

56 dkg fein gewiegten, gekochten Schinkens, etwas gewiegte, grüne Peterfilie, 2—3 fein gehackte, gedünstete Champignons dazu und passiert Alles durch ein Drahtsieb. Indessen treibt man 10 dkg Butter mit 5 Dottern gut ab, mischt 7 dkg geriebenen Parmesankäses und das Passierte dazu und zuletzt den festen Schnee von 5 Klar, füllt die Masse in einen mit Butter bestrichenen Dunsfödel und kocht sie 1 Stunde im Dunste. Sauce hiezu: In 15 dkg Butter läßt man 6 blätterig geschnittene Champignons und 1 würfelig geschnittene Trüffel dünsten, staubt etwas mit Mehl, vergießt mit Suppe und wenn alles gut verkocht ist, passiert man die Sauce in eine andere Kasserolle, worin man sie mit 2 Dottern legiert, mit Salz, Muskatnuß und 1 Löffel Madeirawein würzt.

Karfiol-Auflauf. 10 dkg Butter treibt man mit 4 Dottern ab, gibt 4 Löffel voll sehr feiner Semmelbröseln, sowie einen mittelgroßen gekochten, in kleine Stücke zerschnittenen Karfiol dazu, würzt mit 3 dkg geriebenen Parmesankäses, mengt leicht den festen Schnee von 4 Klar darunter, füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene Auflauffschüssel und bäckt sie 20 Minuten im Rohre.

Erzas für Vanillegeruch für Kranke. Statt Vanillegeruch kann man bei Aufläufen in die siedende Milch etwas zerstoßene Samenkörner der wilden Rose (Hagebutten, Hetschepetsch) geben und eine Weile mitkochen lassen, dann seihen. Auf $\frac{1}{10}$ l Milch rechnet man 1 Eßlöffel voll von diesen zerstoßenen Körnern. Der vanilleähnliche Geschmack ist für Magenkranke zu empfehlen, welche die echte Vanille nicht vertragen. Man bekommt diese Körner bei den Verkäufern der Hagebuttensalze oder in Samenhandlungen. Auch Haferkörner, noch in den Hülsen, kocht man in Milch und geben diese einen feinen Vanillegeschmack.

Torten, Kuchen, Buttermteig-Speisen.

Allgemeines über Torten und Backwerk.

Bei Torten wie bei jedem Backwerk muß man namentlich sehr darauf achten, daß alle Zutaten genau gewogen und vorgerichtet sind. Der Abtrieb muß genügend lang, bis er sehr flaumig ist, bearbeitet, der Schnee sehr fest geschlagen und der Zucker sehr fein gestoßen und gesiebt werden. Je fleißiger dies alles geschieht, desto sicherer wird die Speise gelingen. Das Rohr erfordert eine große Aufmerksamkeit, es muß eine gleichmäßige Hitze haben und in dieser erhalten werden. Ist Butter bei der Masse, so soll das Rohr anfangs etwas heißer sein, als am Schlusse (siehe über „Backen im Ofen“ Seite 3). Auch ist zu empfehlen, bei allen Tortenmassen, welche Butter enthalten und in Folge dessen etwas schwerer sind, eine Messerspitze voll doppeltkohlen-sauren Natrons beizumengen. Werden Torten oder Backwerk glasiert, so müssen sie völlig erkaltet sein, ehe dies geschehen darf. Bevor man abzutreiben oder Schnee zu schlagen beginnt, muß der Tortenmodel oder das Backblech je nach Vorschrift vorgerichtet, mit Butter bestrichen oder mit Papier zc. belegt sein und das Rohr die richtige Temperatur haben, damit man sofort die fertige Masse einfüllen und backen kann. Der Zeitpunkt des Garbackens läßt sich bei jeder gerührten Sorte dadurch feststellen, daß man mit einer feinen Spitz- oder Stricknadel hineinstößt; bleibt dieselbe trocken, klebt nicht.

Leigartiges mehr daran, so ist die Torte fertig und kann herausgenommen werden. Meistens läßt man sie auf einem Siebe austühlen, nachdem man den Keif entfernt und sie mit Hilfe eines feinen Messers vom Tortenblatte abhob.

Biskuit-Torte 1. Man rührt 6 Dotter mit 28 dkg fein gestoßenem Zucker sehr schaumig $\frac{1}{2}$ Stunde, gibt den Saft einer Citrone und die fein gewiegte Schale von $\frac{1}{2}$ Citrone, sowie den festen Schnee von 6 Klar dazu und schüttelt schließlich leicht 13 dkg Stärkmehl darunter. Man füllt die Masse in einen gut mit Butter bestrichenen und mit Stärkmehl ausgefegten Tortenreif und bäckt sie langsam. Nach dem gänzlichen Erkalten teilt man sie der Duere nach einmal, füllt sie mit beliebiger Salse und beist sie mit Chocolate-Eis (siehe Seite 62).

2. Man rührt 28 dkg Zucker mit Vanillegeruch mit 8 Dottern $\frac{1}{2}$ Stunde lang, gibt Schnee von 8 Klar und zuletzt 14 dkg feines Mehl dazu. Man bäckt diese Torte wie die Vorige und beist sie mit Drangen-Eis, das aus dem Saft einer Orange und 14 dkg Zucker bereitet wird.

Biskotten-Torte. 14 dkg Zucker werden mit 4 Dottern $\frac{1}{2}$ Stunde abgetrieben, dann Citronengeruch, fester Schnee von 4 Klar und zuletzt 8 dkg Mehl beigemengt. Ein Tortenmodel wird mit Butter bestrichen, die Masse eingefüllt und 1 Stunde bei 40° R. gebacken. — Will man Erdäpfelmehl nehmen, so rechnet man auf diese Masse nur 6 dkg hiervon.

Biskotten-Torte mit Mandeln. 14 dkg Zucker werden mit 6 Dottern $\frac{1}{2}$ Stunde abgetrieben, dann werden 7 dkg geschälter, fein geriebener Mandeln, sowie der feste Schnee von 6 Klar, 7 dkg Mehl und Vanillegeruch beigemengt. Gebacken wird die Torte wie die Obige.

Biskotten-Torte mit Brot. 14 dkg Zucker werden mit 6 Dottern sehr schaumig abgetrieben und 7 dkg Mandeln, 7 dkg fein geriebenes, schwarzes Brot, $3\frac{1}{2}$ dkg fein geriebener Chocolate, etwas Vanillegeruch, 1 gestoßene Gewürznelke, 3 gestoßene, weiße Pfefferkörner, 2 Neugewürzkörner, etwas Muskatnuß und der feste Schnee von 6 Klar beigemengt. Man füllt die Masse in einen mit Butter bestrichenen Tortenmodel und bäckt sie im mäsig heißen Rohre.

Biskuit-Torte mit Nußfülle. 14 dkg feinen Zuckers werden mit 6 Dottern sehr gut $\frac{1}{2}$ Stunde abgetrieben, dann gibt man sehr festen Schnee von 3 Klar, Vanillegeruch und zuletzt 87 g Stärkmehl nach und nach hinein. Einen Tortenmodel bestreicht man mit Butter, füllt die Masse ein und bäckt sie im kühlen Rohre $\frac{3}{4}$ Stunden. Man stürzt sie zum Austühlen auf ein Sieb. Des andern Tags schneidet man sie mit einem scharfen Messer der Duere nach in 3 gleichmäßige Teile, füllt sie mit Nußfülle Nr. 6 und beist sie mit Vanille- oder Rum-Eis. Nach Belieben ziert man die Torte mit halben Nußkernen.

Sand-Torte 1. Man schlägt 28 dkg Zucker mit Vanillegeruch und 6 ganze Eier in einem Schneebecken zusammen sehr schaumig ab. In einem Weidlinge treibt man 28 dkg Butter mit 28 dkg Stärkmehl sehr flaumig ab und nachdem dies geschehen ist, mischt man löffelweise die mit Zucker geschlagenen Eier zum Abtrieb. Inzwischen bestreicht man eine flache, eiserne, niedere, glasierte Reim sehr gut mit Butter, staubt sie mit Mehl aus und füllt die Masse ein. Man bäckt sie bei mäßiger Hitze. Nach Belieben kann man 2 Löffel Rum oder Citronengeruch dazugeben. Die Torte wird nur angezuckert.

2. 28 dkg Zucker werden mit 9 Dottern wie bei der Vorigen gut geschlagen, dann 14 dkg Butter $\frac{1}{2}$ Stunde abgetrieben, löffelweise zum Zucker gemischt und

hierauf 7 dkg Erdäpfel- und 7 dkg gewöhnliches Mehl beigemengt, vor diesem aber noch der feste Schnee von 9 Klar. Wird wie die Vorige gebacken. Nach dem Erfalten schneidet man die Torte durch und füllt sie mit Orangen-Crème.

3. 42 dkg Butter werden schaumig abgetrieben, dann nach und nach 5 Dotter und 42 dkg Zucker mit viel Vanillegeruch und zuletzt 42 dkg Stärkmehl und der feste Schnee von 5 Klar dazugegeben. Wird gebacken wie oben.

4. Man schlägt 12 Dotter mit 42 dkg Zucker gut ab, tropft während des Abtreibens 21 dkg zerflüssener Butter und 1 Löffel Rum hinein, gibt etwas fein geschnittene Citronenschale, festen Schnee von 6 Klar, zuletzt 28 dkg Reismehl dazu.

Mandel-Torte ohne Dotter. 14 dkg mit den Schalen geriebener Mandeln und 14 dkg feinen Zuckers mit Citronengeruch rührt man zu sehr festem Schnee von 5 Klar und vermengt alles gut. Einen Tortenmodel bestreicht man mit Butter, bestaubt ihn mit Mehl und legt Oblaten, welche vorher etwas angefeuchtet wurden, darauf. Nun füllt man die Masse ein und bäckt sie langsam. Herausgenommen, bestreut man sie zierlich nach ausgeschnittenem Papiermuster mit feinem Zucker.

Gerührte Mandel-Torte 1. 10 dkg fein gestoßenen Zuckers werden mit 7 Dottern abgetrieben, dann werden 14 dkg geschälter, fein geriebener Mandeln und zuletzt der feste Schnee von 5 Klar und $1\frac{1}{2}$ dkg feiner Semmelbrösel, Vanille- oder Citronengeruch dazugegeben. Man füllt die Masse in einen mit Butter bestrichenen und mit Zucker ausgeföhnten Tortenmodel und bäckt sie im mäßig heißen Rohre.

2. 14 dkg Mandeln werden geschält und fein geschnitten oder gerieben. Man treibt 6 Dotter mit $10\frac{1}{2}$ dkg Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde gut ab und rührt während der Zeit die Mandeln darunter. Dann mengt man den festen Schnee von 4 Klar und $1\frac{1}{2}$ dkg fein geriebener, weißer Semmelbrösel hinein, füllt die Masse in einen mit Butter bestrichenen Tortenmodel und bäckt sie 1 Stunde langsam im Rohre.

Mandel-Torte mit Chocoladefülle. 25 dkg fein gestoßenen Zuckers werden mit 8 Dottern durch 20 Minuten gerührt, dann werden die fein gewiegte Schale einer Citrone und 25 dkg weißer, geriebener Mandeln beigemengt, und zuletzt noch der feste Schnee von 8 Klar und die fein geriebenen Bröseln eines süßbrot Rippfels dazugegeben. Man füllt die Masse in einen mit Butter bestrichenen Tortenmodel und bäckt sie langsam im nicht zu heißen Rohre. Nach dem Ausfühlen schneidet man sie der Duere nach durch und füllt sie mit folgender Fülle: 2 hartgekochte Dotter werden passiert, mit 9 dkg Zucker, 9 dkg Butter und 7 dkg erweichter Chocolate fein verrührt. Die Torte wird obenauf nur angezuckert.

Macronen-Torte. 4 Klar werden zu festem Schnee geschlagen, mit 14 dkg fein gestoßenen Haselnüssen und 14 dkg fein gestoßenem Zucker vermengt. Man bäckt die Masse in 2 mit Butter bestrichenen Tortenblättern im Rohre und setzt sie mit Salse bestrichen aufeinander oder füllt sie mit gezuckertem Oberschaume.

Braune Mandel - Torte. 14 dkg Zucker läßt man spinnen (siehe Seite 33), 21 dkg abgewischter, mit der Schale gestoßener Mandeln rührt man auf dem Feuer dazu und läßt, nachdem die Masse trocken wurde, dieselbe ausfühlen. Man gibt sie in einen Weidling, vermischt sie mit festem Schnee von 3 Klar und mengt noch feine Citronenschale dazu. In einem mit Butter bestrichenen Model wird die Masse gebacken.

Warme Mandel-Torte. 14 dkg Mandeln werden abgewischt und samt den Schalen gestoßen. Hierauf werden 14 dkg fein gestoßenen Zuckers mit 4 Dottern und 2 ganzen Eiern $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt und sobald die Masse schaumig geworden ist, mengt man die Mandeln, sowie 4 dkg feiner Semmelbröseln, Citronengeruch und den festen Schnee von 4 Klar dazu. Einen Dunstmodel (Sturz-Kasserolle) bestreicht man

mit Butter und belegt ihn zierlich mit Quittenkäse und Citronenspalten, füllt die Tortenmasse ein und kocht sie 1 Stunde im Dunste. Nach dem Stürzen begießt man sie mit beliebigem Obstsaft. Der Saft und die Spalten können auch wegbleiben.

Gesottene Mandel-Torte. 28 dkg geschälter Mandeln werden mit 1 Klar fein gestoßen und dann in einen Weidling gegeben. Hierauf spinnt man 21 dkg Zucker mit $\frac{1}{10}$ l Wasser und gießt den gesponnenen Zucker über die Mandeln, rührt, nachdem er erkaltet ist, 6 Dotter nach und nach hinein und mengt noch die fein geschnittene Schale von $\frac{1}{2}$ Citrone, 3 dkg länglich geschnittenes Citronat, den festen Schnee von 6 Klar und 2—3 Löffel voll feiner Semmelbrösel darunter. Man füllt die durch 1 Stunde gut vermischte und gerührte Masse in einen mit Butter bestrichenen Tortenmodel und bäckt sie $\frac{3}{4}$ Stunden im Rohre. Man kann sie bloß anzuckern oder mit Citronen-Eis beizen, oder auch vorher mit Marillensalse bestreichen, mit Citronen-Eis überziehen und mit Pistazien und Citronat zieren.

Mudel-Torte. Von 2 Eiern werden gewöhnliche, sehr fein geschnittene Suppenmudeln gemacht und diese aus heißem Rindschmalz leicht gebacken. Dann macht man von einem dritten Ei noch einen feinen Nudelsteig und belegt mit diesem den Boden eines mit Butter bestrichenen Tortenmodells. Von 6 Klar schlägt man festen Schnee, mengt 6 Eier schwer Zucker, den Saft einer Citrone, sowie die Schale hinzu, und dann die aus dem Schmalz gebackenen Mudeln. Man teilt den Teig in 2 Teile und bäckt die Masse entweder in zwei gleichen Tortenreifen oder in einem nach einander. Nach dem Backen werden die 2 Blätter mit Gingesottenem gefüllt und aufeinander gesetzt. Oben auf wird die Torte gut anzuckert.

Chocolade-Torte. Man bröseln auf dem Nudelbrette 21 dkg Butter mit 28 dkg Mehl gut ab, gibt 4 Dotter, 14 dkg fein gestoßenen Zuckers und 14 dkg geriebener Chocolade dazu und arbeitet den Teig gut ab. Dann walzt man den Teig aus, schneidet nach dem Tortenreife 4—6 Blätter und bäckt dieselben auf dem Bleche. Die Fülle hiezu bereitet man auf folgende Art: Man rührt 14 dkg Zucker mit 4 Dottern sehr flaumig. Indessen läßt man 14 dkg Chocolade in $\frac{1}{4}$ l Obers kochen und gibt 1 Kaffeelöffel Mehl dazu. Sobald dies ausgekühlt ist, mischt man es zu den abgetriebenen Dottern, gibt noch $\frac{1}{4}$ l zu Schaum geschlagenes Obers dazu und füllt mit dieser Masse die gebackenen Blätter, auf das oberste Blatt kommt auch Fülle, als Aufpuß, darauf. Man soll die Torte einen Tag vor dem Gebrauche machen, damit sie saftig wird. Vor dem Auftragen ziert man sie mit frischem Obersschaume.

Sacher-Torte. 14 dkg Butter werden fein abgetrieben, 5 Dotter nach und nach hinein gerührt, dann 14 dkg Zucker mit Vanille- oder Citronengeruch, 14 dkg aufgelöster Chocolade, 14 dkg Mehl und schließlich der feste Schnee von 5 Klar dazu gerührt. Man gibt die Masse in einen mit Butter bestrichenen Tortenmodel und bäckt sie $\frac{3}{4}$ Stunden im Rohre. Nachdem sie ganz erkaltet ist, bestreicht man sie mit Marillensalse und gibt auf diese Chocolade-Eis (siehe Seite 62). — Oder: Man nimmt 14 dkg Butter, 14 dkg Zucker, 8 Dotter, 14 dkg Chocolade, 14 dkg Stärkemehl und von 8 Klar den festen Schnee. — Oder: 14 dkg Butter, 14 dkg Zucker, 5 Dotter, 1 Ei, 14 dkg Chocolade, 7 dkg Brösel, Nelken, Zimmt und Citronenschalen und von 5 Klar den festen Schnee. Zu dieser Art kann man auch statt 14 dkg 28 dkg Butter nehmen.

Börsianer-Torte. 14 dkg Butter treibt man mit 7 Dottern und 14 dkg fein gestoßenem Zucker sehr flaumig ab und mischt dann 7 dkg geriebener Chocolade, 14 dkg ungeschälter, geriebener Mandeln und Vanillegeruch dazu; wenn alles gut verührt ist, mengt man noch den festen Schnee der 7 Klar und 7 dkg Brösel hinein. Man bäckt die Masse in 2 mit Butter bestrichenen Tortenmodeln, füllt sie, erkaltet,

mit Ribisel-Marmelade, setzt dann die Blätter aufeinander, bestreicht das oberste mit Marillensauce und überzieht die Torte mit Chocoladen-Glacur (siehe Seite 62).

Katalani-Torte. 12 Klar werden zu festem Schnee geschlagen. Dann gibt man 28 dkg ungeschälter, gehackter oder geriebener Mandeln, 28 dkg Zucker, 10 dkg geriebener Chocolate, 1 Körnchen gestoßenen Pfeffers, 1 Körnchen gestoßenen Neugewürzes, 1 gestoßene Gewürznelke, eine Prise Zimmet, eine Prise Vanille dazu und verrührt alles gut. Man bäckt die Masse in drei Blättern, in einem mit Butter ausgestrichenen und mit Papier ausgelegten Tortenreife, im kühlen Kofre. Nach dem Backen füllt man die Blätter mit verschiedenem Eingesottenen, setzt sie aufeinander und beist die Torte mit Citronen- oder Orangen-Eis.

Französische Torte. 10 dkg Zucker rührt man mit 4 Dottern und mischt langsam den Saft einer Citrone, 10 dkg geschälter und gestoßener Mandeln oder Haselnüsse dazu und mengt noch leicht den festen Schnee von 4 Klar und $3\frac{1}{2}$ dkg Mehl darunter. Man bäckt die Masse in einem mit Butter bestrichenen Tortenreife. Nachdem sie erkaltet ist, durchschneidet man die Torte der Quere nach, füllt sie mit beliebiger Fülle und beist sie mit Rum-Eis, welches aus etwas Klar, Citronensaft, Zucker und Rum, gerührt wurde.

