

XI. Torten.*)

Auf jede Torte kann man einen Guß machen, wodurch die Torte einen schönen Glanz bekommt. Man gibt nämlich $\frac{1}{2}$ kg Staubzucker (d. i. rein durchgeseihten Zucker) in einen reinen festen Topf gießt etwas kaltes Wasser dazu, und treibt es recht lange ab; je länger der Zucker abgetrieben, desto schöner wird der Guß. Die nötige Menge Wasser läßt sich nicht bestimmen. Ist der Guß zu dick, bleibt er auf einem Platte, ist er zu flüßig, läuft er herunter; deshalb muß man darauf sehen, das richtige Quantum Wasser zu nehmen. Auch kann man in den Guß etwas Zitronensaft geben, was demselben einen guten Geschmack gibt. Wird die Torte mit einem Guß übergossen, so wird dieselbe sodann in einer überkühlten Röhre übertrocknet und dann nach Belieben mit Früchten verziert.

547. Äpfel-Torte.

Man lasse $\frac{1}{2}$ kg Zucker spinnen, schneide $\frac{1}{2}$ kg geschälte Marschener- (Borstorfer-) Äpfel in feine Scheiben hinein, lasse es zu einem Brei dünsten, dann gebe man $\frac{1}{4}$ kg fein gestiftelte Mandeln, 80 g (8 dkg) gestiftelten Zitronat hinzu, lasse alles an einem warmen Orte stehen, damit es fester wird, lege eine Oblatte auf ein umgestürztes Mehlspeißblech und drücke die Masse fest darauf, lasse dieselbe trocknen, ziere sie mit Eis oder mache daraus eine Wurst und wickle sie in groblichem Zucker.

548. Biskuit-Torte.

380 g (38 dkg) Zucker wird mit etwas Vanille fein gestoßen, von einer Limone Schale und dies mit 3 ganzen Eiern, 8 Dottern flaumig getrieben, dann fester Schnee aus 5 Eißlar lösselweise und zuletzt 170 g (17 dkg) Mehl hineingegeben. Dann bestreiche man 3 Tortenteller mit Schmalz, teile den Teig hinein und backe es in gelinder Röhre. Dann lasse man die Blätter überkühlen, fülle jedes Blatt mit Eingefottenem, setze sie übereinander und überziehe die Torte mit Himbeereis.

*) Auf alle Speisen, denen zuletzt Schnee hinzugefügt wird, müssen Semmelbröseln mit ein wenig Mehl gestreut werden, um das Zusammenfallen der Torten, Pudding (Auflaufe) u. zu verhüten.

549. Biskuit-Torte (andere Art).

(Für 10 Personen.)

20 *dkg* Zucker werden mit 12 rohen Eidottern eine halbe Stunde getrieben, sodann wird der feste Schnee von den 12 Eiweiß und zuletzt auf den Schnee 140 g (14 *dkg*) Mehl gegeben und langsam verrührt. Die Masse teilt man in zwei ausgeschmierte Formen und läßt sie langsam backen. Der eine Teil wird mit einer beliebigen Marmelade beschmiert und der zweite Teil darüber gegeben. Oben auf macht man eine Glasur und verziert die Torte nach Belieben.

550. Blätter-Torte.

Man mache von $\frac{1}{2}$ *kg* Mehl, etwas Fett, 3 Dottern und Wasser einen festen Strudelteig, arbeite ihn gut aus und lasse ihn rasten. Dann wird $\frac{1}{2}$ *kg* Fett weich geknetet, der Teig viereckig gewalkt, dann Fett eingeschlagen und an einen kalten Ort gestellt; nach 5 Minuten wird der Teig 4 Spannen groß in ein gleiches Viereck gewalkt, sowohl von oben als auch von unten hinauf, der 3. Teil übereinander gelegt und mit dem Walkholz leicht niedergedrückt, so daß der Teig übereinanderliegend einen dreimal so langen als breiten Streifen gibt, das wird einigemal überschlagen, dann wird der Teig viereckig gewalkt (fünfmal überschlagen). Wenn warm ist, mache man den Teig härter und lasse das Fett vorher in Eiswasser liegen und den Teig zwischen jedem Zusammenschlagen unter eine Schüssel geben und ihn im Kalten stehen, nach 5 Minuten umwenden und wiederum nach 5 Minuten umschlagen und wird dabei so wenig Mehl als möglich zum Unterstreuen gebraucht; wenn der Teig fünfmal geschlagen ist, schneide man 4 Teile, walke sie aus, bestreiche jedes Blatt mit Eiweiß und backe sie schön weiß, dann bestreiche man jedes Blatt mit anderem Eingefottenen und am vierten oben auf kommt Eis aus Giklar mit Zucker vermengt (man kann ihn verschieden färben) und damit wird die Torte verziert und im lauen Ofen backen gelassen.

551. Brot-Torte.

120 g (12 *dlkg*) Schmalz mit 8 Dotter flaumig abgetrieben, 140 g (14 *dlkg*) Mehl, ferner geriebene Mandeln samt der Schale, 140 g (14 *dlkg*) Zucker, von einer Limone Schale und um 2 *h* (2 *Pf.*) Zimt, etwas Nelken, Neugewürz, Salz, um 4 *h* (4 *Pf.*) roten Wein, alles das wird wieder zusammengerührt und dann 25 *dlkg* geriebenes Brot eingerührt und zuletzt 8 Eiklar Schnee hineingegeben und dann in einer Tortenform gebacken.

552. Brot-Torte (andere Art)

(für 2 oder 3 Torten).

490 g (49 *dlkg*) Mandeln werden mit der Schale gut abgerieben, $\frac{1}{2}$ *kg* Zucker wird mit 20 Dottern flaumig abgetrieben, 1 *dlkg* Zimt und Nelken, 1 Zitronenschale, 70 g (7 *dlkg*) geriebenes Hausbrot, 70 g (7 *dlkg*) gestiftelte Mandeln, 70 g (7 *dlkg*) gestiftelter Zitronat zu einem Teig gemacht, dieser eine Stunde getrieben, Schnee von 12 Eiweiß gemacht, dann in die Form gegeben und diese ausgebröckelt und der Teig gebacken.

553. Brot-Torte (andere Art).

140 g (14 *dlkg*) Zucker, 140 g (14 *dlkg*) geriebene Mandeln, 8 Dotter, 70 g (7 *dlkg*) Schokolade, 20 g (2 *dlkg*) geriebener Zitronat, Nelken, Zimt, Vanille, Limoneschale werden getrieben, Schnee aus 4 Eiklar eingerührt und backen gelassen.

554. Brösel-Torte.

Man nehme auf die Tafel $\frac{3}{4}$ *kg* Mehl, $\frac{1}{2}$ *kg* Butter oder Schmalz, je nachdem man sie milchig oder fleischig haben will, blattweis geschnitten, $\frac{1}{4}$ *kg* Zucker, mit dem Walkholz arbeite man alles durch, gebe dazu 1 Ei, 4 Dotter, Salz, mache den Teig daraus, bereite eine Tortenschüssel vor, fülle den Boden mit der Masse aus, gebe darauf Einge-

fottenez, mache ein Gitter darüber, bestreiche sie mit Eier und backe sie.

555. Creme-Torte.

200 g (20 *dkg*) Mandeln und 200 g (20 *dkg*) Zucker werden mit 10 rohen Dottern abgetrieben, eine Messerspitze Zimt, Schale und Saft von einer Limone, ein Eßlöffel Krat, alles das wird 20 Minuten durchgetrieben. Von den 10 Eiweiß wird fester Schnee gemacht, worauf man 5 *dkg* Mehl gibt, verrührt alles lange durcheinander und bäckst es wie jede andere Torte. Wann diese kalt ist, füllt man sie mit Creme, der folgendermaßen gemacht wird: 2 ganze Eier werden mit 4 Dotter, 25 *dkg* feinem Zucker, von 2 Pomeranzen und 2 Zitronen Saft und etwas Schale von einer Pomeranze, alles das wird in einem irdenen Topf auf dem Feuer gequirlt, bis die Masse dick wird. Der eine Teil der Torte wird mit diesem Creme belegt, mit dem anderen Teil bedeckt und je nach Belieben wird die Torte verziert.

556. Dattel-Torte.

280 g (28 *dkg*) Datteln in Scheiben (Pritschen) geschnitten, 280 g (28 *dkg*) Zucker, 280 g (28 *dkg*) Mandeln, zur Hälfte gestiftelt, zur Hälfte gestoßen, werden in einem aus 10 Eiweiß gemachten Schnee langsam verrührt und dann in einer Tortenform gebacken.

