

## Geschobene Bögen.

Nimm 1 Pfd. blattelt geschnittene Mandeln, 1 Pfd. Zucker, von 3 Ethern die Klar, die Schäl-  
ler von einem Limont, und von einem den Saft,  
rühre ein Eis, die Mandel hinein, schmier ein  
Blattel mit Wax, streiche die Mandel Hand  
breit auf, du mußt es nach Art der Krapsen  
aufstrecken; wenn sie g schoben sind, streue Zu-  
cker darauf, daß es ein Eis bekommt, backe sie,  
und wenn sie gebacken sind, wie die Mandelbö-  
gen, so blege sie über einen Radelwalker; sind  
fertig.

## Mandelzelteln.

Nimm 1/4 Pfund Mandeln, 1/4 Pfund ges-  
fähten Zucker, und etliche Tropfen Limontsaft,  
von 2 Eyerklar den Schnee, stosse es so lang,  
bis es vom Löffel fällt, nihms heraus, und wale  
ke es Messerrucken dick aus, fülle Ma molat hin-  
ein, leg wieder ein Bagel darauf, backe es schön,  
wenn sie gebacken sind, mache ein weißes E S dar-  
auf, trockne sie; so sind sie fertig.

## Germ = Strauben.

Nimm 18 Loth Mehl in ein Häserl, 12 gan-  
ze Eyer, 2 Dotter, 2 Löffel voll Germ, etwas  
mehr

mehr, als ein halbes Sittel Milch,  $\frac{1}{2}$  Loth Schmalz in die Milch, salze und mache den Teig an, setze das Schmalz gleich auf das Feuer, denn der Teig ist gleich gegangen, das Schmalz aber muß heiß werden; backe sie heraus, so sind sie fertig.

### Mark = Mandeln.

Nimm  $\frac{1}{2}$  Pfund geröste, und klein gestoffene Mandeln,  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker, bißle es unt r einander ab; schlag in ein Häferl 5 ganze Eyer, und 9 Dotter, schlage es wohl ab, u d rühre es unter die Mandeln nach und nach, rühre es eine ganze Stunde, nimm ein Viertel Pfund Zitronad,  $\frac{1}{4}$  Pfd. Mark, gewirfelt geschnitten, die Mandel mit Butteiteig ausgefütert, fülle es voll an; und backe sie schön.

### Zwieback zu machen.

Nimm 16 Eyer, 1 Pfd. gefähten Zucker, rühre es auf einer Seite eine Stund, nimm 1 Pfd. Mehl, und rühre es untereinander, doch nur so viel, daß es durch einander kömmt, nimm demnach Elmontschäller, Anis, Fentfel; backe es schön, so ist es fertig.