

zu dick sein, so verdünnt man sie nach Bedarf mit heisser, klarer Suppe. Nach Belieben können 2 Eidotter mit etwas Citronensaft oder mit saurem Rahm abgesprudelt und der gekochten Zeasuppe zugesetzt werden.

Zwiebelsuppe.

Man lässt 2 gehäufte Esslöffel Mehl in Butter bräunen gibt ebenso viel würfelig geschnittene Zwiebeln dazu, rührt sie, bis sie nicht mehr roh sind und verkocht sie mit Wasser, dem man etwas Fleischextract beimischt. Diese Suppe wird über geröstetes Schwarzbrot gegossen.

Belgisch. Eine lichte, dünne Einbrennsuppe wird mit so viel passirten, gekochten Kartoffeln aufgesotten, dass sie die nöthige Dichtigkeit erhält. Dazu werden entweder auf jeden Suppenteller oder auf einer Platte abgerundete, ausgebackene Milchlaibchen servirt, die man in die Hälften getheilt, etwas aushöhlt und mit länglich geschnittenen, gekochten Zwiebelstückchen füllt.

Torten.

Ananastorte.

Man rührt 8 Dotter und 2 ganze Eier mit 40 Dekagramm Vanillezucker beinahe 1 Stunde, mischt nach und nach 16 Dekagramm Mehl dazu und zuletzt den Schnee von 5 Eiweiss. Diese Torte bäckt man in 3 Blättern, lässt sie überkühlen, inzwischen sprudelt man von $\frac{3}{10}$ Liter Obers, 7 Dottern, 6 Dekagramm Zucker und dem Saft 1 frischen oder eingesottenen Ananas eine Crème, sprudelt sie, bis sie erkaltet ist, fort und füllt sie dann zwischen die 3 Tortenblätter. Das oberste Blatt überzieht man mit Ananasmarmelade oder man passirt eingesottene Früchte und rührt sie mit Zucker dicklich, auf dass sie sich streichen lassen, man kann auch die Ränder damit bestreichen und darüber die Torte mit durchsichtiger Citronglasur überziehen. Geputzt wird sie mit Ananas und Weichselfleisch.

Andrassy-Torte.

20 Dekagramm geschälte, gestiftelte Mandeln lässt man mit ebenso viel Zucker im Rohre gleichmässig warm werden und

den Zucker, ohne aufzurühren, zerschleichen. Dann gibt man den Saft einer halben Limone dazu, und wenn Alles zu einer schönen, braunen Masse zusammengeschmolzen ist, drückt man davon 2 Blätter auf das geölte Tortenblech, man bedient sich dazu einer gespaltenen, entkernten Limone, dass man die Masse überall gleichmässig andrücken kann. Nachdem man die Blätter gebacken hat, setzt man sie mit 3 gleichgrossen Karlsbader Oblaten zusammen, so zwar, dass das unterste und oberste Blatt je eine Oblate bilden und füllt zwischen diese Blätter gut gezuckerten, mit etwas Chocolate verrührten Oberschaum, oder eine Crème wie zur Dobos-Torte. Glasirt wird die Torte mit Chocolateeis oder Pischinger's Tunkmasse. Um Arbeit zu sparen, kann man auch bloss Karlsbader Oblaten mit Oberschaum füllen, dem man geriebene, mit Zucker braun geröstete Mandeln in guter Menge beimischt.

Apfeltorte.

20 Dekka Mehl, 14 Dekka Butter, 8 Dekka Zucker und ein Eidotter werden auf dem Brett nur so lange verarbeitet, bis Ei und Butter das Mehl und den Zucker aufgenommen haben und es einen glatten Teig gibt, der, soll er gelungen sein, hart und bröselig ist, welcher in mit Butter bestrichener Tortenform in zwei Theilen gebacken wird — bei mässiger Hitze — wovon der eine als Boden, der andere als Deckel dient. Dazwischen legt man Aepfel, von welchen eine ziemlich süsse, wenig saftthältige Gattung zu wählen ist. Von diesen werden 60 Dekka geschält, in Stücke geschnitten, mit 16 Dekka Zucker, etwas gestossenem Zimmt und fein gehackter Citronen- oder Orangenschale in ungefähr $\frac{3}{8}$ Liter Wasser weich gedünstet, ohne sie zu zerkochen, bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Obenauf bestreut man die Torte reichlich mit Zucker.

Beerentorte.

Man bereitet einen Bröselteig von 12 Dekka Mehl, 12 Dekka Butter, 6 Dekka Zucker, etwas Salz, 1 harten, passirten und 1 frischen Dotter und etwas Limonensaft, und bäckt daraus 1 Blatt, das man mit Erdbeeren, Ribisel oder Himbeeren dicht bestreicht und mit einer Windmasse von 6 Eiweiss, Schnee und 21 Dekka Zucker bereitet, 2—3 fingerhoch überstreicht. Man bäckt es nur noch einige Minuten, damit die Schnee-

masse eine leicht gelbliche Haut bekommt, jedoch ganz weich und weiss bleibt. Man putzt die Torte mit besonders schönen Exemplaren der eingebackenen Beeren. Wer sie rosa haben will, darf nur etwas Beerenmark mit Zucker unter den Schneemengen.

Bischofforte.

10 Dotter rührt man mit 15 Dekka Zucker, etwas Citronenschale und Macisnuss recht schaumig ab, gibt 4 Dekka gröblich geschnittene Rosinen, 4 Dekka Korinthen, 4 Dekka Cedratschale und zuletzt 15 Dekka Mehl dazu, hierauf wird der Schnee von 7 Eiern nur leicht vermischt und die Masse in die gut bebutterte Tortenform eingefüllt und langsam gebacken. Etwas überkühlt wird die Torte gestürzt, mit Orangenmarmelade oben und an den Seiten bestrichen und mit undurchsichtigem, mit Alkermes rosa gefärbtem Punscheis überzogen.

Biscuittorte.

Mit Crème. Aus einer der angegebenen Biscuitmassen wird eine Kruste hohl ausgebacken, oder man schneidet das Innere der Biscuittorte vorsichtig heraus, umgibt die Kruste mit Salse und durchsichtiger Zuckerglasur und füllt den Innenraum mit kalter Crème von beliebigem Geschmack.

Einfach. 14 Dekka Zucker rührt man mit 8 Dottern, mischt Vanille- oder Pomeranzengeruch und Schnee von 4 Klar löffelweise darunter und 10 Dekka Biscuit- oder Stärkemehl. Den ausgeschmierten Model füttert man seitwärts mit einem Streifen von steifem Papiere aus, stürzt die Torte, sobald sie gebacken ist, und lässt das Papier daran, bis sie ganz kalt geworden, übergiesst sie mit Eis und ziert sie mit Früchten. Oder verwendet sie zum Zusammensetzen mit anderen Tortenmassen.

Geschlagene. 8 Eiweiss schlägt man zu festem Schnee, verrührt 7 Dekka Zucker in den Schnee, vermengt 8 Dotter mit 8 Dekka Zucker gleichfalls gut mit der Schneeruthe, überträgt sie unter fortwährendem Schlagen zu dem Eisschnee, rührt zuletzt ganz leicht 14 Dekka Mehl dazu und verwendet die gebackene Torte wie die vorhergehende.

Mit Obersschaum wird die Torte wie mit Crème bereitet.

Brasilianertorte.

25 Dekka Mehl bröseln man mit 14 Dekka Butter, 10 Dekka Zucker, 3 hart gesottenen, zerdrückten Dottern, 2 frischen Dottern, 3 Dekka süßen und einigen bitteren, geschält geriebenen Mandeln zu einem Teige ab, den man wie Linzerteig in die Form füllt und mit einem Rande, aber keinem Gitter versieht. Gebacken füllt man die Torte mit Ribiselsalse und bestreicht den Aussenrand mit durchsichtigem Maraschinoeis.

Brottorte.

$\frac{1}{4}$ Kilo sehr fein gestossener Zucker wird mit 12 Eidottern $\frac{1}{2}$ Stunde lang recht flaumig verrührt, hierauf das von 8 Eiern zu Schnee geschlagene Weisse behutsam damit vermischt. Nun werden 21 Dekka unabgezogene, fein geschnittene Mandeln, 2 Tafeln fein geriebene Chocolate, klein gehackte frische Citronen und verzuckerte Orangenschalen und eine Hand voll sehr fein geriebene schwarze Brotbröseln dareingegeben; ist nun Alles wohl durcheinander gemischt, so wird es in eine runde oder längliche Form gefüllt, und langsam in einem abgekühlten Ofen gebacken. Die Zeit des Garbackens lässt sich am besten bei dieser sowie bei jeder anderen gerührten Torte entnehmen, wenn man eine feine Stricknadel hineinstösst; ist diese beim Herausziehen trocken, so dass ihr nicht im Geringsten Teigartiges anklebt, so ist dieselbe ausgebacken, und muss dann gleich aus dem Ofen genommen und über ein Sieb gestürzt abgekühlt werden.

Bröselteigtorte.

Von 35 Dekka Mehl, 28 Dekka Butter, 14 Dekka Zucker 2 Dottern, Limonensaft und Schalen macht man Bröselteig, wie in der Kunst des Kochens, S. 47, angegeben, treibt ihn kleinfingerdick aus, schneidet ein Blatt heraus, bestreicht es mit Salse und flicht von Teigstangen ein Gitter darüber, wie bei der Linzertorte, bäckt es mit Ei bestrichen und streut Zucker darauf.

Mit Mandeln oder Nüssen. Aus 25 Dekka Mehl, 21 Dekka Butter, 12 Dekka Zucker mit Geruch und 4 frischen oder 2 hart gesottenen Dottern und 8 Dekka fein geriebenen Mandeln oder Haselnüssen bereitet man Bröselteig, bäckt daraus mehrere

Blätter, die man mit Weichselfleisch oder Marillensalse und mit gut gezuckertem, mit Haselnüssen oder Mandeln vermengtem Schnee bestreicht, sie noch etwas im Rohr überbacken lässt, dann vorsichtig aufeinander setzt und mit Chocladeglasur bestreicht. Auch kann man die Blätter mit Oberschaum und Nüssen zusammensetzen und das oberste Blatt gleichfalls 1 Centimeter hoch mit Obersschaum bestreichen.

Torteletten. Aus der Bröselteigmasse kann man auch kleine runde Torteletten formen, die man in der Mitte nach Geschmack füllt und den Rand etwas beest.

Chinoisetorte.

4 ganze Eier und 6 Dotter rührt man mit 20 Dekka Zucker, 20 Dekka gestossenen oder geriebenen Mandeln und mischt Schnee von 6 Klar dazu. Zur Hälfte davon rührt man 20 Dekka Chocolate und Vanille. In gleicher Grösse gebacken, setzt man beide Theile mit Salse aufeinander und überzieht die Torte mit Glasur.

Chocoladetorte.

Man rührt 14 Dekka Zucker, 14 Dekka Chocolate, 7 Dekka fein gestossene, geschälte Mandeln, 4 Dekka Mehl, 6 Eidotter, 6 Eiweiss sehr gut ab und bäckt daraus 2 Blätter, die man mit Eingesottenem gefüllt, mit demselben oben bestrichen und mit Glasur aus Chocolate überzogen zusammensetzt.

