

**Der Lebzeltner.**  
(Pfeffertüchler.)

Der Lebzücker, oder, wie er an andern Orten heißt, der Lebzeltner, Pfeffertüchler, versteht die Kunst, aus Mehl, Sirup und Honig den allgemein bekannten und beliebten Pfeffertüch zu baden. Um sie recht schmackhaft zu machen, mengt er auch Gewürze unter den Teig der Pfeffertüch, sie mögen nun aus Roggen- oder Weizenmehl gebaden werden. Den Sirup sowohl als den Honig siedet der Lebzeltner i. in einem Kessel z., der gemeinlich eingemauert, und von Kupfer, oft auch mit Handhaben versehen ist, um in den Ofen eingesetzt und ausgehoben werden zu können. Das Feuer, welches er hierbei untersühet, ist anfänglich schwach, und wird allmählig verstärkt; denn sonst würde der Honig und Sirup gar leicht überlaufen. Währendem Kochen schäumt er mit einem blechernen Löffel, der einen langen Stiel hat, die Unreinigkeiten ab, welche in einem Schäume aufbrausen. Der Honig und Sirup muß nun so lange kochen, bis er zähe oder so verdickt wird, daß man ihn mit einem Löffel ziehen kann. Hierauf läßt ihn der Pfeffertüchler in einen Backtrog fließen, und ein wenig abkühlen, ehe er das Mehl hinzuthut; dieses ist theils Roggen- theils Weizenmehl, und wird vor dem Gebrauche auf das sorgfältigste gesiebt, und von allen Unreinigkeiten gesäubert. Dann rühret er das Mehl mit einem hölzernen Rührscheit in den Sirup oder Honig ein, und knetet den Teig mit den Händen fleißig durch, sticht ihn stückweise heraus, und läßt ihn etliche Tage auf einem Tische liegen. Sobald er ihn zu Kuchen verarbeiten will, bricht er ihn, und mengt, wo es seyn soll, sogleich das Gewürze darunter; alsdenn rollt er jedes Stück mit der Hand auf seinem Werkstische z., zerschneidet es wieder mit einem Messer nach dem Augenmaße, und dehnet es durch das Rollholz nach Gefallen aus, um ihm

**Pistor dulciarius.**

Dulciarius pistor s. libarius, nam & hoc nomine appellatur quibusdam locis, coquendorum e farina, sirupo ac melle panum dulciorum & vulgo notissimorum & in deliciis habitorum artem callet. Istos ut sapidissimos reddat, massæ, unde conficit placentas mellitas, immiscet aromata quaedam, sive illae pisanur e filiginis, sive e tritici polline. Ad sirupum & mel quod attinet, dulciarius ista decoquit in ahero quodam cupreo, quod muro cinctum plerumque est, sed saepius quoque manubriatum, ut commode inferi furno possit, eximique inde. Quem hac occasione furno subdit ignem, primo debilis est, at sensim vires acquirit appositis lignis; non enim adhibita hac cautione facile effunderetur mel sirupusque. Intercoquendum despumat dulciarius, quae ad spumae instar effervescunt, sordes ope cochlearis e lamina confecti manubrioque longiori instructi. Necessario autem mel ac sirupus tantisper coquitur, dum ita condensetur, ut cochleari adhaereat, huiusque ope duci queat. Dulciarius deinde illum derivat in macram, & ante frigefieri patitur, quam farinam ei addat; ea e farre partim, partim e tritico parata summa cum diligentia ante usum cernitur, purgaturque ab fordibus cunctis. Tum spatha lignea intercit farinam in sirupum vel mel, subigitque massam manuum ministerio sedulo ac frustatim eam dissectam eximit; quo facto haec aliquot per dies in mensa quadam jacet. Placentarum formam inducere illi quamprimum cupit, comminuit eam, statimque, cum opus videtur, aromata isti commiscet: singula porro frusta convolvit in mensa, ubi opus facere consuevit, manu sua, iterumque, quantum oculis conjectare li-

