Loth Nägelein, eine ganze Muskatnuß, ein Quint Kubeben, und eben so viel Kardemumen; alles Gewürz muß jedes besonders gröblicht gestoßen seyn. Gleich darauf rührt man, so lang der Honig noch etwas warm ist, so viel Mehl darein, bis es ein ganz starker Taig wird, nimmt ihn dann auf ein Brett, macht nach Belieben Lebkuchen daraus, probirt aber zuerst ein wenig Taig, ob er im Ofen nicht zerlauft. In diesem Fall wird noch etwas Mehl darein gewürgt, übrigens aber in der Wärme fortgemacht, daß der Taig nicht zu kalt wird. Die Bleche werden stark mit grobem Mehl bestreut, und die Lebkuchen darauf gelegt. Wenn sie gelb gebacken sind, kann man von Zuckerwasser ein Eis darüber machen, oder sie auch ohne Eis aufbehalten.

Sächsische Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek Dresden http://digital.slub-dresden.de/ppn330317717/541 gefördert von der Deutschen Forschungsgemeinschaft DFG