

Blitzkuchen.

28 Defa Mehl, 28 Defa Butter, 28 Defa Zucker, 3 ganze Eier und 2 Dotter werden zu einem sehr flaumigen Teig abgerührt, etwas Limonieschalen dazu gegeben, der Teig in eine gut mit Butter bestrichene und mit gehackten Mandeln bestreute Form gegeben und sehr langsam gebacken. Den nächsten Tag übereist man ihn.

Torten.

Nußtorte mit Obersschaum I. (Tourte aux noix.)

12 Eierdotter werden mit $\frac{1}{4}$ Kilo Zucker- und $\frac{1}{4}$ Kilo fein geschnittenen Nüssen abgetrieben; dann kommen noch 7 Defa Semmelbröseln, 2 Zelteln geriebene Chokolade, 6 geriebene, gebrannte Kaffeebohnen, fein geschnittene Limonieschalen und von 6 Eiweiß der Schnee dazu. Man bäckt zwei Blätter, zwischen diese und oben auf die Torte wird Schaum gegeben und mit Windbutterln belegt.

Nußtorte mit Obersschaum II.

14 Defa gesiebter Zucker werden mit 6 Eierdotter flaumig verrührt, 14 Defa gestoßene Nüsse hineingemengt, 2 Defa Semmelbrösel, etwas Zitronenschalen, 1 Zettel geriebene Chokolade, 12 Stück gebrannte und geriebene Kaffeebohnen, von 5 Eiweiß der Schnee dazu gegeben. Ist die Torte gebacken, so wird sie entzwei geschnitten und mit Obersschaum, wozu auch ein wenig Nüsse kommen, gefüllt, sowie die Decke oben dick bestrichen.

Nußtorte I.

Man rührt 15 Defa Butter, 8 Eierdotter und 1 ganzes Ei, eines nach dem andern hinein. Dann rührt man 26 Defa Zucker, $1\frac{1}{2}$ Zettel fein geriebene Chokolade, 8 Defa Semmelbröseln und 31 fein gestoßene Nüsse dazu. Wenn dies Alles gut vermengt ist, kommt von 8 Eiweiß der Schnee dazu und wird der Teig in ein mit Butter bestrichenen Tortenblech gegossen. Man bäckt die Torte bei mäßiger Hitze und übergießt sie, wenn sie abgekühlt ist, mit einem Chokoladeguß.

Nußtorte II.

175 Gramm Butter werden gut abgetrieben, ein schwaches $\frac{1}{4}$ Kilo Nüsse fein geschnitten und mit der Butter gut abgetrieben, 4 ganze Eier und 2 Dotter, jedes gut verrührt, 175 Gramm fein gestoßener Zucker, 14 Defa Mehl und etwas Gewürz dazugegeben. Im Tortenblech gebacken.

Drangentorte. (Tourte aux oranges.)

56 Deka Zucker, an zwei Drangen abgerieben, fein gestoßen, mit 24 Eierdottern und Schnee von 4 Eiweiß eine halbe Stunde schaumig gerührt, 50 Deka blanchirte Mandeln mit zwei hartgekochten Eiern fein gestoßen, dazu gegeben und wieder eine Viertelstunde gerührt. Hernach werden 10 Deka Citronade, 6 Deka candirte Drangenschalen, fein geschnitten, zugelegt. 3 Tortenblätter sammt Reis werden mit Butter bestrichen, mit Bröseln bestreut, die Masse in 3 Theile getheilt, bei gelinder Hitze gebacken. 2 Theile werden mit Marmelade bestrichen, der dritte darauf gelegt und mit Wassereis überzogen.

Sandtorte. (Gâteau à la Madeleine.)

25 Deka Butter werden abgetrieben, 25 Deka Geruchzucker, 7 Eierdotter, von einer halben Limonie der Saft dazu gegeben, 25 Deka Biscuitmehl mit dem Schnee von 6 Eiweiß leicht eingemischt, das Ganze dann eine Stunde recht kühl gebacken. Hierauf wird die Torte mit Eierglasur überzogen, mit stiftlig geschnittenen Mandeln bestreut und getrocknet.

Haselnußtorte. (Tourte aux noisettes.)

