Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Crescentia Bohrer's Freiburger Kochbuch ...

Bohrer, Kreszentia

Freiburg i. Br., 1870

XIV. Kalte Fleischspeisen.

urn:nbn:de:bsz:31-56272

Visual Library

1137. Erdbeeren mit Backerei.

Von einem Teige der Linsen-Torte oder sonst einem beliebigen wellt man messerrückendick aus, belegt damit leicht mit Butter bestrichene lange oder runde Förmchen, stupft vor dem Backen den Teig ganz leicht in den Förmchen, damit es keine Blasen gibt, backt sie dann recht gut und schön aus. 1/4 Pfd. Zucker wird mit einem guten Glas voll Wein ganz dicklicht gekocht, dann ein Schoppen recht schöne Erdbeeren hinein gethan, eine Weile auf dem Feuer gelassen und recht durchgeschüttelt, dann in ein Geschirr zum Erkühlen gethan und beim Gebrauch in die gebackenen Förmchen gefüllt. Man kann auch süßen Rahm zu Schnee geschlagen, gestoßenen Zucker mit Vanille darunter mischen und recht hübsche Erdbeeren in die Backerei füllen und gleich auftragen. Auch kann man in die Förmchen etwas von Konfitur thun und darüber dann eine beliebige Crême bis die Förmchen voll sind.

1138. Champagner-Schaum mit Orangen.

Acht ganze Eier zerklopft man in einem hohen Topf mit einer halben Bouteuille Champagner ganz stark, reibt drei Orangen mit einem Viertelpfund Zucker ab, gibt diesen, nachdem er zuvor ein wenig zerstoßen worden, mit dem Saft der drei Orangen und dem einer halben Citrone darein, stellt den Topf auf Kohlen und sprudelt die Masse so lange, bis sie Schaum gibt, hebt diesen immer mit einem silbernen Löffel in Becher ab, sprudelt so lange bis alles zu Schaum geworden ist und servirt dann den Schaum nach Belieben warm oder kalt.

XIV. Kalte Fleischspeisen.

1139. Kalte Platte von übrigem Kalbsschlegel.

Von einem übrigen Kalbsschlegel schneidet man die brauchbaren Stücke noch recht ordentlich zu und setzt sie in eine glacirte Schüssel wie zu einer Gallerte. Den Kalbsknochen hackt man in ganz kleine Stücke, dämpft diese dann mit But-

ter, Speck, gelben Rüben und Zwiebeln schön braun, schüttet dann gute Fleischbrühe dazu und kocht es gut aus, wie zu einem starken Schü, schüttet es dann durch ein Haarsieb und gießt dieß hierauf, wenn das Fett ziemlich abgenommen und nicht mehr heiß ist, an das Fleisch und läßt es gut gestehen, nach diesem stürzt man es, ziert es gut mit Petersilie und gibt es zu Tisch mit einer beliebigen kalten Sauce, oder einem nach Gutfinden passenden Salat.

1140. Kalbfleisch mit Sardellen-Butter.

Man schneidet ein gutes Stück Kalbfleisch zurecht, macht Haut und Knochen gut davon, klopft es dann, damit es recht mürbe wird, bringt es hierauf in eine gute Form und spickt es recht hübsch, nach diesem wird es mit Butter, Zwiebeln, Salz und gelben Rüben zugesetzt, sehr saftig und schön braun gedämpft, oder im Ofen so gebraten, hernach erkalten lassen; alsdann wird das Fleisch in recht hübsche Stückchen geschnitten, wobei man recht acht gibt, daß man es gut durchschneidet und das Fleisch, wenn es auf der Platte liegt, doch noch seine vorige Form hat; nun wird es mit Sardellen-Butter, welcher man mit dem Messer die Gestalt eines Blattes gibt, schön garnirt und außen an diesem noch mit gehackter Gelée geziert und mit schöner Petersilie besteckt.

1141. Farcirtes Kalbfleisch statt farcirtem Geflügel zu gebrauchen.

Von einem fleischichten Stücke des halben Kalbsschlegels löst man die Knochen gut heraus, befreit es so viel wie möglich von Haut und Sehnen, klopft es dann in die Breite, daß es ungefähr die Größe eines ausgebeinten Geflügels erhält, nachdem legt man es, wenn es die Zeit erlaubt, einen Tag oder über Nacht in süße Milch, hernach thut man es heraus, trocknet es mit einem saubern Tuch gut ab, legt es breit auseinander, streut feines Salz und ein bischen Pfeffer darauf und läßt es so eine Zeitlang liegen, wo man unterdessen die Farce zubereitet. Man nimmt ein Pfund recht fein gehacktes Bratwurstfleisch, schneidet ein Pfd. in Würfel geschnittene Zunge oder nicht fetten Schinken dazu, auch ein paar eingemachte Gurken, auch Trüffel, wenn man hat, und $^1/_8$ Pfd. Speck wird auch in Würfel geschnitten; dieß wird mit dem nöthigen Salz sehr wohl unter einander vermischt, alsdann wird die Masse

auf das Kalbfleisch gelegt, das Fleisch von den Seiten in die Mitte gezogen, daß es eine länglichte Form erhält, dann gut zugenäht, mit dünnen Speckscheiben umbunden, dann recht fest in ein Tuch eingewickelt, dieß sehr wohl mit Spagat umbunden, dann mit Wasser oder Fleischbrühe, Wein oder Essig und verschiedenen Wurzeln zugesetzt nebst Salz, dann langsam 1½ Stunde kochen lassen, hernach herausgenommen und beschwert, nach diesem der Faden herausgezogen und dann nach Belieben verbraucht.

1142. Geräucherter Kalbsschlegel.

Der Kalbsschlegel wird, wenn er abgehäutet ist, in ein dazu passendes Geschirr gethan, mit Salz und Salpeter stark eingerieben, etwas Knoblauch, Zwiebeln, einige Lorbeerblätter und etwas Pfeffer dazu gethan und beschwert, dann alle Tage umgewendet und mit der selbst gezogenen Brühe jedes Mal gut begossen und so 10 bis 12 Tage gemacht, dann wird er heraus gethan, in ein altes Tuch genäht und 6 bis 8 Tage in nicht zu starken Rauch gehängt, dann wie ein Schinken abgekocht, aber nur ganz langsam ziehen lassen, weil er gar zu leicht verkocht ist, weßwegen man sehr acht darauf haben muß. Das Tuch wird aber davon gemacht, ehe er gekocht wird und ein anderes darum gebunden, ist er weich genug, so wird er auch gepreßt. Man kann ihn auch ohne geräuchert kochen, so ist er ebenfalls sehr gut.

1143. Gefüllter Kalbsschlegel.

Man häutet einen Kalbsschlegel gut ab, schneidet ihn auf der Seite, wo der Knochen am stärksten ist, auf und beint ihn ganz aus, schneidet, wo am meisten Fleisch ist, Stücke heraus, hackt dieß, welches immer ein gutes Pfund sein muß, mit einem halben Pfund nicht zu fettem Speck recht fein, mischt 2 in Wasser eingeweichte abgeschälte Kreuzerbrode darunter, etwas fein gehackte, gedämpfte Petersilie, Salz, Nelken und 2 Eier, vermischt es sehr gut, thut dann noch ¼ Pfd. in Würfel geschnittenen Speck und eben so viel in Würfel geschnittene Zunge, welche auch abgekocht sein muß, darunter, füllt es in den auseinander gelegten Schlegel, macht ihn wieder gut zusammen, daß er so ziemlich seine Form erhält, näht ihn mit Bindfaden, wickelt ihn gut in ein Tuch ein, umbindet es fest, dann wird er ganz langsam 2 Stunden lang im Wasser mit etwas Wein

und Essig gekocht, nebst den Knochen allen und Salz und Wurzeln; ist er weich, zu weich darf er nicht sein, so wird er auch sammt dem Tuch gepreßt. Die Gelée davon wird wie gewöhnlich geläutert und damit zu Tisch gegeben.

1144. Kalbsschlegel à la Dop.

Man haut von einem Kalbsschlegel den Knochen ab, klopft ihn wohl durch, häutet ihn rein ab, spickt ihn auf beiden Seiten zierlich, reibt ihn mit Salz ein und läßt ihn eine Stunde lang liegen. Hierauf belegt man den Boden einer Kasserole mit 1/2 Pfd. klein geschnittenem Nierenfett, einer großen in Scheiben geschnittenen Zwiebel, zwei Gelbrüben, einigen Pfefferkörnern, Nelken, einem Lorbeerblatt, von 1/2 Citrone die Schale und von zweien den Saft. Legt auf dieses den Schlegel, gießt 2 Schoppen rothen Wein daran, verschließt das Geschirr gut mit einem passenden Deckel, klebt neben dem Rand Papier herum, damit kein Dampf heraus kann, stellt es auf gelinde Kohlen und läßt so den Schlegel zwei Stunden lang dämpfen. Hebt alsdann den Deckel hinweg, legt den Schlegel, wenn er weich genug ist, auf eine Platte schöpft das Fett rein von der Sauce ab, passirt das Uebrige durch ein Sieb, stellt es wieder auf Kohlen, läßt es zu einer dicken Glace einkochen, womit man den erkalteten Schlegel überzieht, und ihn noch auf beliebige Weise garnirt.

1145. Gesalztes Fricando.

Das Fricandostück eines Kalbsschlegels wird geklopft, abgehäutet und mit Speck, Zunge, Sardellen und Gurken, wie man es gerade hat, schön gespickt, legt es sodann in eine Kasserole mit Speckscheiben, einigen Schnitten rohen Schinken, zweier Zwiebeln, einer gelben Rübe, Petersiliewurzeln, einem Lorbeerblatt, zweier Gewürznelken und dem nöthigen Salz, gießt auch eine Flasche weißen Wein daran und läßt es in diesem weich dämpfen. Legt das Fricando auf eine Platte zum Erkalten und sodann auf eine feine Platte, übergießt es einigemal mit Fleischsulz, zu welcher man die Brühe, in der das Frigando gedämpft wurde, verwendet hat und die am Gestehen ist, garnirt es am Ort mit gehackter Fleisch-Gelée und Petersilie.

1146. Gemischte kalte Platte.

Da man oft verschiedenes übriges Fleisch hat, so ist es zu

dieser Speise, welche dadurch ein reichliches Ansehen erhält, sehr wohl anzuwenden. Man bereitet eine schöne Fleisch-Gelée, füllt davon in kleine etwas tiefe Förmchen stark messerrückendick, thut in jedes Förmchen, wenn die Gelée gestanden ist, etwas zur Verzierung, allemal wieder eine andere Art, von Kapern, Morcheln, Krebsschwänzen, kleine Gurken, Trüffel, hart gesottene Eier, rothe Rüben, Citronenschalen oder Petersilie, wie man es eben gut findet oder die Sachen gerade hat, gießt dann wieder ein Bischen Gelée darüber, und wenn dieses gestanden ist das beliebige Fleisch, in ein Förmchen diese Sorte, in ein anderes wieder von einer anderen Gattung, nimmt auch Schinken und Zunge dazu, hat man dieses nun so zubereitet, so füllt man die Förmchen voll mit der Gelée und läßt sie recht steif gestehen. Will man es dann stürzen, so taucht man jedes Förmchen ganz leicht in heißes Wasser, stürzt es auf einen flachen Teller und von diesem nimmt man es mit einem kleinen Schäufelchen und legt es auf die dazu bereitete Platte eines neben das andere, garnirt es mit schöner Petersilie; es sieht sehr schön aus, es ist gar nicht kostspielig, weil es von lauter Resten gemacht werden kann. Man kann auch hiezu übrige Fische nehmen.

1147. Fleisch-Gelée.

Zwei Pfund Ochsenfleisch mit guten Knochen, acht ausgebeinte Kalbsfüße, einige Kalbsknochen, etwas Hasen- oder Rehfleisch, ein altes Huhn, ein Stück Ochsenleber, wie man es gerade hat. Dies Alles wird gut gewaschen in einem Kessel mit ungefähr fünf Maas Wasser auf's Feuer gesetzt und sehr fein zerschäumt. Gibt alsdann Salz daran, sowie Petersilie und Selleriewurzeln, Zwiebeln, Lorbeerblatt, einen Citronenschnitz und Pfefferkörner, läßt Alles ungefähr fünf bis sechs Stunden langsam kochen, das Fleisch wird sodann herausgenommen und die Brühe durch ein Haarsieb in eine Schüssel gegossen. Andern Tags nimmt man das Fett rein ab, thut die Gelée in eine Kasserole, gibt eine halbe Maas guten weißen Wein, einen halben Schoppen Estragonessig und den Saft von zwei Citronen daran; und wenn die Gelée dann zergangen und warm ist, zerkläppert man zwei weiße und vier ganze Eier, gibt es dazu, rührt oft darin bis die Gelée kocht. Stellt hernach den Kessel auf die Seite, deckt ungefähr 10 Minuten einen Deckel mit glühenden Kohlen darauf, befestigt eine Ser-

viette an die vier Füße eines umgekehrten Stuhles, gießt die Gelée darauf, läßt sie in eine Schüssel laufen, gießt das zuerst Durchgelaufene noch einmal durch, weil es immer trüb ist und wenn die Gelée schön hell durchgelaufen, so verbraucht man sie zu allen beliebigen kalten Speisen.

1148. Schwarzwildpret mit Gelée.

Man nimmt ein beliebiges Stück von der Brust aus und wascht es recht sauber, setzt es dann mit zwei Theilen Wasser und einem Theil Wein zum Feuer, kocht, wenn es 3 Pfund Fleisch sind, zwei Kalbsfüße mit, verschäumt es sehr gut, thut Salz und obige Wurzeln darein und läßt es ebenfalls recht langsam kochen. Ist das Fleisch weich genug, so wird es heraus gethan, die Brühe, wenn sie fest genug ist zum Gestehen, welches man mit einem Tropfen probirt, wird dann durch ein Sieb geschüttet und bis den andern Tag stehen gelassen, dann wie schon gesagt, geläutert. Das Fleisch wird in schöne Stückchen geschnitten, in der Form, in welcher man schon etwas Gelée hat, gestehen lassen und mit Kapern gut ausgeziert hat, gut arrangirt, die Gelée daran gegossen und stehen lassen, oder man kann das Wildpret nun, wenn es zerschnitten ist, auf eine Platte schön ordnen und die Gelée, wenn sie recht steif ist, zerhacken und das Fleisch damit garniren und eine Orangensauce oder auch eine kalte Senfsauce dazu geben.

1149. Gefüllter Wildschweinskopf.

Der Kopf eines Wildschweins wird so herunter geschnitten, daß noch etwas vom Halse daran ist, er wird sodann ausgebeint, jedoch den Knochen der Schnautze läßt man daran, breitet den Kopf auseinander und wo das Fleisch am dicksten ist, schneidet man davon, macht mit diesem, mit Fleisch vom Schlegel und ungefähr zwei Pfund Speck eine feine Farce, gibt Salz und Gewürz daran, streicht hernach von dieser Farce auf die Haut des Kopfes und über die Farce legt man Gansleber, eine gesalzene gekochte Ochsenzunge, die Zunge des Wildschweins, Trüffeln nach Belieben, in Riemen geschnittenen Speck und einige Sardellen, gibt die übrige Farce darauf, biegt den Kopf zusammen und näht ihn zu. Oben wird er mit Speckschwarte belegt und mit Bindfaden darüber zusammen gezogen. Schließt ihn in ein reines Tuch ein, umwickelt ihn abermals mit Bindfaden, daß er seine schöne Form behält. Legt ihn dann in ein

tiefes Geschirr, gießt die Hälfte Wasser und die Hälfte Essig oder rothen Wein daran, so daß er ganz überspült wird, gibt das nöthige Salz, ganzen Pfeffer, Gewürznelken, einige Lorbeerblätter, eine Handvoll Wachholderbeeren, Salbei, Majoran, Thymian, ein Stück Meerrettig, einige große Zwiebeln, gelbe Rüben, Sellerie, Petersiliewurzeln und einige Citronenschnitze daran, kocht den Kopf recht langsam ungefähr sieben bis acht Stunden darin und wenn er weich ist, läßt man ihn verkühlen, belegt ihn mit dünnen Stückchen Holz von der Länge des Kopfes, umwickelt diese fest mit Bindfaden, legt ihn nochmals in das Geschirr, gießt den Sud daran und läßt ihn erkalten. Der Kopf eines drei- bis vierjährigen Wildschweines muß, wie oben angegeben, sieben bis acht Stunden gekocht werden. Beim Gebrauch läßt man denselben aus dem Tuch, macht die Speckschwarte davon, schneidet ihn von hinten schön glatt, garnirt ihn mit Gelée, frischen Lorbeerblättern und Citronen und servirt ihn mit einer Wachholdersauce.

