

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Neues lehrreiches und vollständiges Magazin vor junges Frauenzimmer

die ganze Koch-Kunst und Zuckerbeckerei ... zu erlernen ; nach Art derer
Magazins der Madame Le Prince de Beaumont in Fragen und Antworten ...
mit Figuren versehen

Leprince de Beaumont, Jeanne-Marie

Carlsruhe, 1770

XIX. Abschnitt. Von mancherley guten Torten.

urn:nbn:de:bsz:31-55020

senwasser abstoffen, selbige unter den Eyerkäß rühren, diese Fülle anstatt des Raums mit Eiern in die Pastete füllen, und also ordentlich backen lassen, so gibt es ein kräftiges Gerichte für Kranke.

XIX. Abschnitt.

Von mancherley guten Torten.

1. Was heißt eigentlich eine Torte?

Eine Torte ist ein gewisses Gebackenes, welches aus einem guten Butterteig in einen dazu gehörigen Model bereitet, worinnen eine besondere Fülle von allerhand rohen oder eingemachten Früchten auch kleinen Fleisch- und Fischwerk etc. geschlagen, und selbige hernach im Backofen gebacken wird, welche, wenn sie warm verspeiset wird, am delicatesten ist.

2. Wie vielerley Teig kan man zu den Torten bereiten?

Siebenerley, als: geschlagenen Butterteig, abgerührten Butterteig, Butterteig mit Rahm, Butterteig warm, Spanischen Butterteig, süßen Teig, und Französischen Zuckerteig.

3. Wie macht man einen geschlagenen Butterteig?

Man pflegt 3 Pfund Butter rein zu waschen, damit kein Salz mehr darinnen seyn möge, hernach solche in einen Klumpen zusammen zu dru-

drücken, und sie 3 Stunden lang in frisches Brunnenwasser zu legen. Nach diesem nimmt man 3 halbe Maasbecher voll fein Mehl, thut es bis auf einen halben Becher auf ein Brett, macht in der Mitte ein Loch, schlägt 2 Eyer ins Mehl, rührt sie darein, nimmt von besagter Butter ohngefähr ein halb Pfund, schneidet sie in Stücklein, thut sie auch zu dem Mehl, schüttet auch einen Schoppen Wasser dazu, rührt es unter einander, hierauf gießt man noch einen Schoppen Wasser darein, rührt es mit den Rührlöffel um, knetet es zusammen auf dem Brette, streut ein wenig Mehl, wükets wohl aus, und wület ein Blat aus. Wenn dieses geschehen, muß man die Butter aus dem Wasser nehmen, in Stückgen theilen, sie auf einer Serviette breit schlagen, solche Stückweise auf das ausgewälgerete Blatt, bis es bedeket, legen, selbiges auf die zwey langen Seiten, bis in die Mitte, zusammen, und auf die andern beyden Seiten auch herüber schlagen, alsdann wie es liegt, darauf mandeln, es verwenden, und so lange hinauf mandeln, es wieder auf beyden Seiten, wo es lange gemandelt worden, zusammen schlagen, und zwar bis in die Mitte, und wieder so lang hinaus mandeln, es auf beyden Seiten wieder so schlagen, und noch ein mal, wie man eine Serviette legt, und es wieder so mandeln, alsdann ohngefähr den dritten Theil davon schneiden, es mit der Hand ein wenig nieder drücken, ein rund Stück, ein wenig dünner als ein kleiner Finger, mandeln, heraus schneiden, was man will, und den andern auch vollends mandeln, so ist es recht.

4. Wie einen abgerührten Butterteig?

Man kan zwey Pfund Butter in einem Napfe
rüh^o

rühren und reiben, daß sie ganz weiß wird, 20 Eyer dottern, und zwar eins nach dem andern darein schlagen, es unter einander reiben, solches mit dem Rapse in frisches Brunnenwasser stellen, damit es recht darinnen stehet. Wenn man es in einen Eymmer setzen und so halb in einen Brunnen hängen will, ist es noch besser. Wenn die Butter nun recht starr, wird sie herausgenommen, und so es im Sommer ist, im Keller gearbeitet. Alsdann pflegt man den achten Theil von einer Meke Mehl, oder ein wenig mehr, auf ein Brett zu schütten, die Butter mit den Eyern darein zu würken, damit es ein gelinder Teig werde, ihn zu einer Torte aufmandeln, hinein füllen, was man will, und es fein wie einen Stern oder Rose schneiden.

5. Wie einen Butterteig mit Rahm?

Man nehme anderthalb Pfund Butter, zertheile sie in kleine Stücklein, schütte 2 Pfund Mehl darzu, thue es auf ein Brett, behalte ein wenig zum Auswürken, breche und reibe die Butter fein geschwinde ins Mehl, querle 3 Eyer in einen halben Schoppen süßen Rahm, daß man meynet genug zu seyn, zu einem steifen Teig, knete es nicht zu sehr, denn dadurch schmelzt die Butter, je geschwinder, je besser. Nach diesem lasse man ihn zum wenigsten eine Stunde lang so stehen, daß er starre, mandele ihn breit, und mache darum was beliebig. Wenn Torten daraus gemacht werden sollen, darf man sie nicht mit Eyerdottern bestreichen, sondern sie werden weiß gelassen, zumalen die Mark-Torten und Schlangen.

6. Wie einen Butterteig warm?

Man muß so viel Mehl, als man gedenket zu
einer

einer Torte genug zu seyn, oder was man machen will, nehmen, es in eine Schüssel thun, Wasser siedend lassen, auch gesalzene Butter in eine Pfanne werfen und sie darinnen zergehen lassen, alsdann Wasser in das Mehl, und ohngefähr so viel zerlassene Butter gleich darauf schütten, es mit einem Löffel unter einander rühren, auf ein Brett thun, geschwind mit ein wenig Mehl auswürken, und es zu einer Torte aufmandeln.

7. Wie einen Spanischen Tortenteig ?

Man nimmt schön Mehl, Eyerdottern und frisches Wasser, eines so viel als das andere, bereitet davon einen Teig, doch nicht zu dünne, salzt ihn auch, und wenn er ausgewürket worden, wellet man ihn auf das dünne aus, schneidet daraus 12 Stücke, und zwar eines so groß als das andere, bestreicht alle zwölf mit frischem Schweineschmalz, doch im Röhlen nur auf einer Seite, alsdann nimmt man alle 12 Blätter, legt sie auf einander, mandelt sie auf, daß sie Fingers dicke werden, backt sie eine halbe Stunde im Ofen, so ist es genug. Man pflegt es kalt zu verspeisen.

8. Wie einen süßen Tortenteig ?

Man darf nur ein halb Pfund schön gesiebt Mehl, auch ein wohl gewogenes viertel Pfund gesiebten Zucker nehmen, 12 Eyerdottern querlen, ein halb Pfund Butter in Stückgen zu dem Mehl und Zucker brechen, die Eyerdottern nebst ein wenig süßen Wein dazu schütten, es unter einander rühren und kneten, zu einer Torte es aufmandeln, da man nemlich etwas süßes hinein füllen will, oder zu kleinen Kröpfgen, Herzgen oder Schlangen.

9. Wie

9. Wie müssen die Formen zuvor bereitet und eingerichtet werden, wenn man Torten oder Kuchen darinnen ausbacken will?

Alle Formen, welche zum Backen gebraucht werden, es mögen nun blecherne, Kupferne oder messingene Mödel seyn, müssen immerdar sauber und rein gehalten, ingleichen vor dem Rost bewahret werden, und wenn man eine gebrauchen will, so kan man sie mit geschmolzener Butter wohl bestreichen, so lange nemlich, bis sich die Butter ein wenig dicke an die Forme gesetzt, alsdann sogleich mit zart geriebenem Brode oder gestossenem Zwieback wohl bestreuen, und zwar so viel als an der Butter bekleben oder sitzen bleiben will. Wenn nun dieses geschlehet, so kan alles dasjenige, was man backen will, hinein gethan werden, und geht alsdann alles recht gut heraus.

10. Was ist noch mehr nöthig zum Ausbacken der Torten und andern Sachen?

Die blechernen Ränder oder Reifen sind sowol zu Mandeltorten, Biscuittorten, wie auch zu andern Sachen, zum Ausbacken sehr bequem und nützlich zu gebrauchen.

11. Wie sollen dergleichen Ränder oder Reife beschaffen seyn?

Wer sich dergleichen bedienen will, der kan eines verfertigen lassen, das ohngefähr 3 bis 4 Finger breit hoch und eine ziemliche Weite hat, aber die beeden Enden dürfen nicht zusammen gelöthet werden, sondern müssen offen bleiben, und so können sie so weit oder enge gemacht werden, als einem beliebt, nemlich

lich man pflegt den Reif so enge zusammen zu machen, als man es nach Proportion der Sachen und Schüssel vor gut befindet, und alsdann nimmt man nur ein wenig weichen Wasserteig, bestreicht es mit Eiern und bedrückt zwischen die Form, daß es feste hält, bindet einen Bindfaden herum, setzt die Form auf einen Bogen Papier, bestreicht beedes mit Eiern, rollet ein wenig Wasserteig als einen Kringel aus, befestigt damit die Form aufs Papier, richtets gleichfalls mit geschmolzener Butter und geriebenem Brode ein, und weil auch zu vielen Sachen, als Mandel-Torten, Biscuittorten, u. d. g. in der Mitte der Form eine Röhre oder Pfeife seyn muß, so kan man sich ein solches besonders, und zwar von gleicher Höhe als die Form ist, und unten zu ein wenig dicker als oben machen lassen, hernach wenn man das Rohr gebrauchen will, so muß es ebenmäßig mit Butter bestrichen, mit geriebenem Brode bestreut, und nur in die Mitte eingesetzt werden. Wenn nun etwas darinnen gebacken worden und solches gar ist, wird es an dem Rande mit einem Messer gelöst, selbiges mit einer Schüssel umgekehrt, unten das Papier abgemacht, alsdann wieder umgekehrt und die Form abgenommen.

12. Was hat man bey dem Glaciren in Acht zu nehmen?

Es muß 1 Viertelpfund feiner Zucker mit Eiern weiß und 1 wenig Rosenwasser gestossen werden, bis es ein dicker Syrup wird, so kan man damit glaciren, was man will. Wenn man nun Torten oder sonst Backwerk, welches sich zum Glaciren schickt, glaciren will, so läßt man selbiges, nachdem es gebacken ist, erstlich ein wenig abkühlen, alsdann überstreicht

streicht mans mit dem angeschlagenen Glace, und läßt's gegen dem Feuer, oder im verschlagenen Backofen, oder in einer Tortenpfanne nur antrocknen. Soll aber etwas ganz weiß überzogen werden, insonderheit was einen hohen Rand hat, als nemlich eine Mandeltorte, Biscuittorte, französische Torte, u. s. f. so kan man 2 oder 3 Eyerweiß klein schlagen, daß sie schäumen, und sodann beständig gestoffenen und durchgeseibten feinen Zucker bey kleinen Händen voll nach und nach dazu rühren, damit es eine dicke Masse werde, auf daß, wenn man davon an den Rand der Torte streicht, solches sitzen bleiben und nicht ablaufen möge, hierauf kan mans überall damit glaciren, überziehen, und gleichfalls nur antrocknen lassen, auch so es das erstemal nicht dick genug darauf gemacht worden wäre, so pflegt mans noch einmal zu überziehen, so wird es recht weiß und schön, hernach so kan man es mit schelbenweis geschnittener Sucade sauber belegen, als oben an den Rand herum einen Lorbeerkrantz, und an die Seite, so schön als man es machen kan, alsdann mit buntem Streuzucker überstreuen, und wieder antrocknen lassen, so sieht es recht sauber aus. Will man noch mehr daran seine Kunst probiren, so können die Glacen auch mit allerhand Farcen angemacht werden, nemlich roth mit Tournisol oder rothem Flor, und zwar die Rörthe mit ein wenig Rosenwasser herausgezogen, und damit Farbe gegeben; blau mit Lackmuf, welches eben so gemacht wird; gelb mit Saffran, wird auch auf eben die Weise verfertiget; braun mit Chocolate, selbige muß fein gestoffen, durchgeseibet, und mit darunter gethan werden, damit es eine braune Farbe bekommt, u. s. f.

13. Was hat man eigentlich bey Verfertigung der Mandeltorten zu merken?

Die Hauptregel, welche man bey Verfertigung der Mandeltorten in Acht zu nehmen hat, besteht eigentlich darinnen, daß man auf 1 Pfund Mandeln ein halb Pfund Zucker und 12 Eyer nehmen muß. Einige pflegen mehr Zucker dazu zu thun, so daß man drey Viertel, ja ein ganzes Pfund zu eben so viel Mandeln nöthig hat. Liebhaber von Eyern vermehren die Anzahl von zwölfen bis auf dr. yßig, davon sie meistens die Hälfte, und von der andern Hälfte nur die Dottern dazu thun. Wem der Zimmt gefällt, der kan ein halb oder ganz Loth gröblich zerstoßen dazu thun. Ist der Citronengeschmack angenehmer, muß man die Schelken von einer ganzen Citrone darunter reiben, und endlich pflegen auch einige etne Hand voll geriebenes Brod darunter zu mengen. Das Rosenwasser zum Abstoßen darf nur so viel seyn, daß die Mandeln nicht ölicht werden, aber doch ziemlich trocken bleiben.

14. Wie wird nun eine gute Mandeltorte bereitet?

Man nimmt 2 Pfund Mandeln, stoßt sie in einem Mörser ganz klein, und sprücket tropfenweis darein. Einige nehmen Rosenwasser dazu, allein es wird davor gehalten, schlechte blaue Milch seye zum Auflaufen besser, als das Rosenwasser. Wenn nun die Mandeln klein gestossen sind, so muß man sie aus dem Mörser in einen neuen Ziegel schütten, sie erst zart reiben, alsdann 3 Eyer darein schlagen, und selbige reiben, daß keine Knollen darinnen bleiben.

Hers

Hernach kan man 8 Eyer darein schlagen, und es immerfort rühren. Ist dieses wieder klar gerieben, werden aufs neue 6 Eyer hineingeschlagen, und man rührt es wieder klar. Endlich kan man noch 24 Eyerdotter dazu schlagen, damit der Teig sein schlecht werde, aber mit dem Rühren muß ohne Aufhören beständig fortgeföhren werden. Unterdessen werden die Mandeltorten mit zerlassener Butter bestrichen, sie besonders gesezt, hlerauf stoßt oder reibt man 1 Pfund Zucker zart, und schüttet solchen an den Mandelteig, rührt es wohl untereinander, schüttet hernach den Teig in die Mandeltortenforme, macht sie aber nicht gar voll, weil die Torte auslaufen muß, sezt sie in einen Ofen, welcher nicht gar zu heiß seyn darf, sondern darin schon einmal gebacken worden, denn je kühler dergleichen Gebäcknes gebacken werden kan, je besser es wird. Wenn man nun wissen will, ob die Torte ausgebacken ist, so kan man mit einem kleinen Spänlein hinein stechen, bringt man dieses trocken wieder heraus, so ist sie gar, sonst muß sie noch länger backen. So nun die Torte fertig ist, muß sie herausgenommen, ein Bogen Papier oben darauf, und auf diesen ein Blech oder Schüssel gelegt, die Forme umgekehrt, damit die Torte heraus falle, hernach eine Schüssel oder Teller, darauf sie angerichtet werden soll, genommen, solche auf die Torte gelegt, verkehrt, das Papier davon gethan, die Torte mit Zucker bestreut und aufs zierlichste garnirt werden, so ist sie recht und gut. Oder: Man kan ein halbes Pfund Mandeln stossen und abreiben; werden sie gestossen so muß selches mit Rosenwasser geschehen, bis die Mandeln recht klein sind, und je weniger Rosenwasser zum Abstoffen genommen wird, je besser ist es

Nr 2

damit,

damit sie hübsch trocken bleiben. Hierauf pflegt man von einer Citrone die Schalen zart herab zu reiben, 4 Eyerdottern und 3 ganze Eyer in einem Häselein wohl abzuklopfen, ein viertel Pfund durchgeseibten Zucker darein zu rühren, es mit einander so lange abzuklopfen, bis es fast wie ein Milchrahm wird, alsdann die abgestossene Mandeln in eine etwas flache Schüssel zu thun, sie mit einem Löffel wohl auseinander zu streichen, die zerklopfen Eyer und Zucker, ingleichem die geriebene Citronenschalen, auch so es beliebig, ein wenig gröblich gestossenen Zimmet gemächlich darunter zu rühren, endlich den Model mit Butter zu bestreichen, den Teig darein zu schütten, und abzubacken.

15. Wie wird sie ohne Zucker gemacht?

Man kan 1 Pfund Mandeln, welche mit Rosen- oder Zimmetwasser abgestossen worden, 4 ganze Eyer und 4 zerklopfte, und dem Mund nach gezuckerte Dötterlein nehmen, diesen Teig eine halbe Stunde lang beständig auf einer Seite wohl abrühren, den Model mit Butter bestreichen, den Teig darein schütten, doch also, daß der Model über die Hälfte nicht voll werde, und also die Torte, wie die vorigen gemächlich backen lassen. So es beliebig, kan ein Spiegel von Zucker, Rosen- und Zimmetwasser darüber gemacht, und solche mit gefärbten kleinen Blenzucker überstreut werden.

16. Wie eine weiße Mandeltorte?

Man muß 1 Pfund Mandeln einige Stunden lang in kaltes Wasser legen, bis sich die Schellen herabziehen lassen, alsdann solche wieder aus freischem Wasser

Wasser waschen, ein wenig mit einem Tuch abtrocknen, hernach mit Rosenwasser abstossen, oder zart abreiben, ein halbes Pfund zart gestossenen und durchgeseibten Zucker darein rühren, das Weiße von 10 oder 12 Eiern daran schlagen, auch wohl ein paar Eyerdottern mit hinein thun, und selbiges bey einer guten halben Stunde rühren. Wenn dieses geschehen, kan man Muscatenblüth und Zimmet, nebst klein geschnittenen Citronat und etwas wenigens von eingemachten Citronenschalen darunter mischen, den Teig in den Model schütten, die Form aber zuvor wohl mit Butter bestreichen, und die Torte in gelinder Hitze bey anderthalb Stunden backen lassen. Wenn nun die Torte aus dem Model gethan und abgekühlt ist, darf sie mit Eyerweiß oder Eißiegel überzogen, mit Blumen belegt und verguldet werden, auch, so es beliebig, mag man Spitzen von Marcschan herum machen, so ist sie recht.

17. Wie ein schwarze Mandel- oder Brodtorte?

Man nehme 8 Eyer, klopfe selbige eine halbe Stunde lang, thue ein halbes Pfund durchgeseibten Zucker daran, und rühre sowohl die Eyer als den Zucker noch eine halbe Stunde, stosse inzwischen ein viertel Pfund Mandeln mit Rosenwasser oder süßem Wein klar ab, rühre die Mandeln mit den Eiern und Zucker an, nehme ferner ein wenig Muscatenblüth, eine Muscatennuß, ein Quintlein Gewürznelken, ein Quintlein Zimmet, von einer Citrone die Schalen würflich geschnitten, und anderthalbe Vierling Rockenbrod, so zuvor gedörret, hernachmals gestossen und durch einen engen Durchschlag gerödelt worden. Wenn dieses geschehen, kan solches alles,

R r r 3

und

und zwar das Brod ganz zulezt hinein gerührt werden. Sollte nun dieser Teig zu dicke ausfallen, muß man ihm mit Zugießung eines Rosen- oder Zimmetwassers helfen, hierauf den Tortenmodel mit Butter bestreichen, den Teig darein füllen, und diese Torte wie eine Mandeltorte backen.

18. Wie ferner eine Mandeltorte?

Man pflegt ein halbes Pfund Mandeln abzuziehen, sie auf einem Tuch zu trocknen, selbige mit Rosenwasser recht klein zu stossen, in einer Schüssel 4 Eyerdotter und drey ganze Eyer daran zu schlagen, alles untereinander zu rühren, Zucker darein zu streuen, damit der Teig wohl süsse werde, wie auch gröblich zerstoffenen Zimmet, Muscatenblüthe, und so es beliebig, klein geschnittenen Citronat, so viel man nöthig zu seyn vermeynt. Sollte der Teig aber nicht dünne genug seyn, so kan man noch ein paar Eyer daran schlagen, und alles zusammen eine halbe Stunde lang ferner abrühren. Hierauf muß man die Schüssel mit Butter bestreichen, an den Boden derselben Oblatenblättlein legen, Gewürz darauf streuen, den gemachten Mandelteig darein schütten, die Schüssel in einen Ofen oder auf eine Glutpfanne setzen, sie mit einer Stürze, Deckel oder Blech bedecken, Kohlen darauf thun, damit die Torte oben schön lichtbraun werde, und solche sodann so lang backen, bis sie etwas hart wird, aber zusehen, daß die Schüssel nicht zerschmelzen möge.

19. Wie eine Wiener Mandeltorte?

Man nimmt 1 Pfund klein gestoffene Mandeln, thut 1 Pfund gesiebten Zucker darein, rührt in zwey Stuns

Stunden 16 Eyer und von 30 Eyern die Dottern fein gemächlich darein, damit es hübsch pflaumig wird, bestreicht alsdann den darzu gehörigen Sortenmodel wohl mit Schmalz, schneidet die Schalen von einer Limonie klein, rührt solches auch zuletzt darein, schüttet das Abgerührte in den bestrichenen Model nicht gar voll, und läßt die Torte in einer mittelmäßigen Hitze im Ofen backen, so wird sie alsdann recht seyn.

20. Wie aber eine gestiefelte Manteltorte auf Wiener Art?

Man kan 5 Viertel Pfund abgezogene Mandeln klein und länglicht schneiden, in frisches Wasser werfen, damit sie schön weiß bleiben, alsdann 3 Vierling Zucker mit 2 Löffel voll frischen Wasser in einem messingenen Becken fein dicklich einsieden lassen, die Mandeln abseihen, sie darein rühren, wohl dünsten lassen, öfters umrühren, damit sie den Zucker allein an sich ziehen mögen, vorher aber ein umgekehrtes Sortenblättgen, oder im Fall der Noth eine zinnerne Schüssel mit Schmalz bestreichen, die Oblaten mit Eyerklar anstreichen und belegen, die geröstete Mandeln, weil sie warm sind, geschwinde darauf thun, einen Reif herum machen, hübsch langsam backen, ein Eis darüber bereiten, auch, darnach die Zeit ist, mit Mandelbögen aufrichten.

21. Wie eine geläuterte Wiener Manteltorte?

Man nehme 1 Pfund geschälte Mandeln, schneide sie mit einem krummen Messer auf einem saubern Brett fein klein, alsdann thue man sie in eine Pfanne, schneide auch einen Vierling Citronat klein und thue solchen darunter. Nach diesem kan ein Vierling

Kr r 4

Zucker

Zucker nebst einem Schoppen frisch Wasser in ein mehringenes Becken geschüttet, der Zucker, bis er sich spinnet, fein dicklich gesotten, zu den Mandeln gegossen, abgerührt werden, und alsdann rührt man 4 geklopfte Eyerdotter ganz gemächlich etwann 3 Viertel Stunden lang darein, bestreicht ein Tortenblättgen nebst dem Reif mit Schmalz, belegts mit Oblaten, schüttet das Abgeriebene darein, backt es in einer mittelmäßigen Hitze, macht ein Eis, streichts darauf und bestreut mit länglicht geschnittenen Pistacien.

22. Wie aber eine gehackte Mandeltorte?

Zu einer grossen Torte wird ein Pfund Mandeln erfordert, welchen man die Haut abziehen, und auf einem Brett hübsch klein hacken muß, alsdann schlägt man 3 Vierling gesiebten Zucker, 3 ganze Eyer und 3 Dotter in einen Hasen, rührt dieses zusammen eine halbe Stunde, wirft die gehackte Mandeln darein und rührt es wieder eine halbe Stunde, hernach nimmt man die Schalen von ein paar Limonien, schneidet einen halben Vierling Citronat recht klein, rührts darein, bestreicht ein Tortenblech nebst dem Reif mit Butter, schüttet das Abgerührte darein, und läßt schön backen, so ist es recht.

23. Wie ein Mandel-Strudel?

Die Mandeln werden abgezogen, klein gestossen, alsdann muß man Brod in Rahm weichen, nach Belieben zuckern, ein oder 2 Eyer daran schlagen, doch daß das Brod nicht allzu naß werde, solches ein wenig ausdrücken, Citronenpläslein darein thun, und es auf nachfolgende Weise, wie bey den Mandel-Schlangen zu ersehen seyn wird, machen.

Das

Das Gewürz kan darzu genommen, oder auch nach Belieben davon gelassen werden.

24. Und wie werden Mandel-Schlangen zubereitet?

Nachdem man ein halbes Pfund Mandeln abgestossen, ingleichem anderthalb Vierling Zucker, ein wenig Muscatenblüth, geriebene Citronenschalen und 2 Eyer nebst einem Vierling Citronat dazu genommen hat, kan man dieses alles unter einander rühren, alsdann einen süßen Buttermey nach der Länge auswälgen, die Fülle darauf legen, und es wie andere Schlangen machen, ausser daß noch ein Teig eines guten Messerrückens dicke ausgewälget, mit einem Rädlein abgerädelt, auf die eingefüllte Schlangen gelegt, daß es wie Schuppen aussieht, hernach mit Eyerdottern bestrichen, in Ofen gesetzt und gebacken wird. Wenn die Schlangen gebacken sind, können sie mit Zucker und Rosenwasser überstrichen, und mit weissen Bisemzucker bestreut werden, und zuletzt muß man die Krone vergulden.