Man nehme 7 ganze Eier, 1 Eierdotter und rühre sie mit 28 Deka gestoßenem Zucker; hernach gebe man 28 Deka gestoßene Haselnüsse, von einer Citrone Saft und Schale, 7 Deka fein geschnittene Citronade und von einer Semmel die Brösel. Dies Alles gut vermengt, gebe man in eine mit Butter beschmierte Form und lasse die Masse ziemlich lange backen. Nach Belieben kann man die Torte auch beeeisen.

Haselnußtorte mit Obersschaum.

Es werden 105 Gramm Haselnüsse mit 140 Gramm Zucker gestoßen, mit 8 Dottern gerührt, das Klar zu Schnee geschlagen und 70 Gramm Mehl dazugegeben. Wenn sie gebacken ist, schneidet man sie auseinander und füllt sie mit Obersschaum, der mit Zucker und geschnittenen Haselnüssen vermengt ist.

Nudeltorte. (Tourte aux vermicelles.)

Man schält $\frac{1}{4}$ Kilo süße Mandeln, schneidet die Hälfte davon auf feine Nudeln, die andere Hälfte reibt man. Die geriebenen Mandeln werden auf eine Schüssel gegeben, dazu 18 bis 20 Deka gestoßener Zucker, 3 ganze Eier, 2 Eierdotter und die geschnittenen Mandeln gethan und dies zusammen eine halbe Stunde lang gut abgetrieben.

Von einem ganzen Ei und einem halben Dotter werden nun feingesechnittene Nudeln bereitet und in Schmalz schön goldgelb ge-

backen. Sind diese ausgekühlt, mischt man sie in die Masse, gießt dieselbe in die mit Oblaten belegte Tortenform und läßt diese Torte backen.

Zuletzt wird sie mit beliebigem Eis verziert oder ganz überzogen.

Sophien-Torte.

Man nehme Butter in der Schwere von 5 Eiern, treibe sie flaumig ab, gebe dann 6 Dotter, etwas Limonieschalen, von 6 Klar Schnee, löffelweise Zucker in der Schwere von 6 Eiern und feines Mehl in der Schwere von 8 Eiern dazu, tablire es gut, hülle es in ein Plättel und backe es.

Erdäpfeltorte. (Tourte aux pommes de terre.)

Rothe Erdäpfel, lasse sie nicht aufspringen und seihe sie gut ab, dann schäle und reibe sie. Nun schlage 4 Eier in einem Weidling gut ab, gebe dann 28 Deka feingestößenen Zucker und wenn diese gut verrührt, 28 Deka Erdäpfel hinein; nun verrühre Alles $\frac{3}{4}$ Stunden. Jetzt reibe von einer Citrone die Schale ab, mische diese dazu, bestreiche dann eine Form mit Butter, bestreue sie mit Semmelbröseln, fülle den Teig hinein und backe die Torte schön gelb.

Sacher-Torte I. (Tourte à la Sacher.)

28 Deka Butter, 28 Deka Zucker; 6 Dotter, zwei ganze Eier, 105 Gramm Bröseln, 14 Deka Mandeln, 4 Zetteln Chocolate, von 6 Klaren den Schnee eine Stunde lang rühren. Dazu den Ueberguß: 3 Deciliter Wasser, zwei Zetteln Chocolate, 7 Deka Zucker.

Sachertorte II.

14 Deka Zucker, 14 Deka Butter, 10 Gramm Mehl und drei Zettel Chocolate fein abstreifen, 4 Eierdotter, von dem Eiweiß einen festen Schnee dazu, entweder in zwei Blättern backen und mit Eingegotttem füllen, oder mit einem Ueberguß von 14 Deka Zucker, 2 Zettel Chocolate und 6 Löffel Wasser überziehen, wenn die Torte gebacken ist.

Schaumtorte.

Man treibt 45 Gramm Butter ab, dazu 52 Gramm Zucker und etwas Vanille, endlich rührt man 28 Deka Mehl leicht dazu. Aus dieser Masse werden 4 Blätter in Tortenblech gebacken. Folgender Schaum wird zwischen die Blätter gestrichen und die Torte ist fertig. Oben kann man sie mit Schaum und verschiedenem Eingegotttenen verzieren. Schaum: 2 starke Löffel Eingegotttenes, 2 Löffel Zucker, von 2 Eierweiß Schnee.

