

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, 1791

Torten.

urn:nbn:de:bsz:31-55047



Torten.

Gewöhnliche Biscuit-Torte.

Ein halbes Pfund gesiebter Zucker wird mit 6 ganzen und 4 gelben Eiern eine Stunde gerührt, und von einer Zitrone das Gelbe am Zucker oder auf dem Rießeisen abgerieben. Wann die Masse recht dick ist, rührt man das an der Zitrone abgeriebene und anderthalb Bierling vom feinsten Biscuitmehl langsam darein, füllt sie in einen mit Butter bestrichenen und mit Semmelmehl gestreuten Model, und bringt sie gleich in den Backofen. Die kleine glatte Model bestreicht und streut man niemals, sondern füllt die Masse nur ein, sie werden auf diese Art oder in papiernen Kapseln hübscher. Wer die Eier nicht gern ganz mit dem Zucker rührt, kan von den 6 weißen einen Schaum schlagen. Wann 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 halb Pfund gesiebter Zucker wird mit 6 ganzen Eiern und dem gelben von ebensoviel andern eine Viertelstunde gerührt. Wann die

D d 2

Masse

Masse recht dick ist, nimmt man das von einer Zitrone auf dem Riebeisen abgeriebene und anderthalb Bierling vom feinsten Biscuitmehl, thut zuerst die geriebene Zitrone, nachdem das Mehl darein, rühret 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 Chocolate. Das von einer Zitrone abgeriebene wird auch dazu genommen, die Masse in einen bestricenen Model gefüllt und gebacken.

Geläuterte Chocolate-Torte.

Zu 2 Bierling geschälten und mit Zitronensaft ganz fein gestossenen Mandeln thut man 3 Bierling grob gestossenen Zucker in eine mössene Pfanne, ein Trinkglas Wasser darüber, läutert den Zucker nach langer Federn Art, nimmt den gekochten Zucker in eine Schüssel, die gestossene Mandeln und die am Zucker abgeriebene Schalen von 2 Zitronen dazu, rühret diese 3 Stücke ein wenig zusammen, und schlägt 7 ganze und 7 gelbe

gelbe Eyer langsam darein. Wann die Masse eine halbe Stunde stark gerührt ist, nimmt man 6 Loth zuvor auf dem Rießeisen geriebene gute Chocolate und ein halbes Loth gestoffenen Zimmt dazu, bestreicht eine blechene Form mit Butter, bestreut sie mit Nusschel- oder Semmelmehl, füllt sie von der gerührten Masse halb voll, und läßt sie in mittelmäßiger Hitze backen.

Mandel-Torte auf gewöhnliche Art.

Die Mandel werden immer in's kalte Wasser geschält und mit einem Tuch wieder abgetrocknet. Zu einem halben Pfund geschälter und mit 2 Eiern zart gestoffener Mandeln nimmt man ein halb Pfund gesibten 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 blechene Form mit Butter bestrichen, mit Semmelmehl gestreut, die Masse darein gefüllt, und wie alle gerührte Sachen langsam gebacken.

Geschnittene Mandeltorte mit Zitronat.

Von einem Pfund geschälter und abgetrockneter Mandel stößt man die Hälfte mit 2 Eiern zart und schneidet die andere Hälfte ganz fein, nimmt 3 Vierling gesibten Zucker und die gestoffene Mandeln in einen Hasen oder Schüssel,

Dd 3

rührt

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. Wann die gerührte Masse dick ist, rührt man erst das geschnittene langsam darein, bestreicht eine blechene Form mit Butter, streut 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.

Mandelkorte mit Pistacien.

Man nimmt ein halb Pfund geschälte und mit 2 Eiern zart gestoffene Mandeln in einen Hafen, ebensoviel gesibten Zucker dazu, rührt dick mit 7 ganzen und 7 gelben Eiern eine halbe Stunde, siedet 6 Loth Pistacien, schält sie, und schneidet sie nebst 4 Loth Pomeranzenschalen langlecht zart. Wann die Masse dick ist, wird das geschnittene darein gerührt, die Masse in einem mit Butter bestrichenen und mit Semmelmehl gestreuten Mandelkorten-Model gefüllt, und langsam gebacken.

Mandelkorte auf Oblaten.

Man schält ein Pfund Mandel, troknet sie ab, stößt den halben Theil mit 2 Eiern fein, schneidet die andere Hälfte langlecht zart, rührt die gestoffene Mandeln mit einem halben Pfund gesibten Zucker, 6 ganzen Eiern, und dem gelben von 6 andern eine halbe Stunde, schneidet

det 2 Loth Zitronat, u. d ein Stücklein Zitronenschale klein, thut diß nebst dem Saft von einer halben Zitrone auch an die gerührte Masse, macht dann die geschnittene Mandeln mit einem Vierling gesiebten Zucker und mit 2 Eyerweiß untereinander, bestreicht ein Backblech mit Butter, streut es mit Semmelmehl, legt die Oblaten dreifach darauf, setzt von den geschnittenen Mandeln einen 2 Finger hohen Rand in die Rundung auf die Oblaten, thut in die Mitte der Oblaten 2 bis 3 Vierling eingemachte Kirschchen oder Himbeere, auf das eingemachte die gerührte Mandelmasse, und backt sie in einem nicht zu heißen Ofen. Wann 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.