Muskazin-Torte 1. 7 dkg Mandeln schält und schneidet man stiftlich, dann spinnt man 7 dkg Zucker und gibt die Mandeln hinein. Sobald die Masse kühl geworden, zerbricht man die Mandeln mit den Fingern. Hierauf werden 21 dkg Mandeln samt den Schalen fein gewiegt, 8 Dotter und 2 ganze Eier mit 21 dkg Zucker $\frac{1}{4}$ Stunde gerührt, dann die braunen Mandeln beigemengt und noch $\frac{3}{4}$ Stunden gerührt. Nun gibt man die fein gewiegte Schale von $\frac{1}{2}$ Citrone, die obigen stiftlichen, gebrochenen Mandeln, 3 dkg länglich geschnittenes Citronat, 3 dkg fein geschnittene Arancini, Zimmet, Nelken und Neugewürz dazu. Schließlich wird der feste Schnee von 8 Klar und 5 dkg feine Brotbröseln hineingerührt. Den Boden eines mit Butter bestrichenen Tortenmodells belegt man mit einer Oblate, füllt die Masse ein und bäckt sie 1 Stunde im Kofre.

2. Man treibt 7 Dotter mit 14 dkg Zucker flaumig ab, gibt 14 dkg sehr feine, samt den Schalen gewiegte Mandeln dazu, treibt wieder ab, dann gibt man 4 dkg fein geschnittene Arancini und 4 dkg fein geschnittenes Citronat darunter, rührt alles gut durcheinander und gibt nach Belieben Neugewürz, Muskatnuß, Nelken, etwas Citronenschale und nach Geschmack Zimmet dazu. Im Ganzen darf das fein gestoßene Gewürz nur einen kleinen Kaffeelöffel füllen. Zuletzt wird der feste Schnee von 7 Eiern leicht darunter gerührt, die Masse in einen mit Butter bestrichenen und mit einer Oblate belegten Tortenmodell gefüllt und im Kofre gebacken.

Orangen-Torte 1. 14 dkg Zucker, von dem ein Teil auf 2 Orangen abgerieben wurde, und der Saft von 2 Orangen werden mit 6 Dottern gut abgetrieben, dann gibt man noch 14 dkg geschälter, geriebener Mandeln darunter. Sind dieselben gleichmäßig verrührt, so mischt man den sehr festen Schnee von 4 Klar und $10\frac{1}{2}$ dkg in Milch geweichte, nur aus Krume (Schmölle) bereitete Semmelbrösel bei und bäckt die Masse in einem mit Butter ausgestrichenen Tortenmodell. Gestürzt und erkaltet, überzieht man die Torte mit Orangen-Eis (siehe daselbst) und ziert sie mit in Zucker getunkten Orangenspalten.

2. 12 Dotter werden mit 28 dkg Zucker, von dem ein Teil an einer Orange abgerieben wurde, fein abgetrieben, dann rührt man noch den festen Schnee von 6 Klar, 28 dkg geschälter, fein geriebener Mandeln dazu und fügt noch den Saft von $1\frac{1}{2}$ Orangen bei. Die Torte wird im mit Butter bestrichenen Tortenreife gebacken, gestürzt und erkaltet, mit Orangenglasur (siehe daselbst) beist und mit Orangenspalten geziert. Letztere kann man auch vorher in gesponnenen Zucker tauchen.

3. 14 dkg Zucker werden an einer Orange abgerieben und fein gestoßen. Man treibt den Zucker mit 7 Dottern und dem Saft einer Orange flaumig ab, gibt 14 dkg weißer, fein geriebener Mandeln und $2\frac{1}{2}$ dkg gut gedörrter Semmelbrösel hinein, treibt alles noch eine Weile ab und mengt schließlich auch den festen Schnee von 7 Klar bei. Wird wie die Vorigen gebacken und mit Orangen-Eis beist.

4. 28 dkg Mandeln schält und stoßt man sehr fein und mischt sie in einem Weidlinge mit 28 dkg fein gestoßenen Zuckers. Man treibt 4 hart gekochte und gestoßene Dotter mit 1 Ei und 7 dkg Butter sehr flaumig ab und gibt den Saft von $\frac{1}{2}$ Orange, den Zucker, die Mandeln und 7 dkg würselig geschnittener, verzuckerter Orangenschalen dazu. Dann streicht man die Masse in einen Tortenreif auf Oblaten und bäckt sie im Rohre. Nachdem sie ganz erkaltet ist, beist man sie mit Orangen-Eis.

5. An einer Orange wird ein Stückchen Zucker abgerieben und abgeschabt. Dieser Zucker wird mit 28 dkg Zucker und $\frac{2}{10}$ l Wasser gekocht, bis er schwere Tropfen wirft, dann kommen 28 dkg geschälter, fein gestoßener Mandeln zum Zucker, verrührt alles gut und läßt es noch zusammen kochen, doch nur so lange, als nötig ist, um den Teig noch saftig zu erhalten. Hierauf wird der Teig in einen Weidling gegeben und darin solange gerührt, bis er ganz erkaltet ist; dann werden 10 Dotter nach und nach beigemischt, sowie 3 dkg fein geschnittenes Citronat und $3\frac{1}{2}$ dkg Semmelbrösel, welche mit dem Saft einer Orange angefeuchtet wurden. Zuletzt kommt der feste Schnee von 10 Klar darunter und wenn er gleichmäßig verrührt ist, füllt man den Teig in 3 gleiche, mit Butter bestrichene und mit Mehl bestäubte Tortenreife und bäckt ihn bei gelinder Hitze. Nach dem Backen bestreicht man die Blätter mit Salse, setzt sie aufeinander und überzieht die Torte mit Orangen-Eis.

Citronen-Torte. Die hierzu nötigen Zutaten sind: 14 dkg Stärkmehl, 28 dkg fein gestoßener Zucker, 8 Eier und der Saft einer Citrone. Von einer großen halben Citrone reibt man dann mit Zucker die Schale ab und gibt diesen Zucker fein gestoßen zur Masse. Man rührt nun durch $\frac{3}{4}$ Stunden den ganzen Zucker mit den 8 Dottern flaumig ab, gibt immer abwechselnd 1 Löffel Mehl und 1 Löffel festen Schnee, von den 8 Klar geschlagen, dazu, bis alles verbraucht ist, gibt hierauf den Saft der Citrone hinein, füllt die Masse in einen mit Butter bestrichenen Tortenmodel und bäckt sie langsam 1 Stunde.

Einzer Torte I. (Das alte, berühmte Rezept.) 28 dkg Butter werden mit 14 dkg fein gestoßenen Zuckers und 2 Dottern sehr flaumig $\frac{1}{2}$ Stunde lang abgetrieben, dann gibt man 14 dkg abgezogener, fein geriebener Mandeln und etwas fein gewiegte Citronenschale dazu und treibt abermals $\frac{1}{2}$ Stunde lang gut ab, worauf man $31\frac{1}{2}$ dkg vom feinsten Mehle recht fein hinein rührt. Einen großen Tortenmodel bestreicht man hierauf mit Butter und streut ihn mit feinem Zucker aus. Man füllt nun die größere Hälfte des Teiges ein, streicht Ribiselsalse darauf und slicht von der anderen, kleinern Hälfte des Teiges ein Gitter über die Salse. Der Teig wird hierzu in fingerbreite Stängelchen gerollt. Davon legt man eines zuerst in die Mitte darauf, ein zweites übers Kreuz, dann wieder über dieses, fingerbreit entfernt, ein anderes übers Kreuz und so fort bis alles belegt und geflochten ist. Es müssen die mit Salse sichtbar werdenden Zwischenräume fingerbreite, verschobene Vierecke bilden. Man schneidet am Rande das Gitter gleichmäßig ab, legt noch eine Teigrolle als Abschluß rund herum, bestreicht die Oberfläche des Teiges mit abgeschlagenem Ei und bäckt die Torte bei gleichmäßiger, nicht zu starker Hitze beiläufig 1 Stunde lang. Nach dem Backen bestreut man die Torte mit feinem Zucker und gibt noch frische Ribiselsalse zwischen das Gitter.

2. (Ausgezeichnet.) 31½ dkg Butter werden mit 14 dkg Zucker sehr lange gerührt, hierauf 3 hart gefotene und 1 frischer Dotter sowie 5 dkg geschälter, fein geriebener Mandeln dazugegeben und abermals so lange gerührt, daß im Ganzen 1 Stunde dazu verwendet wurde. Nun mengt man 35 dkg vom feinsten Mehle darunter, füllt wie oben angegeben, die größere Hälfte des Teiges in den Tortenmodel, füllt mit Salse und spritzt den Rest des Teiges mit der Straubensprize ziellich darauf, bestreicht mit Ei und besteckt den Teig mit gestiftelten Mandeln. Nach dem Backen, welches 1 Stunde erfordert, überzuckert man die Torte.

3. Man treibt 28 dkg Butter mit 16 dkg Zucker, 4 Dottern und fein gewiegter Citronenschale ½ Stunde lang ab, und rührt zum Schlusse 16 dkg Stärkmehl und 16 dkg feines Weizenmehl leicht darunter. Die weitere Behandlung ist dieselbe wie oben angegeben.

4. (Große Portion.) Man treibt 56 dkg Butter recht flaumig ab, rührt nach und nach 8 Dotter, 56 dkg gestoßenen Zuckers, 56 dkg fein geriebener, weißer Mandeln, etwas gestoßene Gewürznelken und Muskatnuß, 7 g gestoßenen Zimmets, die fein geschnittenen Schalen einer Citrone und schließlich 56 dkg Mehl darunter. Die weitere Behandlung siehe oben.

5. An einer Orange wird Zucker abgerieben, dieser wird dann fein zerrieben, und nebst 14 dkg fein gestoßenen Zuckers, 14 dkg weißen, geriebenen Mandeln, 14 dkg Butter und 14 dkg Mehles am Brette fein abgebrösel und mit 3 rohen Dottern verarbeitet. Die Torte wird, wie oben angegeben, in den Tortenmodel gefüllt, mit Salse bestrichen, Übergittert und gebacken. Statt Orangengeschmack kann man Zimmt und Gewürznelken nehmen.

6. (Sehr gut.) 56 dkg Mandeln werden hierzu benötigt, die Hälfte derselben schält man, die andere Hälfte nicht. Die Braunen werden gestoßen, die Weißen klein geschnitten. Auf dem Brette macht man mit 42 dkg Zucker, den Mandeln, 14 dkg Mehl, 7 dkg Butter, den fein geschnittenen Schalen einer Citrone, 2 Dottern, 2 Löffeln sauren Rahmes, etwas Zimmt und Nelkengeruch, dem Saft einer Citrone und, wenn noch nötig, mit etwas Wein den Teig gut zusammen, doch darf er nicht zu naß werden. Er wird ausgewalkt in den Tortenmodel gelegt, mit Eingefottem gefüllt und mit einem Teig-Gitter übersflochten, wie es bei „Pinzer Torte Nr. 1“ beschrieben ist.

7. 25 dkg Butter werden mit 2 ganzen Eiern und 15 dkg fein gestoßenen Zuckers flaumig abgetrieben, dann 30 dkg mit den Schalen geriebene Mandeln, Saft von 2 Citronen und Schale von 1 Citrone dazu gegeben; dann der Teig auf dem Brette ausgewalkt, in ein Tortenblatt gelegt, mit Marmelade bestrichen und ein Gitter darüber geflochten. Eine Stunde backen.

Gebröselte Pinzer Torte. Man brösel auf dem Brette 28 dkg Mehl, mit 28 dkg Butter, 14 dkg weißer geriebener Mandeln, 14 dkg fein gestoßenen Zuckers und den feinen Schalen einer Citrone, gibt dann noch 2 ganze Eier und 3 Dotter, sowie den Saft von ½ Citrone dazu und verfährt wie oben.

Braune Pinzer Torte I. 28 dkg Mehl, 28 dkg Butter, 28 dkg ungeschälter, gestoßener Mandeln, 28 dkg fein gestoßener Zucker und etwas Zimmt und ½ fein gestoßene Gewürznelke werden mit 4 Dottern auf dem Nudelbrette gut abgebrösel und verarbeitet. Man macht davon 4 Blätter, bäckt jedes einzeln, füllt hierauf mit beliebiger Salse (Ribisel, Marillen oder Himbeeren) und beist die Torte.

2. Man brösel wie oben 28 dkg Butter mit 28 dkg Mehl, 14 dkg Zucker, 14 dkg braunen, feinen Mandeln, etwas Zimmt, Nelken und Neugewürz ab, gibt den Saft und die fein geschnittene Schale einer ganzen Citrone, 2 rohe Dotter und 6 dkg geriebener Chocolate dazu. Wird weiters wie oben behandelt.

3. 21 dkg Mehl, 21 dkg Zucker, 21 dkg Butter, 21 dkg braune Mandeln,

Zimmet, Nelken, Neugewürz, von allem gemischt nur 1 Messerspitze voll, Citronenschale, 5 hart gekochte und ein roher Dotter werden zusammen auf dem Nudelbrette abgebröseln und verarbeitet und in 2 Blättern einzeln gebacken, dann gefüllt und mit Gitter geziert.

Linzer Torte mit Kakaobutter. 28 dkg Mehl, 21 dkg Kakaobutter, 14 dkg Zucker, 14 dkg ungeschälter Mandeln, 2 Dotter, 4 dkg fein gewiegter Arancini, Saft und Schale einer Citrone und etwas Wasser werden auf dem Brette abgebröseln und gut verarbeitet. Weitere Behandlung wie bei „Linzer Torte Nr. 1“.

Linzer Torte ohne Ei. 14 dkg Butter läßt man etwas zerfleischen und treibt die Butter in einem Weidlinge sehr flaumig mit 14 dkg Zucker ab; hierauf mengt man den Saft von $\frac{1}{2}$ Citrone, 2 Löffel Obers, 14 dkg geriebener Mandeln, 14 dkg geschälter und stiftlich geschnittener Pistazien und schließlich 21 dkg Mehl darunter. Nun gibt man den Teig auf ein Brett, treibt ihn kleinfingerdick aus, sticht mehrere gleich runde Blätter aus, macht auf eines von den Abfällen ein Gitter, bestreicht dieses mit Ei und bäckt die Blätter. Gebakken bestreicht man sie mit Salse, setzt sie aufeinander, das begitterte Blatt obenauf, gibt auf dieses auch Gingesottenes und zuckert die Torte an.

Erdäpfel-Torte. 21 dkg gekochter, passierter Erdäpfel mischt man zu einem Abtriebe von $10\frac{1}{2}$ dkg Zucker, 6 Dottern und 2 Eiern. Dann mengt man noch die fein gewiegte Schale einer Citrone, $10\frac{1}{2}$ dkg geschälter, fein geriebener Mandeln und schließlich den festen Schnee von 4 Klar bei. Man füllt die Masse in 2 gleich große, mit Butter bestrichene Tortenreusen und bäckt sie im Rohre. Nach dem Auskühlen werden die beiden Teile mit Salse gefüllt, auf einander gesetzt und beliebig beießt. — Aus Erdäpfel-Mehl. 21 dkg Zucker werden mit 6 Dottern abgetrieben, dann der Saft von $\frac{1}{2}$ Citrone, $10\frac{1}{2}$ dkg Erdäpfelmehl und schließlich der feste Schnee von 6 Klar beigemischt und gebacken und gefüllt wie die Obige.

Blätter-Torte. 21 dkg Mehl werden mit 14 dkg Butter abgebröseln, dann fügt man 7 dkg Zucker und etwas Citronensaft hinzu und arbeitet den Teig auf dem Brette, bis er geschmeidig ist und nicht mehr bricht, worauf man ihn rasten läßt. Nach $\frac{1}{2}$ Stunde teilt man ihn in 6—8 runde Kugeln, walzt jede einzeln rund aus und beschneidet sie alle nach einem Tortenblatte gleichmäßig. Man legt sie auf ein mit Butter bestrichenes und mit Mehl bestäubtes Blech und bäckt sie nach einander sehr leicht bei gelinder Hitze. Erstaltet, schiebt man die Blätter auf flache Holzbretchen und füllt sie mit folgender noch warmer Fülle, welche man gut aufdrückt: 20 dkg Zucker taucht man in Wasser und läßt ihn, mit 3 dkg geriebener Chocolate vermischt, kochen bis er spinnet. Inzwischen werden 8 dkg geschälter Mandeln im Rohre etwas gebräunt, dann fein gerieben, dem gesponnenen Zucker beigemischt, und gut verrührt und die Torte schnell damit gefüllt. — Oder man macht die Fülle auf folgende Art: Man kocht 5—6 dkg Chocolate mit gesponnenem Zucker und rührt dann die Masse zu 14 dkg abgetriebener Butter. Die Mandeln bleiben weg.

Malaga-Torte. 14 dkg Butter werden mit 6 Dottern und 14 dkg feinem Zucker sehr flaumig abgetrieben. Dann gibt man 7 dkg ungeschälter, geriebener Mandeln, einige Löffel voll Malaga-Wein (4—5) und den festen Schnee von 6 Klar dazu. Schließlich streut man noch $5\frac{1}{2}$ dkg Semmelbrösel in die Masse, füllt dieselbe in 2 gleiche, mit Butter bestrichene und mit Zucker ausgestreute Tortenmodel und bäckt sie bei mäßiger Hitze. Nach dem Backen und Auskühlen bestreicht man den einen Teil mit beliebiger Salse, setzt den zweiten Teil darauf, streicht Malaga-Eis (aus Malaga-Wein und Zucker gerührt) darüber und ziert die Torte mit Malaga-Trauben.

Provence-Torte. 28 dkg Mandeln werden geschält und am Feuer getrocknet, so daß sie etwas gelb werden, dann stoßt man sie sehr fein, mischt sie mit 28 dkg fein gesiebten Zuckers und siebt sie mit diesem durch. Inzwischen schlägt man 10 Klar zu festem Schnee und vermischt mit diesem die Mandeln und den Zucker. Man füllt diese Masse in zwei gleich große, mit Butter bestrichene Tortenblätter und bäckt sie im nicht zu heißen Rohre. Sobald die Blätter ausgekühlt sind, füllt man eines derselben mit folgender Fülle: 28 dkg sehr frischer, guter Butter läßt man am Feuer zerschleichen, aber nicht kochen, läßt sie dann auskühlen, bis sie wieder steif wird und entfernt den Schaum. Dann treibt man sie sehr schaumig ab, gibt 28 dkg mit $\frac{1}{2}$ Stange Vanille fein gestoßenen Zuckers dazu, sowie 10 dkg abgeschälter, fein gestoßener Mandeln, so daß die Masse dick wird. Dann wird das zweite Blatt darauf gesetzt und mit beliebigem Eise überstrichen. Man ziert die Torte beliebig.

Haide-Torte 1. 25 dkg Butter treibt man mit 5 Dottern und 25 dkg feinen Zuckers mit Vanillegeruch sehr flaumig ab, mischt 25 dkg fein gestoßener, weißer Mandeln, den festen Schnee der 5 Klar und zuletzt 25 dkg feines Haide-mehl hinzu. Man füllt die Masse in einen mit Butter bestrichenen Tortenreiß und bäckt sie im Rohre. Sobald sie ganz erkaltet ist, durchschneidet man die Torte und füllt sie mit Marillensalse.

2. 15 $\frac{1}{2}$ dkg Butter treibt man mit 4 Dottern und 15 $\frac{1}{2}$ dkg Zucker sehr flaumig ab, gibt etwas Citronengeruch, den festen Schnee der 4 Klar und 14 dkg Haide-mehl hinzu. Man bäckt sie wie die Vorige. Es ist auch gut, eine Messerspitze voll doppeltkohlen-sauren Natrons beizufügen. Dies gilt für jede Torte, welche Butter enthält.

