

**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, 1833**

Torten.

**urn:nbn:de:bsz:31-55078**

---

## Torten.

---

### Gewöhnliche Biscuit: (Bisquit-) Torte.

Ein halbes Pfund geseibter Zucker wird mit 6 ganzen und 6 gelben Eiern eine Stunde gerührt, von einer Zitrone das Gelbe am 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 geriebenen Biscuit-Mehl 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 Eier nicht gern ganz mit dem Zucker rührt, kann von den 6 weißen einen Schaum schlagen. Wenn der Zucker mit den Eigelb gerührt ist, thut man erst den Schaum, und gleich nach diesem die Zitrone und das Mehl darein.

### Biscuit-Torte mit Johannisbeeren.

Ein halbes Pfund geseibter Zucker wird mit 6 ganzen Eiern und dem Gelben von eben so viel 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 Biscuit-Mehl, thut zuerst die geriebene Zitrone, nach diesem das Mehl darein rührt nur noch so lange, 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 Johannisbeeren, 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 eben so viel 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 eben so viel 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 darein. 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 Mutschel- oder Semmel-Mehl, füllt sie von der gerührten Masse halb voll, und läßt sie in mittelmäßiger Hitze backen.

## Mandel-Torte auf gewöhnliche Art.

Die Mandeln werden immer in's kalte Wasser geschält, und mit einem Handtuch wieder abgetrocknet. 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 klein geschnittene Schale von einer Zitrone dazu gethan, eine blecherne Form mit Butter bestrichen, mit Semmelmehl bestreut, die Masse darein gefüllt, und wie alles Gerührte langsam gebacken. Es können auch nur 12 Loth Zucker zu einem halben Pfund Mandeln genommen werden.

## Geschnittene Mandel-Torte 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 sogleich in den Ofen kommen, werden sie sehr schön.

## Mandel-Torte mit Pistazien.

Man nimmt ein halbes Pfund geschälte und mit 2 Eiern zart gestoßene Mandeln in einen Ha-

fen, eben so viel 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 Pomeranzen-Schalen länglicht zart. Wenn die Masse dick ist, wird das Geschnittene darein gerührt, die Masse in einen mit Butter bestrichenen und mit Semmelmehl bestreuten Mandeltorten-Model gefüllt, und langsam gebacken.

Mandeltorte auf Oblaten.

Man schält 1 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 3 Eweiß unter einander, bestreicht ein Backblech mit Butter, bestreut es mit Semmelmehl, legt die Oblaten dreysach 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 Kirschchen oder Himbeeren, auf das Eingemachte die gerührte Mandelmasse, 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.

Geluterte Mandeltorte mit Pomeranzen.

Drey 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 Orangeblüth-Wasser darüber, läutert den Zucker nach kurzer Fäden Art, schäumt ihn rein ab, nimmt ihn in eine tiefe Schüssel, rührt gleich mit einem neuen Kochlöffel darin, bis er abgekühlt ist, dann die gestoßenen Mandeln dazu, schlägt 6 ganze und 6 gelbe Eyer 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 Model, und backt sie langsam. — Auf diese Art werden dergleichen Torten viel saftiger.

Sie kann auch mit einem weißen Eis bedeckt, und mit eingemachten Früchten geziert werden.

#### Mandeltorte mit Zimmet.

Man süßt ein Pfund abgezogene Mandeln mit ein wenig Pomeranzenblüth-Wasser gröblich, nimmt 3 Viertelpfund gesiebten Zucker mit den Mandeln in eine Schüssel oder Hasen, schlägt 10 ganze und 6 gelbe Eyer langsam daran, und rührt es eine Stunde. Vor dem Einfüllen thut man 1 Loth grob gestoßenen Zimmet, die klein geschnittene Schale von einer Zitrone und 1 Zuckersöffel ein Pomeranzenblüth-Wasser darein, und backt es wie alles Gerührte langsam in einem Model.