25. Wie macht man eine Spanische Mandel-Torte?

Vorhero wird ein feiner Buttermey mit einigen Eyerdottern bereitet, daß er recht mürbe und schön wird, und davon in eine Tortenpfanne ein Unterblatt gemacht, hernach nimmt man etliche Hände voll klein gestossene Mandeln, reibt sie ab mit Zucker und Zimmet, wie auch einem Stück abgeriebener Butter, geriebenen Citronenschalen und einem paar Eyern, rührt alles wohl unter einander, ferner präparirt man auch einige Pistacien so wie die Mandeln, und thut

sie auch dazu. Nach diesem kan man von den Mandeln etwas dünne über das Unterblatt streichen, wieder einen ausgerollten Teig darüber legen, denn eingemachte Sachen übergestrichen und einen Teig darüber, hierauf von den Pistacien eingestrichen und wieder einen dünnen Teig darüber gelegt, und so noch einmal eins ums andere, aber allemal einen dünnen Deckelteig darzwischen, das Letzte oder Oberste muß auch ein Deckel von Teig seyn. Zuletzt wird ein zierlicher Rand herum gemacht, und eine Stunde lang ganz langsam gebacken, will man es in einem Backofen gar machen, so wird es mit einem Bogen Papier auf ein Blech fertig, und so im Ofen gar gemacht, doch darf der Ofen nicht allzuhelß seyn, damit es recht durchbacken und nicht verbrennen kan; auch soll die Torte nach dem Backen glacirt, oder auch naturell gelassen werden, welches in eines jeden Belieben steht.

26. Wie eine Mandeltorte im Teig?

Man kan so viel Mandeln nehmen, nachdem man eine Torte machen will, solche klein stoffen, alsdann halb soviel geriebenen Zucker, gestoffenen Zimmet, Rosenwasser, und nach Gutdünken ein Stücklein Butter dazu thun, dieses alles zusammen auf dem Feuer ein wenig abrühren, und hinsehen, daß es kalt wird, hernach einen weichen abgestoffenen Teig auf folgende Art verfertigen: Wenn man nemlich ohngefähr ein halb Pfund abgeriebene Butter mit einigen Löffeln voll süßen Rahm und 3 bis 4 Eyerdottern wohl zusammen abrührt, aber nicht auf dem Feuer, alsdann so viel fein Mehl hinein stoßt und stampft, daß der Teig auf dem Backtisch ferner wohl durchgearbeitet werden kan. Hieraus wird nun eine Torte zugerich-

tet,

tet, welche wohl gebacken, mit Zucker und Rosenswasser glacirt werden muß, so ist sie fertig.

27. Wie eine Torte von bitteren Mandeln?

Man nimmt auf 5 viertel Pfund süßer Mandeln 1 viertel Pfund bittere Mandeln, 3 viertel Pfund geriebene Citronenschalen, bereitet solches gehörig mit 18 Eiern und läßt in einem Model backen. Oder es können auch die Mandeln mit etlichen Eyerdottern, einem Stück Butter und dem gehörigen Zucker abgestossen und in Teig gebacken werden.

28. Wie werden aber Mandeltortelethen gemacht?

Man nimmt 1 Pfund abgeriebene Butter, alsdann reibt man nach und nach 8 bis 10 Eyerdotter dazu, thut ferner Zucker nach Gutdünken, ein halb Pfund fein gestossene Mandeln und ein wenig Wein daran, rührt solches wohl unter einander, denn zuletzt 1 Pfund fein durchgeseibte weiße Stärke dazu gerührt. Nach diesem kan man kleine Pastetgenmodel mit Butter bestreichen, mit fein geriebenem Brode bestreuen, von dem Angerührten hinein schütten und backen lassen. Wenn man will, so kan man das Eyerweiß zu einem steifen Schaum schlagen, zuletzt dazu rühren, und auf diese Art auch in einem grossen Model backen.

29. Und wie eine Citronen-Mandeltorte?

Hierzu muß man 18 Eyerdotter nehmen, von 12 Eiern das Weiße aufheben, alsdann die 18 Eyerdotter mit 3 viertel Pfund fein geriebenem Zucker beständig nach einer Seite recht dicke rühren, bis es sich
hes

hebet, hernach 4 Loth fein Mehl, 1 Pfund fein gestossene abgeschälte Mandeln und 3 bis 4 geriebene Citronenschalen dazu rühren, und in einem hierzu zubereiteten Model backen, so ist es recht und gut.

30. Wie wird eine Torte von Mandel-Rahm
verfertiget?

Es wird 1 Pfund Mandeln so fein als Mehl gestossen und mit süßer Milch durch ein klein Sieb gestrichen, was aber nicht durchgeht, wieder gestossen, bis alles hindurch ist, und das Durchgestrichene muß recht dick seyn. Hernach kan man solches mit Zucker und Zimmet kochen und beständig rühren, bis es ein rechter dicker Rahm wird, alsdann läßt mans kalt werden, verfertiget es mit einem Mantelsteig zu einer Torte, bestreichts mit Johannisbeersaft, und backts gehörig im Ofen.

31. Wie eine süsse Blättertorte?

Man pflegt von Mehl und Eiern einen Teig anzumachen, zu 6 oder 8 Stücken zu schneiden, eines derselben zu einem runden Plas auszuwälgern, ein Pastetenblech mit Mehl zu bestreuen, diesen Plas darauf zu legen, selbigen über und über mit zerschmolzener Butter zu bestreichen, Zimmet, Zucker, Rosinen und gestossene in Malvasier gelegene Mandeln darauf zu streuen, einen andern Plas wieder auszuwälgern, diese Stücke damit zu überlegen, solchen gleich dem ersten zu bestreichen und zu belegen, und dieses muß 5 bis 7 mal wiederholt werden, nachdem nemlich der Teig in viel oder wenige Stücke getheilt worden. Endlich wird die letzte Fülle wieder mit einem Plas bedeckt, selbiger mit einem zerklöpften Eyerdotter überstrichen, und also gebacken, so gibt es ein gutes Gerichte.

32. Wie eine Französische Torre?

Man nehme 20 Loth Mehl und 12 Loth zart gestossenen Zucker, mische beydes unter einander, schütte ein halb Pfund zerlassene Butter und 3 Löffel voll Rosenwasser dazu, mache das Mehl nebst dem Zucker und der Butter damit zu einem Teig, theile ihn in 2 Theile, lasse solchen wohl erstarren, wälgere den einen Theil zu einem runden Plaz und lege nachstehende Fülle darauf: Man muß die Brosamen von einer Semmel, so viel beliebig, in Malvasier weichen, abgezogene und gestossene Mandeln, wie auch Zimmet darunter thun, dieses alles unter einander mengen, und wenn es auf den untern Plaz dieses Teiges gelegt worden, den übrigen andern Theil des Teiges, nachdem man ihn zuvor zierlich ausgeschnitten hat, darüber schlagen, ihn mit dem Gelben von einem Ey überstreichen, und im Ofen backen lassen.

33. Und wie wird eine solche Torre von aufgezozenem Teig verfertigt?

Man kan von schönem Mehl, warmen Wasser, und einem guten Theil zerlassener frischer Butter einen Teig anmachen, aber solchen recht abarbeiten, damit er sich vom Tisch schelen und blättern möge, hierauf zu kleinen Stücklein schneiden, Blättlein daraus wälgern, die sich so dünne, als man will, von einander ziehen lassen, alsdann eine hölzerne Schüssel über einen Hafen umstürzen, sie mit Schmalz schmieren, den Teig so dünne als es seyn kan darüber ziehen, so viel Blättlein auf einander legen, daß sie Fingers dicke liegen, ein jedes Blättlein aber zuvor mit zerschmolzener frischer Butter oder Schmalz be-

strei-

streichen. Nach diesem wird die Schüssel auf den Tisch gesetzt, und nach selbiger der Teig fein rund herum mit einem heißen Messer abgeschnitten. Man muß ihn aber zuerst ein wenig überwälgern, damit er schön gleich, und nicht an einem Orte dicker als am andern wird, die Schüssel wieder darauf stürzen, abschneiden, ziemlich grosse Spizen-Schnaupen, oder Rosenweise herum schneiden, auf ein mit Butter bestrichenes Papier legen und im Ofen backen, so heben sich die Blättlein hoch auf, und gehen von einander. Man pflegt auch, wenn man will, eine Fülle darein zu machen, dabey aber ist zu merken, daß wenn man den Teig zieht, solches in einer warmen Stube geschehen müsse; ehe er aber verarbeitet wird, muß er eine Weile zuvor in der Kälte liegen, auch an einem kalten Ort vollends ausgewälget werden. Wenn Pastetlein daraus gemacht werden sollen, so wird der Teig, wenn er von der Schüssel abgenommen wird, über einander, etwann eines kleinen Arms dicke, gewickelt, daß er ein langer Strichel werde, davon können Stücklein, so groß als die Pastetgen seyn sollen, geschnitten, an der Kälte steif gemacht, und hernach aufgesetzt werden. Den Teig aber muß man alsdann nicht mehr in den Händen arbeiten, sondern augenblicklich aufsetzen; will man aber französische Krapfen daraus formiren, pflegt man ein Stückgen eines Fingers dicke herab zu schneiden, nach der Breite zu einem Platz auszuwälgern, darein zu füllen, was man will, sodann wie ein überschlagenes Pastetgen über einander zu schlagen, schön zierlich Schuppenweise auszuschnneiden, im Ofen backen zu lassen, und mit kühlem Schmalz zu bestreichen.

34. Wie ferner mit einem weissen Ueberzug?

Nachdem man zuvor einen guten Theil recht mürben Teig oder Blätterteig bereitet hat, alsdann werden davon 10 bis 12 Kuchen dünn und rund ausgewälget, und zwar so breit als die Torte seyn soll, selbige auf ein Blech gelegt, im Ofen gebacken, oder auch nach und nach in einer Tortenpfanne gar gemacht, hernach hingelegt, daß sie kalt werden. Nach diesem legt man erstlich einen Kuchen auf eine platte Schüssel oder einen Teller, hernach streicht man über den Kuchen ganz dünne eingemachte Sachen, legt einen andern Kuchen darauf, drückt mit dem Boden von einer andern platten Schüssel fest darauf nieder, streicht wieder eine andere Sorte eingemachter Sachen ganz dünne darüber, alsdann wieder einen Kuchen, und so fort, bis keine derselben mehr vorhanden sind, und es hoch genug ist; ferner schneidet man den Rand rund herum egal, glatt und eben ab, macht eine weisse Glace, die recht stark und steif ist, streicht damit oben darüber her und rund herum recht sauber und glatt an, zieret mit buntem Streuzucker und geschnittener Sucade schön aus, und läßts nur in der Wärme oder gegen dem Feuer antrocknen, so sieht es sehr schön aus und ist recht gut.

35. Wie eine Neapolitanische Torte?

Man pflegt ein halb Pfund abgezogene Mandeln ziemlich grob zu stossen, einen halben Lebkuchen auf einem Reibeisen zu reiben, eingemachte Citronenschalen würflich aber nicht gar zu klein zu schneiden, 2 klein gestossene Muscatennüsse, auch ziemlich viel grob gestossenen Zucker dazu zu thun. Dieses alles wird

wird mit einem dick gesottenen Zucker, der an einer eingemachten Citrone gewesen, hübsch feucht gemacht, wohl unter einander gerührt, in eine Torte, die entweder von Mandel- oder einen andern feinen Teig gemacht ist, gefüllt, und oben auf die Fülle legt man dünne Schnittlein von eingemachten Citronenschalen. Ist die Torte von Mandelteig, kan ein schönes Eis darauf gemacht werden.

36. Und wie werden Engländische Torten bereitet?

Man nehme 1 Pfund schön Mehl, 1 Pfund geriebenen Zucker und 15 Eyer, die Hälfte des Eyweißes aber kan davon gethan werden, und die Eyer müssen wohl eine halbe Stunde lang gequerlt seyn. Hier auf pflegt man erstlich den Zucker, hernach das Mehl darzu zu thun, solches beständig mit einem Löffel zu schlagen, ein wenig Rosenwasser, ein paar Löffel voll Reismehl und etwas Fenchel darein zu schütten, ferner Butter zu zerlassen und die Formen damit zu bestreichen, sonst können sie nicht heraus genommen werden. Der Teig muß auch stark seyn, damit man ihn mit einem Löffel ausnehmen kan. Endlich werden die Formen halb voll gemacht, in den Ofen gesetzt und fein gelblicht gebacken.

37. Wie eine Leipziger Torte?

Man kan ein halb Pfund Butter nehmen, solche zu einem Schaume rühren, ein halb Pfund zart gestoffene Mandeln dazu thun, alsdann das Selbe von 10 Eyern, und zwar eines nach dem andern, wie auch 6 ganze Eyer daran schlagen, und so dieses geschehen, schüttet man 3 Löffel voll Rahm, 3 Löffel voll Hefen, Muscaten

Muscatenblüth, ein wenig Salz und die Schale von einer Citrone klein geschnitten daran. Zuletzt wird dieses mit Zucker süsse gemacht, welches ohngefähr ein viertel Pfund seyn muß, alles zusammen gerührt, dick genug gemacht, in eine Form gegossen und gebacken, so ist es recht.

38. Wie eine Torre Crocando?

Man muß ohngefähr ein halb Pfund schön Mehl und halb soviel fein gestossenen Zucker nehmen, selbtes auf einem Backtisch zusammen mengen, ein wenig zerlassene Butter darein schütten, mit 1 oder 2 klein geschlagenen Eiern zu einem Teig anrühren, wohl durcharbeiten, den Teig einige Stunden liegen lassen, damit er sich recht durchziehen möge, alsdann wieder wohl durcharbeiten, daß es ein recht ziemlich steifer Teig wird, hernach 2 gleiche Schüsseln nehmen, solche auf die unterste Seite überall mit ein wenig abgklärter Butter oder frischem Speck beschmieren, von dem Zuckerteig ganz dünne ausrollen, selbigen über die eine Schüssel schlagen, mit dem Rande von der Schüssel den Teig rund herum glatt abschneiden, auch den Rand ein wenig Zackenweise ausschneiden, in einem Backofen, der nicht mehr zu heiß ist, ein wenig backen lassen, hierauf die Schüssel so verkehrt oder umgestürzt auf ein Blech setzen, einen Bogen Papier unten einlegen, oder einen Bogen Papier in eine Tortenpfanne thun, die Schüssel darauf decken, es also gar machen, allein starke Hitze kan es nicht leiden, und wenn es hart, gelblicht und schön ist, es heraus nehmen, auch solches, damit es nicht zerbrechen möge, behende von der Schüssel machen. Mit den andern Schüsseln verfährt man eben so, der Teig aber

aber muß, wenn er schon auf der Schüssel gemacht ist, etwas zierlich und bunt, so gut als man kan, ausgeschnitten werden, und dieses wird zum Deckel gebraucht. Wenn nun alles so weit fertig ist, kan man den untersten Boden auf eine flache Schüssel legen, eine Stunde vor der Mahlzeit eingemachte Sachen darein thun, was man nemlich haben kan, den ausgeschnittenen Deckel darüber decken, ein wenig Zucker darüber reiben, so ist es recht. Man pflegt auch von diesem Zuckertelg ganz dünne in kleine Pastetenforme zu thun, solches darinnen gar zubacken, mit eingemachten Sachen auszustreichen, und die Crocande damit zu garniren, auch schöne Pyramiden davon auf folgende Art zu verfertigen: Man macht nemlich, wie vorher, einen Boden oder Unterblatt, hernach wird ein Papier oben spitzig und unten breit, nach der Größe und Höhe als die Pyramiden werden sollen, geschnitten, ein Blech sauber rein gemacht, auch beschmiert, dünne ausgerollter Teig nach dem Papiernen Muster darauf gelegt, darnach abgeschnitten, so viel Stücke nemlich als man zu gebrauchen gedenkt, alsdann kan man diese Stücke auch etwas bunt ausschneiden, in einen verschlagenen Backofen also gar oder hart werden lassen, und wenn es angerichtet werden soll, in das Unterblatt eingemachte Sachen thun, denn vier Stücke creukweise darauf legen, und oben die Spitzen ein wenig zusammen befestigen, damit es fest stehen möge, so sieht es recht gut aus.

39. Wie eine Torte admirable?

Hierzu pflegt man eine blecherne Schüssel zu nehmen, alsdann ein paar Oblatenkuchen ein wenig anzufeuchten, damit sie sich biegen lassen, solche unten in

In die Schüssel legen, doch also, daß der Rand von der Schüssel einen Finger breit frey bleiben möge, hierauf 4 dicke Striemen von zubereitetem feinem Butterteig, einen Finger breit und hoch zu schneiden, solche kreuzweise über die Schüssel zu legen, daß 8 Ecken heraus kommen, und denn in eine jede Ecke besondere eingemachte Sachen zu thun, von 6 Eiern das Weiße zu einem steifen Schaum zu schlagen, davon einen saubern Rand um die verfertigte Torte zu setzen, mit geriebenem feinem Zucker um den Schüsselrand herum zu bestreuen, und ordentlich backen zu lassen. Oder, man kan erstlich ein Unterblatt von gutem Blätterteig in eine Tortenpfanne oder auf einen Bogen Papier machen, und darauf eine Sorte eingemachte Sachen ganz dünne überstreichen, dieses mit Oblaten bedecken, alsdann wieder eine andere Sorte Eingemachtes darauf, hernach wieder Oblaten darüber thun, und dieses wird so viel und so hoch als man es verlangt, gemacht, ein ausgeschchnittener Deckel darüber gelegt und im Ofen gebacken, so ist es auch recht.

40. Wie eine abgetriebene Torte?

Man nimmt ein Pfund gesiebten Zucker in einen Hafen, schlägt 10 ganze Eyer darein, gießt so viel frisches Wasser, als zu einem Eyeruchen genommen wird, dazu, rührt es eine gute Stunde auf einer Seite, hernach thut man 1 Pfund viereckig geschnittene Mandeln in Mehl, ungetruffert in den abgerührten Zucker und Eyer daran, rührt es unter einander, schüttet es in ein mit Butter beschmiertes flaches Tortenblättlein, macht den Reif herum und läßt im Ofen backen.

41. Wie eine Carmeliter Torte?

Man kan 18 Eyer, anderthalb Pfund gesiebtes
E 3 3 2 feines

feines Mehl, anderthalb Pfund Zucker, klein geschnittene und gestossene Cardamomen, ein wenig gestossenen Anis, Fenchel, Zimmet, wie auch ein viertel Pfund Citronat nehmen, und auf folgende Weise zureichten, als: das Mehl wird ein wenig auf den Ofen gesetzt, der Zucker gerieben und gesiebt, alsdann querlt man die Eyer eine viertel Stunde lang in einem Haufen, gießt sie hernach in einen gegläseten Napf, reibt sie darinnen ab, schüttet den Zucker nach und nach dazu, bis er völlig darunter gerieben, hierauf kan das Mehl auch so Löffelweis darunter gerieben werden, und solches muß eine Stunde lang geschehen. Nach diesem thut man das Gewürze und die Citronen darein, nimmt blecherne Formen, bestreicht sie mit zerlassener Butter, trägt die Formen und den Napf mit dem Geriebenen zum Becken, füllt dieselbe halb voll, läßt sie geschwind in den Ofen schieben und eine Stunde lang backen. Wenn das Brod aus dem Ofen gethan worden, so ist es recht, wenn die Formen hinein gesetzt werden.

42. Wie eine Linzer Torte mit Zimmet?

Diese wird auf folgende Art verfertigt, wenn man nemlich 3 viertel Pfund Butter wohl abtreibt, nach und nach 9 Eyerdottern darein rührt, wie auch ein halb Pfund klein gestossene Mandeln nebst einem halben Pfund gesiebtten Zucker und 2 Loth gestossenen Zimmet. Wenn es nun in allem eine Stunde lang gerührt worden, kan man 3 viertel Pfund Mehl darunter reiben, ein flaches Fortenblättgen nebst dem Reif bestreichen, den Boden eines halben Messers rücken dicke aufstreichen, ihn mit einem gesottten Ribiseln füllen, vom andern Teig ein abgeradeltes Gätter ma-

machen, es
über mach-

43.

Es rol-
ge oder vor-
oder Mar-
zusehen ist
einem S-
wenn er
desselben
Nach die-
Früchten
Muscate-
nat, Cit-
ten lackt
ander ge-
bekomm-
mit der
überleg-
Johann
d. g. zu
mit we-
einander

44.

Ma-
schäumig
darein rü-
fene Mar-
geschnitt-
Wieling
thes Zer-

machen, es langsam backen lassen, und ein Eis dar-
über machen, so ist es recht.

43. Wie eine Olapodrid, Torte?

Es wird eine Torte von braun gebackenem Zeli-
ge oder von Marzipan, wie solcher bey den Citronen-
oder Marzipan-Torten beschrieben und daselbst nach-
zusehen ist, verfertigt, selbiger Stückweiß oder an
einem Stück eine grosse Torte daraus formirt, und
wenn er in dem Ofen ein wenig abgetrocknet worden,
desselben Boden mit kräftiger Mandelsülle gefüllt.
Nach diesem pflegt man allerley in Zucker eingemachte
Früchten und Wurzeln, als Pflaumen, Apricosen,
Muscatelebirne, Quitten, kleine Pomeranzen, Citro-
nat, Citronen- und Pomeranzenschalen, eingemach-
ten Lactuck und Wegwarten, welches also von ein-
ander geschnitten werden kan, daß alles einerley Grösse
bekomme, daran zu legen, hernach, wenn die Torte
mit dergleichen eingemachten Sachen inwendig ganz
überlegt worden, sie oben ebenfalls mit eingemachten
Johannisbeerlein, Pomeranzenblütze, Saurach, u.
d. g. zu bestecken und auszustieren, dazwischen aber
mit weissen Pistaciennüßlein zu bestreuen, und mit
einander noch ein wenig in den Ofen zu setzen.

44. Wie eine Wiener Schmalz, Torte?

Man kan ein halb Pfund frisches Schmalz schön
pflaumig abtreiben, 8 Eyerdotter und 2 ganze Eyer
darein rühren, wie auch ein halb Pfund klein gestos-
sene Mandeln, es eine ganze Stunde rühren, klein
geschnittene Limonienschalen darunter thun, mit drey
Vierling schön Mehl unter einander rühren, ein fla-
ches Tortenblättgen nehmen, den Boden aufstreichen,

es mit eingemachten Sachen füllen, vom andern Teig ein Gätter machen, und es im Ofen backen lassen.

45. Wie eine Sand-Torte?

Man rühre 1 Pfund ausgewaschene Butter zu einem Schaum, schlage nach und nach 10 Eyer nebst 1 Pfund klein gestoffenen Zucker und Citronenschalen dazu, rühre ein halb Pfund Stärk- oder ander Mehl darunter, und lasse es langsam in einer Forme backen. Oder man kan 1 Pfund Butter zu einem Schaum rühren, das Gelbe von 7 Eyern nach und nach dar ein schlagen, hernach ein Pfund feinen gestoffenen Zucker und die Schale von einer Citrone, wie auch ein Pfund Stärkmehl darzu thun, einen Schnee von 5 Eyern schlagen, darein schütten, eine Forme mit Butter ausschmieren, sie damit anfüllen und langsam backen lassen, so wird sie recht schön werden.

46. Wie eine Torte von weisser Stärke?

Man pflegt 8 frische Eyer zu nehmen, das Gelbe von solchen in eine tiefe steinerne Schüssel, und das Weiße in eine flache zinnerne Schüssel besonders auszuschlagen, alsdann die Eyerdotter erstlich klein zu rühren, 1 Pfund geriebenen und durchgeseibten Zucker nach und nach bey Händen voll immer nach einer Seite hinein zu rühren, auch einen Löffel voll Rosenswasser und gestoffene Cardamomen darunter zu mengen, das Eyerweiß zu einem steifen Schaum zu schlagen, dazu zu rühren, zuletzt 1 halb Pfund feine weiße durchgeseibte Stärke bey Händen voll darüber her zu streuen, denn nur ganz gemächlich unter einander zu rühren, hierauf sogleich in eine eingerichtete Forme, welche in der Mitte ein Rohr hat, und nach diesem

Einsatz

Einsatz eingerichtet ist, zu thun, und in einer Tortenpfanne zu backen. Allein bey dem Ausbacken ist wohl zu merken, daß gleich anfänglich unten ein wenig stärker Feuer als oben seyn muß, damit es gleich zur Hebung getrieben werde, indem sonst die weiße Stärke zu fallen beginnet, und die Torte nicht gut ausfällt. Hernach wenn man sieht, daß die Torte recht in der Hebung ist, kan das Feuer unten auch ein wenig gemindert werden, damit sie nicht verbrennen möge, oben darf nur stets ein mittelmaßiges gelindes Feuer seyn, sodann läßt mans fein langsam gar ausbacken, thuts aus der Forme, so wird die Torte recht schön werden. Die Forme aber muß nicht zu voll gegossen werden, sonst lauft sie im backen über, und solches ist nicht gut.

