

zwei Pfund Butter, ein Knappes Nögel Weißbierhefen, ein Pfund große und ein Pfund kleine Rosinen, acht Loth länglich geschnittene Mandeln, einige Loth Zucker, einen kleinen Eßlöffel Salz und etwas gestoßene Muskatblumen nimmt. Diese Bestandtheile werden einen Tag vorher zurecht gemacht. Das Mehl wird nahe dem Ofen auf eine warme Stelle gesetzt; die kleinen Rosinen werden gewaschen, bis das Wasser hell abläuft, dann auf einer Serviette getrocknet, rein von allen fremdartigen Theilen, als Sandsteinen und dergleichen gelesen; die großen Rosinen werden gelesen, mit einem trocknen Tuche abgerieben, und unter die kleinen gemengt, so daß sie mit diesen über Nacht anquellen.

Drei Stunden vor der bestimmten Backzeit macht man den Teig ein, siebt zuerst das Mehl durch, thut drei Theile desselben in das zum Backen bestimmte Gefäß (Bactrog oder Mulde) macht in dessen Mitte eine Vertiefung, gießt in diese die Hefen, welche kalt sein müssen, vermengt sie mit etwas Mehl, macht eine zweite Vertiefung in dasselbe, gießt in diese die so warm gemachte Milch, daß sie in einem Glase ans Auge gehalten gelitten werden kann, und vermengt auch diese, wie früher die Hefen mit etwas Mehl. Hierauf wird beides gut durcheinander gearbeitet, die zuvor zerlassene, von dem Bodensatz abgegossene Butter, die Rosinen, Mandeln, der Zitronat und alles Uebrige über den Teig geschüttet, mit dem übrigen Mehle das Ganze so lange gut durcheinander gearbeitet, bis sich der Teig von den Händen zu lösen anfängt, derselbe in