

**Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Neues Kochbuch oder geprüfte Anweisung zur  
schmackhaften Zubereitung der Speisen, des Backwerks,  
des Confekts, des Gefrorenen und des Eingemachten**

**Löffler, Friederike Luise**

**Stuttgart, 1811**

Torten.

**urn:nbn:de:bsz:31-55066**

Herings-Salat auf andere Art mit  
Grundbirnen.

Es werden etliche Grundbirnen gesotten, geschält, und sobald sie kalt sind, zu Rädlein geschnitten. Hierauf schneidet man 2 gepuhte Heringe, eine Zwiebel und etliche Äpfel zu Bröcklein, menqt dieß alles untereinander, etwas Pfeffer und ein wenig Salz darunter, und macht sie mit Essig und Dehl gut an.

Salat von Pricken oder Sardellen.

Man schabt die Pricken ein wenig ab, schneidet sie zu kleinen Bröcklein, wässert 4 auch 8 Loth schöne Sardellen, puht sie sauber, nimmt den mittlern Grat heraus, rollt jede Sardelle auf, stellt sie auf ein Teller rings herum auf den Boden, legt vor den geschnittenen Pricken einen Ring an den Sardellen herum, dann wieder Sardellen, und schließt in der Mitte mit Pricken. Hierauf hackt man ein wenig Petersilie, etwas Kappern und eine Zwiebel, jedes besonders, füllt es in die aufgerollten Sardellen, macht ein wenig gutes Baumöhl und Essig untereinander, und gießt es über den Salat.

T o r t e n.

Gewöhnliche Biscuit- (Bisquit-) Torte.

Ein halbes Pfund gesiebter Zucker wird mit 6 ganzen und 6 gelben Eyern eine Stunde gerührt, und von einer Zitrone das Gelbe an

Zucker oder auf dem Reibeisen abgerieben. Wenn die Masse recht dick ist, rührt man das an der Zitrone Abgeriebene und anderthalb Viertelpfund vom feinsten zuvor durch ein Haarsieb getriebenen Biscuitmehl langsam darein, füllt sie in einen mit Butter bestrichenen und mit Semmelmehl bestreuten Model, und bringt sie gleich in den Backofen. Die kleinen glatten Model bestreicht und bestreut man niemals, sondern füllt die Masse nur ein, sie werden auf diese Art oder in papiernen Kapseln hübscher. Wer die Eyer nicht gern ganz mit dem Zucker rührt, kann von den 6 weißen einen Schaum schlagen. Wenn der Zucker mit den Eyer gelb gerührt ist, thut man erst den Schaum, und gleich nach diesem die Zitrone und das Mehl darein.

#### Biscuit; Torte mit Johannisbeeren.

Ein halbes Pfund gesiebter Zucker wird mit 6 ganzen Ethern und dem Gelben von ebensoviele andern eine Viertelstunde gerührt. Sobald die Masse recht dick ist, nimmt man das von einer Zitrone auf dem Reibeisen Abgeriebene und anderthalb Viertelpfund vom feinsten Biscuitmehl, thut zuerst die geriebene Zitrone, nach diesem das Mehl darein, rührt nur noch so lang, bis nichts mehr vom Mehl gesehen wird, bestreicht einen Schnecken-Model mit Butter, streut ihn mit Semmelmehl, füllt den Model von der Masse halb voll, theilt eingemachte Johannisbeere, welche nicht viel Saft haben, auf der Masse herum aus, thut die übrige Masse darüber, und bringt sie gleich in den Backofen.

## Biscuit-Torte mit Chocolate.

Man nimmt ebensoviel Zucker und Eyer wie zu der vorhergehenden, hingegen nur 8 Loth feines Mehl und 5 Loth zuvor geriebene Chocolate. Das von einer Zitrone Abgeriebene wird auch dazu genommen, die Masse in einen bestrichenen Model gefüllt und gebacken.

## Geläuterte Chocolate-Torte.

Zu 3 Viertelpfund geschälten und mit (nur ganz wenig) Zitronensaft ganz fein gestoßenen Mandeln thut man ebensoviel grob gestoßenen Zucker in eine messingene Pfanne, gießt ein Trinkglas Wasser darüber, läutert den Zucker nach langer Fäden Art, thut den gekochten Zucker in eine Schüssel, rührt sogleich mit einem neuen Kochlöffel darin, bis der Zucker abgekühlt ist, nimmt dann die gestoßenen Mandeln nebst der am Zucker abgeriebenen Schale einer Zitrone dazu, und rührt nun erst 7 ganze und 7 gelbe Eyer, eines um das andere, langsam dar ein. Wenn die Masse eine halbe Stunde stark gerührt ist, nimmt man 6 Loth zuvor auf dem Reibeisen geriebene gute Chocolate und ein halbes Loth gestoßenen Zimmet dazu, bestreicht eine blecherne Form mit Butter, bestreut sie mit Matschel- oder Semmelmehl, füllt sie von der gerührten Masse halb voll, und läßt sie in mittelmäßiger Hitze backen.

## Mandel-Torte auf gewöhnliche Art.

Die Mandeln werden immer ins kalte Wasser geschält, und mit einem Tuch wieder abge-

trocknet. Zu einem halben Pfund geschälten und mit 2 Eiern zart gestoßenen Mandeln nimmt man ein halbes Pfund gesiebten Zucker, und rührt beides mit 6 ganzen und 4 gelben Eiern eine Stunde. Wird die Masse im Rühren zu dick, so darf immer noch ein ganzes und ein gelbes Ey darein geschlagen werden. Vor dem Einfüllen wird die kleingeschnittene Schale von einer Zitrone dazu gethan, eine blecherne Form mit Butter bestrichen, mit Semmelmehl bestreut, die Masse darein gefüllt, und wie alle gerührte Sachen langsam gebacken. Es können auch nur 12 Loth Zucker zum halben Pfund Mandeln genommen werden.

#### Geschnittene Mandeltorte mit Zitronat.

Von einem Pfund geschälter und abgetrockneter Mandeln stoßt man die Hälfte mit 2 Eiern zart, und schneidet die andere Hälfte ganz fein, nimmt 3 Viertelpfund gesiebten Zucker und die gestoßenen Mandeln in einen Hafen oder Schüssel, rührt es mit 10 ganzen und 10 gelben Eiern eine Stunde, und schneidet zu den geschnittenen Mandeln noch 6 Loth Zitronat und die Schale von einer Zitrone ganz fein. Wenn die gerührte Masse dick ist, rührt man erst das Geschnittene langsam darein, bestreicht eine blecherne Form mit Butter, bestreut sie mit zartgeschnittenen Mandeln, dann erst mit Semmelmehl, und füllt die Masse ein. Wenn diese Torten gleich in den Ofen kommen, werden sie sehr schön.

## Mandeltorte mit Pistazien.

Man nimmt ein halbes Pfund geschälte und mit 2 Eiern zartgestoßene Mandeln in einen Hafen, ebensoviel gesiebten Zucker dazu, rührt dieß mit 7 ganzen und 7 gelben Eiern eine halbe Stunde, siedet 6 Loth Pistazien, schält sie, und schneidet sie nebst 4 Loth Pomeranzenschalen länglicht zart. Wenn die Masse dick ist, wird das Geschnittene darein gerührt, die Masse in einen mit Butter bestrichenen und mit Semelmehl bestreuten Mandeltorten-Model gefüllt, und langsam gebacken.

