

es in eine mit Mandelöl geschmierte Sulzform und läßt es auf Eis sulzen. Herausgestürzt serviert man Hohhippen dazu. Man kann diese Sulze von allen Sorten Obst bereiten. Auch kann man statt Hausenblase Gelatine verwenden.

Nr. 1674. **Fruchtsulze.** Preis: 1 K 94 h.

Man kocht 6 dkg rote Gelatine mit  $\frac{1}{2}$  l Wasser gut auf und läßt die Flüssigkeit zum Austühen in eine tiefe Schüssel. Nun mengt man 25 dkg Staubzucker damit sowie  $\frac{1}{4}$  l passierten Himbeer-,  $\frac{1}{4}$  l passierten Johannisbeersaft und  $\frac{1}{8}$  l Weißwein, rührt das Ganze zu einer glatten Masse und mischt hierauf von 5 Klar den sehr steif geschlagenen Schnee dazu. Diese Speise bereitet man tagsvorher, stellt sie auf das Eis und serviert sie auf einer Glasschüssel. Man kann die Cremes und Sulzen verschiedenfärbig machen, indem man mehrere bereitet und, wenn sie zu stocken beginnen, zusammensetzt. Von Cremes läßt man oft verschiedene in einer Form frieren.

---

## Torten.

Nr. 1675. **Napoleon-torte.** Preis: 2 K 40 h.

14 dkg Butter treibt man mit 14 dkg Zucker zirka  $\frac{1}{4}$  Stunde ab, gibt 4 Dotter und 1 ganzes Ei dazu, verrührt es wieder 10 Minuten und mengt dann 14 dkg geriebene Mandeln,  $2\frac{1}{2}$  Tafeln geriebene Schokolade, ein bißchen Salz, sowie den Schnee der 4 Klar und 1 dkg Brösel dazu. Diese Masse wird in einem geschmierten Tortenreißer gebacken, hierauf mit Vanillecreme oder eingedicktem gefüllt und mit Zucker bestreut.

Nr. 1676. **Haselnußtorte, 1. Art.** Preis: 2 K 40 h.

Man rührt 6 Dotter mit 14 dkg Zucker sehr flaumig zirka 20 Minuten ab, gibt hierauf 14 dkg geriebene Haselnüsse und 3 dkg sehr feingehackte, verzuckerte Orangenschalen, etwas Vanille und Zitronenschale dazu, verrührt alles gut, mischt den Schnee der 6 Klar hinein und bäckt die Torte auf dem Tortenblech bei mäßiger Hitze. Hierauf schneidet man sie auseinander, füllt sie mit gezuckertem Obersschaum, glasiert sie mit weißer oder Kaffee-Glasur, belegt sie im Kreise mit in gesponnenen Zucker getauchten Haselnüssen und drückt auf jede Nuß einen Punkt aus Obers.

**2. Art. Preis: 2 K 60 h.**

5 dkg Haselnüsse werden geröstet, 3 dkg Mandeln geschwellt, hierauf reibt man beides. Nun treibt man 6 dkg Zucker mit 7 Dottern flaumig ab, gibt das Geriebene, 3 dkg Mehl, Zitronenschalen, 1 Stamplerl Maraschinoliför, Gewürz, etwas Salz und den Schnee der 7 Klar dazu. Nun bäckt man diese Masse in einem geschmierten Tortenblatt schön lichtgelb. Nach dem Erkalten füllt man sie mit Haselnußcreme und glasiert sie mit weißer oder Dotterglasur. Nun taucht man von den Schalen befreite Haselnüsse in gesponnenen Zucker und legt sie abwechselnd mit verschiedenen Früchten auf die Torte. Man kann aber die Torte auch nur mit Obersschaum füllen.

**Nr. 1677. Datteltorte. Preis: 1 K 90 h.**

Man rührt 14 dkg Zucker mit 4 Eiern ziemlich fein zirka  $\frac{1}{2}$  Stunde, dann gibt man 14 dkg geschälte, geriebene Mandeln dazu und verrührt die Masse gut. 14 dkg Datteln schneidet man sehr fein zusammen und mischt sie mit 2 dkg Semmelbröseln zum Abtriebe. Nun gibt man die Masse in ein Tortenblech und bäckt die Masse lichtgelb. Man füllt die Torte mit Obersschaum, glasiert sie mit Maraschinoglasur und belegt sie mit in gesponnenen Zucker getauchten Datteln und Angelika.

**Nr. 1678. Sachertorte, 1. Art. Preis: 2 K.**

14 dkg Butter treibt man mit 6 Dottern und 14 dkg Zucker 1 Stunde ab. Nun mischt man 14 dkg geriebene Schokolade dazu, verrührt die Mischung gut, mengt den Schnee der 6 Klar mit 8 dkg Reismehl hinein und bäckt die Masse in einer ausgeschmierten Tortenform. Dann bestreicht man die Torte mit heißer Marmelade und beeißt sie mit Schokoladeglasur.

**Nr. 1679. Sachertorte, 2. Art. Preis: 2 K 20 h.**

10 dkg Butter treibt man gut ab, gibt 10 dkg Zucker und 3 Tafeln im Ofen erweichte Schokolade dazu, verrührt gut, mischt dann 6 Dotter, einen nach dem anderen, hinein, hierauf den Schnee der 6 Klar und 6 dkg Ripfelbrösel und bäckt die Torte in dem ausgeschmierten Tortenbleche. Ist sie ausgekühlt, wird sie auseinandergeschnitten und mit folgender Fülle bestrichen: 3 Dotter werden über Dunst mit 3 Eßlöffeln Milch und 5 dkg Zucker zu einer

dicke Creme geschlagen und dann gerührt, bis sie ausgekühlt ist. Hierauf mischt man 4 dkg geriebene Haselnüsse und den Schnee der 3 Klar dazu, füllt die Torte damit, bestreicht sie mit heißer Marmelade und beist sie wie obige. Man kann sie auch nur mit Obersschaum füllen.

**Nr. 1680. Sachertorte, 3. Art. Preis: 2 K 32 h.**

14 dkg Butter rührt man mit 6 Dottern  $\frac{1}{2}$  Stunde, mengt 14 dkg Zucker dazu, verrührt ihn gut, worauf 14 dkg erweichte Schokolade nach und nach dazugegeben werden. Nun schlägt man den Schnee der 6 Klar und rührt damit vorsichtig 14 dkg Mehl hinein. Diese Masse wird in einer ausgeschmierten Form langsam gebaden. Den zweiten Tag bestreicht man sie mit Marmelade und glasiert sie mit Schokoladeglasur.

**Nr. 1681. Schokoladetorte. Preis: 2 K 10 h.**

14 dkg Butter treibt man mit 11 dkg Zucker und 6 Dottern eine halbe Stunde ab, gibt dann 11 dkg mit den Schalen geriebene Mandeln und 11 dkg geriebene Schokolade dazu und rührt wieder  $\frac{1}{4}$  Stunde. Dann mengt man den Schnee der 6 Klar, weiters 6 dkg feines Mehl dazu. Hierauf bäckt man die Torte, setzt sie erkaltet mit Obersschaum oder Schokoladecreme Nr. 2023 zusammen, bestreicht sie mit Marmelade und glasiert sie mit Schokoladeglasur.

**Nr. 1682. Schokoladetorte mit Creme. Preis: 2 K 40 h.**

Man treibt 7 dkg Butter mit 6 Dottern und 14 dkg im Rohre erweichter Schokolade ab, gibt dann 14 dkg Zucker hinein, verrührt die Masse gut, mengt den Schnee und 9 dkg feines Mehl leicht dazu, bäckt die Torte in gut geschmierten Tortenblech und läßt sie dann auskühlen. Ist sie ausgekühlt, schneidet man mit einem scharfen Messer die Torte in 3 Teile. Nun bereitet man die Fülle: Man gibt in einen Topf 5 dkg Zucker, 2 Tafeln Schokolade und ein bißchen weniger wie  $\frac{1}{16}$  l Wasser, kocht die Masse ziemlich dick ein, rührt sie fort, bis sie ausgekühlt ist und gibt dann 2 Dotter und 3 Eßlöffel zu festem Schaum geschlagenes Obers hinein. Diese Creme läßt man an einem kalten Ort ein wenig fest werden; füllt damit die Torte, setzt sie zusammen und glasiert sie dann mit Schokoladeglasur. Diese Torte muß man bis zum Gebrauche an einen kalten Ort stellen, damit die Creme fest bleibt.

**Nr. 1683. Schokoladetorte.** Preis: 2 K 40 h.

14 dkg Butter und 14 dkg Zucker treibt man eine Viertelstunde ab, gibt dann 4 Dotter dazu, verrührt gut, mischt 2 Tafeln geriebene Schokolade, 14 dkg geriebene Mandeln, Zimt, Nelken und 2 dkg Semmelbrösel mit dem Schnee der 4 Klar hinein und bäckt dann die Torte in einer ausgeschmierten Tortenform. Erkalte füllt man sie mit Obersschaum oder beliebiger Creme und glasiert sie mit Schokoladeglasur oder weißer Glasur und belegt sie mit Angelika und Schokolade-Praline.

**Nr. 1684. Kakaotorte.** Preis: 2 K 30 h.

5 dkg Butter und 10 dkg Zucker rührt man mit 4 Dottern sehr flaumig ab und gibt dann 4 dkg erweichten Kaka (Stückkaka), 6 dkg mit den Schalen geriebene Mandeln, 4 dkg Bröseln und den Schnee der 4 Klar leicht hinein. Diese Masse bäckt man in einer ausgeschmierten Tortenform. Erkalte schneidet man die Torte in 2 Teile und füllt sie mit folgender Fülle: 3 Klar schlägt man zu festem Schnee. Nun spinnt man 15 dkg Zucker mit  $\frac{1}{16}$  l Wasser, rührt 3 dkg erweichten Stückkaka dazu und mengt den Schnee darunter. Man glasiert die Torte mit weißer Glasur, belegt sie mit Praline und spritzt von Marmelade eine Verzierung darauf.