Andere Art. 50 Dekka abgezogene und geriebene Mandeln, 50 Dekka feinen Zucker, 12 Dekka in Stücke geschnittenes Citronat, 6 Dekka grob geschnittene Mandeln, etwas Zimmt, 2 ganze Eier und 2 Eiweiss, dies wird gut miteinander vermischt. Dann löst man 14 Dekka Chocolate in einer halben Tasse starken Kaffee auf und verrührt es mit dem Uebrigen. Diese Masse gibt man in eine mit mürbem Teig ausgelegte Form und lässt die Torte bei gelindem Feuer backen.

Gefüllte. Man bereitet aus der erst angegebenen Mischung 2 Blätter; will man die Torte grösser haben, nimmt man halb so viel Bestandtheile mehr, um 3 Blätter machen zu können und setzt diese Blätter mit folgender Fülle zusammen: 8 Dekka Chocolate wird an einer warmen Stelle ungerieben in den Tafeln stehen gelassen, bis sie ganz weich ist; inzwischen treibt man das gleiche Gewicht Butter

flaumig ab, rührt die Chocolate dazu, bis die ganze Masse glatt ist, und streicht sie messerrückendick auf. Sie braucht nicht mehr gebacken zu werden, sondern man überzieht sie mit Chocolateis oder Pischinger's Tunkmasse. Ebenso kann man diese Torte mit Obersschaum füllen.

Citronentorte.

27 Deka Zucker, 8 Eidotter werden während einer Stunde gerührt, dann gibt man langsam den Saft und die Schale einer ganzen Citrone, 12 Deka fein gestossene, geschwellte Mandeln, 12 Deka Reismehl und den Schnee von 8 Eiklar dazu. Ein Tortenblech wird mit Butter ausgestrichen und die Masse darin bei gelinder Wärme gebacken. Die Torte wird mit Citroneneis glasirt und mit Citronenscheiben verziert.

Datteltorte.

16 Deka entkernte Datteln und ebenso viel Mandeln werden länglich geschnitten und leicht aufgeröstet, dann schlägt man 4 Eiklar zu einem festen Schnee, verrührt 12 Deka Zucker, etwas Citronenschale, 5 Deka Arancini, die Mandeln und die Datteln, legt eine Tortenform mit Oblaten aus, streicht die Masse darauf und bäckt sie bei mässiger Hitze. Man kann die Datteln und Mandeln auch würfelig schneiden. Man überzieht die Torte mit weichem Chocolateis oder mit dünnem Obersschaum, den man stark mit grob geschnittenen Mandeln und Dattelstückchen übersät.

Dobos-Torte.

Die Bereitung der echten Dobos-Torte ist noch immer Geheimniss des Erfinders, doch kommen ihr nachstehende Vorschriften ziemlich nahe. Man rührt 18 Deka Zucker mit 7 Eidottern eine halbe Stunde ab; dann mischt man 11 Deka Mehl und den festgeschlagenen Schnee von 7 Eiklar bei. Von dieser Masse werden 10 dünne Blätter auf einer mit Butter bestrichenen Tortenplatte gebacken; jedes dieser Blätter muss heiss mit einem feinen Messer abgelöst werden, da es sonst bricht.

Zur Fülle mischt man in einem Schneekessel 21 Deka Zucker mit 6 Eidottern gut durch, stellt es in ein Gefäss mit siedendem Wasser und schlägt mit einer Schneeruthe die

Mischung, bis sie dick ist; dann verrührt man schnell 4 Tafeln in 3 Löffeln heissem Obers aufgelöste und mit einem Stück Vanille versetzte Chocolate mit den Eiern und dem Zucker und lässt es auskühlen. Inzwischen rührt man 21 Dekka Butter durch eine halbe Stunde flaumig ab, verrührt die kalt gewordene Chocolademasse damit und füllt die 10 Tortenblätter. Zur Glasur lässt man einige Stück Zucker in einer Pfanne auf dem Herde lichtbraun werden, giesst etwas kaltes Wasser darauf und lässt ihn mit 15 Dekka Zucker und 1 Löffel Honig sieden, bis die Glasur dickflüssig wird. Diese giesst man dann durch einen Trichter über die Torte.

Andere Fülle. 4 Eier werden mit 7 Dekka Vanillezucker auf dem Schnellsieder verkocht und dann bis zum Erkalten gerührt; worauf man 7 Dekka flaumig abgetriebene Butter und 2 Tafeln in etwas Milch aufgelöste Chocolate beimischt.

Für die Glasur wird angerathen, das oberste Tortenblatt mit dünnflüssiger Marillenmarmelade zu bestreichen und mit gebranntem Zucker zu übergiessen.

Andere Bereitungsarten. Man soll 15 Dekka Zucker mit 9 Eidottern flaumig rühren, 15 Dekka Mehl und Schnee von 8 Eiklar dazu geben und davon 6 Blätter backen, die man 24 Stunden an einem feuchten Ort aufbewahrt, damit sie weich bleiben. Fülle: 20 Dekka Butter, 15 Dekka Zucker, 2 ganze Eier. 2 Dotter, 6 Dekka in der Wärme erweichte Chocolate werden in einem Gefäss, das man in ein anderes mit siedendem Wasser gefülltes stellt, mit der Ruthe geschlagen, bis die Masse dick wird, ohne zu kochen. Dann rührt man sie in einem anderen, mit kaltem Wasser gefüllten Gefäss, bis sie ausgekühlt ist. Ueberguss: 12 Dekka Zucker, vom Brot abgeschlagen, lässt man auf dem Herde zergehen und braun werden, dann schüttet man ihn heiss so rasch als möglich über das oberste Blatt der gefüllten Torte; wenn dies geschickt und schnell geschieht, so braucht man nicht durch Streichen nachzuhelfen.

Oder: Man bäckt 10 sehr dünne Blätter auf dem Bleche aus Biscuitmasse von 14 Dekka Zuckermehl, 14 Dekka Reismehl, 4 Eidottern und dem Schnee von 6 Eiklar. Als Fülle verwendet man 7 Dekka flaumig abgetriebene Butter, in die man 14 Dekka in der Hitze erweichte Chocolate und 7 Dekka Zuckermehl einrührt. Die Butter muss sehr gut sein, da sie

roh bleibt. Als Glasur wird nachstehendes Eis aus gebranntem Zucker (Caramel) über die gefüllte Torte gegossen: 32 Dekagramm Zuckermehl werden mit $1\frac{1}{2}$ Eiklar eine Stunde gerührt und mit so viel gebranntem Zucker versetzt, als für Geschmack und Farbe angenehm erscheint.

Dommayer-Torte.

27 Dekagramm geriebene Mandeln mit der Schale werden mit 21 Dekagramm Zucker, 21 Dekagramm Butter, 2—3 Dottern, 1 ganzen Ei $\frac{3}{4}$ Stunden abgetrieben. Dazu kommt etwas Gewürz; Nelken, Zimmt, Macisnuss, Limonenschale und 7 Dekagramm Mehl. Nach $1\frac{1}{4}$ stündigem Backen wird sie obenauf mit Marmelade bestrichen und mit durchsichtiger Glasur überzogen.

Eiertorte.

Von einem süßen Hefeteig rollt man ein Blatt mit einem Rande aus, gibt es in eine gestrichene Springform und lässt die Torte etwas aufgehen. Dann rührt man 3 Esslöffel voll Mehl mit etwas Milch glatt, gibt 14 Dekagramm Zucker und 7 ganze Eier dazu sowie etwas Vanille, schlägt es $\frac{1}{4}$ Stunde, lässt dann $\frac{1}{4}$ Liter Milch langsam hineinlaufen, rührt gut untereinander, füllt diese Masse auf das Hefebrett und bäckt die Torte bei starker Hitze, bis sie oben fest und hellbraun ist.

Elisabeth-Torte.

28 Dekagramm Zucker werden mit 8 Dottern und 4 ganzen Eiern eine gute halbe Stunde gerührt, dann kommt von 8 Eiweiss der Schnee, 4 Dekagramm geschnittene Pistazien, 8 Dekagramm länglich geschnittenes Citronat, 8 Dekagramm gestossene Nüsse, 20 Dekagramm mit den Schalen geschnittene Mandeln, 4 Dekagramm Brösel und Limonengeruch dazu. Man bäckt daraus 3 Blätter und füllt sie mit Orangencrème oder Salse und glacirt sie rosa.

Andere Art. 14 Dekagramm Zucker werden mit 2 ganzen Eiern und 4 Dottern flaumig abgetrieben, dann verrührt man leicht 14 Dekagramm geriebene und 3 Dekagramm gestiftelte Mandeln, 3 Dekagramm Semmelbröseln und den Schnee von 4 Eiklar. Die Torte wird in einer mit Butter ausgestrichenen Form gebacken, wenn sie ausgekühlt ist, durchgeschnitten und mit folgender Masse gefüllt: Man schlägt auf dem Feuer im Schnee-

becken 4 Dotter, 2 Esslöffel Mehl, $\frac{1}{4}$ Liter unabgerahmte Milch, Vanillezucker nach Geschmack, bis die Masse steigt, ohne zu kochen; nachdem man eine Handvoll geriebene Nüsse dazu verrührt hat, wird das Becken vom Herde genommen und die Masse geschlagen, bis sie kalt ist. Die gefüllte Torte wird mit Zuckereis überzogen.

Emma-Torte.

14 Dekka Butter treibt man flaumig ab, rührt einen rohen und 3 hart gesottene passirte Dotter nebst dem Saft von einer halben Limone, 6 Dekka Zucker, Limoneschalen, etwas Salz, fein gestossene Gewürznelken, Macisnuss und 14 Dekka Mehl dazu, gibt den Teig auf das bemehlte Brett, arbeitet ihn etwas ab und treibt ihn zu messerückendicken Blättern aus, die man auf der Tortenplatte bäckt, mit Himbeersalse zusammenfüllt und mit kleiner spanischer Windmasse servirt.

Erdbeertorte.

Bröselteig von 10 Dekka Mehl, 10 Dekka Butter, 1 gedrückter Dotter von hartgesottenem Ei, 1 frischer Eidotter, 5 Dekka Zucker, 1 Esslöffel Rum wird rasch auf dem Brett verarbeitet, ausgewalkt, auf ein Tortenblech gelegt und bei mässiger Hitze gebacken. Aus festem Schnee von 5 Eiweiss und 18 Dekka Vanillezucker rührt man eine Windmasse, von der man auf die erkaltete Unterlage zweifingerhoch gleichmässig aufstreicht; zu dem Rest rührt man noch 5 Dekka Zucker, spritzt dann Ringe auf die Oberfläche, füllt dieselben mit ausgesuchten Erdbeeren oder Himbeeren, besät dieselben mit Zucker und überbäckt die Torte nochmals durch einige Minuten bei starker Hitze. Sie muss eine gelbliche Haut bekommen, immer aber weich und zart bleiben.

Gefüllt. Man bereitet aus der dreifachen Masse des angegebenen Bröselteiges 3 Blätter, die man entweder mit Oberschaum oder Eischnee, den man mit Zucker und Erdbeerenmark vermengt hat, aufeinandersetzt. Die oberste Platte sowohl wie die Seiten bestreicht man gleichfalls mit dem betreffenden Schaum und bestreut die Torte dann sehr dicht mit Hagel- oder Candiszucker und groben Mandeln.