1150. Gebeizte Zunge.

Man nimmt eine Rinderzunge, wascht sie sauber, reibt sie mit zwei Loth Salpeter und zwei Hand voll Salz gut ein, gibt etwas zerschnittenen Knoblauch, etwas Pfeffer und zerstoßenen Koriander daran, beschwert die Zunge, läßt sie in dieser Beize ungefähr drei Wochen liegen, wendet sie aber alle Tage darin um. Sie wird alsdann weich gekocht, geschält, kalt oder warm zu Tisch gegeben.

1151. Gesulzte Schinkenspeise.

1 Pfund guter gekochter Schinken, wovon das Fett gethan, wird fein verwiegt, $^1/_4$ Pfd. gute frische Butter wird zu Schaum abgerührt, der Schinken sammt einem Glas voll guter Gelée darunter gemischt, in eine Form gethan und gestehen lassen, dann gestürzt und mit Gelée garnirt.

1152. Farcirtes Geflügel.

Der Kapaun (Hahn oder Henne) wird recht sauber geputzt, aber nicht ausgenommen, die Haut am Halse losgemacht und der Hals herausgelöst, dann am Rücken herunter bis an den Burzel aufgeschnitten, dann recht sorgfältig das Fleisch vom Gerippe abgelöst, die Knochen in den Schenkeln werden ohne die Haut zu verletzen aus dem Fleisch gezogen; ist man damit

fertig, so wird das Geflügel auseinander gelegt, mit etwas Rum oder Arak begossen, ein wenig Pfeffer, Nelken und Salz darauf gestreut und so eine Zeit lang liegen gelassen. Nun wird 1 Pfd. wie zu Bratwürsten fein gehacktes Fleisch noch recht zart gestoßen, in ein Geschirr gethan, dazu in Würfel geschnittene Zunge, in Stücke geschnittene Trüffel, kleine Gurken, etwas in kleine Stückchen geschnittener Spickspeck und Salz, dieß wird sehr wohl vermischt, dann die Hälfte davon auf das Geflügel gethan, auf dieß dann in Stückchen geschnittene Gansleber oder auch nur Leber von anderem Geflügel, dann die andere Hälfte der Farce darüber, das Geflügel wird zusammengenäht, mit Speck umbunden und in ein Tuch fest eingewickelt, gut mit Spagat umbunden und in ein Geschirr gethan, Zwiebeln mit Nelken besteckt, gelbe Rüben, einen Citronenschnitz, die Knochen vom Geflügel, Fleischbrühe oder Wasser und Wein, daß es beinahe darüber geht, gehörig Salz dazu gethan, gut zugedeckt und langsam, wenn das Geflügel jung ist $^3/_4$ Stunden gekocht. Ist das Geflügel schon etwas alt, so muß es länger kochen, nach diesem wird es herausgenommen, sammt dem Tuch gepreßt, dann entweder ganz in eine Form mit Gelée eingerichtet oder in Scheiben geschnitten auf eine Platte schön arrangirt und mit Gelée ausgeziert. Man kann auch 3 Kalbsfüße mit dem Geflügel zusetzen und mehr Flüssigkeit dazu thun, wenn das Geflügel heraus ist, noch länger kochen lassen und dieß hernach zur Gelée zubereiten, welche sehr kräftig wird.

1153. Majonnaise von Geflügel.

Von gebratenem Geflügel schneidet man schöne Stückchen zurecht. Ein Schoppen gute Fleischgelée wird mit einem kleinen Trinkglas voll Provenceröl sehr weiß, zart und dicklicht gerührt, die Fleischstückchen darin ganz umgewendet, damit sie überall davon überzogen werden, schön auf eine Platte gelegt, zwischen die Stückchen legt man schöne große ungeschälte Krebsschwänze; große Sardellen, welche man der Länge nach theilt, werden wie eine Schnecke aufgewickelt, in diese zerhackte rothe Rüben gethan und oben darauf eine Kaper gelegt, diese dann auch zwischen den Stückchen herum gelegt, ebenso auch Trüffel. Legt man zu jeder dieser beigelegten Sache ein schön ausgeschnittenes Blättchen von Citronenschale und ein kleines hübsches Sträußchen von Petersilie, oder kleine frische Lorbeerblätter,

so ist es ausnehmend schön. Die Platte wird dann noch mit schön ausgeschnittener oder gehackter Gelée garnirt. Man kann auch von Hecht oder sonst einem guten übrigen Fisch diese Speise machen.

1154. Majonnaise von Hasen.

Man stößt nach Gutfinden rohes Fleisch von einem Hasen, welches aber sehr wohl von aller Haut, Knochen und Fasern befreit sein muß und etwas magern Speck äußerst fein, vermischt es dann mit Salz, ein wenig Pfeffer und Nelken sehr wohl, formirt dann Blättchen eines halben Fingers dick und in der Größe wie ein Trinkglas daraus, legt diese schön neben einander in ein breites mit Butter bestrichenes Geschirr, thut oben darüber ein mit Butter bestrichenes Papier, thut sie in einen nicht zu heißen Ofen, begießt sie und läßt sie so lange darin bis das Papier dunkle Farbe bekömmt, sie müssen sehr saftig sein. Ist dieß geschehen, so werden sie auf eine andere Platte gelegt, wieder eines neben das andere, wenn sie kalt sind, wird auf jedes Blättchen etwas Gelée gegossen, diese dann mit Kapern, Eiern, Morcheln, Krebsschwänzen oder Krebseiern schön ausgeziert, oder wie man will, dann gießt man wieder Gelée ganz behutsam darauf, damit die Sachen darauf halten. Ist nun die Gelée darauf steif, so gießt man nochmals vorsichtig darüber, soviel, daß jedes Blättchen messerrückendick davon überzogen ist und läßt es nun recht gestehen. Die Gelée muß hierzu überhaupt etwas steif sein. Nun dünstet man in eines halben Hühnereies groß frische Butter einen Löffel voll Mehl, schüttet unter fleißigem Rühren Fleischbrühe dazu, daß es eine recht dicke Sauce wird, läßt sie unter beständigem Rühren eine Weile kochen, rührt dann schnell 3 Eiergelb darunter, nimmt sie vom Feuer und rührt noch eine gute Zeit darin, damit sie recht zart und kalt wird, nachdem werden nach und nach 3 Löffel voll feines Oel darunter gemischt und mit diesem wieder eine gute Weile gerührt, hernach wird ein starkes Trinkglas voll recht steife Gelée, welche man wieder flüssig gemacht, nebst etwas recht gutem Estragonessig, ein wenig Pfeffer und Salz darunter gethan und nochmals recht stark gerührt; dieß dann auf die Mitte der dazu bereiteten Platte etwas hoch gelegt und steif werden lassen. Alsdann werden die Blättchen mit einem Messer ausgeschnitten, mit einem Schäufelchen her-

ausgenommen und recht schön um die Masse geordnet, dann mit gehackter Gelée und Petersilie garnirt.

1155. Italienische Speise von Geflügel.

Gebratenes Geflügel (wozu Kapaunen am besten sind) wird in schöne Stückchen geschnitten, alle unnöthigen Knochen gut davon gemacht und in eine Schüssel gelegt, guter Essig mit Salz und Oel vermischt darüber gegossen und so eine Zeit lang stehen gelassen. Man rührt nun 8 Eiergelb mit einem halben Schoppen Oel, welches ganz fein sein muß und welches man nur nach und nach an die Eier thut, recht schaumig und dick, thut Salz, ein wenig weißen Pfeffer und so viel guten Estragon dazu bis man glaubt, daß es sauer genug ist. Nun thut man etwa fingerhoch davon in eine Form, legt das Fleisch, welches man schon eine Weile aus dem Essig genommen hat, hinein, schüttet das Gerührte alles darüber, stellt es in's Eis und läßt es gestehen. Beim Anrichten einen Augenblick in heißes Wasser gehalten und gestürzt, dann oben darauf mit geschnittenen eingemachten Gurken schön geziert und wenn man will mit schönem zerschnittenem Kopfsalat, welchen man in Essig und Oel umgewendet hat, garnirt. Man kann auch, wenn man fast zu wenig Fleisch hat, solchen Salat und eingemachte kleine Gurken zu dem Fleisch in den Model thun. Auch kann man gut gebratenes Kalbfleisch dazu nehmen.

1156. Tong von Kalbfleisch.

Von einem Kalbsschlegel schneidet man fingerdicke Schnitten in der Größe einer Cotelette herunter, macht alles Häutige und Fette davon, klopft und thut es in ein irdenes Geschirr; sind es ungefähr 2 Pfd. Fleisch, so thut man eine halbe Maas Wein, eine halbe Maas Wasser, 1/8 Pfd. Salz, zwei Sardellen, ein Lorbeerblatt, eine Zwiebel und etwas ganzen Pfeffer dazu, setzt es auf schwaches Feuer! läßt es sehr wohl verdeckt langsam kochen bis es ungefähr nur noch der dritte Theil Flüssigkeit ist; ist dieß geschehen, so nimmt man es vom Feuer, thut das Fleisch heraus in ein Geschirr zum Erkalten; die Sauce wird durch ein Sieb geseiht oder besser durch ein Tuch; ist das Fleisch und die Sauce recht kalt, so wird Ersteres in einen steinernen Hafen gethan, Letzteres mit gutem Oel sehr wohl durchgerührt und dann über das Fleisch gegossen, wel-

ches davon bedeckt sein muß, nachdem man ein kleines Tuch, Brettchen und einen saubern Stein darauf gethan hat, wird das Geschirr fest zugebunden und an einem kühlen Orte gut aufbewahrt; es erhält sich sehr lange und ist dem Fische sehr ähnlich.

1157. Leber-Käs.

1 Pfd. Kalbsleber wird geschabt, dann erst noch sehr fein verwiegt, ein Kreuzerbrod wird abgeschält, dann in Wasser eingeweicht; Petersilie und Schalotten werden sehr fein verwiegt, ein wenig in Butter gedünstet, das Brod ausgedrückt, dazu gethan und recht fein zerrührt, dann vom Feuer genommen, wenn es nicht mehr heiß ist, die Leber nebst 1/8 Pfund fein geschabten Speck, ein Ei und Salz sehr wohl damit vermischt, dann in einen mit dünnen Speckscheiben ausgelegten Model gefüllt, wieder mit dünnen Speckscheiben bedeckt, dann bei nicht zu starker Hitze eine halbe Stunde gebacken, hernach gestürzt und kalt oder warm zu Tische gegeben.

1158. Freiburger-Käs.

1 Pfd. von Haut und Knochen befreites Kalbfleisch oder 1 Pfd. Lummel und ein halbes Pfd. ebenfalls von Haut und Knochen befreites Hasenfleisch werden mit 1/4 Pfund Speck, einigen kleinen eingemachten Gurken und wenn man will etwas Trüffel ziemlich fein gehackt, dann in eine Schüssel gethan, mit Salz, etwas Pfeffer und einer Tasse voll guten Wein sehr wohl vermischt. Ein rundes oder langes Blech wird mit Speckscheiben ausgelegt, die Masse darein gethan, mit dem Löffel zusammengedrückt, dann oben wieder ganz mit Speckscheiben bedeckt, alsdann in einem nicht zu heißen Ofen eine oder auch nur 3/4 Stunden gebacken, dann herausgenommen und erkalten lassen, alsdann aus dem Model auf ein Geschirr gethan, aller Speck davon genommen, die Masse dann, wenn sie wenigstens einen halben Tag gestanden ist, nach Belieben in Scheiben geschnitten, schön auf eine Platte geordnet und mit gehackter Gelée garnirt. Wenn man unter diese Masse nicht gerne Hasenfleisch nimmt, so beizt man statt dessen so viel vom Lummel und backt es mit dem Kalbfleisch.

1159. Freiburger Käs auf andere Art.

Zwei Kalbsfüße und ein Pfund Kalbfleisch werden mit

Wasser und etwas Wein oder auch nur Essig zugesetzt, recht langsam gekocht und gut verschäumt, gesalzen, Kräuter und Wurzeln dazu gethan. Ist das Kalbfleisch weich, so nimmt man es heraus, sind auch die Füße, welche viel länger kochen müssen, weich, so werden sie ebenfalls heraus genommen und alle Knochen davon gemacht; ist die Brühe zum Gestehen noch nicht dick; so läßt man sie noch länger kochen und läutert sie wie schon bekannt. Die Füße werden dann mit dem Kalbfleisch und einem halben Pfund Schinken, woran ziemlich Fett sein darf, mit abgesottenen Morcheln und etwas Kapern sehr fein verwiegt, mit dem nöthigen Salz und einem Glas voll Gelée, welche nicht geläutert zu sein braucht, gut vermischt, dann in ein Geschirr gethan, mit einem passenden Tellerchen oder Brettchen zugedeckt und ziemlich beschwert, wenn es dann erkaltet ist, wird es herausgenommen und in Scheiben geschnitten und mit Gelée garnirt.

1160. Noch einen eleganten Freiburger Käs.

Ein starker halber Schoppen saure Gelée wird mit 1/4 Schoppen feinem Oel sehr zart, weiß und dick gerührt, dann 1/4 Pfd. fein verwiegte Zunge, ein halbes Pfd. mit etwas Trüffel verwiegtes Fleisch, welches von Geflügel und gebratenem Kalbfleisch ist, darunter, mit Salz und wer es liebt ein Bischen Muskatnuß sehr wohl vermischt, hernach in eine runde etwas enge Form gefüllt, wenn es steif ist, heraus gestürzt, mit Trüffel, Kapern, ausgeschnittener Zunge, Gurken, Sardellen und guter Gelée recht schön ausgeziert.

1161. Kalbskopf zu sulzen.

Ein nicht zu kurz abgeschnittener Kopf wird sammt der Haut gebrüht, rein geputzt und damit er weiß wird, eine Zeit lang in frisches Wasser gelegt. Indessen zieht man aus einer guten fetten Kalbsbrust alle Beinchen und Knorpeln, reibt sie mit einem Tuche rein ab und bestreut sie mit ein wenig Salz. Hierauf nimmt man den Kopf aus dem Wasser, trocknet ihn gut ab, schneidet unten die Kinnlade mit einem scharfen Messer der Länge nach in der Mitte durch und fängt damit an, den ganzen Schädel dadurch auszulösen, daß man mit einem Messer das Fleisch davon losmacht. Sodann breitet man die Haut mit dem daran befindlichen Fleisch auf einem reinen Tuche aus, bestreut sie von innen mit Salz,

füllt sie statt dem Schädel mit der ausgebeinten Brust aus, gibt dem Kopf die alte Form wieder und näht die unten aufgeschnittene Haut, sowie das Maul an beiden Seiten zu. Bindet alsdann den Kopf in eine Serviette, damit er durch das Kochen die Form nicht verliert, fest ein, auch gibt man acht, daß die Ohren nicht zerdrückt werden. Setzt ihn in einen hohen Topf, worin er Platz genug hat, so daß der dicke Theil nach unten kömmt, gibt einen halben zerhauenen Ochsenfuß, vier Kalbsfüße und zwei Kalbsknochen dazu, gießt Wein, Essig und Wasser zu gleichen Theilen daran, gibt das nöthige Salz hinzu und läßt den Kopf damit langsam an das Kochen kommen, gibt, wenn er rein abgeschäumt ist, einige Zwiebeln, ein Lorbeerblatt, eine in Scheiben geschnittene Citrone, 10—12 Pfefferkörner und eben so viele Nelken hinzu. Wenn nun der Kopf drei Stunden lang langsam damit gekocht hat, nimmt man ihn behutsam heraus, schneidet die Schnur auf, läßt ihn aber, bis er sich verkühlt, in der Serviette eingeschlagen. Nachdem man die Brühe versucht, so gibt man im Falle etwas daran fehlt, das Nöthige dazu, läßt sie noch einmal aufkochen und gießt sie alsdann durch ein Sieb. Ist die Sulz nun fest gestanden, nimmt man das Fett rein davon ab, gibt sie in eine Kasserole, jedoch ohne den Satz, und läßt sie auf dem Feuer wieder bis an das Kochen kommen, zerklopft alsdann das Weiße von 6 bis 8 Eiern zu Schnee, brennt ein Stückchen Zucker braun, gibt dieses sammt dem Schnee in die Sulz, läßt sie aber ja nicht damit kochen, sondern nur so lange in der Form am Feuer stehen, bis der Schnee darin zusammen geronnen ist. Nun spannt man ein dünnes Tuch über die Füße eines umgekehrten Stuhles, stellt ein reines Geschirr darunter, gießt das erste, trübe Durchgelaufene wieder darauf. Legt den Kopf auf die bestimmte Platte, gießt von der abgekühlten Sulz, wenn sie beinahe am gestehen ist, soviel darauf, bis sie dem Rande der Platte gleich ist, läßt die übrige, währenddem sie gesteht, in großen Tropfen auf den Kopf fallen, die darauf liegen bleiben und wiederholt dieses bis der Kopf damit bedeckt ist, verziert ihn mit Laubwerk und Citronen und läßt ihn an einem kühlen Orte fest werden.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Verschiedene Kuchen und Torten.

