

Kuchen und Torten.

---

Handwritten text, possibly a signature or title, centered on the page.

### Apfel-Kuchen.

Man macht auf dem Brette von 21 Dekagramm (12 Loth) Butter, 21 Dekagramm Mehl,  $10\frac{1}{2}$  Dekagramm (6 Loth) mit der Schale sehr fein gestoßenen Mandeln,  $10\frac{1}{2}$  Dekagramm Zucker und 1 kleinem Ei rasch einen Teig an, walzt ihn aus, schlägt ihn zusammen, stellt ihn kalt, läßt ihn rasten, walzt ihn aus, schlägt ihn wieder zusammen, stellt ihn kalt, theilt ihn dann in 4 Theile, walzt jeden Theil fein aus und bäckt sie in der Röhre. Dann bestreicht man sie mit Eingefottenem, gibt dickes Apfelmus mit fein geschnittenen Mandeln darüber und legt die Blätter aufeinander.

### Apfel-Kuchen mit spanischem Wind.

Von 14 Dekagramm (8 Loth) Butter, 14 Dekagramm (8 Loth) Mehl, 7 Dekagramm (4 Loth) Zucker, 7 Dekagramm geschälten, fein gestoßenen Mandeln und etwas Salz macht man rasch auf dem Brette einen Teig an, walzt ihn aus, bäckt ihn auf dem Bleche, läßt ihn auskühlen, füllt ihn mit Apfelmus, überzieht ihn mit einem spanischen Wind-Gitter und läßt denselben dann noch in der Röhre trocknen. Zum spanischen Wind nimmt man 2 Klar und 14 Dekagramm (8 Loth) Zucker.

### Zuckerteig mit Apfelmus.

Von 21 Dekagramm (12 Loth) Mehl, 14 Dekagramm (8 Loth) Butter, 7 Dekagramm (4 Loth) Zucker und 3 Dottern wird ein Teig gut mit dem Wasser verarbeitet, etwa  $\frac{1}{2}$  Centimeter dick auf ein Blech gestrichen und licht gebacken. Dann

bestreicht man den Kuchen mit nicht zu dünnem Apfelmus — mindestens ebenso hoch als der Teig dick ist, überzieht das Ganze mit spanischem Wind und stellt den Kuchen nochmals in die Röhre, bis der spanische Wind trocken ist. Sehr gut ist es, wenn man auf den Teig erst Marillen-Marmelade und darauf erst das Apfelmus streicht. Zum spanischen Wind nimmt man den Schnee von 5 Klar und Zucker (4 Eier schwer). Man kann den Kuchen auch mit Erdbeeren machen, dann macht man die doppelte Masse spanischen Wind und mengt die Erdbeeren hinein.

(für 10 Personen.)

### Schnee-Kuchen.

Von 21 Dekagramm (12 Loth) Mehl, 14 Dekagramm (8 Loth) Butter, 7 Dekagramm (4 Loth) Zucker und 2 Dottern wird ein Teig gemacht, auf Papier gelegt — höchstens 1 Centimeter dick — und gelblich gebacken; dann streicht man beliebige Marmelade oder Apfelmus darauf und gibt dann sehr fest geschlagenen Schnee von 6 Eiweiß und  $31\frac{1}{2}$  Dekagramm (18 Loth) Zucker und Vanille darüber. Hierauf stellt man den Kuchen nochmals für kurze Zeit in die nicht zu warme Röhre bis der Schnee blaßgelb wird. Der Kuchen muß ausgekühlt sein, ehe man den Schnee darauf gibt. Man schneidet ihn in viereckige Stücke zum Anrichten oder kann ihn auch im Ganzen serviren.

(für 8—10 Personen.)

### Maria Weber-Kuchen.

7 Dekagramm (4 Loth) Butter treibt man sehr flaumig ab, rührt 7 Dekagramm Zucker, 3—4 Dotter, 7 Dekagramm Mehl und zuletzt den Schnee von 3—4 Klar hinein, gibt die Masse in eine gut ausgestrichene Tortenform, belegt sie oben auf mit Marillen oder Weichseln und läßt sie langsam in der Röhre backen. Wenn man den Kuchen aus der Form nimmt, bestreut man ihn stark mit Vanille-Zucker. Man kann ihn lauwarm oder kalt serviren.

(für 4—5 Personen.)

**Marillen-Kuchen.**

Man rührt 21 Defagramm (12 Loth) Butter mit  $15\frac{3}{4}$  Defagramm (9 Loth) Zucker und  $5\frac{1}{4}$  Defagramm (3 Loth) geschwellten, fein gewiegten Mandeln gut ab, gibt 3 Dotter, 21 Defagramm (12 Loth) Mehl und etwas Salz darunter, füllt den Teig in ein Tortenblech (für  $\frac{1}{2}$  Pfund) und bäckt ihn in der Röhre gut aus. Dann belegt man den Kuchen mit gut abgetropften Dunst-Marillen, macht von 3 Eiweiß, Marillen-Marmelade und Zucker ein Saumkoch, gibt dasselbe darüber, stellt den Kuchen nochmals in die Röhre und bringt ihn warm zu Tisch.

(für 10 Personen.)

**Kalte Marillen-Kuchen.**

28 Defagramm ( $\frac{1}{2}$  Pfund) Mehl, 21 Defagramm (12 Loth) Butter recht zusammenrebeln, dann 4 Eidotter, 14 Defagramm (8 Loth) Zucker und etwas Obers dazu mischen bis es weich genug ist (etwas weicher als ein mürber Teig); den Teig  $\frac{1}{2}$  Stunde rasten lassen, dann so dünn als möglich (messerrückendick) auf ein Blech streichen, mit Ei bestreichen, backen und ehe derselbe fertig gebacken ist, in viereckige Stücke schneiden. Man legt dann auf jedes Viereck eine Spalte gedünstete Marillen.

**Ribisel-Kuchen.**

Man macht einen mürben Teig von 7 Defagramm (4 Loth) Zucker, 14 Defagramm (8 Loth) Butter, 21 Defagramm (12 Loth) Mehl und 2 Dottern, walzt ihn gut aus, legt eine große Tortenform damit aus und bäckt ihn sehr langsam bei mäßiger Hitze bis er schön lichtgelb ist. Dann gibt man in den Schnee von 5 Klar 37 Defagramm (21 Loth) Zucker, mischt einen Suppenteller voll Ribisel-Beeren darunter, gibt das Ganze in den gebackenen Teig, stellt ihn wieder in die Röhre und läßt ihn so lange darinnen bis der spanische Wind oben gelb ist.

(für 8—10 Personen.)

### Heidelbeer-Kuchen.

Man macht auf dem Brette einen Teig von  $31\frac{1}{2}$  Dekagramm (18 Loth) Mehl, 21 Dekagramm (12 Loth) Butter, 3 Dottern, etwas Salz und Zucker und 2 Dekagramm in 2 Löffeln Milch aufgelöster Germ, walzt ihn gut messerrückendick aus, gibt ihn auf ein Blech und macht ringsum einen ziemlich hohen Rand vom Teige, damit die Fülle nicht ausfließen kann. Dann läßt man den Teig etwas gehen, bestreut ihn ungefähr schwach kleinfingerhoch mit Heidelbeeren, sprudelt  $3\frac{1}{2}$  Deciliter (1 Seidel) Rahm mit 4 Dottern gut ab, gießt es über den Kuchen und bäckt ihn in nicht zu heißer Röhre. Wenn der Kuchen gebacken ist, wird er stark gezuckert und in viereckige Stücke geschnitten. Man kann ihn warm und kalt essen.

