

thut, sobald die Masse leicht gerührt ist, das angefeuchtete Brod nebst dem gestoßenen und geschnittenen, auch einem Zucker-Löfflein voll Anis darein. Wenn dieß alles wohl untereinander gerührt ist, wird die Masse in einen mit Butter bestrichenen und mit zart geriebenem Brod gestreuten Model eingefüllt, und langsam gebacken.

Diese Torte ist von geriebenem Brod besser als von gedörtem.

Geringe Art Brod = Torte.

Ein Stück schwarzes Brod wird in einem Ofen getrocknet, nachher fein gestoßen, und ein Viertelpfund davon mit einem Trinkglase voll gutem Wein angerührt. Alsdann rührt man ein halbes Pfund gesiebten Zucker, ein Viertelpfund geschälte und zart gestoßene Mandeln mit dem Gelben von 12 Eiern eine Viertelstunde, nimmt hierauf das angefeuchtete Brod dazu, schlägt das Weiße von 6 Eiern zu steifem Schaum, rührt ihn nebst einem halben Loth gestoßenen Zimmet, 12 gröblich gestoßenen Nägelein und einer abgeriebenen Zitronenschale an die gerührte Masse, füllt sie in einen halbpfundigen bestrichenen und mit Brod bestreuten Model, und backt sie in einem kühlen Ofen.

Erbsen = Torte.

Man setzt ein Mefle (den 16ten Theil eines Würtemb. Simri) Erbsen mit kaltem Wasser zu, kocht sie so lang, bis sie zu hülßen anfangen und ganz weich sind, schöpft die Hülßen ab, schüttet die Erbsen in eine Serviette, bindet sie zusammen, hängt sie über Nacht an einem warmen Ort auf, nimmt die Erbsen den andern Tag in einen