**Le Pâtissier.**

On nomme pâtissier celui qui avec de la farine, du sirop, & du miel fait ces masse-pains si connus, & si délicieux. Pour leur donner ce goût exquis, il y mêle certaines aromates. Quant au sirop, & au miel, il le fait cuire ou dans un vase d'airain enchassé dans le mur, ou plus souvent encore dans une casserole emanchée qui se place au feu, & s'en retire avec assistance. Dans cette operation le pâtissier debute par un petit feu qu'il nourrit insensiblement; sans cette precaution il verroit bientôt partir & son miel, & son sirop. Pendant la cuisson il a soin d'écumer le vase avec une grande cuiller de fer blanc. Cette cuisson doit être continuée jusqu'à ce que le miel, & le sirop acquiescent de consistance pour s'attacher à la cuiller, & s'écouler. Alors le pâtissier le fait couler dans la huche, & le laisse refroidir avant d'y mêler la farine, qui doit être bien préparée, moitié frogment, & bien purgée de toute ordure. Ensuite prenant une spatule de bois le pâtissier mêle la farine avec le sirop, pétrit exactement la masse avec les mains, la rompt par morceaux, & la met sur une table, où elle reste quelques jours. Quand il veut former ses masse-pains, il rompt derechef la pâte, y mêle des aromates s'il le trouve bon; roule ensuite de la main chaque morceau sur sa table de travail, & cela autant qu'il le juge à propos; après quoi les ayant decoupez par portions, il appllant celles-ci à volonté par le moyen du cylindre, afin de donner à ses masse-pains l'épaisseur qui leur convient. Pour empêcher que la pâte ne s'attache à la table il en poudre l'une, & l'autre, tout en travaillant de fine farine. Enfin il imprime ses figures comme de coutume, avec des modeles de bois, dont

**Il Confortinajo, e Pasticciere.**

Chiamasi confortinajo, e pasticciere quegli che con farina sciropo, e mele forma marzapani, e ciambelle che sono sì note. Per dar loro un sapore delizioso vi si mescolano degli aromati, ed allora si chiamano anche confortini. Il mele, e lo sciropo li fa cuocere in un caldarone incastato nel muro, e spesso anche in una padella che si pone con assente. Dans cette operation le pâtissier debute par un petit feu qu'il nourrit insensiblement; sans cette precaution il verroit bientôt partir & son miel, & son sirop. Pendant la cuisson il a soin d'écumer le vase avec une grande cuiller de fer blanc. Cette cuisson doit être continuée jusqu'à ce que le miel, & le sirop acquiescent de consistance pour s'attacher à la cuiller, & s'écouler. Alors le pâtissier le fait couler dans la huche, & le laisse refroidir avant d'y mêler la farine, qui doit être bien préparée, moitié frogment, & bien purgée de toute ordure. Ensuite prenant une spatule de bois le pâtissier mêle la farine avec le sirop, pétrit exactement la masse avec les mains, la rompt par morceaux, & la met sur une table, où elle reste quelques jours. Quand il veut former ses masse-pains, il rompt derechef la pâte, y mêle des aromates s'il le trouve bon; roule ensuite de la main chaque morceau sur sa table de travail, & cela autant qu'il le juge à propos; après quoi les ayant decoupez par portions, il appllant celles-ci à volonté par le moyen du cylindre, afin de donner à ses masse-pains l'épaisseur qui leur convient. Pour empêcher que la pâte ne s'attache à la table il en poudre l'une, & l'autre, tout en travaillant de fine farine. Enfin il imprime ses figures comme de coutume, avec des modeles de bois, dont

die erforderliche Dicke zu geben. Um das Ankleben zu verhüten, wird nicht nur unter den Teig, sondern auch auf den Werkstück Mehl gestreuet, und der Teig zuletzt gemeinlich in hölzerne Formen 4., deren er viele im Vorrath hat, eingebrückt. Diese Formen sind von unterschiedener Größe und Gestalt, je nachdem die Kuchen gebacken werden sollen, und eigene Formschneider arbeiten sie alle vertieft aus; mancher Pfefferküchler macht sich auch solche Formen selbst, wenn er Zeit und Geschicklichkeit dazu hat. Die ausgewürkten Pfefferküchen schiebet er auf untergelegtem Papier in den Backofen 5., und trocknet einige Arten derselben bei dieser Ofenhitze auf einem Gestelle von Brettern 6. Zu den Pfefferkuchenbildern 7. nimt er den schlechtesten Teig, dem er aber noch einiges Ansehen durch das Erbsenmehl zu geben weiß. Die Lebzeltten der schlechtesten Art werden auch aus dem Bildteige gebacken, und nachher, so wie die bessern Sorten, zu Duzenden in besondere Pakete 8. von Papier gewickelt, zur Besetzung auswärtiger Märkte in Kisten 9. gethan, und den Lebkücheln seit geboten. Der Pfefferküchler bädet auch aus dem Mehlweißen Teige mancherlei Waaren, Pfeffernüsse, und dergleichen, und giebt ihnen durch Zusatz der Gewürze einen angenehmen Geschmack. Die berühmtesten Pfefferkuchen werden in Nürnberg, Bremen und Thorn gemacht, und sind theils weiß, theils braun.

