

## Zimmet-Kuchen.

In ein Blech von mittlerer Größe legt man einen dünn ausgewälten Buttersaig, nimmt anderthalb Viertelpfund geschälte und grob gestoßene Mandeln, eben so viel gestoßenen Zucker und ein halbes Loth Zimmet in eine Schüssel, rührt dieß mit 10 Eßlöffeln voll gutem Rahm an, und breitet die Masse über den Kuchen aus. Ehe er in den Ofen kommt, wird er mit einem Messer gestupft, gelb aber langsam gebacken, doch so, daß er auch nicht ausdort.

## Zitronen-Kuchen.

Zwey hübsche Zitronen reibt man am Zucker ab, nimmt das Abgeriebene nebst einem Viertel-Pfund gesiebtem Zucker in eine Schüssel, rührt Hendes mit dem Gelben von 6 Eiern eine Viertelstunde, thut dann sechs gestoßene Zwieback oder 8 Makronen nebst ein wenig gestoßenem Zimmet dazu, schlägt das Weiße von 4 Eiern zu Schaum, drückt den Saft von 2 Zitronen aus, und rührt ihn mit dem Schaum unter die Masse. Hierauf wird von einem mürben Zucker-Saig ein dünner Boden gewället, ein Becken mit Butter bestrichen, mit Semmel-Mehl bestreut, der ausgewälte Boden darein gelegt, die Masse eingefüllt, und in einem nicht zu heißen Ofen gebacken. Wenn der Kuchen anfängt gelb zu werden, wird ein Bogen Papier darüber gelegt, damit er langsam backt. Der Zucker-Saig wird auf folgende Art verfertigt: Zu der oben bemerkten Portion nimmt man acht Loth Mehl, 4 Loth gesiebten Zucker, 4 Loth frische Butter, 4 Loth geschälte und zart gestoßene Mandeln, rührt dieß alles zusammen mit einem Ey an, knätet es zusammen, wället es einmal aus,