

Schuppen ausgeschnitten, ein Viertelpfund geschälte und mit Rosenwasser gestoßene Mandeln nebst 4 Loth gestoßenem Zucker und 1 Quint Zimmet mit einem Ey und 6 Eßlöffeln voll süßem Rahm angerührt, und die Masse auf dem Boden des Buttertaigs ausgebreitet. Hierauf zupft man halb saure und halb schwarze Kirschen ab, legt sie dicht neben einander auf die Masse, verkleppert 6 Eyer stark mit einer Hand voll gestoßenem Zucker und einem halben Schoppen dickem süßem Rahm, gießt dieß über die Kirschen-Torte, und backt sie gelb.

#### Kirschen-Torte auf andere Art.

Zu einer Torte von einem halben Pfund Butter werden 1 Pfund saure und eben so viel süße schwarze Kirschen ausgesteint, in einer Kastrol oder messingenen Pfanne mit einem Viertelpfund Zucker, ohne etwas weiter daran zu thun, auf Kohlen langsam gekocht, und sobald sie eingekocht sind, nebst einem Quint gestoßenem Zimmet in ein Geschirr gethan. Den Abend zuvor verweilt man 2 Maaß gute Milch, theilt sie in 4 Häfen, stellt solche in den Keller, nimmt den andern Tag den aufgeworfenen Rahm ab, rührt ihn an die gekochten Kirschen, und setzt die Torte also auf. Der gefertigte Buttertaig wird zerschnitten und in 2 gleiche Theile gewällt, der eine Boden in der Größe eines kleinen Tellers ausgeschnitten, der andere nicht ausgeschnittene Theil auf ein Blech gelegt, neben von einem verklepperten Ey bestrichen, der ausgeschnittene Theil darauf gelegt, neben herum in Schuppen ausgeschnitten, oben wieder bestrichen, die Torte blind (leer) halb gebacken, dann erst mit den gekochten Kir-