Drey Vierling Mandel werden geschält und mit 2 Eiern zart gestossen. Hierauf thut man ein völliges halbes Pfund Zucker in eine mößene Pfanne, gießt ein Glas frisches und vor 2 Kr. Orangeblütwasser darüber, läutert den Zucker nach kurzer Federn Art, schäumt ihn rein ab, nimmt ihn in eine tiefe Schüssel, rührt gleich mit einem neuen Kochlöffel daran, bis er abgekühlt ist, dann die gestoffene Mandeln dazu, schlägt 6 ganze und 6 gelbe Eyer langsam darein, schneidet von einer süßen Pomeran-

ze die Schale klein, thut solche nebst dem Saft auch an die Masse, füllt sie in einen mit Butter bestrichenen und mit Nutschelmehl gestreuten Model, und bakt sie langsam. — Auf diese Art werden dergleichen Torten viel saftiger.

Sie kan auch mit weisem Eis bedekt und mit eingemachten Früchten geziert werden.

Mandel-Torte mit Zimmet.

Man stoßt ein Pfund abgezogene Mandel mit ein wenig Pomeranzenblütwasser groblecht, nimmt 3. Vierling gesiebten Zucker mit den Mandeln in eine Schüssel oder Hafen, schlägt 10 ganze und 6 gelbe Eyer langsam daran, und rührt es eine Stunde. Vor dem Einfüllen thut man ein Loth grob gestoffenen Zimmet, die klein geschnittene Schale von einer Zitrone und ein Zuckerlöffelein Pomeranzenblütwasser darein, und bakt es wie alle gerührte Sachen langsam in einem Model.

Gewürzte Mandeltorte.

Ein halbes Pfund abgezogene Mandeln wird zart gestoffen. Sie können auch ungeschält nur mit einem Tuch abgerieben und gestoffen werden. Auf welche Art diß nun geschieht, nimmt man ein halbes Pfund gesibten Zucker zu den gestoffenen Mandeln, rührt beides mit 6 ganzen und 6 gelben Eyern eine halbe Stunde, schneidet von einer Zitrone die Schale klein, nimmt

nimmt ein halbes Loth Zimmet, 8 Nägelein, 1 Quint Zubeben und ebensoviel Cardemumen in einen Mörsel, und stoßt alles zusammen groblecht. Wann die Masse leicht gerührt ist, wird das Gewürz nebst den Zitronenschalen darein gethan, ein Model mit Butter l. trichen, mit Semmelmehl gestreut, und langsam gebacken. — Man kan auch zu dieser Torte geschnittene Pomeranzenschalen und Zitronat nehmen.

Brod-Torte.

Man schält 3 Vierling Mandeln, stoßt sie mit 3 Eiern zart, rührt sie und ein Pfund gesibten 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 Riebeisen, feuchtet das geriebene mit einem halben Trinkglas alten Wein an, schneidet die Schalen von einer Zitrone, 2 Loth Zitronat und 2 Loth Pomeranzenschalen klein, stoßt vor 6 fr. Muscatblüte, ein halb Loth Zimmet und 8 Nägelein zusammen groblecht, und thut, sobald die Masse leicht gerührt ist, das angefeuchtete Brod nebst dem gestossenen und geschnittenen auch einem Zuckerlöffelein Anis darein. Wann diß 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.

Erbsen = Torte.

Man setzt ein Meßle (den 16ten Theil eines Wirtemb. Simri) Erbsen mit kaltem Wasser zu, kocht sie so lang, bis sie zu hülßen anfangen, und ganz weich sind, schöpft die Hülßen ab, schüttet die Erbsen in eine Serviette, bindet sie zusammen, henkt 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 geßigten Zucker dazu, rührt beides in einem Hasen mit 24 Eyer gelb eine Stunde, das von einer Zitrone abgeriebene und ein Loth gestoffenen Zimmet darein, schlägt nach diesem 20 Eyerweis zu Schaum, rührt ihn auch an die Masse, füllt sie in einen mit Butter bestrichenen und mit Semmelmehl gestreuten blechenen Tortenmodel, und läßt sie in einem nicht zu heißen Ofen langsam backen. — Die halbe Portion gibt eine halbpfündige blechene Form voll und einige kleine dazu.

Torte von Zitronat.

In einer Zinnschüssel oder Kastrol läßt man ein halbes Pfund Butter vergehen, rührt 2 ganze Eyer und das gelbe von 9 andern darein, thut einen Bierling geschälte und mit süßem Saum zart gestoffene Mandeln und ebentoviel gestoffenen Zucker an das gerührte, setzt dieß auf eine Kohl = Pfanne, rührt es so lang, bis es zu kochen

fochen anfangt, und thut noch 4 Loth zart geschnittenen Zitronat nebst der auf dem Reibeisen abgeriebenen Schale von einer Zitrone dazu. Wann die Masse abgekühlt ist, wird ein Roden von gutem Buttermay in ein zuvor beschriebenes und mit Semmelmehl gestreutes Pota-geblech gelegt, die Masse darein gefüllt, eine Handvoll geschälte und zartgeschnittene Mandeln mit ein wenig gestoffenem Zucker vermengt, über die Torte gestreut, und diese in einem nicht allzuheissen Ofen gebacken.