47. Wie eine Engländische Milch-Torte?

Man verfertige vorher einen gebrannten Teig von feinem Mehl und ein wenig Butter, mache eine Form wie eine blecherne Mandeltorten-Forme, oder was man sonst vor ein Modell bellebet, und zwar rolle man erstlich das Unterblatt so breit und dünne aus, als es nöthig ist, alsdann mache man einen saubern Rand herum, so fein und zierlich als es nur immer möglich, und zwar wie man einen Rand um eine Schüssel zu machen pflegt. Es muß solches auf einem Bogen Papier bereitet, und damit auf ein Blech, so es in den Ofen soll, oder in eine Tortenpfanne gesetzt werden; Hierauf nimmt man, nach Gutdünken oder Gröffe der Torte, ein paar Löffel voll Mehl, Milch und Rahm, Eyer, Zucker, Zimmet und geriebene Citronenschalen, rührt alles wohl an, wie man sonst eine gebackene Milch anzurühren pflegt, man sonst eine gebackene Milch anzurühren pflegt, schütze

schütte solches in den Zeig und lasse es backen. Diese Torte kan auch grün zubereitet werden, wenn man nemlich nach Guldünken gekochten Spinat klein hackt oder stoßt, selbigen mit ein wenig Rahm durch einen Seiber streicht, und dieses zu der angerührten Milch thut, so fällt es auch recht gut aus.

48. Wie eine französische Rahm-Torte?

Man muß ein Viertelpfund Mandeln stossen, selbige durch ein Sieb mit einem halben Maas Rahm schlagen, sie unter beständigem Umrühren bey gelindem Feuer kochen lassen, hernach, wenn alles halb eingekocht ist, 4 Eyerdotter darein thun, und sie wieder umrühren. Wenn man nun sieht, daß der Rahm dick wird, kan man ein Viertelpfund Zucker und ein wenig Salz darein werfen, denselben in eine mit Butter bestrichene Schüssel thun, einen Boden von feinem dünnen Zeige mit einem schmalen Rande in einer Tortenpfanne machen, den Rahm darein schütten, so daß er nicht zu dicke sey, eingemachte Citronenschalen reiben, solche daran thun, und die Torte anstreichen. Wenn sie nun gar ist, wird sie mit feinem Zucker überstreut, und Pomeranzenblüth, Wasser hinein geschüttet, so ist sie alsdann fertig.

49. Wie eine Brod-Torte?

Man nehme 6 altebackene Semmeln, reibe sie recht zart auf einem Reibeisen, schlage nach und nach 16 Eyer daran, rühre es wohl unter einander, thue ein halbes Pfund Zucker und etwas von frischen würflich geschnittenen Citronenschalen darunter, schütte einen halben Schoppen Milch oder süßen Rahm,
ein

ein wenig Rosenwasser, wie auch ein Viertelpfund geschmolzene Butter daran, rühre alles wohl unter einander, mache einen Butterteig an, wälgere ihn aus, lege ihn in eine Tortenform, giesse obigen Teig darein, und lasse ihn in einem Backofen abbacken.

50. Wie aber eine Schwarzbrod-Torte?

Man nimmt 12 Eyer, thut von 6 das Weiße ab, alsdann schlägt man die Eyer in einem Hasen mit einer steifen Ruthe, bis sie ganz dicke werden, wirft ein halb Pfund fein geriebenen Zucker darein, und schlägt es wieder eine gute Weile. Wenn solches geschehen, muß man 12 Loth klein gestoffene ungeschälte Mandeln dazu thun, klein rühren, das Weiße zu einem steifen Schaum machen, auch darzu thun, und zuletzt 18 Loth geriebenes schwarz Rosenbrod hinein rühren, doch darf es mit dem Rosenbrode ja nicht viel gerührt werden, sonst möchten die Eyer von der Säure des Brods wieder dünne und die Torte zu fest werden, sondern wenn das Brod nur eben bey Händenvoll hinein gestreut und durchgerührt worden, so muß es sogleich in eine hierzu eingerichtete Forme gethan und langsam gebacken werden. Was von Citronen und Gewürz darzu kommen soll, selbiges steht in eines jeden Belieben. Oder: Man kan 8 Eyer und 10 Dotter nehmen, solche mit einer steifen Ruthe so lange, bis sie ganz dick wie ein Brei werden, schlagen, hernach ein halb Pfund fein geriebenen oder gestoffenen Zucker darzu thun und wieder schlagen, alsdann ein Viertelpfund klein gestoffene Mandeln, Gewürznelken, Muscattennuß, Cardamomen nach Belieben, wie auch eine halbe Tafel geriebene Chocolate nehmen, dieses alles,

les, und zuletzt 4 Loth gerieben schwarz Rockenbrod, unter einander rühren, einen Reif oder Form darzu verkertigen, und darinn mit guter Aufsicht backen, so wird die Torte recht schön ausfallen.

51. Wie eine Wiener Biscuit-Torte?

Auf 1 Pfund Butter werden 14 Eyer genommen, selbige in einem Hasen 2 Stunden lang auf einer Seite abgeschlagen, damit sie schön pflaumig werden; Zuletzt rührt man ein Bierling schön Mehl und ein halb Pfund gesiebte Stärke wohl darein, bestreicht den gewöhnlichen Model mit Schmalz, schützt ihn halb voll an, indem es aufgeht, und läßt in einer gelinden Hitze gemächlich backen.

52. Wie eine Wiener Brod-Torte?

Man pflegt zu einer Torte 2 Hände voll geriebenes Brod, so zuvor in guten Wein eingeweicht und wieder ausgedruckt worden, nebst einem Pfund zart gestoffene Mandeln, zu nehmen, hernach die Mandeln und das Brod, auch ein halb Pfund gesiebten Zucker, Muscatenblüthe, gestoffene Gewürznelgelein, Zimmet, die Schalen von einer Limonie klein geschnitten in ein tiefes Geschirr zu thun, das Klare von 10 Eyer eine halbe Stunde lang darein zu rühren, auch noch ein Bierling Mehl so lange darunter zu rühren, daß es recht unter einander kommt, alsdann ein flaches Tortenblättgen samt dem Reif mit Schmalz zu bestreichen, den Boden aufzustreichen, mit eingemachten Salsen zu füllen, den andern Teig zu spritzen, ein Gätter zu machen, und langsam zu backen, so wird die Torte recht seyn.

53. Wie eine Torte von sauer-süßten Sachen?

Es wird ein Glas voll Citronen- oder Traubensafft auf ein Viertelpfund Zucker genommen, solches auf dem Feuer abgerührt, bis es auf die Hälfte eingekocht ist, alsdann kan man 6 Eyerdotter mit einem oder anderthalb Schoppen Rahm klein schlagen, mit ein wenig Butter, Zimmet, Orangenwasser, Citronenschalen, und so mehr Zucker nöthig seyn möchte, zusammen auf dem Feuer rühren, bis es dick wird, hernach kalt werden lassen, und mit einem Blätterteig eine Torte davon fertigigen.

54. Wie eine Oblaten-Torte?

Man nimmt ein halb Pfund Mandeln, reibt sie klein, thut 1 Loth Zimmet, ein halb Loth Gewürznelgelein, ein halb Pfund klein gestossenen Zucker, ein halb Loth Muscatennuß, 1 Loth Muscatenblüthe, und ein Viertelpfund Citronat, ingleichen von fünf Eyern das Weiße, die Schale von einer Citrone und von einer süßen Pomeranze darzu, die eine Hälfte davon wird ganz klein, die andere Hälfte aber länglicht geschnitten, und solches alles unter einander gerührt. Nach diesem kan man ein Blech mit Butter bestreichen, die Oblaten darauf legen, einen Rand von Teige herum machen, das Vorhergehende auf die Oblate thun, in einer Hitze geschwind backen lassen, wenn es nun oben gelb wird, so ist es gut, endlich wird der Rand von Teige wieder abgemacht, so ist die Torte fertig.

55. Wie eine Butter-Torte von süßem Teige?

Zu einem halben Pfund Mehl pflegt man ein halb Pfund Butter zu nehmen, und nicht gar zwey gan-

ganze Eyerdotter unter das Mehl zu rühren, hernach die Butter darein zu schneiden, etwas weniges von Wein darzu zu glessen, Zucker darunter zu rühren, alles wohl untereinander zu wirken, auszuwälgern, eine Torte daraus zu verfertigen, eine Fülle von Zucker, Zimmet, gehackten Mandeln und allerley feinem Gewürze darein zu machen, mit Eyern zu überstreichen, klar geriebenen Zimmet darauf zu streuen, und im Ofen backen zu lassen. Es können auch zierlich geschnittene Blätter oder Kräpfelein daraus bereitet werden.

56. Wie werden Butter-Törtlein von einem andern süßen Teig verfertigt?

Man kan 1 Pfund Mehl, 20 Loth Butter, ein halbes Pfund Zucker nehmen, mit Eyern einen Teig daraus machen, und kleine runde Törtlein davon formiren, eine Fülle von Mandeln, Rosinen und Erbsanet darein verfertigen, und in einer Tortenpfanne oder in einem Backofen, wie es beliebig, backen, so ist es recht.

57. Wie eine abgerührte gelbe Butter-Torte?

Man pflegt 2 Pfund Butter in einem tiefen Napf so lange zu rühren, bis sie ganz weiß wie ein Milchrahm wird, hernach 20 Eyerdotter, und zwar einen nach dem andern, daran zu schlagen, solches samt der Schüssel in ein kaltes Wasser, oder in einen Brunnen-Eymer zu stellen, denselben halb ins Wasser hängen zu lassen, und, nachdem die Butter starr worden ist, ihn heraus zu nehmen, so es aber im Sommer ist, kan man es im Keller arbeiten, ein Achtel Messer Mehl, oder ein wenig mehr, auf ein Brett

Brett schütten, die Butter mit den Eyern darein wirken, damit es ein gelinder Teig werden möge, 2 Blätter daraus wälgen, die Fülle von eingemachten Sachen, oder was beliebig, auf den Boden legen, den Deckel auf ein Blech oder Brett thun, ihn schön ausschneiden oder ausdrücken, selbigen über die Fülle schlagen, bestreichen, im Ofen backen lassen, und, nachdem die Torte genug gebacken ist, ein weißes oder rothes Eis darüber ziehen, so ist sie fertig.

58. Wie eine französische Butter-Torte?

Diese Torte kan auf folgende Art verfertigt werden, wenn man nemlich ein Stück frische Butter, 4 rohe Eyerdotter, ein wenig Salz, Zimmet, ein wenig eingemachte Citronenschalen und 2 Macronen stoßt, alles zusammen in einen feinen Teig schlägt, sie im Anrichten mit Zucker und Pomeranzenblüthwasser begießet, so ist sie recht.

59. Wie ferner eine Coppenhagische Butter-Torte?

Man muß 2 Pfund frische Butter zerlassen, daß die Milch davon komme, es ein wenig stehen lassen, damit das Unreine sich auf den Boden setzen möge, alsdann das Helle herab glessen, einen Vierling Buscoten stossen oder reiben, ein wenig Rosenswasser daran schütten, es nebst einem Vierling Zucker, dem Selben von einer Citrone, ziemlich viel gestossenen Zimmet, zu der durchgeseiheten Butter thun, dieses alles unter einander zum Feuer setzen, es zu einem Koch sieden lassen, aber beständig rühren, und, nachdem es eine Welle gesotten, es vom Feuer wegsetzen, eine Welle stehen lassen, damit die größte Hi-

ße

ke davon gehe, hernach 3 bis 4 Eyerdotter darein rüh-
ren, ein Stück Buttermelg ziemlich dünne auswäl-
gern, solchen in eine mit Mehl bestreute Tortenpfan-
ne legen, alsdann die Fülle darauf, wie auch einen
dünnen ausgeschnittenen Deckel darüber machen,
endlich mit Zucker bestreuen und backen lassen.

60. Wie macht man Butter-Schlangen?

Man nehme 12 Loth Mehl, 8 Loth Butter, ein
Ey, 5 Loth Zucker, und ein wenig Wein, mache ei-
nen Teig zusammen, und lasse ihn ein wenig ruhen,
unterdessen wird nachstehende Fülle fertigget: Man
kan Aepfel schälen, sie in Butter schweissen, daß sie
ein wenig weich werden, alsdann sie erkühlen lassen,
Mandeln klein schneiden, Weinbeere waschen, sie
zuckern, Zimmet daran thun, alles unter einander
mengen, den Teig länglicht machen, ihn einer Hand
breit auswälgern, die Fülle darauf legen, die eine
Seite mit Eyern bestreichen, es darüber schlagen,
daß die glatte Seite in die Höhe kommt, in der Mit-
te ein schmales Würflein von Mandelzeug nach der
Länge darauf legen, es mit einem Zwicklein, wie ein
Rückgrad, zwicken, auf den Kopf ein Krönlein thun,
es auf ein Blech in die Rundung, wie eine Schlans-
ge, legen, mit Eyern bestreichen, und ordentlich ba-
cken lassen.

61. Und wie süsse Butter-Küchlein?

Es wird ein Viertelpfund Butter mit Rosen-
wasser ausgewaschen, ein Ey in ein Viertelpfund
Mehl geschlagen, auch die Butter darunter gewir-
fet, nach Belieben gezuckert, zu Pläßen, etwan ei-
nes Kleinen Fingers dicke ausgewälgert, hernach wer-
den

den selbige mit Mödeln ausgeschnitten, diese ausgeschnittene Blätter mit einem Ey, welches mit Zucker und Rosenwasser vermischet worden, bestrichen, auf ein mit Mehl bestreuetes Blech gelegt und gebacken. Man pflegt auch, so es beliebig, allerley Gewürz, als Zimmet, Muscatennuß und Cardamomen, unter diesen Teig mit einzuwirken, hernachmals diese Butterküchlein, wenn sie aus dem Ofen kommen mit Eyern zu überstreichen, mit zarten durchgeseibten Zimmet zu bestreuen, und bey dem Ofen ertrocknen zu lassen. Oder: Man schlägt ein halbes Pfund Mehl, 2 Eyerdotter, schneidet ein halb Pfund Butter darein, wirkt es alles unter einander wohl ab, schüttet 2 oder 3 Löffel voll guten Wein darzu, zuckerts nach Belieben, wirket es ab, wälget den Teig so dick, als etwa 2 Messerrücken seyn mögen. Nach diesem muß man mit den darzu gehörigen Mödeln allerley Laub, oder Blumwerk daraus schneiden, selbige auf ein Blech legen, und sie, wie die vorher beschriebene backen. Einige nehmen 12 Loth Mehl, 8 Loth Butter und 4 Loth Zucker zu diesem Teig, und verfertigen ihn auf diese gesagte Art. Aus diesem Teig können auch allerley Torten, wie auch mit Mandeln gefüllte Kräpfelein gemacht werden.

62. Wie eine Eyer-Torte?

Man lasse 12 Eyer hart sieden, schäle selbige alsdann ab, thue sie in frisch Wasser, nehme sie wieder heraus, trockne sie zwischen 2 leinenen Tüchern, schneide sie in der Mitte voneinander, nehme das Gelbe heraus, das Weiße aber lege man auf einen Tisch, thue ein wenig Petersille dazu, hacke es zusammen wohl, formire hernach von blätterich-

tem

tem Teige die Torte in einer Tortenpfanne, lege auf deren Boden ein wenig frische Butter, auf selbige aber das Gelbe der Eyer ordentlich bey einander, und darzwischen streue man gehackte Citronade, das gehackte Weiße der Eyer darüber, würze es mit ein wenig Salz, streue so viel Zucker, als nöthig ist, darauf, lege frische Butter darüber her, schliesse die Torte mit einem Deckel von eben dem blätterichten Teige, mache einen Rand herum, bestreiche ihn mit geklopftem Eye, und lasse die Torte im Ofen gar backen. Wenn sie nun gar ist, wird sie auf eine Schüssel gesetzt, und warm angerichtet.

63. Wie eine weiße Eyer-Torte?

Man kan das Weiße von 15 Eyern nehmen, sie wohl zerschlagen, solche ein klein wenig salzen, so viel Milch, als der zerklöpften Eyer, nebst einem halben Pfund gestoffenen Mandeln, darzu thun, sie durch ein Sieb treiben, hernach alles zusammen mit einem halben Pfund Zucker vermischen, einen Boden, wie zu den andern Torten, verfertigen, und selbige backen lassen. Hierbey ist noch zu erinnern, daß der Boden dieser Torte von Mehl und ganzen Eyern, oder aber von Mehl und lauter Eyerdottern, mit Rosenwasser und Zucker vermischt, angemacht werden müsse.

64. Und wie eine Französische Eyer-Torte?

Man muß von ein wenig Butter und Eyerdottern, wie auch einem Stück Zucker und Pomeranzenblüth-Wasser einen Rahm machen, solchen zu einem feinen dünnen Teig in eine Tortenpfanne schlagen, den Rand daran schmal machen, grüne Citronen

vor
nenfalten dar
sauber glatte
65.

Nachdem
abgeschält w
Kraut zu sch
thun, einju
nen, sie über
Mandeln u
oder zu stop
Mandeln un
ter einander
den Saft ab
von zu lassen
schütten; ode
weicht, als
aufgehört, d
von dem Zu
len gestren
dem Teig
lein, legt f
biereckigte E
Eyerdottern
schön gelbe b

66. Und

Man nit
vil als belleb
Zwieback und
Saft, oder wo
alsdann davon

schalen darauf reiben, recht backen lassen, und sie sauber glaciren, so wird sie gut seyn.

65. Wie eine Citronen-Torte?

Nachdem die gelbe Schalen von den Citronen abgeschält worden, pflegt man sie wie ein saures Kraut zu schneiden, das Mark in ein Schälgen zu thun, einzuzuckern, wie auch die geschnittene Citronen, sie über Nacht stehen zu lassen, ein halb Pfund Mandeln und ein wenig geriebenes Brod zu hacken oder zu stossen, die in Zucker gestandene Citronen, Mandeln und das Brod, auch noch mehr Zucker unter einander zu mischen, 3 Eyer daran zu schlagen, den Saft aber, den die Citronen gesetzt haben, davon zu lassen, und ein Malvasier dafür daran zu schütten; oder es kan auch das Brod in Wein geweicht, alsdann eine Torte von süßem Butterteig aufgesetzt, die Fülle hinein gethan, und oben darauf von dem Zucker und den geschnittenen Citronenschalen gestreut werden. Nach diesem macht man von dem Teig so lang, als die Torte ist, runde Würstlein, legt sie Bitterweiß gegen einander, daß lauter viereckigte Löchlein sind, den Teig bestreicht man mit Eyerdottern, stellt ihn in den Ofen, und läßt solchen schön gelbe backen.

66. Und wie von eingemachten Citronenschalen?

Man nimmt eingemachte Citronenschalen, so viel als beliebig, stößt solche mit Zimmet, ein paar Zwieback und einem halben Glas voll eingemachten Saft, oder was man hat, zu einem feinen Teig, alsdann davon eine Torte in feinen mürben, oder

Et t

fo

festen, oder auch nach Belieben in einen Blätterteig, läßt sie wohl backen, und richtet sie mit Orangenblumen, wenn man sie hat, an.

67. Wie ferner von grüner Citrone?

Diese kan eben so wie eine Pomeranzen-Torte verfertigt werden, aber anstatt der Pistacien muß man eingemachte Citronenschalen nehmen.

68. Wie eine gerührte Torte?

Man muß 4 Loth frisches Schmalz eine halbe Stunde lang, bis es nemlich weiß wird, rühren, hierauf 6 ganze Eyer und 2 Eyerdotter, und zwar eines nach dem andern, hinein schlagen, ein halbes Pfund Mehl, 3. oder 4 Löffel voll gute Hefen, 3 Löffel voll Rosen- oder Zimmetwasser, und 2 Löffel voll Milchrahm, alles nach und nach hinein rühren, den Mödel wohl mit Butter bestreichen, den Teig hinein schütten, daß er ein wenig über halb voll werde, ihn auf den Ofen setzen, damit er gehen möge, und solchen eine halbe Stunde backen lassen. Man kan auch 4. bis 6 Loth klein gestoffene Mandeln und Zucker, so es beliebig, daran thun.

69. Wie werden aber gerührte kleine Törtlein gemacht?

Man pflegt ein halbes Pfund gutes Schmalz zu rühren, 15 Eyer zu wärmen, 1 Pfund Mehl, 9 Löffel voll Milch, 7 Löffel voll Hefen, und 9 Löffel voll Zucker zu nehmen, dieses alles unter einander zu rühren, es in die mit Schmalz bestrichene Mödel zu füllen, und gehörig zu backen.

70. Wie eine Kraft-Torte?

Man thut 1 Pfund feinen Zucker in einen Ha-
 fen, und klein geschnittene Citronenschalen darzu,
 hernach schlägt man 6 Eyer daran, und von 16 Eyern
 die Dottern, welche aber recht weiß geschlagen wer-
 den müssen, hierauf pflegt man sie mit ein wenig
 Anis, Cardamomen, wie auch von allen Gewürzen
 etwas, ebenfals darein zu thun, alsdann das Weiße
 von den 16 Eyern zu einem Schaum zu schlagen, fer-
 ner solches nebst 1 Pfund feinen Stärkmehl darzu zu
 thun, alles zusammen in eine Forme zu schütten, und
 es langsam backen zu lassen. Oder: Man kan 12
 Eyer ausschlagen, das Weiße davon auf einen Teller
 thun, allein auf einmal über 2 nicht, alsdann mit
 einem Messer schlagen, daß es wie ein Schnee aus-
 sieht. Unterdessen müssen die 12 Eyerdotter nebst
 einem Pfund wohlgestoffenen und durchgeseibten Zu-
 cker und 2 Löffel voll Pomeranzen- oder Zimmetgeist,
 unter einander wohl abgekocht, und sodann die ge-
 schlagene Eyerweiß nach und nach hinein gerührt wer-
 den. Wenn nun die Eyer und der Zucker eine halbe
 Stunde gerührt worden, und zwar so, daß der Teig
 Blasen bekommt, so nimmt man 1 Pfund Stärk-
 mehl, und mengt es gleichfals darunter, es darf
 aber der Teig mit dem Mehl nicht lange, sondern
 nur so viel, bis es recht unter einander kommt, ge-
 rührt werden. Sodann muß auch in Acht genom-
 men werden, daß man im Rühren auf einer Seite
 bleibt, hierauf schüttet man diesen Teig in einen mit
 Butter bestrichenen Tortenmodel, bis zur Helfte,
 setzt ihn in einen erhitzten Ofen, und läßt ihn ganz
 langsam backen. Es kan auch, so es beliebig, ge-
 stößt

stößener Zimmet und von einer Citrone die Schale auf einem Reibstein abgerieben, und solches darunter gemischt werden, so ist es auch recht.

71. Wie eine Makronen-Torte?

Man pflegt einen rechten Makronenteig zu machen, aber, wie zu den Makronen auf jedes Pfund Mandeln 1 Pfund Zucker genommen wird, so nimmt man zur Torte nur den halben Theil, indem es sonst gar zu feste wird, und dieses wird auf folgende Art gemacht, wenn man nemlich 1 Pfund gestoffene Mandeln mit einem halben oder Viertelpfund geriebenen feinen Zucker in einer Casserole auf dem Feuer ein wenig abrührt, daß es nicht mehr anklebet, aber doch nicht zu viel und zu stark, sonst wird es zu trocken, alsdann hinsetzt, damit es abkühle, hernach das Weiße von 6 Eyern zu einem steifen Schaum schlägt, solches mit geriebenen Citronenschalen und klein geschnittener Sucade unter einander rühret, hierauf von feinem mürben oder einem Buttermehl ein Unterblatt oder Boden in eine Tortenpfanne zurichtet, den Rand herum sauber umkräuset, sodann den Makronenteig darüber her, und zwar eines kleinen halben Fingers dicke, einstreicht, aber ja nicht dicker, denn sonst bleibt es teigigt und klebig. Nach diesem kan man es überher fein glatt machen, ein Eyweiß mit ein wenig Zucker und Rosenwasser klein schlagen, damit überher sauber bestreichen, langsam backen lassen, auch, so man will, sie zuletzt glaciren, und mit buntem Streuzucker bestreuen, so wird sie schön und gut.

72. Wie eine Marcipan-Torte?

Man nehme 1 Pfund gröblich gestoffene Mandeln, bereite 3 Viertelpfund Zucker und 6 Loth schön
Mehl,

Mehl, wie
ab, drucke
schneide die
dein und den
Stunde, dann
wie alsdann
es mit Butter
auf, füle es
den andern
so ist es recht.

73.

Man k
Mandeln sch
ein wenig M
den muß, k
und klein ge
sich wieder k
mürben de
gen, den
Torte in de

74.

Man
Stunde lan
1 Pfund Re
len und ein
nig Rosen-
alles wohl
diesen wird
ter bestre
gewaschen
er darüber ge

Mehl, treibe 6 Loth frische Butter hübsch pflaumig ab, drucke den Saft von einer Limonie darein, und schneide die Schalen klein, thue hernach die Mandeln und den Zucker darein, rühre es eine halbe Stunde, damit es untereinander kommen möge, bereite alsdann ein flaches Tortenblättgen, bestreiche es mit Butter, streiche ein Theil von dem Teig darauf, fülle es mit eingemachten Salzen, und spritze den andern Teig, oder mache ein Gätter darüber, so ist es recht.

73. Wie eine Citronat-Torte?

Man kan ein halb Pfund Citronat so klein als Nudeln schneiden, solchen in eine Schüssel thun, ein wenig Wein daran schütten, woselbst er aufstehen muß, hierauf länglicht geschnittene Mandeln und klein geschnittene Citronenschalen darauf streuen, ihn wieder kalt werden lassen, alsdann einen feinen mürben Teig nehmen, eine Torte daraus verfertigen, den zubereiteten Citronat darein füllen, die Torte in den Ofen setzen, und sie fein abbacken lassen.

