

1) ~~et l'original~~

Original - AH 85, 282-283

123

[18. Jh.]

A

"RECEPT FUER LAEKERLEIN"

"2 Tischbecher Hönig

1/2 lb. Zucker, Muss rein gestossen und durch ein Sib gesiblet sein

2 Lot Zimmet

2 Lot Ingwer

1 1/2 Lot Muscatnuss

1 quintli Negeli

1 quintli Muscatbluest

} Dises gewürz muss alles zimlich grob gestossen sein, dass es durch ein pfefferpfannen durch zuotriben

Werdend volgendor gestalten zuobereitet[:]

Erstlich nimpt man das Hönig und Lasst in einer Mössenen pfanen ein wenig seiden, darnach nimpt man den schaum oben ab und schüt den Zucker darein und laset ihn wol darein vergehen, alsdann thuot man auch das gwürz darein und lasts wol darin erwarmen aber nit Sieden, nach disem Mengt man es mit dem besten weiss mähl algemacht bis es anfangt dicken, doch muss man den teig imer mit der Kellen ob dem feüer herumb rühren damit er nit anbrenne und wol gemischt werde, wann nun der teig dik genuog so nimpt man ihn us der pfanen und macht gleich also warm die lekerlein, dann wann der teig erkaltet wird er so hart dass er springt wie glas, wann hernach die Lekerlein bachen und noch warm thut man ein paar Löffel Roswasser und ein wenig Zucker in ein Becher und bestreichts also warm wann sy us dem offen komend mit einem Beeseli. Diese Lekerlein müessend uff eisenen Blächen gebachen die bläch aber wol und wenigst eines messer rukens dik mit mähl uberstroüwt werden."

AH 85, 284 - Blatt 284^v leer