**Nr. 1685. Zigeunertorte.** Preis: 2 K 40 h.

14 dkg Butter treibt man mit 14 dkg Zucker flaumig ab, gibt 6 Dotter und zwar einen nach dem anderen, hinein, hierauf 3 Tafeln erweichte Schokolade, Zimt, Nelken und Zitronenschalen, vermengt alles gut und mischt noch 14 dkg mit den Schalen geriebene Mandeln und den Schnee der 6 Klar dazu. Diese Masse bäckt man in einer gut ausgeschmierten Tortenform. Erkalte bestreicht man sie mit Marmelade, glasiert sie mit Schokoladeglasur und schneidet sie, bevor man sie zu Tisch gibt, durch, füllt sie mit Obersschaum und setzt sie wieder zusammen.

**Nr. 1686. Mohn-torte.** Preis: 1 K 22 h.

Man treibt 12 dkg Butter mit 12 dkg Zucker gut ab, gibt nach und nach 5 Dotter dazu, ferner 9 dkg feingeriebenen Mohn, ein wenig Zimt und Zitronenschale, verrührt alles gut, dann mengt man den Schnee der 4 Klar leicht hinein und bäckt die Torte in der ausgeschmierten Form langsam. Ungezudert serviert man sie.

Nr. 1687. **Doboskorte, 1. Art.** Preis: 2 K 26 h.

5 Dotter treibt man mit 11 dkg Zucker  $\frac{1}{2}$  Stunde ab, mischt dann 9 dkg Mehl und den Schnee der 5 Klar abwechselnd zum Abtriebe und bäckt davon 5 dünne Blätter, welche man nach dem Erkalten mit folgender Fülle zusammensetzt: 5 Dotter, 14 dkg Zucker und  $\frac{1}{16}$  l Milch gibt man in einen Schneefessel und schlägt die Mischung mit der Rute am Feuer so lange, bis sie dick wird, mischt hierauf bröckchenweise 14 dkg Butter, ferner 5 dkg erweichten Stückkaffee dazu und rührt die Creme fort, bis sie glatt und erkaltet ist. Man füllt die Blätter damit, legt sie aufeinander, auf das letzte Blatt streut man Zucker und bräunt ihn oder bestreicht die Torte gleich mit Karamelzucker. Die Torte muß an einen sehr kalten Ort oder auf Eis gestellt werden, damit die Creme fest bleibt.

Nr. 1688. **Doboskorte, 2. Art.** Preis: 2 K 80 h.

8 Dotter rührt man mit 14 dkg Zucker  $\frac{1}{2}$  Stunde ab und gibt den Schnee der 8 Klar und 14 dkg Mehl leicht eingemischt darunter. Dann schmiert man ein Tortenblatt mit Butter, gibt etwas Teig darauf und läßt ihn lichtgelb backen. Dies wiederholt man 8 mal, so daß man 8 Blätter erhält, welche man mit folgender Creme füllt: Man gibt in einen Schneefessel 5 ganze Eier und 12 dkg Zucker. Das Ganze wird am Dunst geschlagen, bis es dick ist. Dann gibt man in einen Weidling 12 dkg Butter, treibt sie flaumig ab, gibt 3 Tafeln geriebene Schokolade und die ausgefühlte Creme dazu, mengt die Masse gut durcheinander und füllt damit die Blätter. Auf das letzte Blatt streicht man Marmelade und glasiert es mit Schokoladeglasur oder Karamelzucker. Doboskorte soll einige Tage stehen, damit sie von der Fülle durchgebissen ist und dann besser schmeckt.

Nr. 1689. **Doboskorte, 3. Art.** Preis: 2 K 20 h.

5 Dotter rührt man mit 9 dkg Zucker flaumig ab, mengt den Schnee und 9 dkg Mehl dazu, bäckt davon 4 Blätter und füllt sie dann mit folgender Creme: 3 ganze Eier und 18 dkg Vanillezucker schlägt man am Dunst zu einer Creme. Nun rührt man 18 dkg Butter flaumig ab, mengt 3 Tafeln geriebene Schokolade und die Creme dazu, vermengt alles gut und füllt damit die Blätter. Das oberste Blatt wird mit Karamelzucker glasiert.

Nr. 1690. **Nußtorte, 1. Art.** Preis: 1 K 86 h.

5 Dotter treibt man mit 7 dkg Zucker flaumig ab, gibt dann 7 dkg geriebene Nüsse, den Schnee der 5 Klar, dann 3 dkg Rispelbrösel dazu und bäckt die Torte schön lichtgelb. Man läßt die Torte dann auskühlen, glasiert sie mit Kaffeeglasur und belegt sie mit Praline. Kurz vor dem Servieren schneidet man die Torte durch, füllt sie mit geschlagenem Obersschaum, setzt sie wieder zusammen und gibt sie zu Tisch.

Nr. 1691. **Nußtorte, 2. Art.** Preis: 2 K 85 h.

Man rührt 6 Dotter mit  $\frac{1}{4}$  kg Staubzucker und mit der feingeriebenen Schale einer halben Zitrone  $\frac{1}{2}$  Stunde ab. Dann mischt man ein Stamperl Rum,  $\frac{1}{4}$  kg Nüsse und den Schnee der 6 Klar dazu. Ein Tortenblatt schmiert man gut aus und bäckt die Masse lichtgelb. Ausgekühlt füllt man die Masse mit Nußcreme oder Obersschaum, glasiert sie mit weißer Glasur und legt in gesponnenen Zucker getauchte Nußhälften und eingedöchte Kirschen oder Zuckerkirschen darauf.

Nr. 1692. **Nußschaumtorte, 1. Art.** Preis: 2 K 45 h.

10 dkg Zucker werden mit 5 Dottern sehr flaumig abgetrieben. Nun gibt man Zitronenschalen, Nellen, Zimt und 15 dkg geriebene Nüsse mit dem Schnee und 2 dkg Bröseln dazu und bäckt diese Masse in einem geschmierten Tortenblatt. Erkalte schneidet man sie zweimal durch und füllt sie mit folgender Fülle:  $\frac{1}{4}$  l Schlagobers schlägt man zu steifem Schaum, mischt 4 dkg geriebene Nüsse, Zucker nach Geschmack und 1 Tafel erweichte Schokolade darunter, füllt damit die Torte und glasiert sie mit Punsch oder weißer Glasur, belegt die Torte mit in gesponnenen Zucker getauchten Nußhälften und mit kandierten Früchten.

Nr. 1693. **Nußschaumtorte, 2. Art.** Preis: 2 K 60 h.

4 dkg Nüsse und 2 dkg Mandeln reibt man. Nun gibt man in den Schneekessel 2 ganze Eier, 2 Dotter und 5 dkg Zucker, schlägt diese Masse am Dunst zu einer Creme und mischt erkalte das Geriebene und 2 dkg Mehl dazu. Diese Masse bäckt man in einem gut ausgeschmierten Tortenblech lichtgelb. Erkalte schneidet man die Torte auseinander, füllt sie mit Kaffeecreme, glasiert sie mit weißer Glasur und bestreut sie dicht mit gehackten Mandeln und Pistazien.

Nr. 1694. **Sandtorte.** Preis: 1 K 85 h.

14 dkg Butter treibt man mit 14 dkg Zucker und 4 Dottern  $\frac{1}{2}$  Stunde ab, mischt dann 14 dkg Kartoffelmehl, 1 Löffel Rum und von 4 Klar den Schnee dazu und bäckt die Torte in einer gut ausgeschmierten Tortenform sehr langsam. Ausgekühlt schneidet man die Torte zweimal durch und füllt sie mit Marmelade. Mit Zucker bestreut, serviert man die Torte.

Nr. 1695. **Blättertorte.** Preis: 1 K 94 h.

Man gibt auf ein Brett 28 dkg Mehl, 24 dkg Butter, 14 dkg Zucker, Zitronenschale, 2 Dotter und ein bißchen Salz, knetet rasch einen Teig und teilt ihn in 3 Teile. Den 1. Teil bäckt man auf einem geschmierten Tortenblatt lichtgelb und nimmt ihn hierauf vorsichtig herunter. Dann gibt man den 2. Teil darauf, legt von dem 3. Teil ein Gitter auf den 2. und bäckt diesen schön lichtgelb. Nun bereitet man eine Nussfülle: Man kocht 15 dkg Nüsse mit 3 Eßlöffeln Milch, 2 Kaffeelöffeln Rum, 3 Kaffeelöffeln Honig und 3 dkg Zucker auf, gibt Zitronenschalen, Zimt und Nelken dazu, läßt die Mischung dann auskühlen, füllt die Torte damit, gibt in die Öffnungen des Gitters Eingesottenes und zudert die Torte an.

Nr. 1696. **Torte von mürbem Teig.** Preis: 1 K 83 h.

Man gibt auf ein Brett 18 dkg Mehl, 13 dkg Butter, 8 dkg Zucker, ein bißchen Salz und 2 Eier, knetet davon einen Teig und bäckt 4 Blätter davon. Erstet setzt man die Blätter mit Ribisel- und Marillenmarmelade zusammen. Nun glasiert man die Torte mit Vanilleglasur; von Schokoladeglasur spritzt man Quadrate darauf und legt in jedes Quadrat eine kandierte oder eingekochte Kirsche.