Polenta-Torte. 6 Dotter werden mit 6 Eßlöffeln voll Zucker flaumig abgetrieben und dann von einer Citrone Saft und Schale beigemengt. Dann rührt man den festen Schnee von 6 Klar leicht darunter und zuletzt 6 Eßlöffel voll Polenta-mehl. Man füllt die Masse in einen mit Butter bestrichenen Tortenmodel und bäckt sie bei mäßiger Hitze im Rohre. Ausgekühlt, wird sie in 2 Teile der Quere nach geschnitten, mit beliebigem Salse gefüllt und mit Citronen-Eis überzogen.

Brot-Torte. 8 Dotter werden mit 14 dkg fein gestoßenem Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde gut abgetrieben, dann 14 dkg mit den Schalen geriebene Mandeln, 14 dkg geriebener Chocolate und 7 dkg mit Rum befeuchteter, feiner Schwarzbrotbrösel dazugegeben und schließlich der feste Schnee von 6 Klar leicht hineingemischt. Man füllt die Masse in einen gut mit Butter ausgestrichenen und mit Mehl bestäubten Tortenmodel und bäckt sie $\frac{1}{2}$ Stunde im mäßig heißen Rohre.

Harwaner-Torte. 28 dkg Butter werden mit 6 Dottern flaumig abgetrieben und nach und nach 14 dkg fein geriebener Chocolate, 21 dkg gestoßenen Zuckers und eine Prise Zimmet beigemengt. Sobald der Abtrieb sehr flaumig geworden ist, gibt man den festen Schnee der 6 Klar und zuletzt 21 dkg Mehl dazu, füllt die Masse in einen mit Butter bestrichenen Tortenmodel und bäckt sie langsam. Nachdem sie ganz erkaltet ist, überzieht man sie mit grauem Eise. Dieses wird bereitet, indem man 30 dkg fein gesiebten Zuckers mit 1 Klar und dem Saft einer Citrone durch beiläufig 1 Stunde abrührt und dann etwas Weichensaft beimengt. Wenn man keinen selbstbereiteten Weichensaft hat, so nimmt man den in der Apotheke erhältlichen.

Johannisbrot-Torte. 9 Dotter werden mit 20 dkg fein gestoßenen Zuckers $\frac{1}{2}$ Stunde gut abgetrieben, dann fester Schnee von 6 Klar beigemengt. 14 dkg fein geriebenen Johannisbrotes (Bockshörndl oder Carrobe) werden mit 14 dkg mit den Schalen fein geriebener Mandeln, 5 dkg fein geschnittenen Citronates und

3 dkg Semmelbröseln vermischt und zu obiger Masse gerührt. Man bäckt die Masse in 2 Tortenreifen, bestreicht dann 1 Blatt mit Marmelade, setzt das Andere darauf und übergießt die Torte mit beliebiger Glasur.

Stephanie-Torte. 5 ganze Eier schlägt man mit 8 dkg Zucker mit Vanillegeruch sehr schaumig, gibt 7 dkg Mehl dazu und bäckt davon 8 Blätter. 28 dkg Butter rührt man sehr flaumig ab, gibt 12 dkg geriebener Chocolate hinein, treibt die Masse sehr gut ab und stellt sie bei Seite. Nun schlägt man im Schneebecken am Feuer 5 ganze Eier und 24 dkg Zucker mit Vanillegeruch bis zum Kochen, worauf man das Becken schnell wegzieht und unter fortwährendem Rühren, wobei man das Becken ins kalte Wasser stellt, die Masse abkühlen läßt. Erst wenn sie ganz erkaltet ist, mischt man die mit Chocolate abgetriebene Butter dazu und füllt damit alle 8 Blätter, setzt sie aufeinander und glasiert die Torte mit beliebiger Glasur, oder bestreut sie auch nur mit geriebener Chocolate.

Schneider-Torte. 21 dkg Butter, 21 dkg Zucker und 9 dkg geriebener Chocolate treibt man mit nach und nach darunter verrührten 10 Dottern sehr flaumig ab. Mit dem festen Schnee der 10 Klar werden 21 dkg brauner, geriebener Mandeln eingerührt und von dieser Masse 4 Blätter in einem mit Butter bestrichenen Tortenreife gebacken, sodann mit folgender Fülle gefüllt und aufeinander gesetzt: 6 ganze Eier, 28 dkg Zucker mit Vanillegeruch und 1 Löffel voll Stärkmehl schlägt man im Schneebecken am Feuer zu dicker Crème und läßt sie auskühlen. Nun treibt man 28 dkg Butter mit 9 dkg geriebener Chocolate sehr gut ab, mischt die ausgekühlte Crème, 7 dkg grob geschnittener Nüsse und 7 dkg gerösteter, geriebener Haselnüsse darunter. Die gefüllte Torte wird mit Chocolate-Eis überzogen. Diese Masse genügt reichlich für 12 Personen.

Sunhady-Torte. 28 dkg fein gesiebten Zuckers mit Vanillegeruch werden mit 8 Dottern $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, dann werden noch 14 dkg fein geriebener Chocolate etwas mitgerührt, ebenso 56 dkg gekochter und passierter Kastanien. Zuletzt mischt man den festen Schnee von 8 Klar leicht darunter und bäckt dann die Torte in zwei gleichen, mit Butter ausgestrichenen Tortenreifen langsam im kühlen Rohr. Wenn die 2 Blätter ausgekühlt sind, schneidet man sie quer auseinander und füllt sie beliebig entweder abwechselnd mit Marillen-Marmelade und Obersschaum, oder man teilt die Blätter nicht und bestreicht eines davon mit einer Fülle aus passierten Kastanien, mit Zucker und Obersschaum vermischt, oder auch mit Nuß- oder Haselnuß-Fülle. Die fertige Torte überzieht man mit Chocolate-Eis.

Russische Torte. 10 Eier schwer Zucker treibt man mit 10 Dottern und 2 ganzen Eiern flaumig ab, fügt etwas fein gewiegte Zitronenschale dazu, hierauf den festen Schnee von 10 Klar, staubt 6 Eier schwer Stärkmehl hinein, gießt schließlich 4 Eier schwer zerlassener Butter dazu und verrührt alles leicht. Man bäckt von dieser Masse, in zwei gleichen, mit Butter bestrichenen Tortenreifen, 2 Blätter. Unterdessen schneidet man aus beliebigem Biskuit kleine Würfel, befeuchtet sie mit Vanille-Liqueur, Rum und Maraschino, vermengt die Würfel und Liqueurs in einem Weidlinge und läßt sie einige Zeit darin anziehen. Man füllt damit die zwei Blätter und beist das oberste mit Vanilleliqueur-Eis, welches zartrosa sein muß. Auch kann man, um verschiedene Backwerkcreste von Mandel- oder mürbem Teige zu verwenden, den oben angegebenen Tortenteig auf einem mit Butter bestrichenen Bleche aufgestrichen backen, worauf man ihn in Streifen schneidet und dieselben mit den zerschnittenen, mit verschiedenen feinen Schnäpsen befeuchteten Backwerkcresten füllt. Man beist ebenfalls diese Streifen mit rosafarbigem Eis oder mit Rum-Eis.

Citronat-Torte. 2 Dotter und 2 ganze Eier werden mit 14 dkg fein ge-

stoßenem Zucker $\frac{3}{4}$ Stunden geschlagen, dann mit 14 dkg fein geriebenen Mandeln, 7 dkg Pistazien, $10\frac{1}{2}$ dkg fein würfelig geschnittenem Citronate und Schalen von 1 Citrone vermengt und im Tortenreife gebacken. Dann überzieht man die Torte mit Orangen-Eis und ziert sie mit Früchten.

Marillen-Torte. 28 dkg Butter werden flaumig abgetrieben, dann 28 dkg Zucker, sowie 4 Dotter und 2 ganze Eier nach und nach hineingerührt. Sobald die Masse flaumig und fein verrührt ist, staubt man 28 dkg Mehl und $3\frac{1}{2}$ dkg Semmelbröseln hinein und würzt noch mit etwas fein geschnittener Citronenschale. Man füllt die Masse in zwei gleich große, mit Butter bestrichene Tortenblätter, streicht sie glatt und bäckt sie langsam im Rohre. Überkühlt, füllt man sie mit Marillensalse, legt die Blätter übereinander, bestreut die Torte mit Vanillezucker und belegt sie mit eingefottenen Marillenpalten.

Kaffee-Torte. 14 dkg Zucker werden mit 5 Dottern durch $\frac{1}{2}$ Stunde fein abgetrieben, dann verrührt man 14 dkg geschälter, geriebener Mandeln mit dem Abtriebe. Hierauf reibt man 1 dkg gebrannten Kaffees auf der Mühle, stößt ihn noch mit etwas Vanillezucker im Mörser recht fein, mischt ihn nebst dem festen Schnee der 5 Klar zu obiger Masse, füllt damit einen mit Butter bestrichenen Tortenreife und bäckt sie durch $\frac{3}{4}$ Stunden im Rohre. Erkalte, schneidet man die Torte in 2 oder 3 Blätter, füllt sie mit gezuckertem Oberschaume, welchem man nach Geschmack einige Löffel starken Kaffees beimengt und beest sie mit Kaffee-Eis. Auch kann man folgende Crème einfüllen: Man schlägt 2 Klar mit 7 dkg fein gestoßenem Zucker im Schneebecken über heißem Wasser zu einem festen Schaume, gibt einige Löffel sehr starken und klaren Kaffees dazu und füllt damit die Torte.

Kaffee-Nußtorte. 5 Klar von kleinen Eiern werden zu festem Schnee geschlagen, dann $8\frac{1}{2}$ dkg feinen Zuckers, $8\frac{1}{2}$ dkg geriebener Hasel- oder gewöhnlicher Nüsse und $1\frac{1}{2}$ dkg Mehl nebst etwas Vanillegeruch beigemengt. Man bäckt davon 2 Blätter, entweder auf Papier oder im Tortenreife. 14 dkg von Kaffee-Fondante werden verdünnt und erwärmt und mit 14 dkg geschnittenen Nüssen und Vanillegeruch vermengt. Mit dieser Mischung füllt man nach dem Backen und gänzlichem Erkalten die beiden Blätter. Von weiteren 14 dkg verdünntem Kaffee-Fondante überzieht man die Torte. (Siehe Kaffee-Fondante-Glasur.)

Brazilianer-Torte. Man schüttet auf ein Nudelbrett 42 dkg Mehl, schneidet 42 dkg Butter geblättert darunter, drückt sie mit einem Messer mit dem Mehle zusammen, mengt noch 21 dkg geschälter, fein geriebener Mandeln, 21 dkg fein gestoßenem Zucker und 1 Ei dazu und macht daraus einen glatten Teig. Diesen teilt man nun in 4 Teile. Aus 3 Teilen bäckt man runde Blätter und vom 4. Teile macht man ein Gitter auf das oberste Blatt; die Torte muß im kühlen Rohre backen. Nach dem Backen füllt man die Blätter mit Eingefottenem und ziert sie auch obenauf damit.

Traunkirchner-Torte. 25 dkg Butter werden mit $5\frac{1}{2}$ dkg feinen Zuckers gut abgetrieben, dann viel Citronenzucker und der Saft von $\frac{1}{4}$ Citrone dazu gemischt, und nebst 28 dkg Mehl auf dem Nudelbrette abgewirkt. Man walzt den Teig zu 5—6 gleich großen, runden Blättern, in der Größe eines Tortenreifes, aus und bäckt sie auf einem Bleche. Vor dem Backen bestreicht man das schönste Blatt mit Ei und bestreut es mit stiftlich geschnittenen Mandeln und Zucker. Sobald die Blätter kühl sind, füllt man sie mit gezuckertem Oberschaume oder mit nachstehender Fülle: Man schlägt 4 Klar zu festem Schnee, verrührt dann 4 Löffel Zucker mit 4 Löffel beliebiger Salse und mengt dies zum Schnee. Die Torte wird vor dem Auftragen gut angezuckert.

Nehrücken I. (Süß.) 16 dkg Butter werden mit 24 dkg Zucker nach und

nach dazugeschlagenen 8 Dottern $\frac{1}{4}$ Stunde sehr flaumig abgetrieben. Dann mengt man 12 dkg feingeriebener Mandeln, 12 dkg fein geriebener Chocolate und etwas fein gewiegte Citronenschale dazu, rührt dann den festen Schnee von 6 Klar leicht hinein und schließlich noch 8 dkg Brösel. Man füllt die Masse in den mit Butter bestrichenen, langen Rührückenmodel und bäckt sie im Rohre. Gestürzt und erkaltet, füllt man in die der Länge nach vorhandene Vertiefung eine beliebige, rote Salse, bestreut den Rücken mit geriebener Chocolate und feinem Zucker, streut noch in Zuckerwasser gekochte, sehr fein länglich geschnittene Citronenschale darüber und spickt den Rücken mit etwas gerösteten Bignolien und Pistazien, oder mit grobstüftelig geschnittenen und mit Zucker gerösteten Mandeln.

2. (Süß.) Man treibt 14 dkg Butter mit 6 Dottern und 14 dkg Zucker sehr flaumig ab, gibt 14 dkg fein geriebener Mandeln, 9 dkg geriebener Chocolate dazu, rührt leicht den festen Schneed 6 Klar hinein und schließlich noch 5 dkg Kipfelbrösel. Wenn alles gut verrührt ist, wird die Masse wie oben angegeben, eingefüllt, gebacken, gestürzt, bestreut und mit Mandeln gespickt. Man kann den Rücken auch vor dem Spicken mit gekochter Chocoladen-Glasur beisein.

Rußtorte. Hierzu braucht man 28 dkg fein gestoßener Nüsse, 28 dkg Zucker, 6 ganze Eier und 3 Löffel voll mit Rum befeuchteter Kipfelbrösel. Den Zucker treibt man mit 3 ganzen Eiern und 3 Dottern flaumig ab, gibt dann die gestoßenen Nüsse, die Bröseln und zuletzt den festen Schnee von 3 Klar dazu und staubt letzteren mit 1 Löffel Mehles leicht ein. Der Tortenreis wird mit Rindschmalz bestrichen und mit Mehl bestäubt, dann die Masse eingefüllt und im Rohre gebacken. Nach dem Auskühlen wird sie mit Rum-Eis beiseit und mit halben Nüssen geziert.

Gute Rußtorte. 27 dkg Zucker rührt man mit 8 Dottern und 21 dkg fein geschnittenen Nüssen, und mischt dann den Schnee von 6 Klar und 7 dkg mit Rum befeuchteter Brotbrösel dazu. Man füllt die Masse in einen mit Butter bestrichenen Tortenreis und bäckt sie im Rohre. Nachdem sie ausgekühlt ist, durchschneidet man sie 2mal der Quere nach und füllt sie mit Marillensalse. Obenauf wird sie beiseit und mit halben Nüssen geziert.

Rußtorte mit gesponnenem Zucker. Man spinnt 28 dkg Zucker mit so viel Wasser als die Stücke auffaugen und schüttet den heißen Zucker über 28 dkg fein geschnittener Nüsse. Diese Mischung läßt man etwas auskühlen, rührt 10 Dotter hinein und treibt sie $\frac{1}{2}$ Stunde ab. Zuletzt gibt man Vanillegeruch und den festen Schnee von 8 Klar hinzu, füllt die Masse in zwei gleiche mit Butter bestrichene Tortenmodel, bäckt sie im kühlen Rohre und füllt sie dann mit $\frac{2}{10}$ l gezuckertem Obersschaume, unter welchen man fein geschnittene Nüsse gibt. Die Tortenblätter sinken meistens in der Mitte ein, in diese Mulde gibt man den Obersschaum gehäuft hinein, streicht ihn glatt und legt das 2. Blatt gestürzt darauf, dadurch erhält man eine glatte, ebene Oberfläche, welche sich gut mit Citronen-Eis beisein läßt. Obenauf ziert man die Torte mit halben, in gesponnenen Zucker getauchten Rußkernen.

Ruß-Torte ohne Eierschnee. 45 dkg fein geriebener Nüsse rührt man mit 6 Dottern und 21 dkg Zucker recht flaumig und bäckt die Masse in einem mit Butter ausgestrichenen Tortenreise ziemlich langsam. Wenn sie erkaltet ist, überzieht man sie vollständig, auch seitlich, 2 Finger hoch mit gezuckertem Obersschaume und belegt den Rand mit verzuckerten Nüssen.

Ruß-Torte mit Mandeln. $12\frac{1}{2}$ dkg gestoßener Nüsse, 7 dkg ungeschälter, gestoßener Mandeln und $12\frac{1}{2}$ dkg fein gestoßenen Zuckers werden mit 7 ganzen Eiern $\frac{3}{4}$ Stunden lang mit der Schneerute im Becken geschlagen. Man würzt mit einer Prise geriebenen Kaffees und etwas Zimmet und Gewürz, füllt sodann die

Masse in zwei mit Butter bestrichene Tortenreife und bäckt sie im mäßig heißen Rohre. Nach dem Backen werden die Blätter mit Gingsottenem gefüllt und mit beliebigem Eise überzogen oder mit Kaffee-Crème gefüllt und mit Kaffee-Eis beest.

Nuß-Torte mit Chocolate ohne Butter. 28 dkg Zucker werden mit 12 Dottern $\frac{1}{2}$ Stunde lang gerührt, dann 16 dkg gestoßener und passierter Haselnüsse, 16 dkg gewöhnlicher, gestoßener Nüsse und 3 dkg geriebener Chocolate beigemischt und schließlich der feste Schnee von 8 Klar hineingerührt. Man füllt die Masse in einen mit Butter bestrichenen Tortenmodel und bäckt sie im nicht zu heißen Rohre. Nach dem Backen wird die Torte auseinander geschnitten, mit Marmelade gefüllt und mit Kaffee-Eis überzogen. Dieses Eis wird bereitet, indem man $\frac{1}{10}$ l schwarzen Kaffees mit 8 Stück Würfelzucker kocht, bis die Masse dick wird, dann verrührt man sie mit einer guten halben Schale voll Staubzuckers bis sie fein wird und überzieht die Torte. Nach Belieben kann man auch 1 Klar zum Eise mengen. Statt Marmelade kann man eine Fülle aus Schnee von 2 Klar, 8 dkg Zucker, 3 dkg Chocolate und 1 Eßlöffel voll gestoßenen Nüssen bereiten.

Haselnuß-Torte mit mürbem Teige. 14 dkg Haselnüsse und 7 dkg Mandeln werden samt den Schalen gerieben. Dann taucht man 14 dkg Zucker in Wasser, spinnst ihn und schüttet die Haselnüsse und Mandeln nebst etwas Citronenschale dazu und läßt hierauf noch alles etwas dünsten. Dies ist die Fülle. Nun macht man aus $17\frac{1}{2}$ dkg Butter, 21 dkg Mehl, 5 dkg Zucker, 3 rohen Dottern und etwas Citronensaft auf dem Brette einen mürben Teig, teilt denselben in 2 Teile, wälkt beide Teile in der Form eines Tortenblattes aus, gibt einen Teil in den Tortenmodel und streicht die obige Fülle darauf, dann streut man noch 5 dkg Sultaninen darüber, legt den zweiten Teil des Teiges darauf und bäckt die Torte im Rohre. Sobald die Torte ausgekühlt ist, bestreicht man sie gleichförmig mit gezuckertem, festem Schnee von 3 Klar, welchem etwas Vanillegeruch beigelegt wurde, gibt sie nochmals in das Rohr und läßt den Schnee gelblich werden.

Haselnuß-Torte. 14 dkg fein gestoßenen Zuckers mit Vanillegeruch rührt man zu 4 schaumig geschlagenen Eiern und gibt 7 dkg fein gestoßener Haselnüsse, 7 dkg fein gestoßener Mandeln, sowie 1 Löffel voll Mehles dazu. Einen Tortenreif streicht man mit Butter aus, streut feinen Zucker hinein, füllt einen Teil des Teiges ein, bestreicht ihn mit dünner Marillensalbe und ziert dieselbe mittelst eines Dressierjackes oder einer Düte mit dem noch übrigen Teige. Man bäckt die Torte sehr kühl und langsam.

