

wöhnlich seyn, damit es besser hält. Die Torte kann man mit allen beliebigen Confituren zieren. Kommen kleine Ringe von einer Mandel-Masse darauf, so wird eine trockene Frucht darein gestellt, nebst diesem kann man auch geröstete Mandeln oder sonst kleine Backerey, und in deren Ermangelung Streu-Zucker (Draschee) nehmen. Am Rand wird die Torte mit kurzstieligen Früchten besteckt, und dann getrocknet. Sie kann etliche Tage aufbehalten werden.

Spanische Torte.

Für 6 bis 7 Personen schält man 20 Loth Mandeln, stoßt sie mit Zitronensaft zart, rührt ein halbes Pfund frische Butter, schlägt 10 Eyer gelb langsam darein, nimmt alsdann die gestoßenen Mandeln nebst anderthalb Viertelpfund gesiebtem Zucker dazu, schneidet die Schale von einer Citrone klein, stoßt ein halbes Loth Zimmt, eine ganze Muskatnuß, und 1 Quint Nägelein zart, rührt das Geschnittene und Gestoßene nebst 6 Loth Semmel-Mehl an die Masse, einen mit 6 Eyerweiß geschlagenen Scharm auch darein, füllt sie nun gleich in eine mit Butter bestrichene und mit Mutschel-Mehl bestreute blecherne Form, und läßt die Torte langsam im Ofen backen. Sie braucht eine kleine Stunde, bis sie fertig ist.

Sauerkraut einzumachen,

daß man allezeit eine Torte davon machen kann.

Zuerst nimmt man Sauerkraut aus der Stange, verliest es, und sucht nur das lange zarte heraus, wässert es acht Tage lang, und nimmt es jeden Tag mit der Hand heraus, wenn man es in ein anderes Wasser legt. Es muß eine irdene