

durchsichtig sind, laß sie in einen Weidling über Nacht stehen, seihe sie durch ein Nudelsieb ab, und laß den Zucker sieden, thue den Zucker so bald er siedet von Feuer, und wenn er gesulzt ist, thue die Marillen darein, laß sieden bis es sich wieder sulzet, laß sie sonach in einen Weidling über Nacht stehen, und seihe sie wieder ab, setze den Zucker auf die Glut, laß ihn sieden bis er gesulzt ist, thue die Marillen darein, setze es auf die Glut, laß sie nur so lang darin, bis sie warm sind, laß sie in einen Weidling abkühlen, mache sodann das Glas warm, richte die Marillen schön darein, und giesse den Zucker darauf, daß er gleich neben den Marillen dahergehet, laß sie 3 Tage stehen, den übrigen Zucker aber siede, und gieß ihn darauf.

Germküpfel.

Nimm 12 Loth gut und schön abgewäsferten Butter, 2 ganze Eyer, und 4 Döbter, 2 Löffel voll Germ, 1 Seitel Obers, mache den Teig, wie den Butterteig mit 10 Loth Mehl, walke ihn schön dün aus, mache dreneckigte Fleckerln daraus, fülle Eingemachtes hinein, rolle es zusammen, und lege es aufs Papier, laß gehen, schlag weiße Eier ab,
be

bestreiche sie, streue groben Zucker darauf,
und backe sie schön kühl.

Semmelbrösel = Wandeln.

Nimm $\frac{1}{4}$ Pf. Zucker in ein Häfen, schlag
4 ganze Eyer und 4 Dotter darein, rühre es
ein halbe Stund lang, daß es schön dick wird,
nimm 2 Loth Bistazn, schneide sie klein, nimm
die Schäller von einem Limoni, wie auch 4 Loth
Semmelbrösel auf die legt dazu, schmier die
Wandel mit Butter, und fülle sie nicht voll
an, schön kühl gebacken, so sind sie fertig.

Berg = Torten.

Nimm 1 Pf geschwülte Mandeln, schnei-
de sie klein, schneide einen halben Viertel
Zibronad darunter, die Schäller von einem
Limoni, nimm Alkermes, fülle es an, ein halb
Loth Zimmet $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, schlag ein ganzes
Ey, und ein Dotter darein, rühre es durch
einander, nimm ein Berg = Blattel mit Oblat
belegt, streiche den Teig darauf, lege den
Reif herum, es muß aber unter sich höher,
als oben seyn, schön kühl gebacken, und als
leerhand Eis darauf gemacht.

Spieß