#### Gewürzte Mandeltorte.

Ein halbes Pfund abgezogene Mandeln wird zart gestoßen. Sie können auch ungeschält nur mit einem leinenen Tuch abgerieben und gestoßen werden. Auf welche Art dieß nun auch geschehen mag, so nimmt man ein halbes Pfund gesiebten Zucker zu den gestoßenen Mandeln, rührt Beydes mit 6 ganzen und 6 gelben Eyer eine halbe Stunde, schneidet von einer Zitrone die Schale klein, nimmt ein halbes

Loth Zimmet, ein halbes Quint Kubeben und eben so viel Kardemumen in einen Mörser, und stößt Alles zusammen grüßlicht. Wenn die Masse leicht gerührt ist, wird das Gewürz nebst den Zitronenschalen darein gethan, ein Model mit Butter bestreichen, mit Semmelmehl gestreut, und langsam gebacken. — Man kann auch zu dieser Torte geschnittene Pomeranzenschalen und Zitronat nehmen.

#### Flache Mandel-Torte.

Sechs Loth gesiebten Zucker, ein Viertelpfund geschälte und zartgestoßene Mandeln rührt man mit 2 ganzen und 2 gelben Eiern eine Viertelstunde, thut 2 Loth Zitronat, eben so viel Pomeranzenschalen nebst der Schale von einer halben Zitrone, Alles fein länglicht geschnitten, dazu, bestreicht nun ein langes oder rundes Blech mit Butter, legt doppelte Oblaten, welche vorher mit Eyweiß zusammen geklebt und zu einer beliebigen Form geschnitten sind, darauf, breitet die Mandelmasse in der Mitte herum aus, daß es neben herum 2 Finger breit leer bleibt, belegt sie mit eines halben Fingers dick geschnittenem Biscuit oder Zuckerbrod, bestreicht dieses mit eingemachten Früchten, feuchtet den leer gelassenen Rand mit Eyschaum an, daß er sich biegen läßt, und legt ihn neben an dem Biscuit herauf. Alsdann schneidet man 1 Viertelpfund geschälte Mandeln, etwas Zitronat, Pomeranzen- und Zitronen-Schalen fein länglicht, schlägt das Weiße von 2 Eiern zu einem Schaum, rührt ihn mit 6 Loth gesiebtem Zucker eine Zeitlang, thut das Geschnittene darunter, gießt es über die Torte, und backt sie gelb in einem nicht zu heißen Ofen.

#### Brod-Torte.

Man schält 3 Viertelpfund Mandeln, stoßt sie mit 3 Eiern zart, rührt sie und 1 Pfund gesiebten

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 Pomegranenschalen klein, stößt für 6 Kreuzer Muskat-Blüthe, 1 halbes Loth Zimmet und 8 Nägelein zusammen grüblicht, und thut, sobald die Masse leicht gerührt ist, das angefeuchtete Brod nebst dem Gestoßenen und Geschnittenen, auch einem Zuckerlöselein voll Anis darein. Wenn dieß Alles wohl unter einander gerührt ist, wird die Masse in einen mit Butter bestrichenen und mit zart geriebenem Brode 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 Trinkglase voll gutem Wein angerührt. Alsdann rührt man ein halbes Pfund gestebten Zucker, ein Viertelpfund geschälte und zart gestoßene Mandeln mit dem Gelben von 12 Eiern eine Viertelftunde, nimmt hierauf das angefeuchtete Brod dazu, schlägt das Weiße von 6 Eiern zu steifem Schaum, rührt ihn nebst einem halben Loth gestoßenem Zimmet, 12 grüblicht gestoßenen Nägelein und einer abgeriebenen Zitronenschale an die gerührte Masse, füllt sie in einen halbpfündigen, zuvor mit Butter bestrichenen und mit Brod bestreuten Model, und backt sie in einem kühlen Ofen.

