

hauptsächlich angemerkt werden, daß sie in keinen kupfernen Model eingeßüllt werden dürfen, sonst bleiben sie sitzen.

Reis-Torte.

Zu einer halbpfündigen Torte brüht man ein Viertelpfund verlesenen und sauber gewaschenen Reis mit siedendem Wasser, gießt das Wasser nach einer Viertelstunde wieder ab, einen Schoppen auch etwas mehr alten Wein daran, thut die klein geschnittene Schale von einer Zitrone, 6 Loth Zucker und ein halbes Loth gestoßenen Zimmet dazu, und setzt dieß über Nacht auf Kohlen. Ist der Reis den andern Tag nicht eingekocht und weich genug, so kann er noch auf schwache Kohlen gesetzt werden, bis er ganz dick ist. Von einem guten Butter- oder Weinbackes-Taig wird hierauf eine Torte aufgesetzt, die abgekühlte Reis-Masse darauf gestrichen, und eines kleinen Fingers dick ausgebreitet, ein Gitter von dem Taig darüber gemacht, neben in Schuppen ausgeschnitten, ein Strich von dem Buttersaig um das Gitter rund herum gelegt, mit einem Ey bestrichen, und in frischer Hitze gebacken. Wenn sie halb fertig ist, feuchtet man einen Eßlöffel voll gestoßenen Zucker mit Wasser an, und fährt mit einem in diesen Zucker getauchten Pinsel über die Torte. Sie bekommt davon einen Glanz, und wird nun vollends ausgebacken.

Reis-Torte auf andere Art.

Ein Viertelpfund Caroliner-Reis wird sauber gewaschen, mit siedendem Wasser abgebrüht, das selbe nach einer Viertelstunde abgegossen und in einer halben Maaß Milch gekocht, ohne darin zu rühren. Sobald er weich ist, wird er in ein Sieb