557. Erdäpfel- (Kartoffel-) Torte.

8 Dotter, 210 g (21 *dkg*) Zucker, 140 g (14 *dkg*) geriebene Mandeln, um 4 h (4 Pf.) bittere Mandeln, 70 g (7 *dkg*) Erdäpfelmehl lasse man backen, dazu wird von 6 Eiweiß Schnee und von einer halben Limone Saft und Schale hineingegeben.

558. Französische Torte.

Dazu: 100 g (10 *dkg*) Butter, 1 Ei, 3 Dotter, 210 g (21 *dkg*) Zucker, 210 g (21 *dkg*) Mandeln, Saft

und Schale von einer Zitrone und ein wenig Blüt und wie jede andere Torte zubereitet.

559. Fritteln-Torte.

Ein Rudeisteig aus einem Ei, zu dem ein wenig Zucker gegeben wird, wird ausgewalzt, mit einer Dalkenform rund ausgeschnitten, in Fetten ausgebacken, mit Fülle bestrichen und aufeinander schichtenweise pyramidenförmig gelegt. Ferner wird aus 8 Eiweiß Schnee gemacht, dann 70 g (7 *dkg*) Zucker und ein Löffel Sulzfülle hinzugefügt, das Ganze über die schichtenweise gelegten Fritteln gestrichen, mit gedünstetem Obst oder süßen Mandeln besteckt, $\frac{1}{4}$ Stunde in der Röhre zum Backen gelassen und mit Zucker bestreut.

560. Gemischte Torte.

280 g (28 *dkg*) Mandeln, 300 g (30 *dkg*) Zucker, 18 rohe Eier, 1 Zitrone (Schale und Saft) werden verrührt und in zwei Hälften abgeteilt. Zu der einen Hälfte kommen 70 g (7 *dkg*) Kakao, der zerlassen wird, indem man denselben in einem Töpfchen auf einen lauen Platz stellt, wo er langsam zerfließt. Zu der anderen Hälfte kommt etwas Vanille und für ca. 2 h (2 Pf.) Punsch. Man treibt jeden Teil eine halbe Stunde recht ab, hierauf wird jeder Teil dieser Torte separat gebacken, nachdem sie ausgekühlt sind, wird ein Teil derselben mit Marmelade bestrichen und der andere Teil darauf gelegt, worauf die Torte nach Belieben verziert werden kann.

561. Gerührte Torte.

250 g (25 *dkg*) Butter werden 1 Stunde getrieben, dann mit 6 rohen Dottern, 4 ganzen Eiern, 250 g (25 *dkg*) gestoßenem Zucker, 250 g (25 *dkg*) Mehl, ein bißchen Salz und Blüt gut verrührt, sodann Schnee von 2 Eiklar langsam hineingerührt, eine Form mit Butter ausgeschmiert und mit Semmelbröseln bestreut. Man gebe nun die Hälfte der Masse hinein, fülle sie mit geriebener Schokolade

und ein wenig Vanille, gebe die andere Hälfte darauf und lasse sie eine Stunde backen.

562. Gerührte Torte (andere Art).

140 g (14 dkg) Schmalz fein getrieben, 7 Dotter, 1 Seidel ($\frac{1}{3}$ l) feines Mehl, ein wenig Likör, Limonenschale und Blut, 140 g (14 dkg) Zucker, bißchen Salz treibe man 1 Stunde, rühre Schnee von 2 Eiklar und lasse sie sodann backen.

563. Gerührte Torte mit Schokolade gefüllt.

70 g (7 dkg) Schmalz, 70 g (7 dkg) Abschöpfetten werden 1 Stunde gerührt, nachher werden 5 Dotter, jeder einzeln, 250 g (25 dkg) gesiebter Zucker, ein wenig Blut, Saft und Schale einer halben Zitrone, ein Stückchen Vanille, Salz und $\frac{1}{2}$ Seidel ($\frac{1}{6}$ l) Mehl, zuletzt $2\frac{1}{2}$ Eiklar Schnee hineingegeben, nun lasse man das Ganze auf einer ausgeschmierten und bestreuten Tortenform backen.

564. Gewürztorte.

140 g (14 dkg) Zucker, 2 Dotter, ein Ei werden gut gerührt, dazu 140 g (14 dkg) Mandeln, 2 Lasterl Schokolade, Nelken, Neugewürz, Zimt, Stückchen Pottasche in Wein aufgelöst.

565. Glas-Torte.

Von 7 Eiern mache man Schnee, rühre langsam 170 g (17 dkg) Zucker, Vanille, 140 g (14 dkg) Mandeln und 40 g (4 dkg) Mehl, fülle es in zwei Papierkapseln, die man nach dem Backen mit warmem Wasser befeuchtet, um nachher das Papier abzulösen, und setze sie mit Marillensulz aufeinander, oben bestreiche man die Flächen mit fetter Hagebuttenfülle und überziehe sie mit Wassereis.

566. Gries-Torte.

250 g (25 dkg) fein gestoßener Zucker, von einer Limone die feingehackte Schale, dann nimmt man von

1 Zitrone den Saft, 30 Stück süße gebrühte Mandeln werden fein gerieben, 80 g (8 *dkg*) feinen Kindergries, dieses alles wird mit 8 rohen Dottern gut verrührt, zuletzt kommt der steife Schnee von 8 Eiweiß, die Tortenform wird mit Butter ausgestrichen, mit Mehl bestäubt, die Masse hinein gegeben und langsam gebacken. Nachdem die Torte kalt ist, wird sie in der Mitte mit einem scharfen Messer durchschnitten, mit einer guten Marmelade wird die eine Hälfte der Torte bestrichen, die andere Hälfte daraufgelegt und mit Vanillezucker bestreut. Diese Torte kann als Mehlspeise verwendet werden.

567. Gries-Torte (andere Art).

(Für 6 Personen.)

6 Dotter werden mit 200 g (20 *dkg*) Zucker, 100 g (10 *dkg*) feinen Gries, einem Stäubchen Salz, 1 bitterer Mandel, Saft von einer halben Zitrone eine Viertelstunde gut gerührt, sodann Schnee von 6 Eiweiß zugefügt, alles das in eine mit Fett ausgeschmierte und mit Mehl eingestaubte Tortenform gegeben und in einer bereits warmen Röhre langsam gebacken. Diese Torte kann mit Chaudeau oder Fruchtsaft oder mit einer Glasur versehen, zu Tische kommen, auch erkaltet mit einem Messer geteilt, mit Marmelade gefüllt und dann mit Zucker bestreut werden.

568. Haselnußtorte.

280 g (28 *dkg*) Haselnüsse werden mit der Schale gerieben, 280 g (28 *dkg*) Zucker, 1 Zitrone Saft und Schale, 2 Tafel Schokolade, von 10 Eierklar Schnee leicht verrührt, in einer gut ausgeschmierten Form wird die Masse eine Stunde lang langsam gebacken, nach Erkalten in der Mitte durchschnitten und nach Belieben gefüllt.

569. Holländer Torte.

Hierzu kommen 280 g (28 *dkg*) Butter, 140 g (14 *dkg*) Zucker, 5 Dotter werden nach und nach hinein-

gegeben auch von einer Limone die Schale und 280 g (28 dkg) Mehl, alles das wird gut durchgerührt, davon werden 3 Teile halbfingerdick gemacht, jeder dieser Teile wird extra gebacken. Zwei Blätter bestreiche man mit Eingegottentem, das dritte mit Zucker.

570. Humboldt-Torte.

Man mache aus 6 Eiern festen Schnee, nehme 100 g (10 dkg) Zucker dazu und rühre es $\frac{1}{2}$ Stunde, dann nehme man 100 g (10 dkg) Mandeln, von $\frac{1}{2}$ Limone Saft, rühre noch $\frac{1}{2}$ Stunde und lasse es sehr behutsam backen, damit es nicht vertrocknet. Jetzt nehme man die 6 Dotter und wieder 100 g (10 dkg) Zucker, welches wieder gut getrieben wird, dann kommt Schale und Saft von $\frac{1}{2}$ Limone und wieder 100 g (10 dkg) Mandeln, 1 Kaffeelöffel Mehl dazu, rührt es $\frac{1}{2}$ Stunde und läßt es wieder ganz langsam backen. Jetzt wird der dritte Teig gemacht und zwar nehme man dazu 5 Eidotter, 80 g (8 dkg) Zucker, für 10 h (15 Pfennig) Vanille, von $\frac{1}{2}$ Pomeranze Schale und Saft, 100 g (10 dkg) Schokolade, 20 g (2 dkg) Kakao, 80 g (8 dkg) Mandeln, wieder so gearbeitet wie der erste Teig und schön gebacken und folgendermaßen zusammengestellt. Zuerst legt man die weiße Torte auf die Schüssel, beschmiert selbe mit Ribis-(Johannis-)Crème-Gelee, darauf gibt man die Torte von Schokolade, beschmiert selbe mit Vanille-Crème, dann legt man den gelben Teil darüber und einen Pomeranzenguß darauf.

