

Wachs, wället die Masse eines starken Messers rüdens dick aus, sticht sie mit einer Form, welche hierbey gezeichnet ist,



aus, legt sie nicht zu dicht neben einander, und backt sie in einem nicht zu heißen Ofen gelb. Sie dürfen eine Stunde stehen, ehe sie gebacken werden.

Runde Sultanen.

Man wiegt 4 Eyer, siebt, so schwer diese sind, Zucker, rührt ihn mit den 4 Eyern eine halbe Stunde, und, wenn die Masse recht dick ist, ein Kaffee-Löfflein voll Muskatblüthe und drey Eyer schwer feines Mehl darunter, legt dann weißes Papier auf Bleche, setzt von der Masse runde Sultanen, aber nicht ganz nahe zusammen, darauf, überstreut diese gleich mit dem Zuckersieb, daß sie eine Glace oder einen Glanz bekommen, und backt sie in frischer Hitze. Wenn sie aus dem Ofen kommen, und nicht gern herabgehen, wird die untere (leze) Seite des Papiers vermittelst eines Pinsels mit frischem Wasser überfahren, und eben diese nasse Seite gegen das Feuer gehalten, alsdann gehen sie ohne Mühe ab.

Eine