

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Constanzer Kochbuch**

**Kümicher, Caroline**

**Constanz, 1830**

XII. Torten.

**urn:nbn:de:bsz:31-56302**

## XII. T o r t e n.

1. Torte von süßen Äpfeln. Man macht einen Boden nebst Rand von gutem Butterteig, bestreut ihn mit geriebenem Brod, nimmt dann recht gute Reinetten- oder Borsdorfer-Äpfel, schält und schneidet sie zu dünnen Rädchen, legt sie dick auf dem Butterteig herum, streut Zucker und Zimmt dick darauf, überstreut dieses wieder mit ein wenig geriebenem Brod, verwiegt die Schale von einer Citrone recht fein, rührt damit  $\frac{1}{2}$  Viertel, so fein als möglich gestosene Mandeln und 4 Lth. geseibten Zucker recht durcheinander, breitet es auf den Äpfeln herum, und backt die Torte in einem Ofen recht schön gelb. — Quitten-Torten können auf die nämliche Art gemacht werden, nur müssen die Quitten zuerst im Wasser abgekocht seyn.

2. Torte von säuerlichen Äpfeln. Man schneidet säuerliche Äpfel, wäscht schönen Spinat, stößt ihn in einem Mörser, drückt den Saft durch ein Sieb, thut die Äpfel in eine Casserole, gießt den Spinatsaft daran, thut Zucker nach Belieben dazu, läßt sie so lang kochen, bis sie recht weich sind und zerfallen, nimmt sie vom Feuer, und rührt sie mit Zitronensaft und Zucker wohl untereinander; macht einen Mandel- oder andern guten Teig, backt ihn leer blaßgelb, füllt das Grüne darein, überbackt es nochmals, streicht ein Eis von Milchrahm darauf, und läßt die Torte noch einmal backen.

3. Aprikosen-Torte. Man legt Butterteig in ein tiefes Blech mit einem Reif; dann schält man Aprikosen nach Gutfinden, nimmt die Steine heraus, und legt sie

auf dem Buttermteig herum; zu einer Torte für 8 bis 10 Personen schält man  $\frac{1}{4}$  Pf. Mandeln, schneidet sie der Länge nach, streut sie mit  $\frac{1}{4}$  Pf. gestoßenem Zucker über die Aprikosen, schneidet die Schale von einer Zitrone würfelweis, streut sie über die Mandeln herum, gießt den Saft der Zitrone darüber, und backt die Torte in einem wohl warmen Ofen.

4. Aufgelegte Torte. Man macht von gutem Buttermteig 5 gleiche Böden, und einen gleich großen Deckel, backt jeden besonders, belegt die Böden noch warm, jeden mit anderm Eingemachtem oder im Sommer mit gekochtem Obst von verschiedenen Arten, setzt sie alle aufeinander, den Deckel oben auf, und verziert sie nach Belieben.

5. Biscuit-Torte. Man schlägt 10 ganze Eier, schwingt sie recht schaumig, wirft  $\frac{1}{2}$  Pf. gestoßenen Zucker darein, rührt die Masse mit dem Besen, bis sie ganz dick ist, rührt 1  $\frac{1}{2}$  Vierl. Mehl darein, füllt dieses geschwind in den mit Butter bestrichenen Model, und thut es sogleich in den Ofen. — Man kann auch nur von 6 Eiern das Gelbe und 6 ganze Eier zu dieser Portion nehmen; dann wird die Torte leichter.

6. Brissel-Torte. Man nimmt  $\frac{1}{2}$  Pf. Butter, 3 Vierl. Mehl, die fein verwiegte Schale von 1 Zitrone, drückt Zitronensaft, so viel als nöthig ist, daran, thut  $\frac{1}{2}$  Pf. Zucker dazu, schlägt 1 Ei darein, wirft den Teig, waltet ihn Fingersdick aus, macht einen Boden nebst Rand, so groß als man die Torte haben will, belegt ihn mit eingemachten Johannis- oder Himbeeren ganz dünn, macht ein Gitter von dem Teig darüber, und backt die Torte ganz gelb; wenn sie aus dem Ofen kommt, füllt man in jedes Eck des Gitters wieder etwas Eingemachtes, macht von dem Weißen eines Eies, 1 Eßlöffel voll Zitro-

nensaft und 4 Lth. gestoßenem und gesiebttem Zucker ein ganz dünnes Zucker-Eis, überfährt damit die ganze Torte vermittelst eines Pinsels, und backt sie schön gelb.