### Zwetschken-Kuchen.

Von 14 Dekagramm (8 Loth) Butter, 21 Dekagramm (12 Loth) Mehl, 7 Dekagramm (4 Loth) Zucker,  $3\frac{1}{2}$  Dekagramm (2 Loth) ungeschälten, fein gestoßenen Mandeln, etwas Zimmt und 1 Ei macht man einen Teig an, walzt ihn messerrückendick aus, belegt ihn auf dem Bleche mit Zwetschken, läßt ihn etwas überbacken, dann zuckert man ihn gut und stellt ihn gleich wieder in die Röhre.

### Zwetschken-Kuchen auf andere Art.

$3\frac{1}{2}$  Deciliter (1 Seidel) Obers,  $7\frac{1}{4}$  Deciliter (gut 2 Seidel) Mehl gut verreiben, 28 Dekagramm (16 Loth) gut ausgewaschene, harte Butter zerschneiden, schnell mit den Händen hinein verarbeiten und den Teig 10—12 Stunden in den Keller legen. Dann mindestens 4mal mit dem Tüdelwaffer gut abarbeiten und inzwischen wieder rasten lassen; 2 Stunden nach dem letzten Ubarbeiten dünn auf ein Blech streichen, mit Zwetschken belegen, mit der Gabel zerstechen, den Rand etwas aufbiegen, mit Klar bestreichen und in der Röhre backen. Beim Urichten dick mit Zimmtsucker bestreuen.

**Berliner Butter-Kuchen.**

28 Dekagramm (16 Loth) Mehl,  $5\frac{1}{4}$  Dekagramm (3 Loth) Butter, 1 ganzes Ei, 1 Dotter,  $5\frac{1}{4}$  Dekagramm (3 Loth) Zucker, etwas Salz,  $1\frac{3}{4}$  Dekagramm (1 Loth) Germ und  $1\frac{3}{4}$  Deciliter ( $\frac{1}{2}$  Seidel) Milch. Die Germ wird mit etwas Milch und Zucker eingeweicht und dann gesprudelt; die Butter läßt man heiß werden, ebenso auch die Milch und sprudelt Beides zusammen mit den Eiern in das Mehl hinein; dann vermenget man den Teig, gibt die Germ darunter und läßt denselben gehen. Hierauf bestreicht man ein Blech mit Butter, drückt den Teig schwach fingerdick auseinander, bestreicht ihn mit  $8\frac{3}{4}$  Dekagramm (5 Loth) abgetriebener Butter, bestreut ihn mit Zucker, Rosinen und fein geschnittenen Mandeln und läßt ihn hellbraun backen.

**Topfen-Kuchen.**

Man macht von 21 Dekagramm (12 Loth) Mehl, 14 Dekagramm (8 Loth) Butter, 2 Dottern, etwas Salz, Zucker und einigen Eßfeln Milch auf dem Brette einen Teig an, wälzt ihn aus und legt ihn auf das Blech; dann rührt man ein gut großes Stück Butter mit 2 Dottern, gibt 14 Dekagramm (8 Loth) passirten Topfen hinein, streicht die Masse auf den Teig, bestreut sie mit Zucker, Rosinen und grob gestoßenen Mandeln und bäckt den Kuchen bei mäßiger Hitze.

(Für 6 Personen.)

**Mohn-Kuchen.**

Man macht den Teig von  $17\frac{1}{2}$  Dekagramm (10 Loth) Mehl, 14 Dekagramm (8 Loth) Butter, 2 Dottern, etwas Milch, Salz und Zucker nach Belieben und wälzt ihn dünn aus; der Teig wird auf dem Bleche beinahe ausgebacken, dann streicht man die Mohnfülle recht dick darauf, stellt den Kuchen nochmals in die Röhre und läßt ihn vollständig ausbacken. Der Mohn zur Fülle wird gerieben, dann in gesponnenem Zucker mit Vanille gekocht.

(Für 6–8 Personen.)

**Erdbeer-Wandeln.**

Man macht auf dem Brette einen Teig an von  $10\frac{1}{2}$  Defagramm (6 Loth) Butter,  $15\frac{3}{4}$  Defagramm (9 Loth) Mehl,  $5\frac{1}{4}$  Defagramm (3 Loth) Zucker und knapp  $2\frac{3}{4}$  Defagramm ( $1\frac{1}{2}$  Loth) geschälten und fein gestoßenen Mandeln, walzt ihn dünn aus, sticht ihn mit den Wandelformen aus, drückt den Teig in die Formen und bäckt ihn langsam. Man füllt die Wandeln mit Erdbeeren und gibt etwas gesponnenen Zucker darüber.

**Obst-Wandeln nach Dehne.**

Man treibt  $8\frac{3}{4}$  Defagramm (5 Loth) Butter mit 1 Dotter ab, gibt 7 Defagramm (4 Loth) Zucker, 7 Defagramm geschälte und fein geschnittene Mandeln und 14 Defagramm (8 Loth) Mehl hinein, macht den Teig gut an, walzt ihn dünn aus, sticht ihn mit den Wandelformen aus, drückt ihn in die ausgestaubten Formen ein, bäckt ihn schön gelb, füllt die Wandeln mit Obst und übergießt dasselbe mit gesponnenem Zucker.

**Früchten-Wandeln aus Brüselseig.**

7 Defagramm (4 Loth) Zucker,  $10\frac{1}{2}$  Defagramm (6 Loth) Butter, 14 Defagramm (8 Loth) Mehl und 1 Dotter auf dem Brette anmachen, den Teig dünn auswalzen, ausstechen, in die Wandeln drücken und backen. Mit Compot gefüllt serviren.

**Weichsel-Kuchen.**

Man rührt 21 Defagramm (12 Loth) Zucker mit 6 Dottern recht gut ab, gibt dann 7 Defagramm (4 Loth) feine Semmelbröseln, 21 Defagramm (12 Loth) geschälte, fein gestoßene Mandeln und den Schnee von 5 Klar hinein, füllt die Hälfte der Masse in ein ausgestrichenes Tortenblech, belegt sie mit Weichseln, gibt den Rest der Masse darüber, steckt oben wieder Weichseln ein und läßt den Kuchen bei mäßiger Hitze backen.

**Weichsel-Kuchen mit spanischem Wind.**

Man macht von 14 Dekagramm (8 Loth) Butter, 14 Dekagramm Mehl, 7 Dekagramm (4 Loth) Zucker, 2 Dottern und etwas Salz einen Teig an, streicht ihn dünn auf ein Blech, belegt ihn ganz dicht mit ausgelösten Weichseln, läßt ihn in der Röhre überbacken, überzieht ihn dann mit spanischem Wind von 14 Dekagramm (8 Loth) Zucker und dem Schnee von 2 Klar und stellt ihn wieder in die Röhre bis er ausgebacken ist.

**Kirschen-Kuchen am Blech gebacken.**

28 Dekagramm (16 Loth) Mehl bröseln man mit  $12\frac{1}{4}$  Dekagramm (7 Loth) Butter fein ab, gibt dann 2 Eßlöffel voll Rahm, ebensoviel Wein, 1 ganzes Ei, 1 Dotter, ein wenig Salz und Zucker dazu und mengt den Teig so lange bis er keine Blasen mehr macht. Man walzt den Teig dann messerrückendick aus, legt ihn auf ein Blech, streut Semmelbröseln darauf, belegt ihn dicht mit Kirschen, bestreut ihn stark mit Zucker und läßt ihn langsam in der Röhre backen.