1162. Gerührte Kirschenkuchen.

1/4 Pfd. Butter wird mit 6 Eiergelb abgerührt, 1/4 Pfd. fein gestoßene Mandeln und eine halbe Citronenschale fein verwiegt, 2 Loth Citronat oder verzuckerte Orangenschalen ebenfalls fein verwiegt, nebst 3 abgeriebenen in Milch oder Wein eingeweichten und wieder ausgedrückten Kreuzerbroden, 7 bis 8 Loth gestoßenen Zucker; dieß wird sehr gut miteinander vermischt, dann noch ein ganzes Ei darunter gerührt, das Weiße der 6 Eier wird zu Schnee geschlagen, darunter gezogen, in einen mit Butter bestrichenen und mit Brod bestreuten Model gefüllt, dann langsam gebacken. Vor dem Einfüllen in den Model zuerst 1 Pfund Kirschen leicht darein gemischt.

1163. Gerührten Kirschenkuchen anderer Art.

Man rührt 1/4 Pfd. Butter schaumig, schlägt sechs Eiergelb dazu, mischt 1/4 Pfd. gestoßenen Zucker, Zimmet nach Belieben, 1/4 Pfd. gestoßene Mandeln, verwiegte Citronenschale und Citronat, zwei geriebene mit Kirschenwasser angefeuchtete Gipfel und ein Pfund Kirschen, sowie den Schnee der sechs Eiweiß darunter, füllt die Masse in eine gut mit Butter bestrichene und Brod ausgestreute Form und bäckt den Kuchen 3/4 Stunden im heißen Ofen.

1164. Gefüllter Kirschenkuchen.

Man macht von 12 Loth Butter, einem halben Pfund Mehl, 3 bis 4 Löffel voll saurem Rahm und einem Ei einen Teig, formirt einen Kuchen mit einem etwas hohen Rand. 1/8 Pfd. Butter wird mit 2 Eiern und einem Gelben recht schaumig gerührt, 3 Loth gestoßener Zucker, 1/8 Pfd. der Länge nach geschnittene Mandeln und 2 gute Löffel voll fein geriebenes mürbes Brod darunter gethan und gut durchgerührt, dann auf den Boden des Kuchens gegossen und schön gleich gestrichen, alsdann in Ofen gethan und darin gut anziehen lassen, ist dieß geschehen, so wird er herausgenommen und mit ausgesteinten Kirschen belegt, wieder in Ofen gethan und recht gut ausgebacken. Beim Auftragen mit Zucker bestreut.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

1165. Kirschenkuchen mit Schwarzbrod.

Ein halbes Pfund geriebenes Schwarzbrod wird mit Kirschenwasser angefeuchtet, 10 Loth Butter werden mit 7 Eiergelb abgerührt, das Brod dazu gethan, 6 Loth fein abgeriebene aber nicht geschälte Mandeln werden fein gestoßen nebst 1/4 Pfd. gestoßenem Zucker, dann nach Gutfinden verwiegte Citronenschalen und Zimmet darunter gethan, das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen, unter die Masse, in welche man nach Belieben gute Kirschen gethan hat, gemischt, dann in einem mit Butter bestrichenen und mit Brod ausgestreuten Model schön gebacken, dann gestürzt und mit Zucker und Zimmet bestreut.

1166. Kirschenkuchen ganz einfach.

Man macht von einem halben Pfund Mehl, einem halben Pfund Butter, einem Ei, etwas Wasser und ein wenig Salz einen geriebenen Teig, wellt ihn zwei messerrückendick aus, macht einen Rand um den Boden und belegt ihn ganz dick mit ausgesteinten Kirschen, streut gestoßenen Zucker darüber, bestreicht den Rand mit Eiergelb, backt ihn gut aus und streut beim Auftragen gestoßenen Zucker darüber.

1167. Kirschenkuchen mit Guß.

Es wird hierzu ein Kuchen bereitet wie der vorhergehende. Zum Guß läßt man einen kleinen Schoppen Milch sieden, rührt dann 2 Loth feines Mehl, welches man mit Milch glatt angerührt hat, hinein, hat es unter beständigem Rühren ein paar Mal aufgekocht, so wird es vom Feuer gethan, 3 Loth Butter, 4 Loth gestoßener Zucker und etwas Zimmet, darein gethan, ist es erkühlt, so thut man 3 Eiergelb, einen Löffelvoll süßen Rahm und zwei Loth fein gestoßene Mandeln dazu, füllt es in den Kuchen und belegt ihn ganz mit ausgesteinten Kirschen, thut ihn gleich in Ofen und backt ihn ganz langsam gut aus, dann mit Zucker bestreut.

1168. Kirschenkuchen mit Guß anderer Art.

Man belege ein Blech mit Butterteig, lege Kirschen darauf, streue Zucker darüber, daß sie süß genug werden, macht dann einen Guß darüber von sechs Eiern, einem halben Schoppen sauren Rahm, für einen Kreuzer geriebenes Brod

und einem Achtelspfund gewiegten Mandeln. Verrührt Alles dies in einer Schüssel schaumig, schüttet die Masse über die Kirschen und bäckt den Kuchen.

1169. Kirschenkuchen mit Brodguß.

Man belegt den Boden eines zubereiteten Kuchens mit ausgesteinten, halb sauren und halb süßen Kirschen, streut etwas Zucker darüber. 6 Loth Butter werden mit 4 Eiergelb abgerührt, ein Milchbrod, welches in Milch eingeweicht ist, dazu gethan, sehr zart zerrührt, 2 Loth fein gestoßene Mandeln, etwas fein verwiegte Citronenschalen und Zimmet nebst Zucker, daß es süß genug wird, wird noch mit dem Schnee der 4 Eiweiß sehr gut darunter gemischt, dieß dann über die Kirschen gegeben und sehr langsam gebacken und dann mit Zucker bestreut.

1170. Mirabellen-Kuchen.

Schöne reife Mirabellen werden ausgesteint, soviel man zu einem Kuchen nöthig findet, diese werden mit 1 oder 2 Löffel voll Wein begossen, dann 4 Loth gestoßener Zucker darüber gestreut, gut durcheinander gemischt und so stehen lassen. Nun macht man von einem halben Pfund Mehl, 10 Loth Butter, 2 Eiergelb, ein wenig feinem Salz und süßem Rahm einen guten Teig, läßt ihn eine Weile ruhen, wellt ihn dann aus, formirt einen Kuchen mit Rand daraus, streut auf den Boden desselben 4 Loth geriebenes Weißbrod, nämlich mürbes, thut dann die Mirabellen, welche man vorher noch recht gut durcheinander gemacht, eine neben die andere darauf, schüttet den Saft davon darüber, thut ihn in einen ordentlich heißen Ofen und backt ihn recht schön, bestreut ihn beim Auftragen mit Zucker.

1171. Mirabellen-Kuchen mit Guß.

Man formirt von einem beliebigen Butterteig einen Kuchen wie der obige, belegt ihn mit guten ausgesteinten Mirabellen, streut nur ganz leicht Zucker darüber. Zwei ganze Eier und ein Gelbes werden mit 4 Loth Zucker eine gute Zeit gerührt, dann zwei Löffel voll Mehl und einige Löffel voll süßer Rahm oder auch nur Milch darunter gemischt, dieß wird nun unter die Mirabellen gegossen, in Ofen gethan und schön gelb gebacken, dann mit Zucker bestreut.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

1172. Heidelbeer-Kuchen.

Man nimmt hierzu einen Butterteig mit saurem Rahm, wellt ihn zweimesserrückendick aus, macht einen Kuchen mit Rand daraus und belegt den Boden ganz dick mit gut erlesenen reifen Heidelbeeren und macht dann folgenden Guß darüber: Von 3 Kreuzerbroden wird die Rinde abgeschnitten, das Brod wird ganz fein geschnitten, ein Schoppen Milch daran geschüttet, auf ganz schwaches Feuer gesetzt und so kochen lassen, währenddessen recht fleißig gerührt, damit es recht zart wird und wie ein dicker Brei aussieht, dann vom Feuer gethan, wenn es nicht mehr heiß ist, 3 Eiergelb und 4 Loth gestoßenen Zucker und etwas Zimmet darunter gerührt, das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen, darunter gezogen, dann über die Heidelbeeren, welche vorher aber gut mit Zucker bestreut worden, gegossen, schön gleich gestrichen, dann etwas langsam gebacken. Man muß bei diesem Kuchen den Rand ziemlich hoch machen und am ganzen Ende gut befestigen, weil die Heidelbeeren gar viel Saft haben.

1173. Zwetschen-Kuchen.

Von geriebenem oder Blätterteig macht man einen Kuchen mit einem nur niederen Rande, indem man von messerrückendick ausgewelltem Teig zweifingerbreite Riemen schneidet und darum legt und mit einem Messer Einschnitte macht, daß es Zacken bildet. Die Zwetschen, welche recht reif sein müssen, werden ausgesteint, dicht neben einander darauf gelegt und zwar so, daß die Haut unten ist; hierauf werden fein verwiegte Citronenschale und gestoßene Mandeln darüber gestreut nebst gestoßenem Zucker, dann der Kuchen mit Eiergelb bestrichen und gut ausgebacken, dann mit Zucker bestreut.

1174. Zwetschenkuchen mit Hefenteig.

6 Loth Butter werden mit 3 ganzen und 3 Eiergelb abgerührt, 1 Pfd. Mehl, 2 Löffel voll gestoßener Zucker und 4 Löffel voll süße Milch nebst 2 Löffel voll Hefen darunter gearbeitet, dann gehen lassen. Die Zwetschen werden der Länge nach aufgeschnitten, der Stein herausgenommen und statt dessen eine geschälte Mandel mit Zucker und Zimmet hinein gefüllt. Ist nun der Teig ziemlich gegangen, so wird er in ein mit Butter bestrichenes, mit Brod ausgestreutes Blech, welches breit aber nicht sehr hoch ist, gethan, dann werden die Zwet-

schen, nicht sehr nah zusammen, aufrecht in den Teig gesteckt und wieder gehen lassen. Ist nun der Teig wieder recht gut gegangen, so wird er mit Eiergelb bestrichen, in Ofen gethan und schön gebacken, dann zwei Mal gestürzt, damit die obere Seite auf der Platte wieder nach oben kömmt, dann mit Zucker gut bestreut.

1175. Zwetschen-Kuchen mit saurem Rahm.

Man macht einen Kuchen von beliebigem Butterteig mit einem $1\frac{1}{2}$ fingerdicken Rande, legt geschälte Zwetschen auf den Boden des Kuchens, streut gestoßenen Zucker und Zimmet darüber und thut ihn 8 Minuten in einen ziemlich heißen Ofen, dann schlägt man ein ganzes Ei und 3 Gelbe mit einem halben Schoppen sauren Rahm und einen Löffel voll Zucker recht gut durch einander, nimmt dann den Kuchen aus dem Ofen, gießt den Guß über die Zwetschen, thut ihn gleich wieder in Ofen und backt ihn schön gelb aus; nachdem mit Zucker bestreut. Man bestreicht auch vor dem Backen den Rand des Kuchens mit Eiergelb.

1176. Trauben-Kuchen.

Von einem halben Pfund Mehl, 12 Loth Butter, 2 Loth gestoßenen Zucker, einem Ei und süßer Milch wird ein zarter Teig auf dem Nudelbrett gemacht, zweimesserrückendick ausgewellt; ein Kuchen mit Rand daraus gemacht, auf den Boden geriebenes mürbes Brod und etwas Zucker gestreut, dann die Traubenbeeren recht fest neben einander darauf gelegt, mit Zucker überstreut, der Rand mit Eiergelb bestrichen und in einem ziemlich heißen Ofen gebacken.

1177. Traubenkuchen anderer Art.

Aus zehn Loth frischer Butter, zehn Loth Mehl, einem Ei, etwas Salz und Wein wird ein geriebener Teig gemacht, dann ausgewellt und die zum Kuchen bestimmte Form damit belegt, dann werden Traubenbeeren fest aneinander auf den Boden gelegt, macht einen Guß von zwölf Loth Zucker, zwölf Loth Mandeln, fünf bis sechs Eiern, Citronenschale, Zimmet nach Belieben, dieß rührt man eine halbe Stunde, mischt zuletzt zwei Hand voll Semmelmehl darunter, gießt es über die Beeren und bäckt den Kuchen bei gelinder Hitze.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

1178. Johannisbeer-Kuchen.

In eine Schüssel wird 1 Pfd. Mehl gethan, 10 Loth Butter darein geschnitten und mit einander sehr gut zerrieben, dann mit 3 Eiergelb und einem Glas voll Milch, welche warm sein muß, ein wenig gestoßenem Zucker, zwei Löffel voll guter Hefe ein etwas fester Teig gemacht, man arbeitet ihn sehr gut auf dem Brett, wellt ihn dann stark messerrückendick aus, legt ihn auf ein mit Mehl bestreutes warmes Blech, macht einen starken fingerdicken Rand darum, stellt ihn in die Wärme und läßt ihn gehen. Unterdessen rührt man 3 Löffel voll Mehl mit Milch recht glatt an, thut zwei ganze Eier und vier Gelbe dazu, ein Stückchen frische Butter, die Schale von einer halben Citrone fein verwiegt, 3 Loth Zucker und noch einen starken halben Schoppen Milch dazu gethan, auf das Feuer gesetzt, immer darin gerührt bis es ganz dick und kochend wird, alsdann vom Feuer gethan und immer noch ein wenig ungerührt bis es kalt ist. Ein Teller voll schöne Johannisbeeren, welche man schon eine Zeitlang mit Zucker gut bestreut hat, werden nun unter die Masse behutsam gemischt, dann in den unterdessen gut aufgegangenen Kuchen gefüllt, schön gleich gemacht, den Rand mit Ei bestrichen, dann etwas langsam recht gut gebacken, nachdem mit Zucker gut bestreut und mit einer glühenden Schaufel schön braun gebrannt.

1179. Erdbeer-Kuchen mit Reis-Crême.

3/4 Pfund gut erlesener Reis wird auf einer Kaffeemühle gemahlen oder fein gestoßen, dann mit Zucker und wenn man will etwas Vanille, in der Milch recht zart wie eine leichte Crême gekocht, dann in eine Schüssel geschüttet und immer darin gerührt, damit es keine Haut gibt; wenn es dann nicht mehr heiß ist, auf einen leer gebackenen Kuchen von Butterteig gefüllt, dann mit schönen Erdbeeren recht dick belegt und stark mit Zucker bestreut.

1180. Erdbeerkuchen mit Schaum.

Von Linzertortenteig wird ein flacher Kuchen mit einem Zoll hohen Rande bereitet und leichtbraun gut gebacken. Unterdessen wird das Weiße von fünf Eiern fest geschlagen, sodann ein halbes Pfund gestoßener Zucker und ein starker Suppenteller voll gute Walderdbeeren langsam darunter in

den Kuchen gefüllt, etwas auseinander gestrichen, stark mit Zucker bestäubt und eine Viertelstunde in den Ofen gestellt bis das Ganze eine leichte Kruste gebildet und etwas Farbe angenommen hat.

1181. Sehr guter Himbeerkuchen.

Ein Blech mit niederem Rand wird mit gutem Butterteig ausgelegt. Rührt einen Löffel voll Mehl mit einem halben Schoppen Milch an, setzt ihn auf's Feuer, rührt darin bis es kocht, nimmt ihn vom Feuer, gibt einen guten Löffel voll gestoßenen Zucker darunter, verrührt es gut und läßt es verkühlen. Mischt sodann vier Eiergelb nebst zwei Loth Citronat und ein Täfelchen geriebene Chocolade darunter, rührt es noch eine gute Weile und zieht dann den Schnee der vier Eiweiß hinein. Ehe man das Eiweiß zu Schnee schlägt, legt man zuerst auf den Butterteig fast zwei fingerhoch schöne gut erlesene Himbeeren, streut ziemlich Zucker darüber und thut es in einen nicht zu heißen Ofen bis der Teig eine Farbe annimmt. Nimmt alsdann den Kuchen heraus, gießt den unterdessen zubereiteten Guß darüber und bäckt ihn sehr langsam; sollte der Guß zu viel Farbe bekommen, ehe der Teig ausgebacken, so thut man ein Papier darüber, ist er fertig, so nimmt man ihn behutsam aus dem Blech und gibt ihn mit Zucker bestreut zu Tisch.