74. Wie eine Zucker-Torte?

Man nimmt 12 Eyer, und schlägt sie ein Stunde lang ganz klein, rührt 1 Pfund Zucker, 1 Pfund Reismehl, klein geschnittene Citronenschalen und ein wenig Anis darzu, hernach kan ein wenig Rosen- und Zimmetwasser daran geschüttet, und alles wohl untereinander gerührt werden. Nach diesem wird eine Tortenpfanne mit zerlassener Butter bestrichen, der Teig darein gethan, in dem Ofen gebacken, und endlich vor dem Austragen noch Zucker darüber gestreut.

75. Wie macht man ein Citronen-Biscuit?

Es wird das Gelbe von 12 Eyern in eine groſſe tiefe Schüſſel geſchlagen, ſolches erſtlich klein gerührt, alsdann die Schale von 2. bis 3 Citronen abgerieben, ein wenig Roſenwaſſer, neſt etwas geſtoſſenen Cardemomen dazu gethan, hierauf 1 Pfund geriebener feiner Zucker nach und nach bey Händen voll hinein gethan, und wenn alles darinnen iſt, ſo lange gerührt, bis es recht raſch wird und ſich hebet, ferner das Weiße von 12 Eyern zu einem ſteifen Schaum geſchlagen und ſachte dazu gerührt. Nach dieſem ſtreut man zu allerlezt 1 Pfund durchgeſiebte weiße Stärke bey Händen voll hinein, rührt es gemächlich unter einander, und läßt es dann gleich in einer eingerichteten Forme, wie vorher, langſam backen. Es kan in allerhand zierlichen Formen, als z. E. als eine Schnecke, eine Melone, in einem blechernen Rande mit einem Rohr, oder wie man will, ausgebacken werden.

76. Wie eine Pomeranzen-Torte?

Es werden ſo viel Pomeranzen, als man nöthig hat und zu gebrauchen vermeynt, genommen, alle Schalen davon abgemacht, das Inwendige in Scheiben oder Stücken geſchnitten, die Kerne heraus gemacht, mit Zucker, Zimmet, klein geſchnittenen Piſtaciën und geſtoſſenen Zwieback angemengt, und alsdann kan man eine Torte, auf welche Art man will, davon verfertigen.

77. Wie eine Zimmet-Torte?

Hierzu kan man 2 Loth Zimmet, 1 Pfund Zucker und 1 Pfund geriebene Mandeln, wie auch 12 ganze Eyer und die Dottern von 8 Eiern nehmen, alsdann die Schale von einer Citrone in länglichte Stücklein, und von der andern Citrone die Schale würflicht schneiden. Wenn nun selbiges zurechte gemacht ist, pflegt man die Eyerdottern ganz klein zu schlagen, den Zucker, zart gestossenen Zimmet, die Mandeln und Citronenschalen darunter zu schlagen, hernach das Weiße zu einem Schaum zu schlagen, es auch unter das Vorhergehende zu thun. So dieses geschehen, wird alles zusammen fast eine Stunde lang geschlagen, alsdann selbiges in eine vorher mit zerlassener Butter bestrichene und mit Nutschelmehl bestreute Tortenpfanne geschüttet, und in einem nicht gar zu heißen Ofen gebacken. Oder: Man nehme ein halb Pfund durchgeseibten feinen Zucker, 2 Loth gestossenen Zimmet, ein halb Pfund geschälte und geriebene Mandeln, Malvasier, Weinbeere, Zibeben und ein wenig Rosenwasser, rühre es unter einander, daß es recht dicke werde, alsdann muß man einen mürben Tortenteig bereiten, davon einen Boden mit einem Rande auswälgern, selbigen mit geröstetem weißen Mehl bestreuen, das Vorhergehende darauf schütten, und es in einer Tortenpfanne backen lassen. Wenn es anfängt oben hart zu werden, so ist es fertig, hierauf wird es mit Zucker bestreut, so ist denn recht und gut.

78. Und wie eine Zimmet-Strudel?

Man pflegt ein Viertelpfund Mandeln ganz
 Klein

Klein zu stossen, 2 Loth Klein gestossenen Zimmet, ein halb Loth Cardamomen, eine ganze Muscatennuß, nebst Citronat, Citronen- und Pomeranzenschalen, Klein geschnitten darzu zu thun, es zu zuckern, 2. bis 3 Eyer daran zu schlagen, und eine Fülle daraus zu machen. Nach diesem muß man 1 Pfund schön Mehl, ein halb Pfund Butter, ein Ey, anderhalb Viertel Zucker und Zimmetwasser nehmen, einen Teig davon machen, über die Helfte des Teiges nehmen, ihn in die Länge auswälgern, ein Viertel oder halb Viertel breit, und zwar ganz dünne, je dünner je besser, die angemachte Fülle sodann nicht gar zu dünne auf den Teig streichen, in der Länge über einander rollen, den übrigen Teig wieder dünne auswälgern, die Wurst in den Teig schlagen, es auf ein Blech in die Runde herum thun, mit einem Ey bestreichen, und es backen lassen. Wenn es nun gebacken ist, wird es mit Zucker und Zimmetwasser bestrichen, und mit einem krausen Bisamzucker bestreut. Anbey ist auch zu merken, daß, wenn die Fülle aufgestrichen ist, man es sowohl bey diesem als auch den Krebs- und Mandel-Strudeln mit Butter überstreicht, und alsdann erst zusammen rollet.

79. Wie eine Wein-Torte?

Man rührt etwas röthlichten Wein, ein Stück Butter, Zucker, Zimmet, Johannisbeersaft, 4 bis 6 Eyerdotter, geriebene eingemachte Citronenschalen, wie auch 2 bis 3 gestossene Zwieback, zu einem dicken Rahm ab, läßt es kalt werden, und machts, wie schon bereits bey der Torte von eingemachten Citronenschalen gezeiget worden, so ist es recht.

80. Wie eine EyerKäs-Torte ?

Nachdem man vorher einen guten EyerKäs oder EyerMilch bereitet und kalt werden lassen, wird selbiger in ein Tuch geschlagen, wohl ausgetrocknet, hernach durch einen Seisler getrieben, damit er hübsch glatt werde. Wenn solches geschehen, mischt man frische Butter, so groß als ein Ey, und 1 bis 2 Löffel voll süsse Milch oder Rahm darunter in einen Wörsel, zuckert selbiges, streut kleine Weinbeerlein oder Corinthen darein, rührt alles wohl unter einander, füllt es sodann in einen Tortenteig, streut Zucker darauf, läßt's backen, so wird es ein braunes Häutlein und einen guten Geschmack bekommen.

81. Wie eine Ringel-Torte mit Mandel-Eis, auf Wiener Art ?

Man muß 1 Pfund abgezogene und grössicht gestoffene Mandeln, 3 Vierling fein gesiebten Zucker in einen Napf thun, 4 Eyer nebst 4 Dottern daran setzen, es eine Stunde lang rühren, gestoffenen Zimmet, Gewürznelgelein, einen Vierling Pistacien und von einer Limonie die Schalen länglicht und klein geschnitten, darunter mischen, ein Tortenblättgen, so umgekehrt, samt dem Reif schmierer, es mit Oblaten belegen, das Abgerührte darein schütten, gemächlich backen lassen, das Mandel-Eis machen, ein halb Pfund schön weiß gepuhte klein gestoffene und mit Limonienfaß angefeuchtete Mandeln, wie auch andertz halb Vierling gesiebten Zucker, 2 Eyerklar nehmen, es in einem Wörsel recht unter einander abreiben, diesen Teig in eine zinnerne Spritze mit einem kleinen

Röhrlein thun, wenn hernach die Torte gebacken ist, oben auf kleine Ringlein zierlich spritzen, es in eine Tortenpfanne setzen, nur oben eine Glut machen, damit das Eis hart werde, und mit aufgesetzten Mandelbögen in die Höhe es auszieren, so sieht es schön.

82. Wie eine Hefen-Torte ?

Man nimmt ein viertel Pfund Schmalz zu ein Pfund Mandeln, rührt es wohl ab, schlägt 8 Eyer, und zwar eines nach dem andern hinein, und wenn solche abgerührt sind, schüttet man 3 Löffel voll Rahm darein, rührt es wohl ab. Hierauf pflegt man 3 bis 4 Löffel voll wohl abgewässerte Hefen darein zu glessen, es zu salzen, 1 Pfund Mehl dazu zu thun, es wohl abzurühren, alsdann die zart gestoffene Mandeln, und wenn man will, zuletzt Krebsbutter. Ferner wird ein Tortenmodel wohl mit Butter bestrichen, der Teig hinein geschüttet, sodann läßt man ihn auf einem Ofen gehen, bis er voll ist, hernach bäckt man ihn hübsch gelbe und ganz langsam, und wenn diese Torte auf den Tisch gegeben werden soll, wird Zucker darauf gestreut.

83. Wie ferner eine solche Torte auf Wiener Art ?

Man pflegt ein Pfund Butter oder frisches Schmalz in einem Napf eine halbe Stunde lang schön pflaumig ab zu reiben, in einem Hasen 3 Löffel voll gute gewässerte Hefen, einen halben bis ganzen Schoppen Milchrahm nebst 12 Eyerdottern in einem Hasen unter einander abzurühren, es in die abgetriebene Butter hübsch langsam, damit es nicht zusammen laufen möge, zu treiben, 2 Pfund gesiebtes schön
Mehl

Mehl darein
machen, selb
breit an we
trübsch mit d
ben Teig aus
thun, solche
Zimmet ver
ein doppelte
es an einem
gehen zu la
es hoch auf
diesem Teig
an einen w
und wie die
stücken wer

84. W

Man
Mehl ges
Haartuch
durch woll
ist, alsda
dig, schlag
klein, rüh
solte, thue
dazu, bes
schütte es d
es in eine
lich unten au
streichet, ge
alsdann das
schneiden ode

Mehl darein zu rühren, zu salzen, den Teig anzumachen, selbigen auf ein mit Mehl bestreutes Nudelbrett ein wenig abzuwirken, hierauf ein flaches Tortenblech mit dem Reif zu nehmen, nicht gar den halben Teig auszutreiben, ihn auf das Tortenblech zu thun, solchen mit gedünsten Zibeben, mit Zucker und Zimmet vermischt, zu füllen, von dem andern Teig ein doppeltes Gätter und den Reif herum zu machen, es an einem warmen Ort, wie ein Vogelhopfen, aufgehen zu lassen, hernach zu backen, alsdann wird es hoch aufgehen und hübsch pflaumig werden. Von diesem Teig können auch Krapfen bereitet und gefüllt, an einen warmen Ort, damit sie fein aufgehen, gesetzt und wie die Torten gebacken, auch mit Eyern angestrichen werden.

84. Wie eine Rahm-Torte, oder Torte de Crain?

Man streiche ein viertel Pfund recht fein wie Mehl gestoffene Mandeln mit süßer Milch durch ein Haartuch, damit es recht sämig werde, und was nicht durch will, stoffe man wieder, bis alles durchgetrieben ist, alsdann koche man es halb ein, rühre es beständig, schlage zuletzt 4 Eyerdotter mit ein wenig Rahm klein, rühre es auch dazu, und wenn es zu dicke seyn sollte, thue man ohngefähr ein viertel Pfund Zucker dazu, beschmiere hierauf ein Schüssel mit Butter, schütte es darein, daß es kalt wird, hernach kan man es in eine Torte verfertigen, und zwar, wenn man nemlich unten auf den Teig ein wenig dicken süßen Rahm streichet, geriebene Citronenschalen darüber streut, alsdann das fertig gemachte entweder in Stücken geschnitten oder ganz darauf leget, hierauf wieder mit ein

ein wenig dicken Rahm überstreicht, und mit geriebenen Citronenschalen überstreut, sauber mit Striemen überlegt, den Rand zierlich umkrauset und also ordentlich backen läßt.

85. Wie ferner eine Torte von lauter Rahm?

Man nehme nach Gutdünken etwas süße Milch, lasse solch den dritten Theil einkochen, daß sie anfängt sämig zu werden, alsdann schlage man 6 Eyer dotter mit ein wenig Milch recht klein, rühre sie mit einem kleinen Stücklein Butter und ein wenig Salz wohl ab; alsdann wird es ferner gekocht, immerfort gerührt, bis es dick wird, auch zuletzt Zucker dazu gethan, und also gemacht, wie die vorhergehende Torte.

86. Wie eine Reis-Torte?

Nachdem der Reis vorher in Milch recht dicke gekocht worden, muß man ihn mit eben soviel geschälten Mandeln in einem Mörsel klein stossen, ein gut Stück Butter und Zucker dazu thun, und dieses zusammen noch mit dem Vorhergehenden eine Belle stossen, hernach mit einem Ey durchrühren, zuletzt eine Forme, die vorher mit Butter ausgestrichen ist, damit voll füllen, und es schön gelb backen lassen.

87. Wie eine Marmelade-Torte?

Man kan Melonenmark mit einem Glas Wein kochen lassen und wenn die Brühe eingedickt ist, eingemachte Citronenschalen mit Macronen, ein wenig Zimmet und Zucker im Mörsel stossen, eine Torte von feinem Teig ohne Deckel verfertigen, Zucker und Pomeranzenblüth daran thun, oder sie glaciren, so ist sie recht.

88. Wie eine Nudel-Torte ?

Zu einer grossen Torte muß man 3 Vierling abgezogene Mandeln nehmen, den halben Theil klein stossen, mit Limoniensaft anfeuchten, den andern halben Theil gestiftelt schneiden, die gestossene Mandeln nebst einem halben Pfund Zucker, wie auch 4 Eyer dazu thun, es eine halbe Stunde lang rühren, von Mehl und 2 Eyern, mit ein wenig Zucker vermischt, geschnittene Nudeln machen, sie schön weiß aus dem Schmalz backen, selbige wie die gestiftete Mandeln zerbrechen, alle beyde Stücke in das Abgetriebene rühren, damit es wohl unter einander kommen möge, hierauf ein geschmiertes flaches Tortenblätigen mit Oblaten belegen, das Abgerührte darein füllen, den Reif herum machen und es im Ofen langsam backen lassen.

89. Wie eine Käse-Torte ?

Man nimmt 5 Eyer, ein wenig Muscatenblüth, wie auch etwas Wein, nebst klein gestossenen Mandeln, Zucker, Butter und Käse, und zwar von den letzten vier Stücken ein halb Pfund, macht alles zusammen, thut einen süßen Buttermey in einen Nudel, schürtet die Fülle darein, und läßt die Torte im Ofen backen.

90. Wie eine Rosinen-Torte ?

Nachdem man vorher ein halb Pfund oder auch mehr, wenn man will, kleine Rosinen gelesen und sauber gewaschen hat, wird Wein mit Zucker vermischt in einem Tiegel oder Cafferole auf ein Kohlf Feuer gesetzt, hernach kan man die kleinen Rosinen
darein

darein thun, selbige eine Weile dämpfen lassen, auch ein wenig klein geschnittene Citronenschalen an die Rosinen werfen, und alsdann wieder kalt werden lassen, hierauf eine Torte entweder im ganzen oder mit einem Gitter formiren, und die Garnituren nach eigenem Belieben verändern.

91. Wie aber von Rosinen und Mandeln?

Wenn vorhero 1 halb Pfund Zibeben gelesen, wie auch ein viertel Pfund Mandeln abgezogen und länglicht geschnitten worden, muß man beydes zusammen in einen Siegel oder Casserole thun, etwas Wein, aber ja nicht zu viel, nebst Zucker und Citronenschalen daran schütten, es auf Kohlen setzen und ein wenig dämpfen lassen, alsdann, nachdem es wieder kalt worden, solches in eine Torte füllen, und selbige hübsch abbacken, so wird sie gut seyn.

92. Wie ferner eine Zibeben-Torte?

Vorhero müssen die Zibeben ausgekörnet, gewaschen und ein wenig in Malvasier aufgequillet seyn, hernach verfertigt man davon eine Torte, wie bey der Prunellen-Torte gezeigt wird, oder es kan auch ein Deckel mit 4 Blättlein also darüber gemacht werden: wenn man nemlich 4 Plätze auf das dünneste auswälgert, einen jeden Platz mit zerschmolzener Butter vermittelst eines Pinsels, bestreicht, alsdann die vier Blättlein auf einander legt, die Torte, wie man mit einem andern Deckel insgemein zu thun pflegt, damit bedeckt, hernach, wenn die Torte gebacken ist, so heben sich die Blättlein schön herunter. Ehe es aber gebacken wird, muß es oben her mit einem Ey bestrichen, Zucker darauf gestreut, oder aber nach dem
Bas

Böcken mit ei
den. Mit de
also über ein
ten zu überde

93. W

Nachd
Stücken wi
Schritten wo
gen schneid
stossenen Z
schalen, au
Sucade ein
und so die Z
ein wenig Z
ja nicht zu d
diesem läßt
nem Wätere

94. W

Die
nach in 4
häuser her
auf, Kochze
Zucker und
tuch, verfe
Torte davor
in kleine S
Zimmet und
fen, in feine
then, und no
gemachte zu

Backen mit einem Eis oder Spiegel überzogen werden. Mit dergleichen Deckel von etlichen Blättlein also über einander gelegt pflegt man auch andere Sorten zu überdecken und zu verfertigen.

93. Wie macht man eine Aepfel-Torte ?

Nachdem vorher die Aepfel abgeschält, in vier Stücken wie auch die Kernhäuser sauber heraus geschnitten worden, muß man sie in ganz dünne Scheibgen schneiden, alsdann mit ein wenig Butter, gestossenen Zimmet, Zucker, klein gehackten Citronenschalen, auch wenn es beliebig, mit klein geschnittener Sucade ein wenig auf dem Feuer abschwätzen lassen, und so die Aepfel nicht allzufauer und wässerlig sind, ein wenig Wein dazu gießen, allein es dürfen solche ja nicht zu dünne und zu weich gemacht werden. Nach diesem läßt man sie ein wenig abkühlen, macht in feinem Blätterteig eine Torte davon, so ist sie recht.

94. Wie ferner eine Aepfeltorte en Crain ?

Die Aepfel werden vorher sauber geschält, hernach in 4 oder mehr Stücke geschnitten und die Kernhäuser heraus gethan, alsdann gießt man Wein darauf, Kochts dann recht dick und stark ein, stoßts mit Zucker und Orangenblumen, streichts durch ein Haartuch, verfertigt in einem festen oder Blätterteig eine Torte davon und glacirt es. Oder man pflegt Aepfel in kleine Stücke zu schneiden, mit Wein, Zucker, Zimmet und eingemachten Citronenschalen abzustossen, in feinem Blätterteig eine Torte davon zu machen, und nach dem Backen mit Zucker und Orangenwasser zu glaciren, welches auch recht seyn wird.

95. Wie

95. Wie eine Aepfeltorte mit Quitten?

Es müssen die Aepfel und Quitten ganz weich, wie ein Brey, gedämpft werden, alsdann durch ein enges Sieb getrieben, ganz klein gestoffene Mandeln nebst Zucker und Zimmet darunter gerührt werden. Wenn dieses geschehen, kan man von dem Buttermeyg 3 bis 4 Plätze auf das dünneste auswälgern, zer-schmolzene Butter dazwischen streichen, auf einander legen, den leßtern Boden aber mit der obgedachten und zusammen gemachten Fülle überstreichen, Zucker und Zimmet darauf streuen, und also diese Torte mit dergleichen drey- oder vierfachen Plätzlein wieder bedecken. Wenn man will, kan auch besagter Deckel zuvor nach einem Papiermodel ausgeschnitten, alsdann die Torte rings herum artig bezwicket, und oben mit Eis oder Spiegel überstrichen werden, so sieht es auch schön.

96. Wie eine Französische Torte von Aepfels Rahm?

Man kan Renettenäpfel schelen, selbige in einer Terrine mit Wein kochen, und zwar nur das Mark von den Aepfeln. Wenn sie nun gekocht sind, werden sie mit Zucker und Pomeranzenblütche in einem Mörsel gestoffen, durch ein Sieb getrieben, in einen recht dünnen Teig geschlagen; alsdann macht man die Torte, und im Anrichten muß sie glacirt werden.

97. Wie pflegt man eine Aepfeltorte noch auf eine andere Französische Manier zu verfertigen?

Die Aepfel werden Scheibenweise geschnitten, und nachdem der Buß heraus geschnitten worden, mit

mit Wein, B
 stoffen die
 sammen in ein
 sem macht man
 Züge, streich
 hige mit Zuck
 fertig.
 98. Kan m
 Ja!
 Art: wenn
 Reiben r
 auf Feuer
 schweissen lä
 Semmel da
 ganz klein sch
 5 Eiern auf
 werden, her
 Mark, ein r
 Semmel,
 chen geschn
 tet, dieses
 auch noch r
 die Hälfte
 hierauf eine
 Blatt von r
 solches in die
 herum abschn
 streicht, die ab
 oben darüber
 enge wärmere
 nachdem sie re
 und recht war

mit Wein, Zucker, Zimmet, eingemachten und gestoffenen Citronenschalen abgekocht, hierauf alles zusammen in einen feinen Teig geschlagen. Nach diesem macht man einen Deckel von geblätterttem dünnem Teige, streicht die Torte an, backt sie und richtet selbige mit Zucker und Pomeranzenblüthe an, so ist sie fertig.

98. Kan man eine Aepfeltorte noch auf eine andere Art bereiten?

Ja! und zwar geschieht solches auf folgende Art: wenn man nemlich geschälte Aepfel auf einem Reibeisen reibt, ein wenig Butter in einem Tegel aufs Feuer setzt, die Aepfel hinein legt, sie ein wenig schweissen läßt, ein paar Hände voll zart geriebene Semmel dazu wirft, ein halb Pfund Rismark ganz klein schneidet, zuvor aber die Aepfel mit 4 bis 5 Eiern auf dem Feuer abrührt, damit sie ganz trocken werden, hernach selbige vom Feuer thut, das gehackte Mark, ein wenig in Milch geweichte und ausgedruckte Semmel, wie auch viel Zucker und Zimmet, ingleichen geschnittene Mandeln und Rosinen darein schüttet, dieses wohl unter einander rührt, in diese Fülle auch noch 10 bis 12 Eyer von dem Weissen aber nur die Hälfte schlägt, es noch eine gute Weile rührt, hierauf eine Tortenpfanne mit Butter bestreicht, ein Blatt von mehr beschriebnem Butterteig aufstreibt, solches in die Pfanne legt, den Teig um die Pfanne herum abschneidet, selbigen mit zerflopfen Eiern bestreicht, die abgerührte Fülle darein schüttet, alsdann oben darüber von Teig ein Gitter, aber nicht gar zu enge zusammen, verfertigt, sie in Backofen setzt, und nachdem sie recht gebacken worden, solche anrichtet, und recht warm zu Tische trägt.

U u u

99.

99. Wie macht man eine Torte von Franz
Äpfeln ?

Man nehme Reinetten oder andere gute Franz Äpfel, schneide sie halb von einander, nehme das Kernhaus heraus, schäle sie, lege sie ordentlich bey einander in eine kleine Pfanne, thue ein Stück ganzen Zimmet, ein Stück grüner Citronenschalen, soviel Zucker als nöthig ist, wie auch 1 oder 2 Glässer voll Wasser dazu, decke die Pfanne zu und setze sie auf ein Casserolloch. Wenn nun die Äpfel gekocht haben und der Syrup etwas eingekocht ist, kan man sie abnehmen und erkalten lassen, hierauf einen Boden von blätterichem Zeige verfertigen, damit eine Tortenpfanne belegen, die Äpfel ordentlich hinein thun, die Torte mit einem abgeschnittenen Boden von eben dem Zeige beschließen, das was übersteht umher abschneiden, sie mit geklopftem Ey bestreichen, im Ofen backen lassen, alsdann auf gewöhnliche Art glaciren, in eine Schüssel setzen und warm anrichten.

100. Wie eine Birn-Torte ?

Hierzu pflegt man gute Birnen zu nehmen, solche zu schälen, klein zu hacken, Zucker und Zimmet wie auch kleine Rosinen darauf zu streuen, Semmelkrumen in rein ausgewaschener Butter zu rösten, und wenn dieses geschehen, es mit dem Vorhergehenden unter einander zu mengen, es so lange zu rösten, bis man meynt, daß die Birnen weich seyn möchten, unter dem rösten es fleißig umzuwenden, damit es nicht anbake. Hierauf muß man es aus dem Teael heraus nehmen, in einer Schüssel kalt werden lassen, von einem mürben Butterteig einen Boden machen, auf

solchen die zu
schneiden
den, also ba
dem Ofen for

101. Wie

Man
schneidet sel
Wasser ge
Kochen, ni
ser und sch
häuser hera
schneiden, i
tem Zucker,
Citronensch
rolloch eini
und kalt ge
von blätte
damit bel
auch ein r
nem abgef
sen, sie mi
unter dem
nach wenn
und sie war
auf dem Ro
auch eine T

102.

Nachde
gemacht word
Zucker in eine

solchen die zubereitete Birnen legen, einen ausgeschnittenen Deckel darüber machen, mit Ey bestreichen, also backen lassen, und wenn die Torte aus dem Ofen kommt, Zucker darauf zu streuen.

101. Wie wird aber eine Torte von Franzbirnen bereitet?

Man nimmt eine gute Art von Franzbirnen, schneidet selbige halb von einander, setzt sie in einer mit Wasser gefüllten Pfanne zum Feuer, läßt sie gar kochen, nimmt sie hierauf ab, wirft sie in kalt Wasser und schält solche. Nach diesem, wenn die Kernhäuser heraus gethan worden, werden sie zierlich geschnitten, in eine kleine Pfanne mit so viel gereinigtem Zucker, als nöthig ist, gelegt, auch 2 bis drey Citronenscheiben dazu gethan, solche auf dem Casseroloch einige mal aufgewellt, alsdann abgenommen und kalt gemacht. Hierauf kan man einen Boden von blätterichem Teige bereiten, die Tortenpfanne damit belegen, die Birnen ordentlich hinein legen, auch ein wenig Syrup dazu thun, die Torte mit einem abgeschnittenen Boden von eben dem Teige schliessen, sie mit geklopftem Ey bestreichen, im Ofen oder unter dem Tortenpfannen-Deckel gar backen, hernach wenn sie gar ist glaciren, in eine Schüssel setzen und sie warm anrichten. Die Birnen können auch auf dem Rost gebraten werden, und man kan davon auch eine Torte verfertigen.

