

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**

Anhang

Löffler, Friederike Luise

Stuttgart, 1840

Torten.

urn:nbn:de:bsz:31-55098

diese auf einen Teller, daß kein Kern darin bleibt, streut eine Hand voll gestoßenen Zucker darüber, schneidet die Schalen davon länglich und so fein wie möglich, läutert hierauf 4 Loth Zucker, thut die geschnittenen Zitronenschalen darein, läßt sie eine Viertelstunde darin kochen, nimmt sie dann wieder heraus, legt sie auf den geschnittenen Zitronenrädchen herum, und gibt diesen Salat zu gebratenem Geflügel auf den Tisch.

Auch von süßen Pomeranzen kann ein solcher Salat gemacht werden.

T o r t e n.

Brodtorte mit Butter.

Man rührt ein halbes Pfund Butter leicht, rührt das Gelbe von 16 Eiern darein, thut ein halbes Pfund geseibten Zucker nebst der abgeriebenen Schale von einer Zitrone, ein Viertelpfund geschälte und zartgestoßene Mandeln, 3 Viertelpfund altgebackenes, sammt der Rinde geriebenes, aber nicht geddrtes Brod dazu, schlägt das Weiße von 12 Eiern zu steifem Schaum, und rührt ihn auch in die Masse. Nun wird ein Tortenmodel bestrichen und bestreut, die Masse darein gefüllt und langsam gebacken. Sie braucht 3 Viertelstunden, bis sie fertig ist.

Brodtorte ohne Mandeln.

Ein halbes Pfund geseibten Zucker rührt man mit dem Gelben von 10 Eiern recht leicht, feuchtet 12 Loth geddrtes Brod mit einem halben Schoppen (Viertel) recht gutem Wein an, nimmt ein halbes Loth Zimmet, 10 Gewürznelken und eine halbe Muskatnuß (dieses Gewürz gröblich gestoßen), 2 Loth

Zitronat, eben so viel Pomeranzenschalen, wie auch die Schale von einer halben Zitrone, diese 3 Stücke länglich geschnitten, rührt das Brod zuvor ein wenig mit dem Zucker, nach diesem das Gestoßene und Geschnittene dazu, schlägt das Weiße von den Eiern zu einem steifen Schaum, rührt denselben schnell darunter, bestreicht die Tortenform stark mit Butter, bestreut sie mit gedrrtem Brod, und backt sie in gelinder Ofenhitze. Sie kann geelst oder mit Zucker überstreut werden.

Bemerkung. Man kann auch weich geriebenes Brod, welches dann nicht mit Wein angefeuchtet wird, und statt 12 Loth 18 Loth nehmen.

Carmeliter-Torte.

Man schneidet ein halbes Pfund geschälte Mandeln, der Länge nach, so fein als möglich, schlägt 7 Eier in einer Schüssel, bis sie schäumen, nimmt dann ein halbes Pfund gesiebten Zucker dazu, rührt es eine halbe Stunde recht stark, thut hierauf eine halbe am Zucker abgeriebene Zitronenschale, ein Viertelpfund vom feinsten Mehl und 2 Drittel von den Mandeln dazu, rührt es langsam durcheinander, füllt es in einen mit Butter bestrichenen und mit Semmelmehl bestreuten Tortenmodel, streut die übrigen Mandeln darauf herum, und backt die Torte langsam.

Chocolade-Torte mit Butter.

Zu einer Torte von mittlerer Größe, ungefähr für 7 bis 8 Personen, verrührt man 8 Eier mit einem starken halben Schoppen süßem Rahm oder guter Milch, drückt den Saft von einer Zitrone dazu, rührt es in einer messingenen Pfanne über dem Feuer, bis es gerinnt, und gießt es zum Ablausen in ein Sieb. Nun rührt man ein Viertelpfund frische Butter leicht, thut den abgelausenen Käse nebst einem Viertelpfund gesiebten Zucker, 6 Loth

geschälte und zart gestoßene Mandeln, und ein Viertelpfund geriebene und gesiebte Chokolade dazu, rührt Alles zusammen mit dem Gelben von 6 Eiern eine Zeit lang, schlägt hierauf das Weiße von den Eiern zu einem steifen Schaum, rührt denselben auch darein, füllt es sogleich in ein zuvor bestrichenes und mit gutem Buttersaig belegtes Blech, und backt es im Ofen gelb.

Englische Torte.

Man macht von einem Pfund Mehl, 3 Viertelpfund Butter, einem halben Pfund gestoßenen Mandeln, 2 Eiern und einem Viertelpfund Zucker einen Teig, wie derselbe bei der Sauerkraut-Torte angezeigt ist, wälzt ihn zu 6 Kuchen 2 Messerrücken dick aus, schneidet sie nach der Schüssel, worauf man die Torte legen will, aus, legt sie, jeden besonders, auf ein mit Mehl bestreutes Papier, und backt sie langsam. Hierauf bestreicht man jeden Kuchen mit etwas Eingemachtem (schöner ist es, wenn man auf jeden etwas Anderes thut), legt sie aufeinander, faßt dann die Torte neben herum mit Oblaten ein, welche zuvor mit Ei bestrichen seyn müssen, macht oben darauf ein Zimmet-Eis, und trocknet es.

Englischer Kacks auch als Torte zu geben.

Man rührt ein halbes Pfund Butter leicht, schlägt das Gelbe von 6 Eiern darein, thut ein Viertelpfund gesiebten Zucker, ein halbes Pfund kleine aus warmem Wasser gewaschene Rosinen, 2 Loth Pomeranzenschalen, eben so viel Zitronat und ein Stückchen Zitronenschale, Alles fein geschnitten, für 3 Kreuzer Muskatblüthe, 4 Gewürznelken und ein halbes Loth Zimmet, Alles gestoßen, nebst 3 Eßlöffeln voll guter weißer Bier-Hefe und einem halben Pfund feinem Mehl dazu, rührt es recht untereinander, schlägt das Weiße von 4 Eiern zu

Schaum, und rührt ihn zuletzt darein. Nun wird eine runde Blechform mit Butter bestrichen, mit Semmelmehl bestreut, die Masse eingefüllt, und wenn sie recht reif (bei gelinder Wärme gegangen) ist, im Ofen langsam gebacken.