Eugenie-Torte.

Man bäckt einen tiefen Reifen aus Windmasse (25 Deka Zucker zu 7 Eischnee) und legt ihn auf eine flache Glasschüssel. Dann siedet man Zucker bis zum höchsten Bruchgrade, überspinnt den Reifen in regelmässigen Windungen damit und lässt diese Zuckerkruste im Rohr trocknen. Die Höhlung im Reif wird mit fest geschlagener, halb weisser, halb mit Chokolade oder starkem Kaffee gefärbter Sahne ausgefüllt.

Falsche Melone.

Man bäckt Biscuitmasse von 28 Deka Zucker, 12 Eiern und 28 Deka Mehl in zwei gleichen Melonenformen. Aus den gebackenen 2 Hälften bildet man die ganze Melone, nachdem man von innen etwas ausgeschnitten und dafür Marillensalse hineingegeben und diese mit gereinigten, ganzen Pignolen reihenweise belegt hat, worauf man den Rand mit gesponnenem Zucker bestreicht und beide Theile aneinander drückt. Die Lücken verklebt man dann mit Stückchen von dem herausgenommenen Biscuit, welche man dazu in den gesponnenen Zucker taucht und legt dabei die Melone, damit sie nicht gedrückt wird, auf einen mit einer Serviette überzogenen Federpolster. Man trocknet dann $\frac{1}{2}$ Kilo überzogene, in frisches Wasser gegebene Mandeln ab und stösst sie in kleinen Portionen recht fein, wobei man sie mit Schnee benetzt. Nachdem sie gestossen sind, nimmt man 1 Löffel voll Zucker und etwas von den Mandeln und stösst es zusammen, dann nimmt man dies heraus und verfährt ebenso, bis man nach und nach alle Mandeln mit Zucker gestossen hat, worauf man diesen Mandelteig mit Spinattropfen so grün färbt, wie die Schale einer Melone, und ihn auf dem Nudelbrette mit einem Messer gut abdrückt, wobei man das Brett mit Zucker und Stärkemehl stäubt. Die Hälfte von diesem Mandelteige treibt man kleinfingerdick zu einem ovalen Flecken von der Länge und Breite der halben Melone aus, bestreicht die Oberfläche mit Schnee, legt den Teig mit dieser Seite auf das Biscuit und drückt mit einem Messer den Mandelteig nach den Spalten der Melone an. Wenn die eine Seite trocken geworden ist, treibt man erst die andere Hälfte vom Mandelteige aus, dreht die Melone um und gibt ihn ebenso darauf

und verbindet ihn gut mit dem früher daraufgegebenen. Wenn auch die zweite Seite getrocknet ist, bestreicht man den Mandelteig mit Schnee, damit er Glanz bekommt und macht den andern Tag mit feinem Chocoladeeise dünne Fäden darüber, um sie einer Netzmelone ähnlich zu machen, oder man färbt dick gerührtes Eis mit Spinattropfen und einen Theil davon mit Safran, überzieht die Melone mit dem Grünen und macht mit dem Gelben Flecke darauf wie bei einer Ananas-Melone.

Gateau province.

Zum Schnee von 10 Eiklar mischt man 21 Dekageschälte, gestossene Mandeln und 21 Dekag Staubzucker. Das Ganze wird in zwei Tortenreife gebacken. Inzwischen wird folgende Masse vorbereitet: 21 Dekag Theebutter wird mit 21 Dekag Zucker gut abgetrieben, dann mischt man nach und nach $\frac{1}{4}$ Liter sehr gutes Obers, 21 Dekag geschälte, geröstete, gestossene Mandeln mit Vanillegeruch dazu, mit dieser Masse werden die Platten aufeinander gelegt und die ganze Torte in Eis gestellt (nur nicht zu lange) und zuletzt überzieht man die Torte mit warmer Glasur.

Genuesertorte.

Man schält 28 Dekag süsse Mandeln, die Hälfte schneidet man klein, die andere länglich, auf eine Schüssel, darauf $\frac{1}{2}$ Kilo gestossenen Zucker, eine geriebene Macisnuss, einige Gewürznelken, 5 Gramm Zimmt, Beides gestossen, ferner 35 Gramm länglich geschnittene, eingelegte Orangenschalen, 20 Gramm geschnittene Pistazien und mischt Alles wohl untereinander, dann fügt man 6 Eiweiss-Schnee hinzu und rührt es eine halbe Stunde ab. Man überzieht die Torte mit Kirschenfleisch und rother Punschglasur oder verwendet sie zum Zusammensetzen mit Biscuitmasse.

Giselatorte.

Man rührt 3 ganze Eier und 6 Dotter mit 40 Dekag Zucker mit Orangegeruch eine Stunde ab; dann gibt man 15 Dekag gesiebtes Mehl und den Schnee von 5 Eiweiss dazu und bäckt 2—3 Blätter davon. Ferner stösst oder reibt man 5 Dekag süsse und 3 Dekag bittere geschälte Mandeln sehr fein, vermengt sie

mit 28 Dekka Zucker und 2 Löffel voll Rosenwasser, macht einen steifen Teig daraus, von dem man gleichfalls 2—3 Blätter bäckt. Man bestreicht die Blätter mit Marillensalse, setzt sie abwechselnd aufeinander, überzieht die Torte mit Punscheis und ziert sie mit Fruchtspalten.

Glasiren der Torten.

Mit durchsichtigen Glasuren gelingt es am besten, wenn man die dünnflüssige Glasur darübergiesst und gar nicht mit dem Messer nachhilft. Muss man dies doch thun, so wird dasselbe wiederholt in siedendes Wasser getaucht. Kommt zwischen die Torte und die Glasur eine Marmelade, so giesst man die kalte, flüssige Marmelade auf die noch warme Torte und auf die kalte Marmelade die heisse Glasur. Dieser Wechsel zwischen Wärme und Kälte befördert die Glätte der Glasur.

Zu den durchsichtigen Glasuren gehört:

Wasserglasur. Dazu rührt man 25 Dekka Staubzucker mit Wasser ab, lässt ihn bis zum Spinnen aufkochen, wieder erkühlen, rührt den noch nöthigen Zucker kalt dazu und giesst die dickliche Masse über die Torte, welche man auch etwas in das Rohr stellen kann, bis sie ein Häutchen bekommt dann erst lässt man sie an der Luft nachtrocknen, doch darf das Rohr nicht zu kalt sein, da die Glasur sonst glanzlos bleibt.

Wasserglasur, warm. Man rührt Zucker und Wasser auf dem Feuer und giesst es dickflüssig noch warm über die Torte.

Wasserglasuren mit verschiedenem Geschmack sind:

Citronenglasur. Zucker wird mit etwas Wasser dick verkocht und kaltgestellt. Inzwischen reibt man einige Stücke Zucker auf einer Citrone ab, stösst ihn fein, träufelt etwas Saft in den flüssigen Zucker und rührt denselben mit dem gestossenen so lange, bis die Glasur glatt und dick gerathen ist.

Zu Liqueurglasur vermengt man Wasserglasur mit beliebigem Liqueurgeschmack.

Orangenglasur wird ebenso bereitet.

Punschglasur. Hiezu kocht man 25 Dekka Zucker mit ²/₁₀ Liter Wasser, Saft und Geruch von ¹/₂ Orange, ein paar

Löffel Rum und rührt sie, bis sie lauwarm ist, worauf man sie schnell über die Torte gibt.

Rumglasur. Man vermischt kalte Wasserglasur mit etwas mehr Zucker und 1 Löffel Rum.

Vanilleglasur ist Wasserglasur mit Vanillegeruch.

Zu den undurchsichtigen Glasuren gehören:

Chocoladeglasur. Im Rohre erweichte Chocolate verrührt man mit gesponnenem Zucker zu einem glänzenden, dicklichen Brei, den man über die Torte giesst und schnell nach allen Seiten hin lenkt, indem man die Torte zwischen den Händen dreht.

Kaffeeglasur. Zu 25 Dekka mit Wasser gesponnenem Zucker gibt man 4—5 Löffel voll starken schwarzen Kaffee und rührt noch so viel Staubzucker dazu, dass es ein zäher dicklicher Brei wird.

Schneeglasur. Man schlägt 2 Eier zu leichtem Schnee, bestreicht Torten oder Backwerk mittelst eines Pinsels damit, bestreut sie dicht mit Hagelzucker oder Candiszucker, bespritzt sie mit dem in das Wasser getauchten Pinsel und stellt die Torte in das warme Rohr, bis die Glasur gelb und spröde geworden.

Oder: Man rührt Eiweiss und Staubzucker mit Citronensaft, Liqueurgeschmack oder Vanille zu einem zähen Eis, streicht dieses gleichmässig über die Torte und übertrocknet sie wie die andern.

Das Spritzeis rührt man ebenso, nur muss es etwas fester sein. Man füllt es in kleine Düten und drückt allerlei Formen auf die Torten. Man kann es mit Alkermes, Kaffee, Chocolate etc. färben. Es muss sehr zäh sein und darf nicht breit laufen.

Um undurchsichtiges Eis rosa oder beliebig zu färben, gibt man eben ein paar Tropfen Alkermes oder anderen Farbstoff hinein.

Undurchsichtige Wasserglasur. Man rührt zu derselben 20 Dekka Staubzucker mit Vanillegeruch, Citronen- oder Orangensaft und Wasser zu einem dicklichen Brei, den man leicht erwärmt, schnell über die Torte gibt.

So wie Torten kann auch alles Backwerk mit Eis überzogen werden.

Griestorte.

20 Dekka Zucker, 5 Dekka geriebene Mandeln, der Saft einer ganzen und die fein geschnittene Schale einer halben Citrone werden mit 4 Dottern eine halbe Stunde gut abgetrieben. Hierauf werden 10 Dekka Gries und von 4 Eiweiss Schnee eingerührt und die Masse in einem gut bebutterten Tortenreiß gebacken. Die Torte darf erst nach 24 Stunden angeschnitten werden; man kann sie der Quere nach theilen, mit Marmelade füllen und servirt sie gut mit Zucker bestreut. Sie ist ebenso schmackhaft wie billig herzustellen.

Grillagetorte.

Man stellt 30 Dekka abgezogene, gestiftelte Mandeln in einem flachen Geschirre in das Rohr, damit sie gleichmässig warm und etwas gelb werden, während man 30 Dekka gestossenen Zucker im Becken, ohne Aufrühren, langsam zerschleichen lässt. Dann mischt man die Mandeln zum Zucker, drückt etwas Limonensaft darauf und wenn es schön gelbbraun zu einer Masse zusammengeschmolzen ist, gibt man es heiss in grössere, mit Mandelöl ausgestrichene Formen und drückt es am Boden und seitwärts mit $\frac{1}{2}$ Limone an, damit es eine gleichmässige Kruste bildet, wenn man es nach Erwärmen der Formen herausgestürzt hat. Man kann diese Torte mit Crème füllen und mit kleinen Grillagebögen verzieren, doch verwendet man sie nicht häufig als selbstständige Torte, sondern bereitet aus der Grillagemasse kleine Formen, wie Körbehen und dergleichen für Obersschaum-Crème oder Früchte oder verschiedene Bögen für Tortenaufsätze.