7. Brod-Torte. Man stößt  $\frac{1}{2}$  Pf. Mandeln sammt den Häutchen, welche aber zuvor mit einem saubern Tuch abgerieben werden müssen; dann thut man  $\frac{1}{2}$  Pf. gestoßenen und fein gesiebten Zucker nebst den Mandeln in eine Schüssel, rührt dieses mit 10 ganzen Eiern, aber eines nach dem andern darein geschlagen, eine gute halbe Stunde lang auf eine Seite, thut alsdann  $\frac{1}{2}$  Lth. zart gestoßene Nägelein, eben so viel Zimmt, ein wenig Muskatnuß oder Blüthe und die fein verwiegte Schale von einer Citrone, auch Zitronat und Pomeranzenschale nach Belieben dazu; man feuchtet sodann 6 Lth. geriebenes Hausbrod mit 2 bis 3 Löffel voll gutem Kirschwasser, rührt es ganz leicht unter die Masse, füllt sie in eine mit Butter bestrichene und mit Brod bestreute Form, thut es sogleich in einen nicht gar heißen Ofen, und backt es langsam; man läßt die Torte ein wenig im Model erkalten, stürzt sie auf eine Platte, und ziert sie mit Zucker-Eis.

8. Brod-Torte mit Schnee. Man nimmt gestoßenen Zucker, am Gewicht wie 9 Eier, schlägt 6 ganze Eier daran, thut 8 Lth. ungeschälte, am Reibeisen abgeriebene oder fein verwiegte und gesiebte Mandeln,  $\frac{1}{2}$  Lth. gestoßene Nägelein, eben so viel Zimmt, etwas Muskatnuß und die fein verwiegte Schale von 1 Citrone dazu; dann schlägt man von 9 Eierweiß einen recht steifen Schnee, rührt ihn nebst 6 Lth. geriebener Brodrinde darunter, füllt die Masse in einen mit Butter bestrichenen und mit Brod bestreuten Model, stellt die Torte alsdann sogleich in einen nicht gar heißen Ofen, und läßt sie schön gelb backen.

9. *Chocolade-Torte.* Man nimmt  $\frac{1}{4}$  Pf. geriebene Chocolade mit  $\frac{1}{2}$  Pf. fein geseibten Zucker vermischt, auf das Nudelbret; dann schlägt man das Weiße von 2 Eiern zu einem Schnee, thut ihn mit ein wenig Zitronensaft dazu, macht dieses alles mit dem Messer recht untereinander, wirkt es zu einem Teig, und bestreut das Nudelbret während dem Wirken, aber so wenig als möglich, mit Mehl; dann wallt man den Teig Fingerdick aus, sticht mit einem Trinkgläschen runde Blättchen daraus, legt diese auf ein mit Obladen belegtes Blech, so groß man die Torte haben will, eines an dem andern schön rund darauf herum, und backt sie in einem nicht gar heißen Ofen; nach dem Brodbacken wird sie am schönsten. Man kann diese Torte mit lang geschnittenen Mandeln, Zucker und Eierweiß zieren, und ganze eingemachte Weichseln oder Hagebutten darauf herum stecken; oder sie kann auch mit einem weißen Eis überzogen, mit Streuzucker überstreut und im Ofen wieder getrocknet werden.

10. *Chocolade-Torte auf andere Art.* Man stößt und siebt  $\frac{1}{2}$  Pf. Zucker, schlägt das Gelbe von 6 Eiern daran, und rührt dieses miteinander eine starke halbe Stunde lang; dann rührt man  $\frac{1}{4}$  Pf. geriebene Chocolade, sammt dem Schnee von den 6 Eiern darunter; bestreicht nun eine runde glatte Form mit Butter, belegt diese am Boden ganz mit Obladen, bestreicht diese mit eingemachten Johannisbeeren nicht gar dick, legt auf diese  $\frac{1}{2}$  Vierl. geschälte und lang geschnittene Mandeln; alsdann rührt man 1 Eßlöffel voll Mehl in den Chocolade-Teig, gießt diesen auf die Mandeln, streut oben wieder ein wenig dünn und lang geschnittene Mandeln darüber, thut die Torte in einen nicht gar heißen Ofen, und backt sie recht schön gelb. Wenn sie gebacken und im

Model ein wenig ausgedämpft ist, stürzt man sie auf eine Platte, legt eine andere Platte darauf, und stürzt sie noch einmal um, damit die Obladen unten zu liegen kommen.