Erbse-

## Erbsen-Torte.

Man setzt ein Meßle (den 16ten Theil eines Würtemb. Simri) Erbsen mit kaltem Wasser zu, kocht sie so lange, bis sie zu hüllen anfangen und ganz weich sind, schöpft die Hüllen ab, schüttet die Erbsen in eine Serviette, bindet sie zusammen, hängt sie über Nacht an einem warmen Orte 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 Beydes in einem Hasen mit 24 Eygelb eine Stunde, das von einer Zitrone Abgeriebene und 1 Loth gestoßenen Zimmet darein, schlägt nach diesem 20 Eyweiß zu Schaum, rührt ihn auch an die Masse, füllt sie in einen mit Butter bestrichenen und mit Semmel-Mehl bestreuten blechernen Tortenmodel, und läßt sie in einem nicht zu heißen Ofen langsam backen. — Die halbe Portion gibt eine halbpfündige 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 Eyer und das Gelbe von 9 Ethern 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 Kohlspanne, rührt es so lange, bis es zu kochen anfängt, und thut noch 4 Loth zartgeschnittenen Zitronat, nebst der auf dem Reibeisen abgeriebenen Schale von einer Zitrone dazu. Wenn die Masse abgekühlt ist, wird ein Boden von gutem Buttermeyl in ein zuvor bestrichenes und mit Semmel-Mehl bestreutes Portageblech 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 allzuheißen Ofen gebacken.

#### Torte von gerührten Äpfeln.

7 bis 8 Borsdorfer Äpfel 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 darein, nimmt ein halbes Pfund geschälte und zart gestoßene Mandeln nebst einem Viertelpfund gestoßenem Zucker dazu, rührt beyde letzteren 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 Äpfel langsam darunter, bestreicht einen blechernen Mandeltorten-Model, streut ihn stark mit geschnittenen Mandeln, über diese noch mit Semmel-Mehl, füllt die gerührte Masse darein, und backt sie. Die Hitze des Ofens muß aber stärker seyn als bey andern gerührten Torten.

#### Geriebene Äpfel-Torte.

Zu einem großen Kuchen- oder Potageblech reibt man 16 mittel-große saure Äpfel auf dem Reibeisen, und läßt sie eine Zeitlang stehen, damit sich der Saft herauszieht. Hierauf rührt man ein Viertelpfund Zucker, eben so viel ungeschälte Mandeln, anderthalb Loth Zimmet (diese 3 Stücke zuvor fein gestoßen), und die klein geschnittene Schale von einer Zitrone mit dem Gelben von 12 Ethern recht stark, alsdann die geriebenen Äpfel, nachdem das Flüssige zuvor davon abgegossen worden ist, darein,

schlägt das Weiße von 12 Eyern zu Schaum, und rührt ihn auch daran. Nun wird die Masse in ein Potageblech, das zuvor bestreut, und mit einem Blatt Buttertaig ausgelegt seyn muß, schnell eingefüllt und im Ofen gebacken.

## Butter-Torte.

Man rührt zuerst anderthalb Viertelpfund Butter leicht, nimmt dann das Gelbe von 12 Eyern, 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 Eyern zu Schaum. Dieß Alles wird noch eine halbe Stunde zusammen gerührt, dann ein Potageblech mit Butter bestrichen, mit Mutschel-Mehl gestreut, ein dünn ausgewällter Boden von Buttertaig darein gelegt, vor dem Einfüllen ein halbes Viertelpfund gewaschene und wieder getrocknete kleine Rosinen nebst dem Abgeriebene 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 3 Viertelpfund geriebenen Grundbirnen ein halbes Pfund gesiebten Zucker, rührt dieß in einem Hasen mit 7 ganzen und 7 gelben Eyern 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, fällt sie in einen blechernen, mit Butter bestrichenen und mit Semmelmehl gestreuten Model, und bringt sie gleich in den Backofen.

(25 \*)

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

#### Reis-Torte.

Zu einer halbpfündigen Torte brüht man ein Viertelpfund 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 Zimmet 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 Weinbackes-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 Buttersaig um das Gitter rund herum gelegt, mit einem Ey bestrichen, und in frischer Hitze gebacken. Wenn sie halb fertig ist, feuchtet 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 Viertelpfund Caroliner-Reis wird sauber gewaschen, mit siedendem Wasser abgebrüht, das selbe nach einer Viertelstunde abgegossen und in einer halben Maaß Milch gekocht, ohne darin zu rühren. Sobald der Reis weich ist, wird er in ein Sieb geschüttet, daß er abläuft, und ein Viertelpfund geschälte Mandeln zart gestoßen. Hierauf rührt man

anderthalb Viertelfund frische Butter leicht, nimmt das Gelbe von 8 Eiern dazu, thut die Mandeln, den abgelauenen Reis nebst einem Viertelfund gestiebten Zucker darein, und rührt dieß Alles zusammen eine Viertelstunde, 2 Loth klein geschnitene Zitronat und ein wenig gestoßene 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 sogleich darauf ein, und stellt sie in den Backofen.