571. Iglauer Torte.

140 g (14 dkg) Gansfett wird gut abgetrieben, dazu kommen 210 g (21 dkg) Zucker, 14 gekochte durchpassierte Dotter, ein wenig Zimt, Nelken, etwas Limoneschale, dies alles gut verrührt, in zwei Hälften gebacken und mit Eingegottentem gefüllt.

572. Johannisbeeren-Torte,

Aus 220 g (22 dkg) Mehl, 150 g (15 dkg) Butter, 80 g (8 dkg) Zucker, 2 rohen Eidottern, der Schale von

einer Zitrone, etwas Salz, etwas Blüt wird ein Teig gemacht, fingerdick ausgewalzt und auf einem Tortenblech schön gelb gebacken. 140 g (14 *dek*) Johannisbeeren werden in eine Kasserolle durchpassiert und 280 g (28 *dek*) Zucker hinein gegeben und 4 Minuten rasch backen gelassen. Mit dieser Fülle wird die überkühlte Torte beschmiert, hierauf eine Schichte schöner, großer, geklaubter Erdbeeren gelegt, und die Erdbeeren wieder mit Ribismus (Johannisbeerenmus) bestrichen. Dieses alles muß schnell gemacht werden weil sonst der gekochte Ribis hart werden und sich nicht gut schmieren lassen möchte.

573. Kaffee-Torte.

250 g (25 *dek*) Mandeln werden mit 2 Eiweiß gestoßen, 250 g (25 *dek*) Zucker, 12 Dotter, Schale und Saft von einer Zitrone, ein wenig Vanille, 30 g (3 *dek*) gut gebrannten Kaffee und zuletzt mit 6 Eklar Schnee vermenge und in einer Tortenform gebacken.

574. Kaiser-Torte.

280 g (28 *dek*) Zucker, 280 g (28 *dek*) Mandeln mit Limonesaft gestoßen, 8 harte Dotter, 70 g (7 *dek*) Butter ebenfalls gestoßen, gebe man aufs Brett, 70 g (7 *dek*) Mehl, Limonieschale, mache einen Teig wie auf Rüdell, die eine Hälfte auf ein Tortenblech, gebe darauf Fülle, die andere Hälfte darauf und läßt sie dann backen.

575. Kastanien-Torte.

In jede Kastanie wird eine kleine Öffnung gemacht. Sodann werden die Kastanien mit etwas Wasser auf die Platte gestellt und daselbst so lange gelassen, bis sich dieselben schälen lassen, dann pükt man sie ab; da sie weich sind, läßt man sie durch ein Haarsieb passieren. Zu $\frac{1}{2}$ *kg* Kastanien werden 150 g (15 *dek*) Mandeln, die man gebrüht und gerieben hat, ferner Schale und Saft von einer Zitrone, 10 Eidotter und 150 g (15 *dek*) feiner Zucker verwendet. Dies alles wird 1 Stunde getrieben; zuletzt

kommt von den 10 Eiweiß der Schnee dazu. Sodann wird die Torte wie jede andere Torte gebacken.

576. Kastanien-Torte (andere Art).

25 Kastanien werden klein geschnitten, mit ihnen 260 g (26 dkg) Zucker, $\frac{1}{3}$ kg Mandeln, Zitronenschale, länglich geschnittener Zitronat, 3 ganze Eier, 5 Dotter eine Stunde verrührt und die Masse ins Tortenblech gegeben und gebacken.

577. Kastanien-Torte (andere Art).

Man siede große Kastanien weich und treibe sie durch ein Sieb; zu 210 g (21 dkg) Kastanien nehme man 280 g (28 dkg) Zucker, den man mit 12 Dotter eine halbe Stunde rührt; dann knete man aus dem Kastanienmark, Vanille, Zucker, Schnee von 6 Eiern und 70 g (7 dkg) Mehl einen Teig, forme ihn in 3 Tortenreife und fülle ihn mit Mandeln. Von den gesottenen Kastanien schneide man 150 g (15 dkg) fein, ebenso 150 g (15 dkg) ungeschälte Mandeln und 50 g (5 dkg) Zitronat und menge alles dies. Dann rühre man 400 g (40 dkg) Zucker, 7 Dotter, gebe Limonenschale, Zimt, Nelken, Blüt und Schnee von 7 Eiern, gebe das Gemischte dazu und lasse es langsam backen. Ausgekühlt überschneide man es, fülle es mit Marmelade und mache eine Glasur darüber.

578. Kastanien-Torte (noch andere Art).

Nachdem die Kastanien rein gepuzt sind, werden sie mit ein wenig Wasser weich gedünstet, sodann werden sie durchs Sieb passiert. (Zu einer Torte nimmt man 100 g (10 dkg) passierte Kastanien.) Dann nimmt man 10 g (1 dkg) gemahlene Mandeln, 5 gekochte Eidotter, welche auch passiert werden, 140 g (14 dkg) feinen Zucker, 4 rohe Dotter, eine Prise Salz, von $\frac{1}{2}$ Pomeranze Schale und Saft, ebenso von $\frac{1}{2}$ Zitrone, zuletzt von 5 Eiweiß Schnee. Auf dem Schnee, ehe man ihn anrichtet, werden

40 g (4 *dkg*) gestoßener Biskuit gegeben. Die Torte wird mit guter Schokolade gefüllt.

579. Kranz-Torte.

280 g (28 *dkg*) Mandeln mit Schale, 280 g (28 *dkg*) Zucker, 2 Tafel Schokolade, 280 g (28 *dkg*) Cädra, 2 Eier, 2 Dotter, Limonesaft und Schale, Vanille, Nelken, Zimt und Blüt, ein wenig Wein mit Pottasche aufgelöst, 1 Seidel ($\frac{1}{3}$ l) Mehl, dieses wird gut geknetet, lang ausgewalkt, auf Oblaten gebacken und Eingefottenes darauf und ein Kranz und wieder in der Röhre abgetrocknet. Kranz: 140 g (14 *dkg*) Mandeln lang geschnitten, 14 *dkg* Zucker, von 2 Eier Schnee, das Blech mit Wachs beschmiert.

580. Kranzel- oder Körbel-Torte.

430 g (43 *dkg*) Zucker mit 4 Eiklar getrieben, dann wieder mit Zitronenschale und Saft gut getrieben, bis es dick wird, dann wird $\frac{1}{4}$ kg geschälte fein geschnittene Mandeln hineingerührt, 180 g (18 *dkg*) Mehl langsam eingerührt, auf Papier Muster nach Belieben gemacht und in lauer Röhre langsam gebacken.

581. Linzer-Torte.

140 g (14 *dkg*) Fetten wird gut getrieben, aus 140 g (14 *dkg*) gestiebten Zucker, 4 gekochten Dottern, einem rohen Ei, einem rohen Dotter, einem Löffel Punsch, ein wenig Rosenwasser, aus 70 g (7 *dkg*) gestoßenen Cädra, aus Saft und Schale von einer halben Zitrone und von einer halben Orange, aus 7 *dkg* gebrühten und gestoßenen süßen Mandeln, aus 3 bitteren Mandeln, ein wenig Salz, einer Messerspitze Muskatblüt und einem Stamperl (Gläschen) guten (nur nicht roten) Wein, alles das wird verrührt, dazu 1 Seidel ($\frac{1}{3}$ l) Mehl, daraus ein Teig gemacht, bis er fest ist. In die Tortenform wird die Hälfte des Teiges, eine Lage Fülle gegeben und mit Gittern zu-

gedeckt. Man lasse die Torten eine halbe Stunde langsam backen.