11. Torte von hart gesottene[n] Eiern. Man nimmt von 5 bis 6 hart gesottene[n] Eiern das Gelbe,  $\frac{1}{2}$  Pf. Butter,  $\frac{1}{2}$  Pf. Zucker,  $\frac{1}{4}$  Pf. geschälte und so fein als möglich gestosene Mandeln; dieses zusammen stößt man in einem Mörser recht tüchtig durcheinander, legt  $\frac{1}{2}$  Pf. Mehl auf ein Nudelbret, thut das Gestosene dazu, macht eine Höhlung in die Mitte, schlägt 1 ganzes Ei darein, thut ein wenig Zitronensaft, die fein verwierte Schale von einer Zitrone und ein wenig Muskatblüthe dazu, arbeitet dieses zu einem Teig zusammen, formirt eine Torte daraus, füllt Eingemachtes darauf, macht einen Rand und ein Gitter auf die Torte, bestreut sie stark mit Zucker, und backt sie schön gelb.

12. Französische Torte. Man rührt 6 Lth. frische Butter, bis sie ganz weiß und wie Schaum ist; dann werden 3 Vierl. abgezogene und fein gestosene Mandeln dazu gethan, und  $\frac{1}{2}$  Stunde gerührt; von 2 Zitronen wird der Saft, die fein verwierte Schale und  $\frac{1}{2}$  Pf. Zucker daran gethan; dann rührt man es mit diesem noch eine Zeitlang, thut hernach  $\frac{1}{4}$  Pf. feines Mehl darein, rührt den Teig recht untereinander, legt davon Fingersdick auf ein mit Butter bestrichenenes Blech, so groß man die Torte haben will, legt Eingemachtes darauf, macht ein Gitter und einen Rand von dem Teig darüber, stellt einen Reif darum, und backt sie schön gelb.

13. Gemeine Torte. Man nimmt 1 Pf. Mehl, schneidet  $\frac{1}{2}$  Pf. Butter darein, thut  $\frac{1}{2}$  Pf. fein gestos-

nen Zucker und 1 Löffel voll Zimmt und ein wenig Muskatnuß hinzu, verarbeitet alles wohl untereinander, macht daraus mit Eiern und 1 Löffel voll saurem Rahm einen Teig, wällt ihn aus, belegt mit der Hälfte den Boden der Torten-Pfanne, backt Flädlein, wie schon öfter gezeigt worden, füllt diese mit gutem Apfelsmus, rollt jedes zusammen, legt sie schön eines an das andere auf den Teig, macht von dem Rest desselben einen Deckel darüber, verziert diesen vom gleichen Teig, und backt die Torte in schwacher Hitze. Hernach kann man sie noch nach Belieben garniren.

14. Grillage-Torte. Es wird 1 Pf. Mandeln geschält und recht fein verwiegt, mit 1 Pf. gestoßenem Zucker in eine messingene Pfanne genommen, und auf dem Feuer langsam geröstet, wie zu einer Croquante; dann thut man es in eine Schüssel, rührt es, bis es ein wenig erkaltet ist, nimmt alsdann die fein verwiegte Schale von 1 Zitrone, thut sie sammt dem Saft der Zitrone zu dem Zucker und den Mandeln; hernach wird das Weiße von 6 Eiern zu einem recht steifen Schnee geschlagen, alles recht untereinander gerührt, zu einer Torte formirt, in einem nicht gar heißen Ofen gebacken, und dann Eingemachtes darauf gethan.

