

tronenschale, 125 Gramm länglich und fein geschnittene abgezogene Mandeln, 1 Eßlöffel voll Anis und noch so viel Milch hinein, daß man mit der zum Borteig verwendeten $\frac{1}{2}$ Liter braucht. Wenn der Teig tüchtig geschafft ist, werden zwei Stollen daraus gemacht, die man auf einem Backblech gehen läßt und hierauf sogleich in einem recht heißen Ofen, jedoch nicht so schnell backt. Wenn die Stollen abgekühlt sind, werden sie fein zerschnitten, auf beiden Seiten mit Zucker und Zimt bestreut, wozu man 250 Gramm von ersterem mit 10 Gramm von letzterem mischt, und auf einem Bleche hart gebäht.

Torten und Kuchen.

1. Biscuit.

Man rührt 12 Eigelb mit 250 Gramm Zucker 20 Minuten lang schaumig, giebt die abgeriebene Schale einer halben Citrone und 250 Gramm feinstes Mehl dazu und zieht zuletzt den steifen Schnee der Eiweiß darunter. In mit Butter ausgestrichene und mit Mehl ausgestäubte Formen eingefüllt und in mäßiger Hitze gebacken.

2. Butterbiscuit-Torte.

Man rührt Butter, so schwer als 3 Eier wiegen, leicht, giebt Zucker, so schwer als 8 Eier wiegen, hinein, rührt Butter, Zucker und das Gelbe der 8 Eier 10 Minuten lang schaumig, giebt dann die abgeriebene Schale einer Citrone und so viel Mehl, als 5 Eier