Haselnuß-Torte mit Erdbeer-Crème. 6 Dotter werden mit 20 dkg Zucker flaumig abgetrieben, dann 40 dkg fein geriebener Haselnüsse und fester Schnee von 6 Klar beigemischt. Diese Masse füllt man in einen mit Butter bestrichenen Tortenreif und bäckt sie im Rohre. Sie wird gestürzt über Nacht stehen gelassen, am nächsten Tage in 2 Platten geschnitten und mit folgender Crème gefüllt: Dulcaß-Wald-Erdbeeren werden passiert, mit Staubzucker verrührt und mit festem Schaum von $\frac{1}{2}$ l Schlagobers vermischt und etwas mit Cochenillesaft rosa gefärbt. Dann füllt man mit einem kleinen Teile der Crème die beiden Blätter und streicht die übrige Crème fingerhoch über die Torte und auch seitlich. Man ziert die Torte mit großen Dulcaß-Garten-Erdbeeren.

Geschlagene Haselnuß-Torte. 17 dkg Haselnüsse trocknet man im Rohre damit die Schale abspringt. Dann stößt man sie mit 17 dkg Zucker und 10 ganzen Eiern, welche man nach und nach dazugibt. Wenn alles fein gestoßen ist, gibt man die Masse in das Schneebecken und schlägt sie $\frac{1}{4}$ Stunde lang wie Schnee. Dann bäckt man sie in einem großen Tortenreife auf Papier, doch darf das Papier nicht geschmiert werden. Die Torte muß langsam und

gleichmäßig backen. Nach dem Backen muß sie eine Weile stehen, dann löst sie sich vom Papier. Sie wird ausgehöhlt, mit Crème gefüllt und mit dem abgeschnittenen Deckel wieder geschlossen. Die Crème besteht aus: Schlagobers, Zucker, Vanillegeruch und fein geriebenen Haselnüssen.

Gefüllte Haselnuß-Torte. Man rührt 9 Dotter mit $15\frac{1}{2}$ dkg Zucker 1 Stunde sehr gut, gibt $15\frac{1}{2}$ dkg geriebener Haselnüsse hinein, schließlich den sehr festen Schnee von 9 Klar und bäckt die Masse schön semmelfarben in drei Blättern. Der Model muß mit Butter bestrichen werden. Oder man bäckt die Masse nur in einem Model, doch muß sie in diesem Falle ausgehöhlt werden. Man füllt die drei Blätter oder das ausgehöhlte Blatt mit folgender Fülle: 14 dkg Zucker werden mit 14 dkg Haselnüssen vermengt, dann Vanillegeruch und so viel dickes Obers oder Obersschaum beigemengt, als nötig ist, damit die Masse die Dicke einer Salbe bekommt. Die Torte füllt man erst kurz vor dem Anrichten und ziert sie obenauf mit spanischen Windbusseln.

Karthäuser-Torte. $17\frac{1}{2}$ dkg Zucker werden mit 10 Dottern $\frac{1}{4}$ Stunde lang verrührt, hierauf 9 dkg fein gestoßener Mandeln dazugegeben und wieder gut verrührt. Dann mengt man noch 7 dkg nudelig geschnittenen Citronats, 7 dkg ungeschälter, klein geschnittener Mandeln, 3 Eßlöffeln voll feiner Brotbrösel, 7 dkg geriebener Chocolate, 7 dkg klein geschnittener Nancini und etwas Zimmt und Nelken (fein gestoßen) bei. Wenn alles gut verrührt ist, gibt man den Schnee von 5 Klar dazu und füllt die Masse in einen mit Butter bestrichenen größeren Tortenreif und bäckt sie langsam. Nachdem die Torte ausgekühlt ist, beeeist man sie mit beliebigem Eise und ziert sie mit Früchten.

Karmeliter-Torte. Man treibt 9 Dotter mit 21 dkg fein gestoßenen Zuckers ab, gibt 15 dkg geschälter, fein geriebener Mandeln, Schnee von 5 Klar, $10\frac{1}{2}$ dkg Mehl, zuletzt 6 dkg geriebener Chocolate und 5 dkg klein geschnittener Datteln, 5 dkg ebenso geschnittener Feigen und 5 dkg Malaga-Trauben dazu. 5 dkg stiftlich geschnittener Mandeln streut man im Model darauf. Man füllt die Masse in einen Tortenreif, welcher mit Butter ausgestrichen und mit Zucker ausgefeht ist und bäckt sie bei mäßiger Hitze im Rohre. Sie wird nach dem Backen mit Zucker bestreut. Die obenauf gestreuten Mandeln sind dann ganz bräunlich geworden.

Königs-Torte. 14 dkg Zucker mit Vanillegeruch und 8 Dotter rührt man $\frac{1}{4}$ Stunde lang, dann gibt man noch 14 dkg geschälter, fein geriebener Mandeln hinein und rührt weiter. Mittlerweile läßt man 7 dkg Signolien in etwas heißer Milch anschwellen und schneidet 7 dkg Citronat würfelig, $8\frac{1}{2}$ dkg Brotbröseln befeuchtet man mit Vanille-Biqueur, $3\frac{1}{2}$ dkg Chocolate hackt man ziemlich grob, mengt dies alles zum Abtriebe und fügt noch schließlich den festen Schnee von 6 Klar hinzu. Man füllt die Masse in einen mit Butter bestrichenen und mit Mehl ausgestaubten Tortenreif und bäckt sie bei mittelmäßiger Hitze 1 gute Stunde im Rohre. Ausgekühlt, wird die Torte mit Vanille-Eis überzogen.

Kastanien-Torte I. Die Kastanien werden roh geschält und mit kaltem Wasser zugestellt; sobald dieses zu kochen beginnt, wird es abgegossen und durch kaltes ersetzt, dann wieder auf das Feuer gegeben und so lange kochen gelassen, bis sich die zweite Schale der Kastanien abziehen läßt. Ist dies geschehen, so kocht man die Kastanien noch mit etwas Milch und Vanillezucker, bis sie so weich sind, daß sie sich durch ein Haarsieb passieren lassen. Nun werden 28 dkg feinen Zuckers mit 7 Dottern sehr flaumig abgetrieben und 28 dkg von dem Kastanienspiree, so wie der feste Schnee von 7 Klar beigemengt. In einen mit Butter bestrichenen Model gefüllt, wird die Torte gebacken, nach dem Backen durchgeschnitten, mit

Obersschaum, welcher mit Vanillezucker gefüllt ist, gefüllt und überzogen. Oben auf ziert man die Torte mit kandierten Kastanien.

2. 21 dkg Zucker werden mit 6 Dottern gut abgerührt, dann gibt man 56 dkg zuvor gekochte, dann passierte Kastanien dazu, treibt alles fein ab und mischt etwas Vanillegeruch und den festen Schnee von 2 Klar bei. Man füllt die Masse in einen mit Butter bestrichenen Tortenreiß und bäckt sie kühl. Nach dem Backen wird sie mit Punsch- oder Chocolate-Gis überzogen. Vor dem Auftragen türmt man gezuckerten Obersschaum in der Mitte der Torte auf.

Kastanien-Torte mit mürbem Teig. Man arbeitet auf dem Brette 7 dkg Zucker, 14 dkg Butter und 21 dkg Mehl zu einem Teige zusammen und formt daraus ein rundes Blatt, welches man im Tortenmodel halb backen läßt. Dann bestreicht man es mit Eingekochtem und auf dieses streicht man einen Abtrieb von 28 dkg Zucker mit 8 Dottern und Vanillegeruch, dem 28 dkg gekochter, grob passierter Kastanien beigemischt wurden. Man gibt den Tortenmodel nochmals ins Rohr und bäckt den Inhalt langsam.

Kastanien-Torte mit Mandeln. 32 dkg Zucker treibt man mit 6 Dottern flaumig ab, gibt dann 32 dkg passierter Kastanien nach und nach dazu, sowie 10 dkg fein geriebener Mandeln, 4 dkg fein nudelig geschnittenes Citronat, Citronenschale und schließlich den festen Schnee von 6 Klar. Die Masse wird in einen mit Butter bestrichenen Model gefüllt und $1\frac{1}{2}$ Stunden gebacken. Tags darauf schneidet man die Torte der Quere nach in 2 Teile, füllt sie mit $\frac{1}{4}$ l gezuckertem Obersschaume und beist sie mit Rum-Gis. — Oder man teilt die Torte nicht in 2 Teile und beist sie auch nicht, sondern überzieht sie (ganz gelassen) mit $\frac{1}{2}$ l gezuckertem Obersschaume, welchen man seitlich und oben gleichmäßig glatt streicht.

Französische Kaffee-Crème-Torte. 8 dkg abgezogener Mandeln stößt man sehr fein mit 3 Klar, gibt sie nebst 14 dkg fein gesiebtem Zucker zu festem Schnee von 4 Klar und mischt alles gut untereinander. Dann belegt man zwei Backbleche mit weißem Papier, zeichnet darauf 3 gleich große, runde Platten, in der Größe eines mittleren Tortenreißes, teilt die obige Masse in 3 Teile, streicht sie mittelst eines Messers auf das bezeichnete Papier und bäckt sie bei mittlerer Hitze $\frac{1}{4}$ Stunde. Unterdessen rührt man 4 Dotter mit 10 dkg Zucker und 3 Eßlöffeln voll nicht sehr starken, schwarzen Kaffees in einem Schneefessel auf gelindem Feuer, bis die Masse dick wird, doch darf sie nicht kochen. In einem Weidlinge hat man schon vorher 16 dkg Butter sehr flaumig abgetrieben; nun gibt man die überkühlte, gelbliche Kaffeemasse dazu und rührt so lange, bis sie vollkommen erkaltet ist. Die Kaffeemasse muß gelblich bleiben und darf nicht durch zu starken Kaffee etwa braun werden. Von den gebackenen Platten löst man das Papier ab; sollte dies schwer fallen, so befeuchtet man das Papier mit lauem Wasser, dreht die Platten um und zieht nun mit Leichtigkeit das Papier von denselben herab. Man füllt mit der größeren Hälfte der Crémemasse die Platten, bestreicht sie auch noch mit dem Reste obenauf und macht am Rande mittelst einer Spritze zierliche Arabesken aus derselben. Oder man bestreut obenauf die Crème mit grobem Zucker und fein blätterig geschnittenen Mandeln. Bevor man die Torte zu Tische gibt, soll man sie mit einem in heißes Wasser getauchten Messer in gleichmäßige Stücke schneiden.

Französische Himbeer-Crème-Torte à la Vothar. Man bäckt zuerst 3 Blätter aus 7 Klar, 14 dkg Zucker und 8 dkg Mandeln, wie es bei der französischen Kaffee-Crème-Torte genau angegeben ist. Unterdessen rührt man 4 Dotter mit 10 dkg Zucker und 3 Eßlöffel voll frisch ausgepresstem Himbeersafte in einem Schneefessel auf gelindem Feuer, bis die Masse dick wird, kochen darf sie jedoch nicht. Hierauf treibt man 16 dkg Butter sehr flaumig ab und rührt die erkaltete

Himbeer-Crème dazu, färbt die Masse etwas mit Breton, so daß sie schön rosa-farben wird, und füllt die 3 gebackenen Blätter, wie es bei der französischen Kaffee-Crème-Torte beschrieben ist.

Französische Orangen-Crème-Torte. Wird wie die Vorige bereitet, nur nimmt man statt frischen Himbeersaft frischen Orangensaft und kocht 2—3 größere Stücke fein abgeschnittener Orangenschalen mit der Crème, aus der man sie dann wieder herausnimmt.

Chocolade-Crème-Torte. 7 dkg Butter treibe man mit 14 dkg fein gestoßenem Zuckers und 6 Dottern recht gut ab und gebe während des Abtreibens 14 dkg erweichter Chocolade dazu. Wenn alles recht flaumig geworden ist, menge man den festen Schnee von 6 Klar bei und staube noch 8 dkg Mehl darunter. Man füllt die Masse in eine gut mit Butter bestrichene Tortenform und läßt sie langsam backen. Ausgekühlt oder erst am nächsten Tage schneide man die Torte in 3—4 Blätter und fülle sie mit folgender Crème: 7 dkg Zucker, 15 dkg Chocolade und $\frac{1}{10}$ l Wasser koche man recht dicklich ein und rühre die Masse bis zum Erkalten, dann menge man 3 Dotter und $\frac{1}{4}$ l zu Schaum geschlagenes Obers hinzu. Mit dieser Crème füllt man nicht nur die einzelnen Blätter, die man aufeinandersetzt, sondern man bestreicht auch die ganze Torte außen damit und spritzt auch etwas mit der Spritze als Verzierung darauf.

Braliné-Torte. Man vermischt 15 dkg gestoßenem Zuckers mit 15 dkg geriebenen Mandeln und läßt dies bei mäßigem Feuer unter fortwährendem Rühren zu einer gelblichen Masse verschmelzen. Inzwischen rührt man 15 dkg Zucker mit 2 ganzen Eiern schaumig, gibt nach und nach 8 Dotter, 15 dkg geschälter, geriebener Mandeln, 15 dkg zerlassener Butter und zum Schlusse 6 dkg von den oben erwähnten, gebrannten Mandeln, die man ausgekühlt noch überstoßen hat, dazu, sowie 6 dkg Mehl, etwas Citronenschale und den festen Schnee von 6 Klar. Aus dieser Masse bäckt man drei dünne Blätter, die man, erkaltet, mit nachfolgender Fülle zusammensetzt: Von den noch übrigen gebrannten Mandeln nimmt man beiläufig 6 dkg, vermengt sie mit $\frac{1}{2}$ l gezuckerten Obersschaums und füllt damit die Torte, überstreicht sie auch außen glatt damit und bestreut sie obenauf dicht mit dem Reste der gebrannten Mandeln, welche etwas gröber fein können. Statt Mandeln kann man auch Haselnüsse zu dieser Torte verwenden.

Dobos-Torte 1. Vorerst bäckt man 8—9 Blätter in Tortenreihen aus folgender Masse: Man rührt 14 dkg Zucker mit 8 Dottern sehr schaumig, mengt noch den festen Schnee von 6 Klar und schließlich $10\frac{1}{2}$ dkg Mehl bei. Dann schlägt man zur Fülle im Schneebecken 6 ganze Eier mit 21 dkg Zucker mit Vanillegeruch, stellt das Becken in eine mit siedendem Wasser gefüllte Kasserolle und rührt so lange, bis die Masse dicklich wird, worauf man sie auskühlen läßt. 4 Tafeln oder 14 dkg Chocolade läßt man mit 4 Böffeln Wasser aufkochen und mengt diese Lösung löffelweise in obige Crème hinein. Dann rührt man 21 dkg Butter flaumig ab, vermengt sie mit der Chocolademasse und streicht sie messerrückendick auf jedes Biskuitblatt. Das oberste Blatt überzieht man mit folgender Caramel-Glasur. Einige Stücke Zucker, im Gewichte von 8—10 dkg, überstößt man grob, läßt sie in einer Pfanne Lichtbraun werden, vergießt dann mit etwas Wasser, mengt noch 15 dkg weißen Zuckers hinzu, läßt die Masse so lange kochen, bis sie dickflüssig wird und streicht diese Glasur mit einem heißen Messer über die Torte.

2. Man bäckt 10 dünne Biskuitblätter auf einem mit Butter bestrichenen Tortenbrette. Jedes dieser Blätter muß heiß abgelöst werden. Die Biskuitmasse besteht aus Folgendem: 18 dkg Zucker rührt man mit 7 Dottern $\frac{1}{2}$ Stunde lang, dann mischt man den Schnee der 7 Klar und 11 dkg Mehl dazu. Die Fülle wird wie

die der „Dobos-Torte Nr. 1“ bereitet, nur nimmt man statt 6 ganzen Eiern nur die 6 Dotter und zum Auflösen der Chocolate statt Wasser 3 Löffel heißes Obers. Butter, Zucker und Chocolate werden eben so viel wie bei der obigen Torte genommen.

Falsche Pistazinger-Torte. 3 dkg frischer, süßer Butter treibt man mit 8 dkg feinem Vanillezucker sehr flaumig ab, rührt nach und nach 3 Löffel Obers und 3 dkg geriebener Chocolate dazu und mengt schließlich 7 dkg gerösteter, fein gestoßener Haselnüsse hinein. Diese Fülle streicht man auf 5—6 Karlsbader-Oblaten und drückt diese leicht aufeinander. Auf die Fülle der obersten wird heiße, aufgelöste Marillensalse gegossen und diese gleichmäßig verteilt, doch muß die Choclademasse vorher gut getrocknet sein, ehe man die heiße Salse darauf gießt. Sobald diese ausgekühlt ist, schüttet man sehr rasch ein warmes Chocladen-Eis, wie zur echten Sacher-Torte (siehe Seite 63) darüber, so daß es über die Seitenwände herabfließt und die ganze Torte einfüllt. — Oder: Schnell bereitet man diese Torte, wenn man die Oblaten mit Marillen- oder Himbeersalse sehr dünn bestreicht, auf die Salse etwas geriebene Chocolate und Haselnüsse streut und obenauf die letzte Oblate mit beliebiger Wasser-Glasur (Vanille-Eis) übergießt. Sobald die Torte trocken ist, schneidet man sie zu dünnen Schnitten, welche man auch zum Tee serviert.

Moos-Torte. Man treibt 11 Dotter mit 28 dkg feinen Zuckers 1 Stunde ab und gibt dann 28 dkg mit der Schale geriebene Mandeln hinein. Von 11 Klar schlägt man sehr festen Schnee und mengt ihn leicht darunter. $3\frac{1}{2}$ dkg Pistazien schlägt man, nachdem man sie im heißen Wasser anschwellen ließ, schneidet sie fein nudelig, eben so fein schneidet man $3\frac{1}{2}$ dkg Citronat und mengt alles nebst etwas Vanille und Citronengeruch bei, füllt die Masse in einen mit Butter bestrichenen Tortenmodel und bäckt sie 1 Stunde langsam im Rohre. Gestürzt, übergießt man die Torte entweder mit Citronen-Eis (siehe daselbst) und besäet sie mit fein gewiegten Pistazien oder man bestreut sie nur mit feinem Zucker und Pistazien.

Sofrats-Torte. 28 dkg Butter, 28 dkg Zucker und 2 Dotter treibt man sehr flaumig ab, rührt noch 2 ganze Eier und etwas fein gewiegte Citronenschale dazu und treibt alles nochmals gut ab. Hierauf rührt man 35 dkg weißer, geriebener Mandeln und 10 dkg Mehl hinzu, füllt die Masse in einen mit Butter bestrichenen Tortenreif und bäckt sie im mäßig heißen Rohre. Ausgekühlt, beießt man sie mit Citronen-Eis und legt Mandelbutterlein auf den Rand.

Knödel-Torte. 28 dkg mit den Schalen gestoßene Mandeln werden mit 28 dkg fein gestoßenem Zucker, 7 dkg fein geschnittenem Citronat, 6 dkg geriebener Chocolate und etwas gestoßenen Nelfen, Neugewürz und Citronenschalen vermischt, dann dem festen Schnee von 7 Klar beigemengt und schließlich 1 Löffel voll feiner schwarzer Brotröseln hineingestaubt. Man füllt die Hälfte des Teiges in ein mit Butter bestrichenes Tortenblatt, formt aus der andern Hälfte des Teiges kleine Kugeln und einen Ring, setzt letzteren an den Rand, erstere in die Mitte der Torte, bestreicht den Teig mit Klar und bäckt die Torte langsam 1 Stunde. Man bestreicht dann die Zwischenräume mit Marillensalse.