15. Guß-Torte. Man macht von dem schon beschriebenen Brisselteig einen Boden in der Dicke eines starken Messerrückens, so groß man die Torte haben will, legt denselben auf ein mit Butter bestrichenes Blech, stellt um denselben einen blechernen Reif, macht den Teig fest an den Reif, macht von schwarzem Mehl und Wasser einen Teig wie einen festen Nudelteig, legt ihn außen am Reif fest an den Rand herum und an das Blech; dann streicht man auf den Boden in den Rand hinein, nicht gar dick, eingemachte Johannis-, Himbeeren- oder

Weichsel-Marmelade, nimmt  $\frac{1}{2}$  Pf. gesiebten Zucker,  $\frac{1}{2}$  Pf. geschälte und so fein als möglich gestosene Mandeln und das Gelbe von 9 Eiern in eine Schüssel, rührt dieses miteinander  $\frac{1}{2}$  Stunde lang, thut die fein verwiegte Schale von 1 Zitrone dazu; hernach schlägt man von den 9 Eierweiß einen steifen Schnee, rührt ihn sammt für 1 Kreuzer geriebenes Milchbrod darunter, gießt die Masse auf den zubereiteten Torten-Boden, und backt sie langsam recht schön gelb; dann nimmt man den Reif von der Torte hinweg, schiebt die Torte auf eine Platte, und ziert sie oben recht schön mit Zucker-Eis von verschiedenen Farben.

16. Himbeer-Torte. Man rührt  $\frac{1}{4}$  Pf. Butter mit dem Gelben von 5 Eiern recht schaumig ab, rührt  $\frac{1}{4}$  Pf. gesiebten Zucker, welcher an einer Zitrone abgerieben ist, darunter, schlägt das Weiße von den Eiern zu einem steifen Schnee, rührt dieses nebst  $\frac{1}{4}$  Pf. fein gestosenen Mandeln auch darunter; dann macht man einen Boden von Butterteig, macht einen Rand darum, drückt ihn aber auf den Seiten fest an, legt die Hälfte von dem Abgerührten darauf, überlegt dieses dick mit frischen Himbeeren, bestreut sie stark mit Zucker, legt die andere Hälfte darüber, und backt die Torte schön gelb.

17. Torte von frischen Johannisbeeren. Man macht Boden und Rand von gutem Butterteig, bestreut ihn mit geriebenem Brod, streut  $\frac{1}{4}$  Pf. gestosenen Zucker über einen starken Teller voll abgezapfte Johannisbeeren, und legt diese nun auf den Butterboden; 6 Eier werden zum steifen Schnee geschlagen, 4 Lth. gestosener Zucker, eine Handvoll lang geschnittene Mandeln und eben so viel geriebenes Brod dazu gerührt, die Johannisbeeren damit bedeckt, und die Torte im Ofen gebacken.



18. Kirschwasser-Torte. Man stößt  $\frac{1}{2}$  Pf. Mandeln recht fein, thut sie nebst  $\frac{1}{2}$  Pf. fein geseibtem Zucker in eine Schüssel, thut die fein verwiegte Schale von einer Zitrone,  $\frac{1}{4}$  Pf. geriebenes schwarzes Brod, 1 kleines Trinkgläschen voll Kirschwasser, und 2 bis 3 ganze Eier dazu; dann bestreicht man 2 gleiche Bleche, die Fingershohen Rand haben, mit Provencer-Öel, streut sie mit geriebenem Brode aus, vertheilt die Masse zu gleichen Theilen darein, und läßt sie in einem nicht gar heißen Ofen langsam recht schön gelb backen; dann nimmt man sie heraus, legt das eine Blatt auf die zum Auftragen bestimmte Platte, belegt es mit eingemachten Quitten, oder Himbeeren, oder Johannisbeeren, legt das andere Blatt darüber, macht einen Kranz von lang geschnittenen Mandeln, Zucker und Eiweiß oben um die Torte herum, und belegt sie zierlich mit mehrerlei ganzen, eingemachten Früchten.

