

zu der Milch gethan; man stellt nun diese nochmals zum Feuer, und wenn sie wieder siedend heiß geworden ist, legirt man sie mit dem Gelben von sechs bis sieben Eiern, welche man mit einem Quart gutem, süßen Rahm verrührt und nochmals geseiht hat, wobei man aber Sorge haben muß, daß sie nicht gerinnt.

Mafronentorte.

Zwölf Loth süße und vier Loth bittere Mandeln werden abgezogen, mit Eiweiß sehr fein gerieben, und achtundzwanzig Loth Zucker darunter gerührt; von Oblaten wird ein runder Boden, so groß als man die Torte haben will, auf zwei Bogen Papier gelegt. Die Mandeln werden dann mit noch etwas Eiweiß in der Weise gerührt, daß sie sich gut aufstreichen lassen, jedoch daß die Masse ja nicht zu dünn wird. Dann wird der Oblatenboden messerrückendick mit der Masse recht gleich dick überstrichen, die übrige Masse wird in eine Spritze gefüllt, woran ein Röhrchen ist, hierauf macht man einen Rand um die Torte, spritzt ein Gitter darüber, und backt sie bei langsamer Hitze. Wenn sie aus dem Ofen kommt, garnirt man das Gitter mit weißer Spritzglasur, und belegt die Zwischenräume mit eingemachten Früchten. Außen am Rand der Torte können kleine, runde Mafronen in Caramel-Zucker ein wenig eingetaucht, aufrechtstehend herumgesetzt werden, welche man aber auch noch mit Spritzglasur garniren muß.

Zwei Teller mit Mannheimer Brezeln.

Achtzehn Loth Zucker und achtzehn Loth Butter werden zusammengerührt, dann kommen sieben ganze Eier nach und nach dazu, und auch etwas fein geschnittene Citronenschale und Zimmt; zuletzt