Andere Art. Man bereitet Blätter aus Bröselteig, mit etwas feinen Mandeln und Vanillegeruch gemischt, bäckt sie, füllt sie mit Marillen- oder Rosensalse zusammen, überzieht die Torte mit dünner Wasserglasur oder Obersschaum und bestreut sie sehr dicht mit gebranntem Zucker und gebrannten Mandeln.

Haselnusstorte.

Zu 20 Dekka flaumig abgetriebener Butter rührt man nach und nach 8 Dotter, 1 Ei, 30 Dekka Zucker, 30 Dekka fein gestossene Haselnüsse, Saft von $\frac{1}{2}$ Limone, Vanillezucker, dann Schnee von 8 Eiweiss und 10 Dekka Mehl und bäckt

davon 3 Blätter, welche man mit Marillensalse zusammensetzt, die Torte mit Schneeglasur überzieht und, wie angegeben, spröde werden lässt.

Oder man füllt die Blätter mit Obersschaum und überzieht das höchste Blatt mit Chocoleeis oder gleichfalls mit Obersschaum, worauf man die Torte mit verzuckerten Haselnüssen ziert.

Französische Art. Man bereitet die Torte aus einer der beiden angegebenen Teigmassen und versieht sie mit folgender Fülle: Man stösst 8 Dekka mit Zucker gelblich geröstete Haselnüsse so fein als möglich, siebt sie durch und gibt sie löffelweise zu einem sehr flaumigen Abtriebe von 10 Dekka Butter und 2 Dottern, fügt 12 Dekka Staubzucker und $\frac{2}{10}$ Liter festgeschlagenes Obers vorsichtig bei und, falls man den Geschmack liebt, auch 1—2 Tafeln fein geriebene Chocole, füllt die erkaltete Torte damit, überzieht sie mit undurchsichtiger weisser Wasserglasur mit Vanille, die man jedoch nicht im Rohre spröde werden lässt, da die Beeisung weich bleiben soll, und spritzt auf dem Rand und in der Mitte eine hübsche Zeichnung mit der Fülle aus.

Ohne Ei. 28 Dekka fein gestossene Haselnüsse werden mit 28 Dekka Zucker und 2 Esslöffel voll Semmelbröseln vermengt. Dann verrührt man den fest geschlagenen Schnee von 9 Eiklar damit und bäckt die Torte langsam in einer mit Butter ausgestrichenen und mit Mehl ausgestreuten Form. Wenn sie kalt geworden, schneidet man sie in 2 Hälften und füllt sie mit einer folgendermassen bereiteten Crème: 12 Dekka Zucker werden mit einer Theeschale Wasser zum Spinnen dick eingekocht, dann schlägt man sehr schnell den festen Schnee von 3 Eiklar dazu, peitscht die Masse mit der Ruthe, bis sie ausgekühlt ist, und rührt 5 Dekka mit Milch gestossene Haselnüsse ein. Die Torte wird mit Kaffeeglasur überzogen.

Haustorte.

Man treibt 25 Dekka Butter sehr flaumig ab, gibt 15 Dekka Zucker, 10 Dekka fein geriebene ungeschälte Mandeln, Gewürz, Zimmt und 3 Löffel Rum dazu, verrührt es gut, mengt dann 25 Dekka Mehl hinein, walkt den Teig aus, gibt $\frac{2}{3}$ davon auf das Tortenblech, von dem Uebrigen macht man ein dickes Gitter, bestreicht es mit Ei und füllt es mit Ribiselsalse.

Oder: Man treibt 20 Dekka Butter flaumig ab, rührt langsam 1 Ei und 2 Eidotter, 10 Dekka Staubzucker, 6 Dekka Mehl dazu und treibt die Masse 1 Stunde lang ab. Die Hälfte dieses Teiges wird in eine mit Butter ausgestrichene und mit Semmelbröseln und Mandeln ausgestreute Tortenform gefüllt; dann legt man Marmelade ein und giesst die zweite Hälfte darüber. Obenauf wird die Torte mit gestiftelten Mandeln belegt, mit Wasser bestrichen, mit Grobzucker bestreut und durch $\frac{3}{4}$ Stunden bei gleichmässiger Wärme gebacken.

Himbeertorteletten.

Aus mürbem Teig von 12 Dekka Mehl, 6 Dekka Butter, 1 Ei, 1 Löffel saurem Rahm, 1 Löffel Wein, 1 Löffel Zucker, 1 Prise Salz bäckt man ausgestochene Torteletten, $\frac{1}{3}$ Centimeter hoch, auf weissem Papier halb fertig, belegt sie mit rohen, sorgfältig geklaubten Himbeeren, bedeckt diese mit einer Windmasse von 25 Dekka Zucker und 6 Eischnee und lässt sie bei mässiger Wärme fertig backen.

Holländer Torte.

Man gibt auf ein Brett 28 Dekka Zucker, 28 Dekka Butter, 28 Dekka Mehl, 28 Dekka geschälte, fein geriebene Mandeln, Limonenschalen und 8 harte passirte Dotter, arbeitet es gut ab, bäckt daraus 4 Blätter, die man mit Himbeersalse bestrichen aufeinandersetzt und das Oberste wie die Linzertorte mit einem Gitter verziert, gleichfalls mit Salse füllt.

Gerührt. Man treibt $\frac{1}{4}$ Kilo Schmalz recht flaumig ab, schlägt 2 ganze Eier und 5 Dotter nach und nach hinein, gibt dann $\frac{1}{4}$ Kilo geschwellte Mandeln, welche fein gestossen sind, dazu und treibt es im Ganzen 1 Stunde ab; zuletzt rührt man $\frac{1}{4}$ Kilo feines Mehl und von $\frac{1}{2}$ Limone und $\frac{1}{2}$ Pomeranze die klein geschnittene Schale dazu, gibt zwei Theile von dem Teig auf das Tortenblech, füllt sie mit eingesottenen Weichseln zusammen und macht auf das oberste Blatt ein Teiggitter, in das man gebacken gleichfalls Weichselfleisch einfüllt.

Hunyady-Torte.

Man treibt 14 Dekka Zucker mit 4 Dottern recht flaumig ab, gibt 28 Dekka geschälte, passirte Kastanien, von 4 Eiweiss

den Schnee und 8 Dekagramm geriebene Schokolade und Vanillegeruch dazu. Bäckst daraus 3 Blätter, setzt sie mit Obersschaumfülle aufeinander und überzieht sie mit Schokoladeeis.

Hunyady-Schaumtorte.

Man rührt 1 Esslöffel Himbeermarmelade, bis sie weiss und schaumig wird; während dessen kocht man 25 Dekagramm Zucker mit einer kleinen Kaffeetasse Wasser, bis er sich spinnt, und verrührt ihn heiss löffelweise in den festgeschlagenen Schnee von 3 Eiklar, wobei man denselben mit der Ruthe immer schlägt, bis er ausgekühlt ist. Dann verrührt man die Marmelade, streicht diesen Schaum auf ein Blatt von Mandel-, Brösel- oder Biscuitteig, bestreut den Schaum mit Zucker und bäckt die Torte schnell bei starker Hitze, damit sie oben Farbe bekommt, aber innen weich bleibt.

Johannisbrottorte.

Man rührt 28 Dekagramm Zucker mit 7 Eidottern recht flaumig ab, gibt 10 Dekagramm geriebenes Johannisbrot und 7 Dekagramm mit der Schale gestossene Mandeln, etwas Zimmt und Gewürznelken sowie den Schnee der 7 Eiweiss dazu. Man bäckt sie im Tortenreif bei mässiger Hitze, verziert sie wie die Linzertorte und gibt Marmelade in die Mitte.

Kaffeetorte.

Man schlägt im Becken über heissem Wasser 21 Dekagramm Zucker, 6 ganze Eier und 6 Dotter, bis es dick und schaumig ist, dann von der Wärme genommen, bis es kühl ist, gibt 21 Dekagramm Mehl, 10 Dekagramm lauwarme Butter ohne Säure und sehr stark bereiteten schwarzen Kaffee dazu, dass es braun wird, und bäckt es in 2 Reifen. Ausgekühlt, werden die Blätter durchschnitten, mit gezuckertem Obersschaume gefüllt, aufeinandergesetzt und mit einem Blatte von spanischem Winde bedeckt.

Kaffee-Crêmetorte.

Zu dem festen Schnee von 8 Klar gibt man 16 Dekagramm abgezogene, feingeriebene Mandeln nebst 28 Dekagramm Zucker; man bäckt nun von dieser Masse in einer mit Butter bestrichenen, mit Mehl bestreuten Form 3 gleiche Blätter bei mittelmäs-

siger Hitze ungefähr $\frac{1}{4}$ Stunde. Unterdessen werden 6 Dotter, 26 Dekka Zucker und 8 Esslöffel starker, schwarzer Kaffee, in einem Schneekessel am Feuer geschlagen, bis die Masse, ohne zu kochen, dick geworden, dann im Wasserbade bis sie kalt ist. Nachdem man 16 Dekka Butter abgetrieben hat, gibt man die kalte Kaffeemasse hinein und treibt dieselbe noch $\frac{1}{4}$ Stunde lang gut ab. Die Fülle streicht man auf die erkalteten Blätter legt sie aufeinander, bestreicht die Torte auch von aussen glatt mit der Fülle und verziert sie mit Windbusslerln.

Kaisertorte.

7 Dekka Butter, 6 Dotter, 14 Dekka Chocolate, 14 Dekka Zucker, Schnee von 6 Eiweiss und 9 Dekka Mehl rührt man flaumig, füllt Alles in die Tortenform und schneidet es ausgekühlt in drei Blätter mit sehr scharfem Messer durch. Dann kocht man 7 Dekka Zucker, 10 Dekka Chocolate mit 1 Deciliter Wasser dicklich ein, rührt dies während des Auskühlens und gibt 3 Dotter dazu und, wenn es ganz kalt ist, nach und nach Schaum von 2 Deciliter Obers. Diese Crème streicht man zwischen die Blätter und auf die Torte.

Karmelitertorte.

28 Dekka Zucker rührt man mit 4 Dottern recht flaumig, gibt 25 Dekka fein geriebene geschälte Mandeln, 3 Dekka Citronat, 2 Dekka Pistazien, 2 Dekka Pignolen, den Saft einer halben Limone, die fein geschnittene Schale derselben, etwas Orangenschale, Zimmt und Gewürznelken dazu. Man füllt die Masse in einem Tortenreif und verziert sie wie die Linzertorte. Gebacken füllt man sie mit Orangen- oder Melonenmarmelade.

Karthäusertorte.

15 Dekka Butter rührt man mit 15 Dekka Zucker und 10 Dekka geschälten, geriebenen Mandeln und 5 nach und nach hinzugegebenen ganzen Eiern recht schaumig. Zuletzt gibt man etwas Salz und 15 Dekka Mehl hinzu. Aus dieser Masse bäckt man drei schöne Blätter und setzt sie mit folgender Fülle zusammen: Goldreinetzeäpfel werden geschält und in kleine Spalten geschnitten, mit Wasser, Wein, Zucker und etwas Zimmt weich gedünstet bis die Flüssigkeit beinahe

ganz verdampft ist. Erkaltet vermengt man grob geschnittene Rosinen, Zibeben, gestiftelte Mandeln, Zucker, etwas Orangenschalen und Citronensaft und Arrack mit den Aepfeln. Rollt die Teigblätter mittelst dieser Fülle zusammen, glasirt die Torte mit Wasserglasur und putzt sie mit gedünsteten Aepfelspalten.

