

auf ein mit Butter bestrichenenes Papier, und läßt beyde liegen, bis die Fülle dazu gemacht ist. Zu dieser nimmt man 12 Loth geschälte Mandeln, stoßt die eine Hälfte gröblich, schneidet die andere länglich, thut die Schale von einer halben Citrone und 2 Loth Zitronat, beides klein geschnitten, unter die geschnittenen Mandeln, und läutert 12 Loth gestoßenen Zucker mit einem kleinen Glase Wasser, bis er hell ist. Sobald der Zucker ein wenig abgekühlt ist, rührt man zuerst die gestoßenen Mandeln darunter, nach diesem das Geschnittene nebst dem Saft von einer Citrone und etwas gestoßenem Zimmet, läßt es zusammen über dem Kohlfeuer unter langsamem Umrühren anziehen, bis es nicht mehr flüssig ist, läßt es auf einer Platte abkühlen, streicht es sodann auf den — auf das Papier gelegten Boden, legt den andern darüber, gibt ihm oben einen Ausschnitt, schneidet es neben mit dem Backrädchen ab, bestreicht die Torte, wenn sie recht reif ist, mit zerlassener Butter, überstreut sie mit grobgestoßenem Zucker, und bakt sie in frischer Ofenhitze.

## R u c h e n.

Ein süßer geriebener Taig zu Kuchen.

Das Gelbe von 3 Eiern und zwey Eßlöffeln voll gesiebtem Zucker verrührt man mit einem kleinen Trinkglase voll Wein in einer Schüssel, nimmt