

das Mehl und zuletzt den steifen Schnee der Eier hinzu, legt auf das Backblech gebuttertes Papier, streicht mit einem Messer den Teig $1\frac{1}{2}$ Centimeter dick darauf, bepinselt ihn mit geschlagenem Ei, streut Zucker, den man zurückließ, die geschälten, gröblich gehackten Mandeln und den Zimmt darüber und bäckt den Kuchen bei starker Hitze.

Zuckerkuchen.

200 Gramm Butter werden flaumig abgetrieben, 200 Gramm Zucker dazugerührt, dann kommen 4 Eierdotter, nach einer Viertelstunde 200 Gramm Mehl und schließlich der Schnee von 4 Eierklar dazu. Belegt eine Form mit gut gebuttertem Papier, gibt die Hälfte des Teiges platt gestrichen darauf, füllt den Kuchen mit Marmelade, streicht die zweite Hälfte des Teiges über die Fülle, bestreicht den Kuchen mit geschlagenem Ei, streut Grobzucker darauf und läßt ihn lange und langsam schön gelb backen.

Nudelnkuchen.

Aus einem ganzen Ei und 3 Dottern bereitete, feste, dickgeschnittene Nudeln werden in 1 Liter guter Milch, die mit 10 Deka Zucker gesüßt ist, dick eingekocht. Indes treibt man 10 Deka frische Butter gut ab, gibt nach und nach die ausgekühlten Nudeln dazu, sowie 10 Dotter, 10 Deka gestoßenen Zucker und etwas Orangenschalen, ein ganz kleinwenig Salz und zuletzt den festgeschlagenen Schnee von 10 Eierklar, sowie 10 Deka Korinthen und 10 Deka türkische Rosinen. In eine Sturzform, die gut mit Butter bestrichen und mit Semmelbröseln bestreut ist, wird die Masse gefüllt und in mäßig heißer Röhre langsam gebacken. Gut mit Zucker bestäubt, gibt man diese Speise zu Tisch, man kann auch noch eine beliebige heiße Früchtersauce dazu serviren.

Blitzkuchen.

28 Deka Mehl, 28 Deka Butter, 28 Deka Zucker, 3 ganze Eier und 2 Dotter werden zu einem sehr flaumigen Teig abgerührt, etwas Limonienschalen dazugegeben, der Teig in eine gut mit Butter bestrichene und mit gehackten Mandeln bestreute Form gegeben und sehr langsam gebacken. Den nächsten Tag überreißt 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 Deka Semmelbröseln, 2 Zelteln geriebene Chocolate, 6 geriebene, gebrannte Kaffee-

bohnen, 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 Oberschaum II.

14 Deka gefiebter Zucker werden mit 6 Eierdotter flaumig verrührt, 14 Deka gestoßene Nüsse hineingemengt, 2 Deka Semmelbrösel, etwas Citronenschalen, 1 Zeltel geriebene Chocolate, 12 Stück gebrannte und geriebene Kaffeebohnen, von 5 Eiweiß der Schnee dazugegeben. Ist die Torte gebacken, so wird sie entzwei geschnitten und mit Oberschaum, wozu auch ein wenig Nüsse kommen, gefüllt, sowie die Decke oben dick bestrichen.

Nußtorte I.

Man rührt 15 Deka Butter, 8 Eierdotter und 1 ganzes Ei, eines nach dem andern hinein. Dann rührt man 26 Deka Zucker, 1½ Zeltel fein geriebene Chocolate, 8 Deka 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 Chocodadeguß.

Nußtorte II.

175 Gramm Butter werden gut abgetrieben, ein schwaches viertel 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 Deka 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, dazugegeben und wieder eine Viertelstunde gerührt. Hernach werden 10 Deka Citronat, 6 Deka candirte Drangenschalen fein geschnitten zugesetzt. 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 daraufgelegt und mit Wassereis überzogen.

Sandtorte. (Gâteau à la Madeleine.)