102. Wie eine Kirschen-Torte?

Nachdem vorher die Steine aus den Kirschen gemacht worden, läßt man sie mit einem guten Theil Zucker in einer Casserole ein wenig kochen, damit der
 U u u 2 Saft

Saft heraus gehe, hernach nimmt man die Kirschen mit einem Schaumlöffel heraus, alsdann läßt man die Kirschen suppe oder den Saft mit ein wenig gestoffenem Zwieback, gestoffenem Zimmet und klein gestochten Citronenschalen ein wenig kurz und dicke ein kochen, thut die Kirschen wieder dazu, kocht solche einmal zusammen recht auf, setzt sie hin, damit sie abkühlen, und verfertigt hievon in einen feinen Teig eine gute Torte.

103. Wie eine Johannisbeer-Torte?

Wenn die Johannisbeeren von den Stielen gethan und rein gemacht worden, pflegt man ein paar Schöffel voll Wasser in einen Siegel oder Casserole zu gießen, ein Viertelpfund Zucker daren zu thun, es aufs Feuer zu setzen und sieden zu lassen, hernach die Johannisbeeren hinein zu schütten, geschnittene Citronenschalen darunter zu streuen, solches mit den Beeren eine Weile zu dämpfen, alsdann selbige auf eine Zinnerne Schüssel heraus zu thun, damit sie kalt werden, unterdessen eine Torte zu machen, die zubereiteten Johannisbeeren daren zu füllen, sie zu decken, und backen zu lassen.

104. Wie aber von eingemachten Johannisbeeren?

Diese Torte wird eben so, wie die vorige bereitet, und man kan die eingemachten Beeren auch daren füllen.

105. Wie eine Apricosen-Torte?

Die Apricosen werden geschält, die Kerne herausgemacht, selbige mit so viel gereinigtem Zucker, als dazu

dazu nötig ist
rollich geleh
hernach vom
Herauf muß
wenigem Zei
belegen, die
bey einander
ein wenig die
blättrichten
um die Tor
vom Ey ein
gar backen,
cker darüber
glaciren, in
ten, so wird

106.

Man
zen und C
und Carda
dem die H
auch Zucker
sind, von d
zu viel, dan
füßen But
darauf thun
sie mit Zucker
übrigen Teig
und in einem

107. Wie

Nachdem
tt, und, wen

Dazu nöthig ist, in eine Pfanne gethan, auß Caffee
 rolloch gekocht, einmal aufgeköcht, fein abgeschäumt,
 hernach vom Feuer genommen und kalt gemacht.
 Hierauf muß man einen Torten-Boden von blätts
 terichtem Zeig verfertigen, die Tortenpfanne damit
 belegen, die Apricosen hinein thun, und sie ordentlich
 bey einander legen, alsdann einige Zierrathen von
 ein wenig dichte zusammen geschlagenen Streifen von
 blätterichem Zeige darüber machen, auch einen Kranz
 um die Torte formiren, die Bänder mit dem Gelben
 vom Ey ein wenig bestreichen, die Torte im Ofen
 gar backen, und wenn sie gar ist, heraus ziehen, Zu
 cker darüber reiben, sie mit einer glühenden Schaufel
 glaciren, in eine Schüssel setzen, und warm anrich
 ten, so wird sie recht seyn.

106. Wi eine Hagebutten-Torte?

Man kan 6 Loth Zucker, Zimmet, Pomeranz
 zen- und Citronenschalen, wie auch 8 Loth Mandeln
 und Cardamomen unter einander hacken, und, nach
 dem die Hagebutten in halb Wein und halb Wasser,
 auch Zucker abgefotten worden und wieder erkaltet
 sind, von der Brühe an die Fülle schütten, doch nicht
 zu viel, damit sie nicht zu feucht werde, hierauf von
 süßem Buttermey ein Plaz auswälgern, die Fülle
 darauf thun, und oben drüberher die Hagebutten,
 sie mit Zucker bestreuen, alsdann die Torte mit dem
 übrigen Zeig zudecken, ihn mit Eyern bestreichen,
 und in einem Ofen backen lassen, so ist sie fertig.

107. Wie eine Torte von Kirschenmus?

Nachdem man vorher in eine Schüssel geschüt
 tet, und, wenn es recht trocken worden, ein wenig
 U u u 3 Weitt

Wein daran gegossen, es mit Zucker, Gewürznelken und Citronenschalen gewürzt, und selbiges unter einander gerührt hat, pflegt man das Kirschenmus in einen mürben oder Blätterteig zu füllen, die Torte zu verfertigen, und damit zu verfahren, wie schon öfters angezeigt worden.

108. Wie eine Torte von eingemachten Kirschen?

Diese Torte wird wie diejenige von eingemachten Johannisbeeren zubereitet.

109. Wie eine Muscatellerbirnen Torte?

Es werden die Muscatellerbirnen geschält, die Stiele abgeschabt, und bis zur Helfte hinweg geschnitten, hierauf muß man die Birnen im Schmalz rösten, einen beliebigen Teig bereiten, geröstet Brod, geschnittene Mandeln nebst Zucker und Zimmet auf den Boden streuen, die Birnen darauf setzen, und zwar so, daß die Stiele über sich kommen, ein wenig Malvasier daran schütten, und die Torte hübsch gemächlich im Ofen backen lassen.

110. Wie eine Pflaumen Torte?

Man pflegt einen mürben Buttermilch zu verfertigen, solchen mit einem Wellholze aus einander zu rollen, einen Rand herum zu machen, alsdann frische Pflaumen zu schälen, sie an einer Seite aufzuschneiden, die Kerne heraus zu nehmen, selbige in einen Ziegel zu legen, ein wenig Wein daran zu glessen, sie wohl kochen zu lassen, in eine Schüssel zu schütten, auf daß sie kalt werden, hernach, wenn sie kalt worden sind, auf den Teig zu thun, Zucker und

und kleine No
darauf kleine
Dienst

111.

Wenn d
aus gemacht
stigten gerein
zudecken, sol
wenn sie gek
alsdann ein
selbige im D

112.

Man n
de sie fein kle
te Wein, w
schnittene Cit
und lasse es
und Zucker
worden, k
riebeer. Z
so wird es

11

Die L
sie weich fin
cker, Zimm
wenn dieses
teig zu, r
darauf, und

114. Wie

Man mu

und kleine Rosinen darüber zu streuen, und oben darauf kleine Stücklein Butter zu legen, und eine Viertel Stunde backen zu lassen, so ist die Torte recht.

III. Wie eine Pfersich-Torte?

Wenn die Pfersische geschält, die Kerne heraus gemacht worden, kan man sie nebst dem benötigten gereinigten Zucker in eine Pfanne thun, sie zudecken, solche auf ein Casseroloch setzen, hernach, wenn sie gekocht haben, abnehmen, erkalten lassen, alsdann eine Torte auf gewöhnliche Art verfertigen, selbige im Ofen backen lassen, und warm anrichten.

III.2. Wie eine Brunellen-Torte?

Man nehme 3 Viertelpfund Brunellen, schneide sie fein klein, thue selbige in eine Schüssel, schütte Wein, wie auch Zucker, Zimmet und klein geschnittene Citronenschalen daran, setze es auf Kohlen, und lasse es eine Weile dämpfen, damit sich der Wein und Zucker hinein ziehe. Wenn es nun wieder kalt worden, kan eine solche Torte, wie bey der Johannisbeer-Torte gemeldet worden, gemacht werden, so wird es recht seyn.

III.3. Wie eine Quitten-Torte?

Die Quitten werden in Wasser gekocht, wenn sie weich sind, geschält, klein geschnitten, mit Zucker, Zimmet und Citronenschalen bestreut, und, wenn dieses geschehen, richtet man einen guten Buterteig zu, rollt ihn auseinander, legt die Quitten darauf, und läßt sie backen.

III.4. Wie aber eine Torte von geriebenen Quitten?

Man muß einige Quitten, und zwar nach Gutdün-

U u u 4

dün-

dünken, neymen, solche abschälen, in 4 Stücken schneiden, die Kernhäuser heraus thun, sie so roh reiben, mit ein paar guten Händen voll klein gestossener Mandeln, gestossenen Zucker und Zimmet, daß sie süß genug werden, wie auch geriebene Citronenschalen, anmengen, und den Saft von 2 Citronen darein drucken, alsdann dieses zusammen wohl unter einander rühren, endlich in einen feinen Blätterteig gehöriger maßen eine Torte davon formiren.

115. Wie eine Stachelbeer-Torte?

Die Stachelbeeren müssen vorher rein gemacht, in heißem Wasser ein wenig abgebrühet, daß sie nur eben ihre Farbe verlieren und weiß werden, gleich aufgegossen, damit sie abtrocknen, hierauf in eine Schüssel mit so viel Zucker, davon sie süß werden, nebst einem kleinen Stücklein Butter, ein wenig gestossenem Zwieback, fein gehackten Citronenschalen und gestossenen Zimmet gethan, unter einander gemengt werden, alsdann verfertigt man in feinen Buttermteig eine Torte davon.

116. Wie eine Erdbeer- und Himbeer-Torte?

Die Erdbeeren und Himbeeren können nur rein gemacht, abgewaschen, auf ein Sieb geschüttet, abgetrocknet, und denn mit Zucker, gestossenem Zimmet und klein gehackten Citronenschalen angemengt werden. Es darf auch wohl ein ganz wenig gestossener Zwieback, insonderheit unter die Himbeeren, weil diese saftiger sind, mit darunter gemischt, und in eine Torte von Blätterteig gethan werden, so wird es recht seyn.

117. Wie eine Weichsel-Torte?

Man nehme Weichseln, siede sie in Wein und Zucker ein wenig ab, selbe sie alsdann, wenn sie gesotten sind, ab, damit solche kühl werden, hernach hacke man ein halbes Pfund abgezogene Mandeln klein, thue zart geriebenes Eyerbrod, Zucker, Zimmet, Citronat, Pomeranzen- und Citronenschalen dazu, menge alles unter einander, mache von der Weichselbrühe die Fülle damit feucht, hierauf wälgere man einen runden Plas von süßem Butterteig aus, lege diese Fülle darauf, auf die Fülle aber die kalt gewordene Weichseln, streue Zucker und Zimmet darüber, und wenn dieses geschehen, wälgere man wieder einen runden Plas aus, jedoch grösser, als der erstere gewesen, mache einen Ausschnitt an diesen ausgewälgeren Teig, decke die Weichseln damit zu, drücke sie nebenher mit 6 oder 8 Rappen zu, und rädle es mit einem Rädlein neben herum ab.

118. Wie eine Zwetschgen-Torte?

Man pflegt ein Gehäuf von Teig, wie zu den andern Torten gemacht wird, zu verfertigen, geröstetes Semmelmehl auf den Boden, wie auch Zucker und Zimmet darauf zu streuen, Citronat, Pomeranzenschalen und klein geschnittene Mandeln darunter zu mischen, unterdessen die Zwetschgen aufzuschneiden, die Kerne heraus zu nehmen, an deren Statt abgezogene Mandeln darein zu stecken, solche auf das geröstete Brod zu legen, Weinbeeren oder Corinthen dazwischen zu streuen, eine gedoppelte oder dreysfache Lage damit, wie auch einen Deckel von ausgeschnittenem Teig darüber zu machen, ein wenig süßen Wein

U u 5 daran

daran zu glessen. Wenn man will, können auch die Zwetschgen geschält und ein wenig gedämpft werden, so ist es auch recht.

119. Wie eine Melonen-Torte?

Die Melonen werden geschält, in Stücken geschnitten, in Wein mürbe gekocht, mit Zucker, Zimmt und gestossenen Zwieback gemischt und kalt gemacht, alsdann wird eine Torte auf gehörige Weise davon verfertigt, gebacken, mit Zucker und Orangewasser glacirt, und zu Fische getragen.

120. Wie eine Feigen-Torte?

Die Feigen, nachdem sie vorher gewaschen worden, müssen mit Zwiebeln und Weinbeeren in ein Häselein gethan, mit einem süßem Wein angefeuchtet, und in eine geringe Blut, damit sie aufschwellen, gesetzt werden. Nach diesem wird von Eyern, wie zu andern Torten, ein Teig angemacht, der Boden mit Zucker und Zimmt bestreut, alsdann eine Lage Feigen, eine Lage Zibeben und noch eine von Weinbeeren oder Corinthen, denn wieder eine Lage Feigen, und so immerzu wechselsweise gemacht, aber auf jede Lage Zucker und Zimmt gestreut, hierauf alles mit ein wenig süßem Wein benezt, gezuckert, das Blatt oder Deckel darüber geschlagen, und solche wie andere Torten im Ofen gebacken. Diese Torte kan auch ohne Deckel gemacht, und die Feigen darinnen mit Citronat und Pistacien besteckt werden.

121. Wie eine Weintrauben-Torte?

Es werden die Beeren von den Trauben, wenn sie noch etwas härtlich seyn sollten, abgezupft, mit
etwas

etwas zart geriebenem Zucker in eine Pfanne gethan, über einer Blut gemächlich warm gemacht, bis selbige etwas Saft von sich geben und den Zucker erweichen, alsdann selbige heraus genommen, und man kan den Saft etwas dicklich einsieden und erkalten lassen, hernach einen Buttermey anmachen, selbigen entweder aufsetzen, oder aber in einen Tortenmodel legen, klein gestossene Mandeln, mit Brod und Zucker vermischet, darein füllen, die Beeren darauf thun, den eingekochten Zucker darüber schütten, und die Torte, wie gewöhnlich im Ofen backen lassen.

122. Wie eine Castanien-Torte?

Man setze 2 Pfund frische Castanien in Röhrwasser zum Feuer, siede solche bis sie ein wenig gelind werden, denn schäle man sie, seihe das Wasser völlig davon ab. stosse die Castanien mit einem Tröpflein Rosenwasser in einem Mörsel klein ab, damit sie nicht öhlicht werden, mische hernach Zucker, Zimmet nebst Muscatenblüthe darunter, reibe es wohl unter einander, daß es glatt werde, nehme solches aus dem Mörsel, thue zerschnittenen Citronat und Trisanet dazu; mache also diese Fülle mit Eyerdottern an, rühre es wohl unter einander, mache unterdessen einen Teig, wie bey der Fruchttorte gemeldet wird, fülle sie darein und verfertige die Torte sein künstlich.

123. Wie eine Marillen-Torte?

Die Marillen müssen in Wein und Zucker weich gesotten und durch einen Selber getrieben werden, daß die Adern davon bleiben, hierauf wird das Mark von den Marillen mit Citronat, Zucker und Mandeln dazu gethan, doch sollen der Marillen am meisten
seyn,

seyn, alsdann ein Boden von süßem Buttermelg fertig, die Fülle darauf gelegt, mit Zimmet bestreut, auch mit Eyern bestrichen und die Torte hübsch gelbe gebacken.

124. Wie eine Dattel-Torte?

Die Datteln werden in der Mitte entzwey geschnitten, die Kerne und weiße Häutlein heraus genommen, hierauf muß man einen Theil derselben in Wein dämpfen, den andern aber hacken, mit zart geriebenen Mandeln vermengen, eine krän'ge Fülle davon anmachen, solche in einen von gemeinem Tortenteig oder von Marzipanzeug aufgesetzten, und die andern gedämpften Datteln darauf legen, und die Torte mit eingemachten zierlich beschnittenen Citronenschalen auszieren, im Ofen backen lassen, und im Arrichten Pomeranzenblüthwasser daran thun.

125. Wie eine Nuss-Torte?

Man schäle ein halbes Pfund Nüsse, die eine Hälfte lasse man ganz, die andere Hälfte aber stosse man unter ein halbes Pfund Mandeln, alsdann lege man die ganzen Nüsse in Wein und Zucker, auch nehme man zu den gestossenen und Mandeln ein wenig Wein; ferner mische man die gestossenen Nüsse und Mandeln mit Zucker, Zimmet, Muscatennüssen, geriebenem Muscatenbrod, Cardamomen, Citronat, Citronen- und Pomeranzenschalen fein unter einander, und wenn diese Fülle zu dick wäre, schütte man noch mehr Wein daran, mache hernach von einem süßen Buttermelg eine aufgesetzte Torte und fülle selbige damit, lege die halben Nüsse oben darauf, überstreue sie mit Zucker, setze die Torte in Ofen und lasse sie

sie backen.
also überreitet
recht.

126

Es wi
den, etwa
etwas süß
nach Gur
Marmelad
alsdann e
Pfund sch
Zucker, e
deln mit E
gerührt, e
dem Back
sie zu hab

D
Zucker,
jenigen z
den sind
gedämpf
Wein un
lein best
die Weis
schäk und
Fan man
daran sch
den, den
Pfeische
selbige ein

sie backen. Diese Torte kan auch in einem Model also zubereitet und gebacken werden, so wird sie auch recht.

126. Wie eine Pistachen-Torte ?

Es wird ein gutes Theil Klein geschnittene Pistacien, etwas gestoffener Zwieback, Zucker, Zimmet, etwas süßer dicker Rahm nebst 2 oder 3 Eyerdottern nach Guldanken genommen, solches zu einer dicken Marmolade oder Rahm abgerührt, kalt gemacht, alsdann ein Mandelteig bereitet, und zwar von einem Pfund schön Mehl, einem halben Pfund gestoffenen Zucker, einem halben Pfund fein gestoffenen Mandeln mit Eyern auf einem Backtisch zu einem Teig angerührt, eine Torte davon verfertigt, gebacken, nach dem Backen glacirt und mit Orangenblumen, wenn sie zu haben sind, angerichtet.

127. Wie eine Frucht-Torte ?

Das Gebäck wird mit Semmelmehl, Mandeln, Zucker, Citronat und Gewürze angemacht, mit derjenigen Brühe, darinnen die Früchte gedämpft worden sind, angefeuchtet. Die Früchte nun können also gedämpft, als nemlich die Quitten und Aepfel im Wein und Zucker, alsdann mit weissen Pinien Nüßlein besteckt werden, ehe man sie in die Torte füllt; die Pfersiche und Marillen oder Apricosen müssen geschält und eingezuckert werden, auch wenn es beiebig, kan man ein wenig Spanischen oder andern Wein daran schütten, hierauf, wenn sie eine Stunde gestanden, den Wein davon abseihen, siedend machen, die Pfersiche oder Apricosen in den Sud darein werfen, selbige ein Klein wenig darinnen liegen lassen, damit
sie

sie nur in etwas weichen mögen, allein solche nicht
 kochen lassen, sondern heraus nehmen, und sie auf
 eine Mandelfülle in die Torte legen; Brunellen, Has-
 gebutten und Zibeben werden auch in Wein und
 Zucker gedämpft, wie die Quitten, und hernach auf
 die Fülle in die Torte gethan; die Weichseln hingegen
 werden in eine Pfanne, die nur ein wenig fett ist, ge-
 schüttet und geschweift, bis sie ein wenig Brühe von
 sich geben, ist es zu wenig Brühe, so muß man etwas
 Malvasier oder Spanischen Wein daran gießen, sel-
 bige wohl zuckern, alsdann sie heraus nehmen, eine
 beliebige Fülle zureichten, sie mit voriger Brühe, so
 die Weichseln in dem Schmelzen von sich gegeben,
 anfeuchten, selbige in die Torte füllen, die Weichseln
 auf die Fülle legen, sie mit eingemachten Citronen-
 schalen und Pflinten Nüßlein bestecken, eine Marzipan
 oder Tragantspitze herum machen, und sie vergulden.
 Den Tortenteig betreffend, so kan solcher auf folgende
 Art gemacht werden: Man thut nemlich ein klein
 wenig Wasser nebst etwas Salz und ein wenig frischer
 Butter in ein Pfännlein und läßt kochen, hernach
 schüttet man schon Mehl in eine Schüssel, gießt von
 diesem gesottene Wasser daran, schlägt soviel Eyer,
 als dazu nöthig sind, nachdem nemlich viel oder we-
 nig Teig angemacht werden soll, und zwar entweder
 Eyer, oder nur Dottern daran, und muß man sich
 selbst hierinnen zu helfen wissen, daß der Teig nicht
 gleich im Anfang übergossen wird, und wer will der
 kan ihn auch ein wenig zuckern. Nach diesem muß
 man diesen Teig fein zusammen wirken, Pläße daraus
 wälgen, und zwar soviel man verlangt, von süßen
 Früchten und Füllen, was beliebig, darein füllen.
 Hierbey ist auch noch zu erinnern nöthig, daß wenn
 man

man dergleichen
 Eyer drey
 schen könn
 der Model a
 geschmirt w
 lin von sta
 reuzweiß
 über densel
 wagt man
 zu formire
 den Teig
 gen, den
 chen, den
 um hübsch
 fällt, au
 Deckel dar
 ben herum
 Deckel, s
 Eyer be
 aber we
 die Tort
 mit den
 lassen, t
 querten
 feste Tort
 man ihn b
 eine Lile,
 Model gef
 herum, wi
 Finger hoc
 dem Teig a
 gen folgen
 bestrichen,

man dergleichen Sorten von Eyerdottern, oder ganzen Eyern verfertigen will, solches auf dreyerley Art geschehen könne, und zwar 1) in einem Sortenmodel; der Model aber muß, wie bekannt, wohl mit Butter geschmiert werden, hierauf werden etliche lange Streifen von starkem Papier geschnitten, solche drey mal kreuzweis in den Model gelegt, daß sie etwas lang über denselben heraus gehen. Wenn dieses geschehen, pflegt man den ausgewälgerten Plasteig in den Model zu formiren, die Fülle, oder was sonst beliebig ist, auf den Teig hinein und die Früchte oben darüber zu legen, den Teig neben herum mit einem Ey zu bestreichen, den Deckel darüber zu machen, ihn neben herum hübsch zusammen zu zwicken, und ihn, wie es gefällt, auszuzieren. Sollte ein ausgeschnittener Deckel darauf gemacht werden, soll man selbigen neben herum auch fein zusammen zwicken, und beide Deckel, sowohl den ganzen als ausgeschnittenen, mit Eyern bestreichen, und mit Zucker überstreuen, oder aber wenn die Torte völlig fertig, überreifen, und wenn die Torte abgebacken ist, von 2 Personen die Torte mit den langen Papierstreifen gemächlich herausheben lassen, welches auf diese Weise am besten und bequemsten geschehen kan. 2) Will man eine aufgesetzte Torte verfertigen, so muß ein grosser Platz, wie man ihn begehrt, ausgewälgert, nach Belieben, wie eine Lilie, Rose, oder Herz, nach einem papiernen Model geschnitten und formirt, alsdann selbiger rings herum, wie eine Pastete, aber nicht höher als ein paar Finger hoch, aufgesetzt, ferner ein langer Streif von dem Teig ausewälgert, solcher in einen dazu gehörigen spitzgen Model gedruckt, ein wenig mit einem Ey bestrichen, um die aufgesetzte Torte geklebt, hernach ein

ein wenig Papier herum geheftet, selbiger auch inwendig mit Papier, bis der Teig erhartet ist, ausgefüllt werden, denn sonst fällt er ein und bleibt nicht aufrecht stehen. Wenn nun der Teig besagter massen ertrocknet ist, so werden die Papiere in- und auswendig wieder davon gethan, und die Früchte, oder was man verlangt, darein gefüllt. 3) Kan auch aus vorbeschriebenem Teig, daß er noch weniger Mühe verursacht, eine Torte auf folgende Weise verfertigt werden, und zwar wenn man nemlich von besagtem Teige einen Platz auswälget, die Früchte, oder was sonst beliebig ist, darauf legt, neben herum ein paar Finger breit einen leeren Rand läßt, alsdann von diesem Teige entweder einen ganzen oder einen andern zierlich ausgeschnittenen Deckel darüber legt, zuvor aber an dem Rand des Bodens ein wenig mit einem Ey überstreicht, hernachmals den Deckel darauf thut, gemächlich zusammen drückt, neben herum fast wie eine Pastete artig verzwicket, hierauf, wie vor gedacht, mit einem Ey überstreicht, mit Zucker überstreut, oder nach dem Backen übereiset, und so kan man sich hernach bey allen Sorten leichtlich richten, auch diesen Teig gleich dem voriaen nach einem Papier, wie eine Rose, Lilie, Herz, oder was man verlangt, schneiden und formiren.

128. Wie eine Spinat-Torte?

Nachdem ein guter Spinat behörig zurecht gemacht worden, pflegt man ein wenig Zucker und Corinthen darein zu thun, selbiges abkühlen zu lassen, alsdann in feinen Blätterteig eine Torte davon zu machen, solche mit Striemen zu belegen und im Ofen zu backen. Oder, man kan auch nur von feinem mürben

mürben Teig
Tortengiam
sen, den Sp
hochin und
Pede, ein
summen men
daß es von
komme, so

129. Wie

Es w
gedenket, re
drückt, mit
mit ein paar
Zucker, Zin
abgestri, ka
dabon bereit
setzt nemlich
Feuer, läßt
an, aber
eben bearb
dabon ein
langt, allei
ben werden.