Torte von gerührten Aepfeln.

Sieben bis 8 Borsdorfer oder sonst gute Aepfel werden geschält, zu ganz feinen Bröcklein geschnitten, diese mit einem halben Loth gestoffenen Zimmet und einer Handvoll Zucker vermengt, und die Brosamen von einem Kreuzerwek in süßen Raum eingeweicht. Hierauf rührt man ein Pfund Butter ganz leicht, schlägt 8 Eyer langsam darein, nimmt ein Pfund geschälte und zartgestoffene Mandel nebst einem Vierling gestoffenen Zucker dazu, rührt beide letztere Stücke mit dem Butter noch eine Viertelstunde, drückt den eingeweichten Wek fest aus, thut ihn nebst den klein geschnittenen Schalen von einer Zitrone auch an die Masse, rührt dieselbe noch ein wenig, und die geschnittene Aepfel langsam darunter, bestreicht einen blechenen Mandel-torten-Model, streut ihn stark mit geschnittener Mandeln, über diese noch mit Semmelmehl, füllt

füllt die gerührte Masse darein, und bakt sie. Die Hitze des Ofen muß aber stärker seyn als bei andern gerührten Torten.

Butter - Torte.

Man rührt zuerst anderthalb Vierling Butter leicht, und nimmt dann das gelbe von 12 Eiern, ein halbes Pfund geschälte und mit Rosentwasser zart gestoffene Mandel, einen Vierling gestoffenen Zucker und 6 Löffel voll dicken süßen Raum dazu. Diß alles wird noch eine halbe Stunde zusammen gerührt, dann ein Porzellanblech mit Butter bestrichen, mit Nutschelmehl gestreut, ein dünn ausgewällter Boden von Buttertaig darein gelegt, vor dem Einfüllen ein halber Vierling 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 verfallen. Hierauf läßt man sie kalt werden, reibt sie auf dem Reibeisen, nimmt zu 3 Vierling geriebener Grundbirnen ein halbes Pfund gesibten Zucker, rührt diß in einem Hasen 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

dem Einfüllen an die Masse, füllt sie in einen blechenen mit Butter bestrichenen und mit Semelmehl gestreuten Model, und bringt sie gleich in den Backofen.

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

Reis-Torte.

Zu einer halbpfündigen Torte brüht man einen Vierling verlesenen, und sauber gewaschenen Reis mit siedendem Wasser, gießt es nach einer Viertelstunde wieder ab, einen Schoppen auch etwas mehr alten Wein daran, thut die kleingeschnittene Schale von einer Zitrone, 6 Loth Zucker, und ein halbes Loth gestoffenen Zimmet dazu und setzt diß über Nacht auf Kohlen. Ist der Reis den andern Tag nicht eingekocht und weich genug, so kan er noch auf schwache Kohlen gesetzt werden, bis er ganz dik ist. Von einem guten Butter- oder Weinbaches-Taig wird hierauf eine Torte aufgesetzt, die abgekühlte Reismasse darauf gefüllt, und eines kleinen Fingersdik 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. Wann sie halb fertig ist, feuchtet man einen Eßlöffel gestoffenen Zucker mit Wasser an, und

fährt

fährt mit einem in diesen Zucker getauchten Pinsel über die Torte. Sie bekommt davon einen Glanz, und wird nun vollends ausgebacken.

X Reis-Torte auf andere Art.

Ein Vierling Caroliner Reis wird sauber gewaschen, mit siedendem Wasser abgebrüht, und erst in der Milch dik gekocht, ohne darin zu rühren, wann er weich ist, in ein Sieb geschüttet, daß er ablauft, und ein Vierling geschälte Mandel zart gestossen. Hierauf rührt man anderthalb Vierling frischen Butter leicht, die Mandel, der abgeloffene Reis nebst einem Vierling gesiebten Zucker rein, und diß alles zusammen eine Viertelstunde, 2 Loth klein geschnittenen Zitronat, und ein wenig gestossenen Zimmt auch in die Masse, schlägt das Weiße von den Eiern zu Schaum, bestreicht eine blechene 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 verrührt, das Gelbe von 4 Zitronen abgerieben, und auch mit den Eiern gerührt, das Weiße derselben zu Schaum geschlagen, der Saft von den Zitronen in eine Schale gedrückt, ein 2 Messerrücken dik ausgewällter Boden von Buttersaig in ein bestrichenes Porageblech gelegt, derselbe in der Mitte gestupft, und
der