25 Deka Butter werden abgetrieben, 25 Deka Geruchzucker, 7 Eierdotter, von einer halben Limonie den Saft dazugegeben, 25 Deka

Bisquitmehl mit dem Schnee von 6 Eiweiß leicht eingemischt, das Ganze dann eine Stunde recht kühl gebacken. Hierauf wird die Torte mit Eierglasur überzogen, mit stiftlich geschnittenen Mandeln bestreut und getrocknet.

Haselnußtorte. (Tourte aux noisettes.)

Man nehme 7 ganze Eier, 1 Eierdotter und rühre sie mit 28 Dekka gestoßenem Zucker; hernach gebe man 28 Dekka gestoßene Haselnüsse, von einer Citrone Saft und Schale, 7 Dekka fein geschnittenes Citronat 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 beisein.

Kaffetorte.

Sechs ganze Eier werden mit 14 Dekka Zucker in einem Schneebecken auf einen Topf mit kochendem Wasser gestellt und die Masse dort mit der Schneeruthe solange geschlagen, bis sie schäumt und dicklich geworden ist. Vom Topfe weggenommen, wird noch solange geschlagen, bis die Masse erkaltet ist, dann kommen 7 Dekka zerlassene Butter etwas überkühlt und 14 Dekka Mehl dazugerührt.

Dieser Teig wird auf ein mit Wachs oder Speckschwarte bestrichenes Blech sehr fein aufgestrichen, und wenn gebacken, sofort nach der Form eines kleinen Tortenblattes geschnitten. Es müssen sieben Blätter werden, diese werden mit folgender Fülle bestrichen, aufeinandergelegt, mit Kaffeceis bestrichen und ohne mehr in den Ofen zu kommen, an der Luft getrocknet.

Fülle. 14 Dekka Butter werden durch eine halbe Stunde flaumig abgerührt, 2 Eierdotter und 7 Dekka Zucker dazugerührt, die fein gestoßenen Bröseln der Abfälle von dem Teig der 7 Blätter und $\frac{1}{10}$ Liter des stärksten Kaffees.

Zum Ueberguß verrührt man 25 Dekka Zucker mit einem sehr schwach gemessenen $\frac{1}{10}$ Liter ebenfalls sehr starken Kaffees.

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.

Mandeltorte. (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 Dekka

gender Schaum wird zwischen die Blätter gestrichen und die Torte ist fertig. Oben kann man sie mit Schaum und verschiedenem Eingefotenen verzierem. Schaum: 2 starke Löffel Eingefotenes, 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 Eingefotenes unter beständigem Rühren gekocht, zuletzt läßt man $\frac{1}{8}$ Kilo fein geschnittenes 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 Reif weg und läßt sie im Rohr ein wenig trocknen. Von dem $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker behält man soviel zurück, um mit dem Saft einer Limonie ein Eis zu rühren, mit dem man die Torte überzieht und an der Luft trocknen läßt.

Apfeltorte Nr. 2.

200 Gramm Butter werden flaumig abgetrieben, 4 ganze Eier nach und nach hineingerührt, 4 Löffel Zucker und 200 Gramm Mehl darunter gemischt, davon zwei gleiche Blätter gebacken. $\frac{3}{10}$ Liter Wasser werden mit 45 Gramm Zucker gesponnen, 70 Gramm in Würfel geschnittene, süße Äpfel in dem Zucker gekocht, bis sie weich sind, müssen jedoch ganz bleiben; 20 Gramm in Stückchen geschnittenen Citronat, 14 Gramm Pistazien, länglich geschnitten, behutsam mit den Äpfeln vermischt, werden auf ein Blatt gegeben. Das zweite Blatt als Deckel darauf gegeben, wenn erkaltet, wird Limonieneis darübergezogen.

Aufgestrichene Torte.

Gib $\frac{1}{4}$ Kilogramm 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 Limonienschalen. Hernach streiche den Teig klein fingerdick auf ein mit Wachs bestrichenes Tortenblech und bade 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 Eingefotenenem.

Pestertorte — Doboshtorte.

