

geschnittene Schale, und von einer Zitrone das Mark, mengt alles unter einander, und läßt es über Nacht stehen. Den andern Tag wird von einem Butter- oder Weinbäckes-Taig ein ausgewällter Boden in ein rundes mit Butter bestrichenes und mit Semmel-Mehl bestreutes Kuchenblech gelegt, das Vermengte darauf gleich ausgeheilt, das Weiße von 5 Eiern zu einem steifen Schaum geschlagen, über die Fülle ausgebreitet, mit gestoßenem Zucker überstreut, und in einem nicht zu heißen Ofen gebacken.

#### Mark-Torte.

Zu einer Torte für 8 bis 9 Personen wird ein halbes Pfund Ochsenmark rein verlesen, das Harte von 2 Kreuzerwecken am Reibeisen abgerieben, das Innere in süße Milch eingeweicht, ein halbes Pfund geschälte und gröblich gestoßene Mandeln in eine Schüssel genommen, der eingeweichte Weck leicht ausgedrückt, und mit dem verlesenen Mark gehackt, das Gehackte nebst 6 Loth zerstoßenem Zucker und einem halben Kaffeelöffel Muskatblüthe auch zu den Mandeln gethan, dieß alles mit 9 Eiern eine Viertelstunde gerührt, von gutem Buttersaig ein 2 Messerrücken dick gewällter Boden in ein bestrichenes Potageblech bis an den halben Rand gelegt, die gerührte Masse darein gefüllt, eine Hand voll geriebenes Milch- oder sonst mürbes Brod mit Zucker und Zimmet vermengt, über die Torte gestreut, dieselbe gelb gebacken und warm zu Tisch gegeben.

#### Mark-Torte auf andere Art.

Ein halbes Pfund Mandeln wird geschält, und mit süßem Rahm fein gestoßen, die Rinde von 2 Kreuzerwecken abgerieben, das Innere in