Der leere Teig im Ofen halb gebacken. Inzwischen wird der geschlagene Schnee und Zitronensaft schnell in die Masse gerührt, dieselbe in den halb gebackenen Teig 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 zartgeschnittene Mandel, ein halbes Loth gestossenen Zimmet, 2 Loth Zitronat und eben so viel Pomeranzenschalen, beide letztere Stücke zuvor langrecht 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 Weinbaches-Teig gemacht, ein Pota-ge- oder Aepfelfuchen-Blech mit Butter bestrichen, mit Semmelmehl gestreut, ein 2 Messerrücken dicker Boden gewällt, der bis an den Rand des Blechs gehen mus, die gebeizte Zitronenmasse darein gefüllt, der andere Teig gewällt, mit Weinbaches-Möbeln, welche Laubwerk oder Herzen vorstellen, ausgestochen, und auf die Torte gelegt, so daß nicht viel Oefnung dazwischen bleibt, dann dieselbe mit einem Ey bestrichen, und

und in schneller Hitze gebacken. Wann sie fertig ist, wird von einem Bierling gesiebten Zucker, einem Eyerweis und 2 Eßlöffel Erbselens-Saft ein Eis 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 Weinbaches-Taig belegt, die nemliche bei der vorhergehenden Art beschriebene Fülle darein gemacht, von 6 bis 8 Eyerweis ein steifer Schaum geschlagen, etwas geriebene Zitronenschale darüber gethan, dieser Schaum über die Torte gebreitet, dieselbe in einer nicht zu grossen Hitze gebacken, und erst kurz vor dem Auftragen mit Zucker und Zimmet bestreut. Wann es händer geschieht, wird der Schaum weich und wässerig. Es darf auch kein Zucker in den Schaum gethan werden, weil er sich im Backen gern setzt.

Noch eine Art geschnittene Zitronen-Torte mit einem Gufs.

Hierzu ist auch die gebeizte Fülle am besten, die gekochten Zitronenfüllen sind etwas flebericht, daher will ich auch keine solche anführen. In ein mit Butter bestrichenes und mit Semmelmehl gestreutes Gufstorten-Blech legt man einen Boden von gutem Buttersaig bis über den ganzen Rand herauf, füllt die gebeizte Zitronenmasse

masse darein, rührt anderthalb Bierling geschälte und zartgestoffene Mandel, und ebensoviel gesiebten Zucker in einer tiefen Schüssel mit 5 ganzen und 5 gelben Eyern eine halbe Stunde, schneidet 2 Loth Zitronat, ebensoviel Pomeranzenschalen, ein Loth geschälte Pistacien und die Schale von einer halben Zitrone alles langlecht zart, thut es auch in die gerührte Masse, und gießt diese über die eingefüllte Torte. Nach dem Backen kan sie noch mit einem weissen Eis überzogen, und mit Dragée (Draschee) (Streu Zucker) gestreut, oder auch ohne diß gegeben werden.

Mark-Torte.

Zu einer Torte für 8 bis 9 Personen wird ein halbes Pfund Ochsenmark rein verlesen, das harte von 2 Kreuzerweken am Niebeisen abgerieben, das innere in süsse Milch eingeweicht, ein halbes Pfund geschälte und groblecht gestoffene Mandel in eine Schüssel genommen, der eingeweichte Wek leicht ausgedruckt, und mit dem verlesenen Mark gehakt, das gehakte nebst 6 Loth gestoffenem Zucker und einem halben Kaffeelöfflein Muscatblüte auch zu den Mandeln gethan, diß alles mit 9 Eyern eine Viertelstunde gerührt, von gutem Buttermalg ein 2 Messerrücken diß gewällter Boden in ein bestrichenes Pottgeblech bis an den halben Rand gelegt, die gerührte Masse darein gefüllt, eine Handvoll geriebenes Milch- oder sonst mürbes Brod mit Zucker und Zimmet vermengt, über die Torte gestreut,

E e

die

Dieselbe gelb gebacken und warm zu Tisch gegeben.

Torte von frischen Himbeeren.

Zu einer mittlern Torte wird ein guter Butter- oder Weinbaches-Taig von einem halben Pfund Butter gemacht, ein Boden nach der Größe der Torte ausgewället, derselbe auf ein mit Mehl besätes Blech gelegt, der andere Taig auch gewället, ein 2 Fingerbreiter Strich davon geschnitten, und um den ausgewälleten Taig, welcher zuvor am Rand mit einem verklepperten Ey bestrichen werden muß, herum gelegt, dann eine halbe Maas verlesene Himbeere in einer Schüs- sel mit 2 Händen voll Zucker und einem Zucker- löfflein Zimmet vermengt, die Torte damit 3 bis 4 fach hoch belegt, der Ring oben bestrichen, von dem übrigen Taig ein Gitter darauf gemacht, oben wieder bestrichen, 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 geläuterten Zucker gibt es eine Torte für 8 Personen. Man läutert den Zucker mit einem halben Schoppen Wasser, kocht die verschnittene Aprikosen, schneidet von einer halben Zitrone die Schalen klein, klopft die Steine auf, schält die Kerne derselben aus heißem Wasser, verstoßt sie
klein

Meist, und läßt so wol diese als die Zitronenschalen mit den Aprikosen aufkochen. Wann sie weich und kurz eingekocht sind, legt man sie auf eine Blatte und läßt sie kalt werden. In ein zuvor mit Butter bestrichenen Porageblech wälzt man nun von gutem Butter- oder Weinbaches-Taig einen Boden, der bis an den halben Rand geht, legt die abgekühlte Aprikosen darein, vermengt einen Vierling geschälte und mit süßem Rahm grob gestoffene Mandeln, auch ein am Niebeisen fein geriebenes Milch- oder anderes mürbes Brod mit einer starken Handvoll gestoffenem Zucker, und einem Kaffe- Löfflein Zimmet, streut diß diß über die Torte, thut etwas fein geschnittenen frischen Butter darauf und bakz sie in einem nicht allzuheissen Ofen. Es kan auch ein Gitter von Butter darüber gelegt und von eingemachten Aprikosen eine Torte auf ebendiese Art gemacht werden.