19. Linsen- oder Platten-Torte. Man schneidet  $\frac{1}{2}$  Pf. Butter in  $\frac{1}{2}$  Pf. Mehl, reibt sie darin ganz auf, thut  $\frac{1}{2}$  Pf. gestoßenen Zucker,  $\frac{1}{2}$  Pf. mit den Häutchen zart gestoßene Mandeln, und das Gelbe von 6 Eiern, in eine fein verwiegte Zitronenschale, 1 Quinchen gestoßene Nägelein, Zimmt und Muskatnuß dazu, wirkt dieses zusammen zu einem Teig, bestreut ein Blech mit Mehl, wälzt den Teig aus, macht einen wohl Fingersdicken Boden, nebst dem Rande, so groß man die Torte haben will, belegt den Boden mit etwas eingemachtem nach Belieben, macht von dem Teig ein Gitter darüber, stellt einen Reif darum, und backt die Torte recht schön gelb. Wenn sie aus dem Ofen kommt und noch warm ist, wird sie mit einem ganz dünnen Zucker-Eis überstrichen; hernach überstreut man sie mit Streu-

zucker von mehrerlei Farben, und stellt sie noch eine kleine Weile in den Ofen zum Trocknen.

20. Makronen-Torte. Man nimmt  $\frac{1}{2}$  Pf. gestoßenen und geseihten Zucker,  $\frac{1}{2}$  Pf. geschälte und recht fein gestoßene Mandeln, thut es miteinander in eine messingene Pfanne, röstet es nur ein wenig auf der Glut, thut es in eine Schüssel, schlägt von 6 Eierweiß einen steifen Schnee, thut dann die Hälfte, nebst der verwiegten Schale von einer Zitrone dazu, und rührt es recht durcheinander. Nun nimmt man 4 Eßlöffel voll Mehl, einen starken Eßlöffel voll Zucker, das Gelbe von 2 Eiern, den Saft von 1 Zitrone, wirkt dieses zusammen zu einem Teig, daß er in der Dicke wie ein lockerer Nudelteig ist, legt ihn auf ein Blech, walt ihn halb Fingersdick aus, formirt ihn, so groß man die Torte haben will, zu einem Tortenboden, und stellt einen Reif von Blech darum; dann läßt man den Teig im Ofen ein wenig backen, nimmt ihn wieder heraus, macht einen schönen Kranz von dem Mandelteig außen auf dem Boden herum, verrührt dann von dem übrigen Teig 2 Eßlöffel voll mit dem zurückbehaltenen Schnee, schüttet ihn in den Kranz hinein, und läßt die Torte schön gelb backen; hernach nimmt man sie heraus, läßt sie abkalteln, und macht unterdessen ein Gitter oder eine Rose von dem zurückbehaltenen Mandelteig, legt dies auf ein Papier, und läßt es in dem Ofen auch gelb backen, streicht in den Rand hinein, auf die Torte, eingemachte Quitten-Marmelade, legt die gebackene Rose oder Gitter darüber, und verziert sie noch mit Zucker-Eis.

21. Makronen-Torte auf andere Art. Man schlägt das Weiße von 4 Eiern zu einem ganz festen Schnee, verrührt ihn  $\frac{1}{2}$  Stunde lang mit  $\frac{1}{2}$  Pf. fein geseihtem Zucker,  $\frac{1}{2}$  Pf. geschälte und fein gestoßene Mandeln,

und der fein verwiegten Schale von 1 Zitrone, doch darf der Teig nicht laufen; legt Obladen auf ein Blech, macht vom Teig Kränze darauf, so groß man die Torte haben will, läßt aber zwischen jedem Kranz 2 Fingersbreit leer, und backt die Torte in einem nicht gar heißen Ofen recht schön gelb. Dann kann man die Torte zwischen jeden Kranz mit Eingemachtem füllen. — Nach dem Brodbacken wird selbige am schönsten.

22. Mandel-Torte. 1 Pf. fein gestosene Mandeln, etwas weniger als 1 Pf. fein gestosener Zucker werden zusammen in eine Schüssel gethan, mit dem Gelben von 20 Eiern abgerührt (welche aber zuvor ins laue Wasser gelegt werden müssen), dann in einen mit Butter und Brosamen ausgestrichenen Model gethan und gebacken. Wenn die Eier sich gleich in den Teig verstecken, so ist es ein Zeichen, daß der Teig hinlänglich gerührt ist; noch ist zu merken, daß bei allen Mandel-Teigen weniger Zucker als Mandeln genommen werden muß. Zu dieser Torte soll aber kein Eierweiß genommen werden.