## Mandeltorte auf Oblaten.

Man schält ein Pfund Mandeln, trocknet sie ab, stoßt den halben Theil mit 2 Eiern fein, schneidet die andere Hälfte länglicht zart, rührt die gestoßenen Mandeln mit einem halben Pfund gesiebtem Zucker, 6 ganzen Eiern, und dem Gelben von 6 andern eine halbe Stunde, schneidet 2 Loth Zitronat, und ein Stücklein Zitronenschale klein, thut dieß nebst dem Saft von einer halben Zitrone auch an die gerührte Masse, macht dann die geschnittenen Mandeln mit einem Viertelpfund gesiebtem Zucker, und mit 5 Eyerweiß untereinander, bestreicht ein Backblech mit Butter, bestreut es mit Semelmehl, legt die Oblaten dreyfach darauf, setzt von den geschnittenen Mandeln einen Finger hohen Rand in die Rundung auf die Oblaten, thut in die Mitte der Oblaten 2 bis 3 Viertelpfund eingemachte Kirschen oder Himbeere, auf das Eingemachte die gerührte Man-

delmasse, und backt sie in einem nicht zu heißen Ofen. Wenn sie fertig ist, beschneidet man die Oblaten auf der Seite gleich herum, legt die Torte auf eine Platte, und garnirt sie am Mandelrand herum mit trockenen Früchten.

#### Geläuterte Mandeltorte mit Pomeranzen.

Drei Viertelpfund Mandeln werden geschält, und mit 2 Eiern zart gestoßen. Hierauf thut man ein völliges halbes Pfund Zucker in eine messingene Pfanne, gießt ein Glas frisches und für 2 Kreuzer Drangeblüthwasser darüber, läutert den Zucker nach kurzer Fäden Art, schäumt ihn rein ab, nimmt ihn in eine tiefe Schüssel, rührt gleich mit einem neuen Kochlöffel daran, bis er abgekühlt ist, dann die gestoßenen Mandeln dazu, schlägt 6 ganze und 6 gelbe Eier langsam darein, schneidet von einer süßen Pomeranze die Schale klein, thut solche nebst dem Saft auch an die Masse, füllt sie in einen mit Butter bestrichenen und mit Mutschelmehl bestreuten Mordel, und backt sie langsam. — Auf diese Art werden dergleichen Torten viel saftiger.

Sie kann auch mit weißem Eiß bedeckt und mit eingemachten Früchten geziert werden.

#### Mandel-Torte mit Zimmet.

Man stößt ein Pfund abgezogene Mandeln mit ein wenig Pomeranzenblüthwasser gröblich, nimmt 3 Viertelpfund gestiebten Zucker mit den Mandeln in eine Schüssel oder Hasen, schlägt 10 ganze und 6 gelbe Eier langsam daran, und rührt es eine Stunde. Vor dem Einfüllen thut man ein Loth grob gestoßenen Zimmet, die klein geschnittene Schale von einer Zitrone und ein

Zuckersöfflein Pomeranzenblüthwasser darein, und backt es wie alle gerührte Sachen langsam in einem Model.

#### Gewürzte Mandel: Torte.

Ein halbes Pfund abgezogene Mandeln wird zart gestoßen. Sie können auch ungeschält nur mit einem Tuch abgerieben und gestoßen werden. Auf welche Art dieß nun auch geschehen mag, so nimmt man ein halbes Pfund geseihten Zucker zu den gestoßenen Mandeln, rührt beides mit 6 ganzen und 6 gelben Eiern eine halbe Stunde, schneidet von einer Zitrone die Schale klein, nimmt ein halbes Loth Zimmet, ein halbes Quint Kubeben und eben so viel Cardemumen in einen Mörser, und stößt alles zusammen gröblich. Wenn die Masse leicht gerührt ist, wird das Gewürz nebst den Zitronenschalen darein gethan, ein Model mit Butter bestrichen, mit Semmelmehl gestreut, und langsam gebacken. — Man kann auch zu dieser Torte geschnittene Pomeranzenaschen und Zitronat nehmen.

#### Brod: Torte.

Man schält 3 Viertelpfund Mandeln, stoßt sie mit 3 Eiern zart, rührt sie und ein Pfund geseihten Zucker mit 10 ganzen und 12 gelben Eiern eine Stunde, reibt 6 Loth Brod von der obern Rinde, woran auch noch etwas weiches ist, auf dem Reibeisen, feuchtet das Geriebene mit einem halben Trinkglase altem Wein an, schneidet die Schale von einer Zitrone, 2 Loth Zitronat und 2 Loth Pomeranzenaschen klein, stoßt für 6 Kreuzer Muskatblüthe, ein halbes Loth Zim-



met und 8 Nägelein zusammen gröblich, und thut, sobald die Masse leicht gerührt ist, das angefeuchtete Brod nebst dem gestoßenen und geschnittenen, auch einem Zuckerlöffelein voll Anis darein. Wenn dieß alles wohl untereinander gerührt ist, wird die Masse in einen mit Butter bestrichenen und mit zart geriebenem Brod gestreuten Model eingefüllt, und langsam gebacken.

Diese Torte ist von geriebenem Brod besser als von gedörtem.

#### Geringe Art Brod: Torte.

Ein Stück schwarzes Brod wird in einem Ofen getrocknet, nachher fein gestoßen, und ein Viertelpfund davon mit einem Trinkglas voll gutem Wein angerührt. Alsdann rührt man ein halbes Pfund gestiebenen Zucker, ein Viertelpfund geschälte und zart gestoßene Mandeln mit dem Gelben von 12 Eiern eine Viertelstunde, nimmt hierauf das angefeuchtete Brod dazu, schlägt das Weiße von 6 Eiern zu steifem Schaum, rührt ihn nebst einem halben Loth gestoßenem Zimmet, 12 gröblich gestoßenen Nägelein und einer abgeriebenen Zitronenschale an die gerührte Masse, füllt sie in einen halbpfündigen bestrichenen und mit Brod bestreuten Model, und backt sie in einem kühlen Ofen.

#### Erbisen: Torte.

Man setzt ein Meßle (den 16ten Theil eines Würtemb. Simri) Erbsen mit kaltem Wasser zu, kocht sie so lang, bis sie zu hüllen anfangen und ganz weich sind, schöpft die Hülsen ab, schüttet

die Erbsen in eine Serviette, bindet sie zusammen, hängt sie über Nacht an einem warmen Ort auf, nimmt die Erbsen den andern Tag in einen Durchschlag, und treibt sie durch, bis man ein Pfund Mark hat, thut ein Pfund gesiebten Zucker dazu, rührt beides in einem Hasen mit 24 Eyer gelb eine Stunde, das von einer Zitrone Abgeriebene und ein Loth gestoßenen Zimmet darein, schlägt nach diesem 20 Eyerweiß zu Schaum, rührt ihn auch an die Masse, füllt sie in einen mit Butter bestrichenen und mit Semmelmehl gestreuten blechernen Tortenmodel, und läßt sie in einem nicht zu heißen Ofen langsam backen. — Die halbe Portion giebt eine halbspündige blecherne Form voll und einige kleine dazu.

