

beiträgt. Nachdem die Eier hinzu gegeben worden, folgt der Zucker, nach diesem die Zitronenschale, die Muskatennuß oder Blume und dann ein Löffel Mehl und ein Löffel recht steif geschlagener Schnee, damit abwechselnd fortfahrend, bis alles wohl untereinander gemischt ist. Dann nimmt man eine glatte Mehlspeisenform, streicht sie mit Butter aus, gießt von dem Teige eines Messerrückens hoch hinein, setzt die Form in die Tortenpfanne, legt unten nur wenig, oben aber mehr Kohlen auf und läßt es gelblich backen. Nun wird wieder eines Messerrückens hoch hinzugegossen, bis es wieder gelblich geworden, dann nochmals die nämliche Quantität Teig zugegossen und so mit dem Füllen fortgefahrend, bis der Teig ganz eingebracht worden. Beim zweiten Guß schon nimmt man das Feuer unten ganz weg und läßt es nur oben. Ist die Torte nun fertig, so läßt man sie offen, deckt die Schüssel auf und kehrt sie um; etwas verschlagen, kann man einen Guß über die Torte anfertigen, sie mit Zucker bestreuen, mit Früchten belegen und solche antrocknen lassen.

4) Bisquit-Torte. Hierzu gehören 20 ganze Eier, 20 Loth fein gestoßener Zucker, 20 Loth Kraftmehl und etwas fein geriebene Zitronenschale. Die Eier werden in einer nicht fettigen Kasserolle oder Kessel über dem Feuer dick geschlagen, der Zucker hinzugerührt, sodann damit wieder kalt geschlagen und hernach das Kraftmehl nebst der Zitronenschale beigemischt. Die Eier müssen jedoch über keinem zu heftigen Feuer geschlagen und der Teig dann in einer etwas ausgeschmierzten Form langsam gebacken werden. Die Form auf