23. Geschobene Mandel-Torte. Man stößt 1 Pf. Mandeln, die von den Häutchen gereinigt sind, und 1 Pf. fein geseihten Zucker, thut es zusammen in eine Schüssel, rührt es 1 Stunde lang mit 7 ganzen Eiern, thut 4 Lth. fein zerschnittenen Zitronat, und 4 Lth. Pomeranzenschale darunter, bestreicht alsdann eine Form, oder ein Blech, das einen Rand hat, mit Butter, streut es mit Brod aus, gießt die Masse darein, und läßt die Torte recht langsam backen; hernach macht man Kränze von verschiedenen eingemachten Früchten auf der Torte herum, steckt aber zwischen jeden Kranz einen Haag von ganzen gerösteten Mandeln.

24. Weiße Mandel-Torte.  $\frac{1}{2}$  Pf. Zucker wird mit  $\frac{1}{2}$  Pf. geschälten und fein gestosenen Mandeln in eine

Schüssel gethan, dann 10 Eier, eines nach dem andern, darein gerührt; man rührt die Masse eine gute halbe Stunde lang, bestreicht den Model mit Butter, streut ihn mit Brod aus, rührt für 2 Kr. geriebenes Milchbrod und die Schale von einer Zitrone unter die Masse, und bringt es geschwind in den Ofen. Das Brod muß fein durchgeseibt seyn, und darf nicht eber in die Torte gethan werden, als bis dieselbe in den Ofen gebracht wird.

25. Dreifarbigte Mandel-Torte. Man thut 1 Pf. mit einem Tuch sauber abgeriebene und so fein als möglich gestosene Mandeln, nebst  $\frac{3}{4}$  Pf. geseibtem Zucker und der fein verwiegten Schale von einer Zitrone, in eine Schüssel, schlägt nach und nach 10 ganze Eier daran, thut für 1 Kreuzer geriebenes Milchbrod ganz leicht darunter, und vertheilt den Teig in 3 Schüsseln; in den einen Theil thut man 1 Lth. gestosene Nägelein und Zimmt mit einander vermischt, in den andern Theil ein kleines halbes Kaffelöffelchen voll Alkermessaft, in den dritten 1 Kaffelöffel voll Wachholderbeersaft; hernach bestreicht man eine runde Form dick mit Butter, streut diese mit Brod aus, füllt den braunen Teig darein, legt ein wenig eingemachte Johannisbeeren ganz dünn darauf, gießt den rothen Teig darauf, schneidet eingemachte Quittenschnitze zu ganz dünnen Blättchen, legt diese auf dem rothen Teig herum, schüttet dann den blauen Teig darauf, und läßt die Torte in einem Ofen recht schön gelb backen; man muß aber bei dem Einfüllen nicht sehr langsam seyn. Wenn sie recht schön ausgebacken ist, stürzt man sie auf eine Platte, und ziert sie nach Belieben.

26. Pomeranzen-Torte. Man nimmt  $\frac{1}{2}$  Pf. Mehl auf das Bret, schneidet  $\frac{1}{4}$  Pf. Butter darein,

thut  $\frac{1}{2}$  Pf. Zucker, an welchem 2 kleine oder 1 große Pomeranze abgerieben worden, und zugleich den Saft derselben dazu, schlägt 1 Ei darein, wirkt den Teig, formirt eine Torte mit einem Rand daraus, legt einen Reif herum, und backt selbige im Ofen schön gelb; in dessen läutert man  $\frac{1}{4}$  Pf. Zucker, läßt darin eine zu Mädchen geschnittene Pomeranze wie weich gesortene Eier kochen, nimmt die Mädchen mit einem Schaumlöffel heraus, und legt sie zum Erkalten in eine Schüssel. Den Saft läßt man so lange kochen, bis er, wenn er erkaltet ist, steht; dann werden die Mädchen und der Saft, welcher zu kleinen Stückchen ausgebrochen werden muß, auf der Torte herum gelegt.