**Kirschen-Kuchen auf andere Art, auf dem Blech gebacken.**

Von 14 Dekagramm (8 Loth) Mehl, ebensoviel Butter, dann gleichviel Zucker und ungeschälten, sehr fein gestoßenen Mandeln macht man mit 2 ganzen Eiern einen Teig, den man gut knetet, dann dünn auswalkt, auf dem Blech mit Kirschen belegt und in der Röhre bäckt.

**Kirschen-Kuchen.**

14 Dekagramm (8 Loth) Butter werden flaumig abgetrieben, dann rührt man nach und nach 3 Dotter, 2 ganze Eier, 7 Dekagramm (4 Loth) geschälte, sehr fein gestoßene Mandeln, 14 Dekagramm (8 Loth) Zucker, etwas Citronenschale und zuletzt noch 14 Dekagramm (8 Loth) Mehl hinein, füllt die Hälfte des Teiges in ein ausgestrichenes Tortenblech, legt Kirschen darauf, gibt den übrigen Teig darüber, steckt oben auf wieder Kirschen mit dem Stiel ein und bäckt den Kuchen langsam in der Röhre.

### Kirschen-Kuchen auf andere Art.

Man treibt 14 Defagramm (8 Loth) Butter flaumig ab, gibt dann nach und nach 14 Defagramm (8 Loth) Zucker, ebensoviel gut abgewischte, mit der Schale fein gestoßene Mandeln, 4 Dotter, 7 Defagramm (4 Loth) Mehl, etwas Citronenschale und den Schnee von 4 Klar hinein, verrührt die Masse gut, füllt sie zur Hälfte in ein ausgestrichenes Tortenblech, belegt sie mit Kirschen, gibt die übrige Masse darauf und steckt oben wieder Kirschen ein. Der Kuchen wird bei mäßiger Hitze langsam gebacken.

### Kirschen-Kuchen ohne Mandeln.

14 Defagramm (8 Loth) Butter fein abtreiben, 14 Defagramm (8 Loth) Zucker und nach und nach 5 Dotter langsam hinein verrühren, dann 14 Defagramm feines Mehl dazu und zuletzt den Schnee von 2 Klar darunter mischen. Die Masse wird in eine mit Butter ausgestrichene Tortenform ( $\frac{1}{2}$  Pfund Größe) gefüllt, mit Kirschen oder Weichseln belegt und langsam gebacken.

### Kirschen-Kuchen mit Kipfelbröseln.

21 Defagramm (12 Loth) Butter werden flaumig abgetrieben, dann rührt man langsam 10 Dotter, 21 Defagramm (12 Loth) Zucker und  $17\frac{1}{2}$  Defagramm (10 Loth) feine Kipfelbröseln hinein, füllt die Hälfte der Masse in ein ausgestrichenes Tortenblech, belegt sie mit Kirschen, gibt den Rest des Teiges darauf, steckt obenauf wieder Kirschen ein und läßt den Kuchen sehr langsam backen.

### Kirschen-Kuchen mit Semmelbröseln.

28 Defagramm (16 Loth) Butter werden gut abgetrieben, dann rührt man nach und nach 28 Defagramm (16 Loth) gut abgewischte, mit der Schale fein gestoßene Mandeln, 28 Defagramm Zucker, ebensoviel feine Semmelbröseln, 10 Dotter und den Schnee von 3 Klar hinein, füllt die Masse in ein ausgestrichenes Tortenblech, legt in die Mitte Kirschen ein, steckt obenauf auch Kirschen mit dem Stiel ein und bäckt den Kuchen bei mäßiger Hitze.

### Obst-Kuchen mit Linzer Teig.

14 Dekagramm Butter werden flaumig abgetrieben, dann gibt man langsam 14 Dekagramm (8 Loth) Zucker, 3 Dotter, eine Hand voll Mandeln, welche mit der Schale fein gestoßen und dabei mit Rum angefeuchtet worden sind, und 17 $\frac{1}{2}$  Dekagramm (10 Loth) Mehl hinein, verrührt Alles gut und stellt die Masse dann für 1—2 Stunden an einen kalten Ort. Hierauf streicht man den Teig fingerdick auf ein Tortenblech und stellt ihn in die Röhre; wenn er gelb wird, belegt man ihn mit frischem Obst und bäckt ihn dann erst fertig. Besonders empfehlenswerth sind dazu Ribiseln, Marillen und Zwetschken.

### Gerührte Linzer Torte.

14 Dekagramm (8 Loth) Butter werden flaumig abgetrieben, dann gibt man nach und nach gleichviel Vanille-Zucker, ebensoviel mit der Schale fein gestoßene Mandeln, welche durch ein Sieb passirt worden sind, 6 Dotter, 2 ganze Eier, 8 gestoßene Gewürznelken, 1 Kaffeelöffel voll Zimmt und ganz zuletzt 14 Dekagramm (8 Loth) Mehl hinein, stellt die Masse an einen kühlen Ort, füllt dann die Hälfte in eine Tortenform, streicht Marmelade darüber, gibt die übrige Masse darauf, gibt wieder Marmelade obenauf, macht ein Gitter darüber und bäckt die Torte 1 Stunde lang sehr langsam bei mäßiger Hitze.

### Gerührte Linzer Torte auf andere Art.

28 Dekagramm (16 Loth) werden flaumig abgetrieben, dann gibt man 14 Dekagramm (8 Loth) Zucker, 3 Dotter, 7 Dekagramm mit der Schale fein gestoßene Mandeln und 14 Dekagramm (8 Loth) Mehl dazu, rührt es gut ab, füllt es in ein Tortenblech, bestreicht es mit Eingesottenem, gibt ein Gitter von Teig darüber und bäckt die Torte recht langsam in der Röhre.

### Gerührte Linzer Torte auf dritte Art.

Man treibt 14 Dekagramm (8 Loth) Butter ab, rührt dann nach und nach ebensoviel Zucker, 7 Dekagramm (4 Loth) gut abgewischte, mit der Schale fein zusammengeschnittene Mandeln, 2 Dotter und 14 Dekagramm (8 Loth) Mehl hinein, füllt die Masse in ein Tortenblech, streicht Eingefottenes darauf, macht obenauf ein Gitter von Teig und läßt die Torte langsam backen.

### Braune Linzer Torte.

28 Dekagramm (16 Loth) Butter werden flaumig abgetrieben, dann gibt man folgendes in der genauen Reihenfolge langsam hinein: 8 hartgekochte und passirte Dotter, 28 Dekagramm (16 Loth) mit der Schale fein gestoßene und vorher sorgfältig abgewischte Mandeln, 28 Dekagramm (16 Loth) Zucker, 2 Körnchen Neugewürz, 2 Gewürznelken und 1 Stückchen Zimmt. Will man die Torte weich haben, so gibt man den Saft von einer halben Citrone dazu. Wenn Alles gut verührt ist, füllt man die Masse in ein Tortenblech, legt obenauf eine Oblate, bestreicht dieselbe mit Eingefottendem, legt einen Teigstreif am Rand herum, macht ein Teiggitter und läßt die Torte 1 Stunde lang in der mäßig warmen Röhre backen.