Man hat jetzt häufig anstatt der Gugelhopfen- und verzierten Blech-Mödel runde, glatte und vier-eckige Formen, auch solche, die wie ein Brettspiel geformt sind. Wenn man nun in einer von den letzten eine Mandel- oder Biscuit-Torte backt, und nach dem Backen das eine Eck mit weißem und das andere mit Chocolade- oder rothem Eis überzieht, so sieht es wie ein Damenbrett und recht schön aus.

Französische Torte.

Man rührt 6 Loth frisches gutes Schmalz, bis es ganz weiß und wie Schaum ist, nimmt dann 3 Viertelpfund geschälte und zart gestoßene Mandeln dazu, rührt es eine halbe Stunde, thut von 2 Zitronen die klein geschnittene Schale nebst dem Saft und einem halben Pfund Zucker dazu, rührt es noch eine halbe Stunde, thut ein Viertelpfund schönes Mehl dazu, und rührt es recht untereinander. Nun wird ein flaches Blech mit Butter bestrichen, von dem Teig, so groß als man die Torte haben will, eines halben Fingers dick darauf gestrichen, mit Eingemachtem belegt, ein Gitter von dem Teig darüber gemacht, dieses mit einem Ei bestrichen, und dann langsam gebacken.

Glocken-Torte.

Hiezu muß zuvörderst von Kupfer eine Form verfertigt werden, in Gestalt einer Glocke, wie sie an unsern Stuben- (Stand-) Uhren gewöhnlich geformt sind, nehmlich mehr niedrig als hoch, oder wie die Deckel auf den Glockenschlüsseln zu seyn

pflegen, 1 Schuh oder eine halbe Elle weit. Diese Form nun wird auf der äußern oder erhabenen Seite wohl verzinnt. Sie kann auch von Sturz durch einen Flaschner verfertigt werden.

Zur Torte selbst stößt man ein Pfund geschälte Mandeln gröblich mit dem Saft einer Zitrone, schlägt das Weiße von 6 Eiern zu einem steifen Schaum, rührt die gestoßenen Mandeln und 3 Viertelpfund gesiebten Zucker damit an, thut nach einer Viertelstunde die Schale von einer Zitrone, 2 Loth Zitronat, 2 Loth Pomeranzenschalen, Alles zuvor fein geschnitten, nebst einem starken Kaffeelöffelchen voll gestoßenem Zimmet und ein wenig Kardemumen dazu, bestreicht, sobald alles Vorhergehende recht unter die Masse gerührt ist, die eben gedachte Form mit Butter, belegt sie dicht mit Oblaten, streicht die Hälfte des Teigs darauf, läßt es schön gelb backen, streicht nach diesem die andere Hälfte darüber, backt es ebenfalls, macht, wenn die Torte erkaltet ist, ein weißes Eis darüber, überstreut sie mit buntem Streuzucker, läßt sie abtrocknen, und stellt sie auf eine Platte. Es kann auch ein Chocolate-Eis darüber gemacht werden, wie dasselbe schon im Ersten Theile angezeigt ist.

Zefen-Torte

mit Mirabellen oder Renecloten.

Zu einem mittelgroßen Tortenblech rührt man ein halbes Pfund frisches Schmalz (Schmalzbutter), thut nach diesem ein halbes Pfund geschälte und fein gestoßene Mandeln darunter, rührt es wieder eine Viertelstunde, dann das Gelbe von 10 Eiern eines nach dem andern darein, 4 Eßlöffel voll gute weiße Bierhese nebst 4 Eßlöffeln voll lauer Milch darunter, schafft zuletzt ein Pfund feines Mehl darein, nimmt den Teig auf ein mit Mehl bestreutes Backblech,

wählt die Hälfte davon in ein flaches mit Butter bestrichenen und mit Semmel- oder Nutschel-Mehl bestreutes Tortenblech aus, belegt es am Rand herauf, füllt von den oben genannten Früchten darein, macht von dem übrigen Teig ein doppeltes Gitter darüber, läßt es bei der Wärme recht steigen (gehen), bestreicht es mit einem verklopften Ei, und backt es in frischer Ofenhize.

Torte von Johannisbeeren.

Zu einer Torte für 6 Personen zupft man 2 Schoppen Johannisbeeren oder Traublein ab, nimmt anderthalb Viertelpfund, auch etwas mehr, gestoßenen Zucker in eine Kastrol oder messingene Pfanne, legt die Johannisbeeren darauf, setzt sie Anfangs auf schwache Kohlen, bis sie Saft gezogen haben, vermehrt alsdann die Kohlen, nimmt, wann sie kochen, den aufgeworfenen Schaum ab, und thut sie, wenn sie kurz eingekocht sind, zum Erkalten auf eine Platte. Hierauf macht man, wie bei den beiden vorhergehenden Torten, von einem halben Pfund Butter einen Teig, setzt eine Torte davon auf, füllt sie mit den Traublein, und backt sie in ziemlich frischer Hize.

