

Viertelpfund Mandeln, schneidet solche nebst 2
 Loth Zitronat, eben so viel Pomeranzen-Schalen,
 und der Schale von einer halben Zitrone zart
 und länglicht, stoßt ein halbes Loth Zimmet und
 1 Quint Nägelein grob, drückt den eingeweichten
 Weck fest aus, dämpft ihn in anderthalb Viertel-
 pfund (12 Loth) frischer Butter, läßt ihn in ei-
 ner tiefen Schüssel erkalten, schlägt hierauf 6 bis
 7 Eyer daran, thut ein Viertelpfund gestoßenen
 Zucker dazu, rührt ihn nur eine Viertelstunde,
 dann das Geschnittene und das grob gestoßene Ge-
 würz darein, und 2 Pfund, auch mehr, abgezupfte
 Kirschen darunter. Hat man eine metallene oder
 eiserne Kachel, so wird ein Stücklein Schmalz darin
 heiß gemacht, eine Hand voll Semmel-Mehl dar-
 ein gethan, ein Deckel mit Kohlen darüber gesetzt,
 und langsam gebacken. Kommt aber der Kuchen
 in einen Backofen, so wird der Model stark mit
 Butter bestrichen, mit Semmel-Mehl gestreut,
 und die Masse darein gefüllt.

Gerührter Kirschenkuchen.

Man rührt 8 Eyer mit einem halben Pfund
 gesiebten Zucker eine halbe Stunde in einem Ha-
 fen, reibt 8 Loth Schwarz-Brod mit Brosamen
 und Rinde ab, feuchtet es mit ein paar Eßlöffeln
 voll Wein an, rührt dieß nebst einem Viertel-
 Pfund geschälter und klein gestoßener Mandeln
 noch eine Viertelstunde mit den Ethern, dann ein
 halbes Loth gestoßenen Zimmet, 2 Loth Zitronat,
 und die klein geschnittene Schale von einer halben
 Zitrone auch daran, bestreicht einen halbpfündigen
 Schnecken-Model dick mit einem Viertelpfund
 Butter, bestreut ihn stark mit geriebenem Brod,
 thut 2 Pfund abgezupfte Kirschen in die Masse,