27. Punsch-Torte. Man rührt 1 Pf. Butter mit dem Gelben von 8 Eiern recht schaumig ab, thut 1 Pf. gestoßenen Zucker, an welchem 2 Zitronen und 2 Pomeranzen abgerieben sind, dazu; dann wird 1 Pf. Mehl Löffelweis dazu gerührt, das Weiße von den 8 Eiern zu Schnee geschlagen und darunter gethan; hernach werden zwei Bogen Papier auf ein Blech gelegt und mit Butter bestrichen; wenn das Blech groß genug ist, kann man 2 Reife darauf legen; dann streicht man von dem Teig Löffelweis hinein, und backt in einem Ofen, der, nachdem das Brod herausgenommen worden, noch ganz warm ist, nach und nach 7 bis 8 halb Fingersdicke Blätter daraus, begießt jedes Blättchen, wenn es gebacken ist, mit 4 bis 5 Eßlöffel voll Arrak, streicht alsdann Hagebutten-Mus darauf, setzt sie aufeinander, und macht oben eine Glace darauf.

28. Reis-Torte. Dazu macht man einen Boden von Brissel-Tortenteig, nimmt dann  $\frac{1}{4}$  Pf. erlesenen Reis, bindet ihn in ein Tuch, jedoch so, daß das Tuch noch halb leer bleibt, hängt ihn in kochendes Wasser,

und läßt ihn 1 Stunde lang fortsieden; hernach läutert man  $\frac{1}{4}$  Pf. Zucker, bis er Faden zieht, rührt den gekochten Reis hinein, und thut den Saft von 1 Zitrone, auch die Schale davon und ein Stückchen Pomeranzenschale darunter; dann belegt man den Tortenboden damit, macht ein Gitter von dem Teig darüber, bestreicht die ganze Torte mit dem Gelben von 1 Ei, und backt sie recht schön gelb; hierauf ziert man die Torte am Rand herum mit ganzen eingemachten Johannisbeeren oder Weichseln.

29. Rosen-Torte. Man röstet 1 Pf. abgezogene Mandeln mit 1 Glas gutem Rosenwasser, und 1 Pf. Zucker mit einem Stückchen Vanille; löset  $\frac{1}{2}$  Pf. Tragant in warmem Wasser auf, thut ihn zu den Mandeln und dem Zucker in eine messingene Pfanne, und röstet dieses unter beständigem Umrühren, doch muß es weiß bleiben; wenn es sich von der Pfanne losschält, so ist es genug; dann drückt man den Teig auf 5 runde Obladen von beliebiger Größe, wovon jede etwas größer als die andere seyn muß, thut sie auf ein Blech, backt sie in einem nicht gar heißen Ofen schön gelb, nimmt sie heraus, bestreicht jeden Theil unten auf der Oblade mit beliebiger Marmelade, setzt sie aufeinander, garnirt sie außen herum, und ziert die Torte oben mit Zucker-Eis nach Belieben.

30. Schmalz-Torte. Man nimmt  $\frac{1}{2}$  Pf. gutes Schmalz, rührt es  $\frac{3}{4}$  Stunden lang, bis es schaumig und schön weiß ist, thut während dem Rühren den Saft von 1 Zitrone darein, schlägt dann das Gelbe von 4 Eiern und 2 ganze Eier nach und nach darein; hernach thut man  $\frac{1}{2}$  Pf. Zucker, 20 Ltb. Mehl und die fein verwiegte Schale von 1 Zitrone darunter, macht alles wohl durcheinander, belegt das Blech mit Obladen, stellt einen Reis

von Blech darun, und thut Fingersdick von dem Teig darauf; dann belegt man diesen Teig mit etwas Eingemachtem, deckt es mit dem übrigen Teig zu, und backt es schön langsam im Ofen oder in einer Tortenpfanne.