Torte von Kirschen mit den Steinen.

Ein Porageblech von mittler Größe wird mit Butter bestrichen, mit Semmelmehl gestreut, von einem Vierling Butter ein Buttertaig verfertigt, ein Boden ausgewälzt, derselbe in das Blech bis auf den Rand herauf gelegt, diser in Schuppen ausge schnitten, ein Vierling geschälte und mit Rosenwasser gestoffene Mandeln nebst 4 Loth gestoffenem Zucker und 1 Quint Zimmet mit einem Ey und 6 Schöffel voll süßem Rahm angerührt, und die Masse auf dem Boden des But-

tertaigs ausgebreitet. Hierauf zopft man halb saure und halb schwarze Kirschen ab, legt sie dicht nebeneinander auf die Masse, verkleppert 6 Eyer stark mit einer Handvoll gestossenem Zucker und einem halben Schoppen dicken süßem Rahm, gießt diß über die Kirschentorte und bakt sie gelb.

Kirschentorte auf andere Art.

Zu einer Torte von einem halb Pfund Butter werden ein Pfund saure und ebensoviel süße schwarze Kirschen ausgesteint, in einer Kastrol oder mößenen Pfanne mit einem Vierling 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 verwelt man 2 Maas gute Milch, theilt sie in 4 Häfen, stellt solche in den Keller, nimmt den andern Tag den ausgeworffenen Raum ab, rührt ihn an die gekochte Kirschen, und setzt die Torte also auf. Der verfertigte Buttertaig wird verschnitten und in 2 gleiche Theile gewält, 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

len

ten mit Zucker bestreut. — Auf diese Art Torten kommt kein Defel.

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 Buttersaig ein Boden darein gelegt. Wird er zu dieser Torte allein gemacht, so sind anderthalb Vierling Butter genug zum Saig. Hierauf steint man 2 Pfund saure und ebensoviel süsse Kirschen aus, nimmt einen Vierling geschälte und zart gestossene Mandel in eine Schüssel, 2 Hände voll gesiebten Zucker, 2 ganze Eyer und 6 Eßlöffel süssen Rahm dazu, rührt diß eine Viertelstunde, theilt dann die Masse auf dem Boden des Buttersaigs gleich aus, legt die ausgesteinte zuvor ein wenig ausgedruckte Kirschen auf der Mandelmasse herum, nimmt einen Vierling ungeschälte Mandel, stoßt sie klein, thut einen Vierling gestossenen Zucker und ein halbes Loth Zimmet dazu, mengt es recht untereinander, streut alles über die Kirschentorte, gießt ein Stücklein verlassenen Butter mit einem Eßlöffel darüber, und bakt sie gelb.

Torte von Brunellen.

Ein Pfund Brunellen gibt eine Torte von mittlerer Grösse. Die Brunellen werden gewaschen, mit einem Schoppen Wein, einem kleinen

Et 3

Stück

Stück Zucker und etwas klein geschnittenen Zitronenschalen zugefetzt, wann sie ganz kurz eingekocht sind, auf eine Platte gethan, und mit 1 Quint gestossenem Zimmet, 2 Loth klein geschnittenem Zitronas und 4 Loth geschälten und langlecht zart geschnittenen Mandeln überstreut. Hierauf formirt man von gutem Butter- oder Weinbaches Taig eine Torte, füllt die Brunellen darein, macht ein Gitter oder einen Deckel darüber, bestreicht sie mit einem verklepperten Ey, und backt sie wie alle Torten. Sie kan 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 Brunellen gekocht. Ein halbes Pfund gibt immer eine mittlere Torte, über welche aber ein Deckel oder Gitter kommen muß.

Torte a 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 Biscuit- oder fein Mehl wird in einer Kastrol oder mössenen 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 aufgesetzt, bis es eine Creme so
dit

die wie ein dicker Reisbrei ist. Man schüttet sie nun auf einen Teller, rührt ein Quint gestossenen Zimmet darein, und läßt sie erkalten. Hier auf wird eine offene runde oder ovale Torte von gutem Buttersaig gemacht, von einem halben Pfund Butter wird er zur Torte gros genug, diese blind (ohne Fülle) gebacken, wann sie fertig ist, gleich auf die Platte gelegt, auf der sie zu Tisch kommt, der innere Boden mit eingemachten Kirschen, Johannis- oder Himbeeren besetzt, die kalte Creme über das eingemachte gegossen, der Rand von der Torte mit einem weissen Eis geziert, und dieselbe mit trockenen Kirschen oder mit Johannisbeeren mit den Stielen besetzt, deren Zubereitung bei den Confecturen angezeigt ist.