#### Torte von Zitronat.

In einer Zinnschüssel oder Kastrol läßt man ein halbes Pfund Butter zergehen, rührt 2 ganze Eiern und das Gelbe von 9 Eiern darein, thut ein Viertelpfund geschälte und mit süßem Rahm zart gestoßene Mandeln und eben so viel gestoßenen Zucker an das Gerührte, setzt dieß auf eine Kohlsanne, rührt es so lang, bis es zu kochen anfängt, und thut noch 4 Loth zart geschnittenen Zitronat, nebst der auf dem Reibeisen abgeriebenen Schale von einer Zitrone dazu. Wenn die Masse abgekühlt ist, wird ein Boden von gutem Buttersaig in ein zuvor bestrichenes und mit Semmelmehl bestreutes Potageblech gelegt, die Masse darein gefüllt, eine Hand voll geschälte und zart geschnittene Mandeln mit ein wenig gestoßenem Zucker vermengt, über die Torte gestreut, und diese in einem nicht allzu heißen Ofen gebacken.

## Torte von gerührten Aepfeln.

7 bis 8 Borsdorfer Aepfel werden geschält, zu ganz feinen Bröcklein geschnitten, diese mit einem halben Loth gestoßenem Zimmet und einer Hand voll Zucker vermengt, und die Brosamen von einem Kreuzerweck in süßen Rahm eingeweicht. Hierauf rührt man ein halbes Pfund Butter ganz leicht, schlägt 8 Eyer langsam dar ein, nimmt ein halbes Pfund geschälte und zart gestoßene Mandeln nebst einem Viertelpfund gestoßenem Zucker dazu, rührt beyde letztere Stücke mit der Butter noch eine Viertelstunde, drückt den eingeweichten Weck fest aus, thut ihn nebst den klein geschnittenen Schalen von einer Zitrone auch an die Masse, rührt dieselbe noch ein wenig, und die geschnittenen Aepfel langsam darunter, bestreicht einen blechernen Mandeltorten-Model, streut ihn stark mit geschnittenen Mandeln, über diese noch mit Semmelmehl, füllt die gerührte Masse darein, und backt sie. Die Hitze des Ofens muß aber stärker seyn als bey andern gerührten Torten.

## Butter-Torte.

Man rührt zuerst anderthalb Viertelpfund Butter leicht, nimmt dann das Gelbe von 12 Ethern, ein halbes Pfund geschälte und mit Rosenwasser zart gestoßene Mandeln, ein Viertelpfund gestoßenen Zucker und 6 Eßlöffel voll dicken süßen Rahm dazu, und schlägt das Weiße von 4 Ethern zu Schaum. Dieß alles wird noch eine halbe Stunde zusammen gerührt, dann ein Potageblech mit Butter bestrichen, mit Mut-

E e

schelmehl gestreut, ein dünn ausgewällter Boden von Buttersaig darein gelegt, vor dem Einfüllen ein halbes Viertelsfund gewaschene und wieder getrocknete kleine Rosinen nebst dem Abgeriebenen von einer Zitrone an die Masse gethan, dieselbe gleich eingefüllt, und langsam gebacken.

#### Torte von Kartoffeln oder Grundbirnen.

Die Grund- oder Erdbirnen werden roh geschält, und weich gesotten, doch so, daß sie nicht zerfallen. Hierauf läßt man sie kalt werden, reibt sie auf dem Reibeisen, nimmt zu 5 Viertelsfund geriebenen Grundbirnen ein halbes Pfund gestiebenen Zucker, rührt dieß in einem Hafen mit 7 ganzen und 7 gelben Eiern eine Stunde, reibt eine Zitrone auf dem Reibeisen ab, thut es nebst dem Saft aber nicht eher als kurz vor dem Einfüllen an die Masse, füllt sie in einen blechernen mit Butter bestrichenen und mit Semmelmehl gestreuten Model, und bringt sie gleich in den Backofen.

Bei den Grundbirnen-Torten muß hauptsächlich angemerkt werden, daß sie in kleinen kupfernen Model eingefüllt werden dürfen, sonst bleiben sie sitzen.

#### Reis-Torte.

Zu einer halbpfündigen Torte brüht man ein Viertelsfund verlesenen und sauber gewaschenen Reis mit siedendem Wasser, gießt das Wasser nach einer Viertelstunde wieder ab, einen Schoppen auch etwas mehr alten Wein daran, thut die klein geschnittene Schale von einer Zitrone,

6 Loth Zucker und ein halbes Loth gestoßenen Zimmt dazu, und setzt dieß über Nacht auf Kohlen. Ist der Reis den andern Tag nicht eingekocht und weich genug, so kann er noch auf schwache Kohlen gesetzt werden, bis er ganz dick ist. Von einem guten Butter oder Weinbäckes-Taig wird hierauf eine Torte aufgesetzt, die abgekühlte Reismasse darauf gestrichen, und eines kleinen Fingers dick ausgebreitet, ein Gitter von dem Taig darüber gemacht, neben in Schuppen ausgeschnitten, ein Strich von dem Buttertaig um das Gitter rund herum gelegt, mit einem Ey bestrichen, und in frischer Hitze gebacken. Wenn sie halb fertig ist, seuchtet man einen Eßlöffel voll gestoßenen Zucker mit Wasser an, und fährt mit einem in diesen Zucker getauchten Pinsel über die Torte. Sie bekommt davon einen Glanz, und wird nun vollends ausgebacken.

#### Reis-Torte auf andere Art.

Ein Viertelsfund Caroliner-Reis wird saubere gewaschen, mit siedendem Wasser abgebrüht, dasselbe nach einer Viertelstunde abgegossen und in einer halben Maaß Milch gekocht, ohne darin zu rühren. Sobald er weich ist, wird er in ein Sieb geschüttet, daß er abläuft, und ein Viertelsfund geschälte Mandeln zart gestoßen. Hierauf rührt man anderthalb Viertelsfund frische Butter leicht, das Gelbe von 8 Eiern dazu, die Mandeln, den abgelaufenen Reis nebst einem Viertelsfund gestobtem Zucker darein, und dieß alles zusammen eine Viertelstunde, 2 Loth klein geschnittenen Zitronat und ein wenig ge-

stosenen Zimmet auch in die Masse, schlägt das Weiße von den Eiern zu Schaum, bestreicht eine blecherne Form mit Butter, streut sie mit Semmelmehl, rührt den Schaum in die Masse, füllt diese gleich darauf ein, und stellt sie in den Backofen.

#### Gerührte Zitronen-Torte.

Ein halbes Pfund fein gesiebter Zucker wird mit 10 Eyer gelb gerührt, das Gelbe von 4 Zitronen abgerieben, und auch mit den Eiern gerührt, das Weiße von 6 Eiern zu Schaum geschlagen, der Saft von 2 Zitronen in eine Schale zerdrückt, ein 2 Messerrücken dick ausgewällter Boden von Buttersaig in ein bestrichenes Porzellanblech gelegt, derselbe in der Mitte gestupft, und der leere Saig im Ofen halb gebacken. Inzwischen wird der geschlagene Schnee und Zitronensaft schnell in die Masse gerührt, dieselbe in den halb gebackenen Saig gefüllt, und vollends ausgebacken.