### Biscuit-Torte.

28 Dekagramm (16 Loth) Zucker reibt man an einer Orange ab und treibt ihn mit 12 Dottern recht gut ab; dann gibt man den festen Schnee von 5 Klar dazu und zuletzt mengt man 17½ Dekagramm (10 Loth) feines Mehl darunter. Ein Tortenblech wird ausgestrichen und ausgestäubt, die Masse wird eingefüllt und eine Stunde lang sehr langsam gebacken.

### Gefüllter Germ-Kuchen.

Knapp 16 Dekagramm (9 Loth) Butter treibt man ab, rührt 8 Dotter sehr langsam hinein, gibt 17½ Dekagramm (10 Loth) Mehl, Zucker nach Belieben, etwas Salz und 3½ Defa-

gramm (2 Loth) Germ, welche in lauwarmer Milch gelöst ist, dazu und schlägt den Teig gut ab. Wenn der Teig gegangen ist, bestreicht man vier gleiche runde Papiere damit und gibt drei davon gleich in die Röhre. Auf die vierte Scheibe legt man eine Fülle von Topfen, der mit etwas Butter und 1 Ei abgetrieben worden ist, und läßt sie dann auch langsam backen. Wenn der Teig gebacken und ausgekühlt ist, so legt man auf die Topfenfülle eine Scheibe, bestreicht dieselbe mit Marillen-Eingesottenem, legt wieder eine Scheibe darauf, belegt dieselbe mit Mohnfülle und gibt zum Schlusse die vierte Scheibe darauf. Zur Mohnfülle wird der gestoßene Mohn mit Zucker und einem kleinen Stückchen Butter gekocht.

### Torte mit Crème-Fülle.

Man macht von 17 $\frac{1}{2}$  Dekagramm (10 Loth) Mehl, 14 Dekagramm (8 Loth) Butter, 14 Dekagramm Zucker und 1 Dotter auf dem Brette einen Teig an und läßt ihn rasten; dann werden davon 3—4 ganz dünne Blätter im Tortenblech gebacken, mit Fülle bestrichen, aufeinander gelegt und auf der Schüssel, welche zu Tisch kommt, mit beliebigem Eis überzogen. Sehr gut ist dazu eine Haselnuß-Crème und Chocokolade-Eis.

### Topfen-Torte.

Man treibt 7 Dekagramm (4 Loth) Butter mit 7 Dekagramm Topfen, 4 Dottern, 7 Dekagramm mit der Schale sehr fein geriebenen Mandeln und 7 Dekagramm Zucker gut ab, mischt den Schnee von 4 Klar und zulezt 1 Eßlöffel voll Semmelbrösel darunter, füllt die Masse in eine ausgestrichene Tortenform und läßt sie langsam in der Röhre backen. Man kann entweder dem Zucker etwas Citronen-Geschmack geben oder auch etwas Vanille dazu nehmen. Es ist sehr rathsam, die Mandeln zulezt in die Masse zu verrühren. Lauwarm oder kalt zu serviren.

(für 5—6 Personen.)

**Mohn-Torte.**

Man rührt 14 Dekagramm (8 Loth) Vanille-Zucker mit 2 ganzen Eiern und 3 Dottern recht schaumig ab, gibt 14 Dekagramm (8 Loth) sehr fein geriebenen Mohn und zuletzt den Schnee von 3 Klar dazu, füllt es in ein ausgestrichenes Tortenblech, bäckt es sehr langsam und überzieht die Torte, wenn sie ausgekühlt ist, mit Chocolate-Eis.

**Torte von Spanischem Wind.**

In den Schnee von 8 Klar gibt man 56 Dekagramm (32 Loth) Zucker und Vanille und bäckt davon 4 Blätter in dem Tortenblech ( $\frac{3}{4}$  Pfund Größe); dann schlägt man 7 Deciliter (2 Seidel) Obers, gibt Zucker nach Geschmack darunter und füllt den Schaum zwischen die Blätter ein.

**Blätter-Torte.**

21 Dekagramm (12 Loth) Butter, gleichviel Mehl,  $10\frac{1}{2}$  Dekagramm (6 Loth) Zucker und ebensoviel geschälte, sehr fein gestoßene Mandeln werden auf dem Brett abgeribt; dann gibt man 1 Dotter dazu, walzt den Teig gut aus und bäckt davon 3 Blätter im Tortenblech schön gelb. Hierauf bestreicht man die Blätter mit Eingefottenem, legt sie aufeinander und beißt die Torte. Zum Eis braucht man  $17\frac{1}{2}$  Dekagramm (10 Loth) Zucker, etwas Citronensaft und Wasser.

**Mürbe Blätter-Torte.**

Man macht von 42 Dekagramm (24 Loth) Mehl, 28 Dekagramm (16 Loth) Butter,  $10\frac{1}{2}$  Dekagramm (6 Loth) Zucker, etwas feiner gelber Citronenschale, 5 hartgefotenen Dottern und etwas Citronensaft einen Teig an, walzt ihn auf dem Brette dünn aus und sticht 3—4 Blätter für ein Tortenblech aus, welche man schön gelb bäckt. Dann bestreicht man dieselben mit Eingefottenem, legt sie aufeinander und beißt die Torte nach Belieben. Man kann aus dem Teige auch kleine Tortelletten machen.

**Brot-Torte.**

28 Dekagramm (16 Loth) Mandeln werden sorgfältig abgewischt, dann mit der Schale gerieben; 28 Dekagramm (16 Loth) Zucker werden mit 12 Dottern, 4 ganzen Eiern und den Mandeln sehr gut abgerührt; hierauf gibt man etwas fein geschnittene Citronenschale, Citronat, ein klein wenig Zimmt, schwach  $2\frac{3}{4}$  Dekagramm (gut  $1\frac{1}{2}$  Loth) Brotbröseln, den Schnee von 6 Klar und zuletzt noch  $8\frac{3}{4}$  Dekagramm (5 Loth) geriebene Chocolate darunter, füllt die Masse in ein Tortenblech und läßt sie sehr langsam 1 Stunde lang backen.

**Mandel-Torte.**

28 Dekagramm ( $\frac{1}{2}$  Pfund) geschälte und gestoßene Mandeln rührt man mit 21 Dekagramm (12 Loth) Zucker, 5 ganzen Eiern, 4 Dottern und der Schale von einer halben Citrone oder etwas Vanille  $\frac{1}{2}$  Stunde lang, füllt die Masse in eine mit Butter ausgestrichene und mit Bröseln ausgestreute Form und läßt sie in nicht zu heißer Röhre licht backen. Nun rührt man 14 Dekagramm (8 Loth) Zucker mit dem Schnee von 2 Klar  $\frac{1}{4}$  Stunde lang, gibt den Saft einer Citrone, 14 Dekagramm (8 Loth) geschälte und fein länglich geschnittene Mandeln,  $3\frac{1}{2}$  Dekagramm (2 Loth) ebenso geschnittenes Citronat und etwas Citronenschale hinein, bestreicht die ausgefüllte Torte mit Marmelade, gibt rohe Fülle darauf und läßt das Ganze in nicht zu heißer Röhre backen.

**Mandel-Torte auf andere Art.**

14 Dekagramm (8 Loth) geschwellte Mandeln werden mit ebensoviel Zucker fein gestoßen und mit 1 Klar passirt; dann gibt man 9 Dotter hinein und rührt  $\frac{1}{2}$  Stunde lang, worauf man 7 Dekagramm (4 Loth) Mehl und den Schnee von 6 Klar hineinnischt. Die Masse wird in eine ausgestaubte Tortenform gefüllt, dabei Weichseln eingelegt und die Torte in der Röhre langsam gebacken. Dieselbe ist warm und kalt zu essen.