Apfeltorte. (Tourte aux pommes.)

$\frac{1}{2}$ Kilo geriebene, säuerliche Äpfel werden mit $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker, etwas Schale und Saft einer Limonie, so dick wie Eingefottenes unter beständigem Rühren gekocht, zuletzt läßt man $\frac{1}{8}$ Kilo fein geschnittene Citronat und $\frac{1}{8}$ Kilo geschwellte, stiftlich geschnittene Mandeln eine Viertelstunde mitkochen. Wenn die Masse überkühlt ist, füllt man sie in ein Tortenblech, nimmt den Reis weg und läßt sie im Rohr ein wenig trocknen. Von dem $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker behält man so viel zurück, um mit dem Saft einer Limonie ein Eis zu rühren, mit dem man die Torte überzieht und an der Luft trocknen läßt.

Aufgestrichene Torte.

Gib $\frac{1}{4}$ Mgr. gestoßene, gesiebte Mandeln in einen Weidling, mische $\frac{1}{4}$ Kilo gesiebten Zucker darunter, schlage von 5 Eiweiß den Schnee und rühre ihn darunter, auch mit Zucker gestoßene Vanille und fein geschnittene Limonieschalen. Hernach streiche den Teig klein Finger dick auf ein mit Wachs bestrichenen Tortenblech und backe ihn langsam.

Ist die Torte gebacken, so schlage von 2 Eiweiß Schnee, belege die ganze Torte mit kleinen Häufchen davon, besäe sie mit feinem Zucker und Pistazien, lasse es trocknen, daß der Schnee hart wird, und belege die Torte dann noch mit kleinen Häufchen Eingefottendem.

Mohntorte.

Man nimmt 175 Gramm sehr fein gestoßenen Mohn, zehn Eierdotter, 21 Defa Zucker, von einer Citrone die Schale, auch fein gestoßene Gewürznelken, rührt dies Alles eine gute Stunde, mischt dann nach und nach den Schnee von 10 Eiweiß dazu und backt es sehr langsam.

Biscuittorte mit Chocolade.

(Tourte de biscuit au chocolat.)

8 Eierdotter werden fein abgetrieben, dann kommen nach und nach 28 Defa Zucker, 14 Defa Mehl und von 8 Eiweiß der Schnee hinein; den dritten Theil dieser Masse vermennt man mit 2 Zelteln geriebene Chocolade und bäckt dann 3 Blätter. Gebacken, werden die Blätter mit Eingefottendem bestrichen und so aufeinander gestellt, daß das schwarze Blatt in die Mitte kommt.

Zuckertorte.

$\frac{1}{2}$ Kilo Butter wird gut ausgewaschen und in $\frac{3}{4}$ Kilo Mehl gearbeitet, $\frac{1}{4}$ Kilo Mandeln hineingethan, 5 oder 6 Eierdotter, je nachdem der Teig sie annimmt, hineingegeben, 37 Defa Zucker, von

einer Citrone Schale und Saft dazu, gut verarbeitet und bei mäßiger Wärme eine Stunde lang gebacken.

Linzertorte. (Tourte à la Linz.)

$\frac{1}{2}$ Kilo Butter wird abgetrieben, bis sie ganz flaumig ist; dann werden 8 Eierdotter hineingeschlagen und wieder abgetrieben, $\frac{1}{2}$ Kilo Mandeln und $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker hineingegeben und gut untereinander gerührt; von dem Eiweiß der Schnee aller auf einmal hineingethan, $\frac{1}{2}$ Kilo Mehl bloß damit verrührt und 1 Stunde lang gebacken.

Gebröfelte Linzertorte.

$\frac{1}{4}$ Kilo feines Mehl, $\frac{1}{4}$ Kilo gestoßener Zucker, $\frac{1}{4}$ Kilo frische Butter und $\frac{1}{4}$ Kilo ungeschälte, gestoßene Mandeln werden zusammen auf dem Nudelbrette abgebröfelt und dann mit 6 Eierdottern der Teig angemacht. Ist derselbe fein geknetet, wird ein Theil fingerdick ausgewalzt und gut mit Aprikosen-Marmelade oder eingesottene Ribiseln bestrichen. Aus dem reservirten Teige werden runde Stäbchen gerollt und ein hübsch dichtes Gitter über das Früchten-Eingesottene gelegt. Dann wird die Torte auf das Tortenblech gelegt, mit einem abgeschlagenen Eidotter bestrichen, schön goldbraun gebacken, zuletzt mit Zucker bestreut.