Unterblatt
eine Schiffe
bereitet, als
ner Deckel d
Wenn man
chen und Eite
und mürber

130. Wie se

Der S

mürben Teig einen Boden oder Unterblatt in eine Tortenpfanne verfertigen, den Rand sauber umkrausen, den Spinat hinein thun, mit ein paar klein gehackten und hart gesottenen Eiern, fein geriebenem Brode, ein wenig geriebenen Käse und Zucker zusamment mengen, dick überstreuen, und also backen, daß es von dem Uebergestreuten eine dicke Kruste bekomme, so wird es eine gute Pastete seyn.

129. Wie aber eine solche Torte in festem Teig?

Es wird so viel Spinat, als man zu gebrauchen gedenket, rein gemacht, wohl gewaschen, rein ausgedrückt, mit Wein ganz kurz und mürbe eingekocht, mit ein paar gestossenen Zwieback, Salz, Butter, Zucker, Zimmet und eingemachten Citronenschalen, abgestoß, kalt gemacht und eine Torte in festem Teig davon bereitet, und zwar auf folgende Weise: Man setzt nemlich etwas Butter mit ein wenig Wasser zum Feuer, läßts aufkochen, rührt damit etwas fein Mehl an, aber nicht allzu steife, sondern daß der Teig nur eben bearbeitet werden kan, alsdann verfertigt man davon ein Unterblatt so groß, als man die Torte verlangt, allein es muß der Teig etwas dünne ausgetrieben werden. Hierauf wird ein feiner Rand um das Unterblatt gemacht, als wenn man einen Rand um eine Schüssel setzt, und solcher zierlich und bund zubereitet, alsdann der Spinat hineingethan, ein dünner Deckel darüber verfertigt und im Ofen gebacken. Wenn man anrichten will, pflegt man es loß zu machen und Citronensaft darein zu drücken. Ein fester und mürber Teig ist auch gut dazu.

130. Wie ferne eine Englische Spinat-Torte?

Der Spinat muß vorher rein gemacht und

X r r

ge

gewaschen, hernach klein gehackt, in einem Mörsel so fein gestossen werden, daß er durch ein Haartuch gestrichen werden kan, und wenn er durchgestrichen worden, schlägt man 9 bis 10 Eyer aus, nimmt von der Hälfte das Weiße mit dazu, schlägt solche Eyer vorher mit ein wenig Rahm recht klein, thuts zu dem Spinat, nebst etwas gestossenen Zwieback, Zucker, Salz und Orangensaft, rührets auf dem Feuer ab, damit es dick wird, alsdann läßt mans abkühlen, machts in ein Unterblatt von Buttermehl in einer Tortenpfanne, umkräuset den Rand zierlich und läßt also im Ofen backen, so ist es recht und gut.

131. Wie eine Spargel-Torte ?

Es wird alles Grüne vom Spargel geschnitten, aufgewellt, nach diesem in kalt Wasser geworfen, frische Butter in der Größe zweyer Welschen Nüsse, in eine Casserole gethan, selbige aufs Feuer gesetzt, zu der geschmolzenen Butter so viel Mehl, als man zwischen 2 Fingern fassen kan, genommen, umgerührt, alsdann wenn es braun worden, ein wenig Fischbrühe daran gegossen, mit Salz, Pfeffer und einem Bündgen feiner Kräuter gewürzt, und thut die Spargelspitzen dazu. Wenn nun solche gar gekocht sind, kan man das Ragout mit einem braunen Coulis dicklich machen, zusehen, daß es einen guten und kräftigen Geschmack habe, es hernach abnehmen und kalt werden lassen, nach diesem eine Tortenpfanne mit einem Boden von blätterigem Teige belegen, das Ragout vom Spargel hinein schütten, die Torte mit einem Boden von eben dem Teige schließen, einen Kranz um die Torte machen, sie mit geklopftem Gelben von Ethern bestreichen, im Ofen gar backen, sie in eine Schüssel setzen und warm anrichten.

132.

132. M
Man
sauber abgewas
Schalen nicht
Dotter und S
halbem Loth S
temuß, ein
geschnittener
derselben 3
tes Torten
Oblaten zu
im Ofen sch
siedet man e
Schoppen L
er sich spinne
den darin,
klein, druck
sieden, seß
sie hübsch
Schaum
sieden. 2
ses darauf
vermischt, f
getrocknet,
133. Wie
Die M
werden, wer
geschnittene Z
Salz, Pfeffer
hernach mache
dage, und sch
mit einem Löff

132. Wie eine Wiener Spinat-Torte?

Man pflegt 1 Pfund Mandeln zu nehmen, solche sauber abzuwischen, aber nicht zu schalen, sie samt den Schalen nicht gar zu klein zu stossen, alsdann 4 Eyer, Dotter und Klar schaumend zu machen, mit einem halben Loth Gewürznelgelein, einer geriebenen Muscatennuß, einem halben Pfund gesiebten Zucker, klein geschnittenen Schalen von 2 Limonien, auch den Saft derselben 3 Viertelstund abzurühren, ein umgekehrtes Tortenblättgen samt dem Reif zu bestreichen, mit Oblaten zu belegen, den Teig darauf zu streichen, und im Ofen schön zu backen. Wenn dieses geschehen, siedet man einen Vierling Zucker nebst einem halben Schoppen Wasser in einer messingenen Pfanne, bis er sich spinnet, rührt einen Vierling gehackte Mandeln darein, nimmt 2 Hände voll Spinat, stoßt ihn klein, drückt das Wasser aus, setzt zum Feuer, läßt es kochen, seihet es durch, rührt unter die Mandeln, daß sie hübsch grün werden, schlägt ein Eyerklar zu einem Schaum ab, rührt darein und läßt noch ein wenig kochen. Wenn nun die Torte gebacken ist, wird dieses darauf gegeben, mit einem schönen weissen Eis vermischt, solche wieder in Backofen gesetzt und ausgetrocknet, damit das Eis hart wird, so ist es recht.

133. Wie eine Torre von Artischockenböden?

Die Artischockenböden, nachdem sie wohl gekocht worden, werden in einen feinen Teig mit klein geschnittenen Zwiebeln und Kräutern geschlagen, mit Salz, Pfeffer, Muscatennuß und Butter gewürzt, hernach macht man von eben dem Teig einen Deckel dazu, und schüttet im Anrichten eine weiße Sauce mit einem Löffel voll Belneßig daran.

X r r 2

134.

134. Und wie wird eine solche Torte mit Rahm bereitet?

Es müssen gekochte Artischockenböden gestossen, mit Butter, oder geschmolzenem Speck nebst 2 Eyerdottern durch ein Sieb geschlagen werden, hernach würzt man diese Torte mit Rahm, schlägt sie in einen feinen Teig, macht den Teig recht dünne, läßt sie im Ofen backen und richtet sie mit einem Jus von Hammelfleisch und Citronensaft an.

135. Wie ferner mit Zucker?

Es wird, wie erst gemeldet worden, ein Rahm gemacht, eine gestossene Macron und ein wenig Milchrahm darein gethan, mit ein wenig Salz, Zucker, wie auch eingemachten gestossenen Citronenschalen gewürzt, eine Torte ohne Deckel verfertigt, gebacken, alsdann, wenn sie gar ist, mit Zucker und Pomeranzblüthwasser glacirt und angerichtet.

136. Wie eine Artischocken-Torte noch auf eine andere Art?

Die Artischockenstiele müssen vorher recht zugerichtet, müß gekocht, klein gehackt, mit 2 oder 3 Zwieback fein gestossen, mit einigen Löffeln voll süßen Rahm, geriebenen eingemachten Citronenschalen, Zucker, Zimmet und Salz auf dem Feuer ein wenig abgerührt, damit es ein wenig dick und zu einer Torte recht wird, und denn abgekühlt werden. Nach diesem wird es zu einer Torte von feinem Blätterteig gemacht, und nach dem Backen mit Zucker und Orangenwasser glacirt.

137. Wie eine Trüffel-Torte?

Die Trüffeln werden sauber geschält, in Stücken geschnitten, mit ein wenig geröstetem Mehl in einen Teig

Teig geschlag
und Citronen

138. B

Wenn
so muß vor
riet werde
je: Es werd
genommen
einem Kell
gerieben, h
umgerührt
schüttet ma
und läßt si
das Wasser
geßen, dam
läßt man d
schmelzet es
nachdem f
sie auf ein
siebt es du
auf. W
zu verfert
Ofen schlo
von einer C
spüt, 2 W
nimmt, (w
diese Kochen
wird vor des
Cartuffeln ge
falls darein
Lansam in e
recht sein.

Zeig geschlagen, mit einem Jus von Hammelfleisch und Citronensaft gewürzt.

138. Wie eine Torte von Cartuffeln?

Wenn man eine solche Torte verfertigen will, so muß vorhero das Mehl von den Cartuffeln zubereitet werden, und dieses geschieht auf folgende Weise: Es werden soviel rohe Cartuffeln, als man beliebt, genommen, sauber abgewaschen, oder geschält, auf einem Reibeisen in einem halben Eymmer voll Wasser gerieben, hernach, so sie alle gerieben sind, im Wasser umgerührt, daß das Wasser trübe wird, alsdann schüttet man dieses trübe Wasser in andere Geschirr und läßts sich setzen; wenn es sich nun gesetzt hat und das Wasser recht klar ist, wird es gemächlich abgossen, damit sich das Gesezte nicht aufrührt, hernach läßt man das Gesezte in dem Eymmer trocken werden, schneidet es aus, damit die Stücke ertrocknen, und nachdem sie trocken worden, schlägt man sie klein, rollt sie auf einem Tisch mit einem Wellholz ganz klein, siebt es durch ein Buderseib und hebt es zum Gebrauch auf. Von diesem Mehl pflegt man eine Torte also zu verfertigen: Wenn man nemlich 16 Eyer in einen Hasen schlägt, 1 Pfund Zucker, wie auch Zimmet und von einer Citrone die klein geschnittene Schale dazu thut, 2 Pfund von dem vorher beschriebenen Mehl nimmt, (wiewohl einige 2 Pfund Cartuffeln nehmen, diese kochen, schälen und reiben sie, allein das Mehl wird vor besser und nicht so schwer als die gekochten Cartuffeln gehalten) dieses Mehl nun kan man ebens falls darein thun, es recht weiß schlagen und ganz langsam in einer Sortenpfanne backen, so wird es recht seyn.

139. Wie eine Torte von Erdäpfeln?

Die Erdäpfel müssen sauber abgewaschen, mürbe gekocht, die schwarze Haut davon abgezogen, alsdann klein gemüset und mit süßem Rahm, einem Stücklein Butter, Citronen, Zucker und Gewürz abgerührt, abgekühlt und in eine Torte zugericht werden.

140. Wie eine Torte von grünen Erbsen?

Man pafirt grüne junge Erbsen in Butter, und wenn sie weich sind, werden solche in einem Mörfel gestossen, sodann wieder heraus in einen Reibasch gethan, in Milch geweichte und wieder ausgedruckte Semmeln nebst einem halben Schoppen süßen Rahm, 3 Viertelpfund klein gehackten Rindsmark, klein geschnittenen Mandeln, Zucker, Muscatenblüth und Citronenschalen dazu geschüttet, ferner 10 ganze Eier und von 8 Eiern die Dottern darein geschlagen und zusammen wohl abgerührt; wenn es genug gerührt worden, schlägt man einen Teig in eine Tortenpfanne, macht sie fertig, und läßt im Ofen gar backen.

141. Und wie eine von Linsen?

Hierzu pflegt man ein halb Pfund Butter, ein halb Pfund Mehl, 4 Eyerdottern, ein halb Pfund fein gestossenen Zucker, ein halb Pfund klein geriebene Mandeln und die Schale von einer Citrone zu nehmen, dieses alles zu einem Teig auszuwirken, eine Torte zu verfertigen, sie nach Belieben auszufüllen und langsam backen zu lassen.

142. Wie von rothen Rüben?

Die rothen Rüben werden mürbe gekocht, rein gemacht, klein geschnitten und vollends gestossen, alsdann

dann mit Salz, Zucker, Zimmet, geriebenen eingemachten Citronenschalen abgerührt. Wenn nun solches geschehen, kan man eine Sorte davon machen, und so es beliebig, nach dem Backen mit Zucker und Orangenwasser glaciren.

143. Und wie von weissen Rüben?

Die weissen Rüben muß man vorher recht braten, alsdann zu breitlichen dünnen Schnittten schneiden, ein wenig zuckern, also in einen niedern Tortenhafen, von Butterteig gemacht, einsüllen, und viel Butter, sowohl an den Boden als in die Mitte und oben darauf legen. Verlangt man sie aber nicht süsse, so kan man den Zucker davon lassen, und anstatt der Butter ein gut gesottenes Rindsfett oder ziemlich viel klein geschnittenes Rindsmark dazu nehmen.

144. Wie von Zuckerwurzeln?

Man nimmt weisse Zuckerwurzeln, schobt sie ab, wellet solche in Wasser auf, hernach wenn sie aufgewellt sind, nimmt man solche heraus und schneidet sie in Stück. Wenn dieses geschehen, wird ein Stück Butter eines Eys groß in einer Casserole aufs Feuer gesetzt, so viel Mehl, als zwischen 2 bis 3 Fingern gefaßt werden kan, dazu gethan und umgerührt. Wenn es braun ist, muß man darinnen kleine Champignons und Musseronen pafiren, das Ragout mit Fischbrühe befeuchten, es mit Salz, Pfeffer, wie auch einem Bündgen feiner Kräuter würzen, die aufgewellten Zuckerwurzeln hinein legen und es zusammen kochen lassen. Nachdem es nun gemächlich und etwas eingekocht ist, wird es mit einem Krebscoullis

dicke, oder eine dicke Brühe aus dem Gelben vom Ey und Milchrahm, gemacht, vom Feuer genommen und kalt gemacht, hierauf eine Torte von Blätterteig in einer Tortenpfanne verfertigt, das erwehnte Ragout hinein geschüttet, die Torte mit einem Deckel von eben diesem Blätterteig geschlossen, ein Kranz herum gemacht, mit geklopftem Ey bestrichen, im Ofen gebacken, alsdann, wenn sie gar ist, heraus gethan, in eine Schüssel gesetzt, geöffnet, ein wenig Coullis hinein gegossen, wieder zugedeckt, warm an gerichtet und zu Tische getragen.

145. Wie aber von gelben Wurzeln?

Es wird ein gut Theil sauber gepuhte gelbe Wurzeln, und zwar nach Gutedünken, ein wenig in Wasser über halb gar gekocht, alsdann aufgelegt, damit sie abkühlen und abtrocknen können, hierauf muß man selbige auf einem Reibeisen zart reiben, ohngefähr ein viertel oder halb Pfund Butter nehmen, 10 bis 12 Eyerdotter nach einander dazu rühren, wie auch 2 bis 3 geweichte Rundstücke, ferner nach Gutedünken etwas geriebenen Zucker, Zimmet, geriebene Citronenschalen und so viel von den geriebenen Wurzeln, als wegen der Dicke nöthig seyn mag, auch ein wenig unter einander rühren, daß Eyerweiß zu einem steifen Schaum schlagen, und zuletzt auch gemächlich hinein mischen, hernach einen Boden oder Unterblatt von mürben oder Blätterteig in eine Tortenpfanne verfertigen, den Rand zierlich umkrausen, und darin backen lassen, oder die Torte kan auch in einem hierzu eingerichteten blechernen Reif oder Rand gar gemacht werden; es ist auf beyderley Art gut.

146. Wie wird eine Torte von Champignons gemacht?

Nachdem ein Tortenboden von feinem Teig gemacht worden, thut man zerstückte Champignons hinein, würzt sie mit frischer Butter, guten Kräutern, Salz, Mehl, kleinen Zwiebeln, macht einen Deckel aus eben dem Teig dazu, streicht die Torte an, backt sie, und im Anrichten schüttet man Jus von Hammelfleisch nebst Citronensaft daran, so ist sie fertig.

147. Wie von Morcheln?

Die Morcheln müssen vorher rein gemacht, gewaschen, ganz klein gehackt, mit etwas süßem Rahm einem kleinen Stücklein Butter, gestossenem Zwieback, Zucker und geriebenen eingemachten Citronenschalen auf dem Feuer ein wenig abgerührt, damit es zusammen dick wird, hernach abkühlt werden, alsdann kan man eine Torte davon formiren.

148. Wie ferner von Musseronen?

Man nimmt Musseronen, nachdem sie wohl gereinigt sind, schlägt sie in einen feinen Teig, wie die Champignons, schneidet aber die kleinen Zwiebeln und Kräuter nicht klein, sondern macht ein Bündgen daraus, nimmt es aber beym Anrichten wieder heraus und trägts alsdann zu Tische.

149. Wie eine Kräuter-Torte?

Die Kräuter, so dazu genommen werden, als nemlich Spinat, Petersille, Kerbelkraut, Majoran Melisse und Ochsenzunge, müssen ordentlich sauber ausgelesen und gewaschen seyn, alsdann werden sie alle unter einander recht klein gehackt, in Butter geröstet,

röstet, und wenn man sieht, daß sie gut geröstet sind, läßt man sie kalt werden, hernach kan man 4 oder so man viel machen will, mehr Eyer dazu nehmen, diese Eyer auf die Kräuter ausschlagen, einen dicken Brey davon machen, mit Salz, Pfeffer und Ingber würzen, und endlich einen mürben Buttrerteig verfertigen, und auch so, wie bey allen Sorten hinlänglich genug gezeigt wird, verfahren, so wird es alsdann recht seyn.

150. Wie eine Sauerampfer-Torte?

Diese kan in allen Stücken wie eine Spinat-Torte gemacht werden, nur daß mehr Zucker darein gethan werden muß.

151. Wie eine Kerbelkraut-Torte?

Vorher wird ein süßer Buttrerteig in einen Model gemacht, alsdann zieht man anderthalb Vierling Mandeln ab, hackt sie klein, hierauf Hest oder Klaut man ein gutes Kerbelkraut sauber aus, wäscht und hackt es klein, röstet solches ein wenig in Butter, rührt es unter die Mandeln, schüttet einen halben Schoppen gute Milch dazu, schlägt 6 Eyer darein, thu: geriebene Semmel, ein halbes Pfund Zucker und ein wenig Salz daran, schüttet sodann alles in einen Siegel, rührt es beständl. über dem Feuer, bis es kalt worden. Nach diesem muß man einen süßen Buttrerteig in einen Tortenmodel verfertigen, die Fülle darauf legen, diese Torte in Ofen setzen und backen lassen.

152. Wie werden Tortelethen von Reismehl verfertiget?

Man pflegt ein halb Pfund frische ausgewaschene Butter zu nehmen, solche nur eben warm zu machen, eine

eine Stunde lang beständig nach einer Seite zu rühren, alsdann von 4 Eyern das Gelbe, und bey jedem Eyer gelb auch eine Viertelstunde lang zu rühren, hernach wird ein wenig frischer Gest dazu gethan und wieder gerührt, und zwar so lange, bis kein Gest mehr zu sehen ist. Nach diesem kan man auch 7 bis 8 Löffel voll guten dicken süßen Rahm, 3 Viertelpfund fein durchgeseibtes Reismehl nebst ein wenig Salz und etwas gestoffener Muscatenblüth dazu schütten, dieses alles unter einander rühren, daß es ein steifer Teig wird, ferner einen Bogen Papper und eine Serviette darüber decken, an einen warmen Ort setzen, daß es ein wenig aufgeht, sodann selbiges auf einen Backtisch thun, runde Kuchen daraus machen, solche mit den Fingern zurechte drücken, damit in der Mitte ein rundes Loch und rund herum ein hoher Rand zu stehen komme, und zwar eben so als wie man die kleinen Tortelethen zubereitet. Wenn dieses geschehen, werden sie mit eingemachten Sachen, oder was man sonst will, gefüllt, aber ein wenig grösser und höher von Rand gemacht, mit Eyern bestrichen, auf Papper gesetzt, in einem Backofen oder einer Tortenpfanne gar gebacken, und wenn sie gar sind, mit ein wenig zerlassener Butter bestrichen, angerichtet, denn mit Zucker überstreut.

153. Wie eine Mark-Torte?

Man muß ein Viertelpfund schon weiß Ochsenfett mit eines Daumens groß frisch gesalzenem Speck hacken, alsdann ein wenig geschmolzene Butter, 4 Eyerdotter, ein wenig Rahm, klein geschnittene eingemachte Citronenschalen und etwas Gewürze in eine Schüssel thun, ein wenig gestoffene Mandeln nebst einem

einem Viertelpfund Zucker zu diesem Vorhergehenden rühren. Wenn dieses geschehen, wird ein Tortenboden von feinem Blätterteig in eine kupferne Tortenpfanne gemacht, die Torte mit dem vorher Beschriebenen gefüllt, hernach ein Deckel von eben denselben Teig darüber gelegt, in den Ofen gesetzt, und wenn die Torte halb gar gebacken, heraus gezogen, mit Zucker überstreut, ein wenig Rosenwasser darauf geträpelt, also, daß man ein Eis darüber macht, sodann vollens gar gebacken und warm auf den Tisch getragen: Oder man nimmt 1 Pfund Rindsmark, oder statt desselben frische Butter, schneidet dasselbe ganz klein, thut in einen Reibasch, thut in Milch eingeweichte und wieder recht wohl ausgedruckte Semmel, Muscatenblüth, Cardamomen, wie auch geriebene Citronenschalen dazu, schlägt 15 Eyer daran, rührt es alles wohl ab, wirft auch grosse Rosinen und geschnittene Mandeln mit bey, und rührt alles wohl unter einander. Nach diesem wird eine Tortenpfanne mit Butter bestrichen, aus einem guten mürben Teig ein Blatt ausgewälget, solches in die Pfanne gelegt, mit Eyern bestrichen, das Abgerührte, nachdem vorher noch ein Viertelpfund Zucker eingerührt worden, in die Tortenpfanne auf den Teig geschüttet, ferner von dem aufgewellten Teig ein ander Blatt verfertigt, hernach kan man daraus mit einem Backrädlein eines halben Fingers breite Streifen schneiden, diese als ein Gitter über die Torte legen, es wieder mit Eyern bestrichen, alsdann den Teig um die Tortenpfanne herum abschneiden, in den Backofen setzen und sie fehn backen lassen. Wenn sie nun aus dem Ofen kommt, muß sie mit einem Messer losgemacht, auf eine Schüssel gesetzt, mit Zucker bestreut und warm zu Tisch
ge

getragen werden; denn wenn sie erkaltet, wird sie zu hart, und kan für Fettigkeit nicht genossen werden. Oder: Man kan 4 etwas grosse oder 6 kleine Zwieback klein stossen, mit ein paar Löffel voll Rahm, ein wenig zerlassener Butter, Zucker, wie auch 6 bis 8 Eyerdottern in ein Geschir thun, alles wohl unter einander rühren, alsdann nach Gutdünken ein gutes Theil frisches Ochsenmark in feine Würfeln schneiden und dazu thun, daß Eyerweiß zu einem steifen Schaum schlagen, zuletzt auch dazu rühren, hernach einen Boden oder Unterblatt von feinem Teig in eine Tortenpfanne machen, den Rand umkrausen, das Angehörte hinein schütten, unten und oben mit Feuer gar backen, doch darf nicht allzu stark Feuer dabey seyn, indem es wegen des Eyerweisses leicht braun wird, endlich die Torte warm auf den Tisch geben.

154. Wie eine Französische Mark-Torte?

Nachdem man zuvor das Rindsmark in Stücken geschnitten hat, läßt mans wohl zergehen, würzt es mit ein wenig Salz, Pfeffer, eingemachten Citronenschalen und andern, so alles zuvor gerieben werden muß, wie auch mit gestossenem Zucker, 2 darunter wohl geklopften Eyerdottern und 2 gestossenen Macronen. Nach diesem wird alles unter einander gemengt, solches in einen Tortenboden von Blätterteig gethan, die Torte angestrichen, anderthalb Stunden lang im Ofen gebacken, und wenn sie angerichtet werden soll, gestossener Zucker und wohlriechend Wasser darein geschüttet, auch wenn man will, das Mark mit dem übrigen Teig gestossen.

155. Wie eine Speck-Torte?

Es wird ein halb Pfund frischer ungesalzener Speck

Speck im Wasser gesotten, damit er weich werden möge, und kalt gemacht, hernach in einem Mörsel recht wohl gestossen, alsdann kan man die Brosamen von 2 Semmeln mit Milch weichen, sie ausdrucken und mit stossen, und wenn es wohl zusammen gestossen worden, 4 Eyer und 4 Eyerdotter daran schlagen, 2 Löffel voll Milchrahm, Zucker, Gewürz, klein geschnittene eingemachte Citronenschalen dazu schütten, einen mürben Teig anmachen, solchen dünne auswälgern, die Fülle darein thun, Zucker darauf streuen, es nach Belieben auszieren und gehörig im Ofen backen lassen.

156. Wie eine Gebäck-Torte?

Man kan ein Pfund klein gehackte Mandeln mit geriebenen Citronenschalen, 1 Quinlein Zimmet, Muscatenblüth, wie auch einem halben Pfund gestossenen Zucker, 2 Loth Zimmerwasser, einem Viertelpfund klein und würflich geschnittenen Citronat, wohl unter einander rühren, und so es nicht süß genug seyn sollte, noch ein wenig Zucker dazu nehmen, hernach diese Fülle in eine selbst beliebige Form gefertigte Torte einfüllen, aber nicht lange backen lassen, sondern alsdann bespiegeln, mit Eis belegen, auch mit eingemachten Citronenschalen und Citronat nach Belieben auszieren, oder diese Torte wenn sie bereits geelset worden, in einen Ofen setzen, damit die Hitze ein wenig Blasen ziehe, und weil sie noch heiß ist, mit Zimmet überstreuen, so ist es auch recht.

