

Durchschlag, und treibt sie durch, bis man ein Pfund Mark hat, thut ein Pfund gesiebten Zucker dazu, rührt beydes in einem Hasen mit 24 Eyer gelb eine Stunde, das von einer Citrone Abgeriebene und 1 Loth gestoßenen Zimmet dar: ein, schlägt nach diesem 20 Eyerweiß zu Schaum, rührt ihn auch an die Masse, füllt sie in einen mit Butter bestrichenen und mit Semmel-Mehl gestreuten blechernen Tortenmodel, und läßt sie in einem nicht zu heißen Ofen langsam backen. — Die halbe Portion gibt eine halbpfündige blecherne Form voll und einige kleine dazu.

#### Torte von Zitronat.

In einer Zinnschüssel oder Kastrol läßt man ein halbes Pfund Butter zergehen, rührt 2 ganze Eyer und das Gelbe von 9 Ethern darein, thut ein Viertelpfund geschälte und mit süßem Rahm zart gestoßene Mandeln und eben so viel gestoßenen Zucker an das Gerührte, setzt dieß auf eine Kohlpfanne, rührt es so lang, bis es zu kochen anfängt, und thut noch 4 Loth zart geschnittenen Zitronat, nebst der auf dem Reibeisen abgeriebenen Schale von einer Citrone dazu. Wenn die Masse abgekühlt ist, wird ein Boden von gutem Buttersaig in ein zuvor bestrichenes und mit Semmel-Mehl bestreutes Potageblech gelegt, die Masse darein gefüllt, eine Hand voll geschälte und zart geschnittene Mandeln mit ein wenig gestoßenem Zucker vermengt, über die Torte gestreut, und diese in einem nicht allzuheißen Ofen gebacken.

#### Torte von gerührten Aepfeln.

7 bis 8 Borsdorfer-Aepfel werden geschält, zu ganz feinen Bröcklein geschnitten, diese mit