#### Geschnittene Zitronen-Torte mit Eis.

Zu einer mittlern Torte für 6 bis 8 Personen reibt man 6 saftige Zitronen auf dem Reibeisen fein ab, schneidet die dicke weiße Haut ganz davon, dann die Zitronen der Länge nach von einander, schält das Mark von den weißen Häutchen, welche dazwischen liegen, rein ab, nimmt das Mark und das Abgeriebene in eine Schüssel, ein halbes Pfund gesiebten Zucker, eben so viel geschälte und zart geschnittene Mandeln, ein halbes Loth gestosenen Zimmet, 2 Loth Zitronat und eben so viel Pomeranzen;

schalen, beide letztere Stücke zuvor länglicht geschnitten, dazu, mengt es mit einem Eßlöffel wohl untereinander, und läßt es über Nacht stehen. Den andern Tag wird von einem halben Pfund Butter ein Weinbaces-Taig gemacht, ein Potage; oder Aepfelfuchen-Blech mit But-ter bestrichen, mit Semmelmehl bestreut, ein 2 Messerrücken dicker Boden gewällt, der bis an den Rand des Blechs gehen muß, die gebaihte Zitronenmasse darein gefüllt, der andere Taig gewällt, mit Weinbaces-Mödeln, welche Laubwerk oder Herzen vorstellen, ausgestochen, und auf die Torte gelegt, so daß nicht viel Deffnung dazwischen bleibt, dann dieselbe mit einem Ey bestrichen, und in schneller Hitze gebacken. Wenn sie fertig ist, wird von einem Viertelpfund gestiebtm Zucker, einem Eyerweiß und 2 Eßlöf-eln voll Erbselens-Saft ein Eiß gerührt, dann die gebackene Torte auf dem Laubwerk geeißt und wieder getrocknet.

#### Geschnittene Zitronen-Torte auf andere Art.

Ein Potageblech wird ebenfalls mit einem Blatt Butter; oder Weinbaces-Taig belegt, die nämliche bey der vorhergehenden Art beschrie- bene Fülle darein gemacht, von 6 bis 8 Eyer-weiß ein steifer Schaum geschlagen, etwas gerie- bene Zitronenschale darein gethan, dieser Schaum über die Torte gebreitet, dieselbe in einer nicht zu großen Hitze gebacken, und erst kurz vor dem Austragen mit Zucker und Zimmet bestreut, Wenn es baldter geschieht, wird der Schaum weich und wässerig. Es darf auch kein Zucker in den Schaum gethan werden, weil er sich sonst

im Backen gern setzt. — Die Hälfte der Mandeln kann auch gröblich gestossen werden.

Noch eine Art geschnittene Zitronen-Torte mit einem Gufs.

Hierzu ist auch die gebalgte Fülle am besten, die gekochten Zitronenfüllen sind etwas klebericht, daher will ich auch keine solche anführen. In ein mit Butter bestrichenes und mit Semmelmehl bestreutes Gufstorten-Blech legt man einen Boden von gutem Buttertaig bis über den ganzen Rand herauf, füllt die gebalgte Zitronenmasse darein, rührt anderhalb Biercelsfund geschälte und zart gestossene Mandeln, und eben so viel gestiebten Zucker in einer tiefen Schüssel mit 5 ganzen und 5 gelben Eiern eine halbe Stunde, schneidet 2 Loth Zitronat, eben so viel Pomegranenschalen, ein Loth geschälte Pistazien und die Schale von einer halben Zitrone alles länglicht zart, thut es auch in die gerührte Masse, und gießt diese über die angefüllte Torte. Nach dem Backen kann sie noch mit einem weissen Eiß überzogen, und mit Dragées (Draschee, deutsch: Streuzucker) gestreut, oder auch ohne dieß gegeben werden.

Leder-Torte.

Ein halbes Pfund geschälte Mandeln stoßt man mit Zitronensaft fein, nimmt ein halbes Pfund gestiebten Zucker, 2 Loth klein geschnittener Zitronat, von 2 Zitronen die ebenfalls klein geschnittene Schale, und von einer Zitrone das Mark, mengt alles untereinander, und läßt es über Nacht stehen. Den andern Tag wird von



einem Butter- oder Weinbäckes-Taig ein ausgewällter Boden in ein rundes mit Butter bestrichenes und mit Semmelmehl bestreutes Kuchenblech gelegt, das Vermengte darauf gleich ausgerheilt, das Weiße von 5 Eiern zu einem steifen Schaum geschlagen, über die Fülle ausgebreitet, mit gestoßenem Zucker überstreut, und in einem nicht zu heißen Ofen gebacken.

#### Mark-Torte.

Zu einer Torte für 8 bis 9 Personen wird ein halbes Pfund Ochsenmark rein verlesen, das Harte von 2 Kreuzerwecken am Reibeisen abgerieben, das Innere in süße Milch eingeweicht, ein halbes Pfund geschälte und gröblich gestoßene Mandeln in eine Schüssel genommen, der eingeweichte Weck leicht ausgedrückt, und mit dem verlesenen Mark gehackt, das Gehackte nebst 6 Loth zerstoßenem Zucker und einem halben Kaffeelöffel in Muscatblüthe auch zu den Mandeln gethan, dieß alles mit 9 Eiern eine Viertelstunde gerührt, von gutem Butterraig ein 2 Messerrücken dick gewällter Boden in ein bestrichenes Tortenblech bis an den halben Rand gelegt, die gerührte Masse darein gefüllt, eine Hand voll geriebenes Milch- oder sonst mürbes Brod mit Zucker und Zimmet vermengt, über die Torte gestreut, dieselbe gelb gebacken und warm zu Tisch gegeben.

#### Marktorte auf andere Art.

Ein halbes Pfund Mandeln wird geschält, und mit süßem Rahm fein gestoßen, die Rinde von 2 Kreuzerwecken abgerieben, das Innere

in süße Milch eingeweicht, dann der ausgesdrückte Weck mit einem Viertelpfund frischer Butter im Mörser gestoßen, dieß und das halbe Pfund Mandeln nebst 12 Loth gestobtem Zucker in eine Schüssel genommen, anderthalb Viertelpfund sauber verlesenes und klein gehacktes Ochsenmark dazu gethan, mit 5 bis 6 ganzen Eiern und dem Gelben von 4 andern an die Masse gerührt, etwas Muskatblüthe darein, dann ein Porage oder gewöhnliches Kuchenblech mit Butter bestrichen, mit Semmelmehl bestreut, das Blech mit gutem Butterraig ausgelegt, das Angerührte darein gefüllt, eine Hand voll geriebenes Milch- oder sonst mürbes Brod mit etwas Zucker und Zimmet vermischt, dasselbe über die Torte gestreut, und solche in feiner schnellen Hitze gebacken.

#### Torte von frischen Himbeeren.

Zu einer mittlern Torte wird ein guter Butter- oder Weinbackes Taig von einem halben Pfund Butter gemacht, ein Boden nach der Größe der Torte ausgewället, derselbe auf ein mit Mehl bestreutes Blech gelegt, der andere Taig auch gewället, ein 2 Finger breiter Strich davon geschnitten, und um den ausgewälleten Taig, welcher zuvor am Rand mit einem verklepperten Ey bestrichen werden muß, herum gelegt, dann eine halbe Maaß verlesene Himbeere in einer Schüssel mit 2 Hården voll Zucker und einem Zuckerlöfflein Zimmet vermengt, die Torte damit 3 bis 4 fach hoch belegt, neben mit einem Ey bestrichen, von dem übrigen Taig ein Gitter darauf gemacht, oben wieder bestrich

chen, in einer frischen Hitze gebacken, gleich warm mit Zucker überstreut, und zu Tisch gegeben.