**Einfache Mandel-Torte.**

Man mischt 14 Dekagramm (8 Loth) ungeschälte, fein geriebene Mandeln mit ebensoviel Zucker und der ganz klein geschnittenen Schale von 1 Citrone gut durcheinander, mengt den Schnee von 6 Klar hinein, füllt die Masse in eine ausgestrichene Tortenform und läßt sie ungefähr  $\frac{1}{4}$  Stunde backen.

**Gerührte Mandel-Torte.**

8 ganze Eier, 4 Dotter, 21 Dekagramm (12 Loth) Zucker und 28 Dekagramm (16 Loth) geschälte und fein geriebene Mandeln werden in einem Topf sehr gut verrührt und im Tortenblech sehr langsam gebacken.

**Mandel-Torte ohne Fülle.**

Man rührt 28 Dekagramm (16 Loth) Vanille-Zucker mit 8 ganzen Eiern flaumig ab, gibt dann 28 Dekagramm (16 Loth) geschälte, fein gestoßene Mandeln hinein, verrührt sie recht gut, füllt die Masse in ein ausgestrichenes Tortenblech und bäckt sie sehr langsam. Wenn die Torte kalt ist, kann man sie mit beliebigem Eise überziehen.

**Citronat-Torte.**

28 Dekagramm ( $\frac{1}{2}$  Pfund) mit der Schale fein gestoßene Mandeln, ebensoviel Zucker, 7 Dekagramm (4 Loth) fein geschnittenes Citronat,  $10\frac{1}{2}$  Dekagramm (6 Loth) Chocolate, die Schale von 1 Citrone, etwas Zimmt und Nelken und eine Hand voll Semmelbröseln muß man durcheinander mengen, dann gibt man den Schnee von 9 Klar darunter, füllt die Masse in ein Tortenblech und läßt sie langsam backen.

**Brüsel-Torte ohne Eier.**

Von 14 Dekagramm (8 Loth) Butter, ebensoviel Mehl, 7 Dekagramm fein gestoßenem Zucker, etwas Vanille und 7 Dekagramm (4 Loth) geschwellten, geschälten und fein gestoßenen Mandeln macht man auf dem Brette einen Teig an, bäckt ihn in 3 Blättern schön lichtbraun, legt dieselben dann aufeinander und füllt die Torte mit Eingefottenem.

### Gemischte Torte von Chocolade und Biscuit.

Zur Biscuit-Masse nimmt man 7 Dekagramm (4 Loth) Zucker, 3 ganze Eier und 1 Dotter, schlägt es im Schneefessel und mischt dann gleichzeitig 7 Dekagramm (4 Loth) Mehl und ebensoviel zerlassene Butter hinein. Dann streicht man eine ( $\frac{1}{2}$  Pfund-) Tortenplatte mit Butter aus, füllt die Masse ein und bäckt sie langsam in der Röhre. Zur Chocolade-Masse nimmt man 14 Dekagramm (8 Loth) Zucker und 8 Dotter und rührt es  $\frac{1}{2}$  Stunde lang;  $10\frac{1}{2}$  Dekagramm (6 Loth) Mandeln werden ungeschält gestoßen, passirt und mit ebensoviel geriebener Chocolade und dem Schnee von 6 Klar in die gerührte Masse gemischt. Dann wird auch diese Masse in der gleichen Tortenform gebacken. Die beiden Torten werden hierauf aufeinander gelegt, und, nachdem man dazwischen Marmelade gestrichen hat, beeißt.

### Gemischte Torte von Biscuit und Brotteig.

Zur Biscuit-Masse nimmt man  $10\frac{1}{2}$  Dekagramm (6 Loth) Zucker, ebensoviel Mehl, gleichviel Butter, 3 Dotter und 3 ganze Eier. Zucker und Eier werden im Schneefessel geschlagen, dann gibt man das Mehl und die zerlassene Butter hinein und bäckt die Masse in einer gut ausgestrichenen Tortenform langsam in der Röhre. Zum Brotteig nimmt man 14 Dekagramm (8 Loth) mit der Schale fein gestoßene Mandeln, ebensoviel Zucker, 5 Dotter, 1 ganzes Ei, 1 Eßlöffel voll feine Semmelbröseln, etwas Zimmt und Gewürznelken und verrührt das Alles mit dem Schnee von 5 Klar, worauf man die Masse auch in der Tortenform bäckt. Die beiden Torten werden dann aufeinander gelegt; man gibt dazwischen Marmelade und überzieht die Torte mit Zuckereis.

### Auß-Torte.

18 Dekagramm fein gestoßene Nüsse, 7 Dekagramm sammt der Schale geriebene Mandeln, 25 Dekagramm Zucker, 14 Eidotter und etwas Vanille eine Stunde abtreiben, zuletzt

4 Dekagramm fein gehacktes Citronat hinein verrühren und den Schnee von 6 Eiweiß dazu geben. Die Masse wird in 2 oder 3 Abtheilungen im Tortenblech langsam gebacken, dann macht man die Fülle, gibt sie zwischen die gebackenen Theile, überzieht die Torte mit Eis und belegt sie mit verzuckerten Nüssen. Zur Fülle nimmt man 9 Dekagramm fein gestoßene Nüsse, 9 Dekagramm Zucker, den Schnee von 2 Eiweiß und verrührt es ganz leicht. Will man die Torte 2mal füllen, so muß man die doppelte Masse von der Fülle machen. Man kann auch zur Fülle etwas geschlagenes Obers mischen.

### Nuß-Torte auf andere Art.

Man rührt 28 Dekagramm (16 Loth) Zucker mit 9 Dottern gut ab, gibt dann nach und nach 14 Dekagramm (8 Loth) fein gestoßene und gesiebte Nüsse, 7 Dekagramm (4 Loth) geriebene Chocolate,  $5\frac{1}{2}$ —7 Dekagramm (3—4 Loth) Kipfelbröseln, etwas Zimmt und Vanille hinein, füllt die Masse in 2 gleiche Tortenbleche und bäckt sie langsam in der Röhre; wenn sie ausgekühlt sind, legt man sie aufeinander und gibt folgende Fülle dazwischen: Man kocht 14 Dekagramm (8 Loth) sehr fein gestoßene Nüsse mit  $10\frac{1}{2}$  Dekagramm (6 Loth) starkem Vanille-Zucker in  $1\frac{3}{4}$  Deciliter Milch, passirt es und läßt es auskühlen. Die Torte wird dann beieist und aufgepußt. Zum Eis nimmt man 14 Dekagramm (8 Loth) Zucker, Citronensaft nach Geschmack und etwas Wasser. Will man aus der Masse Würfel machen, so muß man selbe in Papierkapseln backen; dieselben werden dann 2mal gefüllt und muß man von Fülle und Eis um die Hälfte der oben angegebenen Masse mehr machen.

### Nuß-Torte mit Chocolate-Fülle.

Man verrührt den festen Schnee von 4 Klar mit 13 Dekagramm Zucker und gibt 4 Dotter dazu; diese Masse rührt man dann noch 10 Minuten lang, gibt den Saft einer Citrone, eine Messerspitze gestoßenen Kaffee, 13 Dekagramm geriebene

Nüsse und eine Hand voll feine Bröseln darunter, füllt die Masse in eine ausgestrichene Tortenform und läßt sie bei mäßiger Hitze backen. Wenn sie kalt ist, schneidet man sie durch und füllt sie mit folgender Fülle: 7 Dekagramm Butter,  $5\frac{1}{2}$  Dekagramm (1 Tafel) weich gemachte Chocolate, 7 Dekagramm Zucker, 1 Löffel Cognac und 1 rohes Ei treibt man flaumig ab. Ueber die ganze Torte wird zuletzt zerlassene Erdbeer-Marmelade gegossen.