Nr. 1697. **Apfeltorte, 1. Art.** Preis: 1 K 60 h.

Man gibt auf ein Brett 28 dkg Mehl, 18 dkg Butter, 2 Eßlöffel Zucker, ein wenig Salz, 1 Dotter und knetet davon rasch einen Teig. Nun schält man  $\frac{1}{2}$  kg Apfel, schneidet sie mit dem Gemüsehobel, dünstet sie mit Zucker und Zimt nach Geschmack weich und läßt sie hierauf auskühlen; man kann auch 3 dkg Rosinen und 2 dkg stiftenförmig geschnittene Mandeln dazugeben. Dann teilt man den Teig in zwei Teile, legt einen auf das geschmierte Torten-

blech, legt die Apfelfülle darauf, legt den zweiten Teil des Teiges darüber, bestreicht ihn mit Ei und bäckt die Torte lichtgelb. Man bestreut sie dann mit Zucker und gibt sie zu Tisch.

**Nr. 1698. Apfeltorte, 2. Art. Preis: 1 K 72 h.**

Man gibt auf ein Brett 21 dkg Mehl, 18 dkg Butter, 8 dkg Zucker, 2 Dotter, Salz und Zitronensaft und knetet davon einen Teig, den man in drei Teile teilt. Hierauf walzt man einen Teil nach dem anderen messerrückendick aus, gibt ihn auf das gut geschmierte Blech ohne den Reifen, und bäckt jeden Teil lichtgelb. Beim Herausstürzen des gebakenen Teiges muß man ihn vorerst auskühlen lassen, dann loslösen und mit dem Messer nachhelfen, da der Teig sehr leicht bricht. Man richtet schon früher Apfelfülle, füllt damit jedes Blatt, setzt die Torte zusammen und zuckert sie vor dem Servieren an.

**Nr. 1699. Apfeltorte, 3. Art. Preis: 2 K 10 h.**

Man bereitet wie Nr. 1709 Biskuittorte. Inzwischen dünstet man  $\frac{1}{2}$  kg Apfel mit 15 dkg Zucker und  $\frac{1}{32}$  l Rotwein, bis der Saft ganz eingedunstet ist und passiert sie. 1 Tafel Gelatine erweicht man in 2 Eßlöffel Wasser. Nun hackt man 3 dkg Zitronat, 2 dkg geschwellte Mandeln und Zitronenschalen und mischt dies samt der Gelatine zu den Äpfeln. Die Torte schneidet man auseinander, bestreicht sie mit der Apfelfülle, setzt sie wieder zusammen, glasiert sie mit weißer Glasur und stellt sie bis zum Servieren an einen kalten Ort.

**Nr. 1700. Marillentorte. Preis: 1 K 92 h.**

Man schneidet  $\frac{1}{4}$  kg Marillen entzwei, nimmt die Kerne heraus, schlägt sie auf und reibt sie fein. Nun gibt man die Marillen, die geriebenen Kerne, Zitronenschale und Zucker nach Geschmack darauf und stellt die Mischung auf den Herd, kocht sie auf, daß die Marillen weich sind, und stellt sie dann zum Auskühlen. Nun bereitet man auf dem Brett von 21 dkg Mehl, 14 dkg Butter, 7 dkg Zucker, Zitronenschale, 3 Dottern und Salz rasch einen Teig, den man in zwei Teile teilt. Den einen Teil legt man ausgewalzt auf das geschmierte Tortenblatt, läßt aber einen Rand daran, gibt die Marillen auf das Blatt, legt den Rand herein, daß der Rand etwas höher wie die Fülle ist, macht von dem zweiten Teil ein



Gitter darauf und bäckt die Torte bei gutem Feuer zirka  $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$  Stunden lichtgelb. Wenn sie gebacken ist, gibt man sie mit Zucker bestreut zu Tisch.

Nr. 1701. **Erdbeerschaumtorte.** Preis: 2 K 80 h.

4 Dotter und 7 dkg Zucker rührt man 25 Minuten, gibt hierauf 7 dkg Mehl mit dem Schnee der 4 Klar leicht hinein und bäckt die Torte lichtgelb. Dann schlägt man  $\frac{1}{4}$  l Schlagobers zu sehr steifem Schaum, gibt zur Hälfte  $\frac{1}{4}$  kg passierte Erdbeeren und Zucker nach Geschmack dazu, vermengt es gut und stellt diese Masse auf das Eis, bis die Torte ganz ausgekühlt ist. Dann schneidet man sie in drei Teile und füllt sie mit der hergerichteten Fülle. Oben verziert man sie mit dem übrigen Schlagobers und belegt sie mit Erdbeeren.

Nr. 1702. **Simonsbrottorte.** Preis: 1 K 20 h.

9 dkg Zucker rührt man mit 5 Dottern  $\frac{1}{2}$  Stunde. Nun mischt man Zitronenschale und 15 dkg geriebenes Simonsbrot, ferner Salz und den Schnee der 5 Klar dazu, bäckt die Torte und gibt sie mit weißer Glasur glasiert und mit Früchten belegt zu Tisch.

Nr. 1703. **Brottorte.** Preis: 1 K 45 h.

Man rührt 3 Dotter mit 6 dkg Zucker sehr flaumig, mengt 3 dkg geriebene Brotkrümel, 2 dkg Zitronat, 2 dkg feingehackte Pistazien,  $\frac{1}{2}$  Gläschen beliebigen Likör und hierauf den Schnee mit 8 dkg geriebenen Mandeln hinein. Die Torte wird gebacken, mit weißer Glasur glasiert und mit verschiedenen Früchten belegt.

Nr. 1704. **Wraam-Torte.** Preis: 3 K 10 h.

8 Dotter, 14 dkg Zucker und 3 Tafeln geriebene Schokolade werden flaumig abgetrieben, die Klar zu Schnee geschlagen und mit 12 dkg Mehl leicht zum Abtriebe gemischt; dann wird die Masse zu vier Blättern gebacken. Inzwischen bereitet man die Creme:  $\frac{1}{16}$  l Milch, 6 Dotter und Zucker nach Geschmack schlägt man im Schneekessel am Feuer zu einer Creme, dann gibt man 4 Blätter in Wasser aufgelöste, geseigte Gelatine dazu und läßt die Masse auskühlen. Hierauf mischt man  $\frac{1}{4}$  l zu steifem Schaum geschlagenes Obers dazu und läßt diese Masse im Eise stoden. Ist die Creme

sehr steif, füllt man die Blätter damit, setzt sie aufeinander, überzieht die Torte mit Kaffeeglasur und stellt sie bis zum Gebrauche wieder auf Eis.

**Nr. 1705. Kastanientorte, 1. Art. Preis: 2 K 94 h.**

Man rührt 4 Dotter mit 13 dkg Zucker flaumig ab, gibt 3 dkg geriebene Nüsse dazu und verrührt dies  $\frac{1}{2}$  Stunde. Dann kommen 21 dkg gekochte, passierte Kastanien und der Schnee von 4 Klar leicht eingemischt dazu. Nun bäckt man diese Masse in einem geschmierten Tortenblatt und füllt sie erkaltet mit Obersschaum, glasiert sie mit Schokoladeglasur, Kaffee- oder weißer Glasur und legt oben in gesponnenen Zucker getauchte Kastanien darauf.

**Nr. 1706. Kastanientorte, 2. Art. Preis: 3 K 30 h.**

14 dkg gebratene Kastanien werden gerieben. Dann rührt man selbe mit 1 ganzen Ei, 3 Dottern, 14 dkg Zucker und ein wenig Zimt  $\frac{1}{4}$  Stunde. Hierauf mischt man den steifen Schnee der 3 Klar, ferner 1 Eßlöffel Brösel zu dem Abgerührten, gibt die Masse dann in ein gut geschmiertes Tortenblatt und bäckt es lichtgelb. Wenn die Torte gebacken und ausgekühlt ist, füllt man sie mit folgender Fülle:  $\frac{1}{4}$  l Milch, 6 Dotter und 12 dkg Zucker kocht man zu einer Creme und läßt sie auskühlen. Nun reibt man 15 dkg Kastanien und treibt 12 dkg Butter flaumig ab, gibt die Creme und die Kastanien zur Butter und füllt mit dieser Masse die Torte. Hierauf glasiert man sie mit Maraschinoglasur, belegt sie mit in gesponnenen Zucker getauchten Kastanien, spritzt Häufchen der Fülle darauf und legt eine kandierte Kirsche auf jedes Häufchen.

**Nr. 1707. Kastanientorte, 3. Art. Preis: 3 K 20 h.**

14 dkg Zucker treibt man mit 5 Dottern flaumig ab und gibt Zimt, Nelken, 20 dkg gebratene, geriebene Kastanien und den Schnee der 5 Klar dazu. Die Masse bäckt man in einem geschmierten Tortenblatt und schneidet sie dann erkaltet zweimal durch. Nun schlägt man  $\frac{1}{4}$  l Schlagobers zu festem Schaum, mengt 8 dkg geriebene Kastanien und Zucker nach Geschmack dazu, füllt mit dieser Masse die Torte und glasiert sie mit weißer Glasur, welche man mit Praline belegt.

Nr. 1708. **Kastanientorte, 4. Art.** Preis: 2 K 20 h.