Torte von Aprikosen mit einer Kruste.

Sind es frische Aprikosen, so werden sie von einander geschnitten. Von einem halben Pfund geläutertem Zucker giebt es eine Torte für 8 Personen. Man läutert den Zucker mit einem halben Schoppen Wasser, kocht die zerschnittenen Aprikosen, schneidet von einer halben Zitrone die Schale klein, klopft die Steine auf, schält die Kerne derselben aus heißem Wasser, zerstoßt sie klein, und läßt sowohl diese als die Zitronenschalen mit den Aprikosen aufkochen. Wenn sie weich und kurz eingekocht sind, legt man sie auf eine Platte, und läßt sie kalt werden. In ein zuvor mit Butter bestrichenen Tortengeblech wälzt man nun von gutem Butter, oder Weinbackes-Taig einen Boden, der bis an den halben Rand geht, legt die abgekühlten Aprikosen darein, vermengt ein Viertelpfund geschälte und mit süßem Rahm grob zerstoßene Mandeln, auch ein am Reibeisen fein geriebenes Milch, oder anderes mürbes Brod mit einer starken Hand voll gestoßnem Zucker, und einem Kaffeelöfflein Zimmet, streut dieß dick über die Torte, thut etwas fein geschnittene frische Butter darauf, und backt sie in einem nicht allzuheißen Ofen. Es kann auch ein Gitter von Taig darüber gelegt, und von eingemachten Aprikosen eine Torte auf eben diese Art gemacht werden.

## Torte von Kirschen mit den Steinen.

Ein Potageblech von mittlerer Größe wird mit Butter bestrichen, mit Semmelmehl bestreut, von einem Viertelpfund Butter ein Buttersaig verfertigt, ein Boden ausgewälzt, derselbe in das Blech bis auf den Rand herauf gelegt, dieser in Schuppen ausgeschnitten, ein Viertelpfund geschälte und mit Rosenwasser gestosene Mandeln nebst 4 Loth gestoßenem Zucker und 1 Quint Zimmet mit einem Ey und 6 Eßlöffeln voll süßem Rahm angerührt, und die Masse auf dem Boden des Buttersaigs ausgebreitet. Hierauf zopft man halb saure und halb schwarze Kirschen ab, legt sie dicht nebeneinander auf die Masse, verkleppert 6 Eyer stark mit einer Hand voll gestoßenem Zucker und einem halben Schoppen dickem süßem Rahm, gießt dieß über die Kirschentorte, und backt sie gelb.

## Kirschentorte auf andere Art.

Zu einer Torte von einem halben Pfund Butter werden 1 Pfund saure und eben so viel süße schwarze Kirschen ausgesteint, in einer Kastrol oder messingenen Pfanne mit einem Viertelpfund Zucker, ohne etwas weiter daran zu thun, auf Kohlen langsam gekocht, und sobald sie eingekocht sind, nebst einem Quint gestoßenem Zimmet in ein Geschirr gethan. Den Abend zuvor verwellt man 2 Maas gute Milch, theilt sie in 4 Häfen, stellt solche in den Keller, nimmt den andern Tag den aufgeworfenen Rahm ab, rührt ihn an die gekochten Kirschen, und setzt die Torte also auf. Der verfertigte Buttersaig

wird zerschnitten und in 2 gleiche Theile gewälzt, der eine Boden in der Größe eines kleinen Tellers ausgeschnitten, der andere nicht ausgeschnittene Theil auf ein Blech gelegt, neben von einem verklepperten Ey bestrichen, der ausgeschnittene Theil darauf gelegt, neben herum in Schuppen ausgeschnitten, oben wieder bestrichen, die Torte blind (leer) halb gebacken, dann erst mit den gekochten Kirschen gefüllt, vollends ausgebacken, und vor dem Aufstellen mit Zucker bestreut. — Auf diese Art Torten kommt kein Deckel.

Noch eine Art Kirschentorte mit einer Kruste.

Für 8 bis 9 Personen wird ein Potageblech mit Butter bestrichen, mit Semmelmehl gestreut, und von einem gut gefertigten Buttertaig ein Boden darenin gelegt. Wird er zu dieser Torte allein gemacht, so sind anderthalb Viertelpfund Butter genug zum Taig. Hierauf steint man 2 Pfund saure und eben so viel süße Kirschen aus, nimmt ein Viertelpf. geschälte und zartgestoßene Mandeln in eine Schüssel, 2 Hände voll gestebten Zucker, 2 ganze Eyer und 6 Eßlöffel voll süßen Rahm dazu, rührt dies eine Viertelstunde, theilt dann die Masse auf dem Boden des Buttertaigs gleich aus, legt die ausgesteinten zuvor ein wenig ausgedrückten Kirschen auf der Mandelmasse herum, nimmt ein Viertelpf. ungeschälte Mandeln, stoßt sie klein, nimmt eben so viel gestoßenen Zucker und ein halbes Loth Zimmet dazu, mengt es recht untereinander, streut alles über die Kirschentorte, gießt ein Stücklein zerlassene Butter mit einem Eßlöffel darüber, und backt sie gelb.

## Eine Krapp-Torte.

Zu einer Torte von mittlerer Größe für etwa 6 bis 8 Personen verfertigt man von einem halben Pfund Butter einen süßen Buttersaig, und läßt denselben liegen, bis die Masse darein gemacht ist. Zu dieser nimmt man ein Viertel pfund frisches Ochsenmark, das Gelbe von 4 hartgesottenen Eiern, 6 bittere Mandelbrode, einige Stückchen Biscuit und 1 oder 2 Nessel, welche zuvor geschält, zerschnitten und wie eine Compote gekocht seyn müssen, stoßt dieß alles zusammen in einem Mörser fein, rührt es dann in einem Geschir mit ein wenig gestrohenem Zimmet, 4 Loth fein geschnittenem Zitronat und ein paar Eßlöffeln voll Zucker untereinander, wälzt, wenn alles recht beisammen ist, aus dem Buttersaig 2 Böden, legt das Blatt auf einen Bogen Papier, überstreicht es mit dem zuvor zu Schaum geschlagenen Weißen eines Eies, setzt von der angemachten Masse Häufchen darauf, bis die ganze Masse zu Ende ist, legt das andere Blatt darüber, schneidet es neben herum schön aus, oder rädelt es mit dem Backrädlein, giebt jedem Häufchen einen kleinen Ausschnitt, bestreicht sie mit dem Eierschaum, und backt die Torte in frischer Ofenhitze. Vor dem Auftragen wird sie mit Zucker überstreut, und mehr warm als kalt zu Tische gegeben.

## Torte von Brunellen.

Ein Pfund Brunellen (geschälte durre Zwetschen) giebt eine Torte von mittlerer Größe. Die Brunellen werden gewaschen, mit einem Schop

pen Wein, einem kleinen Stück Zucker und etwas klein geschnittenen Zitronenschalen zugesetzt, wenn sie ganz kurz eingekocht sind, auf eine Platte gethan, und mit 1 Quint gestoßenem Zimmet, 2 Loth klein geschnittenem Zitronat und 4 Loth geschälten und länglicht zart geschnittenen Mandeln überstreut. Hierauf formirt man von gutem Bitter oder Weinbakes-Taig eine Torte, füllt die Brunellen darein, macht ein Bitter oder einen Deckel darüber, bestreicht sie mit einem verklepperten Ey, und backt sie wie alle Torten. Sie kann auch ohne Deckel, mit einer Kruste, wie schon gemeldet, gemacht werden.