582. Louisen-Torte.

Aus $\frac{1}{4}$ kg ungebrühten Mandeln, $\frac{1}{4}$ kg Zucker, 4 Tafel Schokolade, 1 Seidel Mehl, 2 Lot = 35 g ($3\frac{1}{2}$ dkg) Pomeranzentel, 2 Lot = 35 g Zitronat, von einer ganzen Zitrone der Saft und die Schale, Zimt, Nelken, Neugewürz, 4 ganze Eier, ein wenig Pottasche wird ein Teig gemacht, eine Torte formiert, die dann auch mit Eingefottenem gefüllt werden kann.

583. Magdalenen-Torte.

$\frac{1}{2}$ kg süße und 40 g (4 dkg) bittere Mandeln werden gerieben, $\frac{1}{2}$ kg Zucker, Zitronenschale, 6 Löffel Wasser, von 6 Eiweiß Schnee, alles gut vermengt. Die Masse gebe man auf ein rundes Papier und lasse sie langsam backen. Man kann sie auch mit Marillen durchlegen und nach Wunsch verzieren.

584. Magronen-Torte.

380 g (38 dkg) Zucker, 380 g (38 dkg) gestoßene Mandeln werden zusammen in einer Kasserolle gebräunt, dann vom Feuer genommen und zerdrückt, nachher ausgekühlt und mit Schnee von 8 Eiweiß vermengt. Auf Oblaten werden 3 Blätter Teig gemacht, die Masse darauf verteilt und langsam gebacken, sobald sie ausgekühlt sind, werden 2 Blätter mit Eingefottenem beschmiert, aufeinander gelegt und obenauf verziert.

585. Magronen-Torte (andere Art).

18 Lot = 315 g ($31\frac{1}{2}$ dkg) fein geriebene Mandeln, ebensoviel gesüßter Zucker, von 1 Zitrone Saft und wenig Schale, 6 Eiweiß fester Schnee, 1 Stück gestoßene Vanille. der Pficker wird mit dem Schnee $\frac{1}{2}$ Stunde getrieben, dann die Mandeln hineingerührt und langsam gebacken.

586. Mandel-Torte.

$\frac{1}{4}$ Pfund geschälte und $\frac{1}{2}$ Pfund ungeschälte Mandeln werden geriebenen, 4 gekochte und 4 rohe Eidotter 2 ganze Eier, etwas Rum um ca. 10 h (8 Pf.), von Zitrone Saft und Schale, um 1 h Zimt und 4 gestoßene Nelken; all dies wird $\frac{1}{2}$ Stunde getrieben, und sodann wie jede andere Torte gebacken.

587. Mandel-Torte (andere Art).

280 g (28 dkg) Mandeln, 380 g (38 dkg) Zucker, 9 g Zimt, $4\frac{1}{2}$ g Nelken und Saft von 2 Zitronen, 1 Orange, an welcher beiden letzteren der vorerwähnte Zucker abgerieben wird, ferner 70 g (7 dkg) Zitronat, 70 g (7 dkg) gestiftelte Mandeln, ein wenig Punsch, Vanille, 12 Dotter, alles das wird eine Stunde gerührt, nachher Schnee von 12 Eiweiß hinzugefügt und in einer Tortenform gebacken.

588. Mandel-Torte (andere Art).

210 g (21 dkg) ungeschälte Mandeln, 70 g (7 dkg) geschälte, 210 g (21 dkg) Zucker, 70 g (7 dkg) gestiftelter Zitronat, ein wenig Zimt und Nelken, 3 Löffel Wein, 2 Eier, alles das wird gut gemengt und gut getrieben und in einer Form gebacken.

589. Mandel-Torte (noch andere Art.)

140 g (14 dkg) gebrühte und 140 g (14 dkg) ungebrühte Mandeln werden zusammen gerieben, mit 280 g (28 dkg) feinem Zucker, 4 gekochten und 4 rohen Eidottern, 2 ganzen Eiern, Saft und Schale von 1 Zitrone, etwas Zimt, etwas Nelken eine gute halbe Stunde getrieben. Dann wird eine Torte wie jede andere Torte gemacht, gebacken und nach Belieben verziert.

590. Mark-Torte.

$\frac{1}{4}$ kg Mark, 4 Dotter, etwas Zucker mit Wein werden mit 2 Seidel ($\frac{2}{3}$ l) Mehl zu einem Teig angemacht, 1 Blatt wird ausgewalzt, in eine geschmierte Form gegeben, mit beliebiger Fülle gefüllt und mit Fett bespritzt; dann wird wieder ein Blatt ausgewalzt, darauf gegeben, dann geschnittene Äpfel mit Mandeln, Zitronat, Zitronenscheiben und darüber das dritte Blatt Teig, welches mit Ei verschmiert werden kann.

591. Marokaner-Torte.

$\frac{1}{2}$ kg Zucker, 16 Dotter, 210 g (21 dkg) ungeschälte, gehackte Mandeln werden $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, dann 100 g (10 dkg) Zitronat, 100 g (10 dkg) Pomeranzenzettl, 70 g (7 dkg) Feigen, 70 g (7 dkg) Datteln, alles fein geschnitten, dazu werden noch 3 Tafeln fein geriebener Schokolade, ebenso von 1 Zitrone die Schale, ein wenig Zimt, Nelken, eine handvoll Semmelbrösel mit Zitronensaft angefeuchtet und Schnee von 8 Eier gegeben, die Form mit Bröseln bestreut und gebacken.

592. Marzipan-Torte.

Man treibe 140 g (14 dkg) Butter oder 6 Lot = 105 g ($10\frac{1}{2}$ dkg) Schmalz flaumig ab, nehme 140 g (14 dkg) fein gestoßenen Zucker, 140 g (14 dkg) ungebrühte fein gestoßene Mandeln, 140 g (14 dkg) feines Mehl, 2 ganze Eier, 2 Tafeln Schokolade, etwas Zimt, Nelken, Neugewürz, diese Masse streiche man auf das mit Butter oder Fetten beschmierte Blech, schneide sie gleich roh in demselben, gebe auf ein jedes Stückchen eine halbe Mandel, es muß aber mit Eiweiß beschmiert werden. Wenn es halb gebacken, wird es abermals überschritten, gibt es noch in die Röhre und läßt es ganz backen.

593. Mifer-Torte.

Man zerkrnete 280 g (28 dkg) Rindfett (Mifer), 16 Dotter, eins nach dem anderen gut, verrühre 250 g (25 dkg)

Zucker, 1 Löffel Schmalz, 1 Seidel ($\frac{1}{3}$ l) Mehl, von 8 Eiklar Schnee, gebe die Hälfte der Masse in eine gut ausgeschmierte Kasserolle, fülle die Torte mit Schokolade und gieße die andere Hälfte darauf.

594. Mohn-Torte.

210 g (21 dkg) gestoßener Mohn, 100 g (10 dkg) Zucker, 12 Dotter, ein wenig Zimt, Nelken, Neugewürz, Pomeranzenschale, von 12 Eiweiß Schnee werden gut abgetrieben und sodann gebacken.

595. Moos-Torte.

200 g (20 dkg) geriebene Mandeln, 200 g (20 dkg) Vanillezucker, 120 g (12 dkg) Zitronat, 6 rohe Eidotter, von 1 Zitrone Saft und Schale wird zusammen $\frac{1}{2}$ Stunde getrieben, hiezu aus 6 Eiweiß fester Schnee gegeben und wie jede Torte gebacken.

596. Moos-Torte (andere Art).

Man mache von 6 Eiklar festen Schnee, gebe hinein 14 Dotter, 250 g (25 dkg) Zucker, schlage es mit einer Schneerute in einen Topf bis es dick ist, dann füge man hinzu 250 g (25 dkg) geriebene Mandeln samt Schale, 70 g (7 dkg) Zitronat, etwas Zimt und Nelken und verühre es gut. Dann lasse man es langsam backen.

597. Nuß-Torte.

10 Dotter, 250 g (25 dkg) Zucker, 250 g (25 dkg) gebackte Nußkörner, 8 Körner gebrannter Kaffee, 1 Tafel Schokolade, ein wenig Vanille, Schnee von 8 Eiklar werden gut vermengt, die Masse wird in 2 Formen gebacken und übereinander gelegt, obenauf nach Belieben verziert. Fülle: 140 g (14 dkg) Nüsse werden fein gestoßen mit Mandelmilch, wenn sie fleischig sein soll, mit Milch, wenn sie milchig sein soll, zu einem Teig gemacht, 100 g (10 dkg)

Zucker, von 1 Eifar Schnee werden dazu gegeben und gut verrührt.