6 dkg Butter treibt man flaumig ab, gibt 8 dkg Vanillezucker und 6 Dotter dazu, verrührt es noch  $\frac{1}{4}$  Stunde und mengt 12 dkg gebratene, geriebene Kastanien, 2 dkg Rosinen, Zimt, Zitronenschale, 3 dkg Biskuitbrösel und den Schnee der 6 Klar leicht dazu. Nun bäckt man diese Masse in einem geschmierten Tortenblech und schneidet sie erkaltet zweimal durch, füllt sie mit Schlagobers, glasiert sie mit Kaffeeglasur und belegt sie mit verschiedenen Früchten.

Nr. 1709. **Biskuittorte.** Preis: 1 K 56 h.

18 dkg Zucker schlägt man mit 5 ganzen Eiern, dem Saft und der Schale einer halben Zitrone in einem Schneefessel auf einem Topf mit heißem Wasser zu einer dicklichen Creme. Dann rührt man 11 dkg Reismehl darunter und bäckt die Masse in einem gut geschmierten Tortenblech zirka  $\frac{1}{2}$  Stunde. Bemerkte sei, daß die zu schlagende Masse nur immer gut warm, jedoch nicht zu heiß werden darf. Das Mehl gibt man, nachdem man die Masse über Wasser geschlagen, gleich hinein, und stellt die Torte in das Rohr. Wenn die Torte ausgekühlt ist, kann man sie mit Schokoladen-, Kaffee-, Vanille-, Haselnuß-, Nußcreme oder beliebiger anderer Creme füllen, zur Creme passend glasieren und auch verzieren.

Nr. 1710. **Biskuittorte.** Preis: 2 K 30 h.

8 Dotter rührt man mit 14 dkg Zucker  $\frac{1}{2}$  Stunde, mischt den Schnee von 6 Klar und 12 dkg Biskuit oder Stärkemehl dazu, schmiert das Tortenblatt gut mit Butter, bäckt die Torte schön gelb und läßt sie dann auskühlen. Nun schlägt man  $\frac{1}{8}$  l Schlagobers zu Schaum, mengt Erdbeeren darunter, füllt die Torte damit, glasiert sie mit Erdbeer- oder Fruchtglasur wie Nr. 2043 und stellt sie auf das Eis, daß der Schaum fest bleibt. Auch kann man sie mit Kaffeecreme füllen und mit Kaffeeeis glasieren.

Nr. 1711. **Biskuittorte.** Preis: 2 K 40 h.

Man bereitet Biskuittorte wie Nr. 1709 und füllt sie mit folgendem: 10 dkg frische Butter rührt man mit 10 dkg Staubzucker, mischt 3 Dotter dazu und schlägt die Mischung schaumig ab. Indessen löst man 10 dkg Schokolade mit 3 Eßlöffeln Wasser auf, gießt sie dann zum Abtriebe, vermengt es gut, läßt die Masse über Dunst aufwallen, rührt sie dann noch gut ab, füllt damit die Torte und glasiert sie mit Schokoladeglasur.

Nr. 1712. **Biskuittorte.** Preis: 1 K 98 h.

7 dkg Zucker treibt man mit 4 Dottern flaumig ab (zirka  $\frac{1}{2}$  Stunde), gibt den Schnee der 4 Klar und 14 dkg feines Mehl dazu und bäckt die Masse in einem gut geschmierten Tortenblatt. Erkalteet schneidet man die Torte durch, den am Tortenblech befindlichen Teil bestreicht man gut mit Marillenmarmelade, spritzt von gezudertem Schnee ein Gitter darauf und am Rande einen breiten Streifen von dem Schnee und läßt den Schnee im Rohre ein wenig Farbe annehmen und austrocknen. Nun setzt man die Torte mit Vanillecreme Nr. 2014 zusammen und pukt sie an der Seite rein ab, daß keine Creme heraussieht.

Nr. 1713. **Biskuittorte.** Preis: 2 K 70 h.

Man bereitet Biskuittorte wie Nr. 1709 und füllt sie mit folgendem: Man bereitet Creme von 3 Eiern und 12 dkg Zucker und läßt sie dann auskühlen. Nun rührt man 10 dkg Butter sehr flaumig, mischt die erkaltete Creme und 2 Tafeln geriebene Schokolade darunter und füllt damit die Torte, welche man mit weißer Glasur überzieht und mit Praline belegt.

Nr. 1714. **Biskuittorte.** Preis: 1 K 68 h.

10 dkg Zucker, 2 Eier, 3 Dotter, Zitronensaft und =Schale schlägt man über Dunst zu einer Creme, schlägt die Masse, bis sie ausgekühlt ist und mengt hierauf 6 dkg Reismehl dazu. Diese Masse wird in einem ausgeschmierten Tortenblech gebacken. Erkalteet schneidet man sie zweimal durch, füllt sie mit beliebiger Creme, glasiert sie weiß und spritzt eine Girlande von Marmelade darauf.

Nr. 1715. **Mandeltorte.** Preis: 2 K 10 h.

Man rührt 5 Dotter mit 18 dkg Zucker sehr flaumig, mischt hierauf von 5 Klar den Schnee und 7 dkg feines Mehl, ferner 14 dkg geschwellte, geriebene Mandeln leicht hinein, schmiert das Tortenblatt mit Butter, gibt die Masse hinein und bäckt die Torte. Dann läßt man sie auskühlen, schneidet sie durch, füllt sie mit Schlagobers und glasiert sie mit Erdbeer- oder Himbeerglasur.

Nr. 1716. **Mandeltorte.** Preis: 3 K 10 h.

12 dkg Zucker rührt man mit 8 Dottern  $\frac{1}{4}$  Stunde und mischt 12 dkg mit den Schalen geriebene Mandeln, dann den Schnee der

8 Klar sowie  $7\frac{1}{2}$  dkg Kipfelbrösel dazu. Nun bädt man diese Masse in einem gut geschmierten Tortenblatt. Ausgekühlt schneidet man die Torte zweimal durch und füllt sie mit folgender Creme: Man schneidet verschiedenes Boznerobst, daß man 2 Eßlöffel voll bekommt, sehr fein zusammen. Nun schlägt man 3 Dotter, 10 dkg Zucker und  $\frac{1}{16}$  l Obers über Dunst zu einer Creme, rührt 10 dkg Butter und das geschnittene Obst dazu, füllt damit die Torte, glasiert sie mit weißer Glasur, belegt sie mit Obst und serviert sie, wenn die Glasur trocken ist.

**Nr. 1717. Mandeltorte mit Schokolade. Preis: 3 K.**

Man rührt 8 Dotter mit  $\frac{1}{4}$  kg Zucker,  $\frac{1}{4}$  kg geschwellten, geriebenen Mandeln und mit Zitronenschale 20 Minuten. Dann mischt man den Schnee der 8 Klar, ferner von einem mürben Gebäck die Brösel dazu und bädt die Masse in 2 Teilen. Wenn die gebadenen Teile kalt sind, bereitet man die Fülle. 2 hartgekottene Eidotter passiert man und 2 Tafeln Schokolade werden gerieben. Nun treibt man 9 dkg Butter ab, gibt die Eier, die Schokolade und Zucker nach Geschmack dazu, verrührt die Mischung sehr gut, bis sie sich streichen läßt, füllt damit die Torte, bestreicht sie mit Marmelade und glasiert sie mit Schokoladeglasur.

**Nr. 1718. Mandelschaumtorte. Preis: 3 K 27 h.**

8 dkg Butter treibt man mit 8 dkg Zucker und 4 Dottern flaumig ab und gibt dann 10 dkg geriebene Mandeln,  $1\frac{1}{2}$  Tafeln geriebene Schokolade, 2 dkg Rosinen, Zimt, Nelken, ein Stäubchen Salz, Zitronenschalen, den Schnee der 4 Klar und 2 dkg Mehl leicht dazu. Man bädt die Torte in einem gut ausgeschmierten Tortenblatt, schneidet sie dann erkaltet zweimal durch und füllt sie mit Obersschaum, streicht an der Oberfläche Obersschaum darauf und belegt die Torte mit gefüllten Schokoladebonbons.

**Nr. 1719. Mandeltorte. Preis: 3 K 38 h.**

10 dkg Butter treibt man mit 7 dkg Zucker flaumig ab, rührt hierauf 5 Dotter, einen nach dem anderen, dazu, verrührt sie gut und gibt  $1\frac{1}{2}$  Tafeln geriebene Schokolade, 2 dkg Semmelbrösel und 10 dkg geschwellte, geriebene Mandeln mit dem Schnee der 5 Klar dazu. Diese Masse wird in einer gut ausgeschmierten Tortenform gebaden. Erkaltet schneidet man die Torte zweimal

durch und füllt sie mit folgender Creme. Man gibt in einen Schneekessel 4 Dotter, 10 dkg Zucker, 1 Eßlöffel Obers und schlägt die Masse am Dunst zu einer Creme. Nun röstet man 4 dkg Haselnüsse. Dann treibt man 12 dkg Butter sehr flaumig ab, gibt 1 Tafel geriebene Schokolade, die Creme und die gerösteten geriebenen Haselnüsse dazu, verrührt die Masse gut und füllt die Torte damit, setzt die Teile wieder zusammen, glasiert sie mit Schokoladeglasur und legt vom Zuckerbäder gekaufte, gefüllte Himbeerbonbons darauf.

Nr. 1720. **Mandeltorte.** Preis: 2 K 40 h.

6 dkg Zucker rührt man mit 7 Dottern flaumig ab und gibt 8 dkg geschwellte, geriebene Mandeln, Zitronenschalen, den Schnee von 5 Klar und 3 dkg Mehl dazu. Diese Masse bäckt man in einer geschmierten Tortenform. Erkalte schneidet man sie zweimal durch, füllt sie die mit Himbeermarmelade, setzt sie zusammen, glasiert sie mit Zitronenglasur und belegt sie mit in gesponnenen Zucker getauchten, geschwellten Mandeln und Früchten.

