

dotter dazu und die Masse schaumig gerührt. Dann werden 12 Loth Chocolate auf dem Reibeisen gerieben und 4 Loth abgeröstetes und fein gestoßenes Brod, das Gelbe einer Citrone, 2 Loth fein geschnittener Citronat, 2 Loth candirte fein geschnittene Pommeranzenschale, 1 Loth gestoßener Zimmt, 1 Loth Nelken, $\frac{1}{2}$ Loth Cardamomen und $\frac{1}{2}$ Quent Muskatblüthe mit der geriebenen Chocolate vermischt, das Weiße von 9 Eiern zu festem Schnee geschlagen und die geriebene Chocolate und Gewürz mit dem Schnee zugleich darunter gemengt. Dann wird ein kleiner runder Kessel, der einen gewölbten Boden hat, oder auch einige kleine runde Wageschalen mit Butter ausgestrichen, mit Mehl etwas bestiebt, die Masse hineingefüllt und bei langsamer Hitze gebacken. Wenn es aus dem Ofen kommt, läßt man es noch 10 Minuten in der Form stehen. Wenn es kalt geworden ist, wird es mit Chocolateguß bestrichen, etwas Fenchel darauf gestreut und der Guß im warmen Ofen abgetrocknet.

Chocolatentorte.

Ein halbes Pfund abgezogene Mandeln wird mit 5 Eiern fein gerieben, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker dazu gethan und mit 3 ganzen Eiern und 8 Dottern schaumig gerührt. Man reibt dann 8 Loth Chocolate auf dem Reibeisen, mengt 2 Loth Mehl, etwas Citronengelb und Gewürze darunter, schlägt das Weiße von 8 Eiern zum Schnee und rührt ihn, wenn er fest ist, nebst der Chocolate, dem Mehl und Gewürz zur Masse, füllt diese in die Form und läßt es $\frac{1}{2}$ Stunden backen.

Pistazientorte.

Zwölf Loth Pistazien werden geschält, mit 12 Loth abgezogenen Mandeln und 6 ganzen Eiern fein gerieben, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker und das Gelbe von Citrone hinzugethan und mit 12 Eidottern schaumig gerührt. Das Weiße von 10 Eiern wird zu Schnee geschlagen und nebst 2 Loth geriebener Semmel darunter gerührt, in die Form gefüllt und $\frac{1}{2}$ Stunden gebacken. Auch kann man statt der Pistazien 12 Loth Spinat nehmen und einige Tropfen Citronenöl dazu thun, was dasselbe Ansehn und einen ähnlichen Geschmack gibt.

Nusstorte.

Man nimmt 12 Loth ausgemachte Kerne von welschen oder Wallnüssen, thut 4 Loth abgezogene Mandeln dazu und reibt beides zusammen mit 4 ganzen Eiern, nimmt $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, aber keine Gewürze dazu, und behandelt sie übrigens wie die Mandeltorte.

Punschorte.

Man bäckt in runden blechernen Formen 2 Boden von Mandeltortenmasse einen Finger dick in gleicher Größe, macht von feinem Zucker, Citronensaft und Rum einen Guß, bestreicht einen Boden damit und legt den andern darauf, bestreicht dann die