#### Gerührte Zitronen-Torte.

Ein halbes Pfund fein gestiebter Zucker wird mit 10 Eigelb 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 ausgedrückt, ein 2 Messerrücken dick ausgewällter Boden von Buttersaig in ein bestrichenes Potageblech 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 halbgebackenen 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 gestiebten Zucker, eben so viel geschälte und zart geschnittene Mandeln, ein halbes Loth gestoßene Zimmet, 2 Loth Zitronat und eben so viel Pomeranzenschalen,

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 Weinbackes-Taig gemacht, ein Potage- oder Apfelsuchen-Blech mit Butter bestrichen, mit Semmelmehl bestreut, ein 2 Messerrücken dicker Boden gewälzt, der bis an den Rand des Blechs gehen muß, die gebaizte Zitronen-Masse darein gefüllt, der andere Taig gewälzt, mit Weinbackes-Mödeln, welche Laubwerk oder Herzen vorstellen, ausgestochen, und auf die Torte gelegt, so daß nicht viel Doffnung dazwischen bleibt, dann dieselbe mit einem Ey bestrichen, und in schneller Hitze gebacken. Wenn sie fertig ist, wird von einem Viertelpfund gesiebttem Zucker, einem Eyweiß und 2 Eßlöffeln voll Erbselens-Saft ein Eis gerührt, dann die gebackene Torte auf dem Laubwerk geeist und wieder getrocknet.

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

Ein Potageblech wird ebenfalls mit einem Blatt Butter- oder Weinbackes-Taig belegt, die nehmliche bey der vorhergehenden Art beschriebene Fülle darein gemacht, von 6 bis 8 Eyweiß ein steifer Schaum geschlagen, etwas geriebene Zitronenschale darein 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. 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 gröblicht gestoßen werden.

#### Noch eine Art geschnittene Zitronen-Torte mit einem Guß.

Hierzu ist auch die gebaizte Fülle am besten; die gekochten Zitronenfällen sind etwas klebrig,

daher will ich auch keine solche anführen. In ein mit Butter bestrichenes und mit Semmelmehl bestreutes Gusstorten-Blech legt man einen Boden von gutem Buttersaig bis über den ganzen Rand herauf, füllt die gebaigte Zitronen-Masse darein, rührt anderthalb Viertelpfund geschälte und zart gestoßene Mandeln, und eben so viel gesiebten Zucker in einer tiefen Schüssel mit 5 ganzen und 5 gelben Eiern eine halbe Stunde, schneidet 2 Loth Zitronat, eben so viel Pomeranzenschalen, 1 Loth geschälte Pistazien und die Schale von einer halben Zitrone Alles länglich zart, thut es auch in die gerührte Masse, und gießt diese über die angefüllte Torte. Nach dem Backen kann sie noch mit einem weißen Eis überzogen, und mit Dragée (Draschee, deutsch: Streuzucker) gestreut, oder auch ohne dies gegeben werden.

## Leder-Torte.

Ein halbes Pfund geschälte Mandeln stoßt man mit Zitronensaft fein, nimmt ein halbes Pfund gesiebten Zucker, 2 Loth klein geschnittenen Zitronat, von 2 Zitronen, die ebenfalls kleingeschnittene Schale, und von einer Zitrone das Mark, mengt Alles unter einander, und läßt es über Nacht stehen. Den andern Tag wird von einem Butter- oder Weinbades-Saig ein ausgewällter Boden in ein rundes mit Butter bestrichenes und mit Semmelmehl bestreutes Kuchenblech gelegt, das Vermengte darauf gleich ausgetheilt, daß 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 gestosene 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 Kaffeelöfflein Muskatblüthe auch zu den Mandeln gethan, dieß Alles mit 9 Eiern eine Viertelstunde gerührt, von gutem Buttersaig ein 2 Messerrücken dick gewällter Boden in ein bestrichenes Potageblech 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 Tische gegeben.