### Auß-Torte mit Obersschaum.

21 Dekagramm (12 Loth) mit 1 Klar gestoßene Nüsse, ebensoviel Vanille-Zucker, 1 ganzes Ei, 8 Dotter, etwas Zimmt und Gewürznelken  $\frac{1}{2}$  Stunde rühren, dann den Schnee von 6 Klar und 4—7 Dekagramm (2—4 Loth) Semmelbröseln darunter mischen, die Masse im Tortenblech backen, wenn sie ausgekühlt ist, aushöhlen, mit Obersschaum füllen und beeeisen. Man kann die Torte auch von Haselnüssen machen, dann gibt man aber keine Semmelbröseln daran.

### Facher-Torte.

Man treibt 14 Dekagramm (8 Loth) Butter sehr flaumig ab, läßt 14 Dekagramm Chocolate warm werden, damit man sie ganz fein zerdrücken kann, verrührt sie nebst 14 Dekagramm (8 Loth) Zucker und 5 Dottern mit der Butter, gibt dann noch 14 Dekagramm (8 Loth) feines Mehl und den Schnee von 5 Klar darunter, füllt die Masse in ein Tortenblech und bäckt sie langsam. Wenn die Torte ausgekühlt ist, bestreicht man sie mit Marillen-Eingesottenem und überzieht sie mit Chocolate-Eis. Zum Eis läßt man 14 Dekagramm (8 Loth) Zucker mit etwas Wasser kochen bis er schwere Tropfen wirft; dann verrührt man 14 Dekagramm fein zerdrückte Chocolate hinein, läßt es gut aufkochen und gießt dies noch warm über die Torte.

### Chocolade-Torte mit Crème gefüllt.

Man treibt 21 Dekagramm (12 Loth) Butter mit 5 Dottern flaumig ab, gibt dann nach und nach 28 Dekagramm (16 Loth) Zucker, ebensoviel Mehl und 14 Dekagramm (8 Loth) geriebene Chocolade hinein, macht vier Blätter davon, bestreicht sie mit Ei, bestreut sie mit grobem Zucker und bäckt sie sehr langsam. Dann legt man die Blätter aufeinander, gibt Chocolade-Crème dazwischen und übergießt die Torte mit Chocolade-Eis. Noch ehe Letzteres trocken geworden ist, legt man die Platte von spanischem Wind darauf und gibt in das Gitter noch Chocolade-Crème. Zur Chocolade-Crème werden 14 Dekagramm (8 Loth) Chocolade mit  $3\frac{1}{2}$  Deciliter (1 Seidel) Wasser dick gekocht, dann passirt und nach Geschmack gezuckert; hierauf gibt man  $1\frac{3}{4}$  Dekagramm (1 Loth) aufgelöste Hausenblase und  $3\frac{1}{2}$  Deciliter (1 Seidel) zu festem Schaum geschlagenes Obers darunter und stellt die Crème auf das Eis bis sie fest ist. Zum spanischen Wind nimmt man den Schnee von 4 Klar und 28 Dekagramm (16 Loth) Zucker. Man macht davon eine dünne Platte im Tortenblech und spritzt darauf ein Gitter. Der spanische Wind wird hierauf in der Röhre übertrocknet.

### Chocolade-Torte auf andere Art.

Man treibt 14 Dekagramm (8 Loth) Butter mit ebensoviel Vanille-Zucker flaumig ab, rührt 3 Dotter darunter, gibt dann einen Kaffeelöffel voll Bröseln, 14 Dekagramm (8 Loth) ungeschälte, fein geschnittene Mandeln, 14 Dekagramm geriebene Chocolade und den Schnee von 3 Klar hinein und verrührt es nur ganz leicht. Man füllt die Masse in ein ausgestrichenes und ausgestaubtes Tortenblech und läßt sie langsam backen. Wenn die Torte kalt ist, überzieht man sie mit Eingefottenem und gibt Chocolade-Eis darüber.

### Chocolade-Torte mit Himbeer-Marmelade.

Man treibt 14 Dekagramm (8 Loth) Butter mit 14 Dekagramm Vanille-Zucker und 3 Dottern flaumig ab, mengt den Schnee von 3 Klar, 1 Kaffeelöffel voll Bröseln, 14 Dekagramm

ungeschälte, geriebene Mandeln und 14 Dekagramm geriebene Chocolate leicht hinein, füllt die Masse in ein Tortenblech und bäckt sie langsam. Wenn die Torte ausgekühlt ist, bestreicht man sie mit Himbeer-Marmelade und überzieht sie mit Chocolate-Eis.

### Rehrücken aus Chocolate-Teig.

Man treibt 14 Dekagramm (8 Loth) Butter gut ab, dann werden nach und nach 6 Dotter, 14 Dekagramm (8 Loth) Zucker und 14 Dekagramm (8 Loth) feine, weich gemachte Chocolate hineingerührt; zuletzt gibt man noch  $5\frac{1}{2}$  Dekagramm (3 Loth) feine Bröseln und den Schnee von 6 Eierklar hinein. Man füllt die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Rehrückenform oder in ein Tortenblech, läßt sie langsam in der Röhre backen, und wenn sie kalt ist überzieht man sie mit Chocolate-Eis und besteckt sie mit Mandelstiften.

### Hand-Torte.

28 Dekagramm (16 Loth) Butter, ebensoviel Zucker und gleichviel Biscuitmehl mit 7 Dottern verrühren, den Schnee von 6 Klar nebst dem Saft von einer halben Citrone darunter mischen, und das Ganze in einer Tortenform backen.

### Hand-Torte auf andere Art.

14 Dekagramm (8 Loth) Butter, gleichviel Vanille-Zucker, den Saft von einer halben Citrone, die sehr fein geschnittene gelbe Schale einer halben Citrone, 4 Dotter und 2 ganze Eier rührt man eine halbe Stunde lang, dann mischt man  $17\frac{1}{2}$  Dekagramm (10 Loth) Mehl leicht hinein, gibt die Masse in eine ausgestaubte Tortenform und läßt sie bei gelinder Wärme backen.

### Hand-Torte mit Rum.

Man treibt 14 Dekagramm (8 Loth) Butter flaumig ab, gibt nach und nach langsam 2 Dotter, 14 Dekagramm (8 Loth) Zucker,  $17\frac{1}{2}$  Dekagramm (10 Loth) Stärkmehl, 2 Eßlöffel voll Rum, zuletzt den Schnee von 2 Klar hinein, rührt es gut ab, füllt es in ein Tortenblech und läßt es langsam in der Röhre backen.