Die Kirschen-Torten werden ebenso fertig, nur kocht man zu den süßen Kirschen den Zucker vorher mit ein wenig Wasser, thut dann erst die Kirschen dazu, und läßt sie kurz einkochen; die sauern Kirschen aber behandelt man wie die Johannisbeeren, weil diese mehr Saft haben. Auch von Heidel- und Stachelbeeren können solche Torten gemacht werden. Die Heidelbeeren werden nur ein wenig in Zuckerwasser blanschirt, dann mit ein wenig Zimmet, etwas abgeriebener Zitronenschale und, wenn sie nicht süß genug sind, mit Zucker vermengt. Von den Stachelbeeren aber

(die rothen sind dazu am besten) pflückt man die Stiele und Blumen ab, läutert auf einen starken Schoppen ein Viertelpfund Zucker nach kurzer Fäden Art, nimmt dann die Beeren darein, schäumt sie fleißig ab, thut ein wenig abgeriebene Zitronenschale nebst dem Saft von einer halben Zitrone darein, läßt sie kurz einkochen und erkalten.

Eine Torte auf Italienische Art.

Von einer halben Maas guter süßer Milch oder Rahm, 8 Eiern, etlichen Eßlöffeln saurer Milch oder Zitronensaft wird ein süßer Käse verfertigt, wie solcher schon im Ersten Theil beschrieben ist. Sobald derselbe recht abgelaufen ist, nimmt man ihn in eine Schüssel, rührt ihn mit 4 Loth frischer Butter fein, das Gelbe von 4 Eiern dazu, thut ein Kaffeelöffelchen voll Zimmet, 2 Loth fein geschnittenen Zitronat, 2 Eßlöffel voll Pomeranzenblüthwasser, oder frische feingeschnittene Pomeranzenblüthe, 6 Stück bittere Mandelbrode und 4 Stück Biscuits, gestoßen oder gerieben, nebst einer Hand voll Zucker darunter, und rührt dieß Alles wohl untereinander. Alsdann nimmt man 2 Hände voll feines Mehl auf den Backtisch, etwas Salz, ein ganzes Ei und eines Eies groß Butter, und für's Uebrige laues Wasser dazu, daß es einen Teig in der Feste eines Buttersaigs gibt, schafft denselben so lange wie möglich, macht dann 10 Stücke daraus, wället alle zu Blättern aus, bestreicht ein Postageblech mit Butter, legt das eine Blatt schön gleich darein, läßt zerlassene frische Butter vermittelst eines Pinsels oder einer Feder darauf herumtropfen, legt wieder ein Blatt darauf, bis 4 aufeinander sind, breitet nun das Angerührte darauf aus, legt die übrigen Blätter darüber, und besprengt jedes derselben mit Butter. Wenn sie alle beisam-

men sind, wird ein Messer in den Kohlen warm gemacht, die Torte neben herum schön gleich geschnitten, auch oben derselben ein Ausschnitt gegeben, sodann in einem nicht zu heißen Ofen gebacken, nach dem Backen sogleich mit Zucker überstreut, und etwas warm aufgetragen.

Gewürzte Kartoffeltorte.

Zwei und ein halbes Viertelpfund Zucker wird mit 7 ganzen und 6 gelben Eiern eine halbe Stunde gerührt, stark 3 Viertelpfund geriebene (aber den Tag zuvor gesottene) Kartoffeln, 1 Loth fein gestoßenen Zimmet, etwas Gewürznelken, 2 Loth Zitronat, 2 Loth Pomeranzenschalen, die am Zucker abgeriebene Schale von einer halben Zitrone dazu genommen, und dieß zusammen noch eine halbe Stunde gerührt. Hierauf rührt man den Schaum von 3 Eiweiß leicht hinein, und füllt alsdann die Masse in einen gut mit Butter bestrichenen und mit Mutschelmehl bestreuten Model ein. Noch besser ist es, wenn die Masse in ein Potageblech eingefüllt wird, es geht besser heraus. Nach dem Einfüllen werden abgezogene und fein länglich geschnittene, mit Zucker überstreute Mandeln oben hingestreut.

Bemerkung. Gut ist es, wenn Zitronat und Pomeranzenschalen kaum vor dem Einfüllen eingerührt werden.

Kastanien-Torte.

Von einem Pfund Kastanien nimmt man die braune Haut oder Schale ab, legt hierauf die Kastanien in kochendes Wasser, daß sich auch die feinere Haut mit dem Messer abschälen läßt, thut sie dann in ein reines Geschirr, gießt so viel Wein daran, bis derselbe darüber geht, nimmt ein Stückchen ganzen Zimmet dazu, läßt sie kochen, bis sie recht weich sind, schüttet sie in ein Sieb, und nimmt den Zimmet wieder weg. Sobald die Kastanien recht

abgelaufen sind, legt man sie in eine Schüssel, zerdrückt sie recht mit einem hölzernen Löffel, oder stößt sie in einem Mörser, nimmt sie dann wieder in ein anderes Geschirr, reibt 6 zuvor geriebene bittere Mandelbrode und die am Zucker abgeriebene Schale von einer halben Zitrone darunter. Hierauf rührt man ein halbes Pfund geseibten Zucker mit dem Gelben von 8 Eiern eine Viertelstunde, nach diesem das Gestoßene und Geriebene darunter, schlägt die 8 Eiweiß zu einem steifen Schaum, rührt denselben nach und nach an die Masse, bestreicht eine blecherne Form mit Butter, bestreut sie mit Semmelmehl, füllt das Gerührte ein, und backt die Torte in einem nicht zu heißen Ofen langsam.

Kraft-Torte mit Pomeranzen.

Drei Viertelpfund geseibten Zucker rührt man auf eine gleiche Weise mit dem Gelben von 13 Eiern recht schaumig, reibt eine süße Pomeranze am Zucker ab, thut diesen nebst einem halben Pfund des feinsten Biscuitmehls darein, rührt den festgeschlagenen Schaum der 13 Eier darunter, füllt dieses in eine zuvor bestrichene und bestreute Form, und backt die Torte in gelinder Hitze.