1182. Einfacher Himbeerkuchen.

Man macht von spanischem oder geriebenem Butterteig einen leeren Kuchen mit Rand, streicht ihn mit Ei und bäckt ihn schön gelb. Läutert nach Belieben Zucker, läßt die Himbeeren einigemal darin aufkochen, hebt sie mit einem Schaumlöffel in eine Schüssel, läßt den Syrup etwas dick einkochen, gießt ihn zu den Beeren und wenn sie erkaltet sind, so füllt man den Kuchen damit.

1183. Sehr guter Aprikosenkuchen.

Man nimmt 12 Loth Butter, 12 Loth Mehl, 1/4 Pfund fein gestoßene Mandeln und 1 Löffel voll gestoßenen Zucker. Die Butter wird auf dem Nudelbrett in das Mehl geschnitten, dann mit dem Wellholz recht fein zerdrückt, die Mandeln und der Zucker dazu gethan, dann mit einem Ei und ein Bischen Wasser ein Teig gemacht, diesen dann etwas ru-

hen lassen, hernach einen hübschen Kuchen mit Rand daraus formirt. Sechs Loth Zucker werden mit 3 Eiern recht schaumig gerührt, etwas sehr fein verwiegte Citronenschalen dazu gethan und ein fein geriebenes oder gestoßenes mürbes Kreuzerbrod oder Gipfel, dieß wird dann schön gleich auf den Kuchen gethan, gute Aprikosen, welche man jede in 4 Theile geschnitten hat, recht zierlich darauf gelegt, mit Zucker bestreut und recht schön und langsam gebacken. Man kann auch, wenn man überreife oder nur kleine Aprikosen hat, die sich nicht halten, von der Haut befreien, die Stückchen davon auf den Boden des Kuchens legen, mit Zucker bestreuen und obigen Guß darüber gießen, hernach recht gut ausbacken.

1184. Aepfel-Kuchen.

Gute saftige Aepfel werden in ganz dünne Schnitzchen geschnitten, diese mit ein wenig Kirschenwasser oder gutem Wein angefeuchtet, Zucker und Zimmet darüber gestreut und recht durcheinander geschüttelt. Von geriebenem Butterteig hat man einen Kuchen zubereitet; nun werden eine Lage Aepfel darauf gethan, dann geriebenes Brod darauf gestreut, dann wieder Aepfel, der Kuchen wird bestrichen und gut gebacken, nachdem mit Zucker bestreut. Die Aepfel müssen ziemlich fest auf den Kuchen gelegt werden, weßwegen man ziemlich viel zu einem Kuchen richten muß.

1185. Anderer Aepfel-Kuchen.

Man nimmt ein halbes Pfund Mehl, 14 Loth Butter, ein wenig feines Salz, reibt es gut durcheinander, macht es mit süßer Milch zu einem nicht sehr festen Teig an, wellt ihn dann zu einem Kuchen aus, belegt denselben mit in fingerdicke Schnitze geschnittenen Aepfeln, legt sie schön zierlich der Reihe nach auf dem Boden herum, bestreut ihn mit Zucker und backt ihn recht schön aus.

1186. Aepfel-Kuchen von Hefenteig.

1/8 Pfd. Butter wird mit 3 ganzen Eiern abgerührt, ein Pfund Mehl dazu gethan, etwas gestoßener Zucker, so viel saure Milch dazu genommen bis der Teig wie zu Dampfnudeln ist, auch zwei Löffel voll gute Hefen, ist nun der Teig genug gearbeitet, so läßt man ihn gehen. Unterdessen hat man schon gute Aepfel mit Wein und Zucker zu einer Mar-

melade gekocht und kalt werden lassen. Ist nun der Teig gehoben, so wird die Hälfte davon in ein mit Butter ausgestrichenes Blech gethan, die Marmelade kleinfingerdick darauf gestrichen, doch muß man fingerbreit vom Rande bleiben, der andere Teig, von dem man so viel zurück behält, daß man eine fingerdicke Wurst um den Kuchen machen kann, wird dann, so groß das Blech ist, ausgetrieben, über die Aepfel gelegt und zierliche Einschnitte darein gemacht, dann die Wurst um den Kuchen herum gelegt und am ganzen Rand ebenfalls zackige Einschnitte gemacht, dann in der Wärme recht gut gehen lassen, hierauf mit Eiergelb bestrichen und schön gebacken, hernach mit Zucker bestreut.

1187. Aepfel-Kuchen mit Guß.

Man schneidet Aepfel in Würfel, streut Zucker und Zimmet darüber und macht es gut durcheinander, 6 ganze Eier werden mit einem halben Schoppen Rahm oder guter Milch nebst einem Glas Wein mit 6 Loth Zucker, woran eine Citrone abgerieben, recht gut gerührt. Ein Blech mit niederm Rande wird mit Butter bestrichen und mit Butterteig ausgelegt, die Aepfel hinein gethan, die Eier, welche nochmals recht gut durchgerührt worden sind, darüber geschüttet und in ziemlicher Hitze gebacken, hierauf behutsam aus dem Blech gethan und mit Zucker bestreut. Der Kuchen darf aber nicht gestürzt werden.

1188. Mannheimer Aepfelkuchen.

Man macht von einem halben Pfund Mehl, einem Viertelpfund Zucker, zwei ganzen Eiern, einem Viertelpfund Butter, einem Kaffeelöffel voll Zimmet und etwas Citronenschale einen Teig, legt einen Boden von Papier auf das Blech, darüber einen von Teig mit einem Zoll hohen Rand und befestigt diesen mit einem Papierstreifen. Hernach werden achtzehn bis zwanzig Borsdorferäpfel in vier Theile geschnitten, rein geschält und der Kuchen damit ausgefüllt, mit Zucker bestreut und in einem mäßig heißen Ofen zur Hälfte ausgebacken. Unterdessen werden 6 Loth Maccaronen fein gestoßen und mit sechs Loth Zucker, dem Gelben von zwölf Eiern eine Viertelstunde gerührt, sodann ein halber Schoppen dicker süßer Rahm darunter gemischt und der Crême unter die Aepfel gestrichen, daß diese ganz überdeckt sind. Der Kuchen

wird wieder in den Ofen gestellt, gut ausgebacken, mit Zucker bestreut und warm zu Tisch gegeben.

1189. Aepfel-Kuchen mit Reis.

1/4 Pfd. Reis wird, wenn er gut gebrüht ist, mit Wasser, einem Stückchen ganzen Zimmet und etwas Citronenschale zugesetzt; wenn er bald weich ist, wird Zimmet und Citronenschale davon genommen, etwas Wein und nach Gutfinden Zucker dazu gethan. Ist nun der Reis schön weich und so wie ein dicker Brei, so wird er vom Feuer gethan, wenn man es liebt mit ein wenig Arak vermischt; erkaltet wird er auf einen von Butterteig zubereiteten Kuchen gethan, mit in fingerdick geschnittenen Aepfeln recht schön belegt, diese gut mit Zucker bestreut und langsam recht gut ausgebacken, hernach Zucker darüber gestreut.

1190. Würfel-Kuchen.

Vier gute Aepfel, sowie zwei Kreuzerbrode werden in Würfel geschnitten, letztere in Milch eingeweicht. Sechs Loth Butter und vier Eiergelb werden schaumig gerührt, Meertrauben, verwiegte Citronenschale, Zucker nach Belieben darunter gemischt, sowie die Aepfel und das ausgedrückte Brod. Der steife Schnee unter die Masse gelupft, in eine gut mit Butter bestrichene, mit Gipfel ausgestreute Form gefüllt und eine halbe Stunde in einem nicht zu heißen Ofen gebacken.

1191. Oster-Kuchen.

Man nimmt ohngefähr für zwei Kreuzer weißen Käs, welcher gut abgelaufen sein muß und drückt ihn durch ein Haarsieb, ein in Milch eingeweichtes abgeschältes Kreuzerbrod wird, ohne es stark auszudrücken auch durch das Sieb getrieben. 2 Loth Butter werden mit 3 Eiergelb abgerührt, der Käs und das Brod dazu gethan, nach Belieben Zucker, etwas fein gestoßener Zimmet, ein wenig fein verwiegte Citronenschalen und zwei Löffel voll gut erlesene und gewaschene Rosinen und ein paar Löffel voll süßen Rahm, dieß wird mit einander sehr wohl vermischt, dann das zu Schnee geschlagene Eiweiß sehr woht darunter gerührt und in einen von Butterteig gefertigten Kuchen gefüllt, äußerst langsam gebacken und gut mit Zucker bestreut.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

1192. Schinken-Kuchen.

Es wird hiezu von gutem Butterteig ein Kuchen mit etwas hohem Rande zubereitet. 1/4 Pfd. Reis wird in Milch oder Fleischbrühe weich gekocht, doch muß er schön ganz bleiben, dann läßt man ihn ein wenig erkalten. 2 Loth Butter werden mit 2 Eiergelb abgerührt, dann der Reis und ein Schoppen saurer Rahm dazu gethan, man muß darauf sehen, daß sich der Reis gut zertheilt, alsdann mischt man ein halbes Pfund guten verwiegten Schinken darunter, wenn man es liebt ein wenig geriebenen Parmesan- oder andern Käs, schlägt von den 2 Eiweiß Schnee, zieht ihn darunter und füllt ihn in den Kuchen, backt ihn gut und gibt ihn dann warm zu Tische.

1193. Gries-Kuchen.

1 Schoppen Milch wird auf's Feuer gesetzt, 5 Loth Butter dazu gethan, wenn sie siedet, so viel Gries hinein gerührt, daß es ein steifer Brei wird, eine gute Weile unter fleißigem Rühren kochen lassen, dann vom Feuer gestellt und etwas erkühlen lassen. Unterdessen nimmt man 1/4 Pfd. Mehl, 1/8 Pfd. Butter, reibt es gut durcheinander, rührt mit einem Ei und Wasser, ein wenig feinem Salz und einem Löffel voll Zucker einen Teig an, wellt ihn messerrückendick aus, bestreicht ein Blech mit niedrem Rande mit Butter, belegt es durchaus mit dem Teig. Ist nun der Gries nicht mehr heiß, so rührt man 2 ganze Eier, 3 Eiergelb, 1/8 Pfd. gut erlesene und gewaschene Rosinen, 2 Loth gestoßene Mandeln, 5 Loth gestoßenen Zucker und etwas fein verwiegte Citronenschalen darunter, mischt alles recht gut untereinander, schlägt von den 3 Eiweiß Schnee, zieht es darunter und füllt es in den Kuchen und backt es langsam, nachdem wird er zwei Mal gestürzt, damit die obere Seite wieder oben kommt, mit Zucker bestreut und warm aufgetragen.

1194. Zimmet-Kuchen.

1/4 Pfund Butter wird mit 3 Eiern abgerührt, dann so viel Mehl nebst einer Tasse voll Milch, ein Löffel voll gestoßener Zucker und 2 Löffelvoll Hefen dazu gethan, daß es ein Teig wird, den man auswirken kann; ist dieß geschehen, so wird er in die Wärme gestellt, damit er geht, wenn er

ziemlich gegangen ist, so wellt man nach Belieben einen Kuchen daraus, welcher einen kleinen Finger dick sein muß, thut ihn auf ein mit Mehl bestreutes Blech und läßt ihn gehen; alsdann backt man ihn schön. Unterdessen röstet man in 1/4 Pfund frischer Butter so viel feines Mehl, daß es darin nicht trocken wird, schön zimmetbraun, thut es, währenddem es noch heiß ist, auf den gebackenen Kuchen, streicht es überall messerrückendick, bestreut den ganzen Kuchen stark mit Zucker und Zimmet und thut ihn wieder ein paar Minuten in Ofen, daß es mit einander anzieht, dann herausgenommen und erkalten lassen und nochmals ein wenig Zucker darauf gestreut.

1195. Zwiebel-Kuchen.

Ein Kuchen von mittlerer Größe mit einem Rande wird von Butterteig zubereitet. Zwei bis drei etwas große Zwiebeln werden, nachdem sie recht gut geschält sind, in ganz dünne Blättchen geschnitten, in einem Stückchen frischer Butter ziemlich weich gedämpft, doch müssen sie weiß bleiben, 1/4 Pfd. nicht fetter Speck wird in ganz kleine Würfel geschnitten, noch ein wenig mit den Zwiebeln gedünstet, dann auf die Seite gestellt; ein kleiner Schoppen recht dicker saurer Rahm wird mit 3 ganzen Eiern und ein wenig Salz gut zerrührt, die Zwiebeln und Speck darunter gemischt und auf den Kuchen, welcher einen hohen und gut angebrachten Rand haben muß, gefüllt und in einem etwas heißen Ofen gebacken und recht warm aufgetragen.

1196. Mandel-Kuchen.

Ein halbes Pfd. Mehl, 10 Loth Butter, 4 Loth gestoßener Zucker, 2 Eier und etwas Wein, davon wird ein Teig gemacht, zwei messerrückendick ausgewellt, wieder zusammen geschlagen und so zwei Mal verfahren, dann wird der Teig in zwei Theile getheilt und jeder Teig stark zweimesserrückendick ausgetrieben, dann 2 gleiche Kuchen daraus geschnitten, einen auf ein mit Mehl bestreutes Blech gelegt, 2 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, 1/4 Pfd. länglicht geschnittene Mandeln und 4 Loth gestoßener Zucker darunter gemischt, dieß auf den Boden des Kuchens gestrichen, aber nicht bis an den Rand, dann mit dem andern Kuchen bedeckt, gut ausgeziert, mit Ei

bestrichen und gebacken. Auch muß etwas Citronensaft unter die Mandeln.

1197. Mandel-Kuchen.

Ein halbes Pfund Butter wird mit 4 ganzen Eiern abgerührt, dann 12 Loth gestoßener Zucker dazu und noch eine Weile mitgerührt, 6 Loth sauber erlesene und gewaschene Rosinen, dann ein halbes Pfund Mehl recht gut durcheinander gemacht, einen kleinenfingerdick auf ein mit Butter bestrichenes Blech gethan und 12 Loth der Länge nach geschnittene Mandeln oben darauf angedrückt, ein wenig Zucker darauf gestreut und gebacken bis die Mandeln eine schöne gelbe Farbe haben.

1198. Thee-Kuchen.

Man nimmt 1 Pfd. Butter, 9 ganze Eier, 1 Pfd. fein gestoßenen Zucker und 1 Pfd. feines Mehl. Die Butter wird ganz schaumig abgerührt, die Eier eines nach dem andern dazu gethan und jedes Mal ein Löffel voll Mehl damit und so eine gute Zeit gerührt, dann der Zucker dazu und wieder gerührt, zuletzt das noch übrige Mehl darunter gemischt, dann in mit Butter bestrichene Bleche kleinfingerdick eingefüllt und gebacken.

1199. Kaiser-Kuchen.

Man weicht 3 abgeriebene Kreuzerbrode in Milch ein, 1/4 Pfd. Butter wird mit 2 ganzen und 4 Eiergelb abgerührt, das Brod, welches gut ausgedrückt wird, damit sehr wohl zerrührt, dann 1/4 Pfd. recht gut abgeriebene, sammt den Häuten gestoßene Mandeln, 1/4 Pfd. gut erlesene und gewaschene Zwiebeln und 5 Loth gestoßener Zucker darunter gut gemischt; 4 Eiweiß zu Schnee geschlagen, damit durcheinander gemacht, in ein mit Butter bestrichenes und mit Brod bestreutes Blech gefüllt und schön gelb gebacken, dann gestürzt und mit Zucker bestreut.