Will man von großen und kleinen Rosinen eine Tortenfülle haben, so wird sie auf eben dieselbe Art wie die von Brunellen gemacht. Ein halbes Pfund giebt immer eine mittlere Torte, über welche aber ein Deckel oder Gitter kommen muß.

*Torte à la Crème (a la Crem) mit Eingemachtem.*

Zu einer Torte für 6 bis 8 Personen macht man zuerst die Creme auf folgende Art: Ein Kochlöffel voll Biscuit oder feines Mehl wird in einer Kastrol oder messingenen Pfanne mit ein wenig süßem Rahm glatt angerührt, das Gelbe von 10 Eiern darein geschlagen, das von einer Zitrone am Zucker Abgeriebene auch dazu gethan, mit einem Schoppen Rahm vollends angerührt, dann auf Kohlen unter beständigem Rühren mit einem Stücklein Zucker aufgekocht, bis es eine Creme so dick wie ein dicker Reissbrey ist. Man schüttert sie nun auf einen Teller, rührt 1 Quint gestoßenen Zimmet darein, und läßt sie erkalten.

Hierauf wird eine offene runde oder ovale Torte von gutem Buttersaig gemacht, von einem halben Pfund Butter wird er zur Torte groß genug, diese blind (ohne Fülle) gebacken, wenn sie fertig ist, gleich auf die Platte gelegt, auf der sie zu Tisch kommt, der innere Boden mit eingemachten Kirschen, Johannis- oder Himbeeren belegt, die kalte Creme über das Eingemachte gegossen, der Rand von der Torte mit einem weißen Eis geeist, und dieselbe mit trockenen Kirschen oder Johannisbeeren mit den Stielen besetzt, deren Zubereitung bey den Consecuren angezeigt ist.

Es kann auch auf die Torte von den 10 Eyerweiß ein steifer Schaum geschlagen, eine Hand voll gesiebter Zucker nebst einer halb abgeriebenen Zitronenschale darunter gemengt, ein Blech von der Form der Torte mit Butter bestrichen, der geschlagene Schaum darauf gesetzt, gleich und schön in die Höhe getrieben, wieder mit Zucker überstreut, in einem nicht zu heißen Ofen gelb gebacken, dann der Schnee von dem Blech abgenommen, und statt des Eises auf die Torte gelegt werden.

#### Sand: Torte.

Ein halbes Pfund Butter rührt man recht leicht, schlägt 4 ganze und 4 gelbe Eyer darein, nimmt ein halbes Pfund feines Mehl, 4 Eßlöffel voll gesiebten Zucker und die abgeriebene Schale von einer Zitrone dazu, rührt dieß alles miteinander noch rechtschaffen, bestreicht 2 Bögen Papier mit Butter, legt von dem Saig auf einen derselben einen runden Boden, macht aus dem übrigen Saig ein Gitter, legt es auf den andern bestrichenen Bogen Papier, und backt jeden beson-



ders. Nach dem Backen wird der Boden auf eine Platte gethan, mit eingemachten Früchten gefüllt, das Gitter darauf gelegt, die Torte neben am Gitter herum mit trockenen Früchten besetzt, und mit Zucker und Zimmet überstreut.

Statt der Früchte schlägt man auch von 6 Eiern einen steifen Schaum, bestreicht ein Blech mit Butter, setzt von dem Schaum Häuflein eines kleinen Eies groß darauf, treibt solche aber mehr in die Höhe, überstreut sie stark mit Zucker und klein geschnittenen Zitronenschalen, backt sie in schwacher Hitze gelb, und stellt die Häuflein an dem Gitter herum.

#### Brach-Torte.

Man nimmt ein halbes Pfund feines Mehl in eine Schüssel, ein Viertelpfund gesiebten Zucker, die am Zucker abgeriebene Schale von einer halben Zitrone, 2 Eyerweiß und einer Nuß groß Butter dazu, würgt dieß alles untereinander zu einem Teig, macht 2 gleiche Theile davon, wället beyde dünn aus, bestreicht von 2 gleichen Zinnplatten auswendig den Boden und den halben Rand mit Butter, legt jeden der 2 gewälkten Böden über eine dieser Platten, schneidet neben herum in die Böden kleine Schuppen, stüpft den einen stark mit einem Federkiel, schneidet den andern mit einem kleinen Messer fein aus, stellt die Platten auf ein Blech, und backt die darauf gelegten Böden in einem nicht sehr heißen Ofen. Der gestupfte Theil wird auf eine Platte gestellt, der ganze untere Boden mit eingemachten Johannis- oder Himbeeren eines Messerrücken dick bestrichen, und der ausgeschnittene Deckel dar-

auf gestellt. Hat man eine Johannis- oder Himbeer-Gelee, so ist solche zur Fülle noch besser. — Diese Torte kann nicht im Vorrath gemacht werden; weil der Taig weich wird, wenn er über Nacht stehen bleibt. — Vier Loth geschälte und fein gestosene Mandeln können auch in den Taig geschafft werden.

#### Krach-Torte auf andere Art.

Die Torte selbst wird wie die vorherstehende gemacht. Wenn sie gefüllt ist, und der Deckel gleich darauf liegt, wird von einem Viertelsfund gesiebtem Zucker, einem Eyerweiß und Zitronensaft ein Eis gerührt, der Deckel von der Torte damit übereist, nach diesem der Rand mit Dragées (Draschee) und länglicht geschnittenem Zitronat garnirt, oben auf dem Deckel werden rothe und weiße Zitronen-Bögen nach der Schattirung über einander gelegt, dann erst die Torte getrocknet. Die Bögen sind bey der kleinen Backerey angezeigt.

#### Quitten-Torten zum warmen Essen aufzustellen.

Von einem Viertelsfund Butter wird ein Butter- oder auch nur ein aufgeriebener Taig gemacht, ausgewällt und in ein Blech gelegt, welches einen hohen Rand hat, damit nach dem Backen der Ring wieder hinweggethan werden kann, dann der Boden mit eingemachten Quittenschnitzen nur einfach belegt. Hierauf siedet man 5 bis 4 ganze Quitten weich, schält sie, und reibt das Mark ab. Zu einem Viertelsfund Mark nimmt man eben so viel gesiebten Zucker und 6 Loth geschälte zart gestosene Mandeln, rührt

dieß mit 6 Eiern eine halbe Stunde, reibt eine Zitrone am Zucker ab, und thut es auch an die Masse. Wenn sie recht leicht ist, gießt man sie auf die Torte, reibt 1 auch 2 Milchbrode, vermengt sie mit einer Hand voll Zucker auch etwas Zimmet, streut dieß über den Guß, belegt die Torte mit dünnen Schnittlein Butter, und backt sie.