Bemerkung. Bei allen gerührten Massen, wo ein Schaum geschlagen wird, mengt man solchen nur leicht darunter, ohne weiter mehr zu rühren, weil die Saige durch längeres Rühren wässerig werden.

Krebs-Torte.

Für 6 Personen siedet man 25 Edelkrebse ohne Salz, bricht die Schwänze aus, wirft die Galle weg, stößt das Uebrige mit frischer Butter klein, dämpft es in anderthalb Viertelpfund frischer Butter, preßt es durch ein Tuch, und läßt es gesehen. Inzwischen rührt man 6 Eier in einer Schüssel mit einem Stückchen frischer Butter wie zu gerührten Eiern, nimmt solche in eine Schüssel, thut ein Viertelpfund

Viertelpfund geschälte und zartgestoßene Mandeln, eben so viel gestoßenen Zucker nebst den fein gehackten Krebschwänzen dazu, mengt es wohl untereinander, rührt hierauf die Krebsbutter ein wenig, nimmt das Vermengte darein, rührt es mit dem Gelben von 8 Eiern eine Viertelstunde, schlägt das Weiße von 6 Eiern zu Schaum, und rührt ihn auch darein. Nun wird ein Tortenblech mit einem Boden von Buttersaig belegt, die Masse eingefüllt und im Ofen gelb gebacken. Diese Torte kann warm und kalt aufgestellt werden.

Mandel-Torte von Buttersaig.

Man stößt ein halbes Pfund süße und ein Loth bittere Mandeln ganz fein, rührt ein Viertelpfund frische Butter leicht, thut die gestoßenen Mandeln nebst einem Viertelpfund geseibtem Zucker dazu, und rührt es mit 4 Eiern und der am Zucker abgeriebenen Schale von einer Zitrone eine Viertelstunde. Nun wird von gutem Buttersaig ein Boden gewällt, derselbe in ein mit Butter bestrichenes und mit Semelmehl bestreutes Blech gelegt, daß er zwei Finger breit in die Höhe geht, die Masse darein gefüllt, und im Ofen gelb gebacken.

Ein Mandel-Croquant.

Ein halbes Pfund auch etwas mehr Mandeln, je nachdem man es nöthig hat, siedet man, schält sie in's frische Wasser, nimmt sie auf ein Tuch, daß sie wieder abtrocknen, stößt sie dann mit 2 Eiweiß ganz fein, treibt sie nach diesem durch ein Haarsieb, nimmt das Gröbere wieder in den Mörsel, bis Alles durchgetrieben werden kann. So viel es Mandeln sind, so viel geseibten Zucker nimmt man dazu, setzt Beides nebst einer am Zucker abgeriebenen Zitrone in einer Kastrol oder messingenen Pfanne auf Kohlen, rührt es so lange, bis es recht gut getrocknet

ist, thut die Masse auf den zuvor mit Zucker bestreuten Backtisch, wälzt sie ganz dünn aus, und macht davon über eine verkehrte und mit Butter bestrichene Zinnplatte eine beliebige große Torte. Man kann auch die der sogenannten Abbees davon verfertigen. Es mögen indessen Formen gefällig seyn, welche wollen, so müssen sie so beschaffen seyn, daß man nach dem Backen eine trockene Frucht darein legen kann. Bei'm Backen muß man sehr behutsam seyn, daß der Ofen nicht heiß ist. Der Croquant muß mehr weiß bleiben, als Farbe haben. Man kann dieser Masse auch Farbe geben, roth mit Cochenillen, grün mit Spinattopsen, braun mit Chocolate, den Kaffeegeschmack mit Kaffeebhl.

Torte von Melonen.

Eine halbe oder ganze Melone, je nachdem sie groß oder klein ist, schneidet man zu Stückchen, macht das Innere heraus, setzt sie mit einem halben Schoppen Wein, eben so viel Wasser, der Schale von einer halben Zitrone, einem Stückchen ganzem Zimmet und 4 Pfefferkernen auf Kohlen, läßt sie ganz kurz einkochen, treibt sie durch einen Seiher oder Durchschlag, verrührt das Durchgetriebene mit einer Hand voll Zucker, verfertigt hierauf eine Torte wie die Apfeltorte (Seite 427), und füllt das Durchgetriebene darein. Diese Torte wird, wenn sie gebacken ist, kalt aufgestellt.

Nudeln = Torte.

Zu einer großen Torte nimmt man drei Viertelpfund geschälte Mandeln, stößt die Hälfte davon fein mit Zitronensaft, schneidet die andere Hälfte fein länglich, und rührt die gestoßenen Mandeln mit einem halben Pfund gesiebtem Zucker nebst 6 ganzen Eiern und dem Gelben von 6 andern zusammen eine halbe Stunde. — Zuvor aber verfertigt man

noch von einem ganzen Ei und dem Gelben eines andern, ein wenig Zucker und feinem Mehl einen Nudeltaig, wälzt ihn aus, schneidet ihn zu eines kleinen Fingers breiten Nudeln, backt solche aus heißem Schmalz weißlich, bröckelt sie hierauf zu Stückchen wie geschnittene Mandeln, und nimmt fein geschnittene Zitronenschale dazu. Ist die Masse recht gerührt, so thut man nebst den geschnittenen Mandeln die Nudeln darunter, bestreicht ein flaches Tortenblech mit Butter, legt es mit Oblaten aus, füllt die Masse darein, und backt sie in einem nicht zu heißen Ofen.

Torte von Pflirschen (Pflirschen).

