

nicht gar so groß als ein gesottenes Eyer gelb seyn dürfen, siedet ein halbes Pfund Zucker mit einem Trinkglase Wasser nach langer Fäden Art, steckt die gemachten Eyer gelb an eine Gabel, kehrt sie in dem gekochten Zucker um, legt sie dann auf einen von weißem Drathe gefertigten Rost, und trocknet sie darauf. Sie werden als Confect gegeben.

Zuckerbrod.

Ein halbes Pfund geseibten Zucker rührt man in einem hohen Hasen stark mit 8 ganzen Eiern eine halbe Stunde, dann anderthalb Viertelpfund feines Mehl daran. Hat man eines Fingers lange und 2 Finger breite blecherne Formen, so werden solche mit Semmel-Mehl überstreut, und von der Masse halb voll eingefüllt, im Ermanglungsfall aber müssen die Formen von Papier gemacht werden. Die angegebene Portion kann ungefähr 32 Stücke geben. Ehe das Zuckerbrod in den Ofen kommt, nimmt man gestoßenen Zucker in ein Sieb, und überstreut sie damit.

Belgrader = Brod.

Man nimmt ein halbes Pfund geschälte und klein gewürfelt geschnittene Mandeln, ein halbes Pfund geseibten Zucker, eben so viel feines Mehl, 2 Messerspißen feine Pottasche, ein Loth grob gestoßenen Zimmet, ein Quint Nägelein, eine halbe Muskatnuß, die Schale von einer ganzen Zitronne, 2 Loth Zitronat, 2 Loth Pomeranzenschalen, schneidet die letztern 3 Stücke gröblich, rührt dieß alles mit 2 ganzen und 2 gelben Eiern untereinander zu einem Zaig, wället ihn 2 Messerrücken dick aus, schneidet eine Fingers lange und