Es kan auch auf die Torte von den 10 Eyerweis ein steifer Schaum geschlagen, eine Handvoll 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 dem Eis auf die Torte gelegt werden.

Sand-Torte.

Ein halbes Pfund Butter rührt man leicht, schlägt 4 ganze und 4 gelbe Eyer darein.

Es 4

gung

nimmt ein halbes Pfund fein Mehl, 4 Eßlöffel gesibten Zucker, die abgeriebene Schale von einer Zitrone dazu, rührt diß alles miteinander noch rechtschaffen, bestreicht 2 Bögen Pappier mit Butter, legt von dem Teig auf einen derselben einen runden Boden, macht aus dem übrigen Teig ein Gitter, legt es auf den andern bestrichenen Bogen Pappier, und bakt jeden besonders. Nach dem Baken wird der Boden auf eine Platte gethan, mit eingemachten Früchten gefüllt, das Gitter darauf gelegt, die Torte neben am Gitter herum mit trockenen Früchten belegt, und mit Zucker und Zimmet überstreut.

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

Krachtorte.

Man nimmt ein halbes Pfund fein Mehl in eine Schüssel, einen Vierling gesibten Zucker, die am Zucker abgeriebene Schale von einer halben Zitrone, 2 Eyerweis und einer Nuß groß Butter dazu, würgt diß alles untereinander zu einem Teig, macht 2 gleiche Theile davon, wälkt beide dünn aus, bestreicht von 2 gleichen Zinnblatten auswendig den Boden und den halben Rand

Rand mit Butter, legt jeden der 2 gewällten Böden über eine dieser Blatten, schneidet neben herum in die Böden kleine Schuppen, stupft den einen stark mit einem Federkiel, schneidet den andern mit einem kleinen Messer fein aus, stellt die Blatten auf ein Blech, und bakt die darauf gelegte Böden in einem nicht sehr heißen Ofen gelb. Der gestupfte Theil wird auf eine Platte gestellt, der ganze untere Boden mit eingemachten Johannis- oder Himbeeren Messerrücken dick bestrichen und der ausgeschnittene Defel darauf gestellt. Hat man eine Johannis- oder Himbeere Gelee, so ist solche zur Fülle noch besser. — Diese Torte kan nicht im Vorrath gemacht werden, weil der Saig weich wird, wenn er über Nacht stehen bleibt. — Vier Loth geschälte und feingestossene Mandel können auch in den Saig geschast werden.

Krach-Torte auf andere Art.

Die Torte selbst wird wie die vorstehende gemacht. Wann sie gefüllt ist, und der Defel gleich darauf ligt, wird von einem Vierling gesibten Zucker, einem Eyerweis und Zitronensaft ein Eis gerührt, der Defel von der Torte damit übereist, nachdem der Rand mit Dragée (Draschee) und langlecht geschnittenem Zitronat garnirt, oben auf dem Defel werden rothe und weisse Zitronen-Bögen nach der Schattirung über einander gelegt, dann erst die Torte getroknet. Die Bögen sind bei der kleinen Backerei angezeigt.

E. 5

Quitze

Quittentorte zum warmen Essen aufzustellen.

Von einem Vierling Butter wird in Butter oder auch nur ein aufgeriebener Teig gemacht, ausgewället, und in ein Blech gelegt, welches einen hohen Rand hat, damit nach dem Backen der Ring wieder hinweg gerhan werden kan, dann der Boden mit eingemachten Quittenschnitzen nur einfach belegt. Hierauf siedet man 3 bis 4 ganze Quitten weich, schält sie, und reibt das Mark ab. Zu einem Vierling Mark nimmt man einen Vierling gesibten Zucker und 6 Loth geschälte zartgestroffene Mandel, rührt diß mit 6 Eiern eine halbe Stunde, reibt eine Zitrone am Zucker ab, und thut es auch an die Masse. Wann sie recht leicht ist, gießt man sie auf die Torte, reibt 1 auch 2 Milchbrode, vermengt sie mit einer Handvoll Zucker auch etwas Zimmet, streut diß über den Guß, belegt die Torte mit dünnen Schnittlein Butter, und bakt sie.

Quitten-Torte auf andere Art.

Von einem halben Pfund Butter macht man einen guten Butter oder Weinbaches-Teig, sezt diese Torte wie die à la Crème (a la Crem) auf, schält 3 oder 4 Quitten, schneidet sie zu Schnitzen, siedet sie ein wenig in einer mössenen Pfanne, gießt das Wasser ab, nimmt einen Vierling Zucker und einen halben Schoppen Wein daran, läßt sie so lang über dem Feuer, bis sie ganz kurz ein

eingekocht sind, thut sie dann in eine Schüssel, eine Handvoll geschälte und zartgeschnittene Mandel, einen Vierling gewaschene und fest ausgedrückte kleine Rosinen und die klein geschnittene Schalen von einer halben Zitrone dazu, kocht die aufgesetzte Torte blind, füllt die gekochte Quitten darein, schabt von 2 bis 3 andern gekochten Quitten das Mark, siedet einen Vierling gestoffenen Zucker in einer mössenen Pfanne mit einem halben Glas Wasser nach kurzer Federn Art, nimmt das Quitten-Mark darein, kocht es unter beständigem Rühren auf schwachem Feuer, rührt 2 Loth Zitronat, die Schalen von einer halben Zitrone, 2 Loth geschälte und langlecht zartgeschnittene Mandel nebst dem Saft von der Zitrone an die gekochte Masse, breitet diß über die eingefüllte Torte aus, macht ein weißes Eis darüber, und troknet es im Ofen.