Gerührte Linzertorte.

Man rührt zuerst $\frac{1}{4}$ Kilo Butter ab, gibt dann $\frac{1}{4}$ Kilo fein gestoßene und mit Eierdotter oder Limoniesaft genäßte Mandeln hinein, und rührt nach und nach 8 Eierdotter dazu. Ist es gut abgetrieben, so wird $\frac{1}{4}$ Kilo Mehl, ebenso viel Zucker, geschnittene Limonieschalen, gestoßene Gewürznelken und Zimmt dazu gemischt; dann schmirt man das Tortenblatt mit Butter und Semmelbröseln, bäckt zuerst den vierten Theil des Teiges und bestreicht ihn dann mit Eingefottenem; sodann macht man von der Hälfte des Uebrigen noch ein Blatt, gibt das Eingefottene gleich darauf, macht von der andern Hälfte ein Gitter darüber, bestreicht es mit Eierklar, bäckt es und gibt es auf den schon gebackenen Theil.

Gerührte Mandeltorte. (Tourte aux amandes.)

42 Deka Zucker werden mit 22 Eierdottern gerührt, dann wird $\frac{1}{2}$ Kilo gestoßene Mandeln hineingegeben, gut gerührt, von dem Eiweiß der Schnee nach und nach hineingethan, Zitronenschalen dazu gegeben und eine Stunde lang gerührt.

Gebrannte Mandeltorte.

$\frac{1}{2}$ Kilo fein gestiftelter Mandeln werden mit $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker ober dem Feuer geröstet, bis es gehörig braun wird, sodann fein

gehackte Citronenschalen dazu gegeben und in Formen mit einem mit kaltem Wasser befeuchteten Löffel ausgedrückt.

Gehackte Mandeltorte I.

Nehme $\frac{3}{8}$ Kilo fein gehackte Mandeln, rühre sie mit 6 Eierdottern $\frac{1}{2}$ Stunde lang; dann nehme 21 Defa Zucker, 10 Defa Citronat, von einer halben Limonie die Schalen; von dem Eiweiß mache Schnee und gib ihn während des Rührens nach und nach hinein, schmiere ein Tortenblech mit Butter, belege es mit Oblaten und gieße den Teig darauf. Backe sie kühl.

Gehackte Mandeltorte II.

Nehme $\frac{3}{8}$ Kilo Mandeln, hacke sie fein, so daß sie ein mittleres Sieb passiren, dann 21 Defa Citronat, verfahre mit ihr, wie mit den Mandeln; dann schlage 6 Eierdotter in einen Weidling und rühre sie mit den Mandeln eine viertel Stunde; sodann nehme 21 Defa Zucker dazu, gebe nach und nach den Schnee hinein, die Citronade wie auch den Saft und die Schale einer Citrone und lasse sie auf einem mit Oblaten belegten Blech backen; sollte der Ofen zu warm sein, so lege Papier auf die Torte, doch erst dann, wenn sie die Oberrinde schon hat.

Biscuittorte. (Tourte au biscuit.)

14 Defa feingestößener Zucker werden mit 6 Eierdottern eine Stunde lang verrührt, das zu festem Schnee geschlagene Eiweiß dazugethan, das Tortenblech mit Butter bestrichen, dann mit Zucker bestäubt, der Teig hineingegeben und in einem überkühlten Ofen gebacken. Dann wird die Torte mit Eis geziert und mit Zucker bestäubt.

Brodtorte I. (Tourte au pain.)

Nimm $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker, schlage ein ganzes Ei und 17 Dotter hinein, rühre es eine halbe Stunde; dann vermenge es mit $\frac{1}{4}$ Kilo gestoßener Mandeln und gib von dem Schnee etwas hinein; alsdann 8 Gramm gestoßene Nelken und 35 Gramm gestoßenen Zimmt, rühre Alles gut untereinander, nimm 35 Gramm pulverisirte, mit gutem Wein angefeuchtete schwarze Brodrinde und verrühre sie gut. Dann gib den übrig gebliebenen Schnee nach und nach hinein, beschiere ein Tortenblech mit Butter, gib den Teig hinein und backe es in einem mäßig warmen Ofen 1 Stunde lang.