Spanische Wind-Torte mit Oberschraum. Man macht spanischen Windteig wie er bei „Spanische Wind-Buffeln“ beschrieben ist, von 8 Klar und 8 Eier schwer Zucker mit Vanillegeruch. Auf Papier zeichnet man 4 große Kreise im Durchmesser eines Tortenblattes, füllt nun den Teig in einen Dressiersack und spritzt mit demselben zuerst den einen Kreis ganz voll an, welcher den Boden der Torte bilden wird. Hierauf spritzt man auf 2 Kreise nur so viel Teig, daß er einen 4 Finger breiten Kranz bildet. Der 4. Kreis wird sehr zierlich mit verschiedenen Zierraten ausgefüllt und bildet den Deckel der Torte. Man bäckt sie vorsichtig im mäßig heißen Rohre, am besten nach dem Abkochen, wie es bei „Spanische Wind-

„Büffelrln“ beschrieben ist. Dann setzt man die 2 Reife auf das als Boden bestimmte Blatt, füllt gezuckerten Obersschaum in die Höhlung und setzt den verzierten Deckel darauf. Sollte sich die Windmasse schwer vom Papier lösen, so befeuchte man letzteres auf der Rehrseite.

Spanische Wind-Torte mit Marillensalse. Man macht Windmasse von 8 Klar und 8 Eier schwer Zucker mit Vanillegeruch und streicht dieselbe auf 4 gleich runde, auf Papier gezeichnete Kreise. Das oberste Blatt ziert man mit kleinen, spitzen Häufchen und bäckt die Masse wie oben angegeben semmelfarben. Nach dem Ablösen vom Papier bestreicht man 3 Blätter mit Marillensalse und setzt sie aufeinander; das oberste, verzierte Blatt wird auch noch mit Salse verziert.

Glas-Torte. Man schlägt aus 7 Klar sehr festen Schnee, rührt $17\frac{1}{2}$ dkg Vanillezucker vorsichtig hinein, sodann 14 dkg weißer, fein geriebener und noch überstoßener Mandeln und $3\frac{1}{2}$ dkg feinstes Mehl. Aus zwei Bogen Papier macht man 2 viereckige, große Papierkapseln, füllt die Masse ein, legt die Kapseln auf ein Blech und bäckt sie im nicht zu heißen Rohre sehr lichtgelb. Um sie vom Papier abzulösen, was mit vieler Vorsicht geschehen muß, da die Masse gerne bricht, befeuchte man dasselbe ein wenig und bestreiche dann auf der unebenen Seite das eine Blatt mit Marillensalse, stürze das zweite Blatt darauf, so daß die glatte Seite nach oben zu liegen kommt, bestreiche sie mit Hagebuttenjalse und überziehe diese mit Wasser-Eis.

Mandel-Grillage oder Krach-Torte. 28 dkg fein gestoßenen Zuckers läßt man in einem Becken auf dem Feuer zerschleichen bis der Zucker braun wird, dann mischt man 28 dkg geschälter, stiftlich geschnittener und gerösteter Mandeln, sowie den Saft einer Citrone dazu. Wenn die Masse schön gelbbraun und gut vermischt ist, gibt man sie in kleine oder große mit Mandelöl ausgestrichene Formen, drückt mit einer halben Citrone die Masse an die Wand der Formen, so daß sie wie ein Schüsselchen wird und stürzt sie nach Erwärmen der Formen heraus. Will man Bögen machen, so bestreicht man ein Blech und den Rodelwaller mit Mandelöl, rollt die Masse aus und schneidet mit einem beölten Messer Streifen ab, welche man über Bogenformen biegt. Man läßt die Grillage noch nachtrocknen.

Apfel-Torte I. Man braucht hiezu folgende Zutaten: $17\frac{1}{2}$ dkg geschälter, süßer Mandeln, 7 dkg Bignolien, $3\frac{1}{2}$ dkg Pistazien, 11 dkg Citronat, 28 dkg Quittenläse, $10\frac{1}{2}$ dkg Rosinen und 3 dkg Arancini. Dies alles muß länglich und fein geschnitten werden. Nun schneidet man noch die Schalen einer Orange sehr fein zusammen, mengt sie, mit etwas Vanille-Zucker, zu obiger Masse und rührt alles in einer großen Schüssel wohl durcheinander. Hierauf werden 80 dkg Zucker in Stücken in ein messingenes Einsiedebecken gegeben, $3\frac{1}{2}$ dl Wasser darauf gegossen und so lange gekocht, bis der Zucker schwere Tropfen wirft. Dann gibt man 80 dkg würfelig geschnittener Apfel einer feinen Sorte dem Zuckersafte bei und läßt diese Mischung unter beständigem Rühren über einem nicht zu starken Feuer so lange kochen, bis im Sudbecken kein flüssiger Saft mehr zu bemerken ist. Sobald dieser Kochpunkt erreicht ist, wird das Becken vom Feuer gehoben und der Inhalt desselben den vorbereiteten obigen Zutaten beigemischt und alles wohl durcheinander gemengt, so, daß alle Bestandteile möglichst gleichmäßig erscheinen. Diese Mischung bleibt dann an einem kühlen Orte stehen, bis sie gänzlich erkaltet ist. Dann nimmt man einen umgekehrten, runden, hölzernen Tranchierteller, legt ein großes Stück Oblate darauf, streicht auf diese die abgekühlte Masse und formt sie mit einer großen nassen Messerflinge tortenähnlich. Nun läßt man sie 4—5 Tage an einem trockenen Orte stehen, damit sie trocken werde und beißt sie dann nach Belieben mit Drangen- oder anderem Eis und ziert sie nach Belieben und Geschmack mit eingesotenen

Früchten. Man kann aus dieser Masse auch viereckige Stückchen schneiden und dieselben auf kleinen, gekrausten Papier-Manschettchen als Bonbons servieren.

2. Ist in der Bereitung ähnlich wie obige, nur ist sie einfacher und billiger gehalten. Man spinn 56 dkg Zucker mit $\frac{3}{10}$ l Wasser, gibt 70 dkg klein würfelig geschnittener Maschanzler-Äpfel dazu und läßt sie kochen, bis sie durchsichtig werden, und aller Saft verdünnet ist, worauf man $3\frac{1}{2}$ dkg fein geschnittenes Citronat, 2 dkg Pistazien, 2 dkg Bignolen, 14 dkg würfelig geschnittenen Quittenkäse und die fein gewiegte Schale einer Orange dazu rührt.

3. 28 dkg Zucker läßt man spinnen, gibt den Saft und die fein gewiegte Schale einer Orange und einer Citrone nebst 30 dkg fein würfelig geschnittener Taffet- oder Maschanzler-Äpfel dazu und kocht sie, bis sie durchsichtig sind, ohne viel umzurühren, worauf man 5 dkg gestiftelter Mandeln, 5 dkg Bignolien, 5 dkg Arancini, 3 dkg Pistazien und 7 dkg Citronat, alles nudelig geschnitten, dazumengt und es noch eine Weile über dem Feuer rührt, bis aller Saft eingekocht ist. Man streicht die Masse wie bei „Äpfeltorte Nr. 1“ auf Oblaten, formt die Torte daraus und läßt sie trocknen. Man überzieht die Torte mit Wasserglasur und ziert sie mit eingesottene Früchten.

Fondante-Torte. $\frac{1}{2}$ kg Zucker wird mit 1 Glas Wasser befeuchtet, in einen neuen Topf gegeben und auf dem Herde gekocht. Sobald der Zucker zu kochen beginnt, schäumt man ihn ab, deckt den Topf mit einem Tuche und Deckel fest zu und läßt ihn ziemlich lange kochen, bis er sehr dick wird und bei der Probe auf einem Porzellanteller teigartig sich verrühren läßt. Ist er so weit, so stellt man den Topf, immer gut zugedeckt, in kaltes Wasser und läßt ihn so lange darin, bis der Zucker lauwarm wird. Dann rührt man ihn zuerst im Topfe mit einem Löffel gut ab, gibt ihn hierauf in einen Weidling und knetet ihn mit den Händen tüchtig durch, bis er ganz fein und glänzend wird. Man gibt nun etwas Citronensäure (aus der Apotheke) nach Geschmack dazu, und nachdem diese gut vermengt ist, teilt man die Masse in 3 gleiche Teile. Einen Teil färbt man mit geriebener Chocolate braun, einen Teil mit Breton- oder Alkermesensaft rosa und zum dritten Teile gibt man sehr fein würfelig geschnittene, eingesottene Ananasstückchen. Jeden Teil streicht man extra in runder Tortenform auf Papier dünn auf und läßt alle 3 Teile 2 Stunden trocknen, worauf man sie aufeinander setzt und sachte aneinander drückt. Obenauf ziert man die Torte mit beliebigen, eingesottene Früchten oder schneidet sie in Schnitten.

Bosnische Torte. 8 Klar werden zu sehr festem Schnee geschlagen, dann mischt man leicht 28 dkg gestoßenen Zuckers, 28 dkg geschälter, geriebener Mandeln, 12 dkg in sehr kleine Würfel geschnittener und vorher etwas erweichter Chocolate und 6 dkg Citronats, ebenfalls in kleine Würfel geschnitten, darunter. Die gut vermengte Masse füllt man in einen mit Butter bestrichenen Tortenmodel und bäckt sie im nicht zu heißen Ofen.

Dattel-Torte 1. 42 dkg fein gestoßenen Zuckers mit etwas Citronengeruch werden mit dem festen Schnee von 7 Eiklar gut abgerührt. Dann gibt man 42 dkg geschälter, fein gestiftelter Mandeln und 42 dkg fein nudelig geschnittener Datteln darunter. (Die Datteln werden samt den Kernen gewogen.) Der Tortenmodel wird mit Butter bestrichen, mit Mehl ausgestäubt und mit nassen Oblaten ausgelegt und dann die Torte bei mäßiger Hitze 1 gute Stunde gebacken. Man überzieht die Torte mit Wasser-Eis und ziert sie mit gefüllten Datteln (siehe daselbst).

2. 28 dkg saftiger, mit den Kernen gewogene Datteln werden fein nudelig geschnitten, dann 28 dkg ungeschälter Mandeln gerieben und 3 dkg Citronat fein nudelig geschnitten. Von 8 Klar wird fester Schnee geschlagen, derselbe

mit 28 dkg feinen Zuckers gut verrührt und alles Obige darunter gemengt. Wird weiter wie Nr. 1 behandelt.

3. 14 dkg saftiger, mit den Kernen gewogene Datteln werden fein nudelig geschnitten, ebenso 14 dkg ungeschälter Mandeln. Hierauf werden 3 Klar zu festem Schnee geschlagen und mit 14 dkg Zucker so lange gerührt, bis die Masse so dick ist, wie ein Kindsstoch, dann mischt man die Datteln und Mandeln darunter. Wird weiter wie „Dattel-Torte Nr. 1“ behandelt.

4. 21 dkg Vanillezucker werden mit 6 Eiklar $\frac{1}{4}$ Stunde gerührt und 21 dkg abgezogener, nudelig geschnittener Datteln und 21 dkg fein geschnittener Mandeln dazugegeben. Alles weitere wie oben.

5. 30 dkg Datteln werden gewaschen, gut abgetrocknet, entfernt und nudelig geschnitten, dann 30 dkg Mandeln samt der Schale stiftlich geschnitten und nebst 30 dkg gesiebten Zuckers in den fest geschlagenen Schnee von 5 Klar gut verrührt. Wird wie oben angegeben, gebacken, nach dem Backen mit Marillenlase überstrichen und mit durchsichtigem Vanille-Eis überzogen.

6 14 dkg Vanillezucker werden mit 4 Eiern $\frac{1}{2}$ Stunde gut abgetrieben und dann mit 14 abgezogenen, fein geriebenen Mandeln und 14 dkg fein nudelig geschnittenen Datteln verrührt. Man füllt die Masse in ein mit Butter bestrichenes und mit Mehl bestaubtes Tortenblatt ein und bäckt sie bei mittlerer Hitze $\frac{3}{4}$ Stunden lang. Diese Torte bleibt sehr saftig.

Bunsch-Torte. 7 Dotter und 6 Eier schwer Zucker, welchen man vorher an einer Orange und einer Citrone abgerieben und dann fein gestoßen hat, werden zuerst allein abgetrieben, dann treibt man langsam 2 Eier schwer zerschmolzene, gut abgeschäumte Butter hinein, fügt den Schnee von 5 Klar und schließlich 3 Eier schwer Stärkmehl dazu. Die Masse füllt man in zwei mit Butter bestrichene Tortenblätter und bäckt sie im mäßig heißen Rohre. Sobald sie ausgekühlt ist, befeuchtet man beide Blätter mit einer Mischung von Marasquino und Orangensaft, ziemlich reichlich, bestreicht ein Blatt mit beliebiger Marmelade, stürzt das zweite darüber und überzieht die Torte mit folgender Glasur: 24 dkg auf einer Orange abgeriebenen Zuckers werden mit $\frac{2}{10}$ l Wasser zum Spinnen gebracht, dann mischt man den Saft von einer $\frac{1}{2}$ Orange und Rum nach Geschmack bei, rührt die Glasur, bis sie lauwarm ist und gießt sie rasch über die Torte.

Esterhazy-Crème-Torte. 6 Dotter treibt man mit 12 dkg fein gestoßenen Zuckers gut ab, mengt den festen Schnee von 12 Klar, 12 dkg geschälter, fein geriebener Mandeln und etwas fein gewiegte Zitronenschale dazu, macht von der Masse auf Papier 3 oder 4 runde Blätter und bäckt sie im Rohre. Nach dem Backen schlägt man von 6 Dottern, 12 dkg Zucker und $\frac{2}{10}$ l Wein, im Becken auf dem Feuer mit der Schneerute einen Chaudeau, mengt während des Auskühlens 7 Blätter, mit etwas Wasser aufgelöster Gelatine, $1\frac{1}{2}$ Löffel Rum und $1\frac{1}{2}$ Löffel Marasquino dazu, rührt $\frac{4}{10}$ l fest geschlagenen Obersschaum gleichmäßig darunter und füllt schnell, ehe die Masse zu stocken beginnt, die 3 oder 4 Blätter. Obenauf ziert man nach Belieben die Torte mit eingesottene Früchten.

Kaffeeschaum-Torte 1. (Große Portion.) Von 14 dkg weißen, geriebenen Mandeln, 10 dkg Zucker, 10 dkg Butter, 10 dkg Mehl und 2 ganzen Eiern macht man einen Linzerteig, indem man auf dem Brette Butter und Mehl abbröseln und alles obige dazu verarbeitet. Man füllt mit der Masse ein hohes, großes Tortenblatt, welches vorher mit Mandelöl bestrichen wurde und bäckt den Teig nur halb gar. Indessen macht man von 10 dkg Kaffee feinsten Sorte mit $3\frac{1}{2}$ dl Wasser aufgegoßenen, starken, klaren Kaffee, läßt dann 60 dkg Zucker spinnen und gießt den etwas erkalteten Kaffee und etwas Vanille-Essenz oder Geruch hinein. In

einem Becken schlägt man von 10 Klar sehr festen Schnee, stellt das Becken damit aufs Feuer und läßt unter fortwährendem Rühren mit der Schneerute den kühlen Kaffee (durch eine zweite Person) langsam eingießen und noch einmal aufkochen, worauf man das Becken vom Feuer nimmt. Hierauf streicht man die Masse auf den halbgebackenen Linzerteig, gibt die Torte wieder ins Rohr und läßt dieselbe bei gelinder Hitze fertig backen. Wenn die Torte ganz erkaltet ist, kommt ein Überzug von gezuckertem Obersschaum darüber, worauf man sie eine Weile aufs Eis stellt.

2. (Große Portion.) 28 dkg fein gestoßenen Zuckers werden mit 4 ganzen Eiern und 10 Dottern $\frac{1}{2}$ Stunde abgetrieben, dann werden 14 dkg geschälter, gestoßener Mandeln, 7 dkg Semmelbröseln, etwas Zimmt und Nelken gut damit verrührt. Man füllt die Masse in einen großen, weiten, mit Butter bestrichenen Tortenmoder und bäckt sie langsam lichtgelb. Dann läßt man 28 dkg Zucker, etwas Vanillegeruch und 1 Kaffeeshale voll starken, schwarzen Kaffees so lange kochen, bis der Zucker spinnt. Hierauf schlägt man von 6 Klar festen Schnee, gießt unter fortwährendem Rühren den überkühlten Kaffee hinein, läßt ihn noch einmal aufkochen und rührt dann noch solange fort, bis die Masse kalt ist. Auf die gebackene Torte legt man eine Oblate, streicht auf diese den erkalteten Schaum und bäckt ihn lichtbraun im Rohre.

Marillenschaum-Torte. Man bäckt in einem Tortenblatte eine beliebige Biskuitmasse. Dann verrührt man 4 Löffel Marillensalse sehr gut mit etwas fein gestoßenem Zucker und mengt sie zu $\frac{1}{2}$ l fest geschlagenem Obersschaume, löst 9 Blätter Gelatine in $\frac{1}{4}$ l Wasser auf, gießt dies noch lau zu dem Schaume, bestreicht damit das Biskuit-Tortenblatt und stellt die Torte kalt.

Erdbeerschaum-Torte. Wird wie obige bereitet; statt Marillensalse nimmt man eingekochte Erdbeersalse, welche man mit Cochenillesaft etwas färbt.

Himbeerschaum-Torte. Wird wie „Marillenschaum-Torte“ gemacht. Statt Marillensalse nimmt man Himbeersalse. Man bestreut diese, sowie die Erdbeerschaum-Torte mit fein gewiegten Pistazien und spritzt gezuckerten Obersschaum zierlich darauf.

Ananasschaum-Torte. Man bäckt in einem Tortenblatte eine beliebige Biskuitmasse. Dann sprudelt man $\frac{1}{8}$ l Saft einer eingesottenen Ananas mit 5 Dottern und Zucker nach Geschmack zu Crème und mischt 1 dkg warmer, aufgelöster Gelatine dazu und nachdem diese gut vermenget ist, mischt man $\frac{1}{2}$ l fest geschlagenen Obersschaum und 2 Eßlöffel kleinwürfelig zerschnittener Ananasstückchen darunter. Man bestreicht damit nun sehr hoch das Biskuitblatt, läßt die Crème im Tortenreife sulzen, entfernt hierauf vorsichtig den Reis, ziert die Oberfläche der Crème mit gespritztem Obersschaume, der von dem $\frac{1}{2}$ l zurückbehalten wurde und streut kleine Ananasstückchen darüber.

Chocoladenschaum-Torte. 14 dkg Zucker werden mit 6 Dottern gut abgetrieben, dann gibt man sehr wenig Zimmt, Nelken und Citronenschale, von 4 Klar festen Schnee, 5 dkg Brothbrösel und 15 dkg gestoßener, brauner Mandeln dazu. Man bäckt davon im Tortenblatt 3 oder 4 Blätter und füllt sie, ausgekühlt mit folgender Masse: 9—10 dkg mit etwas Wasser gekochter Chocolate rührt man mit $\frac{4}{10}$ l fest geschlagenem Obersschaume, den man genügend gezuckert hat und mengt 6 Blätter in wenig Wasser aufgelöster Gelatine darunter (Gelatine ist nicht unbedingt nötig). Oben auf spritzt man gezuckerten Obersschaum in zierlichen Arabesken.

Gâteau province. 14 dkg Mandeln werden geschält und mit 14 dkg ungeschälten Mandeln zusammen gerieben, dann mit festem Schnee von 7 Klar und 28 dkg Staubzucker verrührt. Die Masse wird in zwei oder drei mit Oblaten be-

legten Tortenreifeu gebacken. Inzwischen bereitet man folgende Fülle: Man treibt in einem Weidlinge 28 dkg Butter mit 28 dkg Zucker und 1 Schale starken, schwarzen Kaffees ab und mengt schließlich 16 dkg weißer, geriebener und noch gestoßener Mandeln darunter. Man füllt die Blätter und bestreicht auch obenauf die Torte damit.