1200. Guter Hefen-Kuchen.

1/4 Pfd. Butter wird mit 5 ganzen Eiern abgerührt, wozu man 2 kleine Löffel voll Mehl nach und nach nimmt, damit die Butter weniger gerinnt, dann thut man noch ein halbes Pfd. gutes Mehl dazu, 1/8 Pfd. fein gestoßene Mandeln, et-

was Zimmet, ein wenig fein verwiegte Citronenschalen, einen Löffel voll fein gestoßenen Zucker, 1/8 Pfd. gut gereinigte Rosinen, macht dann mit lauer Milch und 2 Löffel voll recht guter Bierhefe einen zarten Teig, wie ein dicker Knöpfle-Teig, arbeitet ihn sehr gut, füllt ihn dann in einen mit Butter bestrichenen und mit Brod bestreuten Model, läßt ihn in der Wärme gut gehen, dann in nicht zu starker Hitze recht schön dunkelgelb gebacken und beim Auftragen die obere Seite wieder nach Oben gerichtet und mit Zucker bestreut. Wenn man will, so kann man den Kuchen, wenn er hinlänglich erkühlt ist, in der Mitte in 2 Blätter schneiden, das untere mit einer Marmelade bestreichen, das obere dann wieder schön gleich darauf legen. Auch kann man den Kuchen, wenn man es liebt, im Ofen schön braun glaciren. Wenn der Kuchen schon genug aufgegangen ist und eine leicht gelbe Farbe hat, so streut man ziemlich viel fein gestoßenen Zucker darüber, welcher dann im Ofen sehr schön braun wird und sich also selbst glacirt, welches recht hübsch aussieht und gut schmeckt.

1201. Englischer Kuchen.

Es werden 3/4 Pfd. Zucker mit 7 ganzen Eiern in einer Schüssel mit einer Schneeruthe gepeitscht, gibt alsdann fein verwiegte Citronenschale, etwas gereinigte Rosinen, 14 Loth zerlassene Butter und 3/4 Pfd. feines Mehl darunter, alles gut untermischt, füllt man die Masse in einen bestrichenen Model, bestreut sie oben mit fein geschnittenen Mandeln und bäckt den Kuchen in einem nicht zu heißen Ofen hübsch aus.

1202. Aepfel-Torte.

Von spanischem Butterteig wird eine Torte gemacht, 1/4 Pfd. Mandeln sammt den Häuten, welche aber erst gut abgerieben sind, werden fein gestoßen, mit 4 Loth gestoßenem Zucker vermischt. Auf den Boden der Torte werden gute Aepfel, welche in die Hälfte geschnitten und wie zu Compot, nur nicht so weich, gekocht und wieder erkaltet sind, nicht zu dick neben einander gelegt, die Mandeln und Zucker darauf gestreut und so gebacken. Die Brühe, worin die Aepfel gekocht worden, läßt man ganz zäh einkochen und schüttet sie, wenn sie ziemlich erkaltet ist, über die schon eine Weile gebackene Torte und läßt es recht erkalten.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

1203. Geriebene Aepfel-Torte.

Ein halbes Pfund Mehl, 1/4 Pfd. Butter, 1/4 Pfd. gestoßene Mandeln, 4 Loth gestoßener Zucker, 2 Eier und ein paar Löffel voll Wein, dieß wird zu einem Teig gemacht, halbfingerdick ausgewellt und eine Torte formirt. Nun werden gute Aepfel auf dem Reibeisen gerieben, diese mit 1/4 Pfund gut erlesenen und gewaschenen Rosinen nebst Zucker vermischt und auf den Boden der Torte gethan, ungefähr fingersdick, dann nach Belieben ein Gitter darüber gemacht und gebacken.

1204. Compot-Torte.

Man schält schöne Borsdorfer-Aepfel, höhlt diese aus, schneidet sie in der Mitte entzwei, dämpft sie mit ein wenig Wein, Zucker und einem Stückchen Zimmet nicht ganz weich und legt sie zum Abtropfen auf ein Sieb. Hierauf belegt man ein mit Butter bestrichenes und mit weißem Brod bestreutes Blech, das einen schmalen Rand hat, mit fein gewelltem Butterteig aus, legt auf den Boden Aepfel und zwar so, daß immer ein Raum von Fingerbreite dazwischen bleibt und streicht in den leer gebliebenen Raum einen kleinen fingerdick eingemachte Johannisbeeren. Alsdann rührt man vier Loth fein gestoßene Mandeln mit eben so viel gesiebtem Zucker und vier Eierdotter leicht, schlägt das Eiweiß zu Schnee, mischt diesen unter die Masse, gibt sie über das Compot und bäckt die Torte in einem etwas heißen Ofen.

1205. Himbeer-Torte.

Man macht von beliebigem Teig eine Torte, belegt den Boden derselben mit schönen auserlesenen Himbeeren; 1/4 Pfd. gestoßener Zucker wird mit 3 Eiergelb recht schaumig gerührt, dann 3 Loth feines Mehl darunter gethan, das Eiweiß zu Schnee geschlagen, darunter gezogen, dann über die Himbeeren, über welche man schon vorher etwas gestoßenen Zucker gestreut hat, gegossen, dann schön gebacken.

1206. Erdbeer-Torte mit Mandelguß.

Von einem geriebenen Butterteig, worin etwas Zucker ist, wird eine beliebige Torte formirt, der ganze Boden dick mit Erdbeeren belegt und mit Zucker bestreut. Man rührt 1/4 Pfd. gestoßenen Zucker mit 6 Eiergelb bis es recht schaumig ist, 1/4 Pfd. fein gestoßene Mandeln werden dazu gethan nebst fein

verwiegten Citronenschalen; das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen, darunter gerührt und über die Erdbeeren gethan, dann etwas langsam gebacken. Wenn die Torte oben zu viel Farbe nehmen sollte, so wird ein Papier darüber gelegt.

1207. Erdbeer-Torte mit Crême.

Hierzu wird ganz die obige Torte bereitet, 7 bis 8 Eiergelb werden mit einem guten Schoppen Milch stark zerrührt, ein Stückchen Vanille mit 6 Loth Zucker gut zerstoßen, dazu gethan und auf dem Feuer unter stetem Rühren zu einer Crême gekocht, dann erkalten lassen. Unterdessen wird die Torte, welche man am Boden mit einer Gabel ein wenig sticht, damit sie keine Blasen bekommt, leer schön gelb gebacken; ist dieß geschehen, so wird die Crême auf den Boden der Torte schön gleich gestrichen und wieder ein wenig in Ofen gethan, damit es mit einander anzieht, dann wieder heraus gethan. Nun wird die ganze Torte mit schönen auserlesenen Erdbeeren eine neben die andere ganz voll gestellt und noch mit Zucker bestreut, dann kann sie zu Tisch gegeben werden.

1208. Erdbeer-Torte anderer Art.

Man bäckt von Weringuenmasse eine mittlere Torte mit Rand, schlägt einen Schoppen Schlagrahm dick, mischt einen Schoppen durchgetriebene Erdbeeren darunter und soviel Vanillezucker, daß es süß genug ist, streicht alsdann die Masse auf die Torte, und belegt den Rand mit ganzen Erdbeeren.

1209. Mandel-Torte mit Erdbeeren.

Ein halbes Pfund Zucker wird geläutert bis er Fäden zieht, dann vom Feuer genommen und schnell ein halbes Pfd. fein gestoßene Mandeln dazu gerührt nebst 2 bis 3 Löffel voll Mehl, rührt es sehr gut durcheinander, ein Blech mit niederem Rande wird mit Butter bestrichen, von dem Mandelteig eine Torte darein formirt, dann recht schön gelb gebacken; hierauf recht vorsichtig aus der Form auf eine Platte gethan. Ein Schoppen recht dicker Rahm wird eine Weile vor dem Auftragen zu Schnee geschlagen dann mit Zucker und recht schönen Erdbeeren vermischt und in die Torte gefüllt, mit schönen Erdbeeren recht gut geziert, dann aber gleich aufgetragen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

1210. Andere Art Mandel-Torte.

Man nimmt 12 Loth Mehl, 10 Loth Butter, 1/4 Pfund fein gestoßene Mandeln, 6 Loth Zucker, etwas fein verwiegte Citronenschalen, macht davon mit einem Ei einen Teig, formirt davon eine Torte mit Rand, backt sie leer schön gelb; unterdessen wird 1/4 Pfd. Zucker mit einem Eiweiß und etwas Citronensaft recht schaumig gerührt, dann 1/4 Pfd. der Länge nach fein geschnittene Mandeln darunter wohl vermischt, dieß dann auf die Torte schön gleich gethan und dann in einem abgekühlten Ofen getrocknet, es muß schön weiß aussehen, nach diesem, wenn die Torte erkaltet ist, wird sie recht schön mit ganzen eingemachten Früchten und Gelée ausgeziert, und wenn man die Torte noch schöner machen will, so schlägt man ein großes Eiweiß zu Schnee, mischt darunter 1/8 Pfd. sehr fein gestoßenen Zucker, füllt davon in ein kleines Spritzchen und macht durch diese ganz kleine Häufchen in der Größe einer Haselnuß auf dem ganzen Rande herum, eines dicht neben das andere, welche aber etwas spitzig sein müssen, dieß muß aber erst geschehen, wenn die Mandeln schon auf die Torte gethan sind, damit dann beides miteinander trocknet und dann erst wird die Confitur darauf gethan. Man kann zum Rühren des Zuckers mit dem Eiweiß den Saft von einer halben Citrone und noch ein Eiweiß nehmen, weil es sonst durch die Mandeln fast zu dick wird und sich dann, wenn man es auf die Torte thut, am Boden nicht gut zertheilen läßt.

1211. Aprikosen-Torte.

Die Aprikosen werden mit kochendem Wasser begossen, dann geschält. Der Boden der Torte, welchen man aus einem beliebigen Teige verfertigt hat, wird mit etwas gestoßenem Biscuit bestreut, oder auch nur mit mürbem Brod, dann die Aprikosen schön auf die Torte gelegt; man verwiegt nach Gutfinden Orangenschalen sehr fein, streut sie nebst ziemlich viel gestoßenem Zucker auf die Aprikosen und backt sie dann recht gut aus, nachdem mit Zucker bestreut.

1212. Aprikosen-Torte anderer Art.

Man macht von geriebenem Butterteig eine Randtorte, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie gut aus. Schält Aprikosen,

bricht sie entzwei, läßt sie einige Male in etwas geläutertem Zucker kochen, hebt sie alsdann heraus und belegt damit die leer gebackene Torte. Läßt den Syrup etwas dick einkochen, gießt ihn alsdann über die Aprikosen und spickt diese mit fein zerschnittenen Mandeln.

1213. Kartoffel-Torte.

1/4 Pfd. Butter wird mit 2 Eiern abgerührt, 2 Loth gestoßener Zucker dazu gethan, 3/4 Pfd. geriebene Kartoffeln, dieß recht gut durcheinander gemacht, dann noch so viel Mehl, daß man den Teig auswirken kann; alsdann wird er in 2 Theile getheilt, aus jedem ein Kuchen gemacht, auf den Boden der Torte wird ganz leicht Hagenbutte-Marmelade gestrichen, der andere Kuchen, in den man Blumen und dergleichen ausgeschnitten hat, wird darauf gelegt, am ganzen Ende mit Einschnitten versehen, leicht mit Eiergelb bestrichen und etwas rasch gebacken und dann gut mit Zucker bestreut.

1214. Kartoffel-Torte anderer Art.

Man legt ein Kuchenblech mit einem ausgewellten Butterteig aus, streicht ganz dünn eingemachte Hagenbutten auf den Boden, rührt Dreiviertelpfund fein gestoßenen Zucker mit 12 Eiergelb schaumig, gibt dann Dreiviertelpfund den Tag vorher gekochte Kartoffeln dazu und rührt die Masse so lange bis sie schaumig und sich vermehrt hat, mischt hernach verwiegte Citronenschale, zwei kleine Handvoll geriebene Gipfel und den Schnee der zwölf Eier darunter, füllt die Masse in das ausgelegte Blech, bäckt die Torte gut und bestreut sie mit Zucker.

1215. Reis-Torte mit Wein.

Ein Viertelpfund Reis wird in warmem Wasser gewaschen, gießt einen halben Schoppen alten Wein darüber und läßt ihn so lange kochen bis der Wein eingekocht ist. Alsdann läutert man ein halbes Pfund Zucker und thut den eingekochten Reis hinein; von einer Citrone wird die Schale länglicht und das Mark in Scheiben geschnitten, alles zusammen in den Zucker gethan und etwas aufgekocht. Hierauf wird ein Kuchenblech mit Butterteig ausgelegt und die erkaltete Masse hineingefüllt.

1216. Blätter-Torte.

Von 1 Pfd. Mehl und 1 Pfd. Butter macht man spanischen Butterteig, macht daraus 6 Kuchen von gleicher Größe, backt jeden besonders, aber auf einem wird Gitter und Rand gemacht, vor dem Backen stupft man die Kuchen, damit sie keine Blasen bekommen, sind sie nun alle gebacken, so wird jeder Kuchen nach Belieben mit Marmelade bestrichen und einer auf den andern gesetzt, den mit dem Gitter zu oberst, die Torte wird nun gleich schön rund geschnitten und dann am Rand, so wie auch das Gitter mit der vorhergehenden Glace glacirt und dann das Gitter mit Gelée ausgefüllt.

1217. Mandel-Torte.

Man belegt den Boden eines breiten Bleches mit Rande, welches mit Butter ausgestrichen ist, mit Butterteig, streicht gute Marmelade darauf, 1/4 Pfd. Mandeln werden sehr fein gestoßen, 1/4 Pfd. Zucker mit 6 Eiergelb abgerührt, die Mandeln nebst der fein verwiegten Schale einer halben Citrone und dem Saft davon auch dazu gethan, mit diesem noch eine gute Viertelstunde gerührt, dann wird von dem Eiweiß Schnee geschlagen, darunter gezogen und auf den Butterteig gegossen, im Ofen recht langsam gebacken, dann zweimal gestürzt und gut mit Zucker bestreut.

1218. Quitten-Torte.

Man verfertigt eine Torte von Butterteig mit einem etwas hohen Rande, legt eingemachte Quitten in kleinen Stückchen auf dem Boden herum. Mehrere gute Aepfel werden zu einer Marmelade gekocht, mit 3 Eiergelb, 4 Loth gestoßenem Zucker und Zimmet recht fein zerrührt, von 2 Eiweiß Schnee geschlagen, darunter gezogen und über die Quitten gegossen, oben darüber etwas gestoßenes Biscuit oder Macaronen gestreut, dann recht schön gebacken und mit Zucker bestreut.

1219. Karthäuser-Torte.

Ein halbes Pfund Butter wird mit 3 ganzen und 2 Eiergelb abgerührt, ein halbes Pfund gestoßener Zucker dazu gethan und mit diesem noch eine Zeit gerührt, dann 1/4 Pfd. Mehl darunter gemacht, von 2 Eiweiß Schnee geschlagen,

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

darunter gezogen, dann zuletzt noch ein leichtes 1/4 Pfund Mehl darunter gethan, in einen mit Butter bestrichenen und mit Brod bestreuten Model gefüllt und gebacken, gestürzt, mit Zucker bestreut oder mit einer weißen Glace überzogen und mit Konfitur ausgeziert.

1220. Torte mit Mandel-Kranz.

10 Loth Butter werden mit einem ganzen und einem gelben Ei abgerührt, 6 Loth gestoßener Zucker dazu, dann ein starkes Viertelpfund gutes Mehl leicht darunter gerührt. Ein breites Blech, wie man die Torte in der Größe zu haben wünscht, wird mit Butter bestrichen, der Teig hinein gethan und schön gelb gebacken. 12 Loth Zucker werden mit einem großen Eiweiß eine halbe Stunde gerührt, währenddessen etwas Citronensaft darunter gemischt, ist es nun recht zart und schaumig gerührt, so werden 12 Loth der Länge nach geschnittene Mandeln gut darunter gerührt, dann davon ein Kranz um die Torte gemacht, dann werden noch in den leeren Raum von den Mandeln mehrere Abtheilungen gelegt, daß es wie ein Stern aussieht, hierauf wird die Torte in einem warmen Ofen nur so zu sagen getrocknet, weil sie schön weiß bleiben muß, dann mit beliebigen Konfituren ausgefüllt. Man kann zu dieser Torte auch nur einen Boden von geriebenem Butterteig machen, so wird sie auch sehr gut.

