

## 11. Wafflen.

Man nimmt gute, süße Nidlen, wie zum Stoßen, und schwingt sie mit dem Beseli, bis sie dick ist, rührt Semmelmehl darein, bis der Teig die Dicke eines gekochten Mehlabreies hat; und Zucker oder Salz dazu. Dann wird das Waffel-Eisen warm gemacht, mit Speckschwarte oder süßer Butter wohl bestrichen und ein Löffel von dem Teig auf das Eisen gethan, der Länge nach verzogen, das Eisen zusammengehalten, und im Feuer gebacken. Ist die Waffel auf beiden Seiten schön gelb, so wird sie mit Sorgfalt aus dem Eisen genommen und an der Wärme behalten und keine über die andere gelegt, bis man sie auftragen will. Das Eisen muß öfters bestrichen werden.

## 12. Kaffee-Wafflen.

Man rührt  $\frac{1}{4}$  Pfund gestoßenen Zucker,  $\frac{1}{4}$  Pfund Mehl,  $\frac{1}{8}$  Pfd. frische Butter, die geschmolzen wird, zwei Eier und einen Löffel voll schön gerösteten und fein gesiebten Kaffee, untereinander und gießt nach und nach Nidlen darein, bis der Teig zart und so dick ist, daß er sich in die Länge zieht, wenn man ihn aus dem Löffel gießt; er muß wohl geklopft werden. Alsdann wird das Waffel-Eisen aufs Feuer gethan, inwendig auf beiden Seiten mit frischer Butter angestrichen, und wenn es warm ist, gießt man einen Löffel voll von dem Teig darauf, drückt das Eisen zu und legt es aufs Feuer; sind sie auf der einen Seite schön gelb, so wird das Eisen auf die andere Seite gewendet; sind sie gebacken, so werden sie an der Wärme behalten und nicht auf einander gelegt, bis man sie aufträgt. Das Eisen muß während dem Backen von Zeit zu Zeit mit frischer Butter bestrichen werden.

---