#### Mark-Torte auf andere Art.

Ein halbes Pfund Mandeln wird geschält, und mit süßem Rahm fein gestosene, die Rinde von 2 Kreuzerwecken abgerieben, das Innere in süße Milch eingeweicht, dann der ausgedrückte Weck mit einem Viertelpfund frischer Butter im Mörser gestosene, dieß und das halbe Pfund Mandeln nebst 12 Loth gestiebttem Zucker in eine Schüssel genommen, anderthalb Viertelpfund sauber verlesenes und kleingehacktes Ochsenmark dazu gethan, mit 5 bis 6 ganzen Eiern und dem Gelben von 4 andern an die Masse gerührt, etwas Muskatblüthe darein, dann ein Potage- oder gewöhnliches Kuchen-Blech mit Butter bestrichen, mit Semmelmehl bestreut, das Blech mit gutem Buttersaig 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 keiner 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 ausgewählt, derselbe auf ein mit Mehl bestreutes Blech gelegt, der andere Taig auch gewällt, ein 2 Finger breiter Strich davon geschnitten, und um den ausgewählten Taig, welcher zuvor am Rand mit einem verklepperten Ey bestrichen werden muß, herum gelegt, dann eine halbe Maaß verlesene Himbeeren in einer Schüssel mit 2 Händen voll Zucker und einem Kaffeelöfflein Zimmet vermengt, die Torte damit 3- bis 4fach hoch belegt, neben mit einem Ey 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 geläutertem Zucker gibt 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 Potageblech wällt 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 gestoßenem Zucker, und einem Kaffeelöfflein voll 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 Semmel-Mehl bestreut, von einem Viertelpfund Butter ein Buttersaig verfertigt, ein Boden ausgewälkt, derselbe in das Blech bis an den Rand herauf gelegt, dieser in Schuppen ausgeschnitten, ein Viertelpfund geschälte und mit Rosenwasser gestoßene Mandeln nebst 4 Loth gestoßenem Zucker und 1 Quint Zimmet mit einem Ey und 6 Eßlöffeln voll süßem Rahm angerührt, und die Masse auf den Boden des Buttersaigs ausgebreitet. Hierauf zupft man halb saure und halb schwarze Kirschen ab, legt sie dicht neben einander auf die Masse, verkleppert 6 Eyer stark mit einer Hand voll gestoßenem Zucker und einem halben Schoppen dickem süßem Rahm, gießt dieß über die Kirschen-Torte und backt sie gelb.

#### Kirschen-Torte 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 Zu-

ker, ohne etwas weiter daran zu thun, auf Kohlen langsam gekocht, und sobald sie eingekocht sind, nebst einem Quint gestoßenem Zimmet in ein Geschir gethan. Den Abend zuvor verwällt man 2 Maaf 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 gefertigte Buttersaig wird zerschnitten und in 2 gleiche Theile gewällt, 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 Kirschen-Torte mit einer Kruste.

Für 8 bis 9 Personen wird ein Potage-Blech mit Butter bestrichen, mit Semmel-Mehl bestreut, und von einem gut gefertigten Buttersaig ein Boden darein gelegt. Wird er zu dieser Torte allein gemacht, so sind anderthalb Viertelpfund Butter genug zum Saig. Hierauf steint man 2 Pfund saure und eben so viel süße Kirschen aus, nimmt ein Viertelpfund geschälte und zartgestoßene Mandeln in eine Schüssel, 2 Hände voll gesiebten Zucker, 2 ganze Eyer und 6 Eßlöffel voll süßen Rahm dazu, rührt dies eine Viertelstunde, theilt dann die Masse auf dem Boden des Buttersaigs gleich aus, legt die ausgesteinten, zuvor ein wenig ausgedrückten Kirschen, auf der Mandelmasse herum, nimmt ein Viertelpfund ungeschälte Mandeln, stoßt

ſie klein, nimmt eben ſo viel geſtoſenen Zucker und ein halbes Loth Zimmet dazu, mengt es recht unter einander, ſtreut Alles über die Kiſchen-Torte, gießt ein Stücklein zerlaſſene Butter mit einem Eßlöffel darüber, und backt ſie gelb.