#### Quitten-Torte auf andere Art.

Von einem halben Pfund Butter macht man einen guten Butter- oder Weinbackes-Taig, setzt diese Torte wie die à la Crème (a la Crem) auf, schält 3 oder 4 Quitten, schneidet sie zu Schnittchen, siedet sie ein wenig in einer messingenen Pfanne, gießt das Wasser ab, nimmt ein Viertelpfund Zucker und einen halben Schoppen Wein daran, läßt sie so lang über dem Feuer, bis sie ganz kurz eingekocht sind, thut sie dann in eine Schüssel, eine Hand voll geschälte und zart geschnittene Mandeln, ein Viertelpfund gewaschene und fest ausgedruckte kleine Rosinen und die klein geschnittene Schale von einer halben Zitrone dazu, backt die aufgesetzte Torte blind, füllt die gekochten Quitten darein, schabt von 2 bis 3 andern gekochten Quitten das Mark, siedet ein Viertelpfund gestoßenen Zucker in einer messingenen Pfanne mit einem halben Glase Wasser nach kurzer Fäden Art, nimmt das Quittenmark darein, kocht es unter beständigem Rühren auf schwachem Feuer, rührt 2 Loth Zitronat, die Schale von einer halben Zitrone, 2 Loth geschälte und länglicht geschnittene Mandeln nebst dem Saft von der Zitrone an die gekochte Masse, breitet dieß

über die eingefüllte Torte aus, macht ein weißes Eis darüber, und trocknet es im Ofen.

*Compôte (Compot)*, Torte mit einem Mandelguf.

Ein Potageblech für 6 bis 8 Personen wird bestrichen, mit Semmelmehl gestreut, und von gutem Buttermehl ein Blatt gewälzt, das bis an den halben Rand herauf geht. Alsdann werden 6 bis 8 Borsdorfer; oder andere gute Äpfel geschält, entzwey; und ausgeschnitten. Hierauf wird ein Viertelsfund Zucker in eine Kastrol oder messingene Pfanne gethan, 1 Schoppen Wein und ein Glas Wasser darüber gegossen. Wenn dieß eine Zeitlang gesotten hat, thut man klein geschnittenen Zitronenschalen dazu, legt die Borsdorfer verkehrt darein, und einen Deckel, der nicht über das Geschirr gehet, darauf, und kocht so lang, bis die Äpfel weich sind, nimmt sie dann vom Feuer weg, und läßt sie eine Zeitlang zugedeckt stehen, thut die Äpfel auf eine Platte, daß sie erkalten, nimmt anderthalb Viertelsfund geschälte und zart gestoßene Mandeln nebst eben so viel gestebrem Zucker in eine Schüssel, rührt es mit 4 ganzen und 5 gelben Eiern eine halbe Stunde, schneidet von einer halben Zitrone die Schale, 2 Loth Zitronat und eben so viel Pomeranzenschalen dazu. Sobald die Masse dick gerührt ist, thut man das Geschnittene darein, legt die Compote auf den Teig in das Potageblech Daumen breit auseinander, füllt die gerührte Masse dazwischen ein, und backt sie im Ofen gelb.

Auf diese Art werden auch die *Gustorten* gemacht, nur daß statt der Compote der Boden

mit eingemachten Kirschen, Johannis- oder Himbeeren belegt, und der Guss von einem halben Pfund Mandeln und Zucker gemacht und ganz darüber ausgebreitet wird.

Schön geläuterte Zucker: Torte.

Zu einer großen Torte werden anderthalb Pfund Zucker in einer messingenen Pfanne oder Kastrol mit einem oder anderthalb Schoppen Wasser so lange auf Kohlen gesotten, bis der Zucker die Probe hält, wenn man nämlich einen Tropfen auf Stein fallen, und sich derselbe wie eine Perle zusammen ballen läßt. Wer will, kann auch den Zucker mit allerhand Saft färben. Unter den geläuterten Zucker thut man nun ein Pfund geschälte und klein gehackte Mandeln, ein Viertelpfund eingemachte Zitronenschalen und eben so viel eingemachte Quitten (alles zugleich), rührt es wohl untereinander, nimmt es von dem Feuer ab, und rührt es noch so lange, bis es gestehen will, und anfängt weiß zu werden. Hierauf legt man auf ein rundes Blech ein weißes Papier, bestreicht dasselbe mit Mandelöl, legt über dieses doppelte Oblaten, streicht von dem Zaig Fingers dick darauf, und läßt ihn trocknen, belegt ihn dann mit eingemachten Früchten, ziert die Torte schön, und trägt sie auf.

Apffel: oder Fürsten: Torte.

Man rührt ein halbes Pfund Butter leicht, 6 Eyer gelb daran, 3 Viertelpfund feines Mehl und 3 Eßlöffel gute Hefen mit einem Glas voll warmem Rahm dazu, klopft den Zaig wohl zusammen, nimmt ein wenig Salz darein, und

läßt ihn gehen, kocht dann ein Viertelpfund sauber gewaschene große und eben so viel kleine Rosinen mit einem halben Schoppen Wein, thut sie auf ein Geschirr, schneidet die Schale von einer halben Zitrone, 2 Loth Zitronat und 4 Loth geschälte Mandeln länglich zart, mengt dieß mit einer Hand voll Zucker und einem Kaffeelöfflein gestoßenem Zimmet unter die Rosinen, schält 5 bis 6 Borsdorfer oder ein paar andere große Äpfel, schneidet sie zu ganz feinen Schnittlein, thut sie in in eine Kastrol, gießt ein Glas Wein darüber, läßt sie schnell einen Augenblick aufkochen, und legt die Äpfel mit dem Schaumlöffel auf eine Platte, daß sie kalt werden. Von dem gegangenen Theil wird nun die Hälfte auf ein mit Zucker und Zimmet besäetes Brett gelegt, mit der Hand ein runder Boden, so groß die Torte werden soll, ausgebreitet, ein Blech mit Butter bestrichen, mit Semmelmehl gestreut, der Boden darauf gelegt, derselbe oben wieder mit Zucker und Zimmet überstreut, und die Hälfte von den gekochten Rosinen darauf so ausgebreitet, daß es 2 Finger breit in der Rundung leer bleibt. Auf die Rosinen legt man die Äpfel, auf diese die übrigen Rosinen, nimmt den übrigen Zaig wieder auf ein mit Zucker und Zimmet besäetes Brett, legt einen Strich Zaig um das Leergelassene herum, von dem übrigen einen Deckel darüber, stupst ihn ein wenig mit dem Messer, und läßt ihn langsam gehen. Sobald die Torte reif ist, wird sie mit einem Ey bestrichen, und, ehe sie in den Ofen kommt, mit einer Hand voll geschnittenen oder gestoßenen Mandeln, worunter etwas Zucker und Zimmet ist, überstreut.

## Englische Torte.

Das Gelbe von 6 Eiern, schlägt man in eine Schüssel, brüht so viel ganzen Safran, als zwischen 3 Fingern gefaßt werden kann, mit 2 Eßlöffeln voll siedendem Wasser ab, preßt ihn durch ein Lüchlein, rührt es an die Eiergelb, anderthalb Viertelpfund geschnittene Butter, ein wenig Salz und ein halbes Pfund feines Mehl dazu, macht einen Teig daraus, würzt ihn leicht auf einem Brett, wälzt ihn aus, übers schlägt ihn nur einmal, macht 2 Theile daraus, wälzt den einen zu einem runden Boden, und legt diesen in ein Porageblech von mittelmäßiger Größe, der Teig darf aber nur Fingersbreite am Rand herausgehen. Zur Fülle werden ein Viertelpfund große und eben so viel kleine zuvor sauber gewaschene Kossinen mit einem halben Schoppen Wein und einem Stücklein Zucker zugesetzt, ganz kurz (bis auf sehr wenig Sauce) eingekocht, auf eine Platte gegeben, 6 Loth geschälte und länglicht zart geschnittene Mandeln, mit einem Zuckerlöffelein voll gestoßenem Zimmet unter die Kossinen gemengt, und, sobald sie kalt sind, in den Teig gefüllt. Den übrigen Teig wälzt man vollends aus, macht kleine Striche davon, legt ein enges Gitter über die Torte, verrührt das Gelbe von 2 Eiern, rührt von dem Safranwasser ein wenig unter die Eiergelb, bestreicht die Torte damit, und backt sie in einem nicht zu heißen Ofen.