Auf eine halbpfündige Torte schält man 8 bis 10 schöne Pflirsche, schneidet sie in der Mitte von einander, legt sie in eine Kastrol oder messingene Pfanne dicht neben einander, streut 2 Hände voll Zucker, etwas fein geschnittene Zitronenschale darüber, gießt ein Glas Wein und eben so viel Wasser daran, läßt sie zugedeckt auf Kohlen weich kochen, nimmt sie dann mit einem Eßlöffel heraus auf eine Platte, läßt den Saft kurz einkochen, gießt ihn darüber, und läßt sie erkalten. Nun wird von Butter- oder Wein-Taig eine Torte aufgesetzt, neben herum mit einem Ei bestrichen, mit den Pflirschen so belegt, daß außen 2 Finger breit leer bleibt, ein größerer Boden oder ein Gitter darüber gelegt, nebenherum schön ausgeschnitten, und in frischer Hitze gebacken.

Bemerkung. Man kann auch zu einem Kuchen die Pflirsche in ein gewöhnliches mit Buttermilch ausgelegtes Kuchenblech legen, ein geriebenes Milchbrod mit Zucker und Zimmt vermengen, darüber streuen, dünne Stückchen Butter darauf legen, und im Ofen backen.

Torte von Pomeranzen (Orangen).

Man verfertigt einen Taig von drei Viertelsfund feinem Mehl, 3 Eigelb, 2 Eßlöffeln voll geseibtem

Zucker, 2 Eßlöffeln voll Rosen- oder Drangen-Wasser und einem Viertelschoppen Wein, der in der Dicke wie ein Buttertaig ist, schafft ihn recht durch, wället ihn zu 2 gleichen Theilen, schafft dann ein halbes Pfund Butter in frischem Wasser, wället diese so dünn wie einen von den Kuchen aus, trocknet sie mit einem Tuche ab, legt sie auf den einen Boden, legt den andern darüber, wället ihn ganz dünn aus, überschlägt ihn zwei Mal, und läßt ihn liegen, bis die Fülle fertig ist. Hiezu schält man 3 süße Pomeranzen dünn ab, schneidet sie nebst 4 Loth Zitronat, die eine Hälfte fein länglich und die andere fein gewürfelt, mengt es untereinander, zieht hierauf das Weiße von den Pomeranzen ab, schneidet das Markige zu Rädchen, küttert ein Viertelpfund Zucker mit einem Glas voll Rosen- oder anderem Wasser ganz dick, thut die Rädchen darein, läßt sie ein wenig kochen, und legt sie mit einem Löffel pünktlich auf eine Platte zum Erkalten. Nun wället man einen — eines Messerrückens dicken — Boden von dem Taig, legt ihn auf ein mit Mehl bestreutes Papier, streut von dem Geschnittenen die Hälfte darauf, daß er 2 Finger breit neben herum leer bleibt, legt die gekochten Pomeranzen darauf, thut die andere Hälfte geschnittene Schalen nebst dem zurückgebliebenen Zucker darüber, bestreicht es neben herum mit einem Ei, legt ein ausgeschnittenes Blatt oder ein Gitter von Buttertaig darauf, backt es im Ofen hellgelb, und überzieht nach dem Backen die Torte mit einem rothen oder weißen Eis.

Gewöhnliche Quitten-Torte.

Man kocht einige Quitten in Wasser weich, schält solche, wenn sie erkaltet sind, reibt das Mark davon ab, nimmt ein halbes Pfund davon in eine Schüssel, thut ein Viertelpfund gesiebten Zucker

dazu, rührt es eine Zeit lang mit etwas fein geschnittener Zitronenschale und gestoßenem Zimmet durch, hierauf das Gelbe von 6 Eiern daran, schlägt das Weiße davon zu steifem Schaum, und rührt ihn kurz vor dem Einfüllen darein. Nun wird ein Tortenblech von mittlerer Größe mit Butter bestrichen, mit Semmel- (Mutschel-) Mehl bestreut, mit einem ganz dünnen Boden von Buttersaig belegt, die Masse darein gefüllt, und in einem nicht mehr heißen Ofen langsam gebacken.

Sand-Torte.

Man rührt 3 Viertelpfund frische Butter oder Schmalz ganz schaumig, hierauf das Gelbe von 15 Eiern nach und nach darein, thut 3 Viertelpfund gestiebten Zucker, ein Pfund feines Mehl und eine am Reibeisen abgeriebene Zitronenschale dazu, rührt es zusammen eine Viertelstunde, schlägt dann das Weiße von 8 Eiern zu Schaum, rührt ihn zuletzt darein, und füllt es in eine mit Butter bestrichene und mit Semmelmehl bestreute Tortenform, und backt sie langsam. Die Form zu dieser Torte muß von Blech, und mehr breit als tief seyn; die Kupferformen sind zu dick.

Torte auf Sächsische Art.

Von gutem Buttersaig ohne Zucker wird ein Blatt eines starken Messerrückens dick, so groß man's nöthig hat, ausgewället, ein rundes Kuchenblech mit Butter bestrichen, mit Semmelmehl bestreut, das Blatt hinein-, und von demselben Saig ein fingerbreites Reifchen auf den Saig neben herum gelegt. Nun schneidet man zuvor geschälte Borsdorfer- oder andere gute Äpfel in der Mitte von einander und das Kernhaus heraus, legt sie dick auf dem Boden herum, vermengt ein Viertelpfund gestoßenen Zucker mit etwas gestoßenem Zimmet und einer abge-

riebenen und fein geschnittenen Zitronenschale, streut es ganz dick über die Aepfel, gießt ein wenig weißen Wein zwischen die Aepfel, und läßt die Torte nun sogleich im Ofen backen.

Noch eine Sächsische Torte von Pflirsichen
oder Aprikosen.

Der Zaig wird versertigt und behandelt, wie bei der vorhergehenden Torte, nur in ein etwas tiefes Blech gelegt, wovon der Rand abgemacht werden kann. Man schält diese Früchte ebenfalls, nimmt die Steine heraus, legt die ganzen Früchte auf dem Zaig herum, klopft die Steine auf, schält die Kerne, schneidet sie mit dem Schneidmesser klein, mengt ein Viertelpfund, auch etwas mehr gestoßenen Zucker darunter, und streut es über die Pflirsiche oder Aprikosen, gießt ein kleines Gläschen Pomeranzens-Geist (Rosoli) dazwischen, und backt dann die Torte gleich in frischer Ofenhize.