#### Eine Krapf Torte.

Zu einer Torte von mittlerer Größe für etwa 6 bis 8 Perſonen verfertigt man von einem halben Pfund Butter einen süßen Buttermeyg, und läßt denselben liegen, bis die Maſſe darein gemacht iſt. Zu dieſer nimmt man ein Viertelpfund frisches Ochſenmark, das Gelbe von vier hart gekochten Eiern, 6 bittere Mandelbrode, einige Stückchen Biscuit und 1 oder 2 Aepfel, welche zuvor geſchält, zerſchnitten und wie eine Compote gekocht ſeyn müſſen, ſtoßt dieß Alles zuſammen in einem Mörſer fein, rührt es dann in einem Geſchirr mit ein wenig geſtoſenem Zimmet, 4 Loth fein geſchnittenem Zitronat, und ein paar Eßlöffeln voll Zucker unter einander, wället, wenn Alles recht beſammen iſt, aus dem Buttermeyg 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 Häuſchen darauf, bis die ganze Maſſe zu Ende iſt, legt das andere Blatt darüber, ſchneidet es neben herum ſchön aus, oder rädelt es mit dem Backrädchen, gibt jedem Häuſchen einen kleinen Ausſchnitt, beſtreicht ſie mit 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 dörre Zwetſchgen) gibt eine Torte von mittlerer Größe. Die

Brunellen werden gewaschen, mit einem Schoppen Wein, einem kleinen Stück Zucker und etwas klein geschnittenen Zitronenschalen zugesetzt, wann sie ganz kurz eingekocht sind, auf eine Platte gethan, und mit einem Quint gestoßenem Zimmet, 2 Loth klein geschnittenem Zitronat und 4 Loth geschälten und länglicht zart geschnittenen Mandeln überstreut. Hierauf formirt man von gutem Butter- oder Wainbäckes-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 kann auch ohne Deckel, mit einer Kruste, wie schon gemeldet, gemacht werden.

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

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

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 Reisbrey ist. Man schüttet sie nun auf einen Teller, rührt ein Quint gestoßenen Zimmet darein, und läßt sie erkalten. Hierauf wird eine 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 Tische 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 bestreut, deren Zubereitung bey den Confituren angezeigt ist.

Es kann auch auf die Torte von den 10 Eyerweiß ein steifer Schaum geschlagen, eine Hand voll gestiebter Zucker nebst einer halben 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 gestiebten Zucker und die abgeriebene Schale von einer Zitrone dazu, rührt dieß Alles mit einander noch recht stark, bestreicht 2 Bögen Papier mit Butter, legt von dem Zaig auf einen derselben einen runden Boden, macht aus dem übrigen Zaig ein Gitter, legt es auf den andern bestrichenen Bogen Papier, und backt jeden besonders. 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 tro-

kenen Früchten belegt, und mit Zucker und Zimmt 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.

#### Krach-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 Eyweiß und einer Nuß groß Butter dazu, würgt dieß Alles unter einander zu einem Zaig, macht 2 gleiche Theile davon, wälzt beyde dünn aus, bestreicht von 2 gleichen Zinnplatten auswendig den Boden und den halben Rand mit Butter, legt jeden der 2 gewälten Böden über eine dieser Platten, 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 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 darauf 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 Zaig weich wird, wenn er über Nacht stehen bleibt. — Vier Loth geschälte

und fein gestoßene Mandeln können auch in den Teig 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 Viertelpfund gestebtem Zucker, einem Eyweiß und etwas Zitronen-Saft ein Eis gerührt, der Deckel von der Torte damit überzist, nach diesem der Rand mit Streuzucker (Draschee) und länglicht geschnittenem Zitronat garnirt, oben auf dem Deckel werden rothe und weiße Zitronen-Bdgen nach der Schattirung über einander gelegt, und dann erst die Torte getrocknet. Die Bdgen sind bey der Kleinen Bäckerey angezeigt.