125 Gramm Butter werden zu Schaum gerührt, 4 Eierdotter und 125 Gramm Zucker mitgerührt, 125 Gramm Mehl und schließlich der feste Schnee der 4 Eierklar.

Von diesem Teige werden auf gut gebuttertem, oder besser mit gebuttertem Papier bestrichenen Tortenblech neun messerrückengleiche Kuchen gebacken, die man auskühlen läßt.

Acht dieser Kuchen bestreicht man mit folgender Fülle und legt sie aufeinander.

250 Gramm der feinsten Chocolade läßt man in der Wärme weich werden und rührt sie dann tüchtig ab, rührt nach und nach 250 Gramm mit 6 Löffel gesponnenen Zucker, dann 4 Eierdotter, 125 Gramm Butter werden wieder zu Schaum gerührt, gibt die Butter zur kalten Chocolade, so auch von 4 Löffel Obers den festen Schaum. Der neunte Kuchen, welcher als Deckel dient, wird mit 125 Gramm gebrannten Zucker übergossen. An kaltem Orte hält sich diese Torte durch eine Woche.

Mohntorte.

Man nimmt 175 Gramm sehr fein gestoßenen Mohn, zehn Eierdotter, 21 Deka 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.

Bisquittorte mit Chocolade.

(Tourte de biscuit au chocolat.)

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

Zuckertorte.

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

Gebroselte Linzertorte.

$\frac{1}{2}$ 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 abgebröselst und dann mit 6 Eierdottern der Teig angemacht. Ist derselbe fein geknetet, wird ein Theil fingerdick ausgewalzt und gut mit Aprikosen-Marmelade oder eingefottene Ribiseln bestrichen. Aus dem reservirten Teige werden runde Stäbchen gerollt und ein hübsch dichtes Gitter über das Früchten-Eingefottene 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 feingestoßene und mit Eierdotter oder Limonienjaft genäßte Mandeln hinein und rührt nach und nach 8 Eierdotter dazu. Ist es gut abgetrieben, so wird $\frac{1}{4}$ Kilo Mehl, ebensoviel Zucker, geschnittene Limonienchalen, gestoßene Gewürznelken und Zimmt dazugemischt; dann schmirt man das Tortenblatt mit Butter und Semmelbröseln, bäckt zuerst den vierten Theil des Teiges und bestreicht ihn dann mit Eingefottene; 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, Citronenschalen dazugegeben und eine Stunde lang gerührt.

Gebraunte 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 dazugegeben und in Formen mit einem mit kaltem Wasser befeuchteten Löffel ausgebrückt.

Gehackte Mandeltorte I.

Nehme $\frac{3}{4}$ Kilo fein gehackte Mandeln, rühre sie mit 6 Eierdottern $\frac{1}{2}$ Stunde lang; dann nehme 21 Deka Zucker, 10 Deka 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 $\frac{2}{3}$ Kilo Mandeln, hacke sie fein, so daß sie ein mittleres Sieb passieren, dann 21 Dekka Citronat, verfahre mit ihm, wie mit den Mandeln; dann schlage 6 Eierdotter in einen Weidling und rühre sie mit den Mandeln eine Viertelstunde; sodann nehme 21 Dekka 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.

Brottorte 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 Brotrinde 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.

Brottorte II.

14 Dekka geschälte und gestoßene Mandeln werden mit 14 Dekka feingestoßenem 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: $3\frac{1}{2}$ Dekka gestiftelte, ungeschälte Mandeln, $2\frac{1}{2}$ Dekka Pomeranzenzelteln, $2\frac{1}{2}$ Dekka Citronat, 1 Lasterl geriebener Chocolate, eine Handvoll geriebenes und mit einem Löffel guten Weines angefeuchtetes Brot, etwas Zimmt, Nelken und Limonienchalen, sodann gut verrührt und langsam backen gelassen.

Brottorte III.