Auf eben diese Art können auch Torten gemacht werden: 1) von Weichseln, in diesen bleiben die Steine, nur werden sie stark mit Zucker überstreut; 2) von frischen Erdbeeren. Wenn diese in den frischen Zaig gelegt sind, gießt man einige Eßlöffel voll guten süßen Rahm darüber, überstreut sie dann erst mit Zucker, und backt sie in einem nicht zu heißen Ofen.

Schmalztorte auf Wiener Art.

Man rührt ein halbes Pfund frisches Schmalz (Schmalzbutter) recht leicht, schlägt 2 ganze und 8 gelbe Eier darein, thut ein halbes Pfund geschälte und fein gestoßene Mandeln nebst 4 Loth gesiebtem Zucker dazu, rührt es noch eine Viertelstunde, nimmt etwas klein geschnittene Zitronenschalen nebst einem halben Pfund Mehl darunter, und rührt es recht untereinander. Hierauf bestreicht man ein flaches

Tortenblech mit Schmalz (Schmalzbutter), bestreut es mit Semmel-Mehl, füllt von der Masse eines halben Fingers dick darein, bestreicht es mit etwas Eingemachtem, welches nicht viel Saft hat, macht von dem übrigen Taig ein Gitter darüber, und backt die Torte gelb.

Bemerkung. Um das Gitter machen zu können, nimmt man noch etwas Mehl mit Zucker vermischt zu dem Taig.

Warme Torte.

Man verrührt das Gelbe von 8 Eiern mit einem halben Schoppen süßem Rahm und einigen Eßlöfeln voll Rosen- oder Drangen-Wasser, nimmt hierauf ein halbes Pfund geschälte und zart gestoßene Mandeln nebst einem Viertelpfund gestoßenem Zucker in eine Schüssel, rührt Beides mit den verrührten Eiern glatt an, thut 4 Loth länglich geschnittenen Zitronat nebst einer am Zucker abgeriebenen Zitronenschale dazu, zerläßt in einer andern Schüssel ein Viertelpfund frische Butter, gießt das Angerührte langsam darein, rührt es so lange, bis es eine dicke Masse ist, und richtet es zum Erkalten auf eine Platte an. Nun wird von gutem Buttersaig eine Torte in ein Tortenblech oder auf ein Papier aufgesetzt, die Masse darein gefüllt, ein anderer Boden oder ein Gitter darüber gemacht, mit einem verklopften Ei bestrichen und gebacken. Diese Torte darf warm, aber nicht heiß aufgestellt werden.

Weichsel-Torte.

Zu einer Torte für 5 bis 6 Personen steint man 3 Pfund Weichseln aus, vermengt sie mit 4 Händen voll gestoßenem Zucker, und läßt sie über Nacht stehen. Den andern Tag röstet man 3 starke Hände voll Semmelmehl in heißgemachtem Schmalz ganz trocken, läßt es erkalten, und vermischt es mit nicht

ganz anderthalb Viertelpfund geschälten und fein geschnittenen Mandeln. Alsdann setzt man eine Torte auf ein Blech mit einem Rand, den man abnehmen kann, breitet das vermengte Semmelmehl auf den untern Boden, streut stark Zucker und Zimmet darüber, legt die Weichseln (von welchen der Saft zurückbleibt) Fingers dick darauf, streut wieder Zucker und Zimmet darüber, deckt den Deckel darauf, drückt ihn neben herum an, bestreicht ihn mit verrührtem Ei, bestreut ihn mit den zurückbehaltenen Mandeln und Zucker, sticht mit einem Messer ganz kleine Löcher darein, oder legt ein Gitter darüber, und backt sie schön gelb.

Eine Sturz-Mandel-Torte.

Für diese muß ein etwas tiefes rundes Blech gemacht seyn, eine Art von einer Zinnplatte, nur mit keinem breiten Rande. Es kann auch eine Zinnplatte genommen werden, wenn man etwas geringen Zaig um den Rand legt; überhaupt darf sie in keinen heißen Ofen gesetzt werden. Zum Zaig nimmt man ein Pfund zuvor geschälte und mit Eiweiß ganz fein gestosene Mandeln in eine Schüssel, drei Viertelpfund gestebten Zucker, ein starkes Kaffeelöffelein voll fein gestosenen Zimmet, von 2 Zitronen die am Zucker abgeriebene Schale dazu, schafft dieß Alles recht untereinander, thut so viel Eiweiß dazu, bis der Zaig sich streichen läßt, doch muß er mehr dick als dünn seyn. Nun muß das bestimmte Geschirr auf den Außenseiten stark mit Butter oder weißem Wachs bestrichen, die Hälfte von der Masse schön gleich darüber gestrichen und gelb gebacken, dann warm mit einem Messer losgemacht, und sogleich auf die zum Auftragen bestimmte Platte gesetzt werden. Hierauf backt man die andere Hälfte auch vollends darüber, und stürzt sie, wenn sie zuvor

ebenfalls abgenommen und auf einem andern Geschirr kalt geworden ist, auf den untern Theil, siebt nun ein Viertelsfund oder auch etwas mehr feinen Zucker, rührt ihn mit dem geschlagenen Schaum von 2 Eiweiß und dem Saft von einer Zitrone eine Viertelstunde, und übereist den ganzen Deckel damit. Zuvor muß man 4 Loth geschälte und fein länglich geschnittene Mandeln, 1 Loth Pistazien, jedes besonders geschnitten, 4 Loth geriebene Chokolade, 2 Loth Zitronat oder frische Pomeranzenschalen, gewürfelt geschnitten, bereit halten. Hievon macht man von der einen Farbe in die Mitte des Deckels einen Ring, und streut, von dem Ringe an, von den andern Farben strichweise nach der Schattirung. Roth gefärbte Mandeln sehen auch recht gut aus, wenn solche mit spanischem Flor (für ein paar Kreuzer), ein wenig Zucker und Wasser gekocht werden. — Sobald nun die Torte fertig ist, kann sie aufgetragen werden. Soll sie noch delikater werden, so wird auf dem untern Theil etwas von eingemachten Früchten herum gestrichen.