#### Punsch-Torte.

Man rührt einen gewöhnlichen Biscuit-Teig von einem Pfund Zucker, wie solcher schon angegeben ist, verfertigt von Papier 4 gleiche runde Formen in der Größe eines mittelgroßen Kuchen-Blechs, füllt die gerührte Masse darein, backt sie schön gleich, und läßt sie erkalten. Hierauf nimmt man einen Schoppen ( $\frac{1}{2}$  Bouteille) guten Araf, feuchtet die gebackenen Biscuits vermittelst eines Eßfells damit an, so daß auf jeden der 4 Kuchen ein Viertel-Schoppen kommt, und läßt solche wieder trocknen. Nun thut man die Kuchen aus dem Papier, bestreicht den untern mit einer beliebigen Marmelade, legt wieder einen Kuchen darauf, bestreicht ihn wieder mit der Marmelade, und fährt so fort, bis alle auf einander liegen, der obere Kuchen darf nicht bestrichen werden. Nun wird von einem halben Pfund Zucker, 2 Eyweiß und 2 Eßlfeln voll Araf ein Eis gemacht, die ganze

Torte

Torte damit überzogen und getrocknet. Sie kann, wenn sie getrocknet ist, mit eingemachten Früchten garnirt werden.

**Quitten-Torte zum warmen Essen aufzustellen.**

Von einem Viertelpfund Butter wird ein Butter- oder auch nur ein aufgeriebener Taig gemacht, ausgewället 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 3 bis 4 ganze Quitten weich, schält sie, und reibt das Mark ab. Zu einem Viertelpfund Mark nimmt man eben so viel gestebten Zucker und 6 Loth geschälte zart gestoßene 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 Schnitzen, 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 lange 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 ausgedrückte

Abfserin Kochbuch I. 1. (26)

Kleine Kossinen 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 Quitten-Mark 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 Mandel-Guß.

Ein Potageblech für 6 bis 8 Personen wird bestrichen, mit Semmelmehl bestreut, und von gutem Buttermilch ein Blatt gewället, 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 Viertelpfund 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 geschnittene Zitronenschalen dazu, legt die Borsdorfer verkehrt darein, und einen Deckel, der nicht über das Geschir geheet, darauf, und kocht so lange, 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 Viertelpfund geschälte und zart gestoßene Mandeln nebst eben so viel gesiebtem 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 aus einander, füllt die gerührte Masse dazwischen ein, und backt 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 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 nehmlich 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 Mandel-Öel, legt über dieses doppelte Oblaten, streicht von dem Teig Fingers dick darauf, und läßt ihn trocknen, belegt ihn dann mit eingemachten Früchten, ziert die Torte schön, und trägt sie auf.

## Aepfel, oder Fürsten-Torte.

Man rührt ein halbes Pfund Butter leicht, und 6 Enggelb daran, 3 Viertelpfund feines Mehl, 3 Eßlöffel gute Bierhefen mit einem Glase voll warmem Rahm dazu, klopft den Taig 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 länglicht 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 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 Zimmet besäetes Brett gelegt, mit der Hand ein runder Boden, so groß die Torte werden soll, ausgebreitet, ein Blech mit Butter bestrichen, mit Semmelmehl bestreut, 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 Aepfel, auf diese die übrigen Rosinen, nimmt den übrigen Taig wieder auf ein mit Zucker und Zimmet besäetes Brett, legt einen Strich Taig um das Beergelassene herum, von dem Uebrigen einen Deckel 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 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 Eßlöfeln voll siedendem Wasser ab, preßt ihn durch ein Lüchlein, rührt es an die Eigelb, anderthalb Viertelpfund geschnittene Butter, ein wenig Salz und ein halbes Pfund feines Mehl dazu, macht einen Teig daraus, würgt ihn leicht auf einem Brett, wället ihn aus, überschlägt ihn nur einmal, macht 2 Theile daraus, wället den einen zu einem runden Boden, und legt diesen in ein Potageblech von mittelmäßiger Größe, der Teig darf aber nur Fingersbreit an dem Rand heraufgehen. Zur Fülle werden 8 Loth ( $\frac{1}{4}$  Pfund) große und eben so viel 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 länglicht zart geschnittene Mandeln mit einem Kaffeelöffel voll gestoßenem Zimmet unter die Rosinen gemengt, und sobald sie kalt sind, in den Teig gefüllt. Den übrigen Teig wället man vollends aus, macht kleine Striche davon, legt ein enges Gitter über die Torte, verrührt das Gelbe von 2 Eiern, rührt von dem Safran-Wasser ein wenig unter die Eigelb, bestreicht die Torte damit, und backt sie in einem nicht zu heißen Ofen.