157. Wie eine Fleisch-Torte?

Man pflegt das Fleisch wie bey den kleinen Pastetlein zuzurichten, alsdann macht man einen Butter-

Butterteig, wälget ein Blatt auf, so groß als die Torte seyn soll, verfertigt ein Rändgen vom Teig, so weit das Fleisch liegt, legt es guten Daumens dicke darauf, bestreichts unten beym Rändgen mit Ey, thut einen Deckel von eben dem Teig darauf, drückt ihn etwas an, macht unten einen in die Höhe gehobenen Rand vom Teige herum, das unterste Blatt muß aber, ehe die Torte formirt wird, auf einen grossen Bogen Papier gelegt werden, damit man sie schieben könne. Man kan auch ein Papier um den Rand schneiden, es zukleben, oben ein wenig mit einem Messer aber nicht durchschneiden, auch in der Mitte in Hütgen machen, mit Eyer bestreichen und im Ofen gar backen lassen.

158. Und wie eine Torte von gehacktem Fleisch in geblättertem Teig?

Nachdem man zuvor Brustfleisch von Capaunen, oder vom dicken Fleisch aus einem Kalbschlegel mit so viel Mark oder Rindsfett wohl gehackt hat, wird solches Gehäck mit Salz, Pfeffer, klein gehackten kleinen Zwiebeln und feinen Kräutern gewürzt, hernach mit Mehl, Wasser und ein wenig Butter ein weicher Teig angemacht, ein Tortenboden davon verfertigt, halb so viel gerührte Butter darauf gethan, solche auf dem Teige ausgebreitet, beydes mit dem Weißholz gewälget, selbiger 5 bis 6 mal also zusammen gelegt, daß die Butter darin verborgen bleibt, der Tortenboden in eine Tortenpfanne gethan, das Gehäck darauf geschüttet, mit Kalbsmilch, Hahnenkämmen, Trüffeln, Champignons, Artischockenböden, wie auch mit gestossenem oder geschmolzenem Speck gefüllt, mit eben dem Teig bedeckt, die Torte eine Stunde

Stunde lang im Ofen gebacken, und wenn sie aufgetragen werden soll, etwas Jus von Hammelfleisch oder Citronensaft hinein geschüttet, so gibt es ein gutes Gerichte.

159. Wie eine Torte von gebratenen Kalbs-
Nieren?

Es werden die Nieren von einem kalten Kalbsbraten mit dem Fett recht klein und würflicht geschnitten, fein gehackt, in eine Casserole oder tiefe Schüssel gethan, hernach 2 geweichte Rundstücke, nachdem man aus selbigen die Milch rein heraus gedrückt hat, in einem Mörsel zu einem Zeig gestossen, alsdann solches mit Salz, Zucker, geriebener Muscatennuß, 8 bis 9 Eyerdottern, Corinthen, wie auch gehackten oder zartgeriebenen Citronenschalen zu den Kalbsnieren geschüttet, alles zusammen wohl unter einander gerührt. Nach diesem muß man das Eyerweiß zu einem steifen Schaum schlagen, zuletzt auch dazu rühren, hernach einen Boden oder Unterblatt von Butterteig in eine Tortenpfanne bereiten, den Rand sauber umkrausen, das Angerührte hinein thun, und also, fürnemlich oben, langsam backen, aber keinen deckel von Zeig darüber machen, alsdann warm auf den Tisch geben, so wird es recht gut seyn.

160. Und wie eine Torte von gehackten und
gekochten Kalbsnieren?

Nachdem die Kalbsnieren vorher gekocht worden, werden sie gehackt, in einen Tortenboden mit ein wenig Butter, 2 gestossenen Macronen, Salz, Pfeffer, gestossenen Zucker und gestossenen eingemachten Citronenschalen, gethan. Wenn solches geschehen, macht man einen Deckel von eben diesem Zeig

Zeig darüber, läßt die Torte 3 Viertelstund lang im Ofen backen, hernach beym Anrichten Pomeranzenblüthwasser und Citronensaft darein gegossen, und mit Zucker oben überstreut.

161. Wie von Kalbsbriesen?

Die Kalbsbriesen werden in warmem Wasser aufgewellt, hernach solche mit würflicht geschnittenen Champignons, felscher Butter, gestossenem Speck, Salz, Pfeffer, gestossenen Gewürznelken, einem Stück grüner Citrone und einem Bündgen feiner Kräuter in einen Tortenboden von feinem Zeige gethan, hernach wird ein Deckel von eben dem Zeige darüber gemacht, die Torte angestrichen, über eine Stunde im Ofen gebacken, und wenn sie gar ist, Citronensaft oder Jus von Kalbsfleisch oder Hammelfleisch daran geschüttet, und die Torte zu Tische getragen.

162. Wie eine Leber-Torte?

Es wird vorhero ein Tortenboden von halb blättrlichem oder mürben Zeig bereitet, selbiger in eine Tortenpfanne gelegt, eine Schicht von geschabtem Speck, mit Salz, Pfeffer, guten Gewürzen und feinen Kräutern gewürzt, gemacht, alsdann legt man auf selbiges die fetten Lebern ordentlich bey einander, mit Hahnenkämmen, grünen Trüffeln, Musseronen und Champignons, in die Mitte aber thut man ein Bündgen gute Kräuter, würzt es oben so wie unten, bedeckts mit Speckstreifen und dünnen Kalbsfleischscheiben, schließt die Torte mit einem Boden von eben dem Zeige, macht Zierathen umher, so wie man es vor gut befindet, bestreicht sie mit Eye, setzt die Torte in Ofen und läßt sie gar backen. Hernach wenn sie gar

2 2 2

ist,

ist, muß man solche heraus nehmen, in eine Schüssel setzen, die Torte öffnen, die Speckstreifen und Kalbfleischscheiben heraus thun, sie wohl abfetten, Schinzenessenz hinein schütten, die Torte mit ihrem Deckel zudecken, sie warm anrichten und auf den Tisch geben.

163. Wie eine Lungen-Torte?

Nachdem man eine Kalbslunge vorher recht weich gesotten und kalt gemacht, kan man selbige klein hacken, alsdann ein geriebenes Eyerbrod in Butter rösten, es in ein Geschirr nebst 3 Ethern, Salz, Ingber, Rosinen, Zucker, Zimmet und klein gestoffenen Mandeln, thun, ein wenig Wein daran schütten, alles unter einander rühren, hernach einen Butterteig in eine Tortenpfanne machen, die angemachte Lunge hinein füllen, und die Torte schön gelb heraus backen. Auch können diese Torten, wie alle andere in kleine Mödel gefüllt und als kleine Törtlein aufgesetzt werden.

164. Wie wird eine Torte von Hammelszungen zubereitet?

Man pflegt Hammelszungen in Wasser zu weichen, sie aufzuwellen, alsdann in kalt Wasser zu werfen, die Haut davon zu ziehen und sie in einer Bräse kochen zu lassen. Wenn dieses geschehen, wird eine kleine Fülle von Brustfleisch des Federviehes mit gehackter Peterfille und einem kleinen Stück Schinken verfertigt, solches zusammen wohl gehackt, ein Tortenboden von halbblättrlichem Teig gemacht, eine Tortenpfanne damit belegt, unten auf den Boden ein Bette von derselben Fülle bereitet, mit Salz, Pfeffer, feinen Gewürzen und ein wenig guten Kräutern

tern gewürzt. Nach diesem muß man die Hammelszungen in Scheiben schneiden, solche ordentlich in die Sortenpfanne legen, sie oben so wie unten würzen, Speckstreifen und Kalbfleischscheiben darauf decken, die Sorte mit einem Deckel von eben dem Teige schließen, einen Rand herum machen, ihn mit dem Selben vom Ey bestreichen, sie im Ofen backen lassen, und wenn die Sorte gar ist, selbige heraus nehmen, in eine Schüssel setzen, die Speckstreifen und Kalbfleischscheiben heraus thun, sie abfetten, Schinkenessenz hinein schütten, die Sorte wieder zudecken und warm anrichten. Diese Sorte wird auch mit einer süßen Sauce angerichtet und auf den Tisch gegeben.

165. Wie von Rindszungen?

Es wird eine gesalzene Ochsenzunge in dünne Scheiben geschnitten, solche ordentlich in eine Sortenpfanne auf einen feinen und mürben Teig gelegt, mit Salz, Pfeffer, ein wenig geschmolzenem Speck und guten Kräutern gewürzt, mit eben dem Teig zugedeckt, eine gute halbe Stunde im Ofen gebacken, und wenn die Sorte halb gar ist, ein halb Glas guter Wein daran gegossen, vollends gebacken, endlich wenn sie aufgetragen werden soll, Citronensaft daran gethan, so ist sie recht.

166. Wie von jungen Gänsen?

Man muß vorher den Kopf und Hals, die Flügel und Füße, wie auch den Magen und die Leber in Stücken schneiden, wohl puken und abrühren, dieses zusammen mit Teig oben und unten nebst gestossenem Speck, Morcheln, Champignons, Artischockenböden, einem Lorbeerblatt, kleinen Zwiebeln, Salz,

Pfeffer, Gewürznelken und feinen Kräutern in eine Tortenpfanne thun, diese Torte mit eben dem feinen Zeig bedecken, 2 Stunden lang backen lassen, und wenn sie aufgetragen werden soll, eine weiße Sauce mit Eyerdottern darein schütten.

167. Wie eine Hühner-Torte?

Die Hühner werden ausgenommen, wohl gepunkt, die Haut davon gezogen, in Viertel geschnitten, hernach pflegt man einen Tortenboden von gemeinem Zeig zu verfertigen, die Tortenpfanne damit zu belegen, unten darinnen ein Bette oder Grund von geschabtem Speck zu machen, selbiges mit Salz, Pfeffer, guten Gewürzen und feinen Kräutern zu würzen, alsdenn die Hühner ordentlich in der Torte darauf zu legen, selbige mit Hahnenkämmen, Kalbsbriesen, Trüffeln, Champignons und Musserons zu belegen, sie oben so wie unten zu würzen, hierauf Speckstreifen, Kalbfleischscheiben und frische Butter darauf zu thun, die Torte mit einem Deckel von eben dem Zeige zu schließen, einen Rand herum zu machen, sie mit geklopftem Ey zu bestreichen, im Ofen backen zu lassen, und wenn sie gar ist, heraus zu nehmen, in eine Schüssel zu setzen, dieselbe zu öffnen, die Speckstreifen wie auch die Kalbfleischscheiben heraus zu thun, sie wohl abzufetten, klares Kalbfleisch- und Schinken-Coulls darein zu schütten, solche wieder zu decken, sie warm anzurichten und auf den Tisch zu geben.

168. Wie aber eine Torte von weißem Capaun-Fleisch?

Man kan das weiße Fleisch von einem gebratenen Capaun mit etwas Rindsmark oder frischem Nieren

Nieren
damit es
Zutun, ge
8 bis 10 Ey
unter einan
einem steife
alsdann ein
terteig in
lich umtre
darauf st
des Nint
Tisch geb

169.

Die
genommen
thes geche
ter, einem
einander
liegen.
Stück
tenboden
belegt, u
schaber
man die
auf aber
und Mor
Muscaten
gebachte R
bestreite
einem Sti
streifen bed
Zeig mit e

Nierenfett fein hacken, hernach im Mörstel stossen, damit es wie ein feiner Teig werde, solches mit Salz, Zucker, geriebenen Citronenschalen, dem Gelbe von 8 bis 10 Eyern, ingleichen mit Orangenwasser wohl unter einander rühren, das Weiße von den Eyern zu einem steifen Schaum schlagen, auch dazu rühren, alsdann ein Unterblatt oder Boden von feinem But-
terteig in eine Tortenpfanne bereiten, den Rand zier-
lich umkrausen, das Angerührte hinein thun, Zucker
darauf streuen, im Ofen backen lassen, und wegen
des Rindsmarks oder Nierenfetts warm auf den
Tisch geben, so ist es recht und gut.

169. Wie eine Torre mit jungen Tauben?

Die junge Tauben müssen abgebrüht, ausge-
nommen und einwärts gebogen werden. Wenn sol-
ches geschehen, macht man einen Teig von Mehl, But-
ter, einem Ey, Salz und Wasser, knetet es recht unter
einander, hernach läßt mans fast eine ganze Stunde
liegen. Nach diesem wird der Teig mit einem guten
Stück Butter wie ein Blätterteig geknetet, ein Tor-
tenboden davon bereitet, eine Tortenpfanne damit
belegt, und auf den Boden des Teiges ein wenig ge-
schabter Speck gethan. Wenn dieses geschehen, kan
man die Tauben rund herum darauf legen, oben dar-
auf aber solche mit Kalbsbriesen, Hahnenkämmen
und Morcheln auszieren, mit Salz, Pfeffer und
Muscatennuß würzen, alsdann noch allerhand klein
gehackte Kräuter, wie auch eine mit Gewürznelken
besteckte Zwoibel noch dazu thun, die Tauben mit
einem Stück Butter, Kalbsfleischscheiben und Speck-
streifen bedecken, hierauf einen Deckel von eben dem
Teig mit einem Rand darüber verfertigen, mit Ey bes-
treut

streichen, ein paar Stunden im Ofen backen lassen, und wenn die Torte genug gebacken ist, sie heraus nehmen, in eine Schüssel setzen, den Deckel oben davon nehmen, die Speckstreifen nebst den Kalbfleischscheiben heraus thun, anstatt dessen gute Kalbfleischbrühe hinein schütten und sie warm anrichten.

170. Wie eine Torte von wilden Tauben?

Vorher pflegt man die wilden Tauben auszunehmen, ihnen die Brust zu zerquetschen, sie in einen Tortenboden von feinem Teig mit einem Stück frischer Butter, gestoffenem Speck, Rindsmark, Morcheln, Champignons, Lorbeerblättern, Artischockenböden, kleinen Zwiebeln und feinen Kräutern zu legen, einen Deckel von eben dem Teige darüber zu machen, sie anzustreichen, 3 Stunden im Ofen backen zu lassen, und wenn sie angerichtet werden soll, Zitronensaft daran zu thun, alsdann kan die Torte auf den Tisch gegeben werden.

171. Wie eine Torte mit Wachteln?

Nachdem man die Wachteln gerupft, ausgezogen, die Lebern heraus gethan und die Galle davon gemacht hat, werden die Lebern mit Salz, Pfeffer, feinen Kräutern, wie auch mit ein wenig Schinken, Speck, Petersille, kleinen Zwiebeln und Champignons recht fein gehackt und mit dem Selben von 2 Eiern in einem Mörsel gestossen. Nach diesem nimmt man es heraus und füllt damit der Wachteln Leib, hierauf bestreut man eine Tortenpfanne mit Mehl, verfertigt darein einen nicht allzu dicken aber auch nicht gar zu dünnen Tortenboden von feinem mürben Buttertalg, macht darinnen ein kleines Bette von
ge

geschabtem Speck, mit Salz, Pfeffer und ein wenig Muscatennuß gewürzt, legt die Wachteln ordentlich darauf, und zwar mit einigen Stücken Kalbsbriesen, Hahnenkämmen, Musseronen und kleinen Champignons, würzt solche oben so wie unten, legt ein Bündgen feine Kräuter in die Mitte, bedeckt sie mit Speckstreifen und Kalbfleischscheiben, schließt alsdann die Torte mit einem Boden von eben dem Teige, formirt sie zierlich umher, wie man es vor gut befindet, bestreicht selbige mit geklopftem Ey und läßt im Ofen backen. Wenn die Torte nun gar ist, wird sie heraus genommen, in eine Schüssel gesetzt, geöffnet, und wenn die Speckstreifen und Kalbfleischscheiben heraus gethan worden, wohl abgesetzt, Schinkens Essenz hinein geschüttet, wieder zugedeckt, warm angerichtet und auf den Tisch gegeben.

172. Wie eine Rebhühner-Torte?

Wenn die jungen Rebhühner gerupft, gepußt, ausgenommen und die Lebern heraus gethan worden, kan man eine kleine Fülle, wie diejenige, so zur Wachteltorte gemacht worden, bereiten, den Leib der Rebhühner damit füllen, alsdann einen Tortenboden von mürbem Teig in eine Tortenpfanne verfertigen, auf denselben eine Schicht von geschabtem Speck, mit Salz, Pfeffer, guten Gewürzen und feinen Kräutern gewürzt, thun, die jungen Rebhühner mit einigen kleinen Champignons und grünen Trüffeln ordentlich darauf legen, oben so wie unten würzen, mit Speckstreifen und Kalbfleischscheiben sie bedecken, die Torte mit einem Deckel von eben dem Teige schließen, einen zierlichen Rand herum machen, ihn mit geklopftem Ey bestreichen, und sie im Ofen backen lassen. Wenn

die Torte gar gebacken ist, wird sie heraus genommen, in eine Schüssel gesetzt, und nachdem man die Speckstreifen und Kalbfleischscheiben heraus gethan, solche wohl abgefettet, ein braunes Rebhühnercoullis hinein geschüttet, sie wieder zugedeckt und warm zu einem Gericht aufgetragen.

173. Wie eine Schnepfen-Torte?

Vorher muß man die Schnepfen rupfen, sie ausnehmen, das Eingeweide derselben besonders thun, sie mit gewürztem Mittelspeck spicken, die Keulen und Flügel ablösen, und das Gerippe von einander schneiden. Hierauf wird das Eingeweide mit geschabtem Speck, ein wenig Petersilie und kleiner Zwiebel, einem Champignon, wie auch mit einer gehackten Trüffel im Mörsel gestossen, alsdann ein Tortenboden in eine Tortenpfanne gemacht, das gestossene Eingeweide und Speck, mit Salz, Pfeffer, feinen Gewürzen und guten Kräutern gewürzt, unten auf den Boden gethan, und wenn dieses geschehen, werden die zerschnittenen Schnepfen ordentlich darauf gelegt, oben so wie unten gewürzt, mit Kalbfleischscheiben und Speckstreifen bedeckt, und mit einem Stück Butter belegt. Endlich kan die Torte mit einem Boden von eben dem Teig beschlossen, selbige umher zierlich gekräuset, mit dem Gelben vom Ey bestrichen, in Ofen gesetzt, und nachstehendes Coullis in die Torte zugerichtet werden: Man nehme eine Schnepfe, lasse solche am Spieß halb gar braten, ziehe sie alsdann ab und stosse sie im Mörsel; hierauf belege man den Boden einer Casserole mit anderthalb Pfund Kalbfleisch und einem Stück Schinken, welcher in Scheiben geschnitten worden, thue einige Stücke gelbe Rü-

Rüben und Pastinacken, wie auch eine Scheibenweiß geschnittene Zwiebel dazu, decke die Casserole zu, und lasse es auf dem Casserolloch schmelzen. Wenn es angebacken ist, wird ein wenig geschmolzener Speck mit so viel Mehl, als man zwischen 3 bis 4 Fingern fassen kan, dazu gethan, umgerührt, hierauf mit halb Zus und halb Brühe angefeuchtet, mit einigen Champignons, ein wenig Petersille, einer kleinen ganzen Zwiebel, 2 oder 3 Semmelkrinden und ein wenig feinen Kräutern gewürzt, und bey gelindem Feuer gemächlich gekocht. Wenn es nun gar ist, nimmt man die Kalbfleischscheiben heraus, zerläßt darinnen die gestoffene Schnepfe, schlägt es durch ein Haartuch, thut das Durchgeschlagene in eine Casserole und hält es warm. Nachdem nun die Torte im Ofen gar gebacken ist, wird sie heraus genommen, in eine Schüssel gesetzt, selbige geöffnet, von den Kalbfleischscheiben und Speckstreifen befreyt, abgefettet, das Coullis, welches einen guten Geschmack haben und nicht zu dick seyn muß, in die Torte geschüttet, sie wieder zugedeckt und zu einem Gericht warm angerichtet.

174. Wie eine Lerchen-Torte?

Wenn die Lerchen sauber gepußt sind, werden sie ordentlich in eine Tortenpfanne auf einem solchen Teig, wie bey der Wachteltorte gezeigt worden, mit gestoffenem Speck, Mark, fetten Lebern, Salz, Pfeffer und einem Bündgen feiner Kräuter gelegt. Nach diesem schließet man die Torte mit einem Deckel von eben solchem feinem Teig, läßts anderthalb Stunden lang backen, und wenn sie gar ist, wird solche geöffnet, alsdann eine Sauce mit geschmolzenem Speck, geröstetem Mehl, Capern und Citronensaft darein geschüttet und warm angerichtet.

175.

175. Wie wird überhaupt eine Torte von allerhand Vögeln und Flügelwerk bereitet?

Man pflegt das Fleisch von Capaunen oder andern gebratenen Vögeln hübsch klein zu hacken, mit Rahm, rohem oder gekochtem Macronenteige, gehackten Citronenschalen, Zucker und anderm feinen Gewürz dasselbe zu vermengen, einen Boden von feinem Blätterteige in eine Tortenpfanne zu machen, das Gefüllte darauf zu legen, mit Zucker zu bestreuen, die Torte mit einem Deckel von eben dem Teige zu schließen, alsdann in den Ofen zu setzen und gar backen zu lassen. Wenn nun selbige gar ist, wird sie aus dem Ofen genommen, ein Eis von Zucker und geschlagenem Eywelß mit einem hölzernen Löffel darüber gemacht, hernach wieder in den Ofen gesetzt, vollends gar gebacken und warm auf den Tisch gegeben.

176. Wie eine Haasen-Torte?

Nachdem das Fell von einem Haasen abgezogen und die Haut davon gelöst worden, muß man die Fleischstücke davon schneiden, solche mit wohl gewürztem Speck spicken, alsdann einen Tortenboden von mürben Teig verfertigen, eine Tortenpfanne damit belegen, einen Grund von geschabtem Speck, mit Salz, Pfeffer, feinen Gewürzen und guten Kräutern gewürzt, darinnen machen, die Fleischstücke vom Haasen ordentlich darauf legen, sie oben so wie unten würzen, Speckstreifen und ein wenig frische Butter darauf thun, die Torte mit einem Boden von eben dem Teige bedecken, einen Rand herum machen, sie mit geklopftem Ey bestreichen und im Ofen backen, her-

hernach wenn sie gar ist, heraus nehmen, in eine Schüssel setzen, sie öffnen, die Speckstreifen heraus thun, selbige wohl abfetten, Schinkenessenz hinein schütten, die Torte wieder zudecken und sie zu einem Gericht warm anrichten.

177. Und wie eine Torte mit einem Westphälischen Schinken?

Es wird ein Stück von einem abgesottene Westphälischen Schinken in dünne Scheiben geschnitten, oder auch klein gehackt, eine Tortenpfanne mit einem Boden von feinem Teige nebst guter frischer Butter, einem Lorbeerblatt, wie auch etwas klein geschnittenen feinen Kräutern belegt, mit Pfeffer gewürzt, hernach ein Deckel von eben dem Teig darüber gemacht, angestrichen, eine halbe Stunde die Torte im Ofen gebacken, und wenn sie gar ist, Zitronensaft und Jus von Hammelfleisch mit ein wenig Schalotten daran gethan, und alsdann auf den Tisch gegeben.

178. Wie eine Karpfen-Torte?

Man muß einen guten Karpfen abschuppen, ausnehmen, ihm die Ohren austechen, spalten und in Scheiben schneiden, alsdann einen Tortenboden von halben blätterigem Teig formiren, eine Tortenpfanne damit belegen, in selbigen unten eine Fülle von Mal zum Grunde legen, wie es bey der Mal-Torte gewiesen wird, mit Salz, Pfeffer, guten Gewürzen und feinen Kräutern würzen, die Karpfenstücke darauf thun, solche oben so wie unten würzen, so viel frische Butter, als nöthig ist, darauf legen, hernach die Torte mit einem Boden von eben dem Teig schließen, einen Kranz herum machen, sie mit geklopftem Ey bestreic

streichen und im Ofen backen lassen, hierauf, wenn sie gar ist, heraus nehmen, in eine Schüssel setzen, sie öffnen, abfetten, ein Ragout von Karpfenmilch hinein schütten, die Torte wieder zudecken, und solche warm anrichten, so ist sie recht.

179. Und wie eine Torte von Karpfenmilch?

Es wird ein Tortenboden von Blätterteig bereitet, eine Tortenpfanne damit belegt, ein Ragout von Karpfenmilch darein gethan, die Torte mit einem Deckel von eben dem Teige geschlossen, ein Kranz herum gemacht, selbige mit geklopftem Ey bestrichen, im Ofen ausgebacken, und wenn sie gar ist, heraus gezogen, hierauf in eine Schüssel gesetzt, geöffnet, ein wenig Coulis hinein geschüttet, wieder zugedeckt, warm angerichtet und zu Tisch getragen.

180. Wie eine von Karpfenzungen?

Diese Torte kan eben so, wie die mit Karpfenmilch, bereitet werden, ausser daß man in diese das Hirn und die Augen von den Karpfen thut. Wenn die Torte angerichtet wird, so sind die Trüffeln, wie auch der Citronensaft sehr gut daran.

181. Wie ferner von gehacktem Karpfenfleisch?

Das Karpfenfleisch wird mit Salz Pfeffer, gestroffenen Gewürznelgelein und feinen Kräutern klein gehackt, hernach solches Stückweise nebst Karpfenmilch, Artischockenböden, Capern und Champignons in die Torte gelegt, ein Deckel darüber gemacht, selbige recht sauber und zierlich verfertigt, und im Anrichten braun passirter Citronensaft darein gethan.