Zimmet-Torte.

Diese wird wie die Biscuit-Torte gemacht, nur nimmt man auf ein halbes Pfund Zucker ein halbes, auch ein ganzes Loth Zimmet dazu. Will man die Torte marmorirt haben, so nimmt man halb Brodtorten- und halb Biscuit-Taig, und gießt ihn bei'm Einfüllen durcheinander.

Sie kann auch auf folgende Art gemacht werden. Man stößt ein halbes Pfund geschälte Mandeln mit Rosenwasser fein, rührt sie mit anderthalb Viertelsfund (12 Loth) Zucker und 7 bis 8 Eigelb eine halbe Stunde, thut die klein geschnittene Schale von einer Zitrone, 4 Loth rein gewaschene kleine Rosinen nebst einem halben Loth gestoßenem Zimmet

dazu, schlägt das Weiße von den Eiern zu Schaum, rührt ihn auch an die Masse, und füllt sie entweder in ein mit dünn gewältem Buttersaig belegtes Becken, oder in eine dick mit Butter bestrichene und mit Semmelmehl bestreute Tortenpfanne, und backt sie langsam.

Noch eine Art Zitronen-Torte.

Zu einer Torte von mittlerer Größe schält man 6 bis 8 saftige Zitronen dünn ab, schneidet die Schale länglich fein, kocht sie ein wenig in etwas Zuckerwasser, schält hierauf das Weiße von den Zitronen rein davon ab, schneidet das Innere zu Rädchen, macht die Kerne alle heraus, legt sie auf ein Plättchen, streut ein Viertelfund gestoßenen Zucker darüber, thut die gekochten Zitronenschalen dazu, und läßt es zusammen eine Stunde stehen. Alsdann bestreicht man ein rundes Blech, wovon der Rand abgenommen werden kann, mit Butter, bestreut den Boden mit Semmelmehl, legt einen — eines Messerrückens dick gewälten Boden von Butter- oder süßem Saig darein, schneidet oder stößt ein Viertelfund Makronen fein, streut die Hälfte davon auf den Boden, legt die gebaigten Zitronen darein, und streut die übrigen Makronen darüber. Nun verrührt man 4 ganze Eier und von 2 andern das Gelbe mit dem zurückgebliebenen Zitronensaft, nimmt eine Hand voll gestoßenen Zucker nebst dem dritten Theil von einem Schoppen süßem Rahm (ungefähr ein kleines Trinkglas voll) dazu, rührt es recht untereinander, gießt es über die Torte, backt sie im Ofen hellgelb, überstreut sie dann stark mit Zucker, und setzt sie noch so lange in den Ofen, bis der Zucker zergangen ist. Auf diese Art bekommt die Torte einen schönen Glanz.

Torte von Zwetschgen (Pflaumen).

Die gedrrten Zwetschgen kocht man, sie mögen geschält oder ungeschält seyn, wenn sie ausgesteint

sind, mit Wein und Wasser, etwas länglich geschnittenen Zitronenschalen und Zucker weich und kurz ein, läßt sie erkalten, und rührt etwas gestoßene Gewürznelken und Zimmet nebst klein geschnittenen Mandeln darunter. Alsdann setzt man eine Torte, so groß man sie haben will, auf, füllt die gekochten Zwetschgen darein, legt einen schön ausgeschnittenen Deckel oder ein Gitter darauf, bestreicht sie mit einem verklopften Ei, backt sie fertig, überstreut sie dann stark mit gestebtem Zucker, und backt sie vollends aus. Auf diese Art bekommt die Torte ein Aussehen, als ob sie glacirt wäre; auch kann man statt der Zwetschgen jedes andere eingemachte Obst nehmen.

Bemerkung. Man wäscht die Zwetschgen zuvorst ein paar Mal aus warmem Wasser, nimmt, wenn sie ein wenig gekocht haben, die Steine heraus, und kocht sie dann erst vollends aus.

Die ungeschälten Zwetschgen werden vor dem Einfüllen ein wenig geschnitten oder gehackt.

Äpfel-Torte.

Zu einer Torte von einem halben Pfund Butter schält man 6 große mürbe Äpfel, schneidet sie zu ganz dünnen Scheiben, vermengt solche mit 4 Loth gestoßenem Zucker, einem Kaffeelöffelchen voll Zimmet, der abgeriebenen Schale von einer halben Zitrone und 4 Loth gewaschenen kleinen Rosinen, und läßt sie stehen, bis der Teig zubereitet ist. Alsdann macht man von einem halben Pfund Butter einen guten Butter- oder Weinbäckes-Teig, wälzt die Hälfte davon zu einem runden eines Messerrückens dicken Boden, legt ihn auf ein mit Mehl bestreutes oder mit einem Bogen weißem Papier belegtes Backblech, breitet die vermengten Äpfel schön gleich darüber, so daß der Boden neben herum eines Fingers breit leer bleibt, wälzt den andern Boden auch aus,

sicht oder schneidet ihn schön aus, deckt ihn darüber, drückt ihn neben an den Äpfeln fest an, schneidet ihn neben herum ein wenig aus, bestreicht die Torte mit einem verklopften Ei, und backt sie in ziemlich frischer Hitze. Auch kann statt des obern Blattes ein Gitter von Teig darüber, und ein 2 Finger breiter Streifen neben herum an das Gitter gelegt werden.

