

läßt sie kalt werden, schneidet sie zu Schnitten, und röstet sie wieder im Ofen.

Sächsisches Brod.

Man nimmt ein halbes Viertelpfund (4 Loth) feines Mehl in eine große Schüssel, läßt es durchaus warm werden, rührt von dem innern Mehl ein Taiglein von 4 Eßlöffeln voll guter Bierhefen und einem Schoppen warmer Milch an, läßt es gehen, und macht 3 Viertelpfund frische Butter in einem reinen Geschirr warm. Sobald der Taig gegangen ist, thut man 2 ganze Eyer und von 2 andern das Gelbe, 4 Loth gestiebten Zucker, und zuletzt noch ein halbes Loth Salz in den reifen Taig, und klopft denselben so lang, bis er sich von dem Löffel schält. Noch besser ist es, wenn der Taig mit der Hand geschafft wird, und sich davon losschält. Hierauf nimmt man ein Viertelpfund große und eben so viel kleine Rosinen, beyde Sorten zuvor gehörig verlesen und sauber gewaschen, nebst einem Viertelpfund geschälter und länglicht grob geschnittener Mandeln auch zu dem Taig, schafft dieß vollends hinein, bestreicht 2 Bogen Papier mit Butter, macht zwey lange Laiblein von dem Taig, und läßt sie bey gelinder Wärme gehen. Wenn sie reif sind, werden sie mit einem Ey bestrichen, und in frischer Ofenhize gebacken.

Böhmisches Brod.

Zu einem Vierling (der vierte Theil eines Würtemb. Simri) feinem Mehl, welches zwey große Kuchen gibt, gehört der Satz von einem Schoppen Bierhefen, anderthalb Loth Salz, fünf Viertelpfund Butter, ein halbes Pfund Zucker, 8 ganze Eyer und von 8 andern nur das Gelbe,