et, cultro dissecta explanat, prout visum est ipsi, cylindri opera, ut, quae opus est, spilitatem illis conciliet. Ea vero ne adhaerescant mensae, & massae, & mensa, ubi opus sit, farina conspergitur, postremoque, ut solet, massa typis ligneis, quos multos in promptu habet, imprimitur. Differunt inter se hi typi cum magnitudine, tum figura, pro placentiarum, quas pinere jubetur dulciarius, mellitarum ratione; formas itas elaborat schematum sculptor ad unam omnes concavas. Non desunt autem, qui sibi ipsi exsculpant ejusmodi modulos, dulciarii, ubi videlicet & artem hanc callent, & otium ipsis suppetit. Placentiae mellitae caeque subactae charta subdita ingeruntur in furnum a dulciario; quaedam vero illarum species super pluteis dispositae panduntur ad hunc furni aetum; aliae, figuras quasdam prae se ferentes, conficiuntur e massa vilissima, at pisorum farina quodammodo ornata. Infimae fortis panes mellitos parat dulciarius e massa supradicta, eosque ut & placentas melioris conditionis, per decadas fasciculis chartaceis involutos cistisque conditos, transfert ad exterorum nundinas venum exponendos delicatulis. Pinere quoque solet e massa purioris farinae merces vari generis, pastillos piperatos rel., inducens illis laporem gratissimum aromatum ope. Lautissima liba mellita conficiuntur a Norimbergensibus, Bremenibus Thorunienibusque, candida partim, partim fusca.

il a une quantité à la main. Ces modeles different de forme, & de grandeur pour pouvoir s'accommoder aux differens gouts des amateurs. Toutes les formes sont concaves, & de la main du sculpteur. Il n'est pas rare cependant de voir le patissier lui même les travailler, si le tems, & l'adresse ne lui manquent pas. Ses masse-pains préparés, il les met au four les uns arrangés sur des feuilles de papier, les autres sur des tablettes. Il en fait aussi d'une matiere plus commune, dont les uns sont ornés de diverses figures, & les autres conspersés de farine de pois. Tous ces masse-pains tant ceux de la premiere que de la derniere condition, le patissier les enveloppe de papier, les arrange dans des caisses, & les transporte aux foires étrangères pour être vendus aux partisans de cetttes petites delicatesses. Avec la fleur de farine il fait aussi différentes petites marchandises, telles que des pastilles, au quelles le poivre, & les aromates donnent un gout très piquant. Les meilleurs masse-pains se font à Norimberg, à Breme & à Thorn; on y en trouve de blancs, d'autre d'une couleur obscure.

già la sua forma, con modelli di legno che ha pronti. Tali modelli variano nella figura per adattarsi ai diversi gusti dei vogliosi. Sono fabbricati dallo scultore, e tutti concavi. Qualche volta però, quando il patissiere ha tempo li lavora da per se. Quando ha terminato il confortinajo i suoi confortini li mette in forno alcuni sopra fogli di carta, ed altri sopra assicelle. Ne fa altresì di materia più nota; alcuni fregiati con figurine, ed altri aspersi di farina di ceci. Tutta questa roba golosa viene messa in cartocci, situata in cassette, e mandata alle Fiere per vendere ai ghiotti di tal genere di delicatezze. Con fiore di farina lavora parimenti diverse picciole mercanzuole e sono le pastiglie, ed i confortini, a cui il pepe, e li aromati recano un gusto assai forte. I migliori confortiui si fanno a Norimberga, a Breme, e a Torne. Ve ne sono di bianchi, ed altri di colore oscuro.

