

von einem großen Ey oder von 2 kleinen zu einem Schaum, thut ihn zum Uebrigen, rührt es auf einem gelinden Feuer, bis es so fein wie ein Brey ist, nicht zu dick und nicht zu dünn. Kochen darf es ja nicht, nur der Zucker muß zergehen. Dann setzt man's auf Papier, thut, wenn sie aufgesetzt sind, ein wenig Eingemachtes in die Mitte, und noch etwas von der Mandelmasse darüber, siebt etwas gestoßenen Zucker darauf, und bakt sie in einem nicht zu heißen Ofen.

#### Bitteres Mandelbrod.

Man schält ein Viertelpfund bittere und eben so viel süsse Mandeln, trocknet sie mit einem Tuch ab, stoßt sie mit 2 Eyerweiß ganz fein, siebt ein Pfund gestoßenen Zucker, nimmt von den gestoßenen Mandeln wieder einen Löffel voll in den Mörsel, etwas von dem gesiebten Zucker dazu, stoßt dieß abermal, und macht so fort, bis Zucker und Mandeln zusammen gestoßen sind, schlägt das Weiße von 4 Eiern zu Schaum, rührt das Gestoßene in einer Schüssel mit dem Schaum an, setzt kleine Häuflein davon mit einem Löffel auf weißes Papier, und bakt sie in einem nicht mehr heißen Ofen.

#### Eyer mit Zucker überzogen.

Von 8 hartgefottenen Eiern nimmt man das Gelbe heraus, thut ein Viertelpfund gestoßenen Zucker in eine messingene Pfanne, nimmt etliche Tropfen Pomeranzenblüth Wasser dazu, reibt eine Zitrone halb ab, mengt dieß und das Gelbe von den 8 Eiern recht untereinander, trocknet es auf schwachem Feuer im Zucker ein wenig, macht die Masse aus der Pfanne zu kleinen Kugeln, die  
nicht