Brodtorte II.

14 Defa geschälte und gestoßene Mandeln werden mit 14 Defa feingestößener Zucker vermengt, nach und nach 5 Dotter hinzugefügt und das Ganze ein wenig abgetrieben. Sodann wird der feste Schnee dazugethan und eine Stunde abgetrieben. Schließlich kommen dazu:

3 $\frac{1}{2}$ Deka gestiftelte, ungeschälte Mandeln, 2 $\frac{1}{2}$ Deka Pomeranzenzesteln, 2 $\frac{1}{2}$ Deka Citronade, 1 Tafel geriebener Chocolate, eine handvoll geriebenes und mit einem Löffel guten Weines angefeuchtetes Brod, etwas Zimmt, Nellen und Limonieschalen, sodann gut verrührt und langsam backen gelassen.

Punschorte. (Tourte au punch.)

Man schneidet von Brodtorte kleine Würfel, befeuchtet sie mit gesponnenem Zucker, den man mit Limonie- oder Pomeranzenaft und Rum vermengt hat. Hierauf gibt man sie zwischen zwei dünne, mit Marillensaft bestrichene Biscuitblätter in einen Tortenreif, legt das Tortenblech darauf und läßt es, etwas beschwert, einige Stunden stehen. Dann wird der Reif weggenommen und die Torte mit Punsch-Eis überzogen.

Kastanientorte. (Tourte aux marrons.)

105 Gramm Butter werden mit 5 Dottern zu 76 Gramm Zucker abgetrieben. Dann gibt man 10 Stück große gebratene Kastanien, welche geschält und nach gänzlichem Erkalten auf dem Reibeisen gerieben und dann durch ein Drahtsieb getrieben worden sind, nebst 70 Gramm gestoßenen Mandeln, Zimmt, Limonieschalen und dem Schnee von 4 Eiweiß dazu. Dann füllt man die Masse, mit eingesottenen Quitten unterlegt, in den Tortenreif, bestreicht die Oberfläche mit Ei, bestreut sie mit Zucker und bäckt sie nicht zu heiß.

Holländertorte. (Tourte à la Hollandaise.)

22 Deka Butter, 40 Deka Mehl, 12 Deka feiner Zucker, 6 Eierdotter, etwas Citronensaft werden zu einem Teige verarbeitet, eine Stunde stehen gelassen, dann in vier runde Blätter ausgewalzt; diese bäckt man auf einem Blech, läßt sie dann auskühlen, bestreicht sie mit Marmelade und legt sie dann aufeinander. Das oberste Blatt wird mit eingelegten Früchten geziert.

Citronade.

16 Deka Zucker, 14 Deka gestoßene Mandeln und 8 Dotter werden eine halbe Stunde abgetrieben, sodann kommen 7 Deka Limonieschalen, 7 Deka geriebene Chocolate und 7 Deka Brodbröseln, von 6 Eiern der Schnee und etwas Vanille dazu und dies alles wird in einem Tortenreif gebacken.

Muscazon-Torte. (Tourte à la Muscazon.)

23 Deka Zucker werden gesponnen, dann gibt man 22 Deka länglich geschnittene Mandeln dazu, die man etwas geröstet hat, die aber schon ausgekühlt sind, ferner kommen 22 Deka Zucker, 22 Deka geschwellte feingeschnittene Mandeln, Limonieschalen, Neugewürz, eine

Handvoll würfelig geschnittene Citronade, der Schnee von 6 Eiern und eine handvoll Semmelbröseln dazu. Die Masse wird in einem Tortenreiß gebacken.

Pasta-Torte.