Kastanientorte.

16 Dekka gesottene Kastanien, 16 Dekka ungeschälte Mandeln, 6 Dekka Citronat werden sehr fein gehackt. Dann rührt man 40 Dekka Zucker, 8 Eidotter und etwas gestossene Vanille eine halbe Stunde stets nach einer Seite, verrührt den Schnee von 7 Eiklar und das Gemischte und bäckt es langsam in einem mit Butter ausgestrichenen und mit Mehl ausgestreuten Tortenreif. Die kalt gewordene Torte schneidet man in zwei Hälften und füllt sie mit mit gesüssten, passirten Kastanien, abgerührtem Obersschaum, welcher auch oben aufgelegt wird. Als Aufputz erhält die Torte die Hälften von verzuckerten Kastanien.

Andere Art. 56 Dekka Kastanien werden weich gekocht, heiss geschält und passirt; die Kastanien müssen gut eine Stunde kochen sammt den äusseren Schalen, wie sie sind. Hierauf muss man 21 Dekka Zucker, fein gestossen, mit 6 Dottern sehr flaumig abtreiben, dann die passirten Kastanien dazurühren und zuletzt den festen Schnee der 6 Eiklar dazumengen. In einer mit Butter ausgestrichenen, leicht ausgemehlten Form langsam backen. Man kann die Torte so nur mit Zucker bestreut serviren oder zuerst in Schnitten schneiden, oder ganz beisammen lassen und obenauf zweifingerhoch Obersschaum geben und selben glatt streichen, was sehr gut aussieht.

Königstorte.

Man schneidet 14 Dekka Mandeln sehr fein, mischt zu einem kleinen Kaffeelöffel voll Zimmt eine Messerspitze Gewürznelken, ebensoviel Neugewürz und gibt zu 7 Dekka ganzen Pignoli 7 Dekka fein geschnittenes Citronat, Saft und Schalen einer halben Limone, 7 Dekka Rosinen und 9 Dekka mit Liqueur befeuchtete Brösel von mürbem Weissbrot. Dann rührt man 7 Dotter mittelgrosser Eier mit 14 Dekka Zucker, mischt die Mandeln und das Gewürz dazu, darauf den Schnee

aller Eiklar und die Mischung mit den Bröseln und bäckt es in einem Tortenreife. Erkaltet überzieht man die Torte mit Glasur von 21 Dekka Zucker mit vier Löffeln siedendem Wasser gerührt und mit einem Löffel voll vom Liqueur gemischt.

Krachtorte.

Man bereitet Brandteig von $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, 5 Dekka Butter, 2 Dekka Zucker, 14 Dekka Mehl unter fortwährendem Rühren auf dem Feuer, rührt ihn dann kalt und mischt je nach der Grösse langsam 3 oder 4 Eier dazu, treibt den Teig auf einem reichlich mit Mehl bestreuten Brett zu einem 2 Centimeter hohen Blatt aus, das man in 2 Centimeter grosse Vierecke schneidet. Mit einem dünnen Metallröhrchen oder Stäbchen sticht man Vertiefungen in dieselben, in die man durch eine Papierdüte dünnflüssige Marmelade einspritzt. Diese Kräpfchen werden mit lauwarmem, festgesponnenem Zucker überzogen und eng in eine mit Mandelöl ausgestrichene Tortenform geschichtet. Wenn der Zucker steif geworden ist, so dass die einzelnen Theile aneinander festhalten, nimmt man den Tortenreif weg.

Linzertorte.

Brauner Linzerteig. Man macht den Teig wie für die gebröselte Torte von 28 Dekka Butter und 28 Dekka Mehl, gibt 14 Dekka von Zucker und Mandeln, Zimmt und Gewürz, Saft und Schalen einer ganzen Limone, 2 rohen Dottern und 7 Dekka geriebene Chocolate dazu. Man behandelt die Torte weiter wie die Gebröselte, nur wird sie etwas niedriger und kleiner.

Mit Cacaobutter. Die Verwendung der Cacaobutter zum Linzerteig empfiehlt sich sehr, theils wegen der Ersparniss, theils weil die Farbe viel gleichmässiger geräth, Von Cacaobutter nimmt man zu jedem Gewichte um den vierten Theil weniger als von Milchbutter, ersetzt dies aber durch etwas Wasser, da die Cacaobutter wasserarm ist. Eine gute Vorschrift für Linzerteig ist: 28 Dekka Mehl, 21 Dekka Cacaobutter, 14 Dekka Zucker, 14 Dekka ungeschälte Mandeln, Saft und Schale von einer Citrone, 2 Eidotter, 4 Dekka Arancini, etwas Gewürz und so viel Wasser, wie der Teig erfordert.

Wir wollen die Hausfrauen hiemit auf die Verwendung der Cacaobutter aufmerksam gemacht haben, bemerken aber dabei, dass sich Teige damit schwerer abarbeiten lassen, aber sehr gut gerathen und enorm haltbar sind, da Cacaobutter weder roh noch zubereitet, leicht ranzig wird. Der sich entwickelnde Geruch verfliegt während des Bratens oder Backens.

Gebrösel. Man gibt auf ein Brett 40 Dekka Mehl und 40 Dekka Zucker, schneidet 40 Dekka Butter in die Mischung, fügt 40 Dekka sammt den Schalen geriebene Mandeln, fein gestossene Limonenschalen, Zimmt, Gewürznelken und 4 ganze Eier dazu, verarbeitet die Masse gut, bäckt daraus 3 Blätter, ziert das oberste durch ein Gitter von Teig, setzt die Blätter mit Salse aufeinander und füllt das oberste gleichfalls mit derselben.

Andere Art. Man brösel auf dem Brette 20 Dekka Butter, 20 Dekka Mehl, 20 Dekka Zucker, 4 hart gesottene passirte Dotter, 20 Dekka mit den Schalen geriebene Mandeln, Zimmt, Gewürznelken, Saft und Schale einer Citrone und 2 frische Dotter mit dem Messer ab, knetet den Teig kurz durch, gibt die Hälfte glätt gestrichen auf das Tortenblech, macht aus der anderen Hälfte einen kleinfingerhohen Rand um den Tortenreif, bestreicht ihn mit Eiweiss, damit er auf dem Teige hält, schliesst den Reif, treibt den übrigen zu dünnen Stangen aus, mit dem man ein Gitter über die Torte legt, nachdem man sie mit Weichselfleisch oder dergleichen gefüllt hat. Gebacken gibt man noch etwas frische Salse nach.

Gerührter Linzerteig. Man treibt 28 Dekka Butter mit 4 Dottern ab, gibt Saft und Schalen von $\frac{1}{2}$ Limone, die Schalen $\frac{1}{2}$ Orange, 28 Dekka Zucker, 28 Dekka geschälte, beim Stossen mit Wasser befeuchtete Mandeln und 28 Dekka Mehl dazu. Das über Eingesottenes geflochtene Gitter bestreicht man mit Eiklar, streut feinen Hagelzucker darauf und gibt den Reif herum.

Ohne Ei. Teig von 21 Dekka Mehl, 14 Dekka Butter, 14 Dekka Zucker, 14 Dekka gestossenen Mandeln, 14 Dekka gestiftelten Pistazien, etwas Obers und Limonensaft treibt man kleinfingerdick aus, sticht runde Blätter aus und bestreicht sie mit Salse. Man legt von den dünn ausgetriebenen Abfällen darüber, bestreicht dieses mit Ei und bäckt sie.

Linzer Königstorte.

15 Dekka Butter rührt man mit 15 Dekka Zucker, 12 Dekka geschälten, geriebenen, mit 5 Stück bitteren vermischten Mandeln, 2 ganzen Eiern und 2 Dottern recht flaumig, dann gibt man noch 2 harte Dotter, 5 Dekka Rosinen, 5 Dekka Zibeben, etwas geschnittene Orangenschalen, 15 Dekka Mehl und zuletzt den Schnee von 4 Eiweiss dazu. Diese Masse wird in einen ungefähr dreifingerhohen Reifen gefüllt, nach dem Backen mit Marillensalse und darauf mit Vanilleglasur überzogen und mit halben Marillen geziert.

Linzer Torteletten.

Aus all den voran angegebenen Teigen kann man kleine runde Flecken ausstechen, die man entweder nur mit einem schmalen Rande oder auch mit einem dünnen Gitter versehen, bäckt und mit beliebigem Eingesottenen füllt.

Magdalenen-Torte.

Zu einem Abtriebe von 14 Dekka Butter, 8 Dottern und 20 Dekka Zucker mischt man 5 Dekka fein geschnittene Arancini und 28 Dekka Mehl, füllt es in eine mit Butter ausgestrichene, mit blätterig geschnittenen Mandeln ausgestreute Form, streut Mandeln darauf und bäckt es bei mässiger Hitze.

Mandeltorte.

Braune. 28 Dekka Zucker rührt man mit 8 Dotter, Zimmt, Gewürznelken, Limonenschalen recht flaumig, gibt 28 Dekka mit den Schalen geriebene Mandeln, 1 Tafel geriebene Chokolade und den Schnee der 8 Eiweiss dazu, bäckt die Masse in 2 starken Blättern, setzt sie mit Salse zusammen und überzieht sie mit Chokoladeeis.

Französische. Zu einem Abtriebe von 12 Dekka Butter 5 Dottern und 21 Dekka Vanillezucker rührt man nach und nach 14 Dekka geschälte, fein geschnittene Mandeln und Limonenschalen, dann Schnee von 5 Eiweiss und 9 Dekka Mehl. In einem mit Papier ausgelegten Tortenreife bei mässiger Hitze gebacken und erst erkaltet gestürzt, wird die Torte zweimal durchschnitten und mit Marillensalse bestrichen. aufeinander gesetzt. Dann macht man von spanischem Wind

ein netzartiges Gitter darauf, bäckt es und gibt Marillensalse zwischen das Gitter.

Gebrannte. 15 Dekka geschwellte Mandeln werden mit eben so viel gestossenem Zucker bei mässigem Feuer unter fortwährendem Rühren hellgelb geröstet, auf einem mit Butter bestrichenen Blech ausgekühlt, gestossen und durch ein Drahtsieb gesiebt, so dass ein Gries entsteht, weitere 15 Dekka fein geriebene geschwellte Mandeln werden mit 2 ganzen Eiern und 15 Dekka Zucker schaumig abgetrieben; dann rührt man langsam 15 Dekka zerlassene Butter, 8 Dotter und 1 ganzes Ei dazu. Zuletzt vermengt man 6 Dekka von dem früher bereiteten Mandelgries, 6 Dekka Mehl und den Schnee von 6 Eiklar, sowie etwas gestossene Vanille dazu. Die Torte muss langsam in gleicher Temperatur gebacken werden. Als Verzierung ist eine Citronenglasur empfehlenswerth.