598. Nuß-Torte (andere Art).

$\frac{1}{2}$ kg welsche Nüsse, deren Mandeln gewogen werden, 280 g (28 *dkg*) Zucker werden mit 9 Dotter gut abgetrieben, etwas Zimt, Neugewürz kommt hinzu; 35 g ($3\frac{1}{2}$ *dkg*) Semmelbrösel werden mit Saft einer Zitrone befeuchtet, man gibt nun von 9 Eiweiß Schnee hinein, sodann vermengt man die Masse, gießt 4 Löffel Rum darüber und läßt sie backen.

599. Nuß-Torte (andere Art).

9 rohe Eidotter, 280 g (28 *dkg*) wälsche Nüsse (gestoßen), 280 g (28 *dkg*) Zucker, ca. $\frac{2}{10}$ l Rum, 70 g (7 *dkg*) gestoßener Zwieback, die geschnittene Schale von 1 Zitrone, von den 9 Eiweiß der Schnee. Alles das wird gut verrührt und zwar kömmt der Schnee und auf demselben der Zwieback zuletzt, indem er lose verrührt wird. Das Ganze wird gebacken sowie jede andere Torte, und kann nach Belieben verziert werden.

600. Nuß-Torte (andere Art).

3 ganze Eier, 2 Dotter, 140 g (14 *dkg*) gestoßene Nüsse oder Mandeln, 140 g (14 *dkg*) fein gestoßener Zucker, etwas fein gestoßener Biskuit, Zitronenschale, ein wenig Vanille, alles das verrühre man eine Stunde, gieße langsam von 2 Eiern Schnee dazu, gebe die Masse in eine Form und lasse sie eine halbe Stunde backen.

601. Nuß-Torte (andere Art).

12 Dotter, 280 g (28 *dkg*) Zucker, 280 g (28 *dkg*) geriebene Haselnüsse, ein Lasterl Schokolade, etwas Vanille, Saft von einer Zitrone und zwei Drangen, an welche der Zucker abgerieben wird, werden eine Stunde gerührt, zuletzt von 12 Eifar Schnee hinzugefügt und in zwei Hälften

gebacken, sodann gebe man zwischen diesen die Fülle und lege die Hälften übereinander.

602. Nuß-Torte (andere Art).

10 Eidotter werden mit $\frac{1}{4}$ kg Zucker gut gerührt, darunter wieder $\frac{1}{4}$ kg fein geriebene Nüsse, 6 gebrannte, gestoßene Kaffeekörner, 1 Tafelchen Schokolade, Schnee von 8 Eiweiß gut verrührt. Dann teile man die Masse in 2 gleiche Teile, backe jeden extra in 2 Formen und fülle sie dann mit folgendem Creme: Man stoße $\frac{1}{4}$ kg Nüsse recht fein und feuchte sie während des Stoßens mit Schnee so, daß ein fester Teig wird, dann schlage man 1 Eiweiß zu Schnee, gebe 100 g (10 dkg) Zucker und Nüsse dazu und den Creme zwischen beiden Sorten und diese nochmals in die Röhre zum übertrocknen, dann bestreiche man die Torte mit festem Schnee und lasse sie nochmals übertrocknen.

603. Nuß-Torte (andere Art).

$\frac{1}{4}$ kg gestoßener und gesiebter Zucker, 180 g (18 dkg) welsche Nüsse und 14 Dotter werden eine gute Stunde getrieben, für 20 h (18 Pfennig) Vanille, für 20 h (18 Pf.) ungebrühte süße Mandeln werden gestoßen und alles das gut untereinander getrieben, dazu von 6 Eiern der Schnee und die Torte in 2 Formen schön goldgelb gebacken. Nachdem sie gebacken ist, fülle man sie mit Nußcreme, der folgendermaßen bereitet wird: 120 g (12 dkg) Nüsse werden mit $\frac{1}{4}$ kg Zucker und ein Stückchen Vanille fein gestoßen, von 4 Eiern ein fester Schnee gemacht, dazu in denselben Zucker, Vanille und die Nüsse gegeben und die Torte damit gefüllt; hierauf mache man auf die Torte einen Guß wie folgt: In $\frac{1}{8}$ kg durchgeseihten Zucker wird die Schale von einer Pomeranze hineingerieben, der Saft kommt ebenfalls dazu, nun treibe man selbes $\frac{1}{4}$ Stunde gut ab, nehme einen Löffel festen Schnee dazu, treibe es nochmals gut durch, begieße damit die obere Fläche der Torte und stelle sie auf einige Minuten in die Röhre zum trocknen. Man mache dann mit in die Hälfte

getheilten Nüssen einen Kranz um die Torte und lasse sie backen.

604. Orangen-Torte.

260 g (26 dkg) feiner Zucker, von 2 Drangen die Schale und Saft, 8 rohe Dotter werden $\frac{1}{2}$ Stunde gut getrieben, der Saft wird nach und nach hineingegeben, 250 g (25 dkg) geschälte, süße, geriebene Mandeln werden dazu 10 Minuten mit abgetrieben, zuletzt kommt hinzu von 8 Eiweiß der feste Schnee, auf welchen man 60 g (6 dkg) gestoßenen Biskuit gibt, rührt alles das durcheinander, streicht eine Tortenform mit Fett aus, bestäubt sie mit Mehl, gibt die Masse hinein und läßt sie in einer mittelheißen Röhre langsam backen. Man kann über die Torte einen Guß nach Belieben machen.

605. Pfefferkuchen-Torte.

Man rühre 3 ganze Eier, 3 Dotter, 140 g (14 dkg) Zucker $\frac{3}{4}$ Stunden lang, bis die Masse dick wird, gebe dazu etwas Zimt, Nelken, Pfefferkuchen, 70 g (7 dkg) geriebenes Brot, schmiere die Form mit zerlassener Butter oder Fetten aus, bestreue sie mit Semmelbrösel und lasse die Masse backen.

606. Pilsener Torte.

140 g (14 dkg) Schmalz werden abgetrieben, dann mit demselben 210 g (21 dkg) Zucker, 14 gekochte Dotter, ein wenig Zimt, Nelken, Schale von einer Zitrone zu einem Teig gut verrührt, der Teig wird in 2 Hälften gebacken, warm mit Eingefottenem gefüllt, beide Hälften übereinander gelegt und gebacken.

607. Pilsinger Torte.

140 g (14 dkg) gute Butter, 3 rohe Dotter, 140 g Zucker werden gut durchgetrieben, dann wird 140 g Vanille-Schokolade mit einem bißchen Wasser dick gekocht, ein bißchen davon in die Masse gegeben, damit sie braune

Farbe bekomme, dann werden 5 Karlsbader Oblaten genommen, mit der Massa bestrichen, auf einander gelegt und die oberste mit der Schokolade glasiert.

608. Pistazien-Torte.

Man gebe 350 g (35 *dlkg*) Zucker, 350 g (35 *dlkg*) gebrühte, 180 g (18 *dlkg*) gestoßene und 180 g (18 *dlkg*) fein gehackte Mandeln in eine Kasserolle und röste es auf der Platte, treibe mit 10 Dottern diese gebrannte Masse $\frac{1}{2}$ Stunde ab, rühre sie mit Saft und Schale von einer Limone gut untereinander, schmiere eine Tortenform mit Schmalz, bestreue sie mit Mehl, schneide gebrühte Pistazien in die Hälfte und mache auf dem Boden der Tortenform einen Kranz, in der Mitte einen Stern, gebe die Hälfte der Masse darauf, lasse es langsam backen, fülle die eine Hälfte, nachdem sie gebacken ist, gebe die andere darüber, bestreue sie oben mit eingesottenem Obst und bestreue sie mit Pomeranzenzucker.

609. Polnische Torte.

35 g ($3\frac{1}{2}$ *dlkg*) Butter werden flaumig abgetrieben, dazu 6 Eier, 140 g (14 *dlkg*) fein gestoßene Mandeln, ebensoviel Zucker, $4\frac{1}{4}$ g Nelken, ebensoviel Zimt, Zitronenschale, etwas Blüt, 1 Lot Semmelbrösel gegeben. Alles verrührt man gut, gießt es in eine Tortenform und läßt es langsam backen.