Nr. 1721. **Bistazientorte.** Preis: 2 K 30 h.

6 dkg Zucker rührt man mit 5 Dottern flaumig, mengt 8 dkg geschwellte, geriebene Bistazien sowie 6 dkg geschwellte, geriebene Mandeln, den Schnee von 5 Klar und 2 dkg Weizenpuder dazu. Diese Masse bäckt man in einer geschmierten Tortenform. Nun bereitet man Vanillecreme Nr. 2014. Die Torte schneidet man erkalte durch, füllt sie mit der Vanillecreme, glasiert sie mit weißer Glasur und bestreut sie mit feingeriebenen Bistazien.

Nr. 1722. **Französische Schokoladetorte.** Preis: 3 K 40 h.

Man treibt 12 dkg Butter mit 9 dkg geriebener Schokolade ab, gibt dann 6 Dotter, einen nach dem anderen, ferner 12 dkg Zucker und 12 dkg mit den Schalen geriebene Mandeln dazu, mengt dann den Schnee der 6 Klar hinein und bäckt die Torte im ausgeschmierten Tortenblech bei mäßigem Feuer. Nun füllt man sie mit folgender Fülle: Man gibt in den Schneekessel 5 Dotter,  $\frac{1}{4}$  1 Obers und 15 dkg Zucker und schlägt die Masse zu einer Creme, mengt dann 10 dkg geriebene Bistazien, Zitronenschale, Zitronat sowie 4 dkg Biskuitbrösel und 2 Eßlöffel sehr

steif geschlagenes Obers dazu. Nun schneidet man die Torte durch, füllt sie mit obiger Fülle, glasiert sie mit weißer Glasur und bestreut sie dicht mit Pistazien.

Nr. 1723. **Schokoladetorte.** Preis: 2 K 48 h.

10 dkg Zucker rührt man mit 5 Dottern flaumig ab und gibt den Schnee der 5 Klar und 7 dkg Stärkmehl dazu. Nun bäckt man diese Masse in einer ausgeschmierten Tortenform, schneidet sie erkaltet einmal durch und füllt sie mit folgender Fülle: 1 Tafel Gelatine läßt man in Milch auflösen. Nun gibt man in einen Schneefessel 3 Dotter, 5 dkg Zucker und einen halben  $\frac{1}{16}$  l Obers und schlägt es über Dunst zu einer Creme, mengt dann 3 Tafeln geriebene Schokolade, die erweichte Gelatine, die durch ein Tuch geseiht ist, ferner nach dem Erkalten  $\frac{1}{8}$  l zu Schaum geschlagenes Obers dazu, vermischt es gut und füllt damit die Torte, glasiert sie mit Schokoladeglasur und stellt sie bis zum Gebrauche an einen kalten Ort.

Nr. 1724. **Kaffetorte, 1. Art.** Preis: 3 K 32 h.

7 Dotter rührt man mit 20 dkg Zucker  $\frac{1}{4}$  Stunde, mischt dann 30 Körner geriebenen Kaffee, weiters 25 dkg mit den Schalen geriebene Mandeln dazu, verrührt alles gut und mischt den Schnee der 7 Klar hinein. Nun bäckt man die Torte ziemlich langsam, läßt sie dann austühlen, schneidet sie hierauf auseinander und füllt sie mit Obersschaum oder mit folgender Fülle: Man treibt 12 dkg Butter mit 12 dkg Zucker gut ab, mischt 3 Dotter und 3 Tafeln erweichte Schokolade dazu, verrührt dies gut durcheinander und füllt damit die Torte. Man glasiert sie mit Kaffeeglasur und legt oben Praline darauf.

Nr. 1725. **Kaffetorte, 2. Art.** Preis: 3 K 53 h.

Man bereitet die Torte Nr. 1724, schneidet sie erkaltet zweimal durch und füllt sie mit folgender Fülle: 7 dkg Zucker rührt man mit  $\frac{1}{16}$  l sehr starkem Kaffee gut ab, gibt 1 Blatt aufgelöste Gelatine dazu, vermischt die Masse gut und mengt  $\frac{1}{4}$  l zu starkem Schaum geschlagenes Obers dazu, läßt dies ein wenig sulzen, füllt hierauf damit die Torte, setzt sie zusammen, glasiert die Torte mit weißer Glasur und belegt sie mit kandierten Früchten.

Nr. 1726. **Kaffectorte, 3. Art.** Preis: 3 K 32 h.

Man bereitet Biskuittorte Nr. 1709, schneidet sie erkaltet durch und füllt sie mit folgender Fülle: Man gibt in einen Schneekessel 12 dkg Zucker, 6 Dotter, 3 dkg Mehl,  $\frac{1}{8}$  l schwarzen Kaffee, und  $\frac{1}{16}$  l Milch, schlägt dies am Dunst zu einer Creme und rührt dann noch 25 dkg Butter dazu, stellt die Masse auf Eis, läßt sie fest werden und füllt hierauf die Torte, welche man mit Kaffeeglasur überzieht, mit ein wenig Fülle bespritzt und mit Früchten verziert.

Nr. 1727. **Frühlingstorte.** Preis: 2 K 10 h.

14 dkg gute Butter treibt man flaumig ab, gibt 4 Dotter, 14 dkg Vanillezucker, 14 dkg geschwellte, geriebene Mandeln dazu, verrührt die Masse gut, mengt den Schnee der 4 Klar und 7 dkg Mehl leicht hinein und bäckt die Masse im ausgeschmierten Tortenblech bei mäßiger Hitze schön lichtgelb. Wenn die Torte dann ausgekühlt ist, schneidet man sie durch, füllt sie mit Marmelade, setzt sie wieder zusammen, überzieht sie mit Dotterglasur und belegt sie französisch mit gehackten Pistazien.

Nr. 1728. **Bröselstorte.** Preis: 1 K 86 h.

Man gibt auf ein Brett 35 dkg Mehl, 25 dkg Butter und bröseln die Masse gut durcheinander. Dann mischt man 14 dkg Zucker, 2 Dotter, Zitronenschale und ein Stäubchen Salz dazu und knetet von dieser Masse einen Teig, den man in einen größeren und einen kleineren Teil teilt. Den kleineren Teil walzt man aus und legt ihn in das Tortenblatt, gibt eine Oblate darüber, bestreicht sie dicht mit Ribisessence und legt wieder eine Oblate darauf. Von dem zweiten Teil nimmt man ein Stückchen weg, walzt ihn aus, legt ihn auf die Oblate, macht von dem weggenommenen Stückchen ein dünnes Gitter darauf, bestreicht es mit Ei und bäckt die Torte lichtgelb. In die Öffnungen des Gitters spritzt man Marmelade und zudert die Torte an.

Nr. 1729. **Gerührte Linzertorte, 1. Art.** Preis: 1 K 32 h.

Man verrührt 12 dkg Butter mit 2 Dottern sehr flaumig, gibt dann 7 dkg geschwellte, geriebene Mandeln, ferner 7 dkg Zucker, Zitronenschale und 14 dkg feingesiebtes Mehl dazu. Nun schüttet man den Teig auf das Brett, teilt ihn in zwei Teile, gibt den



einen Teil auf ein gut geschmiertes Tortenblatt, legt eine Oblate darauf, bestreicht selbe dann dick mit Marmelade und macht von dem anderen Teig ein mehrfach gelegtes, dünnes Gitter darauf, bestreicht das Ganze mit Ei und bäckt die Torte langsam. Mit Zucker bestreut wird sie serviert.

Nr. 1730. **Gerührte Linzertorte, 2. Art.** Preis: 2 K 20 h.

20 dkg Butter treibt man flaumig ab, rührt ein ganzes Ei und 2 Dotter damit gut ab und gibt nacheinander 8 dkg Staubzucker, 8 dkg geschwellte, geriebene Mandeln, Zitronenschale und  $\frac{1}{4}$  kg Mehl dazu. Nun teilt man diese Masse in 2 Teile, legt einen Teil ausgewalzt in das geschmierte Tortenblatt, gibt eine Oblate darauf, bestreicht sie mit Himbeermarmelade, legt nochmals eine Oblate darauf, legt den zweiten des Teiges darauf, bestreicht die Oberfläche mit Ei und bäckt die Torte bei mäßigem Feuer lichtgelb. Nun zudert man die Torte an und spritzt von Eingesottenem eine Verzierung darauf.

Nr. 1731. **Linzer Torte, 1. Art.** Preis: 2 K 54 h.

Man gibt 14 dkg Mehl, 28 dkg Mandeln, die mit der Schale gerieben sind und 14 dkg Zucker auf das Brett, mengt es rasch durcheinander, gibt 11 dkg Butter, 2 Dotter und 3 hartgekochte, passierte Dotter, ein wenig Salz, Zitronenschale und  $\frac{1}{2}$  Löffelglas Rum durcheinander, knetet rasch einen Teig und stellt ihn dann eine Stunde an einen kühlen Ort. Hierauf teilt man den Teig in 2 Teile, formt 2 Blätter wie das Tortenblech, legt den einen Teil auf das geschmierte Blech, eine Oblate darauf, bestreicht letztere dick mit Marmelade, legt das zweite Blatt darauf, bestreicht die Torte mit Ei und läßt sie im nicht zu warmen Ofen baden. Angezudert serviert man die Torte.

Nr. 1732. **Linzer Torte, 2. Art.** Preis: 1 K 62 h.