1221. Citronen-Torte.

Von 4 bis 5 Citronen wird die gelbe Schale so dünn als möglich abgeschnitten, in kochendes Wasser zugesetzt und weich gekocht, die weiße Schale wird behutsam von dem Mark abgelöst, dann in ganz dünne Blättchen geschnitten, die Kerne davon gemacht, die Scheibchen auf eine Platte gelegt, sehr stark mit gestoßenem Zucker bestreut und so mehrere Stunden stehen gelassen. Ist nun die gelbe Schale weich geworden, so wird sie aus dem Wasser herausgenommen, mit Zucker in einem Mörser sehr fein gestoßen. Man hat 1 oder 2 recht gute Aepfel mit Zucker zu einer sehr zarten und dicken Masse gekocht, die Citronenschalen werden noch eine Weile mit etwas Wein und Zucker, daß es süß genug wird, gekocht, dann die gekochten Aepfel dazu, noch einmal miteinander aufgekocht, gut durchgerührt; wenn es kalt ist, den Boden einer

aus Butterteig dazu verfertigten Torte bestrichen. Die Citronenrädchen werden nun darauf gelegt, der zurückgebliebene Saft darüber gegossen, ein Gitter darüber gemacht, mit Ei bestrichen und dann schön gebacken, alsdann gut mit Zucker bestreut, oder nach Gutfinden glacirt.

1222. Mannheimer Citronen-Torte.

Ein halbes Pfund Zucker, auf dem man 3 Citronen abgerieben hat, wird fein gestoßen und mit dem Gelben von zehn Eiern eine halbe Stunde gut gerührt; sodann wird von zehn Eierklar ein steifer fester Schnee geschlagen, den man mit dem Safte der Citronen nebst zwei Loth Mehl langsam unter die schaumig gerührte Masse zieht. Unterdessen hat man ein glattes Tortenblech mit einem zweifingerhohen Rande mit Butter ausgestrichen und ganz mit messerrückendick ausgewalztem Butterteig ausgelegt; die Masse wird nun hineingefüllt, eben gestrichen, außen herum schön mit ausgestochenem Butterteig garnirt, gut mit Zucker bestäubt und in einem mittelheißen Ofen langsam in schönsten Farben gebacken.

1223. Französische Chocolade-Torte.

Ein Pfund Mandeln wird mit vier ganzen Eiern fein gerieben, mit achtundzwanzig Loth gestoßenem Zucker genau untermengt und mit dem Gelben von zwanzig Eiern eine halbe Stunde gut gerührt. Sodann wird der Schnee von sechszehn Eiern sehr steif geschlagen und nebst 12 Loth fein geriebener Chocolade, einem Eßlöffel voll Vanille-Zucker und zwei Loth Mehl unter die Masse gezogen. Hierauf wird ein rundes, mit einem zwei Zoll hohen Rande versehenes Tortenblech mit Butter ausgestrichen, mit Mehl ausgestäubt, die Masse eingefüllt und eine Stunde in einem schwachheißen Ofen langsam gebacken. Wenn die Torte kalt ist, wird sie mit einer Chocolade-Glassur überzogen und mit fein geschnittenen Pistazien bestreut.

1224. Kastanien-Torte.

Man schält achtzehn Stück schöne, gebratene Kastanien, reibt diese, wenn sie kalt sind, auf einem Reibeisen und passirt sie durch ein Drahtsieb. Sodann werden 12 Loth frische Butter schaumig gerührt, sechs ganze Eier und vier Eidotter dazu gethan und mit einem Viertelpfund gestoßenen Mandeln, den Kastanien und acht Loth Zucker, etwas gestoßenem Zimmet

und dem Gelben einer abgeriebenen Citrone gut untermengt. Hierauf wird die Hälfte der Masse auf ein mit Butter bestrichenes Blech rund aufgestrichen, eingemachte Weichseln darauf gegeben, und die übrige Masse darüber gestrichen. Nachdem die Oberfläche mit Eiern bestrichen und gut mit Zucker bestreut wurde, wird die Torte in mäßiger Ofenhitze gebacken.

1225. Linzer-Torte.

Man reibt ein halbes Pfund Mehl und 12 Loth Butter recht gut mit einander, thut dann ein halbes Pfund fein gestoßene Mandeln, 12 Loth fein gestoßenen Zucker, nach Belieben gestoßene Nelken, Zimmet und fein verwiegte Citronenschalen dazu, macht es mit einem ganzen und einem Eiergelb zu einem Teig, den man nicht zu viel arbeiten muß, läßt ihn eine Zeitlang ruhen, wellt ihn aus und formirt eine schöne Torte daraus, backt sie leer recht gut aus und thut hernach Konfitur darauf.

1226. Linzer-Torte ohne Mandeln.

1 Pfund Mehl und $^3/_4$ Pfund Butter werden ebenfalls recht gut mit einander zerrieben, ein halbes Pfund Zucker dazu, die fein verwiegte Schale einer Citrone nebst dem Saft davon; dieß wird mit 8 bis 9 Eiergelb zu einer Masse gemacht, dann halbfingerdick ausgewellt, eine Torte mit Gitter daraus formirt, gebacken, hernach nach Geschmack Konfitur darauf gegeben.

1227. Abgerührte Linzer-Torte.

20 Loth Butter werden recht schaumig gerührt, 20 Loth gestoßener Zucker dazu, 8 ganze Eier nach und nach darunter gerührt, dann $^3/_4$ Pfund gestoßene Mandeln, Nelken, Zimmet und fein verwiegte Citronenschalen dazu, sehr gut mit einander eine halbe Stunde gerührt, alsdann $^1/_4$ Pfd. sehr feines Mehl hinein gemischt. Ein breites Blech mit Rand wird mit Butter bestrichen, die Hälfte der Masse hinein gethan, dann Eingemachtes darauf, die andere Hälfte der Masse darüber, dann in Ofen und schön gebacken; nachdem glacirt oder nur mit Zucker bestreut.

1228. Macaronen-Torte.

Ein halbes Pfund Mandeln sammt den Hülsen werden

sehr fein gestoßen, ein halbes Pfund Zucker, 6 Loth fein gestoßenes Brod, die verwiegte Schale einer halben Citrone, dieß wird mit 2 Eiern zu einem festen Teig gemacht, davon ein zweifingerdicker Torten-Boden formirt, auf ein mit Mehl leicht bestreutes Blech gethan und schön gebacken. Ein halbes Pfund Mandeln werden geschält und nicht sehr fein gestoßen, ein halbes Pfund Zucker mit ein wenig Wasser zugesetzt, die Mandeln darin gekocht und immer gerührt bis es schön braun wird, dann die Torte damit nach Belieben belegt und mit Konfitur ausgeziert.

1229. Macaronen-Torte anderer Art.

Zu einer Torte für 10 bis 12 Personen macht man von 12 Loth Mehl, eben so viel Butter und 6 Loth gestoßenem Zucker und der fein verwiegten Schale einer halben Citrone, einem Ei und ein wenig Wein einen Teig, macht von demselben eine Torte mit fingerdickem Rand. Ein halbes Pfund Mandeln werden mit etwas Rosenwasser oder Eiweiß sehr zart gestoßen, 1/2 Pfund Zucker wird mit 3 Eiweiß und dem Saft einer halben Citrone recht schaumig gerührt, die Mandeln dazu gethan und sehr wohl mit einander vermischt; auf den Boden der Torte thut man stark zweimesserrückendick gute Marmelade, gießt das Gerührte schön gleich darüber und backt es dann recht schön. Nehmen die Mandeln zu früh viel Farbe an, so legt man ein Papier darüber. Ist dann die Torte schön dunkelgelb gebacken, so wird sie herausgethan und wenn sie schön sein soll, der Rand derselben schön weiß glacirt und ausgeziert. Auch kann man von der Glace Verzierungen auf die Mandeln machen und noch mit hübschen Konfituren auslegen.

1230. Noch eine Art Macaronen-Torte.

Dreiviertel Pfund süße und ein Viertelpfund bittere und geschälte Mandeln werden ganz trocken grob gestoßen, oder besser auf einem Reibeisen gerieben. Sie werden nun in eine tiefe Schüssel gethan, mit einem Pfund fein gestoßenem Zukker, mit in sehr kleine Würfel geschnittenem Citronat und Pomeranzenschale, von jedem zwei Loth, einem Theelöffel voll Citronensaft und eben soviel fein gehackter Citronenschale, dann mit dem fest geschlagenen Schnee von sechs Eiweiß gut vermischt und ein mit Oblaten belegtes Tortenblech gestrichen,

stark mit feinem Zucker bestreut und im abgekühlten Ofen langsam zu schöner Farbe gebacken. Man kann diese Torte dann mit eingemachten Früchten belegen.

1231. Torte von Zuckerteig.

Man nimmt ein halbes Pfund Butter, ein halbes Pfund Mehl, 1/2 Pfund Zucker, 5 Eiergelb, 2 Löffel voll Wasser, macht davon einen Teig, wellt ihn stark messerrückendick aus, macht 2 Kuchen davon, belegt den Boden mit guter Marmelade, legt den andern Kuchen darauf, macht mit dem Messer Einschnitte darein, mit Ei bestrichen und mit grob gestoßenem Zucker bestreut und nicht zu heiß gebacken.

1232. Haselnuß-Torte.

20 Loth fein gestoßener Zucker werden mit 16 Eiergelb abgerührt nebst einem Eßlöffel voll Vanille-Zucker und 6 Loth fein gestoßenen Mandeln. Mischt sodann den fest geschlagenen Schnee von 12 Eierweiß sammt einem Viertelpfund fein geriebenen Haselnüssen und vier Loth Mehl darunter, füllt die Masse in eine mit Butter ausgestrichene und Zucker ausgestreute Form, bäckt die Torte in einem gelinden Ofen. Man kann die Masse in 2 Formen backen, auf einen Theil Vanille-Crême streichen, den andern darauf setzen, die Torte oben glaciren und nach Belieben zieren.

1233. Rosen-Torte.

1/8 Pfd. Mandeln, 1/8 Pfd. Butter, 1/8 Pfd. gestoßener Zucker und 12 Loth Mehl werden recht gut mit einander gerieben, dann mit Rosenwasser zusammen gemacht, der Teig zweimesserrückendick ausgewellt und ein Tortenboden daraus geschnitten, auf einem leicht mit Mehl bestreuten Blech ganz leicht gebacken. Ein Loth Turnesol wird mit einem Glas voll Wasser zum Feuer gesetzt, darin gut ausgekocht; ist dieß geschehen, so wird der Flor stark ausgedrückt, das Wasser davon bis auf mehrere Löffel voll eingekocht, dann 3 Löffel voll gutes Rosenwasser dazu gethan und mit diesem bis auf ein halbes Kaffeelöffelchen voll eingekocht, ein halbes Pfd. Zucker wird mit 2 Eiweiß recht schaumig und dick gerührt, dann die rothe Farbe dazu gethan und nur so lang gerührt bis sich die Farben mit einander verbunden haben, denn durch längeres Rühren würde sich die schöne rothe Farbe vermin-

dern. 3/4 Pfd. sehr fein mit Rosenwasser gestoßene Mandeln werden nun unter die Glace gemischt und ebenfalls so lange gerührt bis sie von der Glace überzogen sind. Alsdann werden aus dieser Masse halbfingerdicke Würste, so lang man sie machen kann, auf einem Brette mit gestoßenem Zucker ausgerollt. Mit diesem fangt man nun in der Mitte des Bodens an, einen runden zackenartigen Kranz zu machen, und macht so einen nach dem anderm bis an den Rand hinaus, daß es eine Rose bildet; thut hernach die Torte in einen Ofen, welcher gar nicht zu heiß sein darf und füllt, wenn sie wieder erkaltet ist, die leeren Räume nach Geschmack mit feinen Konfituren aus.

1234. Quitten-Torte mit Mandeln.

Ein halbes Pfd. geschälte Mandeln werden ziemlich fein gestoßen, ein halbes Pfund Zucker mit einem Glas voll Wasser so lang gekocht bis der Zucker kleine Fäden zieht, dann die Mandeln dazu gethan und auf dem Feuer ein paar Mal umgerührt, von einer halben Citrone die Schale fein verwiegt, darunter, und rührt einige Löffel voll eingemachtes Quittenmark darunter, läßt es miteinander noch kochen bis es recht dick und zäh ist; alsdann auf Oblaten gethan und einen schönen runden Boden daraus gemacht, der durchaus gleich hoch ist, wenn es kalt ist, mit einer schönen Glace überzogen.

1235. Geschnittene Torte.

Man rührt ein halbes Pfund fein gestoßenen Zucker, 12 Loth gestoßene Mandeln und 8 Eiergelb bis es ganz schaumig ist, thut auch Citronenschalen und Zimmet dazu, schlägt 7 Eiweiß zu Schnee, zieht ihn nebst 1/4 Pfd. feinem Mehl unter die Masse, füllt es dann gleich in einen mit Butter bestrichenen Model, backt es in einem nicht zu heißen Ofen ganz langsam. Nun wird ein Kochlöffel voll Mehl mit süßem Rahm angerührt, 4 Eiergelb dazu gethan, 3 Loth Zucker, dann noch 2 Tassen voll süßen Rahm, oder auch nur gute Milch, darunter gerührt, auf's Feuer gesetzt und unter beständigem Rühren dick werden lassen, dann vom Feuer gethan. Ist nun die Torte wenigstens mehrere Stunden gebacken, so wird sie nach Belieben in Blätter geschnitten, jedes der Blätter mit Aprikosen-Marmelade ganz leicht bestrichen, dann von dem Crême gut messerrückendick darüber gestrichen und so fährt

man fort bis alle Blätter wieder aufeinander sind. Das oberste Blatt wird mit einer weißen Glace, worin man etwas gestoßene Vanille thut, schön glacirt.

1236 Guß-Torte.

Von gutem Butterteig wird eine Torte mit einem Rande verfertigt, dann folgender Guß darauf gethan. Man setzt 3 Tassen voll Milch auf's Feuer, rührt einen starken Löffel voll Mehl recht glatt an, wenn die Milch kocht, so wird das Angerührte hinein gerührt, eine kleine Weile gekocht, dann auf die Seite gestellt, 4 Loth fein gestoßene Mandeln, 4 Loth frische Butter, 3 Loth gestoßener Zucker und ein wenig Zimmet darunter gemischt; wenn es erkühlt ist, 4 Eiergelb darunter, 4 Loth gestoßene bittere Macaronen, 4 Loth gestoßenes Biscuit nnd 2 Loth ganz klein geschnittener Citronat. Diese Masse wird nun recht gut durcheinander gerührt, dann auf die Torte gefüllt, etwas langsam gebacken, dann mit Zucker bestreut.

1237. Punsch-Torte.

1 Pfd. Butter wird mit 1 Pfd. fein gestoßenem Zucker und 9 ganzen Eiern ganz schaumig gerührt, der Zucker muß aber an einer Citrone und an einer Pomeranze abgerieben sein; dann wird 1 Pfd, Mehl nach und nach darunter gerührt und eine kleine Tasse voll Rum oder Arak. Die Masse wird nun schnell in eine mit Butter bestrichene Form gefüllt und in einem nicht zu heißen Ofen schön gelb gebacken. Ist die Torte hinlänglich erkühlt, so wird sie in stark messerrückendicke Scheiben geschnitten, diese mit beliebiger Marmelade bestrichen, die Scheiben wieder schön auf einander gesetzt. 12 Loth recht fein gestoßener Zucker wird mit einem großen Eiweiß stark gerührt, nach und nach 2 Löffel voll Rum darunter gethan und damit noch recht stark gerührt; ist nun die Glace schön weiß und zart, so wird die ganze Torte damit glacirt und nach Belieben ausgeziert.

1238. Punsch-Torte mit Biscuit.

Man bäckt vier bis fünf fingerdicke gleich große Blätter von einem guten Biscuitteig ohne Butter und sind alle schön gelb gebacken, so werden dieselben mit Arak bespritzt, zwischen jedes Blatt eine andere Konfitur gestrichen und auf-

einander gesetzt. Das oberste Blatt wird alsdann mit Zucker-Glace, worunter Arak oder Rum ist, glacirt, läßt die Torte im Wärmeofen etwas trocknen und garnirt sie mit eingemachten Früchten.

1239. Punsch-Torte mit Mandelkranz.

Ein halbes Pfd. Butter wird mit 7 ganzen Eiern wohl abgerührt, dann ein halbes Pfund fein gestoßener Zucker dazu gethan, die fein verwiegte Schale einer halben Citrone, dann ein gutes halb Pfund recht feines Mehl darunter gemischt, hernach in ein breites mit Butter bestrichenes Blech gefüllt und langsam recht schön gelb gebacken, nachdem wird die Torte aus dem Blech gethan und mehrere Löffel voll Rum oder Aarac darüber gegossen. 1/4 Pfund Zucker wird mit einem Eiweiß zu einer recht zarten Glace gerührt, hernach 1/4 Pfund länglicht geschnittene Mandeln wohl damit vermischt, dann von diesem ein fingerdicker Kranz um die Torte gemacht und in einem abgekühlten Ofen getrocknet; unterdessen wird 1/4 Pfund fein gestoßener Zucker mit ein wenig Eiweiß und 2 Löffel voll Rum recht gut gerührt, wenn die Torte getrocknet ist, so nimmt man sie aus dem Ofen, thut sie mit einer guten Marmelade, am besten von Aprikosen bestreichen, überzieht dann diese ganz mit der Punsch-Glace und trocknet sie nochmals, dann kann man sie erst noch mit ganzen eingemachten Früchten, oder schöner Gelée auszieren.