Weisse. Man vermischt auf dem Brette 30 Dekka Zucker mit Limonen- und Pomeranzenschalen und 36 Dekka fein gestossene Mandeln mit Schnee von 3 Eiweiss zu Teig, wobei man noch Zucker aufstret. Man gibt davon fingerdick auf das Tortenblatt, darauf nicht ganz bis zum Rande Ribiselsalse und macht vom Rest der Masse Stangen, die man gitterartig darüberlegt, gibt den Reif herum und nach dem Backen eingesottene Weichsel zwischen das Gitter.

Maraschintorte.

14 Dekka Staubzucker und nicht zu grosse 8 ganze Eier werden mit der Schneeruthe auf dem nicht zu heissen Ofen sehr schaumig geschlagen, dann vom Ofen weg weiter schlagen, bis die Masse kalt ist, dann gibt man 18 Dekka Mehl und ebenso viel Reismehl zusammen (das muss man schon bereit haben), mischt dies in die kalt gerührte Masse leicht ein und gibt, wenn es noch nicht ganz eingemischt ist, 18 Dekka zerlassene heisse Butter darein und mischt dies dann alles leicht durcheinander.

Sodann bäckt man die Torte in 2 Theilen, wobei man wieder nur den Reifen der Form benützt und auch statt des Bodens gut eingedrehtes Papier unterlegt. Ist die Torte gebacken, streicht man auf den unteren Theil Marillenmarmelade, setzt den zweiten Theil darauf, nachdem man beide

Theile gut mit Maraschino befeuchtet hat, und überzieht die Torte mit Maraschinoglasur.

Mariannen-Torte.

Man rührt zu dieser Torte 15 Dekka Butter flaumig, fügt nach und nach 8 Dotter, 20 Dekka Zucker, 15 Dekka fein gestossene Mandeln, 5 Dekka fein gehackte Arancini und zuletzt 15 Dekka Mehl bei. Davon bäckt man 1 Blatt im Reifmodel und ein zweites im Tortenreif gleicher Grösse; erkaltet setzt man die Blätter mit Marillensalse aufeinander und füllt den leeren Raum mit kalter Crème oder Oberschaum.

Marzipantorte.

30 Dekka abgebrühte, geschälte Mandeln werden in der Maschine fein gerieben; dann lässt man 90 Dekka Zucker in $\frac{1}{2}$ Liter Wasser kochen und, wenn er zu spinnen beginnt, gibt man die Mandeln hinein, mischt es gut durch und lässt es zu einer leichten Masse eindünsten. Nun stellt man es vom Feuer weg und treibt die Menge in einem unglasirten Weidling so lange ab, bis das Ganze sehr glatt und weiss geworden. Sobald dies geschehen, theilt man die Masse in vier Theile und färbt den ersten mit einer Tafel Chocolate braun, den zweiten mit Alkersmes oder rothem Rübensaft, auch etwas Himbeersaft rosa, den dritten mit Orangensaft gelb. Der vierte Theil wird durch Beimengung von etwas Staubzucker noch weisser gemacht. Den zweien durch Fruchtsaft schütter gewordenen Theilen kann man durch eine Hand voll fein durchsiebter Semmelbrösel die nöthige Dichte verschaffen. Der Boden einer guten, offenen Form wird mit Oblaten bedeckt und die einzelnen gefärbten Theile übereinander gelegt, wobei man sich eines stets in Citronensaft getauchten Messers bedienen muss. Ist Alles fertig, umgibt man das Ganze mit Oblatenstreifen und schliesst die Reifforn. Die Torte muss mindestens 6—8 Tage an einem lauen trockenen Orte stehen, ehe man sie anschneiden darf.

Tortelekten. Aus derselben Masse kann man auch mittelst Krapfenstechers runde, dünne Platten ausstechen, in den Farben abwechselnd aufeinander legen und so trocknen lassen, dann ziert man sie mit irgend einer hübschen Frucht oder dergleichen.

Meranertorte.

Zu 14 Dekka flaumig abgeriebener Butter rührt man 14 Dekka Zucker, 3 Eidotter, 14 Dekka ungeschälte, geriebene Mandeln, 1 Tafel geriebene Chokolade, Zimmt und Nelken und den Schnee von 3 Eiklar. Die Masse wird in einem mit Butter ausgestrichenen, mit Mehl ausgestreuten Tortenreif gefüllt und langsam gebacken. Die fertige Torte übergiesst man mit dünnflüssiger Marillenmarmelade, und wenn diese ausgekühlt ist, mit warmer Chocladeglasur.

Minadortorte.

25 Dekka Zucker rührt man mit 14 Dottern und 2 ganzen Eiern 1 Stunde sehr flaumig, mischt 25 Dekka mit den Schalen geriebene Mandeln nur leicht darunter und bäckt die Masse in 2 gleichen Tortenreifen, welche mit Butter ausgeschmiert und mit Mehl ausgestreut sind, langsam bei mässiger Hitze. Dann muss man sie auf ein Sieb stürzen, auskühlen lassen, jeden der 2 Theile nochmals durchschneiden, nun alle 4 Theile mit Marillensalse gut bestreichen, zusammenstellen und mit Chocladeglasur überziehen.

Chocladeglasur. Hiezu muss man 3 Tafel Chokolade weich machen im Rohr, ein halbnussgrosses Stück Butter abtreiben, 17 Dekka Zucker kochen, bis er Faden zieht, dann die erweichte Chokolade in die Butter eintreiben, mit dem heissen Zucker aufgiessen, so lange rühren, bis der Guss sich am Kochlöffel hält, und rasch die Torte übergiessen.

Mirabellentorte.

12 Dekka Butter, 24 Dekka Mehl, 1 Ei, 3 Esslöffel Zucker, 1 Esslöffel Wein werden auf dem Brett zu einem glatten Teig verarbeitet, dünn ausgewalkt und auf ein Backblech gelegt. Dann bedeckt man den Teig dicht mit entsteinten, ungeschälten Mirabellen, übersäet diese mit grob gestossenem Candiszucker und bäckt die Torte langsam bei gleichmässiger Hitze.

Mokkatorte.

Man muss 20 Dekka Zucker, 6 ganze Eier, 5 Dotter im Schneebecken über heissem Wasser schlagen, bis die Masse dick und schaumig ist, dann leicht fortschlagen, bis sie aus-

gekühlt ist, 20 Dekka Mehl, 10 Dekka lauwarmer, zerlassener, gut abgeschäumter Butter und so viel starken Kaffee, als Geschmack und Farbe erfordert, langsam verrühren, in 2 Tortenreifebacken, mit stark gesüsster, fest geschlagener Sahne füllen. Das obere Blatt kann entweder mit Schlagobers und Windbäckerei verziert oder mit Kaffeeis überzogen werden.

Kaffeeis. 5 Löffel starker Kaffee werden mit 15 Dekka gesottenem Zucker vermischt und mit so viel Staubzucker verrührt, dass es eine dickflüssige Glasur gibt.

Moostorte.

In den sehr steifen Schnee von 6 Eiweiss verrührt man langsam 6 Dotter, 25 Dekka Zucker mit Citronengeschmack, 25 Dekka gestossene Haselnüsse, eine Hand voll feingeschnittene Mandeln und Wallnusskerne, 1 Messerspitze gestossenen Zimmt, desgleichen Vanille und Gewürznelken. Wenn dies Alles fein untergerührt ist, wird die Masse in gut ausgeschmierter Form langsam gebacken und am folgenden Tage mit Marmelade bestrichen, hierauf mit folgender Glasur, die sich auch sehr gut für andere Torten eignet, glasirt.

Glasur. 25 Dekka gesiebter Staubzucker werden in einer tiefen Schüssel mit 2 Esslöffeln Citronensaft, 2 Esslöffeln sehr feinem Rum und 2 Esslöffeln kochendem Wasser rasch glatt verrührt und die Torte mit der noch warmen Glasur übergossen, die man trocknen lässt.

Muscazintorte.

14 Dekka gestiftelte Mandeln und 7 Dekka Zucker röstet man braun und brösel sie ausgekühlt auseinander. Dann rührt man 21 Dekka Zucker, 2 ganze Eier und 8 Dotter, nach $\frac{1}{4}$ Stunde gibt man 14 Dekka Mandeln, mit den Schalen geschnitten, dazu, nach $\frac{3}{4}$ Stunden die gestiftelten Mandeln nebst 4 Dekka kleinwürfelig geschnittenen Citronats, $3\frac{1}{2}$ Dekka Arancini, von $\frac{1}{2}$ Limone die Schalen, Neugewürz, Gewürznelken, Macisnuss, 7 Dekka Brotbrösel, mit etwas Rum befeuchtet und von 7 Eiklar den Schnee. Gebacken wird die Torte beeist und mit Früchten geziert.

Napoleon-Torte.

28 Dekka Butter rührt man mit 28 Dekka Zucker flaumig ab, gibt 12 Dekka erweichte Chokolade, Vanille, 4 Dotter und 4 ganze Eier sowie 28 Dekka sammt den Schalen fein geriebene Mandeln, zuletzt 7 Dekka Mehl und von 4 Eiweiss Schnee dazu. Man bäckt daraus zwei Blätter und ein drittes Blatt aus Windmasse von 5 Eiweiss Schnee und 5 Ei schwer Zucker, welches man auf Oblaten backt. Man legt die Blätter mit Marillensalse aufeinander, so zwar, dass das Windblatt in die Mitte kommt und beeist die Torte.

Nusstorte.

42 Dekka Zucker werden in Wasser getaucht, rasch herausgezogen, gesotten und mit ebenso viel ausgelösten Nüssen geröstet, bis es eine trockene Masse gibt, die man in der Mandelmühle reibt und mit 15 ganzen Eiern so lange kalt schlägt, bis sie dick ist. Dann bäckt man sie in zwei mit Butter ausgestrichenen Tortenformen. Wenn sie ausgekühlt sind, füllt man sie mit Aprikosenmarmelade, legt sie aufeinander und übergiesst sie mit einer Chokoladeglasur, die man zuerst im Rohr, dann an der Luft trocknen lässt.

Mit Obers. 14 Dekka ausgelöste Haselnüsse und 14 Dekka ausgelöste Wallnüsse werden gestossen und mit 28 Dekka auf einer Citrone abgeriebenem Zucker und mit 12 Dottern eine halbe Stunde gerührt; dann fügt man 7 Dekka in der Röhre erweichte Chokolade, 4 gestossene, gebrannte Kaffeekörner und den Schnee von 6 Eiklar dazu. Diese Masse wird auf zwei Tortenplatten gebacken und mit geschlagenem, mit Vanillezucker gesüstem und einigen feingehackten Nusskernen beider Gattung vermischtem Obers aufeinander gesetzt. Oben kann die Torte entweder mit Kaffeeglace überzogen oder mit Windmasse verziert werden.

Andere Art. 14 Dekka Zucker, 12 Dekka fein gestossene Nüsse, 2 Dekka gesiebte Semmelbrösel, 4 Dekka fein geschnittenes Citronat, 6 Eidotter, 6 Klar Schnee werden in zwei Blättern gebacken, mit gesüstem, festgeschlagenem Obersschaum gefüllt und oben mit demselben verziert. Etwas in Zucker getunkte Früchte, besonders Nüsse können, mit als Aufputz verwendet werden.

Orangentorte.