### Sand-Kuchen.

Man mischt 14 Dekagramm Kartoffelmehl mit 14 Dekagramm Zucker fein zusammen und theilt die Masse in vier gleiche Theile. Von 18 Dekagramm Butter nimmt man nur so viel weg als man braucht, um das Tortenblech auszustreichen, das Uebrige wird eine Viertelstunde lang gerührt; dann gibt man 1 Ei hinein, rührt 5 Minuten, gibt 1 Theil von Mehl und Zucker dazu, rührt es 10 Minuten, gibt wieder 1 Ei, rührt 5 Minuten, dann den zweiten Theil von Mehl und Zucker, rührt abermals 10 Minuten und setzt das so fort, bis 4 Eier und das ganze Mehl verrührt sind, was im Ganzen ungefähr  $1\frac{1}{4}$  Stunde dauert. Die Masse wird dann in das ausgestrichene Tortenblech gefüllt und muß eine gute Stunde langsam in der Röhre backen. Die Röhre soll unten mehr heiß sein als oben.

### Orangen-Torte.

28 Dekagramm (16 Loth) Mehlsucker, ebensoviel geschwellte, geschälte und fein geschnittene Mandeln, 6 hart gekochte Dotter fein gestoßen und die so fein als nur möglich geschnittene dünne gelbe Schale von drei großen Orangen werden in einem Weidling gut durcheinander gerührt, dann gibt man den Saft von einer großen Orange dazu, und sollte die Masse zu trocken sein, so kann man 1 Klar dazu geben. Man streicht eine Tortenform ( $\frac{1}{2}$  Pfund-Größe) gut mit Butter aus, füllt dieselbe glatt bis zur Hälfte an und zupft den übrigen Teig schön klein darauf. Die Torte wird dann sehr kühl gebacken; wenn sie anfängt gelb zu werden, deckt man sie mit Papier zu, läßt sie ausbacken und gibt, wenn der Reifen entfernt ist, in alle Vertiefungen Marmelade.

### Orangen-Torte auf andere Art.

14 Dekagramm (8 Loth) Zucker, 14 Dekagramm (8 Loth) geschälte, getrocknete und geriebene Mandeln, 6 Dotter,  $5\frac{1}{4}$  Dekagramm (3 Loth) Bröseln und den Schnee von 4 Klar rührt

man gut ab, feuchtet es mit dem Saft von 2—3 Orangen an, füllt die Masse in ein Tortenblech und bäckt sie schön langsam bis sie gelb ist. Dann schneidet man die Torte in halber Höhe durch, füllt sie mit Eingefottenem und überzieht sie mit Eis. Zum Eis nimmt man 21 Dekagramm (12 Loth) Zucker, den Saft von 2—3 Orangen und 2—3 Kaffeelöffel voll Rum.

### Erdbeer-Torte.

8 hartgekochte Dotter werden passirt und mit 28 Dekagramm (16 Loth) Vanille-Zucker, ebensoviel Butter, gleichviel Mehl und 4 rohen Dottern auf dem Brette zu einem Teige angemacht; dann werden 4 Blätter — ungefähr 1 Centimeter dick — ausgestochen und gebacken. Jedes Blatt wird dann mit passirten Erdbeeren und etwas Zucker bestrichen; hierauf legt man dieselben aufeinander und überzieht die Torte mit Erdbeer-Eis. Zum Eise befeuchtet man 21 Dekagramm Zucker mit Erdbeersaft und rührt ihn sehr fein ab. Zur Fülle passirt man circa  $\frac{1}{2}$  Liter ( $1\frac{1}{2}$  Seidel) frische Erdbeeren, drückt das Passirte in einem Tuche aus und rührt das dadurch gewonnene Mark mit Zucker nach Geschmack fein ab. Den Saft verwendet man zum Eise.

### Erdbeer-Torte auf andere Art.

21 Dekagramm (12 Loth) Butter, gleichviel Mehl,  $10\frac{1}{2}$  Dekagramm (6 Loth) Zucker und ebensoviel geschälte, sehr fein gestoßene Mandeln werden auf dem Brette abgeriebelt, dann gibt man 1 Dotter dazu, walzt den Teig gut aus und bäckt davon 4 Blätter im Tortenbleche schön gelb. Hierauf bestreicht man jedes Blatt mit passirten Erdbeeren und etwas Zucker, legt die Blätter aufeinander und überzieht die Torte mit Eis. Zur Fülle passirt man circa  $\frac{1}{2}$  Liter ( $1\frac{1}{2}$  Seidel) frische Erdbeeren, drückt das Passirte in einem Tuche aus und rührt das dadurch gewonnene Mark mit Zucker nach Geschmack fein ab. Den Saft verwendet man zum Eise, befeuchtet 21 Dekagramm Zucker damit und rührt es sehr fein ab.

### Maschanzker-Torte.

40 Stück Maschanzker-Äpfel werden rein abgewischt und mit der Schale im Wasser gekocht bis sie aufspringen, worauf man sie passirt. Auf 56 Dekagramm (32 Loth) passirte Äpfel nimmt man 42 Dekagramm (24 Loth) Zucker und kocht Beides zusammen bis es sich von der Casserole löst. Etwa  $\frac{1}{4}$  Stunde ehe man die Äpfel vom Herde wegnimmt, gibt man 7 Dekagramm (4 Loth) geschälte, stiftartig geschnittene Mandeln,  $3\frac{1}{2}$  Dekagramm (2 Loth) Pistazien, 7 Dekagramm (4 Loth) Pignolien, ebensoviel Citronat und den Saft von 2 Citronen hinein; dann wird ein Tortenblech mit einem mit Wachs bestrichenen Papier ausgelegt, die Masse eingefüllt und darf nur an der Luft trocknen. Nach einigen Stunden nimmt man Reifen und Papier weg und überzieht die Speise mit beliebigem Eise.

(Für 10–12 Personen.)

### Apfel-Torte.

Man kocht 56 Dekagramm (32 Loth) Zucker mit  $3\frac{1}{2}$  Deciliter (1 Seidel) Wasser bis er sich schön spinnt, dann gibt man 56 Dekagramm geschälte und klein geschnittene Äpfel hinein, rührt sie immerfort und läßt sie kochen bis sie anfangen sich zu sulzen. Hierauf gibt man 14 Dekagramm (8 Loth) in feine Stiften geschnittene geschälte Mandeln, 7 Dekagramm (4 Loth) Pignolien, die fein geschnittene Schale und den Saft von einer Citrone hinein und läßt es noch bei fortwährendem Rühren kochen bis es sich schön sulzt. Man legt ein Tortenblech mit Oblaten aus, füllt die Äpfel hinein und läßt sie nun trocknen; dann entfernt man den Reif des Bleches und beeist die Torte. Hierzu nimmt man 14 Dekagramm (8 Loth) Zucker, Citronensaft und, wenn man will, etwas Rum oder Vanille-Liqueur.

### Apfel-Torte auf andere Art.

Man läßt 42 Dekagramm (24 Loth) Zucker in einer Casserole mit etwas Wasser zergehen, säumt das Unreine ab, gibt dann, wenn der Zucker klar ist, 42 Dekagramm (24 Loth)

geschälte und in 4 Theile geschnittene Cassetäpfel, aus welchen das Kernhaus sorgfältig entfernt ist, hinein und läßt sie mit dem Saft von 2 Citronen unter öfterem langsamen Umrühren kochen bis es, auf einem Löffel probirt, zu sulzen anfängt. Dann gibt man  $17\frac{1}{2}$  Dekagramm (10 Loth) geschälte, länglich geschnittene Mandeln und 7 Dekagramm (4 Loth) auch fein, länglich geschnittenes Citronat hinein, läßt es noch ein wenig aufkochen, stellt es vom Feuer weg, läßt es überkühlen und füllt es in ein Tortenblech, welches mit frischem Wasser ausgespült ist. Man kann die Masse auch in eine andere Form geben, stürzen und mit Früchten belegen. (für 8—10 Personen.)