Compôte- (Compot-) Torte mit einem Mandelguß.

Ein Potageblech für 6 bis 8 Personen wird bestrichen, mit Semmelmehl gestreut, und von gutem Buttertaig ein Blat gewället, das bis an den halben Rand herauf geht. Alsdann werden 6 bis 8 Borsdorfer oder andere gute Äpfel geschält, entzwei = und ausgeschnitten. Hierauf wird ein Vierling Zucker in eine Kastrol oder mössene Pfanne gethan, ein Schoppen Wein und ein Glas Wasser darüber gegossen. Wann diß eine Zeitlang gesotten hat, thut man klein geschnit-

schnittene Zitronenschalen dazu, legt die Borsdorffer verkehrt darein, und einen Deckel, der nicht über das Geschirr gehet, darauf, kocht sie so lang, bis die Aepfel weich sind, nimmt sie dann vom Feuer weg, und läßt sie eine Zeitlang zugedeckt stehen, thut die Aepfel auf eine Platte, daß sie erkalten, nimmt anderthalb Bierling geschälte und zartgestoffene Mandel nebst ebensoviel gesibtem 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 ebensoviel Pomeranzenschalen klein. Sobald die Masse dik gerührt ist, thut man das geschnittene darein, legt die Compote auf dem Teig in das Potageblech daumen breit auseinander, füllt die gerührte Masse dazwischen ein, und bakt sie im Ofen gelb.

Auf diese Art werden auch die Gusstorten gemacht, nur daß statt der Compote der Boden mit eingemachten Kirschen, Johannis- oder Himbeeren belegt, und der Guß von einem halben Pfund Mandel und Zucker gemacht wird.

Aepfel- oder Fürsten-Torte.

Man rührt ein halbes Pfund Butter leicht, 6 Eyer gelb daran, 3 Bierling fein Mehl und 3 Eßlöffel gute Hefen mit einem Glas warmen Rahm dazu, klopft den Teig wohl zusammen, nimmt ein wenig Salz darein, und läßt ihn gehen, kocht dann einen Bierling sauber gewaschene grosse und ebensoviel kleine Rosinen mit einem halben

halben Schoppen Wein, thut sie auf ein Geschirr, schneidet die Schale von einer halben Zitrone, 2 Loth Zitronat und 4 Loth geschälte Mandel langleicht zart, mengt diß mit einer Handvoll Zucker und einem Caffee-Löfflein gestossenem Zimmt unter die Rosinen, schält 5 bis 6 Borsdorfer oder ein paar andere grosse Aepfel, schneidet sie zu ganz feinen Schnittlein, thut sie in eine Kastrol, gießt ein Glas Wein darüber, läßt sie schnell einen Augenblick aufkochen, und legt die Aepfel mit dem Schaumlöffel auf eine Platte, daß sie kalt werden. Von dem gegangenen Theil wird nun die Hälfte auf ein mit Zucker und Zimmt besätes Bret gelegt, mit der Hand ein runder Boden, so gros die Torte werden soll, ausgebreitet, ein Blech mit Butter bestreichen, mit Semmelmehl gestreut, der Boden darauf gelegt, derselbe oben wieder mit Zucker und Zimmt überstreut, und die Hälfte von den gekochten Rosinen darauf so ausgebreitet, daß es 2 Fingerbreit in der Rundung leer bleibt. Auf die Rosinen legt man die Aepfel, auf diese die übrigen Rosinen, nimmt den übrigen Teig wieder auf ein mit Zucker und Zimmt besätes Bret, legt einen Strich Teig um das leergelassene herum, von dem übrigen einen Defel darüber, stupft 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 Handvoll geschnittenen oder gestossenen Mandeln, worunter etwas Zucker und Zimmt ist, überstreut.

Enga

Englische Torte.

Das Gelbe von 6 Eiern schlägt man in eine Schüssel, brüht so viel ganzen Safran, als zwischen 3 Fingern gefaßt werden kan, mit 2 Eßlöffel siedendem Wasser ab, preßt ihn durch ein Luchlein, rührt es an die Eyer gelb, anderthalb Vierling geschnittenen Butter, ein wenig Salz und ein halbes Pfund fein Mehl dazu, macht einen Saig daraus, würgt ihn leicht auf einem Bret, wället ihn aus, übers schlägt ihn nur einmal, macht 2 Theile daraus, wället den einen zu einem runden Boden, und legt diesen in ein Potageblech von mittelmäßiger Größe, der Saig darf aber nur Fingersbreite am Rand heraufgehen. Zur Fülle werden ein Vierling grosse und ein Vierling kleine zuvor sauber gewaschene Rosinen mit einem halben Schoppen Wein und einem Stücklein Zucker zugesetzt, ganz kurz (bis auf sehr wenig Sauce) eingekocht, auf eine Platte gethan, 6 Loth geschälte und langlecht zart geschnittene Mandel, mit einem Zuckerslöffelein gestoffenen Zimmt unter die Rosinen gemengt, und, sobald sie kalt sind, in den Saig gefüllt. Den übrigen Saig wället man vollends aus, macht kleine Strichen davon, legt ein enges Gitter über die Torte, verrührt das Gelbe von 2 Eiern, bestreicht die Torte damit, und bakt sie in einem nicht zu heißen Ofen.