12 Deka Mehl, 7 Deka Butter gibt man auf ein Brett, bröselst selbes fein ab, mischt noch 4 Deka Zucker darein und macht mit einem Eierdotter einen Teig zusammen, wälzt ihn messerrückendick aus, legt den Teig auf ein mit Butter geschmiertes, mit Mehl bestaubtes Tortenblatt und bäckt ihn schön licht, dann bestreicht man das Blatt mit Eingefottenem und richtet den Schaum hoch auf und bäckt es nochmal so lange, bis der Schaum oben eine schöne gelbe Farbe hat. Den Schaum bereitet man, indem man 7 Eierklar zu sehr festem Schnee schlägt und 14 Deka gesiebten Zucker leicht dazu rührt. Man kann dem Schaum durch einen Theelöffel voll sehr starken schwarzen Kaffee oder durch etwas Himbeersaft oder dadurch, daß man Geruchzucker dazu nimmt, Geschmack, beziehungsweise auch etwas Farbe geben.

Griestorte. (Tourte au sémoule.)

21 Deka Zucker werden mit 6 Dottern abgerührt, dann 10 Deka feiner Gries, 3 Deka ungeschälte gestoßene Mandeln, Saft und Schale einer Limonie und der Schnee der 6 Eiweiß dazugemengt. Hierauf füllt man die Masse in eine mit Butter geschmierte Tortenform und bäckt sie langsam eine Stunde.

Wenn die gebackene Torte ausgekühlt ist, spinnt man 15 Deka Zucker, rührt von drei Eiweiß den Schnee hinein und überstreicht sie ganz mit der weißen Glasur. Erst am nächsten Tage zu genießen.

Heidentorte. (Tourte sableuse.)

14 Deka Butter werden mit 4 ganzen Eiern, 14 Deka fein gestoßenen Mandeln, 14 Deka Zucker, etwas Limonieschale $\frac{1}{2}$ Stunde lang abgetrieben, sodann 14 Deka Heidenmehl eingerührt; die Masse wird in einer mit Butter ausgeschmierten Form $\frac{1}{2}$ Stunde in der Röhre gebacken. Wenn die Torte ausgekühlt ist, wird dieselbe in zwei Tafeln getheilt, mit Marillen-Marmelade bestrichen und wieder aufeinander gelegt.

Der obere Theil wird mit einem Citronen-Ueberguß glasirt.

Capucinertorte.

Zu 22 Deka gesponnenem Zucker kommen 22 Deka länglich geschnittene, geröstete und ausgekühlte Mandeln, 22 Deka Zucker und 22 Deka geschwellte und fein geschnittene Mandeln (auch geröstet), dann etwas Limonieschalen und Neugewürz, eine handvoll Citronade, endlich von 6 Eiweiß der Schnee und eine handvoll Semmelbröseln. Dies Alles wird im Tortenblech gebacken.

Geschlagene Torte.

Von 12 Eiweiß wird ein fester Schnee geschlagen, der mit 12 Dottern, 28 Defa Zucker und etwas Limonienschalen mit der Schneeruthe gut verrührt wird. Dann werden noch 21 Defa feines Mehl eingerührt; hierauf bäckt man die Masse in 2 Blättern, füllt sie mit Eingefottenem und überzieht sie mit Eis.

Schmalztorte.

$\frac{1}{2}$ Kilo gutes Rindschmalz wird recht fein abgetrieben, dann gibt man darein: $\frac{1}{4}$ Kilo geschälte, kleingestößene Mandeln, nach und nach 6 Eierdotter und zwei ganze Eier, die feingesechnittene Schale von einer Limonie, 12 Defa gestoßenen Zucker und $\frac{1}{2}$ Kilo feinstes Mehl (sollte der Teig zu dünn sein, kann man nach Bedarf ein wenig Mehl zugeben), zuletzt kommt der feste Schnee von 6 Eiweiß. Wenn Alles fertig, wird die Masse auf ein bestrichenes Tortenblech gegeben, recht langsam schön gebacken und zuletzt mit Zucker dicht bestreut.

Schichttorte.

Man treibe $\frac{1}{2}$ Kilogramm frische Butter pflaumig ab, gebe nach und nach $\frac{1}{2}$ Kilogr. Zucker, die feinen Schalen einer Limonie, 1 Theelöffel voll Muskatblüthe, $\frac{1}{2}$ Kilogr. geriebene Mandeln, 12 Eierdotter, $\frac{1}{2}$ Kilogr. Mehl und zuletzt den festen Schnee von 12 Eierklar.