$12\frac{1}{2}$  dkg Butter werden mit 20 dkg Mehl abgebröselst, sodann mit Zitronenschale,  $6\frac{1}{2}$  dkg Zucker, einem Stäubchen Salz, 3 Dottern, Zimt und Nelken am Brett zu einem Teig geknetet und in 2 Teile geteilt. Den einen Teil gibt man auf ein gut geschmiertes Tortenblech und bestreicht es dick mit Marmelade; von dem zweiten Teil legt man ein mehrfaches, dünnes Gitter darauf, bestreicht es mit Ei und bäckt die Torte langsam. Man kann auch, wenn

die Torte halb gebacken ist, von gezuckertem Schnee kleine Busseln hineinspritzen, stellt die Torte dann nochmals in das Rohr und bäckt sie langsam fertig. Man muß dies sehr rasch machen, daß die Torte dann nicht speckig wird.

**Nr. 1733. Linzer Torte, 3. Art. Preis: 2 K 20 h.**

Man gibt auf das Brett 14 dkg Mehl, 14 dkg Butter und bröseln beides ab, dann macht man in der Mitte eine Vertiefung, mischt 3 hartgekochte, passierte Dotter, 1 rohen Dotter, 14 dkg Zucker, 14 dkg mit den Schalen geriebene Mandeln, von einer halben Zitrone den Saft und die Schale, ferner Zimt, Gewürznelken und Neugewürz dazu und knetet rasch einen Teig, den man in zwei Teile teilt und, wie oben angegeben ist, fertig bereitet.

**Nr. 1734. Linzer Torte, 4. Art. Preis: 2 K 10 h.**

Man röstet 10 dkg Haselnüsse und reibt sie dann. Nun gibt man auf ein Brett 30 dkg Mehl, 18 dkg Zucker, 20 dkg Butter, Zitronenschale,  $\frac{1}{2}$  dkg Ammoniak, die gerösteten Haselnüsse, 2 Eier, ein Stäubchen Salz, Zimt und Gewürznelken und knetet von dieser Masse einen Teig und läßt ihn eine Weile rasten. Nun teilt man den Teig in 2 Teile, wälzt einen Teil aus, legt ihn auf ein geschmiertes Tortenblatt, bestreicht den Teig mit Ei, legt von dem zweiten Teil eine fingerdicke Rolle um den Rand herum, bestreicht den Boden dick mit Marmelade und legt von der Rolle aus ein mehrfaches Gitter darauf, bestreicht dies mit Ei und bäckt die Torte langsam. Angezuckert serviert man sie.

**Nr. 1735. Bester Torte. Preis: 3 K 40 h.**

Hierzu gehören 25 dkg frische Butter, 25 dkg Zucker,  $12\frac{1}{2}$  dkg Mehl, 8 Eier und 25 dkg Schokolade. Nun rührt man  $12\frac{1}{2}$  dkg Butter mit  $12\frac{1}{2}$  dkg Zucker und 4 Eiern flaumig ab, mischt  $12\frac{1}{2}$  dkg Mehl dazu und bäckt von dieser Masse im gut geschmierten Tortenblech drei gleich große runde Blätter, die man dann erkalten läßt. Hierauf läßt man die Schokolade auf einem Teller am Ofen erweichen, verrührt sie, mischt sie dann in einem Weidling mit 4 Dottern, einen nach dem andern, und mit 12 dkg in 6 Eßlöffeln Wasser gesponnenem Zucker, worauf man die Masse kalt stellt. Dann rührt man  $12\frac{1}{2}$  dkg Butter fein ab, mischt 4 Eßlöffel geschlagenes Obers dazu und rührt beides unter die Schoko-

lademasse. Die einzelnen gebadenen Blätter werden dann gleichförmig mit der Masse bestrichen und übereinandergelegt, das letzte Blatt legt man unbestrichen darauf. Nun bestreicht man die Torte mit Marmelade, bestreut sie dicht mit geschwellten, geriebenen Pistazien und stellt sie bis zum Gebrauche an einen kalten Ort.

**Nr. 1736. Orangentorte, 1. Art. Preis: 2 K 40 h.**

21 dkg gekochte, ausgekühlte Kartoffeln werden gerieben und nebst  $3\frac{1}{2}$  dkg geschwellten, geriebenen Mandeln und der feingewiegten Schale einer Orange in einen Weidling gegeben; ferner gibt man 4 ganze Eier und 8 Dotter nach und nach dazu. Diese Masse wird eine Stunde gerührt, dann in zwei geschmierten Tortenblechen gebaden, mit Marmelade zusammengesetzt, mit roter Orangenglasur glasiert und mit weißen, in gesponnenen Zucker getauchten Orangenscheiben belegt.

**Nr. 1737. Orangentorte, 2. Art. Preis: 3 K 80 h.**

Man rührt 22 dkg Zucker mit 6 Dottern  $\frac{1}{2}$  Stunde, gibt dann von einer Orange Schale und Saft hinein und mengt 22 dkg geschwellte, geriebene Mandeln und 2 Eßlöffel Brösel sowie den Schnee der 6 Klar dazu. Nun bäckt man die Torte in einem geschmierten Tortenblech, schneidet sie erkaltet auseinander und füllt sie mit folgender Creme. Man röstet 10 dkg Haselnüsse und reibt sie dann. Nun bereitet man von 6 Dottern, 13 dkg Zucker und  $\frac{1}{4}$  l Milch eine Creme, mengt Orangen und Zitronensaft nach Geschmack, sowie die Haselnüsse dazu. Nun treibt man 15 dkg Teebutter flaumig ab, mengt die Creme darunter und füllt damit die Torte. Man glasiert sie mit roter Orangenglasur und belegt sie mit in gesponnenen Zucker getauchten Orangenspalten.

**Nr. 1738. Griechtorte. Preis: 1 K 90 h.**

12 dkg Grieß läßt man in  $\frac{3}{4}$  l Milch mit ein wenig Salz dick einkochen und dann erkalten. Man macht mürben Teig von 10 dkg Butter, 16 dkg Mehl, 2 Dottern, 2 Eßlöffeln Rahm, 1 Kaffeelöffel Wasser und Salz und teilt ihn in zwei Teile. Nun bereitet man die Fülle: 6 dkg Butter treibt man mit 3 Eßlöffeln Zucker und 4 Dottern gut ab und mischt dann den Grieß dazu, sowie den Schnee der 4 Klar. Hierauf legt man auf das geschmierte Tortenblatt einen Teil des mürben Teiges schön gleichmäßig darauf,

bestreicht ihn mit Fülle, legt den zweiten Teil des Teiges darüber und bäckt die Torte langsam. Mit Vanillezucker bestreut oder mit Schokoladeglasuren glasiert wird sie serviert. Diese Torte ist warm besser als kalt.

Nr. 1739. **Spanische Windtorte.** Preis: 2 K 40 h.

Man schlägt von 6 Eiweiß sehr steifen Schnee und mengt ihn rasch zu 30 dkg Zucker. Nun gibt man auf zwei mit Oblaten belegte Tortenblätter gleichmäßig von der Masse darauf, so daß diese den Boden deckt. Auf den Rand eines Blattes spritzt man mittels Spritzsad einige Reifen darauf, damit in der Mitte eine Höhlung bleibt. Auf das zweite Blatt spritzt man ein dünnes Gitter oder Krapferl als Verzierung. Nun bäckt man die Teile rasch in heißer Röhre, bis sie in die Höhe gehen, dämpft dann das Feuer ab und läßt sie nur mehr im Rohre ganz austrocknen. Erkalte füllt man in die Höhlung Obersschaum, der mit Erdbeeren gemischt ist; an der Oberfläche spritzt man von dem steifen Obersschaum eine Verzierung, belegt sie mit Erdbeeren und stellt die Torte bis zum Gebrauche aufs Eis.

Nr. 1740. **Stephanietorte.** Preis: 2 K 60 h.

Von 3 Eiweiß und 15 dkg gesiebttem Vanillezucker bereitet man wie oben 4 dünne, glatte Blätter und setzt sie mit folgender Fülle zusammen: 5 Dotter, 16 dkg Zucker und 4 Eßlöffel starker schwarzer Kaffee werden am Dunst zu einer Creme geschlagen, ausgekühlt und zu 15 dkg schaumig gerührter Butter gemengt. Ist die Torte mit der Fülle zusammengesetzt, so spritzt man auf die Oberfläche des letzten Blattes gezudertes, zu sehr steifem Schaum geschlagenes Obers als Verzierung darauf und belegt die Torte mit Kaffeebonbons.

Nr. 1741. **Windtorte.** Preis: 1 K 65 h.

Man schlägt von 3 Eiweiß sehr steifen Schnee und vermengt ihn mit 15 dkg gesiebttem Zucker. Nun bäckt man wie oben 4 dünne Blätter und bestreut sie vor dem Baden dicht mit gerösteten, geriebenen Haselnüssen. Dann setzt man die Blätter mit festgeschlagenem Obers zusammen, verziert sie an der Oberfläche auch noch mit Schaum und stellt sie bis zum Gebrauche kalt.

Nr. 1742. **Schaumtorte.** Preis: 1 K 42 h.

Man bereitet von 9 dkg Mehl, 6 dkg Butter, 4 dkg Zucker, ein wenig Salz und 1 Ei einen mürben Teig und bäckt davon auf einem geschmierten Tortenblech 2 Blätter, welche man, dicht mit Marmelade bestrichen, zusammensetzt. Nun läßt man 28 dkg Zucker in  $\frac{1}{8}$  l Wasser spinnen. Inzwischen schlägt man von 4 Klar sehr festen Schnee und gießt den Zucker unter fleißigem Schlagen dazu. Nun bestreicht man die Oberfläche der Torte mit Marmelade, hierauf mit Schnee, spritzt kleine Krapferl davon darauf und läßt die Torte nochmals in der warmen Röhre austrocknen.

