**SEKS KAKESORTER:**

**Brune Makroner** (s.17)

1 pd Mandler som ej maa Skolles men væl aftørres, og skaaren ganske fiine, Tag saa 1 pd Top Sukker og Stød ganske fiindt, og det maa Sigtes, og 1 lod Urter af hver sort til sammen, Tag saa 6 eller 5 Ægge hvider ligesom de ere storetil, og slaae dem vel i Frøe, Tag saa Urterne, og Sukkeret opi, og Rør væl aldt dette tilsammen, lad den saa steeges paa langsom Ild.

**Hiorte Tag** (s.77)

Tag 4 a 8 Æggeblommer, bra Sukker stødt Caneel, Cardemome, lidt Sød Fløde de kan og have viderne, af Æggene og ældt det i en Dæj mæd Meel, Ruld det ud og Skjær Tagger deri, og bag slet i afklaret Smør.

**Kaneel Kager** (s.19)

1 pd Meel 1 pd Sukker som skal være Tørret, 4 Æg med Viider, 1 Kop med Vand 1 lod Caneel ½ lod Cardemomer 3 a 4 Neliker, Ingefær saa stort som en Nød, æggene slaaes væl, siden kommer omskrevne deri, deri lades og alle slags Sylte Tøyer, naar dette er ud Rullet Trykkes de med Trykformer, og kan lægges Sukat ovenpaa, saa Steges de paa Papiir med langsom Ild.

**Krum Kager** (s.31)

Tag ½ pd Meel, ½ pd afklaret Smør, 1/2 pd Sukker og Skallen af en Citron, lidt Canel og lidet Cardemomer.-

**Mandel Snitter** (s.16)

½ pd Mandler som er afskallet og Stødte meget fiine, kom lidt Vand paa dem at de ej oljer sig, naar de Stødes, Vrj dem saae af, Tag Meel Sukker og Smør af vert slag, lige saa meget som der er Mandler, Riv skallet af en Lemon og kom der i blandt, gjør saa en Dej deraf, og naar den er væl ælted gjør saa en lang Rulle der af, Skjer den i Stykker, Toe finger Bred og 1 finger høj, sæt det saa paa en Plade, dog at der bliver Rum i mellem dem at de kand hæve sig, siden sættes de i TærtePanden og lader den Steges med Langsom Ild til de ere lyse Brune.

**Sand Kage** (s.35)

Man tager 1 pd Smør klarer det af, og Rører derudi stedsee, indtil det bliver koldt, tag saa 20 lod Sukker, noget Reven Citron, Cardemomer, og ½ pd Meel, dette bliver udi ¼ Time væl Røret, saa slaaes 4 Æg derudi og røres med hinanden om, som skeer til det er jevnet og vel Rørt, siden bliver det lagt paa Papiir og med langsom Ild baget.