

mit 2 ganzen und 2 gelben Eiern eine Viertelstunde, thut 2 Loth Zitronat, eben so viel Pomeranzenschalen nebst der Schale von einer halben Zitrone, alles fein länglicht geschnitten, dazu, bestreicht nun ein langes oder rundes Blech mit Butter, legt doppelte Oblaten, welche vorher mit Eyerweiß zusammen geklebt, und zu einer beliebigen Form geschnitten sind, darauf, breitet die Mandel-Masse in der Mitte herum aus, daß es nebenherum 2 Finger breit leer bleibt, belegt sie mit eines halben Fingers dick geschnittenem Biscuit oder Zuckerbrod, bestreicht dieses mit eingemachten Früchten, feuchtet den leergelassenen Rand mit Eyerschaum an, daß er sich biegen läßt, und legt ihn neben an dem Biscuit herauf. Alsdann schneidet man 1 Viertelpfund geschälte Mandeln, etwas Zitronat, Pomeranzen- und Zitronenschalen fein länglicht, schlägt das Weiße von 2 Eiern zu einem Schaum, rührt ihn mit 6 Loth gesiebtem Zucker eine Zeitlang, thut das Geschnittene darunter, gießt es über die Torte, und backt sie in einem nicht zu heißen Ofen gelb.

Brod = Torte.

Man schält 3 Viertelpfund Mandeln, stoßt sie mit 3 Eiern zart, rührt sie und 1 Pfund gesiebten Zucker mit 10 ganzen und 12 gelben Eiern eine Stunde, reibt 6 Loth Brod von der obern Rinde, woran auch noch etwas Weiches ist, auf dem Reibeisen, feuchtet das Geriebene mit einem halben Tringlase altem Wein an, schneidet die Schale von einer Zitrone, 2 Loth Zitronat und 2 Loth Pomeranzenschalen klein, stößt für 6 Kreuzer Muskat-Blüthe, 1 halbes Loth Zimmet und 8 Nägelein zusammen gröblicht, und