Gefochte Äpfel-Torte.

Hiezu schält man gute saure Äpfel, schneidet sie zu dünnen Schnitzen, nimmt sie in eine Kastrol, thut 4 Loth kleine und eben so viel große gewaschene Rosinen, 4 Loth Zucker, von einer halben Zitrone die klein geschnittene Schale, einen halben Schoppen Wein und halb so viel Wasser dazu, deckt sie zu, läßt sie schnell kochen, richtet sie auf eine Platte zum Erkalten an, und verrührt sie mit etwas gestoßenem Zimmt und Gewürznelken. Wer will, kann auch eine Hand voll geschälte und zartgestoßene oder geschnittene Mandeln dazu nehmen. Die Torte wird wie die vorhergehende Äpfel-Torte aufgesetzt und gebacken.

Biscuit-Torte mit bittern Mandeln.

Mit einem Pfund geseibtem Zucker rührt man das Gelbe von 20 Eiern eine Viertelstunde zusammen, stößt 4 Loth bittere Mandeln ganz fein mit dem Weißen von einem Ei, rührt die am Zucker abgeriebene Schale von einer halben Zitrone und die Mandeln, welche zuvor mit einem Löffel von der gerührten Masse verdünnt worden sind, dann erst in den Teig, schlägt das Weiße der 20 Eier zu einem steifen Schaum, rührt diesen und 3 Viertelpfund feines Biscuitmehl unter die Masse, bestreicht die Form mit Butter, bestreut sie mit Semmel- oder Nutschel-Mehl, füllt sie gleich ein, und backt sie in gelinder Ofenhitze.

Biscuit.

(wovon ein halbes Pfund einen pfündigen Model füllt).

Ein halbes Pfund geseibten Zucker rührt man mit dem Gelben von 18 Eiern eine Viertelstunde, schlägt hierauf das Weiße von 12 Eiern zu einem steifen Schaum, nimmt ihn auch zu dem Zucker, rührt es noch eine Zeit lang zusammen, setzt es dann auf ein gelindes Kohlfeuer, läßt es unter beständigem Rühren warm, aber ja nicht heiß werden, nimmt es dann vom Feuer weg, rührt es so lange, bis es kalt und recht dick ist, thut hierauf anderthalb Viertelpfund (12 Loth) vom feinsten Biscuitmehl, welches zuvor durch ein Sieb gestäubt worden seyn muß, nebst der abgeriebenen Schale von einer Zitrone langsam dazu, füllt es in einen pfündigen, zuvor mit Butter bestrichenen und mit Semmelmehl bestreuten Model, und backt es in einem nicht zu heißen Ofen.

Savoyard-Biscuit.

Ein halbes Pfund geseibter Zucker wird mit dem Gelben von 8 Eiern eine Viertelstunde gerührt, das Weiße von den Eiern zu steifem Schaum geschlagen, und nebst einer am Zucker abgeriebenen Zitronenschale darunter gerührt. Hierauf rührt (röstet) man völlig 12 Loth feines Mehl in einem neuen irdenen Geschirr hellbraun auf schwachen Kohlen, stäubt es nebst einem halben Loth gestoßenem Zimmt durch ein Sieb, rührt es langsam an die Masse, füllt diese in eine mit Butter bestrichene und mit Semmelmehl bestreute Form, und backt sie in einem kühlen Ofen.

Biscuit von Vanille.

Das Biscuit wird auf die gewöhnliche Art gefertigt. Zu einem halben Pfund nimmt man ein fingerlanges Stückchen Vanille, trocknet diese auf einem Ofen, stößt sie ganz fein, und rührt sie, ehe das Mehl darcin kommt, ein wenig mit der Masse,

alsdann füllt man sie in einen Model, und backt sie in einem kühlen Ofen.

Bierhefen: Torte.

Ein halbes Pfund Butter rührt man leicht, schlägt das Gelbe von 8 Eiern nach und nach dar- ein, mengt 3 Viertelpfund feines Mehl, ein wenig Salz und 2 Eßlöffel voll gestiebten Zucker darunter, rührt nun 3 Eßlöffel voll gute weiße Bierhefen mit warm gemachtem süßem Rahm wie einen Brei an, und schafft sie unter den Taig, daß er zum Aus- wällen tauglich, doch aber nicht fest ist, wodurch der Trieb der Bierhefen gehindert würde. Ist er nun so beschaffen, so wället man ihn zu 2 gleichen Böden, legt den einen derselben auf ein mit Butter bestri- chenes Papier, und läßt beide liegen, bis die Fülle dazu gemacht ist. Zu dieser nimmt man 12 Loth geschälte Mandeln, stößt die eine Hälfte gröblich, schneidet die andere länglich, thut die Schale von einer halben Zitrone und 2 Loth Zitronat, Beides klein geschnitten, unter die geschnittenen Mandeln, und läutert 12 Loth gestoßenen Zucker mit einem kleinen Glase Wasser, bis es hell ist. Sobald der Zucker ein wenig abgekühlt ist, rührt man zuerst die gestoßenen Mandeln darunter, nach diesem das Geschnittene nebst dem Saft von einer Zitrone und etwas gestoßenem Zimmet, läßt es zusammen über dem Kohlfener unter langsamem Umrühren anzie- hen, bis es nicht mehr flüssig ist, läßt es auf einer Platte abkühlen, streicht es sodann auf den — auf das Papier gelegten Boden, legt den andern dar- über, gibt ihm oben einen Ausschnitt, schneidet es neben mit dem Backrädchen ab, bestreicht die Torte, wenn sie recht reif ist, mit zerlassener Butter, über- streut sie mit grobgestoßenem Zucker, und backt sie in frischer Ofenhize.