182. Wie ein Hecht-Torte?

Nachdem man vorher die Hechte zugerichtet und die Gräten von der Seite des Rückens abgelöst hat, werden sie in längliche Stücke eines Fingers lang geschnitten, selbige in laulichem Wasser und ein wenig unzeitigen Traubensaft aufgewellet, alsdann mit guter Butter, Karpfenmilch, Trüffeln, Champignons, Spargelspizzen in eine Casserole gelegt, und unter wählens dem Kochen einige Stücklein von einer Citrone dazu gethan, hierauf das Ragout mit Salz, Pfeffer, Muscatennuß, Gewürznelken, kleiner Zwiebel und feinen Kräutern gewürzt. Wenn es nun gar ist, so kan eine kleine Fülle von Karpfen- oder Aalfleisch bereitet, selbige wohl gewürzt, mit Fisch- oder heller durchgeschlagener Erbsenbrühe, geweichten Semmelkrumen dicklich gemacht, hierauf eine Torte von feinem Teig in eine Tortenpfanne gemacht, der Boden mit der vor gemeldten Fülle belegt, das Hechtragout darüber geschüttet, die Torte mit einem Deckel von eben dem Teig geschlossen, solche bey gelindem Feuer gar gemacht, endlich mit Citronensaft angerichtet und warm auf den Tisch gegeben werden.

183. Wie aber eine von Hechtlebern?

Vorher muß man die Hechtlebern im Wasser aufwellen, hernach in kalt Wasser werfen, alsdann ein Stück Butter, in der Größe einer Nuß, in eine Casserole thun, selbige aufs Feuer setzen, und nachdem die Butter zeraugen, soviel Mehl, als man zwischen 2 oder 3 Fingern fassen kan, dazu thun, und es beständig umrühren. Wenn es nun braun worden, werden Champignons, Musseronen und Trüffeln dazu
ge

gethan, solche 7 bis 8 mal darinnen umgeschwenkt, mit Salz, Pfeffer, einem Bündgen feiner Kräuter gewürzt. Nach diesem schüttet man ein wenig Fischbrühe daran, läßt's zusammen gelinde kochen, fettet und schaumet es wohl ab, und so es gehörig eingekocht ist, kan man die Hechtlebern dazu thun, es noch ferner gelinde kochen lassen, alsdann mit einem Krebs- oder andern Coullis dicklich machen, oder eine dickliche Brühe vom Gelben vom Ey und Rahm dazu zurichten, und wenn es dicklich genug ist, es abnehmen und erkalteten lassen. Wenn nun dieses geschehen, wird eine Tortenpfanne mit Blätterteig belegt, das Ragout von Hechtlebern hinein gethan, die Torte mit einem Boden von eben dem Teig geschlossen, ein Rand herum gemacht, solche mit geklopftem Ey bestrichen, im Ofen gebacken, und wenn sie gar ist, heraus genommen, in eine Schüssel gesetzt, der Deckel herabgethan, ein wenig von dem hellen Krebscoullis hinein geschüttet, wieder zuaedeckt, zu einem Gericht warm angerichtet und aufgetragen.

184. Wie eine Aal-Torte ?

Der Aal wird vorher abgezogen, die Gräte davon gemacht, hierauf das Fleisch mit guter Butter, Salz, Pfeffer, kleinen Zwiebeln, Champignons und feinen Kräutern gehackt, alsdann eine Torte von feinem Teige bereitet, das Obgemeldte alles hinein gethan, mit einem Deckel geschlossen, gebacken, und wenn sie halb gar ist, ein Glas guter Wein daran geschüttet, endlich wenn die Torte angerichtet werden soll, thut man 3 rohe Eyerdottern nebst Citronensaft daran und gibt sie warm auf den Tisch.

185. Wie aber eine Aal-Torte in Stücken bereitet?

Nachdem der Aal abgezogen, die Gräten heraus genommen, und in Stücken geschnitten worden, wird er in einen feinen Teig geschlagen, mit Salz, Pfeffer, würflich geschnittenen Champignons, Morcheln oder Mufferonen und andern guten Gewürzen gewürzt, eine Torte verfertigt, im Ofen gar gebacken, und endlich mit einer weissen Sauce aufgetragen.

186. Wie eine Schleyen-Torte?

Wenn die Schleyen abgeschleimt und ausgenommen worden, pflegt man sie von einander zu spalten und in Viertel zu schneiden, alsdann einen Tortenboden von gutem mürben Teig, welcher aber weder zu dünne noch zu dicke seyn darf, zu verfertigen, eine Tortenpfanne damit zu belegen, ein wenig Butter auf den Grund zu thun, mit Salz, Pfeffer, guten Gewürzen und feinen Kräutern zu würzen, die Schleyen ordentlich darein zu legen, sie oben so wie unten zu würzen, Champignons nebst einem Bündgen feiner Kräuter dazu zu legen, alles mit frischer Butter zu bedecken, ein wenig gehackte Petersilie und kleine Zwiebeln darauf zu streuen, die Torte mit einem Deckel von eben dem Teig zu schliessen, den Rand herum in die Höhe zu schlagen, die Torte mit geklopftem Ey zu bestreichen und im Ofen gar backen zu lassen, hernach wenn sie ausgebacken und sich wohl gefärbt hat, sie in eine Schüssel zu setzen, zu öffnen, abzusetzen, ein Krebsragout, oder ein Ragout von Fischmilch darein zu schütten, den Deckel wieder darauf zu thun, warm anzurichten und auf den Tisch zu geben.

187. Wie aber von gefüllten Schleyen ?

Zuvor müssen die Schleyen von ihrem Schleim wohl gereinigt, im Rücken von einander gespalten, die Gräten wie auch das Fleisch abgelöst werden, aber doch so, daß der Kopf und Schwanz an der Haut hangen bleiben möge. Hierauf wird das Fleisch von der Schleye mit kleinen Zwiebeln, gebackter Petersilie, Championons, dem Gelben von 2 rohen Ebern, ein wenig in Rahm gewelchten Semmelkrumen wohl gehackt, mit Salz, Pfeffer, gestossenen Gewürznelken und feinen Kräutern gewürzt, solches zusammen gefast und die Schleye damit gefüllt, alsdann zugeheft. Wenn dieses geschehen, kan man einen Tortenboden von feinem mürben Teig bereiten, die Tortenpfanne damit belegen, unten in selbigen einen Grund von frischer Butter machen, mit Salz, Pfeffer, guten Gewürzen und feinen Kräutern würzen, die Schleye ordentlich darauf legen, oben so wie unten würzen, so viel Butter, als man vor nöthig erachtet, darauf thun, die Torte mit einem Boden von eben dem Teig schliessen, einen zierlichen Kranz herum machen, sie mit geklopftem Ey bestreichen, im Ofen backen lassen, und wenn sie gar ist, heraus nehmen, in eine Schüssel setzen, abfetten, ein Ragout von Fischmilch darauf schütten, sie wieder zudecken, und die Torte zu einem Gericht warm anrichten.

188. Wie eine Torte von Bärtschen ?

Die Bärtsche werden ausgenommen, wohl gepußt, mit einem Glas Wein aufgewelkt, damit man sie abschuppen kan, hernach in einen feinen Teig geschlagen, mit Salz, Pfeffer und einem Bündgen guter Kräuter

Kräuter gewürzt, mit Gewürznegelein gespickt. Nach diesem thut man Butter, Karpfenmilch, Austern, Morcheln und Champignons daran, schließt alsdann die Torte mit einem Boden von eben dem Teig, macht einen Kranz herum, bestreicht sie mit geklopftem Ey, setzt sie in Ofen und läßt sie darinnen backen, alsdann wenn sie gar ist und angerichtet werden soll, thut man Citronensaft daran und trägt sie zu Tische.

189. Wie eine Torte von in Scheiben geschnittenem Lachs?

Nachdem man vorher vom Lachs die Haut abgelöst hat, nimmt man ein gut Stück desselben, schneidet es ganz dünne Scheibenweisz, verfertigt hierauf einen Tortenboden von gutem mürben Teig, belegt damit eine Tortenpfanne, hackt alsdann ein Stück Lachs mit so viel Butter, als nöthig ist, gehackter Petersilie, kleinen Zwiebeln, einigen Champignons und einer grünen Erüffel wohl zusammen, stoßt es im Mörsel, nimmts wieder heraus, legt's auf den Grund des Tortenbodens, würzt es mit Salz, Pfeffer, guten Gewürzen und feinen Kräutern. Wenn solches geschehen, muß man die Lachsstückgen in die Torte bey einander legen, sie oben so wie unten würzen, Butter oben darauf und ein Bündgen feiner Kräuter in die Mitte thun, die Torte mit einem Boden von eben dem Teig schliessen, einen Kranz herum machen, die Torte mit geklopftem Ey bestreichen, selbige im Ofen backen lassen, und wenn sie gar ist, wieder heraus ziehen, in eine Schüssel setzen, öffnen, wohl abfetten, Krebsragout hinein schütten, selbige wiederum schliessen und sie zu einem Gericht warm auftragen.

190. Wie eine Forellen-Torte?

Diese wird auf eben die Weise bereitet, nur müssen die Forellen zwey- bis dreyimal von einander geschnitten werden.

191. Wie wird aber eine Torte von gehacktem Lachs gemacht?

Es wird ein gut Stück Lachs mit Salz, Pfeffer, kleinen Zwiebeln, Champignons und feinen Kräutern klein gehackt, in feinen Teig geschlagen, hernach thut man in Stücken geschnittene Artischockenböden und zerstückte Champignons darein, füllt die Torte um und um damit, läßt sie im Ofen gar backen, und wenn sie angerichtet werden soll, schüttet man Citronensaft darein und trägt sie zu Tische.

192. Und wie wird eine Torte von Laberdan zubereitet?

Man pflegt 2 Schwänze von Laberdan in siedendem Wasser zu kochen, hernach länglichte Fleischstücke davon zu machen, eine Sauce mit ein wenig Mehl, frischer Butter, gehackten Trüffeln, Champignons und Petersille zuzurichten, mit Pfeffer und Muscatennuß zu würzen, Milchrahm dazu zu schütten, die Fleischstücke vom Laberdan in die Sauce zu legen, sie darinnen bey gelindem Feuer kochen zu lassen, öfters umzuwenden, und zuzusehen, daß das Ragout einen kräftigen Geschmack habe, alsdann kalt werden zu lassen. Nach diesem wird eine Tortenpfanne mit einem Boden von Blätterteig belegt, auf denselben ein Grund von gehackten Karpfen gemacht, hernach kan man die Laberdanstücke darauf legen, einen Deskel von eben dem Teig darauf machen, im Ofen gar backen, und wenn sie gar, heraus nehmen, in eine Schüssel

Schüssel setzen, öffnen, ein Ragout von Krebsen, oder von Muscheln, auch von Karpfenmilch darein schützen, die Torte wieder zumachen und sie warm als ein Gericht auf den Tisch geben.

193. Wie eine Schollen-Torte ?

Nachdem die Gräten aus den Schollen gethan und die Köpfe weggeschnitten worden, muß man sie in Butter braten, auch das Fleisch von der Torte mit Morcheln, Champignons und Trüffeln in der Butter backen, sie mit Salz, Pfeffer, kleinen Zwiebeln und gehackten guten Kräutern würzen, zudecken, im Unrichtigen Citronensaft hinein thun, und um den Rand der Schüssel die Gräten und Köpfe legen.

194. Wie werden kleine Torten von Stockfisch bereitet ?

Der Stockfisch wird vorher sauber gewässert, eine Stunde lang zum Feuer gesetzt, aber nicht gekocht, hierauf aus dem Wasser gezogen, in kleine Stücklein zerplückt, in süßer Milch abgekühlt; wenn solches geschehen, kan man etwas weniges vom Stockfisch mit ein wenig frischer Butter, geriebener Semmel, abgerührten Eiern, Salz, Pfeffer, Petersille und Muscatenblüth unter einander hacken, und eine Fülle davon zurichten, hernach den abgekühlten Stockfisch aus der Milch nehmen, solchen mit süßem Rahm, Pfeffer, Muscatenblüth, wie auch mit Petersille in einer Casserole ein mal aufkochen und wieder erkalten lassen, alsdann einen feinen dünne ausgetriebenen Blätterteig verfertigen, kleine Pastetenmödelgen damit belegen, ein wenig Fülle, hierauf etwas Stockfisch, denn wieder ein wenig Fülle hinein thun, es mit

dem dünnen creuxweise überlegtem Zeige zudecken und in einer Pfanne oder im Ofen abbacken, so werden sie recht seyn.

195. Wie eine Krebs-Torte ?

Hierzu werden gemeiniglich 30 Krebse genommen, solche in Wasser und Salz ordentlich abgekocht, die Schwänze und Scheeren ausgeklaubt, und das Fleisch heraus gemacht, und solches zusammen klein gehackt. Hierauf nimmt man ein Viertelpfund frische Butter, diese reibt man so lange, bis sie einen Gescht gibt, alsdann schlägt man ein Ey und das Gelbe von dem andern dazu, und zwar eines nach dem andern, bis es 6 Eyer sind, mit Ingber, Pfeffer, Muscatenblüth gewürzt, und rührt die gehackten Krebse mit noch ein wenig Butter darunter. Endlich wird eine Schüssel mit zerlassener Butter überstrichen, das vorgemeldte Gehäck in die Schüssel gethan, selbige auf ein Kohlfener gesetzt, zugedeckt, der Rand der Schüssel mit Papier beklebt und mit schlechtem Teig bestreichen. Es kan auch das Gefüllte in einen Tortenteig gemacht, oben darauf ein Deckel bereitet, und im Ofen gebacken werden, welches auch recht seyn wird. Oder: man siede ein halb Pfund Krebse, löse die Schwänze und Scheeren mit den Schalen heraus, stosse sie in einem Mörsel klein, schütte ein halb Maas süßen Rahm daran, treibe es zusammen durch einen Seih, und zwar so lange, bis nichts mehr übrig ist, als die Schale, lasse es hierauf ein wenig sieden, giesse etwas guten Weineßig daran, damit es zusammen lauffen möge. Wenn dieses geschehen, muß man ein reines Tüchlein in den Seih legen, es darauf schütten, daß die reine Molke davon ablaufe, als

alsdañ unter das Zurückgebliebene $\frac{1}{2}$ Pfund abgezogene und mit Rosenwasser abgestoffene Mandeln, wie auch eben so viel Zucker mischen, 3 bis 4 Eyer daran schlagen, dieses alles eine gute Viertelstund lang wohl unter einander rühren, einen Tortenmodel mit Butter bestreichen, damit er hernachmals desto besser heraus gehe, diesen Teig darein thun und in einem Backofen gelinde backen lassen. Wenn nun die Torte fertig ist, so wird der Model umgestürzt, doch muß man zu sehen, daß man die Torte unzerbrochen heraus bringt, zuletzt ein dünnes Eis darauf gemacht, und solches mit zart gestossenem Zimmet überstreut. Oder: Es wird ein Tortenboden von gutem Blätterteig bereitet, eine Tortenpfanne damit belegt, ein Ragout von Krebschwänzen nebst den gewöhnlichen Garnituren hinein gethan, die Torte mit einem Boden von eben dem Teig geschlossen, ein zierlicher Kranz herum gemacht, selbige mit geklopftem Ey bestreichen, im Ofen gar gebacken, hernach wenn sie gar ist, heraus gezogen, in eine Schüssel gesetzt, geöffnet, ein wenig Coulis hinein geschüttet, wieder zugedeckt, warm angerichtet und auf den Tisch gegeben.

196. Und wie eine Torte von gebackten Krebsen?

Nachdem die Krebse auf gewöhnliche Art abgekottet sind, werden die Schwänze davon gemacht, klein gehackt, solche mit Karpfenmilch, Hechtlebern, zerstückten Champignons, Morcheln, Trüffeln, Gewürzgelein, Salz, Pfeffer, einem Bündgen feiner Kräuter und guter Butter in einen feinen Teig geschlagen, ein Deckel über die Torte gemacht, im Ofen gebacken, hernach wenn sie gar ist, im Anrichten Citronen- oder Pomeranzensaft daran gethan und aufgetragen.

197. Wie eine Französische Krebs-Torte?

Die Krebse müssen, nachdem sie vorher wohl abgewaschen worden, mit einem Glas Wein gesotten, die Krebscheeren und Schwänze sauber gepuht und alles übrige in einem Mörzel gestossen, mit ein wenig Krebsbrühe und warmer Butter durch ein weiß leines Tuch gepreßt, oder durch ein Sieb geschlagen werden. Wenn dieses geschehen, kan man alles ordentlich mit Salz, Pfeffer, zerstückten Champignons und kleinen Zwiebeln in eine Tortenpfanne legen, einen Deckel darüber machen, die Torte anstreichen, im Ofen backen lassen, und wenn sie angerichtet werden soll, Citronensaft daran thun. Einige pflegen die Krebse zu hacken und auf einen Tortenboden in die Tortenpfanne nebst guter Butter, Hechtlebern, Karpfenmilch, Muscheln, Champignons, Trüffeln und feinem Gewürze zu thun.

198. Wie ferner ein Krebs-Strudel?

Wenn die Krebse vorher abgesotten, sauber ausgeklaubt, gestossen oder klein gehackt worden sind, muß man in Milch eingeweichtes Brod, das nicht zu feucht ist, wohl abrühren, eine Krebsbutter machen, von der Krebsbutter dazu nehmen, Zucker, Zimmet, Muscatenblüth, Cardamomen, Muscatennuß und Mandeln daran thun, alles wohl unter einander rühren, ein paar Eyer daran schlagen, daß es eine nicht gar zu dünne Fülle werde, einen Zimmet-Strudelteig machen, und wenn man es nicht in zwey Zeige schlagen will, so kan man den Zeig ganz nehmen, ihn desto breiter auswälgern, das dritte Theil leer lassen, es in die Länge zusammen rollen, auf ein Blech in die

Runde,

Runde, wie eine Schlange legen, mit einem Ey bestreichen, backen lassen, hierauf, wenn es aus dem Ofen gethan wird, mit Rosenwasser bestreichen und mit krausem Bisemzucker bestreuen, so wird es also dann recht seyn.

199. Wie eine Torte von Aустern?

Die Aустern müssen vorher aus den Schalen gemacht, hernach in eine Casserole gethan, 2 bis 3 mal auf dem Feuer umgewendet, alsdann heraus genommen, eine nach der andern abgepußt und auf einen Teller gelegt werden. Nach diesem wirft man ein Stück Butter in der Größe zweyer welschen Nüsse, in eine Casserole, setzt sie aufs Feuer, thut so viel Mehl, als man zwischen 2 bis 3 Fingern fassen kan, zu der geschmolzenen Butter und rührt's beständig um. Wenn es braun worden, kan man einige kleine Champignons und Mufferonen dazu thun, es mit Pfeffer und einem Bündgen feiner Kräuter würzen, hernach, wenn es halb gar ist, wohl abfetten, die Aустern dazu thun, sie damit nur einmal aufswellen lassen, aber zu sehen, daß das Ragout einen guten Geschmack habe, es alsdann mit ein wenig braunen Coullis dicklich machen, herab nehmen und kalt werden lassen; ferner eine Torte von feinem Blätterteig in eine Tortenpfanne bereiten, das Aустernragout hinein schütten, es überall befeuchten, die Torte mit einem Boden von eben dem Teig schlaffen, einen Kranz herum formiren, mit geklopftem Ey bestreichen, die Torte im Ofen backen, endlich, wenn sie gar ist, heraus ziehen, sie gehörig in eine Schüssel setzen, öffnen und zusehen, ob sie etwa zu trocken sey, und so es sich also befinden sollte, ein kleines gemelnes Coullis dazu thun, die Torte wieder zudecken, warm anrichten und auf den Tisch geben.

200. Wie ferner eine Torte von Muscheln?

Nachdem die Muscheln gepuht und wohl gewaschen worden, müssen sie in einer Casserole aufs Feuer gesetzt, beständig, und zwar so lange, bis sie sich öffnen, umgerührt, alsdann vom Feuer genommen, aus den Schalen gemacht, auf eine Schüssel gelegt, auch einige Trüffel, kleine Champignons und Musseronen gehörig zugerichtet werden. Wenn solches geschehen, pflegt man eine Casserole auf ein Cassrolloch zu setzen, ein Stück Butter, in der Größe eines Eyes, hinein zu werfen, hernach wenn sie geschmolzen, so viel Mehl, als man zwischen 2 bis 3 Fingern fassen kan, dazu zu streuen, beständig umzurühren, und zwar so lange, bis es halb braun wird, Trüffel, Champignons und Musseronen hinzu zu thun, es mit ein wenig Salz, Pfeffer und einem Bündgen feiner Kräuter zu würzen. Wenn solches alles in der Casserole passiert ist, so kan man die Muscheln hinzu thun, ein wenig Fischbrühe wie auch etwas von dem Muschelwasser daran schütten, es gar kochen lassen, solches mit einem Coulis von Muscheln dicklich machen, aber zusehen, daß das Ragout einen guten Geschmack habe, und so zu viel Sauce daran seyn sollte, ein wenig davon in eine kleine Casserole gießen, das Ragout kalt werden lassen, hierauf einen Tortenboden von feinem Blätterteig formiren, eine Tortenpfanne damit belegen, das kalte Ragout hinein thun, die Torte mit einem Deckel von eben dem Teige zudecken, einen zierlichen Kranz herum machen, sie mit aeklopftem Ey bestreichen, die Torte im Ofen gar backen, jedoch zusehen, daß sie nicht zu stark gebacken werde, sondern so lange im Ofen stehen lassen, bis die Rinde der Torte gar ist,

ende

endlich selbig
öffnen, da
abgelesen
zu einem Ge

281. Un

Wenn
geschnitten
sieden, bi
feinen
die Gall
Nach die
muß und
ein wenig
schwerer
Zwiebeln
einen De
die Torte
sist daru

202. W

Es
milch unter
les klein ge
pflegt man
zu machen
man wird
bleibt. N
einer solger
man ein kle
mit wovon
edentlich
Pfeffer, u

endlich selbige heraus nehmen, in eine Schüssel setzen, öffnen, das Coullis, welches zuvor von dem Ragout abgegossen worden, heiß machen, darüber schütten und zu einem Gericht warm anrichten, so wird es recht seyn.

281. Und wie eine Torte von Schildkröten?

Wenn man der Schildkröte Kopf und Füße abgeschnitten, kan man sie in Wein und Wasser so lange kochen, bis sie die Schalen verlassen, hernach in einen feinen Teig schlagen, doch muß man nicht vergessen, die Galle wegzuthun, indem das Ubrige alle gut ist. Nach diesem wird sie mit Salz, Pfeffer, Muscaten- nuss und feinen Kräutern gewürzt, ferner thut man ein wenig geriebenes Brod, sehr wenig Butter, Krebs- scheeren und Schwänze, wie auch Capern, kleine Zwiebeln, Morcheln und Champignons dazu, macht einen Deckel von eben dem Teig darauf, und wenn die Torte angerichtet werden soll, thut man Citronen- saft daran, alsdann trägt man sie zu Tische.

202. Wie eine Torte von Fasten-Täublein?

Es wird Hecht- und Aalfleisch nebst Karpfen- milch unter einander wohl gestossen, und nachdem alles klein gehackt worden, mit Salz gewürzt. Hieraus pflegt man kleine Täubgen auf einen Bogen Papier zu machen, indem geschmolzene Butter dazu genommen wird, damit es nicht an den Händen kleben bleibt. Nach diesem werden sie mit dem breiten Ende einer hölzernen Spicknadel ausgehölt, alsdann steckt man ein klein Stück Hechtleber darein, blanschirt sie mit warmer Butter in einer Casserole, schlägt alles ordentlich in einen feinen Teig, würzt es mit Salz, Pfeffer, und einem mit Gewürznelkein gespickten

Bündgen feiner Kräuter, thut ein wenig Wein, Karpfenmilch, frische Butter, Morcheln und Champignons dazu, macht einen Deckel von eben dem Teig über die Torte, läßt sie im Ofen backen, endlich wird im Anrichten Citronensaft hinein gethan, so ist sie recht und gut.

203. Wie werden endlich kleine Torteleuten gemacht?

Man pflegt ein Stück feinen Buttermilch auszurollen, und zwar so dünne als ohngefähr 2 Messerrücken dick, alsdann mit einem spitzigen Glas oder einer weiten Theetasse lauter runde Stücke auszustechen, da man hierauf eines nach dem andern nehmen, den rechten Daumen in die Mitte darauf setzen, denn mit den Fingern den Rand rund herum ein wenig in die Höhe drücken kan, daß rund herum ein kleiner hoher Rand, und in der Mitte ein kleines rundes Loch wird, man hat sich aber wohl vorzusehen, daß das Loch nicht ganz durch den Teig gedruckt wird. Hier von kan man so viel fertig machen, als beliebig und man gebrauchen will, hernach in eine jede nur ein wenig, entweder eingemachte Sachen, oder durchgestrichene Äpfel, Brunellen, oder von solchen Sachen, davon sonst Torten bereitet werden, hinein thun, und denn in einer Tortenpfanne, und zwar eine Tortenpfanne voll nach der andern gar backen, oder sie können auch bey Gelegenheit auf ein Blech gesetzt und in einem Backofen gar gebacken werden. Wenn man will, macht man sie auch in kleine Pastetenformen, indem man nur den Teig hinein legt, mit dem Rand rund herum fein gleich schneidet, das Gemüse hinein thut, und backen läßt, allein diese Art und Weise erfordert viele Formen, denn sonst geht es langsam von statten, und ist sehr mühsam.