## Französische Torte.

Diese Torte ist kostbar, ich will sie daher nur ins Kleine anführen. — Von anderthalb Viertelpfund Butter macht man einen Buttertaig, wälzt ihn zu 3 runden Blättlein, so groß als einen Teller, legt sie auf ein Blech, stüpft sie ein wenig, und backt sie, ohne sie zu bestreuen. Der andere Taig dazu, wird auf nachstehende Art gemacht: von einem halben Pfund Mehl, einem Viertelpfund gestäubtem Zucker, eines Eies groß Butter, 2 Eyerweiß und ein wenig geriebener Zitronenschale verfertigt man einen Taig, wälzt ihn dünner als den Buttertaig aus, macht ebenfalls 3 runde gleiche Böden davon, legt sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech, stüpft sie stark mit einem Messer, damit sie keine Blattern bekommen, und backt sie im Ofen gelb. Beide Arten Taig müssen über Nacht liegen. Den andern Tag wird der eine Boden vom Buttertaig auf ein rundes Apfelsuchenblech, das keinen Ring hat, gelegt, dieser Boden mit eingemachten Himbeeren überstrichen, ein Zuckerboden vom zweyten Taig darauf gethan, dieser mit Hagenmahl überstrichen, ein Boden mit Buttertaig darauf, dieser mit eingemachten Kirschen überlegt, ein Zuckerboden darauf, auf diesen kommen eingemachte Aprikosen, dann der dritte Boden vom Buttertaig darauf, über diesen eingemachte Johannisbeere, endlich wird der letzte Zuckerboden darauf gethan, und mit der Hand gedrückt, daß die Böden fest auf einander liegen, dann die Torte mit einem großen scharfen Messer rings herum gleich geschnitten, und ein weißes Eiß darüber auf nachstehende Art ver-



fertigt: Man nimmt anderthalb Viertelpfund feinen Zucker, schlägt das Weiße von einem Ey zu Schaum, thut Zitronensaft darein, rührt dieß zusammen eine Viertelstunde, und über- eist dann die ganze Torte sowohl oben als rings herum damit, das Eiß muß daher dicker als ge- wöhnlich seyn, damit es besser hält. Die Tor- te kann man mit allen beliebigen Confecturen zieren. Kommen kleine Ringe von einer Man- delmasse darauf, so wird eine trockene Frucht darein gestellt, nebst diesem kann man auch ge- röstete Mandeln oder sonst kleine Backerey, und in deren Ermanglung Dragée (Streu-Zucker) nehmen. Am Rand wird die Torte mit kurz- stieligen Früchten besetzt, und dann getrocknet. Sie kann etliche Tage aufbehalten werden.

#### Spanische Torte.

Für 6 bis 7 Personen schält man 20 Loth Mandeln, stoßt sie mit Zitronensaft zart, rührt ein halbes Pfund frische Butter, schlägt 10 Eyer gelb langsam darein, nimmt alsdann die gestoßenen Mandeln nebst anderthalb Viertels- pfund gestiebtem Zucker dazu, schneidet die Schale von einer Zitrone klein, stoßt ein hal- bes Loth Zimmet, eine ganze Muskatnuß, und 1 Quint Nägelein zart, rührt das Geschnitte- ne und Gestoßene nebst 6 Loth Semmelmehl an die Masse, einen mit 6 Eyerweiß geschla- genen Schaum auch darein, füllt sie nun gleich in eine mit Butter bestrichene und mit Mutz- schelmehl bestreute blecherne Form, und läßt sie langsam im Ofen backen. Sie braucht eine kleine Stunde, bis sie fertig ist.

Sauerkraut einzumachen,  
daß man allezeit eine Torte davon machen kann.

Zuerst nimmt man Sauerkraut aus der Stände, verlißt es und sucht nur das lange zarte heraus, wässert es 8 Tage lang, und nimmt es jeden Tag mit der Hand heraus, wenn man es in ein anderes Wasser legt. Es muß eine irdene Schüssel und ja kein Geschirr von Holz seyn, damit es keinen Holzgeruch giebt. Wenn es nun die gemeldte Zeit über gewässert ist, so wird es in einer Kachel mit kaltem Wasser auf Kohlen gesetzt, daß es schnell ins Kochen kommt, und nur so lang wie ein hartes Ey gekocht. Wenn es wieder erkaltet ist, wird das Sauerkraut auf ein reines Tuch gelegt, und abgetrocknet. Auf 3 Viertelpfund (24 Loth) Sauerkraut rechnet man 1 Pfund Zucker, schält 6 schöne Zitronen, nimmt das Abgeschälte in einer Kastrol mit Wasser über das Feuer, und läßt es halb weich kochen, daß man das Weiße von dem Gelben rein abschaben kann. Hierauf schneidet man das Gelbe ganz fein länglicht wie das Sauerkraut, und behandelst übrigens die abgeschälten Zitronen, wie man es bey den Zitronentorten angezeigt findet. Das Pfund Zucker wird nun in einer messingenen Pfanne mit nicht ganz einem Schoppen Wasser gekläutert und abgeschäumt, dann das Zitronenmark darein gethan, und noch ein wenig mitgekocht, nach diesem das Kraut mit den geschnittenen Zitronen so lange auf Kohlen gekocht, bis es ganz kurz eingekocht ist. Hierauf thut mans in ein sauberes Geschirr, läßt es darin kalt

werden, braucht es entweder sogleich, oder hebt es in einem Zuckerglas oder Porzellangeschirr auf. Die Torte wird von einem Weinbäckers, taig verfertigt, und dabey sonst alles wie bey einer andern Torte gemacht.

## K u c h e n.

### Aepfelfuchen mit Buttersaig.

Es werden saure Aepfel geschält und geschnitz, eine große Hand voll gestebter Zucker, 1 Quint gestoßener Zimmet, 3 Eyer und ein Viertelpfund zerlassene Butter untereinander gerührt, die Aepfelschnitze darin umgekehrt, und dicht in einen von Buttersaig ausgewälten Kuchen gelegt. Hierauf vermengt man eine Hand voll geschälte und zartgeschnittene Mandeln mit etwas gestoßenem Zucker, streut es über die Aepfel, und backt den Kuchen. Wer den Zimmet nicht liebt, kann statt dessen etwas abgeriebene Zitronenschalen darein thun.

### Aepfelfuchen auf andere Art.

Ein halbes Trinkglas süße Milch, 3 Eyer gelb, ein Viertelpfund zerschnittene Butter, 3 Eßlöffel voll Bierhefen und ein wenig Salz würgt man mit feinem Mehl zusammen, bis es ein leichter Taig zum wälten ist, wället nach der Größe des Kuchenblechs Böden daraus, schneidet 6 bis 8 Aepfel zu dünnen Schnitzen, läßt