1240. Punsch-Torte auf andere Art.

Ein halbes Pfund Butter wird mit 4 Eiern abgerührt, dann ein halbes Pfund fein gestoßener Zucker dazu gethan, den Saft einer Citrone und etwas sehr fein verwiegte Schale, 1/4 Pfd. fein gestoßene Mandeln und so viel Mehl, bis der Teig zum Auswirken fest genug ist, doch darf er nicht zu fest sein. Aus diesem Teig macht man nun mehrere ganz gleiche Kuchen, welche so halben fingerdick sein dürfen, oder etwas dünner, diese werden vor dem Backen gestupft; sind dann die Kuchen recht gut und schön ausgebacken, so werden sie mit etwas Arac begossen, nachdem mit guter Konfitur bestrichen, oben über diese streicht man ein gutes erkaltetes Wein-Créme, setzt die Kuchen schön gleich aufeinander, glacirt dann im Ring herum von Außen die Torte mit Choco-

lade-Glace und oben darüber wird eine gute Punsch-Glace gezogen, dann getrocknet und nach Gutfinden geziert, oder man kann von der Chocolade-Glace zurückbehalten und wenn die Punsch-Glace getrocknet ist, von dieser nebst schöner weißer Glace Verzierungen darauf machen, weil sich das Braune und Weiße auf der eisfarbigen Glace sehr schön ausnimmt, wozu man noch schöne grüne Pistazien nimmt und so kleine verschiedene farbige Bonbons. Die braune und weiße Glace muß aber zu letzterer Verzierung ziemlich dick sein, weil sie nicht auseinander gehen darf. Dieß ist eine wohl etwas umständliche, aber sehr gute und schöne Torte.

1241. Gerührte Brod-Torte.

Man schneidet gut ausgebackenes, mehrere Tage altes weißes Brod in Scheiben, röstet solches im Ofen schön braun, stößt es dann so fein wie Mehl, ein halbes Pfund fein gestoßener Zucker wird mit 10 Eiergelb sehr gut gerührt, ein halbes Loth gestoßene Nelken, etwas Muskatblüthe und Zimmet, ein wenig fein gestoßene Kardamomen, 2 Loth eingemachte und verwiegte Pomeranzenschalen, eben so viel Citronat wird — nebst 1/4 Pfd. Mandeln, sammt den Hülsen gestoßen, sie müssen aber vorher abgerieben sein — dazu gethan, mit all diesem noch eine Viertelstunde gerührt; das Eiweiß zu Schnee geschlagen, mit der Masse vermischt, dann 10 Loth Butter darunter gezogen, in eine mit Butter bestrichene Form gefüllt und etwas langsam gebacken.

1242. Schwarzbrod-Torte.

1/4 Pfund recht trockenes geriebenes Schwarzbrod wird mit Kirschenwasser angefeuchtet, ein halbes Pfund Zucker mit 12 Eiergelb recht stark gerührt, die fein verwiegte Schale einer Citrone, Zimmet, Nelken und 12 Loth gestoßene Mandeln dazu gethan, noch recht stark gerührt, dann das Brod und ein Löffel voll feines Mehl darunter gemischt, zuletzt den Schnee der 12 Eier darunter gezogen, gleich in den Model gefüllt und ebenfalls langsam gebacken.

1243. Schwarzbrodtorte anderer Art.

Man rührt Dreiviertelpfund Zucker mit fünfzehn Eiergelb schaumig, gibt ein halbes Pfund fein gestoßene Mandeln, Zimmet, Citronat, verwiegte Citronenschale, sechs Loth ge-

dörrtes gestoßenes Schwarzbrod, das mit 2 Eßlöffel voll Arac angefeuchtet wurde nebst einem Täfelchen Chocolade und den Schnee der 12 Eierweiß darunter, füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene Form und bäckt die Torte in einem gelinden Ofen schön gelb.

1244. Noch eine andere Art Schwarzbrod-Torte.

Man nimmt ein Pfund fein gestoßenen Zucker in eine Schüssel, rührt ihn mit vierundzwanzig Eiergelb schaumig, gibt dazu verwiegte Citronenschale, Zimmet, sechs Loth Citronat und ein Pfund fein verwiegte oder gestoßene Mandeln, rührt diese mit dem Schnee von zwölf Eiweiß, schlägt unterdessen die andern zwölf Eiweiß auch zu Schnee, mischt ihn mit zwei geriebenen Gipfeln unter die Masse, streicht eine Form mit Butter, streut sie mit Zucker aus, füllt die Masse hinein und bäckt die Torte in einem gelinden Ofen schön gelb und glacirt sie mit einer Chocolade-Glassur.

1245. Gerührte Mandel-Torte.

12 Loth fein gestoßener Zucker werden mit 9 Eiergelb sehr schaumig gerührt, dann ein halbes Pfund recht zart mit Rosenwasser gestoßene Mandeln dazu gethan nebst dem Saft und fein verwiegter Schale einer Citrone, das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen, die Hälfte davon unter die Masse gut gerührt, dann 12 Loth feines Mehl und zuletzt die andere Hälfte Schnee recht wohl durcheinander gemacht, in den Model gefüllt und gleich im Ofen bei mäßiger Hitze recht gut ausgebacken.

1246. Wiener Mandeltorte.

Ein halbes Pfund abgezogene Mandeln werden sehr fein mit zwei ganzen Eiern gestoßen, rührt sodann ein halbes Pfd. fein gestoßenen Zucker mit sechszehn Eiergelb schaumig, gibt die Mandeln dazu, rührt die Masse noch eine Zeit lang, schlägt den Schnee von nur zwölf Eiweiß und mischt ihn mit vier Loth feinem Mehl und etwas Vanille-Zucker unter die Masse, füllt diese in eine mit Butter bestrichene und Zucker ausgestreute Form und bäckt sie in einem gelinden Ofen.

1247. Chocolade-Torte.

Ein halbes Pfund Mandeln werden geschält und getrock-

net, dann mit Eiweiß recht fein gestoßen; 6 Loth Chocolade werden gerieben, 8 Eiweiß schlägt man zu Schnee, thut 12 Loth gestoßenen Zucker und das Gelbe der Eier dazu, rührt es mit einander eine Viertelstunde recht stark, thut dann die Mandeln und Chocolade nebst Zimmet dazu, rührt es miteinander bis es sich gut vermischt, zieht dann noch zuletzt 1/8 Pfd. sehr feines Mehl darunter; füllt es schnell in Model und backt es schön aus bei nicht zu starker Hitze.

1248. Chocolade-Torte anderer Art.

Ein und ein halbes Pfund geschälte Mandeln schneidet man fein, trocknet sie auf einem Sieb und stößt sie gröblicht. Hierauf läutert man ein halbes Pfund Zucker mit einem Glase Wasser, kocht ihn dick, gießt ihn über die Mandeln und rührt solche bis sie wieder abgekühlt sind, zerklopft alsdann sechs ganze und sechs Eierdotter, gibt diese an die Mandeln und rührt die Masse eine halbe Stunde, reibt dann eine Citrone auf Zucker ab und gibt diese mit sechs Loth geriebener Vanille-Chocolade darein, füllt sie in eine mit Butter bestrichene und Brod bestreute Form, und bäckt die Torte eine kleine Stunde in einem guten Ofen.

1249. Biscuit-Torte.

20 ganze Eier, welche man warm gemacht hat, werden in einen hohen Topf gethan, mit einem dazu passenden Beselein von geschältem Reis recht durchgeschlagen, dann 1 Pfd. fein gesiebten Zucker dazu gethan und mit einander bei der Wärme eine Stunde geschlagen bis es ganz dick wird. Ist dieß geschehen, so rührt man 28 Loth Puder, oder in Ermangelung desselben, 1 Pfd. feines Mehl hinein, rührt aber noch so lang bis sich das Mehl gut vermischt hat, dann gleich in die Form und in den Ofen gethan, welcher keine starke Hitze haben darf und so recht langsam schön gelb gebacken.

1250. Biscuit-Torte anderer Art.

Ein Pfund fein gestoßenen Zucker rührt man mit vierundzwanzig Eiergelb schaumig, schlägt das Weiße zu steifem Schnee, mischt ihn unter das Gerührte, gießt die Masse in eine Pfanne und rührt sie schnell auf Kohlen oder einem heißen Herde, aber nur daß die Masse warm wird, gibt sie wieder in die Schüssel und klopft den Teig bis er kalt ge-

worden, mischt hernach verwiegte Citronenschale und Dreiviertelpfund feines Mehl darunter, bäckt die Torte in einem nicht zu heißen Ofen.

1251. Vanille-Torte.

Ein halbes Pfund fein gestoßener Zucker wird mit 4 ganzen und 3 Eiergelb $^3/_4$ Stunden recht stark gerührt bis es ganz schaumig wird, dann nach Gutfinden fein gestoßene Vanille dazu gethan, 12 Loth feines Mehl und den Schnee von 3 Eiweiß darunter gezogen, in eine mit Butter bestrichene Form eingefüllt und schön gebacken.

1252. Sand-Torte.

1 Pfd. gute frische Butter wird mit einem Pfund fein gestoßenem Zucker und 10 ganzen Eiern ebenfalls sehr schaumig gerührt, die fein verwiegte Schale einer Citrone dazu gethan, ein Pfund recht trockenes feines Mehl darunter gezogen, dann in einen bestrichenen Model gefüllt, etwas langsam recht gut gebacken, dann schön nach Belieben glacirt, oder nur mit Zucker bestreut.

1253. Blitz-Torte.

Zehn Loth Butter werden schaumig gerührt, schlägt drei ganze und drei gelbe Eier eines nach dem andern darein, siebt 12 Loth Zucker und acht Loth Mehl, gibt dieses dazu, sowie fein verwiegte Citronenschale, bäckt die Torte schön gelb und ziert sie mit Konfituren. Man kann auch Zucker mit Eiweiß abrühren, fein geschnittene Mandeln darunter mischen und von diesem einen Kranz darum machen.

1254. Aufgesetzte Torte.

Man nimmt 1 Pfd. Mehl und 1 Pfd. Butter, das Mehl wird getheilt, aus der einen Hälfte wird mit 4 Eiergelb, ein wenig Salz und süßer Milch ein guter Nudelteig gemacht. Die andere Hälfte des Mehles wird in die Butter geknetet; der Nudelteig wird messerrückendick ausgewellt, dann der Butterteig darauf gestrichen, der Teig zusammengelegt, dann wieder ausgewellt, und so dreimal wiederholt. Man schneidet sodann runde Scheiben daraus, backt sie schön, bestreicht jede mit einer andern Konfitur, setzt sie wieder auf einander, 6 Loth Chololade werden gerieben, $^1/_4$ Pfd. Zucker mit einem

Glas Wasser gekocht, dann die Chocolade dazu gethan und noch gekocht bis sie ganz dick ist, dann die Torte damit überzogen und mit Pistazien ausgeziert.

1255. Aufgesetzte Torte mit Guß.

Ein halbes Pfund Butter wird mit 3/4 Pfd. Mehl zerrieben oder mit dem Wellholz zerdrückt, dann 1/8 Pfd. Zucker dazu gethan und mit einem Ei und einem halben Schoppen guten sauren Rahm ein recht zarter Teig gemacht, dieser etwa zweimesserrückendick ausgewellt und 5 bis 6 gleiche runde Kuchen daraus gemacht, welche man dann recht schön gelb backt, nachdem wird jeder mit beliebiger Konfitur bestrichen und aufeinander gesetzt. Ein Blech mit Rande, das im Umfange zweifingerbreit und eben so viel höher ist, als die aufgesetzten Kuchen, wird ganz, aber nur leicht mit Butter bestrichen, die Kuchen dann behutsam schön in die Mitte desselben gesetzt, der oberste Kuchen wird ein wenig mit Butter bestrichen. Nun wird 1/4 Pfund Butter mit 6 Eiern abgerührt, 1/4 Pfd. gestoßener Zucker dazu gethan und etwas sehr fein verwiegte Citronenschalen, hernach ungefähr zwölf Loth sehr feines gesiebtes Mehl darunter gemischt; das Mehl muß aber erst darunter gethan werden, wenn die Masse recht schaumig gerührt ist, dann füllt man es zwischen Blech und Torte, thut auch auf den obersten Boden kleinenfingerdick davon und backt es dann in einem nicht zu heißen Ofen schön langsam aus. Ist nun die Torte solcher Gestalt gebacken, so stürzt man sie behutsam auf eine Platte, von dieser dann wieder auf eine andere, damit die obere Seite wieder oben kömmt. Man kann diese dann schön glaciren, oder auch nur mit Zucker bestreut zu Tisch geben.

Am schönsten aber wird die Torte, wenn man die obere Seite mit einem guten Messer zierlich ausschneidet, was sich leicht thun läßt, weil sich die oben befindliche Masse gerne vom Kuchen trennt und in welcher Absicht auch der Kuchen mit Butter bestrichen wird. Man kann ihn folgendermaßen ausschneiden: In der Mitte der Torte läßt man in der Größe eines Trinkglases ein rundes Blatt, schneidet dann, wo die gerührte Masse aufhört und der Kuchen anfängt, ungefähr fingerbreite Stücke, welche man gegen dem Blatt in der Mitte ausspitzt, heraus, läßt dann wieder eben so breit von der Masse ganz, schneidet dann wieder eben ein solches Stück her-

aus und so fährt man fort bis die ganze Torte so zubereitet ist. Man muß aber dabei auch ein wenig ein Augenmaß haben, oder es eher ein wenig abmessen, damit die Stücke, welche man heraus schneidet, auch gleiche Größe haben. Die leeren Fächer werden dann mit verschiedenen Konfituren ausgefüllt, in die Mitte ein schöner Stern von Gelée gemacht und gut ausgeziert. Das übrige der Torte kann man, wenn man sie recht schön haben will, braun und weiß glaciren, wodurch die Torte wirklich äußerst schön wird.

1256. Galanterie-Torte.

Man nimmt ein Pfund Mehl, ein Pfund fein gestoßenen Zucker, ein Pfund Butter, ein Pfund fein gestoßene Mandeln und die fein verwiegte Schale einer Citrone, macht mit 2 bis 3 Eiern einen Teig daraus, den man starken messerrückendick auswellt. Nun schneidet man nach der Größe einer mittleren Platte einen Boden heraus, legt ihn auf ein mit Mehl bestreutes Blech, schneidet von dem übrigen Teig noch 4 bis 5 Böden, aber jeden zweifingerbreit kleiner als den andern, backt sie etwas rasch. Nun wird jedes Blatt mit einer andern Konfitur bestrichen, dann der Reihe nach aufeinander gelegt; um jeden Kuchen muß man aber, ehe sie gebacken werden, einen kleinen fingerdicken Rand machen, dann, wenn die Torte aufgesetzt ist, mit Folgendem schön glaciren: 1/4 Pfund Zucker wird mit einem Eiweiß und einem Löffel voll Orangenblüthenwasser zu einer feinen Glace gerührt, die Torte schön damit bestrichen und mit länglicht geschnittenen eingemachten Orangenschalen recht zierlich belegt, auch kann man noch eingemachte Nüsse schön ausschneiden und dazu nehmen, so wird die Torte recht schön.

1257. Zimmet-Torte.

Man thut 3/4 Pfund Mehl auf das Nudelbrett, pflückt ein halbes Pfund gute frische Butter darein, zerdrückt es mit dem Wellholz recht fein, dann wird 1/4 Pfund Zucker und ein halbes Loth recht fein gestoßener Zimmet dazu gethan, hernach mit Eiern ein Teig gemacht, der sich gut zusammenwirken läßt, nach diesem wird er in 3 Theile getheilt und 3 gleich große Kuchen, aber ohne Rand, daraus gemacht, diese vor dem Backen mit einer Gabel gestupft, damit sie keine Blasen bekommen und dann recht schön gelb gebacken; ist dieß

geschehen, so bestreicht man den einen gut mit Konfitur und setzt den anderen darauf, bestreicht diesen ebenfalls wieder mit Marmelade, thut dann den dritten darauf, drückt ihn gut an, glacirt dann den Rand der Torte, sowie den obersten Kuchen schön weiß, legt außen am obersten Boden nah am Rand einen hübschen Kranz von Nüssen, Pistazien und anderen Konfituren, und in die Mitte einen hübschen Stern von obigen Sachen.