Aus diesen Massen backt man im Tortenreiß vier gleiche Kuchen.

Zum Bestreichen der Kuchen kocht man folgenden Citronenmus.

Man lasse 125 Gramm Butter schmelzen, rühre 125 Gramm Zucker hinein, die Schalen einer Limonie, 4 Eierdotter und den Saft von 4 Citronen; man rühre stark, bis es dicklich wird, dann nehme man es schnell vom Feuer, rühre noch eine Weile und bestreiche 3 Kuchen damit (die Kuchen sind inzwischen etwas kühl geworden), lege alle vier Kuchen aufeinander.

Am anderen Tage bestreicht man die Torte mit folgendem Guß.

125 Gramm fein gesiebter Zucker und der Saft einer saftreichen Citrone, 1 Löffel Rum und 1 Löffel Wasser werden gerührt. Der feste Schnee von einem Eierklar kaffeelöffelweise dazu gegeben und fortwährend gerührt, bis der Guß ganz weiß ist.

Nachdem der Guß aufgestrichen ist, wird die Torte in ein überkühlestes Rohr zum Trocknen gestellt.

Diese Torte gewinnt, wenn man sie mehrere Tage vor dem Gebrauch backt.

Eis- oder Zuckerglasur.

Wenn Torten oder Backwerke beeißt werden sollen, gibt man sie auf ein mit Papier belegtes Blech und gießt von dem Eis auf die Torte und hilft mit einem entsprechenden Pinsel zur gleichmäßigen Vertheilung des Eises, dann gibt man sie ins überkühlte Rohr oder in den Ofen nach dem Backen zum Trocknen.

In Zuckerbäckereien hat man eigene Trockenkästen dazu, aber das Rohr oder der Ofen thut es auch, und wie bei Allem, so gehört auch hier einige Uebung dazu, denn zu heiß darf das Rohr nicht sein, es würde sonst backen statt trocknen, zu kalt aber auch nicht, weil das Eis im kalten Rohr glanzlos bliebe.

Wenn die Glasur ein Häutchen hat, wird das Backwerk aus der Röhre genommen und an der Luft weiter getrocknet. Glasur bereitet man:

Wasserglasur: Zu fein gesiebttem Zucker gibt man so viel Wasser, bis es die Dicke eines Rindsfoces hat, und rührt die Masse recht lange.

Wenn Vanille- oder andere Liqueure zu Wasserglasur gegeben wird, so erhält man Liqueurglasur.

Rosenglasur bekommt man, wenn man einige Tropfen Rosenöl und Alkermesfist der Wasserglasur beimischt.

Orangenglasur: Fein gesiebter Zucker wird mit Orangensaft und dem Saft, welchen man erhält, wenn man die Schalen einer Orange auf einem kleinen Reibeisen reibt und dann auspreßt, bis zur Dicke eines Rindsfoces angerührt und dann noch durch lange Zeit gerührt, bis die Masse ganz glatt und glänzend ist.

Statt der geriebenen Schalen der Orange kann man 1 bis 2 Tropfen Drangonöl-Tinctur der Glasur beimischen.

Limonienglasur: Gesiebter Zucker und Limoniensaft werden in der Dicke eines Rindsfoces längere Zeit gerührt.

Gefochte Chocologlasur: Feinste Chokolade, 14 Deka, werden mit etwas Wasser auf dem Feuer aufgelöst, dann 28 Deka fein gesiebter Zucker und 2 Deciliter Wasser dazu gegeben und so lange gefocht, bis es die Dicke von Syrup hat, worauf man es vom Feuer nimmt, einige Zeit tüchtig rührt und dann über die Torte gießt und trocknet.

Undurchsichtiges Eis: Das Klar eines großen Eies wird mit 25 Deka feinem gesiebttem Zucker durch eine Stunde gerührt, nach und nach der Saft einer halben Limonie beigegeben. Die Masse ist zähe und glänzend und kann nur mit Alkermes roth, mit Caramel oder Chokolade braun gefärbt werden.

Safran gibt etwas Weingeist aufgelöst gibt gelbe, Veilchensaft gibt violette Farbe, welche man nach Geschmack auf weißem Grunde auftragen kann.