

auf dem Feuer, bis es anfängt dick zu werden, abgerührt, dann noch 4 Eier, ein wenig gestoßener Zucker und abgeriebene Zitronenschale dazu gerührt und eine Torte davon gemacht.

8) Erdäpfel-Torte. Große Erdäpfel werden gar gekocht, geschält, und fein zerrieben. Dann wird eine Bisquitmasse eingerührt, anstatt des Mehles aber ein Pfund der geriebenen Kartoffeln genommen und eine Stunde lang in einer Form gebacken.

9) Französische Torte. Ein Viertelpfund abgeschälte Pistazien werden klein gestoßen, sechs Eier, sechs gestoßene Zwiebacke, ein Viertelpfund gestoßener Zucker, die abgeriebene Schale zweier Zitronen, etwas gehackte Sucade werden dazu gethan, auf dem Feuer abgerührt, bis es dick wird, kalt werden gelassen, und dann eine Torte daraus gemacht.

10) Genfer Torte. Man nehme ein halb Pfund Zucker, ein halb Pfund Butter, ein halb Pfund Kraft- oder ganz feines Weizenmehl, sieben Eier, von einer Citrone die abgeriebene Schale und etwas Zimmt. Die zu Sahne geriebene Butter wird mit dem Gelben der 7 Eier eine gute halbe Stunde lang durchgerührt, immer von einer Seite, dann die übrigen Ingredienzien, Zucker, Zimmt, Zitronenschale hinzugethan und mit diesem einige Mal durchgerührt, dann das Kraftmehl nebst dem von den sieben Eiweiß geschlagenen Schnee behutsam der Masse, nebst ein paar Löffeln Cojnak zugesetzt, und in einer ausgeschmierten Form langsam gebacken.

11) Johannisbeer-Torte. Die Johan-