1258. Rahm-Torte.

Von gutem Blätterteig backt man mehrere Blätter recht gut aus, bestreicht dann diese mit guter Marmelade, schlägt guten süßen recht dicken Rahm zu steifem Schnee, bedeckt damit die Marmelade und setzt die Blätter alle recht schön gleich auf einander, drückt sie ein wenig zusammen; nun wird die Torte mit einer schon zubereiteten Glace, worein man etwas Vanille gethan hat, schön im Ring herum glacirt, so wie auch der oberste Boden, oder man kann auf den obersten Kuchen ein hübsches Gitter machen, dasselbe, wenn die Torte nebst Gitter glacirt und wieder getrocknet ist, mit schöner Gelée ausfüllen.

1259. Saure Rahm-Torte.

1/4 Pfund gute frische Butter wird mit 5 ganzen und 3 Eiergelb abgerührt, währenddessen thut man 4 hartgesottene durch das Haarsieb passirte Eiergelb dazu, 12 Loth fein gestoßenen Zucker, etwas Zimmet und fein verwiegte Citronenschalen, 1/8 Pfd. fein gestoßene Mandeln und zuletzt 10 bis 12 Loth Mehl, vermischt es sehr wohl und backt dann mehrere kleine Kuchen schön gelb davon. 3 Eiergelb werden mit einem halben Schoppen recht guten sauren Rahm, mit 3 Loth Zucker und ein wenig Zimmet sehr gut gerührt, auf's Feuer gesetzt und unter beständigem Rühren dick werden lassen, dann die Kuchen damit bestrichen, wieder schön auf einander gesetzt, hernach die Torte nach Gutfinden glacirt.

1260. Dreifarbige Torte.

Von 3/4 Pfd. Butter, 3/4 Pfd. Mehl, 1/8 Pfd. Zucker, 2 Eiern und ein wenig Wasser wird ein Teig bereitet, derselbe dann ausgewellt und 3 Kuchen daraus gemacht, wovon jeder einen starken Finger kleiner sein muß als der andere, dann

werden sie, wenn sie gestupft sind, schön gelb gebacken, alsdann wird auf den größten Konfitur schön gleich gestrichen, der zweite darauf gelegt und mit diesem wieder so verfahren, dann wird der dritte als der kleinste darauf gethan. Ein halbes Pfd. Mandeln werden mit einem halben Pfd. fein gestoßenen Zucker und 2 Eiweiß, wenn der Zucker und Eiweiß sehr zart gerührt ist, sehr wohl vermischt, dann in 3 Theile getheilt, unter einen Theil wird ein halbes Täfelchen Chocolade sehr wohl gemischt, daß es schön braun wird, unter die andere Portion wird abgekochte Tournesol und Alkermossaft gemischt bis es eine schöne rothe Farbe hat, der dritte Theil bleibt weiß. Nun wird auf den untersten Boden von der braunen Masse ein Kranz gemacht so breit bis an den zweiten Boden, dann wird von der rothen Masse eben so ein Kranz auf den zweiten Boden gemacht und auf den dritten wieder ein Kranz von der weißen Masse nebst einem Kreuz inwendig auf den Boden; nun wird die Torte getrocknet; ist dieß geschehen, so füllt man die vier leeren Räume, welche sich durch das Kreuz bilden, mit recht schönen Konfituren aus und man erhält eine recht schöne Torte.

1261. Zucker-Torte.

Man nimmt 12 Loth Mehl, 1/4 Pfd. Butter, zerdrückt es mit dem Wellholz, oder reibt es mit den Händen, thut dann 1/8 Pfd. gestoßenen Zucker, fein verwiegte Citronenschalen und 4 Eiergelb, mit ein Bischen Rahm oder Milch zerrührt, dazu, macht davon einen recht zarten Teig und formirt dann eine hübsche Torte davon, welche man leer recht schön backt, nachher nach Belieben schön glacirt und hernach mit Konfitur ausfüllt.

1262. Crême-Torte mit Rosinen.

Zu einer Torte von mittlerer Größe nimmt man 1/4 Pfd. Zucker, setzt ihn mit einem Glas voll Wasser auf's Feuer und kocht ihn recht klar, thut dann, je nachdem man den Geschmack liebt, Rosen- oder Orangenblüthewasser dazu, 8 Eiergelb werden sehr stark zerrührt, dann unter starkem Rühren der Zucker dazu gethan, dann wieder auf's Feuer gesetzt und unter immerwährendem Rühren dick werden lassen, ist dieß geschehen, so wird schnell der Schnee von 3 Eierweiß darunter wohl gemischt, dann vom Feuer gethan und 1/4 Pfd. recht

wohl erlesene, gewaschene und eine Weile abgekochte Rosinen darunter gerührt, hernach in eine von beliebigem Teig leer gebackene Torte gefüllt, wenn sie erkaltet ist mit Zucker bestreut und zu Tisch gegeben. Wenn man vom nämlichen Teige ein der Größe der Torte angemessenes Gitter besonders backt und hernach, wenn das Crême kalt ist, darüber legt, so sieht die Torte recht gut aus.

1263. Vanille-Crême-Torte.

Ein Schoppen süßer Rahm wird auf's Feuer gesetzt mit einer in Stückchen geschnittenen Stange Vanille und sechs Loth Zucker. Wenn dieß eine Weile gekocht hat, rührt man acht gelbe und zwei ganze Eier gut damit an, nimmt die Masse wieder in die Pfanne und rührt sie auf dem Feuer bis sie dick wird; läßt sie aber ja nicht kochen. Gießt sie hernach heiß in eine leer gebackene Torte von spanischem oder geriebenem Butterteig mit Rand, wenn der Crême aber eine Haut bekommt, bestreut man sie mit Zucker und brennt sie mit einem glühenden Eisen.

1264. Meringues-Torte.

Von 1/4 Pfd. Mehl, 1/4 Pfd. Butter und ein wenig Wasser wird ein Teig gemacht, dieser schwach zweimesserrückendick ausgewellt und daraus ein rundes Blatt geschnitten, dieß wird, wenn es gestupft ist (was man sich bei allen Kuchen, welche leer gebacken werden, merken muß, weil sie sonst im Backen gerne Blasen bekommen), schön hellgelb gebacken; unterdessen werden 4 Eiweiß zu recht steifem Schnee geschlagen, dann mit 12 Loth sehr fein gestoßenem und gesiebtem Zucker vermischt, davon dann auf den gebackenen Boden drei Kränze gemacht, hernach im abgekühlten Ofen schön gelb und äußerst langsam gebacken. Will man dann die Torte bald zu Tische geben, so wird recht dicker süßer Rahm mit Zucker und Vanille zu steifem Schnee geschlagen, zwischen den Kränzen damit ganz aufgefüllt und zur Verschönerung der Torte die gebackenen Kränze mit schönen Konfituren belegt, dann aber gleich aufgetragen.

1265. Meringues-Torte anderer Art.

12 Eierweiß werden zu steifem Schnee geschlagen, mischt sodann etwas Citronenschale und ein Pfund sehr feinen Zucker

darunter, macht von dieser Masse auf mit Wachs oder Butter bestrichene Bleche einen Boden mit Rand, hernach einen kleineren Theil der Gitter mit der Spitze, und wenn man will noch einen dritten Theil einen Stern bildend, streut sie mit Zucker und bäckt sie schön lichtgelb in einem nicht mehr heißen Ofen. Schlägt hernach Schlagrahm dick, mischt etwas Vanille-Zucker darunter, streicht davon auf den Boden, setzt das Gitter darauf, füllt die Zwischenräume mit Schlagrahm aus, gibt den Stern darauf und ziert die Torte fertig mit dem Rahm.

1266. Compot-Torte.

Von einem beliebigen Teige backt man eine leere Torte mit Rand schön gut aus. Man kocht ein gutes Aepfel-Compot mit ziemlich viel und dicker Sauce, gibt aber acht, daß die Aepfel, welche man in die Hälfte geschnitten hat, nicht zerfahren. Ist nun das Compot erkühlt und die Torte gebacken, so arrangirt man die Aepfel schön darauf und gießt die gallertartige Sauce darüber. Von etwas Eiweiß und Zucker wird eine recht steife Glace gerührt, die Aepfel damit hübsch geziert, so auch den Rand der Torte, und damit die Torte noch besser gefällt, so nimmt man zum Auszieren auch noch hübsche Konfitur, dann sieht es gar schön aus. Von Aprikosen und Pfirsichen kann man die nämliche Torte machen. Von rothen Pfirsichen wird sie besonders schön.

1267. Gesulzte Torte von Himbeeren mit Biscuit-Masse.

Man macht von geriebenem oder von Linzer-Torte-Teig eine Torte mit hohem Rande, welchen man hübsch zurecht macht, backt dann die Torte ungefähr halb aus; bis zu dieser Zeit muß man auch von 6 Loth fein gestoßenem Zucker, 4 Eiern und 6 Loth Mehl eine recht gute Biscuit-Masse gerührt haben, welche man dann auf die halb ausgebackene Torte schön gleich gießt und ganz langsam gut backt. Ein Loth Hausenblase wird aufgelöst und bis auf ein kleines halbes Glas voll eingekocht; nach diesem, wenn sie nicht mehr heiß ist, mit einem guten halben Schoppen Himbeer-Syrup gut vermischt; dieß dann, wenn man sieht, daß es gleich gesteht, auf die Torte schön gleich gegossen. Den Rand der Torte kann man dann schön glaciren und nach Gutfinden auszieren. Auch muß

die Torte hinlänglich erkühlt sein, ehe man den Guß darauf thut.

1268. Gesulzte Erdbeer-Torte.

Auf obige Art wird eine Torte zubereitet, aber ohne Biscuit-Masse, diese dann leer schön ausgebacken; nach diesem, wenn sie erkaltet ist, mit schönen auserlesenen Walderdbeeren eine neben die andere belegt. 12 Loth Zucker werden mit einem Schoppen guten Wein und einem Stückchen Vanille eine gute Weile gekocht, hierauf vom Feuer gethan und mit 1½ Loth schon auf bekannte Weise eingekochter Hausenblase wohl vermischt, dieß dann, wenn es gehörig erkühlt ist, über die Erdbeeren gethan. Diese Torte ist wirklich sehr gut. Es ist auch der Mühe werth, sie am Rand schön auszuzieren.

1269. Rothe Linzer-Torte.

Ein halbes Pfd. Mehl, 12 Loth fein gestoßene Mandeln, 12 Loth Zucker, einen Kaffeelöffel voll gestoßenen Zimmet, etwas gestoßene Nelken, die halbe Schale einer Citrone fein verwiegt und 1½ Loth schön rothen Sandel; dieß alles wird mit Eiweiß zu einem Teig gemacht, dieser in 2 Theile getheilt; aus einem Theil wird ein dreimesserrückendicker Boden ausgewellt, diesen auf ein mit Mehl leicht bestreutes Blech gelegt und gute Marmelade darauf gethan; aus der andern Hälfte wird wieder von der nämlichen Größe ein solcher Boden herausgeschnitten und aus diesem schneidet man dann aus der Mitte, ungefähr in der Größe eines Kaffeeplättchens, einen Boden heraus; auf die Mitte der Torte macht man der Größe des ausgeschnittenen Bodens angemessen ein hübsches Gitter oder Stern, oder was man für schön findet, thut dann den Kranz darauf, macht den Rand recht schön und backt dann die Torte etwas langsam recht gut und schön aus. Nach dem Backen, wenn die Torte recht kalt geworden ist, thut man dann in der Mitte in die Abtheilungen hübsche Konfituren und den übrigen freien Boden kann man zum Theil mit ganz eingemachten Früchten und schöner Glace belegen.

1240. Reis-Torte mit Guß.

12 Loth sehr wohl erlesener Reis wird, wenn er gut abgebrüht ist, mit Wasser zugesetzt und darin gekocht bis er weich, aber doch noch schön körnicht ist, ¼ Pfd. Zucker wird mit Wasser aufgelöst und zu dem Reis, ehe er weich genug

ist, gethan und sodann fertig gemacht, alsdann wird er vom Feuer genommen und 2 Loth fein verwiegten Citronat und der Saft von einer Citrone nebst einem Löffelvoll Arak darunter gemischt; diese Masse wird dann, wenn sie ein wenig erkühlt ist, auf eine gut zubereitete von einem beliebigen Teige leer gebackene Torte, auf deren Boden man zuerst gute Konfitur gethan hat, gefüllt, schön gleich gestrichen. Die Reis-Masse muß so in der Dicke sein, wenn sie vom Feuer gethan wird, wie ein Brei. Nun wird 1/4 Pfd. gestoßener Zucker mit 2 Täfelchen geriebener Chocolade und einem halben Glas voll Wasser auf gelindes Feuer gesetzt, darin immer gerührt bis es kocht und recht zart wird, wenn es dann eine Weile gekocht hat, so nimmt man es vom Feuer und gießt es auf den Reis, welcher aber ganz erkaltet sein muß, streicht die Glace schön eben und läßt es dann trocknen in einem nur laulichten Ofen, nachdem kann man sie noch mit verschiedenen Konfituren, auch weißer Glace, auszieren.

1271. Kraft-Torte.

Man schneidet ein halbes Pfd. abgezogene Mandeln, trocknet solche auf einem Sieb am Ofen und stößt sie nach diesem ganz fein mit ein wenig Zucker. Hierauf zerklopft man in einer ganz großen Schüssel acht ganze und acht Eiergelb, gibt ein halbes Pfund gesiebten Zucker, die Mandeln, ein Loth Zimmet, ein halbes Loth Nelken, ein Quintchen Cardemomen, dieses alles fein gestoßen, nebst 2 Loth fein gewiegten Citronat, ebensoviel Pomeranzenschalen und die auf Zukker abgeriebene Schale einer Citrone darein, rührt dieses zusammen immer auf eine Seite eine Stunde lang, füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene und mit Brod ausgestreute Form und läßt sie Dreiviertelstunden in einem gemäßigten Ofen backen.

1272. Jäger-Torte.

3/4 Pfd. gefärbter Zucker wird mit einem Eiergelb, dem Safte einer halben Citrone und daran verwiegte Schale schaumig gerührt, mischt hernach etwas gestoßenen Zimmet, fein verwiegten Citronat, eine kleine Hand voll geriebene Gipfel, sowie 3/4 Pfd. mit den Häuten fein verwiegte Mandeln darunter und zuletzt den Schnee von fünf Eiweiß. Bestreicht zwei egal große Formen, stäubt sie mit Mehl aus,

füllt die Masse zu gleichen Theilen hinein und bäckt sie schön gelb. Bestreicht einen Theil mit einer beliebigen Confitur, legt den andern darüber und glacirt diesen mit Wasserglasur.

XV. Zucker=Backwerk.

1273. Kaiser=Brod.

Ein halbes Pfund Zucker wird mit 6 Eiergelb eine halbe Stunde gerührt, dann 1/2 Pfd. Zibeben, 1/4 Pfd. Rosinen, 1/2 Pfd. ungeschälte wohl geriebene Mandeln und nach Belieben ein Stückchen fein gestoßene Vanille nebst einem halben Pfund sehr feines Mehl dazu gethan, recht gut mit einander durchgerührt, das Eiweiß zu Schnee geschlagen, unter die Masse gemischt, in einen bestrichenen Model gefüllt und etwas langsam gebacken. Wenn es recht erkaltet ist, in beliebige Stücke geschnitten.

1274. Pomeranzen=Brod.

10 Loth Zucker werden mit 2 ganzen Eiern recht schaumig gerührt, 2 Loth fein geschnittene Mandeln und 3 Loth eingemachte verwiegte Pomeranzenschalen dazu gethan, dann so viel Mehl darunter gemischt bis der Teig nicht mehr läuft. Auf ein mit Butter leicht bestrichenes Blech werden Häuflein gesetzt, mit Zucker bestreut und schön gebacken.

1275. Bettler=Brod.

Ein halbes Pfund Zucker wird mit 5 ganzen Eiern recht gut gerührt, 1/4 Pfd. gestoßene Mandeln, etwas Nelken, ein halbes Loth Zimmet, 2 Loth geriebenene Chocolade, die fein verwiegte Schale einer Citrone dazu gethan, mit diesen noch eine gute Weile gerührt; 2 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen und darunter bezogen, zuletzt 1/4 Pfd. Mehl, alles noch einmal recht durchgemischt, dann in einer langen mit Butter ausgestrichenen Form gebacken, aber nur ganz lang=