

kleine überzwerche Schnitte darein, bestreicht sie mit Eyer gelb, und backt sie gelb. Sie werden wie das lange Zuckerbrod.

Kaiserbrod.

Ein halbes Pfund geseibter Zucker wird mit 2 ganzen und dem Gelben von 2 andern Eiern eine halbe Stunde gerührt, zuvor aber röstet man ein halbes Pfund geschälte und grob gewürfelt geschnittene Mandeln im Backofen gelb, rührt sie dann erst mit einem halben Pfund feinem Mehl in den Zucker, und schneidet die Schale von einer Zitrone darein. Wenn die Masse recht unter einander ist, nimmt man sie auf ein Brett, wället sie eines Messerrückens dick aus, schneidet 2 Finger breite und eines Fingers lange Stücklein davon, legt solche auf ein mit Mehl besäetes Blech, und backt sie gelb.

Langes Pomeranzenbrod.

Ein halbes Pfund geseibten Zucker rührt man mit 2 ganzen und 2 gelben Eiern eine Stunde, schneidet 2 Loth Zitronat, eben so viel Pomeranzenschalen und die Schale von einer Zitrone klein, rührt sie dann mit 18 Loth feinem Mehl in den Zucker, macht Fingers lange und Fingers dicke Wargeln aus der Masse, legt solche weitläufig auf ein mit Mehl bestreutes Blech, macht mit dem Messerrücken kleine Schnitten darüber, und backt sie langsam.

Pomeranzen-Rüchlein.

Man reibt die Schale von einer Pomeranze an einem Viertelpfund sehr feinem Zucker ab, schabt diesen Pomeranzenzucker ab, trocknet ihn, stoßt