koth schöne Sardellen, pust sie sauber, nimmt ben mittlern Grath heraus, rollt jede Sardelle auf, stellt sie auf einen Teller rings herum auf den Boden, legt von den geschnittenen Bricken einen Ring an den Sardellen herum, dann wieder Sars bellen, und schließt in der Mitte mit Bricken. hierauf hackt man ein wenig Petersilie, etwas Kappern und eine Zwiebel, jedes besonders, füllt, es in die aufgerollten Sardellen, macht ein wenig gutes Baumohl und Essig unter einander, und gießt es über den Salat.

## Torten.

Gewöhnliche Biscuit= (Bisquit=) Torte.

Ein halbes Pfund gestebter Zucker wird mit 6 ganzen und 6 gelben Epern eine Stunde gerührt, und von einer Zitrone das Gelbe am Zucker oder auf dem Reibeisen abgerieben. Wenn die Masse recht dick ist, rührt man das an der Zitrone Abgeriebene und anderthalb Viertelpfund vom fein= sten zuvor durch ein Haarsieb geriebenen Biscuits Mehl langsam darein, füllt sie in einen mit Buts! ter bestrichenen und mit Semmel : Mehl bestreus ten Model, und bringt sie gleich in den Backofen. Die kleinen glatten Model bestreicht und bestreut man niemals, sondern füllt die Masse nur ein, sie werden auf diese Art oder in papiernen Kap= seln hübscher. Wer die Eper nicht gern ganz mit dem Zucker rührt, kann von den 6 weissen einen Schaum schlagen. Wenn der Zucker mit ben