

Mandelteig.

Nhm Mandeln so viel du willst, wische sie mit einem Tuch ab, kosse sie fein, nhm mehr, als die Hälfte Zucker, stoß ihn dazu, und schlag Eyerbötter, Limonenschäler, Gewürz dazu, mache Ringeln oder Stangeln daraus, anstatt Mehl nhm Zucker zum Ausmachen; schön kühl gebaden, so sind sie fertig.

NB. Von geschälten Mandeln kann man es auch machen, nur daß man Pagel daraus macht, und das Gewürz ausbleibt, in die Mitte ein Stückel Zitronad oder Bettsel, bestreue es mit Zucker, und backe es schön kühl; so ist es fertig.

Kapselbiskoten.

Nhm von 10 Eiern den Schnee, die Döster hinein, nhm 6 Loth gefähten Zucker, und 1 Loth Mehl, wenn dies wohl zerrührt ist, gieb Geschmack nach Belieben, fülle die Kapseln gleich voll an, backe sie schön kühl; so sind sie fertig.

Pommerische Würste.

Nhm 6 Pfd. von mittleren Schwanzfleisch, vom Steich und Bauch, das gut unterspicket ist,
 sie

siede es nicht gar zu weich, und schneide die Haut sauber weg, schneide das Fleisch gewürfelt von der Suppe, wo das Fleisch gesotten, nim 2 oder 3. Schöpfköffel voll warm in das Fleisch, 1/2 Maß schweinerneß Blut, das aber nicht verfälcht ist, als warmer durch ein Sieb hineingelassen, salze es, gieß Ingwer, Pfeffer, Nägerln, Muskatblüh, Basilikum, Körbelkraut, Mertron, dazu, nim Plunzengedärme, und binde sie so lang, als du sie haben willst, fülle sie, laß Wasser, oder Suppen sieden, leg sie hinein, und laß sachte sieden, wenn sie gesotten sind nim sie heraus, laß kühlen, und hänge sie in die Selchkammer 4 Tage lang, so sind sie fertig.

Pommerische Gänse zu machen.

Die Gänse werden trocken geryst, sauber abgeklaubt, schneide sie auf den Rücken auf, löse die Veiner sauber ab, mische auf 8 Gänse 4 Loth Saliter unter das Salz, salze es ein, aber nicht gar zu viel, lege sie in ein Schaffel zusammen, und wohl geschwert, laß sie 8 oder 10 Tag liegen, schlag sie sodann in ein sauberes Tuch ein, und in die Selchkammer 8 Tag lang aufgehängt; sind fertig.