

ein leinenes Tuch, füllt es auf eine Flasche und versüßt es nach Belieben mit Zucker.

Blätter- oder Buttermteig. Unter ein Pfund Waizenmehl werden sechszehn Loth Butter in kleine Stückchen gebröckelt, alles gut durcheinander geknetet, ein Glas süßer Wein zugegossen, und nochmals dorb untereinander gemengt. Diesen Teig macht man an einem kalten Orte, weil er sonst nicht ganz fest wird und läßt ihn, wenn er fertig ist, eine Nacht hindurch an einem kühlen Orte oder im Keller stehen. Früh, wenn er gebraucht werden soll, wird er auf einem großen, vorher mit einem Wenig Mehle bestreuten, Kuchenbrette gemandelt, auf beiden Seiten wieder zusammengeschlagen und so noch 3 bis 4 Mal gemandelt, doch dabei mitunter dünn mit Mehl bestreut. Ist er zum letzten Male so dünn, daß er das ganze Kuchenbret bedeckt, aufgemandelt, so wird ein zweites Kuchenbret mit Papier, welches vorher mit Butter bestrichen worden, belegt, mit demselben auf den Kuchen gelegt und beide umgewendet, dann nimmt man das erste, nun oben liegende Kuchenbret ab, rollt einen Rand um den Kuchen, sticht mit einer Gabel hin und wieder hinein und bäckt ihn gelinde in einem Backofen.

Oder:

Unter ein Pfund weißes Mehl bröckelt man, in einem Asche, ein Viertelpfund wenig gesalzene Butter, gießt ein, in ein Glas Wein gequirktes Ei dazu, knetet den Teig recht durch, mandelt ihn dünn auf und schneidet ihn in sechs bis acht Stücken. Dann theilt man ein zweites Viertelpfund Butter in eben so viele