4 Eidotter werden nach und nach in 7 Dekka flaumig abgetriebene Butter verrührt, $\frac{1}{4}$ Kilo abgezogene und fein gestossene Mandeln dazugegeben, wieder eine $\frac{1}{4}$ Stunde gerührt, dann ebenso mit $\frac{1}{8}$ Kilo fein gestossenem Zucker verfahren. Nun reibt man die Schalen von zwei grossen Orangen auf einem feinen Reibeisen bis auf das Weisse ab und stösst sie in einem Mörser mit 6 Eidottern zu einem feinen Brei, welcher dann mit 35 Gramm feinem Mehl in das Verrührte gegeben und gut vermischt wird. Nun streicht man zwei Drittheile von diesem Teig auf eine mit Butter bestrichene Blechplatte rund auseinander, gibt eingesottene Marillen, Ribisel oder Himbeeren darauf und macht mit dem übrigen Teig Stängelchen darüber. Oben wird diese Torte mit abgeschlagenen Eiern bestrichen und mit gröblich gestossenem Zucker bestreut, dann ein Papierstreifen herumgemacht und dieselbe langsam in einem überkühlten Ofen gebacken.

Mit Crème. Man bäckt von dem wie oben bereiteten Teig zwei Blätter und setzt sie mit Orangencrème zusammen, das oberste Blatt bestreut man mit Hagelzucker und verziert es mit Orangenspalten.

Pariser Torte.

14 Dekka mit den Schalen fein geriebene Mandeln, 14 Dekka Zucker, 6 Dekka Citronat, 6 Dekka Arancini, beides fein geschnitten, wird vermengt und dann der Schnee von 5 Eiklar leicht eingerührt; auf Oblaten gestrichen und auf dem Tortenblech während 1 Stunde langsam gebacken. Dann wird die Torte mit Citroneneis überstrichen.

Pastatorte.

Zu festem Schnee von 6 Eiweiss mischt man 21 Dekka Zucker mit Vanille, streicht ihn auf ein gebackenes, mit eingesottenen Früchten belegtes Blatt von Bröselteig zweifingerdick und oben schön gleich, gibt einen Theil der Windmasse mit mehr Zucker gemischt, in eine Düte, drückt damit kleine Verzierungen auf die Oberfläche und streut feinen Zucker darüber. Man bäckt es nur einige Minuten bei starker Hitze, da-

mit es eine gelbliche Haut bekommt, inwendig jedoch ganz weiss und weich bleibt, wie gezuckerter Obersschaum.

Paulinen-Torte.

14 Dekka Butter treibt man mit 16 Dekka Zucker und 4 Dottern flaumig ab, gibt 1 Esslöffel voll Rum und 14 Dekka Mehl nach und nach dazu und zuletzt den Schnee von 3 Eiweiss. Die Masse wird in ein gut bebuttertes, bestaubtes Tortenblech gefüllt und langsam gebacken. Ueberkühlt schneidet man sie mit einem scharfen Messer auseinander und füllt sie mit folgender Crème: Man kocht 10 Dekka Zucker mit etwas Wasser und rührt 20 Dekka im Ofen erweichte Chocolate dazu und wenn sie recht glatt ist, $\frac{1}{4}$ Liter kaltes Obers und 3 Dotter, worauf man es über Feuer schlägt, bis es dick ist. Dann überzieht man die Torte mit gerührter, mit Maraschino vermengter und mit Alkermes blossrosa gefärbter Schneeglasur.

Persische Torte.

21 Dekka Butter rührt man mit 21 Dekka Zucker, 4 Dekka erweichter Chocolate und etwas Limonenschalen flaumig; gibt von 7 Eiweiss den Schnee, 21 Dekka sammt den Schalen geriebene Mandeln und 5 Dekka Brösel dazu, bäckt es in 2 bis 3 Blättern, setzt sie mit Rosensalse aufeinander, überzieht sie damit und gibt weisses Eis darüber.

Pischinger-Torte.

Obwohl die echte Pischinger-Torte noch Geheimniss des Erfinders ist, so gibt es sehr gute Nachahmungen, deren Beste hier angegeben sind.

6 grosse Karlsbader Oblaten werden zur Pischinger-Torte mit einer weichen Conservenmasse bestrichen und aufeinandergelegt. Auf die oberste wird (auf die Conservenmasse) heisse aufgelöste Marillenmarmelade gegossen, so dass sie sich gleichmässig vertheilt. Wenn dieser Guss ausgekühlt ist, wird ebenso rasch ein Chocologuss heiss darüber geschüttet, so dass er über die Seitenränder herabfliesst und die ganze Torte einhüllt. Zur Conserve nimmt man 28 Dekka Staubzucker, den man mit 7 Esslöffeln geklärtem, gesponnenem Zucker, in dem man ein Stückchen Vanille und 3 Dekka fein gemahlene Haselnüsse mitsieden liess, durch eine Stunde verrührt. Wenn die

Fülle nicht rasch trocknet, so stelle man die Torte in die Röhre, bevor man die Marillenmarmelade darüber giesst. Den Chocoladeguss bereitet man wie zur Sacher-Torte: 24 Dekka Zuckermehl, 24 Dekka in der Hitze erweichte Chocolate, gut gekocht mit $\frac{1}{8}$ Liter Wasser.

Andere Art. 20 Dekka Butter rührt man mit 12 Dekka pulverisirtem Zucker und 3 Dottern sehr flaumig. Inzwischen röstet man 8 Dekka Haselnüsse mit Zucker bestreut gelblich, stösst sie erkaltet so fein als möglich, lässt 12 Dekka Chocolate mit Wasser befeuchtet im Rohre erweichen, zerdrückt und verrührt sie vollkommen und gibt sie nebst den Haselnüssen löffelweise in den Abtrieb und verbindet sie gut.

Dann füllt man die Masse zwischen 4—5 grosse Karlsbader Oblaten und überzieht die Torte mit Chocolateeis. Oder man kauft nebst den Oblaten bei Pischinger 1 Kilo Haselnussmasse und $\frac{1}{4}$ Kilo Tunkmasse, löst letztere in Wasser auf, rührt die Hälfte in die Haselnussmasse und überzieht die Torte mit der zweiten Hälfte und lässt sie ruhig stehen, da die Tunkmasse vollkommen hart und glänzend wird.

Polnische Torte.

Man treibt 30 Dekka Butter mit 24 Dekka Zucker, Orangen-geruch, Zimmt, Gewürznelken, 20 Dekka Mandeln, 5 Dekka fein geschnittenes Citronat gut ab, gibt 3 ganze Eier und zuletzt 5 Dekka mit Rum befeuchtete Brösel dazu. Man bäckt hieraus 3 Blätter, die man mit Rosensalse aufeinandersetzt und mit weichem undurchsichtigen Eise, das man mit Rosensaft vermengt und mit Alkermes gefärbt hat, überstreicht.

Mit Mandeln. 20 Dekka Zucker, 20 Dekka mit den Schalen geriebene Mandeln, 8 Dotter, den Saft von $\frac{1}{2}$ Citrone, etwas feine Brösel und der feste Schnee von 8 Eiweiss wird gut vermengt und die Masse im Tortenreif langsam gebacken. Erkaltet schneidet man sie auseinander, setzt sie mit Schlagobers zusammen, überstreicht die Oberfläche gleichfalls mit Schlagobers und verziert sie mit verzuckerten Mandeln und aus Schlagobers ausgespritzten Formen.

Praline-Torte.

15 Dekka Mandeln vermischt man gerieben mit 15 Dekka gestossenem Zucker, lässt sie bei mässigem Feuer unter fort-

währendem Rühren zu einer Masse verschmelzen und gibt diese zum Auskühlen auf das bebutterte Blech. Inzwischen rührt man 15 Dekagramm geschälte, fein geriebene Mandeln mit 2 ganzen Eiern und 15 Dekagramm Zucker schaumig, gibt nach und nach 15 Dekagramm Butter und 8 Dotter in die Masse und zum Schlusse 6 Dekagramm der vorerwähnten gebrannten Mandeln, die man ausgekühlt überstosst, dazu; dann 6 Dekagramm Mehl, etwas Zimmt, Citronenschalen und den Schnee von 6 Eiweiss. Aus dieser Masse bäckt man 3 dünne Blätter, die man erkaltet mit nachfolgender Fülle zusammensetzt: Mit Zucker gebrannte und ausgekühlt fein geriebene Mandeln vermengt man mit gezuckertem Oberschaum, füllt damit die Torte, überstreicht sie auch aussen glatt mit Obersschaum und bestreut sie dicht mit etwas gröber gelassenen gebrannten Mandeln.

Punschtorte.

7 Eidotter und 6 Eier schwer Zucker, den man an Orangen und Citronen abgerieben hat, werden zuerst allein abgerührt, dann treibt man langsam 2 Eier schwer geschmolzene, gut abgefäumte Butter, 3 Eier schwer Stärkemehl und den Schnee von 5 Eiklar damit ab, bäckt daraus zwei Tortenblätter und lässt sie auskühlen, dann feuchtet man sie reichlich mit einer Mischung von Maraschino und Orangensaft an, bestreicht das eine mit Orangenmarmelade oder Crème, stürzt das andere darüber und überzieht die Torte mit folgender Glasur: 24 Dekagramm auf einer Orange abgeriebener Zucker werden mit 2 Deciliter Wasser zum Spinnen gebracht, dann mischt man den Saft von $\frac{1}{2}$ Orange und Rum nach Geschmack bei, rührt die Glasur, bis sie lauwarm ist, und giesst sie rasch über die Torte.

Quittentorte.

Zu 24 Dekagramm eingesottene Quitten, welchen in einer Schüssel gerührt werden, bis sie eine weisse Färbung annehmen, verührt man langsam 24 Dekagramm Zucker und den Schnee von 7 Eiklar. Aus dieser Masse werden sodann, nachdem sie mit etwas Alkermesssaft gefärbt wurde, Reifen in verschiedener Grösse auf Oblaten gespritzt, welche man im kühlen Rohr trocknet; dann werden die kleineren auf die grösseren Ringe gesetzt, indem man sie mit Marillenmarmelade verbindet. Die fertige

Torte wird mit geschlagenem Obersschaum gefüllt, den man mit etwas würfelig geschnittenem Quittenkäse durchmischt.

Rehrücken.

14 Dekka Chocolate erweicht man im Rohr, indem man sie auf weisses Papier legt und etwas Wasser auf jede Tafel gibt, zerdrückt treibt man sie mit 25 Dekka sammt den Schalen geriebenen Mandeln, 20 Dekka Zucker und 12 Dottern eine gute $\frac{1}{2}$ Stunde ab, dann kommen Limonenschalen, Zimmt, Gewürznelken und 6 Dekka fein geschnittenes Citronat und der Schnee von 8 Eiweiss dazu — nur um Mandeln zu sparen, kann man etwas mit Rum befeuchtete Semmelbröseln darunternehmen — die fertige Masse bäckt man in dem mit Butter ausgestrichenen, mit Mehl ausgestreuten Rehrückenmodel, gibt Marillensalse in die Vertiefung und überzieht das Ganze mit Chocolateeis, welches mit Eiweiss und Limonensaft gerührt ist und gibt theilweise weisses Eis wie Rahmbeguss darüber. Man streut, so lange es noch feucht ist, in Zuckerwasser gekochte, länglich geschnittene Limonenschalen darauf und besteckt den Rücken wie gespickt mit dick stiftelig geschnittenen etwas mit Zucker gerösteten Mandeln.