Gries-Kuchen 1. 2 ganze Eier und 6 Dotter werden mit 24 dkg Zucker, dem Saft einer halben und den fein geschnittenen Schalen einer ganzen Citrone $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt. Dann mengt man 14 dkg rohen Gries hinein und rührt noch $\frac{1}{2}$ Stunde, ehe man den festen Schnee von 4 Klar darunter gibt. Man füllt dann die Masse in einen mit Butter bestrichenen und mit Zucker ausgeföhnten Tortenmodel ein und bäckt sie im Rohre.

2. 4 Dotter werden mit 14 dkg fein gestoßenem Zucker und dem Saft einer ganzen und den fein geschnittenen Schalen von $\frac{1}{2}$ Citrone flaumig abgetrieben. Dann mengt man 7 dkg geschälter, geriebener Mandeln, 7 dkg feinen Gries und zuletzt den festen Schnee von 4 Klar dazu.

Gries-Torte. 21 dkg fein gestoßenen Zuckers, welcher vorher an einer ganzen Citrone abgerieben wurde, treibt man mit 6 Dottern recht schaumig ab, dann gibt man 25 Stück geschälter, fein geriebener Mandeln und den Saft einer Citrone dazu, und verrührt noch $10\frac{1}{2}$ dkg feinsten Kindergries und zuletzt den festen Schnee von 6 Klar damit. Einen Tortenmodel bestreicht man gut mit Butter, bestreut ihn sehr fein mit Mehl, füllt die Masse ein und bäckt sie im Rohre. Man serviert die Torte noch heiß aus dem Rohre kommend als warme Mehlspeise mit Chaudeau, Vanillecrème oder Früchten-Überguß. D e r man läßt die Torte auskühlen, schneidet sie quer durch in 2 Teile, füllt sie mit Marillen- oder Himbeer-Marmelade und beißt sie beliebig. Statt des Eises kann man sie auch mit $\frac{1}{3}$ l zu festem Schaume geschlagenem Obers, mit Vanillezucker vermengt, überziehen.

Glisen-Kuchen. $10\frac{1}{2}$ dkg Butter treibt man mit 2 Dottern gut ab, rührt löffelweise $10\frac{1}{2}$ dkg Zucker mit Vanillegeruch, den festen Schnee von 2 Klar und schließlich $10\frac{1}{2}$ dkg Mehl bei. Man bäckt die Masse in einem mit Butter bestrichenen Tortenmodel.

Schlamminger-Kuchen. 14 dkg Butter, 14 dkg Zucker, 4 Dotter und 2 ganze Eier werden $\frac{1}{2}$ Stunde lang gut abgetrieben, dann 14 dkg Mehles leicht darunter gerührt und der Teig fingerdick auf ein Blech gestrichen und ziemlich rasch gebacken. Mittlerweile schlägt man festen Schnee von 4 Klar, mischt 10 Löffeln Zucker mit Vanillegeruch dazu, bestreicht den gebackenen Teig mit Marillensalse und dann mit dem Schnee und bäckt das Ganze noch einmal. Ehe der Schnee ganz fest geworden, schneidet man schöne Stücke und trocknet sie im Rohre fertig.

Apfel-Kuchen. 28 dkg Mehl bröselst man mit 21 dkg Butter auf dem Brete gut ab, gibt 10 dkg Zucker, 4 Dotter, 1 Kaffeelöffel voll Rum und 1 dkg in Milch aufgelöster Germ dazu und arbeitet den Teig mehr mit dem Rollholze als mit den Händen ab, bis er fein und glatt wird. Dann treibt man ihn aus und schlägt ihn wie Buttermilch ein, dies wiederholt man 3mal, worauf man ihn $\frac{1}{2}$ Stunde rasten läßt und mit einer lauwarmen Kasserolle zudeckt. Hierauf gibt man ihn auf ein mit Butter bestrichenes Blech, gibt ihm eine runde Form und läßt ihn nur halb backen, worauf man ihn mit folgender Fülle bestreicht und nochmals ins Rohr gibt, um fertig zu backen: 4—5 Apfel einer feinen Sorte schält und schneidet man fein nudelig, zuckert sie nach Geschmack und gibt etwas Sultaninen, Weinbeeren und einige Dekagramm stiftlich geschnittener Mandeln dazu.

Toppfen-Kuchen. Von 28 dkg Mehl, 21 dkg Butter, 14 dkg Zucker, dem

Safte und der Schale von $\frac{1}{2}$ Citrone und etwas Salz macht man auf dem Nudelbrette einen Teig an und arbeitet ihn fein ab; dann wird er messerrückendick in ein Tortenblatt eingedrückt, ins Rohr gegeben und nur halb gebacken. Man nimmt ihn heraus und streicht folgende Fülle darauf: 28 dkg Topfen werden passirt, mit 14 dkg Zucker und 7 dkg Butter, etwas Citronenschale oder Vanillegeruch und 4 Dottern gut abgetrieben. Zum Schlusse kommen noch der feste Schnee der 4 Klar, 4 Löffel Obers oder 2 Löffel Schlagobers und 1 Hand voll Rosinen dazu. Nachdem die Fülle glatt gestrichen ist, gibt man den Kuchen nochmals ins Rohr und läßt ihn noch $\frac{1}{2}$ Stunde fertig backen.

Polnischer Topfen-Kuchen (Sérowy placek). Man macht einen mürben Teig zu süßen Kuchen (siehe Seite 42, Nr. 1), aus 14 dkg Butter, 21 dkg Mehl, 10 dkg Zucker, 1 Dotter und Citronengeruch, walzt ihn dünn aus, gibt ihn auf ein kleines Backblech und bäckt ihn hellbraun. Nachdem er erkaltet ist, wird er mit nachstehender warmer Mandelmasse bestrichen: 15 dkg Zucker werden mit Wasser befeuchtet, gekocht, bis er spinnet, dann mit 15 dkg geschälter, geriebener Mandeln vermischt und noch dicklich eingekocht. Auf diese Masse streicht man folgende Topfenfülle: 1 l sehr trocken ausgepreßten, durchpassirten Topfens wird mit 10 Dottern und fein gestoßenem Zucker nach Geschmack verrührt. Einige Stunden vorher mischt man in einem Töpfchen 2 Löffel Rum mit Citronenschale und in einem zweiten Töpfchen 2 Löffel Weißwein mit etwas Safran. Man seihet nun die Flüssigkeiten durch, mengt sie nebst 2 Löffeln Rosinen zur Topfenmasse, verrührt diese noch tüchtig und knetet sie mit den Händen, ehe man sie aufstreicht. Nun bäckt man nochmals den Kuchen im heißen Rohre, bis die Topfenfülle dunkelgelb wird.

Karlsbader Krolatschen. Man bröselst auf dem Brette 28 dkg Mehl mit 14 dkg Butter ab, macht mit 1 Ei, 3 Dottern und etwas Salz und Zucker einen Teig an und läßt ihn rasten. 7 dkg Butter treibt man flaumig mit 3 Dottern ab, mischt etwas Rahm, Zucker, Rosinen und 14 dkg passirten Topfens dazu und verrührt alles gut. Den Teig walzt man aus, schneidet ihn zu viereckigen kleinen Flecken, füllt diese in der Mitte mit der Topfenmasse, biegt die 4 Enden um, bestreicht diese mit Klar und bestreut sie mit Zucker. Werden auf dem Bleche gebacken.

Königskuchen. *) 15 dkg Butter werden mit 7 dkg Stärkmehl und 8 dkg feinem Auszugmehl sehr flaumig gerührt. Mittlerweile schlägt man über einem gelinden Feuer 10 Dotter und 2 ganze Eier mit 15 dkg fein gestoßenem Zuckers und viel Vanillegeruch so lange, bis die Masse schaumig wird und der gerührten Buttermasse an Aussehen gleich ist, doch darf sie nicht kochen. Man nimmt das Becken vom Feuer weg, schlägt die Masse bis zum gänzlichen Erkalten weiter und mengt sie löffelweise zur gerührten Masse. Man füllt nun den Teig bis zu $\frac{3}{4}$ Theilen in eine vertiefte Blechform oder in einen 4 Finger hohen Tortenreif. Die Form streicht man zuerst mit Butter und staubt sie mit feinem Mehle aus. Sobald der Kuchen schön gebacken ist, wird er aus der Form genommen, von der Außenseite eine Bohne eingeschoben und mit beliebiger Glasur (d. i. Citronen-, Orangen-, Rum- oder Chocoladen-Glasur) überzogen.

Ribisfelkuchen. 7 dkg Butter, 7 dkg Mehl, 7 dkg Zucker und 7 dkg geschälter, fein geriebener Mandeln oder Haselnüsse oder Nüsse werden auf dem Nudelbrette

*) In Frankreich, England, am Rhein, auch in Norddeutschland ist am Heil. drei Königstage das sogenannte „Königsspiel“ üblich, wobei dieser Kuchen mit der Bohne die Hauptrolle spielt. Der Amphitryon zerschneidet bei der Tafel den Kuchen und wer die Bohne erhält, ist König. Es erfolgt Huldigung, Krönung, Ertheilung von Ämtern, Würden und Audienzen. Am Hofe Ludwigs XIV. soll dieses Spiel besonders beliebt gewesen sein und der König bei solcher Gelegenheit die Beamten persifliert haben.

fein abgebröseln und mit 1 Dotter zu einem Teige gemacht. Auf ein Blech gestrichen, bäckt man den Kuchen goldgelb. Sobald er überkühlt ist, gibt man 25 dkg frischer, abgerebelter Ribiseln darauf, bestreut dieselben mit viel Zucker, streicht vorsichtig und gleichmäßig eine spanische Windmasse von 2 Klar und 2 Eier schwer Zucker darüber und bäckt den Kuchen nochmals 1 Stunde im kühlen Rohre.

Erdbeeren-Kuchen. Wird wie „Ribisel-Kuchen“ bereitet, nur nimmt man statt Ribiseln, Erdbeeren.

Kirschen-Kuchen. 6 Dotter treibt man mit 14 dkg Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde gut ab, gibt 14 dkg geschälter, fein geriebener Mandeln, Citronengeruch, den festen Schnee von 3 Klar und zuletzt 5 dkg feiner Semmelbrösel dazu. Der Tortenmodel wird mit Butter bestrichen, mit Mehl ausgestaubt, dann die Masse eingefüllt und obenauf werden süße, schwarze Kirschen gelegt; der Kuchen wird langsam im Rohre gebacken.

Gewürzter Kirschen-Kuchen. 5 Klar werden zu festem Schnee geschlagen, dann mengt man 3 Eier schwer feinen Zuckers und die 5 Dotter dazu und schlägt noch weiter fort. Sobald die Masse sehr schaumig geworden ist, gibt man 2 Eier schwer mit den Schalen gestoßene Mandeln und etwas gestoßene Gewürznelken Neugewürz, Zimmet und etwas Citronenschale dazu, füllt sie in einen mit Butter bestrichenen Tortenmodel, legt schwarze Kirschen darauf und bäckt den Kuchen langsam im Rohre. Man kann in Ermanglung von Kirschen den Kuchen nach dem Backen in 2 Teile schneiden, mit Salsa füllen und bezuckern.

Gries-Kirschen-Kuchen. 5 Dotter werden mit 12 dkg fein gestoßenen Zuckers recht flaumig abgetrieben, dann 1 Kaffeelöffel voll fein gewiegter Citronenschalen und 4 dl sauren Rahmes nach und nach dazugerührt, hierauf wird der feste Schnee von 5 Klar und zuletzt 2 dl Gries beigemengt. Ein Tortenmodel wird mit Rindschmalz oder Butter gut bestrichen, mit Mehl bestäubt, der Teig eingefüllt und obenauf eine Lage schöner schwarzer Kirschen gegeben. Man bäckt den Kuchen auf einen Rost gesetzt $\frac{3}{4}$ Stunden im Rohre.

Brauner Kirschen-Kuchen. 14 dkg Butter treibt man mit nach und nach dazugeschlagenen 6 Dottern und 14 dkg fein gestoßenem Zucker sehr flaumig ab, mischt 14 dkg ungeschälter, fein geriebener Mandeln den Schnee von 4 Klar und 7 dkg fein geriebener, schwarzer Brotbrösel dazu. Man füllt den Teig in einen mit Butter bestrichenen Tortenmodel, legt obenauf schöne, schwarze Kirschen darauf und bäckt den Kuchen bei mäßiger Hitze.

Schwarzer Kirschen-Kuchen. 21 dkg Butter treibt man mit 3 Eiern und 5 Dottern gut ab, gibt nach und nach 21 dkg Zucker, dann 21 dkg brauner, geriebener Mandeln und 9 dkg Kipfelbrösel, etwas Zimmet, Nelken und Gewürz dazu. Die Hälfte des Teiges wird in ein mit Butter bestrichenes Tortenblatt gegeben, eine Oblatentafel darauf gelegt, auf diese viele schwarze Kirschen und dann die zweite Hälfte des Teiges. Man läßt die Masse langsam backen.

Kirschen-Kuchen mit Chocolate. 14 dkg Zucker mit Citronen- oder Orangengeruch treibt man mit 7 Dottern sehr flaumig ab, dann mischt man festen Schnee von 5 Klar leicht darunter und hierauf noch folgende Ingredienzien: 14 dkg fein geriebener Mandeln, $3\frac{1}{2}$ dkg geriebener Chocolate, $3\frac{1}{2}$ dkg fein geschnittenes Citronat, 2 dkg feiner Semmelbröseln, welche mit rohem Kirschenfaste befeuchtet wurden und 3 dkg entfernter, schwarzer Kirschen. Einen Tortenmodel bestreicht man mit Butter, füllt die Masse ein und bäckt sie bei gelinder Hitze heiläufig 1 Stunde.

Kirschen-Schnitten. 14 dkg Butter werden mit 3 Dottern und 1 Ei flaumig abgetrieben, dann 14 dkg Zucker, 7 dkg fein geriebener, weißer Mandeln

dazu gerührt und zuletzt noch $10\frac{1}{2}$ dkg Mehles und beliebiger Geruch hineingemengt. Man streicht den Teig fingerdick auf ein Blech, belegt ihn dicht mit Kirschen, zuckert diese und bäckt den Teig langsam im Rohre. Nach dem Backen schneidet man Schnitten in Kartenform daraus, zuckert sie und richtet sie zierlich über eine zusammengelegte Serviette an.

Kirschen-Kuchen mit Rindschmalz. Man treibt 18 dkg Rindschmalz mit 6 Dottern und 2 Eiern gut ab und gibt 18 dkg feinen Zuckers, fein gewiegte Citronenschale und 15 dkg Mehles dazu. Dann füllt man die gut verrührte Masse in eine mit Butter bestrichene Tortenform und belegt sie oben auf mit schönen, reifen Kirschen. Man bäckt den Kuchen in mäßig heißem Rohre.

Mürber Kirschenleck. 21 dkg Butter werden mit 6 Dottern und 1 Ei flaumig abgetrieben. Die Dotter werden nach und nach beigemischt und immer wieder ein Löffel feinen Zuckers dazu gerührt, bis 21 dkg verbraucht sind. Dann gibt man noch 7 dkg fein gestoßener Mandeln, etwas Citronenschale und schließlich 19 dkg Mehls dazu. Man streicht die Masse auf ein mit Butter bestrichenes und mit Rand versehenes Blech, streut frische oder eingesottene Kirschen darauf und bäckt die Masse im Rohre.

Mürber Kirschenkuchen 1. 21 dkg Butter werden mit 6 Dottern und 1 ganzem Ei flaumig abgetrieben, dann 21 dkg fein gestoßenen Zuckers, 7 dkg fein geriebener, weißer Mandeln, die fein geschnittene Schale von $\frac{1}{2}$ Citrone und zuletzt 19 dkg Mehl dazugegeben. Man gibt den Teig in einen Tortenmodel und legt frische oder eingesottene Kirschen darauf. Statt Kirschen kann man auch fein würfelig geschnittenes Citronat unter den Teig mischen.

2. 14 dkg Butter oder Rindschmalz treibt man fein mit nach und nach dazugeschlagenen 4 Dottern, 2 ganzen Eiern und 14 dkg fein gestoßenen Zuckers ab, mischt 14 dkg Mehls dazu, füllt den Teig in einen mit Butter bestrichenen Tortenmodel, gibt obenauf 28 dkg schwarzer Kirschen und bäckt den Kuchen langsam im Rohre. Dieser Teig kann auch zu Obstkuchen (gâteau) verwendet werden. In diesem Falle streicht man ihn auf ein mit Butter bestrichenes großes Backblech und belegt ihn mit beliebigem frischen Obste, wie: Weichseln, Marillen, Erdbeeren, Ribiseln, Zwetschen etc.

Weichselkuchen. 14 dkg feinen Zuckers werden mit 6 Dottern $\frac{1}{2}$ Stunde gut abgetrieben, 7 dkg geschälter und fein geriebener Mandeln dazugegeben, dann der feste Schnee von 6 Klar leicht darunter gerührt und zuletzt 7 dkg feiner Semmelbrösel und Citronengeruch. In einen mit Butter bestrichenen Tortenmodel gefüllt, wird die Masse obenauf mit Weichseln belegt und im Rohre langsam gebacken.

Polnischer Osterkuchen. Man schlägt in ein Viertel-Eitermaß so viele Dotter hinein, bis es davon voll ist; diese Dotter treibt man nun in einem Weidlinge mit $\frac{1}{4}$ l fein gestoßenen Zuckers so lange flaumig ab, bis sie ganz weiß werden, dann fügt man $\frac{1}{4}$ l sauren Rahmes und $\frac{1}{4}$ l zerlassener Butter bei, schließlich 3 dkg in wenig Milch aufgelöster Germ. Nachdem alles gut verrührt ist, gibt man den Abtrieb auf ein Nudelbrett zu Mehl und arbeitet von letzterem so viel darunter, als der Abtrieb annimmt. Der Teig muß beiläufig wie ein mürber Teig aussehen und dessen Dicke haben. Dann bestreicht man eine Serviette mit Butter, gibt den Teig hinein, verbindet die 4 Ecken der Serviette sehr lose, hängt die Serviette in ein Schaff voll kalten Wassers und läßt den Teig darin 5—6 Stunden gehen. Nach dieser Zeit wird der Teig aus dem Brett gegeben, in 5 Teile geteilt und jeder Teil sehr fein ausgewalzt und zwar in der Größe eines Bleches, welches man mit Wachs bestreicht. Man legt nun den ersten Teil auf das Blech, bestreicht den Teig mit beliebiger Marmelade, legt eine zweite Teigplatte darauf,

bestreut diese dicht mit nudelig geschnittenen Datteln, legt auf diese die dritte Teigplatte und bestreut diese mit zerhackten Feigen, legt die vierte Platte darauf und belegt diese mit viel, aber in sehr dünne Blätter geschnittenem Citronat. Auf dieses nun streicht man die unten beschriebene Mandelfülle und bedeckt diese endlich mit der letzten, fünften sehr dünnen Teigplatte. Man gibt nun den Kuchen an einem warmen Orte und läßt ihn nochmals gehen, worauf man ihn in nicht zu heißen Rohre 1—1¼ Stunde bäckt. Dieser Kuchen, welcher sich sehr lange saftig erhält, wird dann in länglich viereckige Stücke geschnitten. Die oben erwähnte Mandelfülle wird folgendermaßen bereitet: 8 Dotter treibt man mit 28 dkg Staubzucker sehr flaumig durch ½ Stunde ab, gibt Orangen- oder Citronengeruch und Vanillegeruch dazu und schließlich noch 14 dkg fein gestoßener Mandeln, welche man auch noch ¼ Stunde mit dem Zucker abtreibt.