610. Pomeranzen-Torte.

280 g (28 *dlkg*) Zucker an einer ganzen Pomeranze abgerieben, 12 Dotter, 280 g (28 *dlkg*) fein gehackte Mandeln werden eine Stunde gut gerührt, dann werden aus 8 Eiweiß Schnee und geriebene Semmel mit Pomeranzensaft geweicht, eingerührt und gebacken.

611. Pomeranzen-Torte (andere Art).

Man nehme 6 gekochte Dotter, 6 rohe von 5 Eiweiß Schnee, 220 g (22 *dlkg*) fein geriebenen Zucker, 220 g

(22 *dkg*) geschälte geriebene Mandeln, alles das gut verrührt, sodann nehme man von einer Orange Saft und Schale, von einer halben Zitrone ebenfalls Saft und Schale, diese Masse treibe man $\frac{3}{4}$ Stunde fortwährend nach einer gleichen Richtung $\frac{3}{4}$ Stunden wird die Torte vorsichtig gebacken, sobald sie vollständig ausgekühlt ist, wird sie in zwei gleiche Flächen geschnitten, mit Marmelade gefüllt und mit folgender Glasur übergossen: — $\frac{1}{8}$ *kg* Staubzucker mit Zitronensaft und einem Eßlöffel kochendem Wasser abgerührt übergossen und mit Drangen-Scheibchen verziert.

612. Punsch-Torte.

380 *g* (38 *dkg*) Zucker und ebensoviel Butter werden zu Schaum getrieben, 9 rohe Dotter werden einzeln dazu genommen, Saft und Schale von einer Limone, ein Eßlöffel Araß. Diese Masse wird 20 Minuten gut abgerührt und fester Schnee von den 9 Eiweiß gemacht. Nachdem nun der Schnee zu der Masse gegeben wird, werden 200 *g* (20 *dkg*) Puder auf den Schnee gegeben und sodann alles durchgerührt und wie jede andere Torte gebacken. Sobald die Torte kalt ist, glasiert man sie mit Punschglasur. (Siehe Register Glasur.)

613. Nadel-Torte.

$\frac{1}{2}$ *kg* feines Mehl wird mit 220 *g* (22 *dkg*) Schmalz, nachdem dieses mit $\frac{1}{4}$ *kg* Zucker gut abgetrieben und 6 gekochte Dotter und ein ganzes rohes Ei hineingegeben wurde, zu einem Teig geknetet, mit Eingefottenem gefüllt, obenauf mit Eiern beschmiert und gebacken.

614. Rahm-Torte.

380 *g* (38 *dkg*) Butter, 16 Dotter, $\frac{1}{2}$ *kg* Zucker, $\frac{1}{2}$ *kg* Mehl, ein wenig Salz, eine Zitronenschale werden gut getrieben, von 8 Eiweiß Schne dazu gegeben, mit Biskuit bestreut und gebacken.

615. Rahm- oder Schwarzbrot-Torte.

Mit 150 g (15 *dkg*) gestoßenem, durchgeseibtem Haubrot werden nachstehende Gewürze vermischt: für zirka 2 *h* (2 *Pf.*) Zimt, ebensoviel Nelken, 6 Körner Neugewürz, alles gestoßen und gut durchgeseibt, 140 g (14 *dkg*) Cädra fein geschnitten, Saft und Schale von 1 Zitrone und von 1 Pomeranze und 170 g (17 *dkg*) süße Mandeln, die zuvor mit der Schale auf einem Reibeisen gerieben wurden. Das Ganze begießt man mit etwas mehr als $\frac{1}{4}$ *l* süßen Schmetten und läßt es stehen. Inzwischen werden 4 Eier, 15 Eidotter und 280 g (28 *dkg*) Zucker recht flaumig abgetrieben und mit dem übrigen wieder tüchtig durchgerührt. Zuletzt kommt der Schnee von den 15 Eiweiß dazu. Die Torte wird in 2 Springformen gebacken. Nachdem beide Teile überkühlt sind, wird ein Teil mit Marmelade bestrichen, der andere Teil darauf gelegt und die ganze Torte mit einer Punschglasur überzogen.

616. Reis-Torte.

100 g (10 *dkg*) Reis wird gut gebrüht, fest in Mandelmilch gekocht; dann treibe man 1 Löffel Gansfett, 210 g (21 *dkg*) Zucker, Saft und Schale von 1 Zitrone, 1 Messerspitze Blüt, ebensoviel Zimmt und Salz, für 20 *h* (18 Pfennig) Vanille $\frac{1}{2}$ Stunde gut untereinander, rühre dann den Reis hinein, jedoch so, daß er ganz bleibt, dazu von 8 Eiern Schnee und die Dotter, hierauf schmiere man 2 Tortenformen gut aus, bestreue sie mit Semmelbröseln, backe es $\frac{1}{2}$ Stunde, fülle die eine Hälfte der Torte mit Obstmarmelade, decke dann die andere Hälfte darüber, bestreue sie mit Vanillezucker und verziere sie mit Obst.

617. Russische Torte.

Man mache einen Biskuitteig wie folgt: Von 8 Eiklar schlage man einen festen Schnee, rühre nach und nach 12 Dotter hinein, 140 g (14 *dkg*) fein geseibten Zucker, und zwar immer nach 20 g (2 *dkg*) Zucker ein Dotter;

beschmiere einen Bogen Papier mit Tafelöl oder Fetten, lege es auf ein Barchesblech, schmiere diese Masse darauf, lasse selbes beim gelinden Feuer mehr trocknen als backen, entferne es sodann vom Blech, schmiere dann ein zweites Papier mit Tafelöl oder Fetten, stürze den gebackenen Biskuitteig darauf; dann nehme man 2 runde tortengroße Formen und schneide damit 2 gleiche Blätter hinaus; die Abfälle zerschneide man in schöne viereckige Stückchen, teile dieselben in 3 Teile, färbe einen rot mit Alkermesssaft, den zweiten mit Schokolade und den dritten Teil lasse man gelb, mische alle diese 3 Teile gut in einer Kasserolle zusammen, nehme für 10 h (8 Pfennig) weißen Punsch, gieße ihn auf den gemischten Biskuitteig, schüttle es gut durcheinander, lege einen Teil dieser Blätter auf einen Tortenteller, schichte die gemischten Teile egal darauf, drücke es fest zusammen und lege dann den 2. Teil oben darauf. Man mache schließlich eine Glasur darüber. (Siehe im Register das Wort „Glasur“.)

618. Sacher-Torte.

80 g (8 dkg) Butter werden gut abgetrieben, 160 g (16 dkg) feiner Zucker, 10 rohe Eidotter werden einzeln hineingerührt, 80 g (8 dkg) grob gestoßene Haselnüsse, aus 10 Eiweiß Schnee, 50 g (5 dkg) Mehl, 80 g (8 dkg) Kakao. Dies sind die Ingredienzen, die zu dieser Torte verwendet werden; nachdem dieselbe gebacken und kalt geworden ist, wird sie mit einem scharfen Messer durchgeschnitten und mit auf nachstehende Weise zubereitetem Creme gefüllt. Fülle: Man läßt 120 g (12 dkg) Zucker spinnen, gießt denselben in aus 7 Eiweiß zubereitetem festen Schnee, und gibt 8 dkg grob gestoßene Haselnüsse und 3 dkg zerstoßenen Kakao dazu.

619. Sand-Torte.

140 g (14 dkg) Rindschmalz wird $\frac{1}{2}$ Stunde recht flaumig verrührt, dann schlägt man nach und nach 2 ganze Eier und 2 Dotter darauf, gibt 70 g (7 dkg) abgezogene

und fein gestoßene Mandeln, nebst ebensoviel Zucker und klein gehackter Zitronenschale. Zuletzt werden 160 g (16 *dkg*) fein gesiebtes Mehl damit vermischt. Von diesem Teig wird nun die Hälfte auf eine Platte gleich verteilt, dann Eingefottenes darauf gestrichen und mit dem übrigen Teig bedeckt. Oben wird derselbe mit abgeschlagenen Eiern bestrichen, mit fein gestoßenem Zucker bestreut, ein Reifchen herumgemacht und in einem abgekühlten Ofen langsam gebacken. Während dieser Zeit wird von 3 bis 4 Löffeln sehr fein gestoßenem Zucker und einem Eiweiß recht fester Schnee geschlagen. Kommt nun die Sorte aus dem Ofen, so werden damit kleine Plätzchen darauf gemacht, diese mit in dünne Stifftchen geschnittenen Pistazien bestreut und langsam im Ofen getrocknet.