Nr. 1743. **Brasilianer Torte.** Preis: 2 K 5 h.

14 dkg Mehl, 14 dkg Butter, 14 dkg Zucker, 2 Dotter, 1 ganzes Ei und 7 dkg geriebene Mandeln knetet man am Brett zu einem Teige, dann formt man 3 Blätter und bäckt jedes Blatt auf dem geschmierten Bleche mit Eiklar bestrichen schön lichtgelb. Sind die Blätter gebacken, setzt man sie mit Marillenmarmelade zusammen, glasiert die Torte mit weißer Glasur, spritzt Quadrate von Marmelade darauf und legt in jedes Quadrat eine kandierte Kirsche hinein.

Nr. 1744. **Weißer Mandeltorte.** Preis: 3 K 60 h.

9 Eidotter treibt man mit 21 dkg Staubzucker flaumig ab, mischt 21 dkg geschwellte, geriebene Mandeln, ferner Zitronenschale dazu, vermengt die Masse gut und mischt den Schnee von 4 Klar und 5 dkg Semmelbrösel dazu. Hierauf bäckt man die Torte in einem gut geschmierten Tortenblech schön lichtgelb bei mäßiger Hitze. Gebacken schneidet man sie durch und füllt sie mit folgender Creme: Man gibt in den Schneekessel  $\frac{1}{8}$  l starken, schwarzen Kaffee, mengt 8 dkg Zucker und 4 Dotter dazu und schlägt diese Masse am Dunst zu einer Creme. Nun treibt man 20 dkg Teebutter flaumig ab und mischt löffelweise die Creme dazu, verrührt sie gut und füllt die Torte damit. Dann überzieht man dieselbe mit Kaffeeglasur und legt einen Kranz aus Praline, welche man beim Zuckerbäcker kauft, rundherum.

Nr. 1745. **Gemischte Torte.** Preis: 2 K 60 h.

Man gibt 7 dkg geschwellte Mandeln in frisches Wasser, trocknet sie dann mit einem Tuche ab, und stößt sie mit 1 Eiklar

im Mörser sehr fein. Dann rührt man 6 dkg Zucker mit 4 Dottern und den Mandeln durch  $\frac{3}{4}$  Stunden, mischt den Schnee der 3 Klar und 1 dkg Mehl leicht dazu und bäckt diese Masse in einem gut geschmierten Tortenbleche. Nun rührt man 7 dkg frische Butter flaumig, gibt 4 Dotter, jeden einzeln gut verrührt, dazu, ferner 4 dkg mit den Schalen geriebene Mandeln, 7 dkg Zucker, 7 dkg geriebene Schokolade, 4 dkg Mehl und den Schnee der 4 Klar. Auch diese Masse bäckt man in einem geschmierten Tortenbleche langsam. Sind beide Torten ausgekühlt, setzt man sie, dicht mit Marillenmarmelade bestrichen, zusammen, glasiert sie mit Zitronenglasur und legt geschnittene Pistazien rundherum.

**Nr. 1746. Karlsbadertorte.** Preis: 1 K 82 h.

10 dkg Butter und 10 dkg Zucker treibt man flaumig ab, gibt 10 dkg feingeriebene Haselnüsse, 10 dkg in 3 Eßlöffeln heißem Wasser aufgelöste Schokolade dazu, verrührt die Masse gut, füllt damit 3 Karlsbader Oblaten, bestreicht die letzte leere Oblate mit Marillensalse und glasiert sie mit Schokoladeglasur.

**Nr. 1747. Bisfinger-Torte, 1. Art.** Preis: 1 K 65 h.

10 dkg frische Butter verrührt man mit 3 Dottern und 10 dkg Staubzucker und schlägt die Mischung im Schneekessel schaumig. Indessen löst man 10 dkg Vanilleschokolade in 2 Eßlöffeln Wasser am Feuer auf, gießt die Schokolade zu dem Geschlagenen, mischt alles durcheinander, läßt es am Herd einmal aufwallen, nimmt es rasch vom Herde weg, gießt ein wenig auf die Karlsbader Oblaten, streicht die Fülle auseinander und legt 5 so bestrichene Stücke aufeinander. Man glasiert die Torte mit Schokoladeglasur.

**Nr. 1748. Bisfinger-Torte, 2. Art.** Preis: 2 K 10 h.

15 dkg Haselnüsse und 15 dkg Mandeln schält man, dann röstet man sie am Herd ein wenig und reibt sie. Hierauf gibt man sie in einen Mörser und reibt sie ölig, was ziemlich lange dauert. Es darf kein Tropfen Wasser dazukommen, sonst kann man stundenlang reiben und man wird den Zweck nicht erreichen. Nun rührt man 8 dkg Butter mit 8 dkg Vanillezucker flaumig, mischt 5 dkg erweichten Stücktao, die öligen Mandeln und Haselnüsse dazu, füllt damit die Karlsbader Oblaten, setzt einige aufeinander und glasiert die Torte mit Schokoladeglasur.

Nr. 1749. **Zitronentorte, 1. Art.** Preis: 1 K 98 h.

1 abgeschälte Zitrone kocht man auf und schneidet sie in Stücken. 14 dkg Zucker treibt man mit 3 Dottern flaumig ab, gibt 5 dkg Semmelbrösel, die gefochte Zitrone, und den Schnee der 3 Klar dazu und bäckt diese Masse in einem geschmierten Tortenblatt. Nun rührt man 12 dkg Zucker mit 3 Dottern flaumig und gibt 5 dkg geriebene Mandeln,  $1\frac{1}{2}$  dkg Zitronat,  $1\frac{1}{2}$  dkg Arancini, eine halbe Tafel erweichte Schokolade, Zimt, Nelken, Zitronenschalen, 3 dkg Brot, 2 dkg Semmelbrösel und den Schnee der 3 Klar dazu. Nun bäckt man auch diese Masse. Dann werden die beiden Torten mit Marmelade oder Zitronencreme Nr. 2021 zusammengesetzt und mit Zitronenglasur glasiert.

Nr. 1750. **Zitronentorte, 2. Art.** Preis: 3 K 20 h.

Man rührt 6 Dotter mit 15 dkg Zucker sehr flaumig, mengt 15 dkg feines Mehl und den Schnee der 6 Klar dazu und bäckt diese Masse in einem geschmierten Tortenblatte bei mäßiger Hitze. Nun bereitet man Zitronencreme: In einen Schneekessel gibt man 6 Dotter,  $\frac{1}{8}$  l Milch,  $\frac{1}{16}$  l Zitronensaft und 15 dkg Zucker und schlägt am Dunst eine Creme davon. Dann mischt man 20 dkg Butter stückchenweise dazu und stellt die Fülle auf Eis, damit sie fest wird. Ist dies der Fall, so füllt man die auseinandergeschnittene Torte damit, glasiert sie mit Zitronenglasur und belegt sie mit kandierten Früchten.

Nr. 1751. **Schaumtorte.** Preis: 2 K 50 h.

10 dkg Zucker rührt man mit 6 Dottern und 1 ganzen Ei sehr flaumig und gibt 12 dkg geschwellte, geriebene Mandeln, 3 dkg feines Mehl und den Schnee der 6 Klar dazu. Nun bäckt man diese Masse in einem ausgeschmierten Tortenblech. Erstaltet schneidet man die Torte durch, füllt sie mit Oberschaum und glasiert sie mit Kaffeeglasur.

Nr. 1752. **Bunschtorte, 1. Art.** Preis 2 K 80 h.

Man rührt 9 Dotter mit 18 dkg Staubzucker, Zitronen- und Orangenschalen  $\frac{1}{2}$  Stunde, gibt dann den Schnee und 19 dkg Stärkemehl dazu und bäckt davon einen größeren und einen kleineren Teil im geschmierten Tortenbleche. Den kleineren Teil zerbröckelt man und 10 dkg Haselnüsse röstet und reibt man. Nun spinnt

man in  $\frac{1}{4}$  l Wasser 15 dkg Zucker, gießt ihn über das Zerbröckelte, mengt die Haselnüsse, 1 Gläschen Punsch oder Rum, 1 Tafel geriebene Schokolade, Zitronen- und Orangensaft und -Schale dazu, verrührt diese Masse breiig, füllt damit die auseinandergeschnittene, mit Marmelade bestrichene Torte und glasiert sie dann mit Punschglasur, welche man mit weißer Glasur marmoriert.

Nr. 1753. **Punschtorte, 2. Art.** Preis: 2 K 33 h.

Man rührt 6 Dotter mit 14 dkg Zucker  $\frac{1}{2}$  Stunde, mischt dann den Schnee und 13 dkg Mehl leicht dazu und bäckt die Masse im ausgeschmierten Tortenreiß in 2 Blättern. Nun mischt man 3 dkg geriebene Mandeln, 5 dkg Brotbrösel, 5 dkg geriebene Schokolade, ein wenig Zimt und Nelken zusammen. Dann treibt man 5 dkg Zucker mit 2 Dottern flaumig ab, gibt das Gemischte dazu, verrührt es gut, mengt den Schnee der 2 Klar hinein und bäckt auch diese Masse. Nach dem Erkalten zerbröckelt man diese Masse, mengt 5 dkg in  $\frac{1}{16}$  l Wasser gesponnenen Zucker und Punsch oder Rum nach Geschmack dazu, verrührt die Masse breiig, bestreicht die 2 gebadenen Blätter mit Marmelade, streicht die breiige Masse darauf, setzt die Torte zusammen und glasiert sie dann mit Punschglasur.