### Provencer Torte.

28 Dekagramm (16 Loth) Mandeln werden geschält, schwach geröstet, sehr fein gestoßen, gesiebt und mit 28 Dekagramm Zucker vermengt; dann werden 10 Klar zu Schnee geschlagen und mit dem Obigen gemischt. Die Masse wird dann in einer Tortenform in nicht zu heißer Röhre gebacken. Wenn die Torte ausgekühlt ist, schneidet man sie in der halben Höhe durch und gibt folgende Fülle dazwischen: Man treibt  $17\frac{1}{2}$  Dekagramm (10 Loth) ganz frische, süße Butter flaumig ab, gibt 28 Dekagramm (16 Loth) starken Vanille-Zucker hinein und rührt es  $\frac{1}{2}$  Stunde; dann gibt man den Saft von einer halben Citrone und von einer halben kleinen Orange und 7 Dekagramm (4 Loth) Mandeln, welche geschält, zusammengeschnitten, auf einem Papier am Bleche in der Röhre geröstet und dann gemahlen worden sind, hinein und verrührt es gut. Die gefüllte Torte stellt man 2—3 Stunden an einen recht kalten Ort und überzieht sie zuletzt mit einem gewöhnlichen Zuckereis.

### Knädel-Torte.

In den Schnee von 8 Eierklar gibt man 14 Dekagramm (8 Loth) Zucker, 14 Dekagramm (8 Loth) mit der Schale gestoßene Mandeln, 7 Dekagramm (4 Loth) Chokolade, etwas fein geschnittene Orangenschalen und mischt Alles gut durch.

einander. Dann streicht man zwei gleich große Tortenformen mit Butter aus, belegt selbe mit Oblaten und füllt die Masse zu gleichen Theilen ein, worauf man sie schnell in der Röhre bäckt. Man löst hierauf die Oblate ab, bestreicht die Torten mit Marillen-Marmelade, legt die zwei Theile aufeinander und überzieht sie mit Chocolate-Eis.

### Amerikanische Torte.

Man treibt  $31\frac{1}{2}$  Dekagramm (18 Loth) Vanille-Zucker mit 6 ganzen Eiern sehr gut ab, gibt dann  $31\frac{1}{2}$  Dekagramm (18 Loth) gut abgewischte, mit der Schale fein gestoßene Mandeln hinein, rührt das Ganze noch recht lange, füllt es dann in 2 Tortenbleche und bäckt es bei ziemlich starker Hitze ungefähr 1 Stunde lang in der Röhre. Dann löst man den einen Kuchen von der Platte, legt beide Kuchen aufeinander, füllt Marillen-Eingesottenes dazwischen, bestreicht die Torte mit Ei, bestreut sie mit grobem Zucker und stellt sie noch einmal für kurze Zeit in die Röhre.

### Unvergleichliche Torte.

21 Dekagramm (12 Loth) Butter werden sehr gut abgetrieben, dann rührt man langsam 1 ganzes Ei, 2 Dotter, 21 Dekagramm (12 Loth) Zucker, 2—3 Gewürznelken, etwas Zimmt, ganz wenig Muscatnuß — dies Alles natürlich fein gestoßen —, 28 Dekagramm (16 Loth) gut abgewischte, mit der Schale zusammengeschnittene Mandeln und zuletzt noch eine Hand voll Mehl hinein, füllt die Hälfte der Masse in ein sehr gut ausgestrichenes Tortenblech, streicht recht dick Eingesottenes darauf, gibt den übrigen Teig darüber und bäckt es langsam in der Röhre.

Kirschen = und Heubüchel Kneben mit Bröseln  
 Man rührt 5 Dotter mit 10 Dekka  
 Zucker, gibt Limonade = und  
 Kornwaizen = Syrnus Im  
 Syrnus Im 5 Klar, n. 6 bis 8 Dekka  
 feine Kiffelbrösel dazu. Man  
 gibt es hier Säuremilch  
 in Im mit Lutter aus-  
 guttrifflene Tortenreif und  
 legt große, pastigen Kiffeln  
 oder Waffeln darauf,  
 mahlen diese Lacken mit  
 feinem Gestrüt bestreut  
 man ihn mit Zucker n. läßt ihn  
erkalten

Ostern:

Man rührt 14 Dekka Zucker,  
 6 Dotter, Feint, Gewürz nalkorn  
 Limonade, 14 Dekka Kiffel-  
 brösel, Syrnus von 3 Klar sind 28 Dekka  
 von Im Strigeln gestreut Waffeln  
 oder Kirschen

# Ringen von Pfefferkuchen.

4 Teller 4 Eier Pfeffer Zucker  
 mischt man  $\frac{1}{2}$  Rinde, giebt dem  
 einpfannen, Zimt, Kalken, 2 Löffel  
 Körn, den Eiern der 4 Eier mit  
 Pfand 4 Eier Pfeffer Pfefferkuchen bezie,  
 Man brütet ab im dem mit Lutter best,  
 einen Torkensief, nachdem man  
 Dimp lassen oder Briffel oben  
 leicht durchsichtig sein, einen Rinde  
 ziemlich fest. Oder man brütet,  
 Speidat ihn mit Pfefferkuchen Pulver in.

## Soud Soda!

Man nimmt Quarkbrot, befeuchtet  
 10 Dg gelbe Würfel mit 2 Löffel  
 Rühr, mischt 10 Dg mit gelbem  
 weissen Mehl dazu und  
 2 Löffel voll Zimt in Alkohol, 5 Dg  
 fein weissen Citronat und  
 7 Dg weissen ~~Mehl~~ Schokolade  
 dazu. Dann mischt man 14 Dg Zucker  
 mit 10 Dg Wasser und rührt das  
 Wasser von 7 Dg klar und das weisse  
 dazu. Man brüht ab in zwei  
 Tortenformen, setzt die Blätter  
 mit Salze befeuchtet sie fein  
 und überzieht mit Gips.  
 Oder man mischt folgendes:

Man mischt 4 Dg mit Zucker fein  
 gepulverten Mandeln mit 5 Dg, mit  
 2 Lothel. Bism. befeuchtete Eib.,  
 2 Lothel. Eib., 10 Dg gepulverten  
 die Pulver immer feiner  
 5 Gramm Zimt in 5 Gramm Weissmehl  
 Man mischt man 14 Dg Zucker mit  
 6 Lothel. weiß schaumig, dann den  
 Zucker den 6 Lothel. und das gemischte  
 dazu. Die in Testaments mit  
 die in gefüllte Masse bestreuen  
 mit festem oder dünnem  
 oder Meisseln in backt ab  
 Hüll. aber man backt 2 Lothel.  
 füllt sie mit Meisselblitz auf,  
 immer in überlast den  
 mit Glasur.

## Munka Torta!

10 Dg Zucker werden mit 5  
 Lotter ~~10 in 1/2 hundert Mandeln~~ ~~jeid~~  
 abgemahlen dem Rest 10 Mandeln

5 Dg Loos 3 Löffel Zucker  
 Zucker und 5 Alben Eiern  
 Wenn abgeben kann ist pulverisiert  
 für diese Mitte Ding, füllt mit  
 folgender Crem. 10 Dg Zucker  
 kocht man mit 2 Eier Dotter  
 10 Dg Zucker in 3 Löffel voll  
 Zucker koch. Wird in 1/2 abgem.  
 mit der Crem befrischen.





