

Pfund Brod gehdrt, und schafft ihn nebst 6 Eßlöffeln voll dicker Bierhefen und einem halben Bierling (Würt. Meß, nicht Gewicht) Mehl stark in die Schnitz- oder Kugel-Masse. Sollte der Taig zu ring (dünn) seyn, so würgt man noch etwas mehr Mehl darein, und läßt ihn in dem Geschirr, bis er reif ist, macht dann nach Belieben Laiblein daraus, welche man wieder gehen läßt, und sie hierauf erst backt. Hieben ist aber zu bemerken, daß sie recht ausbacken müssen, und nicht zu bald aus dem Ofen kommen dürfen. Nach dem Backen können sie mit Zuckerwasser überfahren, oder so gelassen werden.

Anmerkung. Man kann statt des Brodtaigs vom Bäcker selbst einen Taig verfertigen. Hierzu nimmit man ein Viertel Simri Weißmehl in eine große Schüssel, rührt die Hälfte davon mit dem Saß von einer halben Maas Bierhefen und der zurückbehaltenen Schnitzbrühe an, läßt ihn reif werden, thut dann zuerst die Schnitze, dann die Rosinen und Mandeln darein, schafft ihn recht untereinander, daß er in der Dicke wie ein feiner Brodtaig wird, läßt ihn noch einmal bey gelinder Wärme gehen, und formirt dann erst Laiblein davon, und backt sie wie obengemeldet. Es können auch Zitronat, Pomegranenschalen, Vanille und Feigen nach Belieben dazu genommen werden. Letztere läßt man mit den Rosinen aufquellen, und schneidet sie darunter. Hauptsächlich ist aber zu bemerken, daß alles in gleicher Wärme und nichts zu kalt darunter kommt, weil sonst das Brod fest wird.

Schnitz- oder Kugelbrod auf andere Art.

Wenn von allem Gemeldeten nur der halbe Theil genommen worden ist, würgt man statt des Brodtaigs für 12 Kreuzer Weck-Taig und 4 Eßlöffel gute Bierhefen rechtschaffen darein, und läßt es reif werden, wället dann von gutem Weck (Weißbrod) oder mürbem Taig runde Kuchen, so groß ein Laiblein werden soll, thut von der