620. Saure Mandelfülle zu einer Pinzer-Sorte.

140 g (14 *dkg*) gebrühte getrocknete süße Mandeln werden fein gemahlen, mit $\frac{1}{8}$ kg ($\frac{1}{4}$ Pf.) feinen Zucker vermengt, dann etwas Saft und Schale von einer Pomeranze und Zitrone dazu genommen und gut verrührt. Die Fülle darf nicht zu flüssig, auch nicht zu fest sein.

621. Schmalz-Sorte.

180 g (18 *dkg*) Schmalz, 180 g (18 *dkg*) Zucker, 180 g (18 *dkg*) Mehl, 3 ganze Eier, von 1 Zitrone die Schale, etwas Zitronensaft, bittere Mandel, Vanille, ein wenig Punsch oder Liqueur werden 1 Stunde untereinander gerührt, in 2 Formen gebacken und mit Eingefottentem beschmiert.

622. Schmalz-Sorte (andere Art).

105 g ($10\frac{1}{2}$ *dkg*) Schmalz, $122\frac{1}{2}$ g Mehl, ebensoviel Zucker, 3 rohe Dotter, 3 Eiweiß Schnee gut gerührt, werden in einer tiefen Schüssel gebacken.

623. Schokolade-Sorte.

4 Eiweiß werden zu festem Schnee geschlagen, mit ihnen werden 7 Dotter, 140 g (14 *dkg*) Zucker, Gewürz

je nach Geschmack, Limoneschale, Zitronat $\frac{3}{4}$ Stunden gerührt, zuletzt $52\frac{1}{2}$ g ($5\frac{1}{4}$ dkg) Mehl und $1\frac{1}{2}$ Tafel Schokolade hineingegeben und gebacken.

624. Schokolade-Torte (andere Art).

12 rohe Dotter, 16 Tafel Schokolade, 380 g (38 dkg) geriebene Mandeln, 280 g (28 dkg) Zucker an der Zitrone und Pomeranze abgerieben, ein wenig Punsch, Saft von einer Zitrone und 2 Drangen, Zimt, Vanille, 30 g (3 dkg) Zitronat, alles das wird 1 Stunde gerührt, Schnee von 12 Eiweiß hinzugegeben und in zwei Hälften gebacken und zwar wird die eine Hälfte geschmiert, die andere darauf gegeben.

625. Schokolade-Torte (andere Art).

Aus $\frac{1}{4}$ kg Mandeln, 8 Eierklar-Schnee, $\frac{1}{4}$ kg Zucker und 4 Tafel Schokolade macht man eine Masse. Diese wird in 3 Teile geteilt und gebacken, jeder Teil mit anderem Eingefottenen beschmiert, die Teile übereinander gelegt und mit Früchten geziert.

626. Schwarze Torte.

140 g (14 dkg) Mehl, 140 g (14 dkg) Mandeln mit Schale, 140 g (14 dkg) Biskuit, 140 g (14 dkg) schwarzer Zucker, 140 g (14 dkg) Butter, Zimt, Nelken, 4 Dotter, alles das auf einem Brett geknetet und wie jede andere Torte zubereitet. In den Bittern wird Eis gelegt.

627. Spinat-Torte.

Etwa für 10 h (15 Pfennig) Spinat wird gepuht, gewaschen und in Salzwasser weichgekocht. Man gebe sodann eine Bohne groß Soda in Wasser, ehe man den Spinat hineingibt. Ist dieser weich, so wird er abgeseiht, ausgedrückt und durchs Haarsieb passiert, sodann gebe man den

Spinat in eine Schüssel dazu, 60 g (6 dkg) feinen Zucker, 60 g (6 dkg) Mandeln, 6 rohe Eidotter, etwas Limonenschale und treibe alles das eine gute Viertelstunde, nehme dann den Schnee von den 6 Eiweiß dazu, verrühre ihn langsam darunter und lasse es in einer Tortenform schön langsam backen. In einer anderen Schüssel mache man mit 60 g (6 dkg) Mandeln, 60 g (6 dkg) zerlassene Schokolade, 60 g (6 dkg) Zucker, von $\frac{1}{2}$ Limone Schale und Saft, 6 rohe Eidotter eine zweite Masse, rührt sie ebenfalls $\frac{1}{4}$ Stunde, nimmt den festen Schnee von den 6 Eiweiß, rührt ihn langsam unter die Masse und lasse sie gleichfalls in der Röhre langsam backen. Zur Massa 6 Eiweiß werden mit 60 g (6 dkg) fein zermahlene weißen Mandeln und mit 60 g (6 dkg) Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde gut gerührt, 3 Kaffeelöffel feiner Bunsch wird nach einigen Minuten mit getrieben, dann macht man mit 3 Eiweiß festen Schnee, rührt ihn unter die Masse und läßt sie so backen, damit sie weiß bleibt, man belegt das grüne Blatt mit weißem Creme, gebe das schwarze Blatt darüber, gebe darauf Ribisarmelade (Johannisbeermarmelade), lege das weiße Blatt darauf und mache eine weiße Glasur darüber.

628. Stachelbeer-Torte.

Ein Blätterteig, 1 Seidel ($\frac{1}{3}$ l) Stachelbeeren, 6 gebrühte Mandeln werden in $\frac{1}{2}$ Seidel ($\frac{1}{6}$ l) guten Wein gedünstet, 380 g (38 dkg) Zucker ein wenig gerührt, sobald es kalt ist, gebe man noch ein wenig Zibeben und gestiftelte Mandeln hinein und mache darüber ein Gitter.

629. Sulz-Torte.

In $\frac{1}{2}$ kg gesponnenen Zucker wird $\frac{1}{4}$ kg gebrühte fein gehackte Mandeln, 4 eingelegte Nüsse, die so klein wie z. B. Hirsekörner geschnitten werden, ebenso 70 g (7 dkg) Cädra, 70 g (7 dkg) Quittenkäs, von 2 Limonen fein gehackte Schale hineingerührt, hierauf ein Tortenteller mit Oblaten belegt, die Masse fingerhoch darauf gedrückt, die Torte schön ausgeglichen, mit feinem Vanillezucker bestreut

und nach Belieben mit kleinen Röschen, Obst zc. aufgezuckt. Diese Torte, die nicht warm zerschnitten werden darf, wird meistens zum Weine gegeben.

630. Torte ohne Eier.

Treibe 210 g (21 *dlkg*) Butter flaumig ab, rühre hinein 140 g (14 *dlkg*) Mandeln, 210 g (21 *dlkg*) Mehl, 140 g (14 *dlkg*) Zucker, ein wenig Zitronenschale, Vanille, ein wenig Salz, gebe den Teig auf's Rubelbrett, mache 3 Blätter, bestreiche sie mit Wasser, bestreue sie dicht mit Zucker und fülle sie mit Gingesottenem.

631. Torte zum Kaffee.

$\frac{1}{2}$ kg geriebene Mandeln werden mit 400 g (40 *dlkg*) Zucker vermengt, Schale und Saft von $\frac{1}{2}$ Limone wie auch von $\frac{1}{2}$ Pomeranze. Von 2 h Zimt die Hälfte, 2 gestoßene Nelken, ein Stäubchen Blüte, 14 rohe Eierdotter, diese muß man 30 Minuten gut verrühren. Zuletzt kommt der feste Schnee von 10 Eiweiß, 100 g (10 *dlkg*) Puder wird in den Schnee gegeben, sodann wird alles lose durcheinander gerührt und wie jede andere Torte gebacken.

632. Traunkirchner Torte.

240 g (24 *dlkg*) Butter wird mit 90 g (9 *dlkg*) Zucker und etwas Vanille gut abgetrieben, 280 g (28 *dlkg*) Mehl eingemischt und auf dem Brett gut abgearbeitet. Diese Masse wird in 4 Teile geteilt und diese Teile werden zu schön runden Blättern gewalzt und auf dem Blech blaßgelb gebacken. Sind sie gut abgekühlt, so werden sie erst vom Blech vorsichtig abgelöst. 70 g (7 *dlkg*) Zucker, 90 g (9 *dlkg*) Marmelade und der feste Schnee von 2 Eiklar werden zu Schaum gerührt und 3 der Blätter mit diesem Schaum bestrichen, übereinander gelegt, das 4. oberste Blatt wird gezuckert. Zu bemerken ist, daß diese Torte 4—6 Tage vor Gebrauch gemacht werden muß, da sie durch längeres Stehen immer schmackhafter wird.

