

süße Milch eingeweicht, dann der ausgedrückte Weck mit einem Viertelpfund frischer Butter im Mörser gestoßen, dieß und das halbe Pfund Mandeln nebst 12 Loth gesiebtem Zucker in eine Schüssel genommen, anderthalb Viertelpfund sauber verlesenes und klein gehacktes Ochsenmark dazu gethan, mit 5 bis 6 ganzen Eyern und dem Gelben von 4 andern an die Masse gerührt, etwas Muskatblüthe darein, dann ein Potage- oder gewöhnliches Kuchen-Blech mit Butter bestrichen, mit Semmel-Mehl bestreut, das Blech mit gutem Buttersaig ausgelegt, das Angerührte darein gefüllt, eine Hand voll geriebenes Milch- oder sonst mürbes Brod mit etwas Zucker und Zimmet vermischt, dasselbe über die Torte gestreut, und solche in keiner schnellen Hitze gebacken.

Torte von frischen Himbeeren.

Zu einer mittlern Torte wird ein guter Butters- oder Weinbäckes-Saig von einem halben Pfund Butter gemacht, ein Boden nach der Größe der Torte ausgewählt, derselbe auf ein mit Mehl bestreutes Blech gelegt, der andere Saig auch gewählt, ein 2 Finger breiter Strich davon geschnitten, und um den ausgewählten Saig, welcher zuvor am Rand mit einem verklepperten Ey bestrichen werden muß, herum gelegt, dann eine halbe Maasß verlesene Himbeere in einer Schüssel mit 2 Händen voll Zucker und einem Kaffee-Löfflein Zimmet vermengt, die Torte damit 3 bis 4fach hoch belegt, neben mit einem Ey bestrichen, von dem übrigen Saig ein Gitter darauf gemacht, oben wieder bestrichen, in einer frischen Hitze gebacken, gleich warm mit Zucker überstreut, und zu Tisch gegeben.

(27 *)