250 Gramm Zucker werden mit 3 ganzen Eiern und 9 Dottern durch eine halbe Stunde gerührt, 250 Gramm Mandeln, 150 Gramm gedörrtes Brot, welches gestoßen, gesiebt mit $\frac{1}{8}$ Liter rothem Wein und einem Gläschen Rum angefeuchtet ist, sowie 20 Gramm geschnittenes Citronat, etwas Zimmt, Nelken, Limonienchalen und zuletzt

der feste Schnee der 9 Eierklar leicht in die Masse gerührt, im gut vorgegerichteten Tortenreiß gebacken. Die Mandeln werden mit der Schale am Reibeisen gerieben.

Punschorte. (Tourte au punch.)

Man schneidet von Brottorte kleine Würfel, befeuchtet sie mit gesponnenem Zucker, den man mit Limonie- oder Pomeranzensaft und Rum vermischt hat. Hierauf gibt man sie zwischen zwei dünne, mit Marillensafte bestrichene Biscuitblätter in einen Tortenreiß, legt das Tortenblech darauf und läßt es, etwas beschwert, einige Stunden stehen. Dann wird der Reiß 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 eingetrottenen Quitten unterlegt, in den Tortenreiß, 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 Brotkrümel, von 6 Eiern der Schnee und etwas Vanille dazu, und dies alles wird in einem Tortenreiß gebacken.

Pastatorte.

12 Deka Mehl, 7 Deka Butter gibt man auf ein Brett, bröckelt 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 bestäubtes

Tortenblatt und bäckt ihn schön licht, dann bestreicht man das Blatt mit Gingesottenem 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 Defa gesiebten Zucker leicht dazurührt. 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 semoule.)

21 Defa Zucker werden mit 6 Dottern abgerührt, dann 10 Defa feiner Gries, 3 Defa 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 Defa Zucker, rührt von 3 Eiweiß den Schnee hinein und überstreicht sie ganz mit der weißen Glasur. Erst am nächsten Tage zu genießen.

Heidentorte. (Tourte sableuse.)

14 Defa Butter werden mit 4 ganzen Eiern, 14 Defa fein gestoßenen Mandeln, 14 Defa Zucker, etwas Limonieschale $\frac{1}{2}$ Stunde lang abgetrieben, sodann 14 Defa 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 Defa gesponnenem Zucker kommen 22 Defa länglich geschnittene, geröstete und ausgekühlte Mandeln, 22 Defa Zucker und 22 Defa 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 Limonieschalen 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 Gingesottenem 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 feingeschnittene 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 flaumig ab, gebe nach und nach $\frac{1}{2}$ Kilogramm Zucker, die feinen Schalen einer Limonie, 1 Theelöffel voll Muskatblüthe, $\frac{1}{2}$ Kilogramm geriebene Mandeln, 12 Eierdotter, $\frac{1}{2}$ Kilogramm 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 feingesiebter Zucker und der Saft einer saftreichen Citrone, 1 Löffel Rum und 1 Löffel Wasser werden gerührt. Der feste Schnee von einem Eierklar kaffeelöffelweise dazugegeben und fortwährend gerührt, bis der Guß ganz weiß ist.

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

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

Eis- oder Zuckerglasur.

Wenn Torten oder Backwerke beizt 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 überkühletes 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 gesiebtem Zucker gibt man soviel Wasser, bis es die Dicke eines Rindskothes 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 Alkermessaft der Wasserglasur beimischt.

Drangenglasur: Fein gesiebter Zucker wird mit Drangensaft und dem Saft, welchen man erhält, wenn man die Schalen einer Orange auf einem kleinen Reibeisen reibt und dann auspresst, bis zur Dicke eines Rindskothes 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 Drangenöl-Tinktur der Glasur beimischen.

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

Gefochte Schokoladeglasur: Feinste Schokolade, 14 Deka, werden mit etwas Wasser auf dem Feuer aufgelöst, dann 28 Deka feingesiebten Zucker und 2 Deciliter Wasser dazugegeben und solange 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 gesiebtem 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 Schokolade braun gefärbt werden.

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