633. Vanille-Törtchen (milchig).

125 g geriebene Mandeln und ebensoviel pulverisierter Zucker werden durch gewöhnliches Haarsieb gesiebt, dazu dann noch 30 g gesiebtes Mehl und ein wenig geriebene Vanille gegeben und das Ganze in den aus 6 Eiklar geschlagenen Schnee gegossen und damit zusammengerührt. Nachdem nun die Formen mit einem aus 100 g Butter, 200 g Mehl, 10 g Zucker, 5 g Salz und einem Tropfen Wasser gebildeten Teig ausgestrichen sind, gießt man den Tortenteig in die Formen und läßt ihn auf gelindem Feuer backen. Man bestreut sie dann mit Zucker und glasiert sie. Sie können kalt oder warm gegeben werden.

634. Viktoria-Torte.

Man nehme einen großen Kochlöffel voll Schmalz oder 210 g (21 *dkg*) frische Butter, wird gut abgetrieben, gebe dann dazu $\frac{1}{4}$ kg fein gestoßenen Zucker, 6 Dotter, 1 ganzes Ei, Zitronenschale, ein wenig Wein, 1 Seidel Mehl und zuletzt 6 Eiweiß Schnee.

635. Welsche Nusstorte.

250 g (25 *dkg*) fein gestoßener, an einer Limone abgeriebener Zucker wird mit 9 Dotter eine gute $\frac{1}{2}$ Stunde getrieben, dann gebe man die fein gestoßenen Mandeln von 250 g (25 *dkg*) welscher Nüsse hinein, dann Vanille nach Belieben, $\frac{1}{4}$ Seidel Rum, 70 g (7 *dkg*) gestoßenen Zwieback, treibe alles zusammen $\frac{1}{2}$ Stunde und sobald es getrieben ist, rühre man von 9 Eiklar Schnee langsam hinein, lasse das Ganze in einer mit Schmalz ausgeschmierten und mit Zucker bestreuten Form langsam backen. Wenn die Torte gebacken ist, wird sie mit Zucker, Vanille-Eis bestrichen, mit $\frac{1}{2}$ oder $\frac{1}{4}$ Nußmandel schön verziert und in der Röhre wieder ein wenig getrocknet.

636. Welsche Nusstorte (andere Art).

60 Nüsse werden fein gestoßen und mit 5 Eidotter, 140 g (14 *dkg*) Zucker, Saft und Schale von einer Zitrone

1 Stunde getrieben, zuletzt wird fester Schnee von den 5 Eiweiß dazu gegeben und das Ganze wie jede andere Torte gebacken.

637. Wein-Torte.

140 g (14 *dlkg*) braune geröstete Semmelbröseln werden mit Wein abgelöscht, 8 Dotter mit 140 g (14 *dlkg*) Zucker abgetrieben, zuletzt werden dazu genommen 5 Eiklar, welche zu Schnee geschlagen werden. Sobald die Torte gebacken ist, werden, mit ein wenig Wein ein wenig Zimt, Nelken, Neugewürz, Zucker, alles das gestoßen, vermengt und diese Mischung über die Torte gegossen. In diesem Zustande kann sie einige Tage stehen, auch kann die Torte gefüllt werden.

638. Wein-Torte (andere Art).

Man nehme einen Kochlöffel voll Schmalz, rühre es mit $\frac{1}{4}$ *kg* fein gestoßenen Zucker, 5 Dotter, $\frac{1}{2}$ Seidel Wein, 1 Seidel Mehl, etwas bitteren Mandeln, Blüte, zuletzt von 5 Eiweiß Schnee. Die Torte kann auch gefüllt werden.

639. Zimt-Torte.

8 Dotter, 140 g (14 *dlkg*) geriebene Mandeln, 20 g (2 *dlkg*) Zimt, Saft und Schale von 1 Zitrone, Zucker soviel als bis alles süß genug ist, wird 1 Stunde gerührt, Schnee von 4 Eiklar dazu gegeben und das Ganze gebacken.

640. Zitronat-Torte.

4 Dotter werden mit 280 g (28 *dlkg*) Zucker und 4 ganzen Eiern 1 Stunde getrieben, dann mische man 280 g (28 *dlkg*) Mandeln, 140 g (14 *dlkg*) Pistazien, 210 g (21 *dlkg*) Zitronat, von 2 Zitronen die Schalen, welche fein gehackt werden, und lasse das Ganze backen. Man überziehe die Torte mit Pomeranzeneis und verziere sie mit Früchten.

641. Zitronen-Torte (andere Art).

280 g (28 *dlkg*) gestoßene Mandeln, Saft und Schale von 1 Limone werden gut getrieben, 280 g (28 *dlkg*) Zucker, 3 Eiweiß-Schnee, auf eine Schüssel wird eine Oblate, gelegt, die Hälfte darauf gestrichen und gebacken, wenn es verkühlt, 5 Eier Schnee mit Vanille-Zucker.

642. Zitronen-Torte.

4 Zitronen werden samt dem weißen rein abgeschält, in dünne Scheiben geschnitten und in 140 g (14 *dlkg*) Zucker eingelegt. Den Saft davon gieße man auf 140 g (14 *dlkg*) Biskuit, gieße dazu ein wenig Wein, lege immer eine Schichte Biskuit und eine Schichte Zitronenscheiben übereinander, darauf eine dünne Decke und darüber eine Glasur.

643. Zucker-Torte.

280 g (28 *dlkg*) Zucker wird auf der Platte in wenig Wasser aufgelöst, 280 g (28 *dlkg*) geriebene Mandeln werden getrocknet, alles das mit 6 Dotter, 2 ganzen Eiern, Limoneschale 1 Stunde gerührt.

644. Zwieback-Torte.

140 g (14 *dlkg*) Butter wird mit 140 g (14 *dlkg*) Zucker, 4 Dotter abgetrieben, dann gebe man hinein 140 g (14 *dlkg*) geschälte und geriebene Mandeln, dann 140 g (14 *dlkg*) gestoßenen Zwieback, um 2 h (2 Pf.) Zimt, Nelken, Neugewürz und Limoneschale; daraus mache man die Torte und lasse sie backen, gebe Eingefottenes, von 4 Eiweiß Creme und 100 g (10 *dlkg*) Zucker hinein, rühre alles das untereinander und verzieren damit die Torte.

645. Zwieback-Torte (andere Art).

350 g (35 *dlkg*) Zucker werden mit 250 g (25 *dlkg*) fein gestoßenem Zwieback gut vermengt, 14 rohe Dotter

werden damit verrührt und 200 g (20 *dkg*) gebrühte gemahlene Mandeln, Schale und Saft von einer Limone, 2 *h* (2 Pf.) gestiebter Zimt, 6 gestoßene Nelken, alles das wird $\frac{1}{4}$ Stunde gut gerührt und ein fester Schnee von 10 Eiweiß geschlagen zu der Masse verrührt und in zwei Formen langsam gebacken.

XII. Bäckerei.

646. Anis-Bäckerei.

90 g (9 *dkg*) Butter werden mit 70 g (7 *dkg*) Zucker gut abgetrieben, 1 rohes Ei, 1 rohes Eidotter, zirka für 1 *h* (1 Pfennig) fein gestoßener Anis, die Schale von $\frac{1}{2}$ Zitrone, 1 Prise Salz und zuletzt 140 g (14 *dkg*) feines Mehl werden ebenfalls damit abgetrieben. Aus dieser Masse werden Brezeln in beliebiger Form gemacht und auf ein Blech gegeben, nachdem man zuvor das Blech mit Papier belegt und das Papier mit roher Butter beschmiert hat. Die Brezeln werden mit rohem Ei bestrichen, mit zerhackten Mandeln bestreut und nicht zu heiß gebacken. Man kann dieselben zum Thee servieren.

647. Anisbrot.

Man nehme zu diesem Zweck 120 g (12 *dkg*) gestoßenen Zucker, ebensoviel feines Mehl, 3 ganze Eier, 1 Dotter und Anis. Man rühre nun den Zucker, die Eier und den Dotter so lange, bis die Masse dick wird. Diese wird, nachdem von den 3 Eiern der Schnee abgehoben wird, in das Mehl gegossen und gebacken. Sobald es ausgekühlt ist, wird es in Stücke geschnitten.

648. Anis-Krauzel.

140 g (14 *dkg*) feines Mehl, 80 g (8 *dkg*) Butter, 70 g (7 *dkg*) Zucker, etwas Anis, ein wenig Eiweiß,