Rumänische Traubentorte.

14 Dekka Mehl werden mit 10 Dekka Butter abgerebelt, dann mischt man 1 Löffel Rum, etwas Salz und 1 Dotter dazu und macht davon einen Teig, den man rasten lässt, dann fingerdick in eine Tortenform drückt und mit nachfolgender Fülle bestreicht: 20 Dekka Zucker, 14 Dekka Mandeln, die fein geschnittene Schale von einer Citrone werden mit dem Schnee von 3 Eiklar und 20 Dekka blauen Traubenbeeren vermischt auf den Teig gestrichen und von dem Teig Stangerln darüber geformt wie bei der Linzertorte und mit Ei bestrichen.

Sacher-Torte.

Man erweicht 16 Dekka feine Vanillechocolate mit 1 Esslöffel Wasser befeuchtet im Rohre, verrührt sie sehr fein und glatt und gibt sie zu einem Abtrieb von 16 Dekka Butter, 16 Dekka Zucker und 7 Dottern. Dann mischt man Schnee von 6 Eiklar und 15 Dekka feines Mehl dazu, füllt es in einen mit Papier ausgelegten weiten Tortenreif und bäckt es bei mäs-

siger Hitze. Ausgekühlt dreht man die Torte um und bestreicht die glatte Seite mit zäher Marillensalse und übergiesst sie mit folgender Glasur: Man löst 8 Dekka feinste Vanillechocolade mit wenig Wasser über Feuer auf, worauf man 15 Dekka Zucker und 1 Deciliter Wasser dazugibt und unter fleissigem Rühren kocht, bis sich ein Faden zieht, wenn man einen Finger am Löffel etwas eintaucht, dann an den Daumen drückt und wieder davon entfernt. Wenn es diesen Grad erreicht hat, nimmt man es vom Feuer und schlägt es ab, bis sich ein Häutchen bildet, worauf man die Glasur über die Torte giesst und anfangs im Ofen, dann an der Luft trocknet.

Sandtorte.

$\frac{1}{2}$ Kilo frische Butter wird zu Schaum gerührt, dazu gibt man $\frac{1}{2}$ Kilo feinen gesiebten Zucker löffelweise abwechselnd mit $\frac{1}{2}$ Kilo Kartoffelmehl und nach und nach 12 Eidotter sowie eine Prise Salz und 1 Esslöffel Rum. Ist diese Masse eine volle Stunde nach einer Seite gerührt, so wird fester Schnee von 12 Eiweiss daruntergemischt und die Torte in einer ausgestrichenen Form bei gleichmässig milder Ofenhitze mit untergesetztem Rost oder Dreifuss 3 Stunden lang unberührt gebacken. Man gibt sie entweder nur stark mit Staubzucker bestreut zu Thee oder Kaffee, oder man schneidet sie erkaltet entzwei, füllt sie mit Salse, bestreicht sie auch von aussen mit solcher und überzieht sie mit Schneeeis, das man dicht mit Candiszucker bestreut.

In Blättern. 15 Dekka Butter werden mit 15 Dekka gesiebttem Zucker schaumig gerührt, dann setzt man, langsam rührend, 3 ganze Eier, 6 Dotter, die Hälfte von 15 Dekka feinem Mehl und von 15 Dekka Stärkemehl zu. Während des Rührens lässt man von 6 Eiweiss und 5 Dekka gesiebttem Zucker festen Schnee schlagen. In die Hauptmasse verrührt man nun die andere Hälfte des Mehles und des Stärkemehles und zuletzt den Schnee. Darauf streicht man runde Scheiben fingerhoch auf Papier und bäckt sie auf Backblechen in der Röhre bei mittlerer Hitze. Diese Blätter werden mit Marmelade bestrichen, aufeinander gelegt, mit einer runden Tortenplatte egalisiert und mit einer weissen Zuckerglasur, der man beliebigen Geschmack geben kann, überzogen. Zur Glasur

rührt man 35 Dekka Zucker durch eine Stunde mit dem Weissen eines Eies.

Serbische Torte.

21 Dekka Mandeln werden geschwellt, getrocknet und gestossen. 21 Dekka gestossener Zucker, 17 Dekka frische Butter, 10 Dekka Mehl, 6 Eiweiss werden hierauf wie folgt verbunden: Zuerst wird die Butter flaumig abgetrieben, Zucker und Mandeln hineingegeben, wieder gut gerührt, dann der feste Schnee dazugemischt und das Mehl ganz leicht vermenget. Nun kommt die Masse in eine Form und wird bei gelinder Hitze gebacken und hierauf mit folgendem Gusse versehen: 28 Dekka Staubzucker und von 1 Citrone der Saft werden gut abgetrieben, auf die Torte aufgeschüttet, mit dem Messer glatt gestrichen und zum Trocknen in das Rohr gestellt.

Sonnenthal-Torte.

15 Dekka Butter, 15 Dekka Mehl, 15 Dekka Zucker, 1 Ei werden auf dem Brett abgearbeitet und in 3 Blättern gebacken. Zur Fülle verrührt man den fest geschlagenen Schnee von 1 Eiklar mit 1 Ei schwer Zucker und so viel gehackten Mandeln, Haselnüssen und Pistazien, dass es eine gehörige Dichtigkeit abgibt. Ueber die gefüllte Torte giesst man schnell eine Glasur von so viel Zucker, als der Saft einer halben Citrone bei halbstündigem Rühren annimmt, und lässt es an der Luft trocknen.

Stefanie-Torte.

3 Dekka Haselnüsse, 8 Dekka abgezogene Mandeln werden mit etwas Eiklar fein gestossen, mit 24 Dekka Zucker und 8 Dottern $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, dann mischt man 5 Dekka feine Semmelbrösel, 2 Dekka Mehl und den Schnee von 8 Eiklar dazu und bäckt es in 2 Blättern. Zur Fülle rührt man 14 Dekka Butter mit einer Crème aus 14 Dekka Zucker, 4 ganzen Eiern und 14 Dekka in der Wärme erweichter Chocolate, verbindet die beiden Blätter damit, bestreut die Torte mit Vanillezucker und verziert sie mit eingelegten Früchten.

Triester Torte.

30 Dekka Butter treibt man mit 4 Dottern, 30 Dekka Zucker und einem ganzen Ei sehr flaumig ab, gibt 14 Dekka geschälte

geriebene Mandeln und 8 Dekka feines Mehl darunter, füllt die Masse in 2 Tortenreifein ein, lässt sie langsam $\frac{3}{4}$ Stunden backen, setzt die Theile mit Ribiselsalse zusammen, überzieht die Torte auch von aussen mit derselben und darüber mit durchsichtigem Vanilleeis. Man kann sie nach Belieben mit Früchten putzen.

Valerie-Torte.

21 Dekka Butter bröseln man mit 28 Dekka Mehl und 14 Dekka Zucker und 6 hartgesottenen Dottern auf dem Brette gut ab, mischt etwas Vanillegeruch bei und bäckt davon ein Blatt auf dem Tortenbleche, macht gleichzeitig einen ziemlich hohen Rand um dasselbe und einige dünne Stangen, die es als Gitter überziehen. Den hohlen Raum füllt man mit Nussfülle, die man wie folgt bereitet. Man kocht 14 Dekka Zucker mit 21 Dekka fein geriebenen Nüssen, Zimmt, Limonen- und Orangenschalen und etwas Wasser. Man backt die Torte sehr vorsichtig, bestreicht sie gebacken mit noch etwas frischer Fülle und gibt sie nur mit Zucker bestreut zu Tisch.

Vanilletorte.

Von 21 Dekka Butter, 21 Dekka Mehl, 10 Dekka Zucker mit viel Vanille, 10 Dekka fein gestossenen Mandeln macht man einen Teig, den man zu 3 gleich grossen Blättern austreibt und eines mit Zucker und Mandeln bestreut. Wenn sie gebacken sind, bestreicht man 2 mit Eingesottenem, setzt das mit Mandeln darauf und bestreut es mit Vanillezucker. Ebenso von 35 Dekka Mehl, 28 Dekka Butter und 14 Dekka Zucker mit Vanille und beest sie.

Torteletten. Man treibt 14 Dekka Butter, 7 Dekka Zucker mit Vanillegeruch und 3 hartgesottenen, passirten Dottern ab, mischt 17 Dekka Mehl dazu und lässt es an einem kühlen Orte $\frac{1}{2}$ Stunde stehen, ehe man den Teig austreibt. Dann sticht man davon runde Fleckchen und Ringe aus, die man, mit Ei bestrichen und mit Zucker bestreut, bäckt, dann mit Marillensalse bestreicht und aufeinandersetzt.

Oder: Man drückt 10 Dekka Butter und 17 Dekka Mehl mit einem Messer ab, treibt diesen Teig dünn aus, mischt 7 Dekka fein geschnittene Mandeln mit 7 Dekka Vanillezucker und streut dies auf den mit Ei bestrichenen Teig, schneidet ihn zu Schifteln und bäckt sie licht.

Wiener-Torte.

20 Dekka Butter treibt man mit 28 Dekka Zucker gut ab, gibt 6 Dotter, 6 Eiweiss Schnee, 10 Dekka Stärkmehl und 10 Dekka gewöhnliches, feines Mehl dazu, bäckt sie in Blättern, füllt und beeist sie.

Windtorte.

Windmasse von 8 Eiweiss Schnee und 8 Eiern schwer, Zucker mit Vanillegeruch rührt man recht zäh. Dann bestreicht man das Tortenblatt mit Wachs, bäckt darauf ein Windblatt und im gleich grossen Reifmodel einen Ring. Blatt und Ring setzt man mit Marillensalse zusammen und füllt den leeren Innenraum mit Obersschaum von verschiedenem Geschmack, als: Vanille, Chocolate, Kaffee, verschiedenem Beerenmark, wobei man schöne Beeren zum Aufputz verwendet, oder man besteckt die Torte mit kleinen Bogen aus Windmasse und bespritzt den Aussenrand gleichfalls zierlich mit Obers.

Wirtschaftstorte.

Man bröselt aus 25 Dekka Mehl, 15 Dekka Zucker, 25 Dekka Butter, Limonenschalen, etwas Salz und 2 Dottern schnell einen Teig zusammen, bäckt daraus mehrere Blätter, die man mit beliebiger Salse aufeinandersetzt, die Torte mit Schneeeis bestreicht und mit Hagelzucker bestreut.

Zigeunertorte.

3 Kaffeetassen geriebene Mandeln, 3 Tassen Staubzucker, 2 Tassen geriebene Chocolate, 3 gekochte, durchpassirte Dotter werden mit 2 Eiern auf dem Nudelbrette abgearbeitet, auf 2 Theile getheilt und in dem Tortenreif, der mit Wachs ausgeschmiert ist, langsam gebacken, dann mit obiger Masse gefüllt. 30 Dekka abgeschälte, geriebene Mandeln, 30 Dekka Zucker werden mit dem Saft einiger Citronen gut abgetrieben und die zwei erkalteten Platten damit gefüllt und mit Citronenglasur beeist.