Weintrauben-Kuchen. 21 dkg Butter bröseln man mit 28 dkg Mehls auf dem Nudelbrette gut ab und macht mit 3 Löffeln Milch, 4 Dottern, 7 dkg Zucker und etwas Salz möglichst rasch den Teig zusammen. Man walzt ihn messerrückendick aus, legt ihn aufs Blech, biegt den Rand etwas auf, bestreicht den Rand mit Eiklar und läßt den Teig im Rohre backen. Inzwischen schlägt man von 4 Klar festen Schnee, mengt 21 dkg gestoßenen Zuckers mit Vanillegeruch, 10 dkg mit den Schalen fein geriebener Mandeln und 56 dkg Beeren, blauer Weintrauben oder Muskatellertrauben dazu, streicht diese Masse auf den gebackenen Teig und läßt ihn nochmals bei mäßiger Hitze backen.

Eine andere Art dieses Kuchens ist, wenn man ihn von Butterteig Nr. 1 macht und zur Fülle 30 dkg Trauben, 18 dkg Zucker, 14 dkg brauner Mandeln und 4 Klar zu Schnee nimmt. Statt Trauben kann man im Sommer Stachelbeeren, Ribiseln, Erdbeeren oder Himbeeren verwenden. Zu Stachelbeeren und Ribiseln muß man zum Schnee um 7 dkg Zucker mehr nehmen.

Eine dritte Art dieses Traubenkuchens ist folgende: In 14 dkg Butter arbeitet man mit dem Nudelwalzer 10½ dkg Mehl hinein und läßt diese Mischung rasten. Aus weiteren 10½ dkg Mehl macht man mit 1 ganzem Ei, 1 Dotter, 1 Löffel sauren Rahmes und 1 Löffel Wein einen Strudelteig, arbeitet ihn gut ab, walzt ihn, wenn er Blasen bekommen hat, groß aus, schlägt die Butter ein, wie bei Butterteig, und läßt den Teig rasten. Man wiederholt dies 3 mal, zuletzt rollt man den Teig messerrückendick aus, legt ihn aufs Blech, macht vom Teige einen Rand herum, bestreicht den Rand mit Eiklar und Milch und bäckt ihn im heißen Rohre. Unterdessen schlägt man 3 Klar zu festem Schnee, mengt 14 dkg Zucker, 14 dkg fein geriebener weißer Mandeln und 28 dkg Trauben dazu, streicht die Fülle auf den Kuchen und bäckt ihn nochmals bei mäßiger Hitze.

Obstkuchen. 28 dkg Mehl werden am Brette mit 14 dkg Butter abgebröseln, 14 dkg fein gestoßenen Zuckers, 5 dkg geriebener, weißer Mandeln, 1 ganzes Ei und ein Dotter dazugegeben und schnell ein Teig zusammengemacht, ausgewalzt und auf das Blech gegeben, mit beliebigem, frischen, gut gezuckerten Obste belegt und im Rohre gebacken. Nachdem der Kuchen erkaltet ist, wird er in schöne, viereckige Stücke geschnitten und nochmals angezuckert. — Oder: 14 dkg Butter werden mit 21 dkg Mehl abgebröseln, dann 10 dkg Zucker und 1—2 Dotter dazugegeben, dies schnell zu einem Teige gemacht, welchen man rasten läßt, mit frischem Obste belegt, dann bäckt und anzuckert.

Schwäbischer Apfelmuchen. 3½ dkg Butter werden mit 8 Dottern und 7 dkg Zucker flaumig abgetrieben, ein bißchen Salz, 6 Eßlöffel voll Mehles und schließlich der feste Schnee von 8 Klar beigemengt, hierauf schneidet man 6—8 Maßanzereäpfel fein blätterig und dünstet sie inzwischen mit Zucker nicht zu weich.

Eine breite Kasserolle bestreicht man mit Butter, gibt den Teig hinein, die Äpfel darauf und bäckt die Masse 1 gute Stunde im Rohre. Man serviert den Kuchen heiß.

Äpfel-Schlangeln. Man bröseln am Nudelbrett 21 dkg Butter mit 28 dkg Mehl ab, gibt etwas Salz, 10 dkg Zucker mit Citronengeruch, 2 Dotter und 1 Löffel sauren Rahmes dazu und knetet es schnell, mit möglichst kalten Händen, zu einem Teige ab und läßt denselben $\frac{1}{2}$ Stunde rasten. Dann walzt man den Teig aus, schneidet ihn in 3 Teile und formirt jeden Teil derart, daß er die Länge des Backbleches und 2 Handbreiten hat. Hierauf bestreut man jeden Streifen mit fein würfelig geschnittenen Äpfeln, vielem Zucker, Rosinen, fein geschnittenem Citronat und Orangengeruch und schlägt ihn der Länge nach von rechts und links derartig ein, daß von der Fülle nichts herausfallen kann. Man legt die Streifen in der Weise auf das Blech, daß die glatte Seite nach oben liegt, bestreicht dieselbe mit Ei, streut Zucker und Mandeln darauf und bäckt sie im Rohre. Wenn gebacken und ausgekühlt, schneidet man sie in 2 Finger breite Stücke. Aus Buttermteig macht man ebenfalls diese Speise, doch schlägt man dann den langen Teigstreifen rechts und links nur fingerbreit über die Äpfelfülle und verbindet die Ränder gitterartig mit Teigrollen, welche man über die Fülle legt.

Äpfel-Kuchen. 14 dkg Butter werden mit 14 dkg Mehl auf dem Brette gut abgerührt und dann mit 7 dkg feinen Zuckers, 7 dkg geschälten und fein gestoßenen Mandeln, 2 hart gekochten Dottern, 1 rohem Ei, etwas Salz und Citronenschale verarbeitet. Ist dies geschehen, läßt man den Teig, in ein Tuch eingeschlagen, an einem kühlen Orte $\frac{1}{2}$ Stunde rasten. Dann streicht man ihn auf ein großes Tortenblatt und bäckt ihn. Sobald er schön gelb gebacken ist, streicht man süßes Äpfelpüree von 8—10 Äpfeln mit Rosinen, stiftlich geschnittenen Mandeln und etwas Citronat vermischt, darauf. Von 2 Klar macht man festen Schnee, vermengt denselben mit 2 Eier schwer feinen Zuckers mit Vanillegeruch, spritzt denselben mit dem Dressierbeutel in zierlichen Formen auf das Äpfelpüree, gibt den Kuchen dann nochmals ins Rohr und läßt die Windmasse gelblich backen.

Crème-Pastetchen. Man macht von 4—5 mal zusammengeschlagenem Buttermteige kleine Vol-au-vent-Pastetchen und füllt sie nach dem Backen rasch mit folgender Fülle: Man mischt Staubzucker und Marillensafte unter fest geschlagenen Oberschaum. Die Pastetchen müssen warm serviert werden.

Butter-Maultaschen mit Mandeln. Man walzt 4—5 mal zusammengeschlagenen Buttermteig fein aus und schneidet Vierecke von 8 cm Breite und Länge, dann bestreicht man diese mit gezuckertem Ei und streicht beliebige Mandelfülle darauf, doch nur in der Mitte. Von beiden Seiten schlägt man den Teig ein, und zwar so, daß die Fülle noch sichtbar bleibt und 8 cm lange und 3 cm breite Würstchen entstehen. Man bestreicht den Teig mit Ei, staubt feinen Zucker darauf und bäckt die Maultaschen auf einem Bleche im Rohre bei 55° R. Sie können auch mit Gingesottenem gefüllt werden.

Hof-Maultaschen. Man bröseln auf dem Brette 8 dkg Butter mit 8 dkg Mehl gut ab und macht mit 6 Dottern, Salz und etwas Zucker einen zarten Teig an. Diesen teilt man in 20 kleine Kugeln, rollt diese dünn und viereckig aus, und füllt sie mit nachstehender Fülle, dann streicht man auf diese noch etwas Marillen-Marmelade, schlägt die Flecke ein, wie es bei „Butter-Maultaschen mit Mandeln“ beschrieben ist und bäckt sie auf dem Bleche langsam im Rohre. Die Fülle besteht aus 8 dkg Zucker, abgetrieben mit 9 Dottern und 8 dkg fein geriebener Mandeln und festem Schnee von 3 Klar.

Wiener Maultaschen. 14 dkg Butter, 14 dkg Mehl, 2 Eßlöffel Zucker, 2 Eßlöffel Wein und 1 Dotter werden gut zu einem Teige verarbeitet. Man läßt

diesen $\frac{1}{2}$ Stunde rasten, walzt ihn dann messerrückendick aus, und schneidet hiervon viereckige Flecke, bestreicht sie in der Mitte mit Eingefottenem, schlägt rechts und links den Teig ein, doch so, daß in der Mitte die Fülle sichtbar bleibt, bestreicht die Ränder mit Ei und bestreut sie mit grob gestoßenem Zucker und gewiegten Mandeln.

Gedrehte Buttermilch-Kuchen (Tourniquets). Dünn ausgerollten, 8mal geschlagenen Buttermilch schneidet man in 2 cm breite und 10 cm lange Bänder, dreht diese wie ein Schrauben-Gewinde um runde, etwa 5 cm lange Hölzer, legt diese auf ein mit Wasser benetztes Blech, bäckt sie im heißen Ofen und glasiert sie mit Zucker. Man zieht die Hölzchen heraus und füllt die kleinen Rollen mit Himbeergelee.

Apfel im Schlafrock. Von kleinen Äpfeln sticht man das Kernhaus aus, schält sie glatt ab, bestreut sie mit Zucker und betropft sie mit Rum. Dann rollt man Buttermilch dünn aus, schneidet ihn in viereckige Stücke, hüllt die Äpfel darin ein, taucht sie in Ei, wälzt sie in fein gehackten, mit fein gestoßenem Zucker vermengten Mandeln, setzt sie mit der Seite, auf welcher der Teig zusammengedrückt ist, auf ein Blech und bäckt sie im Rohre zu schöner Farbe. Wenn man keine sehr kleinen Äpfel hat, so schneidet man Maschanzer- oder andere Äpfel nach dem Schälen in 4 Teile, zuckert diese und legt je einen Teil auf ein viereckiges Buttermilchblatt, schlägt die 4 Ecken ein (nach aufwärts), bestreicht sie mit Dotter, setzt die eingehüllten Äpfel auf ein Blech und bäckt sie im heißen Rohre. Im Rohre entfaltet sich der Teig derartig, daß die Äpfel sichtbar werden.

Mandel-Striezel aus Buttermilch. Man bereitet zuerst Buttermilch aus 28 dkg Mehl, 2 Dottern, $\frac{1}{3}$ l sauren Rahm, 2 Löffel Wein, etwas Salz und 28 dkg Butter, wie er Seite 44 beschrieben ist. Inzwischen richtet man die Fülle. Man treibt 2 ganze Eier, 2 Dotter mit $10\frac{1}{2}$ dkg Zucker sehr gut ab, rührt $10\frac{1}{2}$ dkg fein geriebener Mandeln, Citronen- und Vanillezucker, sowie $2\frac{1}{2}$ dkg mit Wein befeuchteter Semmelbrösel dazu und läßt die Fülle $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Füllen stehen. Nachdem der Teig sehr dünn ausgetrieben wurde, schneidet man ihn mit einem heißen Messer zu gleichmäßigen, nicht zu großen Vierecken (gut handbreit), streicht in die Mitte jedes Fleckchens 1 Löffel voll von der Fülle, schlägt den Teig darüber, doch nur wenig übereinander, drückt seitlich die beiden Enden mit dem Messer nieder, damit die Fülle nicht ausfließe und legt die Striezel mit der übereinandergeschlagenen Seite auf Papier, dieses auf ein Blech und bestreicht die Striezel mit Ei. Sie werden sehr heiß gebacken und dann beißt.

Pistazien-Schnitten. Man walzt aus 5mal geschlagenem Buttermilch zwei gleiche sehr dünne Platten aus, gibt sie auf ein Blech, bestreicht sie mit einem Pistazien-Teig, legt die zweite Platte darauf, welche man vorher auf einem Nudelwalzer gerollt hat und behutsam ohne Falten oder Risse wieder über das Koch abgerollt hat. Man bestreicht sie mit Ei, drückt die Ränder aneinander und macht mit der schneidenden Messerspitze kleine Schnitte in den Teig und teilt mit denselben die Masse in 3 cm breite und 7 cm lange Schnitten ein, entweder geradlinig oder in verschobene Vierecke. Man staubt feinen Zucker darauf und bäckt die so bezeichnete Platte bei 70° R. Hitze. Das Gebäck muß schön gelbrot sein. Nach einigem Auskühlen schneidet man die Platte in so viel kleine Abteilungen, als sie bezeichnet wurde, jedoch sehr behutsam, damit sie rein bleibe. Diese Speise kann mit passierten Erdbeeren ($\frac{1}{2}$ l) oder Himbeeren, mit 21 dkg Zucker vermisch, gefüllt werden oder mit beliebiger Salse, Marillen, Pfirsiche zc. oder anderen Köchen, welche ich hier folgen lasse.

Koch mit Pistazien. 14 dkg geschälter Pistazien werden mit $3\frac{1}{2}$ dkg Citronats gestoßen und mit dem 4. Teile des zum Vanille-Koch bestimmten Obers abgerührt und mehrmals durch ein Sieb gestrichen, so daß die Essenz der Pistazien

in das Obers übergeht; dann macht man von dieser Essenz das Koch, wie es bei „Vanille-Koch“ beschrieben ist, mit Zucker, Butter und Makronen. So viel Obers von dem Koch für die Bistazien-Essenz weggenommen wurde, um so viel wird das Koch dicker gehalten. Um das Koch schön grün zu haben, färbt man es mit Spinatopfen oder mit einigen Tropfen grünen „Breton“.

Feines Vanille-Koch. In $\frac{7}{10}$ l heißes Obers wirft man 1 Stück Vanille und läßt es gut kochen. Wenn es ausgekühlt und abgeseiht ist, sprudelt man 2 starke Eßlöffel voll Mehles und 6 Dotter dazu und läßt diesen dünnflüssigen Teig auf dem Feuer, mit der Schneerute schlagend, verdicken (etwas dicker als gewöhnliches Kindskoch), dann gibt man 14 dkg feinen Zuckers, 14 dkg fein geriebener Makronen, 14 dkg zerlassener, gelblicher Butter und etwas Salz dazu und rührt alles sehr gut, bis es ganz kalt ist.

Koch mit Chocolate. 2 Eßlöffel Mehls werden mit 6 Dottern, 14 dkg fein geriebener Chocolate und $\frac{7}{10}$ l Obers nach und nach fein abgerührt und auf schwachem Feuer unter fortwährendem Rühren gekocht. Dann kommen 14 dkg gelblicher, heißer Butter, 14 dkg geriebener Makronen und 7 dkg fein gestoßenen Zuckers dazu.

Koch mit Citronengeschmack. Wird wie das Vorherige gemacht, nur statt Chocolate gibt man um 7 dkg Zucker mehr dazu und reibt diesen an einer Citrone ab, oder man gibt Citronat dazu.

Koch mit Orangengeschmack. Wird wie „Koch mit Citronengeschmack“ bereitet, nur reibt man den Zucker an einer Orange ab.

Koch mit Rum und Maraschino. Man kocht das Koch wie „Vanillekoch“ ohne Vanillegeschmack und hält das Koch überhaupt etwas dicker, weil die nach Geschmack zum Schluß beigemengte Flüssigkeit etwas das Koch verdünnt.

Koch mit Mandelmilch. Wird wie „Vanille-Koch“ gemacht, nur keine Vanille dazugenommen; statt Obers nimmt man $\frac{7}{10}$ l Mandelmilch, aus 28 dkg Mandeln bereitet.

Diese Köche dienen alle als Fülle oder, mit dem zu festem Schnee geschlagenen Klar vermischt, als feiner Auflauf, oder sie werden in eine mürbe Teig-Kruste gefüllt, ihre Oberfläche stark mit Zucker bestäubt und mit heißem Stahle verschiedene Figuren eingebrannt oder auch ohne Kruste in eine tiefe Porzellschüssel angerichtet, aufgetischt.

Butter-Torte mit Pfirsichen. Man wälzt aus 5mal geschlagenem Butterteige eine halbfingerdünne Platte aus und schneidet aus dessen Mitte eine runde Platte von 20 cm aus; aus der Mitte dieser runden Platte wird nun wieder eine Platte von 14 cm im Durchmesser herausgeschnitten, so daß ein Reif von 3 cm Breite entsteht. Die kleine Platte wird nun wieder ausgewälzt und zwar zur Größe von 21 cm, gleich geschnitten auf ein Blech gelegt, an dem Rande 3 cm breit mit Ei bestrichen und darauf mit dem Reife belegt. Der Rand muß schön zusammenpassen und gleich geschnitten werden. Der Grund dieser Torte wird nun mit 12 geschälten, halbierten Pfirsichen belegt, mit Zucker bestreut und im kühlen Ofen gebacken. Nach $\frac{1}{2}$ Stunde, wenn der Reif hoch gestiegen ist, wird er mit Zucker bestreut und glasiert. Man legt dann noch weitere 12 geschälte, halbierte und in 14 dkg aufgelöstem Zucker gekochte Pfirsiche darauf und übergießt diese unmittelbar vor dem Auftragen mit dem gut eingekochten Obstsaft. Diese Torte wird aus Marillen, Erdbeeren, Kirschen und Äpfeln ebenso bereitet. Aus den Abfällen des Teiges kann man, wenn man kein frisches Obst hat, ein Gitter über Gingesottenem flechten. Nach Belieben wird auch eines der verschiedenen feinen Köche eingefüllt.

Tausendblätter-Torte. Man macht Butterteig Nr. 1 oder 2, rollt denselben

meferrückendick aus und schneidet daraus 8—10 gleich große runde Platten von der Größe, welche die Torte erhalten soll, legt sie platt auf mit Wasser angefeuchtete Bleche, bestreicht sie mit Ei und durchsticht sie an mehreren Stellen mit einer Gabel, damit sich der Teig beim Backen nicht aufblähe, bäckt sie im heißen Rohre zu schöner Farbe, bestreut sie mit feinem Zucker und glasiert sie im Rohre. Die oberste Platte muß besonders schön gebacken sein und wird mit Verzierungen oder einem Gitter von dünn ausgerolltem Butterteig geschmückt. Nun löst man sämtliche Platten mit einem sehr dünnen Messer vom Bleche los, bestreicht alle Platten mit Ausnahme der obersten mit feiner beliebiger Marmelade oder Kastanien-Püree, beliebiger Crème, auch mit Apfel-Püree, Kofinen, Wein und Mandeln vermengt. Man setzt die Platten so aufeinander, daß eine bestrichene Seite mit einer trockenen bedeckt ist und gibt zuletzt die Platte, welche mit den Verzierungen belegt wurde, darauf. Je nach der Fülle ziert man sie mit Marmelade, Crème oder Weichseln. Wenn die Torte mit Kastanien-Püree gemacht wurde, ziert man sie mit verzuckerten, gebratenen Kastanien. In Ermangelung von Marmelade ist auch Mohn- oder Nussfülle zu verwenden. In letzterem Falle ziert man die Torte mit halbierten, in gesponnenen Zucker getauchten Nüssen. Man kann auch die Platten in verschiedenen Größen backen, sie nach ihrer Größe abgestuft mit dazwischen gestrichener Marmelade zusammensetzen und die leer gebliebenen Ränder der Platten mit eingemachten Früchten zieren. Ebenso kann man die Mitte einer jeden Platte, die obere und untere ausgenommen, vor dem Backen mit einem Ausstecher von dem Durchmesser eines Trinkglases, ausstechen und die Höhlung nach dem Zusammensetzen der Torte mit geschlagenem, süßen Obersschaume ausfüllen.