## Französische Torte.

Diese Torte ist kostbar, ich will sie daher nur in's Kleine anführen. — Von anderthalb Viertel-

pfund Butter macht man einen Buttersaig, wället ihn zu 3 runden Blättlein, jedes so groß als einen Teller, legt sie auf ein Blech, stupft sie ein wenig, und backt sie, ohne sie zu bestreichen. Der andere Saig dazu wird auf nachstehende Art gemacht: von einem halben Pfund Mehl, einem Viertelpfund gesiebtem Zucker, eines Eys groß Butter, 2 Eyweiß und ein wenig geriebener Zitronenschale verfertigt man einen Saig, wället ihn dünner als den Buttersaig aus, macht ebenfalls 3 runde gleiche Böden davon, legt sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech, stupft sie stark mit einem Messer, damit sie keine Blattern bekommen, und backt sie im Ofen gelb. Beyde Arten Saig müssen über Nacht liegen. Den andern Tag wird der eine Boden vom Buttersaig auf ein rundes Apfelsuchen-Blech, das keinen Ring hat, gelegt, dieser Boden mit eingemachten Himbeeren überstrichen, ein Zuckerboden vom zweyten 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 Johannisbeeren, 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 Eis darüber auf nachstehende Art verfertigt: Man nimmt anderthalb Viertelpfund feinen Zucker, schlägt das Weiße von einem Ey zu Schaum, thut Zitronensaft darein, rührt dieß zusammen eine Viertelstunde, und überleitet dann die ganze Torte sowohl oben als rings herum damit, das Eis muß daher dicker als gewöhnlich seyn, damit es besser hält. Die Torte kann

man mit allen beliebigen Confituren zieren. Kommen kleine Ringe von einer Mandel-Masse darauf, so wird eine trockene Frucht darein gestellt, nebst diesem kann man auch geröstete Mandeln oder sonst kleine Backerey, und in deren Ermanglung Streuzucker (Draschee) nehmen. Am Rand wird die Torte mit kurzstielligen Früchten besteckt, und dann getrocknet. Sie kann etliche Tage aufbehalten werden.

#### Spanische Torte.

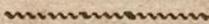
Für 6 bis 8 Personen schält man 20 Loth Mandeln, stoßt sie mit Zitronensaft zart, rührt ein halbes Pfund frische Butter, schlägt 10 Eygelb langsam darein, nimmt alsdann die gestoßenen Mandeln nebst anderthalb Viertelpfund gesiebtm Zucker dazu, schneidet die Schale von einer Zitrone klein, stoßt ein halbes Loth Zimmet, eine ganze Muskatnuß und 1 Quint Nägelein zart, rührt das Geschnittene und Gestoßene nebst 6 Loth Semmelmehl an die Masse, einen mit 6 Eyweiß geschlagenen Schaum auch darein, füllt sie nun gleich in eine mit Butter bestrichene und mit Mutschelmehl bestreute blecherne Form, und läßt die Torte 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, verliert 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 Geschir von Holz seyn, damit es keinen Holzgeruch annimmt. Wenn es nun die bestimmte Zeit

über gewässert ist, so wird es in einer Kachel mit kaltem Wasser auf Kohlen gesetzt, daß es schnell in's Kochen kommt, und nur so lange 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 behandelt übrigens die abgeschälten Zitronen, wie man es bey den Zitronen-Torten angezeigt findet. Das Pfund Zucker wird nun in einer messingenen Pfanne mit nicht ganz einem Schoppen Wasser geläutert 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 man es in ein sauberes Geschir, läßt es darin kalt werden, braucht es entweder sogleich, oder hebt es in einem Zucker-Glas oder Porzellangeschir auf. Die Torte wird von einem Weinbakes-Taig verfertigt, und dabey sonst Alles wie bey einer andern Torte gemacht.



## R u c h e n.

### Apfel-Buchen mit Buttersaig.

Es werden saure Äpfel geschält und geschnitz, eine große Hand voll gesiebter Zucker, 1 Quint ge-