Fran

Französische Torte.

Diese Torte ist kostbar, ich will sie daher nur in's kleine anführen. — Von anderthalb Vierling Butter macht man einen Buttersaig, wället ihn zu 3 runden Blättlein so groß als ein Teller, legt sie auf ein Blech, stupft sie ein wenig, und bakt sie, ohne sie zu bestreichen. Der andere Saig dazu wird auf nachstehende Art gemacht: von einem halben Pfund Mehl, einem Vierling gesiebten Zucker, eines Ey gros Butter, und ein wenig geriebenen Zitronenschalen verfertigt man einen Saig, wället ihn dünner als den Buttersaig aus, macht ebenfalls 3 runde gleiche Böden davon, legt sie auf ein mit Butter bestrichenen Blech, stupft sie stark mit einem Messer, damit sie keine Blätter bekommen, und bakt sie im Ofen gelb. Beide Arten Saig müssen über Nacht liegen. Den andern Saig wird der eine Boden vom Buttersaig auf ein rundes Nesselkuchenblech, das keinen Ring hat, gelegt, dieser Boden mit eingemachten Himbeeren überstrichen, ein Zuckerboden vom zweiten Saig darauf gethan, dieser mit Hagenmark überstrichen, ein Boden mit Buttersaig darauf, dieser mit eingemachten Kirschen überlegt, ein Zuckerboden darauf, auf diesen kommen eingemachte Aprikosen, dann der dritte Boden vom Buttersaig darauf, über diesen eingemachte Johannisbeere, endlich wird der letzte Zuckerboden darauf gethan, und mit der Hand gedrückt, daß die Böden fest auf einander

ander liegen, dann die Torte mit einem grofsen scharfen Messer rings herum gleich geschnitten, und ein weisses Eis darüber auf nachstehende Art verfertigt: Man nimmt anderthalb Vierling feinen Zucker, schlägt das weisse von einem Ey zu Schaum, thut Zitronensaft darein, rührt diß zusammen eine Viertelstunde, und über eist dann die ganze Torte sowohl oben als rings herum damit, das Eis mus daher dicker als gewöhnlich seyn, damit es besser hält. Die Torte kan man mit allen beliebigen Confecturen zieren: Kommen kleine Ringe von einer Mandelmasse darauf, so wird eine trockene Frucht darein gestellt, nebst diesem kan man auch geröste Mandel oder sonst kleine Bakerei und in deren Ermanglung Dragée (Streu, Zucker) nehmen. Am Rand wird die Torte mit kurzstieligten Früchten bestekt, und dann getrocknet. Sie kan etliche Tage aufbehalten werden.

Spanische Torte.

Für 6 bis 7 Personen schält man 20 Loth Mandeln, stößt sie mit Zitronensaft zart, rührt ein halbes Pfund frischen Butter, schlägt 16 Eyer gelb langsam darein, nimmt alsdann die gestoffene Mandel nebst anderthalb Vierling gesiebtem Zucker dazu, schneidet die Schalen von einer Zitrone klein, stößt ein halbes Loth Zimmet, eine ganze Muscatnuß, und 1 Quint Dragelein zart, rührt das geschnittene und gestoffene nebst 6 Loth Semmelmehl an die Mas-

se

se, einen mit 6 Eyerweis geschlagenen Schaum auch darein, füllt sie nun gleich in eine mit Butter bestrichene und mit Nutschelmehl gestreute blechene Form, und läßt sie langsam im Ofen backen. Sie braucht eine kleine Stunde, bis sie fertig ist.



R u c h e n.

Apfelmuchen mit Buttersaig.

Es werden saure Äpfel geschält und geschnitzet, eine grosse Handvoll gesiebter Zucker, 1 Quint gestoffener Zimmt, 3 Eyer und ein Bierling verlassener Butter untereinander gerührt, die Apfelschnitze darin umgekehrt, und dicht in einen von Buttersaig ausgewälten Kuchen gelegt. Hierauf vermengt man eine Handvoll geschälte und zartgeschnittene Mandel, mit etwas gestoffenem Zucker, streut es über die Äpfel und backt den Kuchen. Wer den Zimmt nicht liebt, kan statt dessen etwas abgeriebene Zitronenschalen darein thun.

Apfelmuchen auf andere Art.

Ein halbes Trinkglas süsse Milch, 3 Eyer gelb, einen Bierling verschnittenen Butter, 3

S f

Löffel