Butterteig-Torte mit Erdbeeren oder Himbeeren. Man bäckt aus 4—5mal zusammengeschlagenem Butterteige einen Vol-au-vent (siehe Seite 131) und bestreut den Butterteig, nachdem er fast fertig gebacken ist, mit feinem Zucker und läßt diesen im Ofen spiegelblank werden (Spiegelglasur). In die Höhlung gibt man schichtenweise gezuckerten Obersschaum, gezuckerte Erdbeeren oder Himbeeren und garniert die erkaltete Torte zierlich mit schönen Erdbeeren oder Himbeeren.

Butterkuchen mit Mandeln. Man macht einen feinen Butterteig (siehe Seite 44) aus 28 dkg Butter u. s. w., rollt 2 runde Blätter in der Größe des Tortenreifes, doch nimmt man zu einem Blatte ein Drittel und zum zweiten Blatte zwei Drittel des Teiges. Auf das dünnere Blatt streicht man, nachdem man es in den Model gelegt hat, die Mandelfülle, legt das zweite, dickere und um 3 cm im Durchmesser größere Blatt darauf und klebt seitlich die 2 Blätter mit Eiflar zusammen. Das zweite Blatt muß größer sein, um die Fülle gut zu bedecken. Man bestreicht die Oberfläche mit Ei und macht mit einem Messer zierliche Einschnitte, bestreut den Kuchen mit Zucker, bäckt ihn langsam im Rohre und bestreut ihn nach $\frac{3}{4}$ Stunden nochmals mit Zucker und läßt diesen im Rohre glasieren.

Butterkuchen mit Obstfülle. Dieser Kuchen wird wie der Borige bereitet, nur nimmt man statt einer Mandelfülle beliebige Obstfüllen.

Mit Apfeln. 15 schöne Reinette-Apfel schneidet man in Spalten, schält sie und dünstet sie mit 14 dkg Zucker und 14 dkg Butter halb weich. Man füllt die Apfel ganz kalt ein. Das obere Blatt muß für eine Obstfülle einen um 5 cm größeren Umfang haben, um die Apfel oder anderes Obst besser zu bedecken. Anderes, beliebiges Obst, wie Pflirsche, Marillen, Reine-Claudes, Kirschen, Erdbeeren, Himbeeren, Ribiseln, Stachelbeeren zc. werden mit Zucker und Butter wie zu Charlotten gedünstet.

Englische Fülle, mit Haselnuß und Pistazien: $10\frac{1}{2}$ dkg Zucker werden mit 2 Dottern und $10\frac{1}{2}$ dkg Butter gut abgetrieben, dann gibt man $10\frac{1}{2}$ dkg fein geriebener Haselnüsse, 1 dkg fein gewiegtes Citronat, 1 dkg gerösteter Orangenblüte, 1 Löffel voll Vanillezucker, $\frac{1}{4}$ Glas Malagawein und ein Stäubchen Salz dazu und zuletzt noch 7 dkg stiftlich geschnittener, geschälter Pistazien.

Englische Fülle, mit Mandeln und Rosinen: 14 dkg gestoßener Mandeln, 14 dkg fein gestoßenen Zuckers und 14 dkg würfelig geschnittenen Beinmarks werden sehr gut mit 2 Dottern abgetrieben, 1 dkg gerösteter Orangenblüten, etwas Muskatnuß, $\frac{1}{4}$ Glas Madeirawein, ein Stäubchen Salz und 7 dkg Rosinen beigemengt.

Schaumrollen von Buttermteig. Fein ausgewalkten Buttermteig von 25 dkg Butter, 25 dkg Mehl, 1 Ei, etwas Rum (siehe dessen Bereitung Seite 44) schneidet man mit einem heiß gemachten Messer in 4 om breite und 40 om lange Streifen und wickelt dieselben derart schief über die blechernen 15 om langen Rollenformen, daß der Teig immer 1 om breit aufeinander zu liegen kommt. Man bestreicht die Rollen mit Ei, legt sie auf ein Blech und bäckt sie im sehr heißen Rohre. Nach dem Backen läßt man sie austühlen, schiebt sie vorsichtig von den Formen herab und füllt sie mit $\frac{1}{4}$ l gezuckertem Oberschaume. Die Rollenformen bekommt man bei jedem Spängler; sie müssen gegen das eine Ende schmaler zulaufen und innen hohl sein. Von dieser Masse erhält man 14—15 Schaumrollen. Noch besser werden die Schaumrollen, wenn man sie aus dem Buttermteig mit saurem Rahme macht.

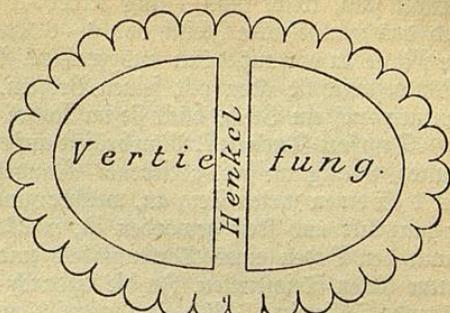
Fleurons (Buttermteig-Schnittchen). 4—5 mal zusammengeschlagener Buttermteig wird $\frac{1}{2}$ om dick ausgerollt und zu beliebigen kleinen Formen, wie Halbmonden, Rosetten, Krapsen zc. ausgestochen, mit Ei bestrichen und im heißen Rohre gebacken. Man verwendet sie als Verzierung eines Rehrückens, Lungenbratens oder anderen Wildprets.

Beeifte Buttermteig-Schnitten und Napoleon-Schnitten. Man rollt 4—5 mal zusammengeschlagenen Buttermteig $\frac{1}{2}$ om dick aus und schneidet daraus handbreite Streifen in der Länge des Bleches. Man legt die Streifen auf das Blech und bäckt sie im heißen Rohre. Sobald sie ausgekühlt sind, bestreicht man einen derselben mit weicher Marillensalze, setzt einen zweiten Streifen darauf und beeißt diesen mit Rum-Eis. — Oder: Man schneidet jeden Streifen einmal der Quere nach durch, füllt jeden mit einer dicken Vanille-Crème und setzt auch 2 solche gefüllte Streifen mit einer Crémefülle aufeinander. Es kommt daher die Crémefülle 3 mal vor. Man beeißt sie mit Vanille-Eis.

Blättermteig-Büchelchen. Aus 4—5 mal zusammengeschlagenem Buttermteige schneidet man, nachdem er 1 om dick ausgerollt wurde, mit einem heißen Messer gleichmäßige Vierecke, füllt diese in der Mitte mit einer festen Marillen- oder anderen Salze, faltet den Teig 1 mal wie ein Briefblatt um, legt diese Büchelchen auf ein mit Wasser bespritztes Blech, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie im sehr heißen Rohre. Beim Einschieben in das Rohr muß die offene Seite nach hinten zu liegen kommen, weil das Rohr rückwärts heißer ist und den Teig schnell aufreißt, wodurch sich die Blätter öffnen.

Kleine Butterkörbchen. Feinen, $\frac{1}{2}$ om dünn ausgewalkten Buttermteig sticht man mit einem ovalen rippigen Ausstecher von 8 om Länge und 6 om Breite zu ovalen Platten aus, die auf dem Bleche mit Ei bestrichen und mit Zucker bestreut werden. Dann bezeichnet man mit einer heißen Messerspitze die Gendel, indem man über die Mitte, der Quere nach, $\frac{1}{2}$ om vom Rande be-

gonnen, einen seichten Einschnitt macht bis zum gegenüber liegenden Rande. Neben diesem Einschnitte macht man 1 cm entfernt einen zweiten gleichen; diese beiden Schnitte bilden den Henkel. Von diesen beiden Schnitten angefangen, wird der Schnitt $\frac{1}{2}$ cm breit vom Rande rund herum fortgesetzt, bis zum anderen Ende, ebenso auf der zweiten Seite. Nach dem Backen im heißen Rohre beeißt man den Rand und Henkel, entfernt rechts und links den Teig und füllt die Grübchen mit gezuckertem Oberschaume oder mit Salse oder mit gezuckerten Erdbeeren.



($\frac{2}{3}$ der natürlichen Größe.)

Kleine Mondscheinchen von Buttermteig. Amal zusammengeslagenen Buttermteig walzt man federfeldick aus, sticht ihn mit einem Krapsenstecher von 8 cm Durchmesser zu Halbmonden aus und macht mit einem scharfen, spitzen, heißen Messer der Quere nach in jeden 5 Einschnitte, so daß eben so viele Grübchen entstehen, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie, auf ein Blech gelegt, im heißen Rohre. Nach dem Backen werden die Einschnitte noch etwas mit der Messerspitze niedergedrückt, die ganze Oberfläche mit weißem Citronen-Eis beeißt und nach Belieben der Rand mit fein gewiegten Pistazien bestreut. Man gibt die Mondscheinchen auf kurze Zeit zum Trocknen ins Rohr. Vor dem Anrichten werden die Grübchen mit beliebigem Gelse oder mit Salse gefüllt.

Gestürzte Butterkrapsen. Der 4 mal geschlagene Buttermteig wird messerrückendick ausgewalzt, mit einem Ausstecher von 5 cm im Durchmesser rund ausgestochen, leicht mit Wasser bespritzt, auf die Hälfte zusammengebogen, auf einem leicht genäpften Bleche, 2 Finger breit von einander entfernt, leicht mit Ei bestrichen, im heißen Ofen gebacken. Sobald sie an der geschnittenen Seite aufgegangen und umgestürzt sind und die Figur eines runden Balles haben, werden sie mit Zucker bestäubt, an der Flamme glasiert und nach dem Erkalten mit schmalen Streifen beliebigen Gelses geziert. Oder man macht keine Glasur und taucht die Oberfläche in gesponnenen Zucker und bestäubt sie mit sehr fein geschnittenen Pistazien.

Gefüllte Buttermteig-Canapés oder Stangen. Manschneidet von seinem Amal geschlagenen Buttermteige Streifen von 8 cm Breite. Der Buttermteig muß $\frac{1}{2}$ Finger hoch ausgewalzt sein. Dann schneidet man die Streifen mit einem sehr scharfen, dünnen, heiß gemachten Messer in 2 cm breite Stangen, legt sie mit der Schnittfläche, dadurch werden sie breit, auf ein Blech 2 Finger breit von einander entfernt und gibt diese ohne Bestreichen in das heiße Rohr von 80° Hitze. Nach 4 Minuten werden sie stark mit Zucker bestreut und wieder ins Rohr gegeben, damit sie glänzend werden. Nach dem Backen wird der Boden der Stangen mit Marillensalse bestrichen und 2 und 2 zusammen geklebt. Zum Füllen kann selbstverständlich auch andere Salse genommen werden.

Krebs-Béchamel-Büchelschen aus Buttermteig. Die Fülle vom Krebs-Béchamel-Auslauf wird auf viereckige Fleckchen von 5 mal zusammengeslagenem Buttermteige aufgestrichen, mit dem Krebsfleisch bestreut, die Fleckchen überschlagen, mit Ei bestrichen und auf dem Bleche gebacken.

Krebs-Becher. Man macht von 2 Dottern feinen Nudelsteig, schneidet daraus sehr kurze, feine Nudeln und kocht diese in Milch dick ein. Sobald sie aus-

gekühlt sind, treibt man 7 dkg Krebsbutter mit 2 Eiern ab, gibt die Nudeln und das fein gehackte Fleisch von 6—8 Krebsen darunter, salzt etwas und füllt die Masse in die mit dünn ausgerolltem Butterteige ausgelegten Becherformen. Man bestreut sie oben mit feinen Bröseln, tropft Krebsbutter darauf, stellt die Formen auf ein Blech, bäckt sie im Rohre und stürzt sie nach der Herausnahme.

Topsen-Kuchen I. Man bröseln auf einem Nudelbrette 20 dkg Mehl, 20 dkg Butter, 8 dkg weißer, geriebener Mandeln, 5 dkg Zucker gut ab und macht mit 1 Ei einen zarten Teig an, welcher zum Rasten aufs Eis gelegt wird. Wenn er ganz kalt und steif geworden ist, walzt man ein dünnes Blatt aus, belegt damit den Boden eines Tortenmodells und umgibt den Rand des Blattes mit einem dicken Teigstreifen. In die dadurch entstandene Höhlung füllt man nun folgende Fülle ein: 5 dkg Zucker treibt man mit 3 Dottern gut ab, gibt nach und nach 20 dkg trockenen, passierten Topsens dazu und von 3 Klar den festen Schnee. Auf diese Fülle macht man vom Reste des Teiges ein Gitter, bestreicht es mit Ei und bäckt den Kuchen im heißen Rohre.

Topsen-Kuchen aus mürbem Teige II. Aus 21 dkg Mehl, 14 dkg Zucker, 14 dkg Butter, 1 Dotter, 2—3 Löffeln voll sauren Rahmes und Citronengeruch macht man auf dem Brette einen zarten Teig an, läßt ihn rasten, walzt ihn dann viereckig aus und legt ihn auf ein Blech. Man bestreut ihn mit passiertem, gezuckerten Topsen und Rosinen, schlägt den Rand an allen 4 Seiten fingerbreit um und legt noch über die Fülle gitterartig fingerbreite Teigstreifen (von den Abfällen des Teiges gerollt). Die Fülle begießt man mit gutem, sauren Rahme und bäckt nun den Kuchen im Rohre.

Rhabarber-Kuchen. Man wiegt vor allem 4 Eier schwer Zucker, 4 Eier schwer Butter und 4 Eier schwer Mehl. Die 4 Dotter werden dann mit der Butter und dem Zucker sehr flaumig gerührt, worauf man den festgeschlagenen Schnee der 4 Klar und eine Prise Salz dazu gibt und staubt schließlich das Mehl leicht hinein. Man streicht den Teig fingerdick auf ein mit Butter bestrichenes und Mehl bestäubtes Blech und gibt an den beiden ränderlosen Seiten einen Streifen steifen Papierses, damit der Teig beim Backen nicht abfließen kann. Vorher muß man schon die zarten Rhabarberstengeln wie Spargel abziehen und alles Faserige entfernen, sie in fingerlange Stücke schneiden und wo sie sehr dick sind, auch noch halbieren. Ist dies geschehen, brüht man sie mit heißem Wasser ab, läßt sie so einen Moment stehen und dann auf einem Siebe gut abtropfen. Man belegt nun dicht damit den rohen Teig und bäckt ihn im nicht zu heißen Rohre. Hier noch zwei mürbe Teige, welche auch zu diesem Kuchen benützt werden können: 1. 10½ dkg Butter, schwach 16 dkg Mehl, 2 Dotter und Zucker nach Belieben. 2. 21 dkg Mehl, 14 dkg Butter, 1 ganzes Ei, 3 Löffel Zucker, 7 dkg geschälter, geriebener Mandeln, von ½ Citrone Saft und feingewiegte Schale. Die übrige Behandlung ist so ziemlich dieselbe. Wenn die Rhabarberstengeln schon größer und weniger zart sind, so kochte man sie mit etwas Zucker weich und lasse sie ebenfalls gut abtropfen, ehe man sie auf den Teig legt.

Pfirsich-Kuchen. Man macht auf dem Brette einen Bröselteig von 21 dkg Mehl, 21 dkg Butter, 5 dkg Zucker und 1 Dotter, rollt ihn gleich gut messerrückendick aus, legt ihn auf das Blech und bäckt ihn im Rohre fast ganz. Überkühlt bestreicht man den Kuchen gleichmäßig mit Marillensalse und belegt ihn sehr reichlich mit geschälten, halbierten, mit Wein und Zucker weich gedünsteten, frischen Pfirsichen und gibt den Kuchen nun noch auf ¼ Stunde ins Rohre zum Fertigbacken. Ist mit Zwetschken auch vorzüglich.

Topsen-Butterteig. 20 dkg passierten Topsens, 20 dkg Butter, 20 dkg

Mehl und etwas Salz, werden auf dem Nudelbrette sehr fein abgearbeitet, dann ausgewalzt und zu runden oder viereckigen Fleckchen ausgestochen. In die Mitte eines Fleckchens gibt man beliebige, doch mehr festgehaltene Salsa, deckt mit einem zweiten Fleckchen zu, legt diese dann auf ein Blech, bestreicht mit Ei und bäckt nun die Kräpfschen im Rohre und serviert sie dann mit Zucker bestreut. Rund ausgestochen und ohne Fülle kann man die Fleckchen gebacken als Garnierung zu Lungenbraten, Roastbeef u. dgl. verwenden.

Picnic-Pastete. (Kalt). Man bäckt zuerst eine hohlausgebäckene Pastete (siehe Seite 131). Inzwischen werden aus einem abgelegenen Lungenbraten vom Rind oder Hirsch zwölf kleine, gleichmäßig große Beefsteaks geschnitten, braun und saftig gebraten, und auf ein Sieb zum Abtropfen gelegt. Dann schneidet man 10 hartgekochte Eier und 20 dkg gekochten Schinkens kleinwürfelig und dünstet 20 kleine Champignons in Suppe weich. Wenn die Pastete fertig ist, wird der Deckel abgehoben und sie schichtenweise abwechselnd mit Beefsteaks, Schinken, Eiern und Champignons gefüllt. Jede Lage wird mit Perlzwiebeln und Kapern oder Mixed Pickles bestreut und mit lauwarmem Aspik beträufelt. Das Aspik kann man auch aus der Champignonsbrühe, die entfettet ist, etwas Weißwein und ein dkg Fleischextrakt oder Maggisaft und aufgelöster Gelatine herstellen. Die Pastete stellt man einen Tag an einem kühlen Orte, bevor man sie zerschneidet und serviert

Brandteig-Speisen.

Kleines Herzogsbrot (Petit pains). $3\frac{1}{2}$ dl Obers werden mit 7 dkg Zucker, 7 dkg frischer Butter, wenig Salz und 14 dkg Mehl unter fortwährendem Rühren am Herde in einer kleinen Kasserolle gekocht. Nach dem Auskühlen stößt man in den festen Teig 2 ganze Eier und 2 Dotter, eventuell noch um 1 Dotter mehr, falls der Teig zu fest wäre. Man rollt dann aus demselben fingerlange Würstchen auf dem Brette, legt sie auf ein Blech, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie im kühlen Rohre (bei 50°R). Nach 15 Minuten bestaubt man sie mit Zucker und bäckt sie fertig, man muß aber etwas Holz nachschüren, damit der Zucker schmilzt. Wenn sie gebacken sind, schneidet man sie seitlich auf und füllt sie mit Weichseln. Man kann sie auf verschiedene Arten ausfertigen. Entweder man bestreut sie gleich anfangs mit Mandeln und Zucker, dann bleibt die Zuckerglasur weg und füllt sie statt mit Weichseln mit feinem Koche. Oder man füllt sie mit Schokoladecoche und überzieht sie mit Schokolade-Eis und läßt dies im Ofen trocknen. Oder man bestreut sie mit Pistazien und Zucker und füllt sie mit Marillensalsa, in welche man Pistazien einrührte, oder statt sie mit Pistazien zu bestreuen, überzieht man sie mit zartgrünem Eise. Letzteres wird entweder mit Spinatopfen oder grünem „Breton“ gefärbt.

Herzogsbrot anderer Art. $\frac{2}{10}$ l Wasser und 14 dkg Butter werden zusammen auf den Herd gestellt und mit 5 dkg Zucker aufgekocht. Wenn diese Mischung siedet, gibt man ein Stäubchen Salz und 3 Kochlöffel voll Mehles dazu, läßt es verkochen, gibt dann 1 ganzes Ei und 6 Dotter hinein und läßt die Masse erkalten. Hierauf macht man fingerdicke, kurze Würstchen, legt diese auf ein Blech, bestreicht sie mit Ei, streut groben Zucker darauf und bäckt sie im kühlen Rohre. Nach dem Backen kann man sie seitlich aufschneiden und mit Salsa füllen.