Nr. 1754. **Polnische Torte.** Preis: 2 K 45 h.

14 dkg Butter rührt man mit 14 dkg Zucker, 4 Dottern und 1 ganzen Ei gut ab und gibt dann 14 dkg geschwellte, geriebene Mandeln und 5 dkg Brösel dazu. Nun bäckt man die eine Hälfte in einem gut geschmierten Tortenblech; zur andern Hälfte gibt man 1 Tafel Schokolade, 7 dkg feingeschnittene, mit Rum befeuchtete Rosinen, verrührt sie gut, macht es am Herd heiß, gibt es auf ein ausgeschmiertes Tortenblech und bäckt es nicht zu heiß. Wenn beide Teile gebaden sind, setzt man sie mit Marmelade zusammen und glasiert sie mit weißer Glasur.

Nr. 1755. **Mocaccrème-Torte.** Preis: 3 K 20 h.

3 Eier schwer Zucker gibt man in den Schneekessel, schlägt 3 Eier dazu und schlägt diese Masse über Dunst sehr schaumig. Nun treibt man 3 Eier schwer Butter sehr flaumig ab, gibt die Crème dazu, ferner 3 Eier schwer feines Mehl, verrührt es gut, bäckt von dieser Masse 3 Blätter und füllt sie hierauf mit folgender



Fülle: Man schlägt 12 dkg Zucker, 3 Dotter,  $\frac{1}{8}$  l Obers und ein wenig Kaffeessenz über Dunst zu einer Creme und rührt sie hierauf so lange, bis sie ganz erkaltet ist.  $\frac{1}{4}$  kg Butter treibt man flaumig ab, mischt löffelweise die Creme dazu, und stellt sie dann aufs Eis, damit sie steif wird. Nun setzt man mit dieser Fülle die Torte zusammen, spritzt davon auf die Oberfläche ein zierliches Gitter und stellt die fertige Torte bis zum Servieren an einen kalten Ort.

Nr. 1756. **Banamatorte.** Preis: 4 K 10 h.

14 dkg Zucker rührt man mit 7 Dottern flaumig, mengt  $2\frac{1}{2}$  Tafeln geriebene Schokolade, 14 dkg geriebene Mandeln und hierauf den Schnee von den 7 Klar dazu. Die Torte bäckt man, schneidet sie nächsten Tag zweimal durch und füllt und bestreicht sie an der Oberfläche mit folgender Creme: 14 dkg Butter werden sehr flaumig abgetrieben, dann verrührt man damit 14 dkg Zucker und mengt  $1\frac{1}{2}$  Tafeln in der Wärme erweichte Schokolade, sowie 2 Eier dazu. Nun läßt man 20 dkg Staubzucker in einer Kasserolle unter beständigem Rühren zergehen, gibt 10 dkg grobgehackte Haselnüsse und 10 dkg Mandeln hinein, verrührt dies gut, läßt es auf einem mit Butter bestrichenen Bleche auskühlen und hackt es dann gleichmäßig. Nun setzt man die Torte mit der Fülle zusammen, bestreicht sie oben damit und bestreut sie dicht mit dem Gehackten.

Nr. 1757. **Pralinetorte.** Preis: 4 K 20 h.

Man rührt 8 Dotter mit 18 dkg Zucker flaumig ab, gibt 5 dkg erweichten Stückkakao dazu, vermengt dies gut, mischt 11 dkg geriebene Mandeln, 7 dkg Brösel mit dem Schnee der 8 Klar und  $1\frac{1}{2}$  dkg Mehl dazu. Nun bäckt man diese Masse und füllt sie dann mit folgender Creme: Man gibt in den Schneefessel 6 Dotter, 1 dkg Weizenpuder,  $\frac{1}{8}$  l Milch und 5 dkg Kakao und schlägt diese Masse zu einer Creme, gibt, wenn sie ganz erkaltet ist, 15 dkg schaumig gerührte Butter und 2 Eßlöffel geschlagenes Obers dazu und stellt die Creme aufs Eis, damit sie steif wird, füllt dann die Torte, überzieht sie mit Schokoladeglasur, belegt die Oberfläche mit Praline und serviert die Torte sehr kalt, daß die Creme steif bleibt.

Nr. 1758. **Karottentorte.** Preis: 2 K 30 h.

25 dkg Zucker treibt man mit 5 Dottern flaumig ab und mengt 25 dkg mit den Schalen geriebene Mandeln, 25 dkg am

Reibeisen geriebene Karotten, von einer halben Zitrone Schale und Saft, 1 Eßlöffel Rum, von 5 Klar Schnee und 1 Eßlöffel Mehl dazu. Nun bäckt man diese Masse langsam in einem geschmierten Tortenbrette. Erkalte schneidet man sie durch, setzt sie mit Marmelade zusammen und serviert die Torte angezuckert.

**Nr. 1759. Wiener Torte.** Preis: 3 K 90 h.

Man rührt 8 Dotter mit 15 dkg Zucker  $\frac{1}{2}$  Stunde und mengt 14 dkg Mehl, den Schnee der 8 Klar, Zitronenschale, hierauf 4 dkg zerlassene Butter dazu. Nun bäckt man die Torte und schneidet sie dann erkalte zweimal durch. Dann bereitet man von 6 Dottern,  $\frac{1}{4}$  l Milch und 1 dkg Kartoffelmehl eine Creme, mengt 20 dkg zerbröckelte Butter dazu und teilt sie in zwei Teile. Zu der einen Masse gibt man Vanillelikör, zur anderen Himbeersaft. Nun setzt man mit diesen Cremes die Torten zusammen, glasiert sie mit Likörglasur rot oder weiß, belegt sie mit kandierten Früchten und stellt die Torte bis zum Gebrauche an einen kalten Ort, daß die Fülle fest bleibt.

**Nr. 1760. Waffeltorte.** Preis: 1 K 90 h.

Man läßt 5 dkg Staubzucker zerschleichen, röstet darinnen 5 dkg geschälte Haselnüsse lichtgelb, streut sie dann auf ein mit Butter geschmiertes Blech, läßt sie kalt werden und reibt sie dann. Nun rührt man 10 dkg Butter mit 10 dkg Zucker schaumig, mengt 1 Stampel Vanillelikör, 10 dkg erweichten Stückkafao und die geriebenen Haselnüsse dazu und verrührt alles gut. Nun bestreicht man damit die Karlsbader Oblaten, setzt sie als Torte zusammen und glasiert die Torte mit Tuntmasse oder Schokoladeglasur.

**Nr. 1761. Cremetorte.** Preis je nach der Creme.

Man rührt 17 dkg Zucker mit 6 Dottern  $\frac{1}{2}$  Stunde ab, gibt den Schnee der 6 Klar und 9 dkg Mehl dazu und bäckt die Masse in einem gut geschmierten Tortenblech bei mäßiger Hitze. Nun schneidet man nach dem Erkalte einen fingerbreiten Deckel ab und den übrigen Teil höhlt man in der Mitte aus, daß die Seitenwände 2 Finger breit bleiben. Dann füllt man in die Höhlung verschiedene Cremes, z. B. Schokolade-, Kaffee-, Himbeer-, Erdbeer- und andere, legt den Deckel darauf, glasiert die

Torte zur Creme passend und stellt sie bis zum Gebrauch aufs Eis, daß die Creme steif bleibt. Diese Torte erhält den Namen der Creme.

Nr. 1762. **Eistorte.** Preis je nach dem Gefrorenen.

Man bereitet wie oben die Tortenmasse, höhlt sie nach dem Baden gut aus, gibt verschiedenes Gefrorenes in die Höhlung, besteckt die Torte mit Hohlhippen und stellt sie bis zum Gebrauche aufs Eis. Die Torte bekommt ihren Namen von dem Gefrorenen.

Nr. 1763. **Grilagtorte.** Preis: 2 K 60 h.

6 dkg geriebene Haselnüsse und 6 dkg Zucker läßt man rösten. Nun rührt man 6 dkg Butter mit 6 dkg Zucker flaumig ab, gibt 1 ganzes Ei und 3 Dotter dazu, verrührt es gut und mengt 5 dkg geschwellte, geriebene Mandeln, die Haselnüsse und den Schnee der 3 Klar dazu. Diese Masse wird gebacken, nach dem Erkalten auseinandergeschnitten, mit Schlagobers gefüllt, zusammengesetzt, mit Kaffee-Eis glasiert und mit Praline und kandierten Kirschen belegt.

---

## Kleine Bäckereien.

Nr. 1764. **Anisbrot, 1. Art.** Preis: 76 h.

5 Dotter werden mit 14 dkg Zucker  $\frac{1}{2}$  Stunde gerührt, dann mischt man 5 dkg geschwellte, geriebene Mandeln, ein wenig Anis, Salz, 10 dkg Mehl, mit dem Schnee der 5 Klar leicht dazu, gibt sie dann in ein gut geschmiertes, längliches, schmales Backpfandl und bäckt sie langsam  $\frac{3}{4}$  Stunden. Den nächsten Tag soll es erst angeschnitten werden, man kann es dann auch auf ein Blech geschnitten legen und in der Röhre ein wenig rösten.

**2. Art.** Preis: 52 h.

14 dkg Zucker treibt man mit 3 Dottern gut ab, mischt ein bißchen Salz und Anis darunter, ferner 14 dkg Mehl, zugleich mit dem Schnee der 3 Klar. Dann füllt man die Masse in ein gut mit Butter geschmiertes Backpfandl und bäckt sie langsam. Den nächsten Tag schneidet man das Anisbrot erst an.