31. Vanille-Torte. Man thut 1 Pf. fein gesiebten Zucker in eine tiefe Schüssel, schlägt das Gelbe von 8 Eiern und 8 ganze Eier daran; an dem Zucker müssen 2 Zitronen abgerieben seyn; man rührt dieses zusammen 1 Stunde lang auf eine Seite, bestreicht eine ganz runde Form mit Butter, streut diese mit Brod aus; vor dem Einfüllen thut man 4 Lth. geriebene Mandeln, 2 Lth. geriebenen Zitronat und 12 Lth. recht feines Mehl darunter, füllt die Masse in den Model, und backt sie recht langsam gelb; dann nimmt man die Torte heraus, stürzt sie auf ein Bretchen, und läßt sie 1 Stunde lang abkühlen, schneidet alsdann die Torte quer in 3 gleiche Theile, doch so, daß jeder Theil seine schöne Runde behält, belegt das untere und mittlere Blatt mit eingemachten Johannisbeeren, nimmt sodann 1 Schoppen recht dicken, süßen Rahm, thut in diesen 2 Lth. Zucker und ein halb Fingerlanges Stückchen Vanille, und läßt es miteinander auf dem Feuer sieden, verrührt hernach das Gelbe von 6 Eiern, rührt den kochenden Vanille-Rahm daran, thut es wieder in die Pfanne, läßt es unter beständigem Umrühren zu einer recht dicken Creme kochen, schüttet es alsdann heraus in eine Schüssel, läßt es erkalten, schlägt 1 ganzes Ei darein, rührt es mit einem saubern Löffel recht tüchtig durcheinander, bestreicht die 2 untern Theile über das Eingemachte dick mit dieser Creme, stellt jeden Theil wieder ein wenig in den Ofen und läßt sie ein wenig anziehen; sodann legt man alle 3 Theile wieder schön gleich aufeinander, und ziert sie nach Belieben; am Rande herum streicht man dickes

Zucker-Eis, und macht von rothem und grünem Eis Streifen in das Weiße hinein, damit man nicht sehe, wo die Torte von einander geschnitten ist.

32. Vanille-Torte auf andere Art. Einen Boden nebst Rand macht man von gutem Buttermilch, und backt ihn leer; dann schlägt man das Gelbe von 6 Eiern in eine Schüssel, thut ein halb Fingerlanges, klein geschnittenes Stückchen Vanille, 4 Lth. geschälte und so fein als möglich gestoßene Mandeln, 8 Lth. Zucker hinein, und rührt es mit einem kleinen Schoppen recht guten süßen Rahm auf dem Feuer zu einer ganz dicken Creme, giebt aber Obacht, daß es sich nicht scheidet; dann überstreicht man den gebackenen Buttermilch mit eingemachten Johannisbeeren nicht sehr dick, rührt ein ganz frisches Ei in die gekochte und abgekühlte Creme, gießt sie auf den Buttermilch, und läßt ihn in einem Ofen noch ein wenig backen; dann nimmt man die Torte heraus, legt auf den Rand ganze eingemachte Aprikosen oder Weichseln und in die Mitte verschiedene ganze eingemachte Früchte.

33. Weichsel-Torte. Zu einer Torte für 6 Personen werden 2 Pf. Weichseln ausgesteint; dann macht man einen Boden nebst Rand von Buttermilch; läutert 5 Bierl. Zucker mit 1 Schoppen Wasser so lange auf dem Feuer, bis er Faden zieht; nimmt ihn vom Feuer, thut die Weichseln nebst der Schale von 1 Zitrone,  $\frac{1}{4}$  Pf. geschälten und der Länge nach geschnittenen Mandeln darein, und läßt sie so lange kochen wie weich gesottene Eier; hernach nimmt man die Weichseln und Mandeln heraus, läßt sie sauber abtropfen und erkalten; den Saft läßt man noch so lange kochen, bis er, wenn man ihn kalt werden läßt, sich sulzt; dann schüttet man ihn in eine Schüssel, und läßt ihn ebenfalls erkalten;



wenn die Weichseln recht kalt sind, überstreicht man den äussern Rand des Buttermteiges mit einem geschwungenen Ei, legt die gekochten Weichseln und Mandeln auf dem Boden herum, und backt die Torte recht schön gelb in frischer Hitze; indessen schlägt man einen steifen Schnee von 6 Eiern, thut  $\frac{1}{2}$  Vierl. geseibten Zucker schnell darein, nimmt die Torte heraus, legt den Schnee in die Mitte recht hoch darauf, läßt aber im Ring herum zwei Fingersbreit leer, thut sie wieder in den Ofen, und läßt den Schnee recht schön gelb backen; läßt sie dann recht erkalten, und legt neben herum im Ring die erkaltete Sauce vor den Weichseln. Den Schnee kann man nach Belieben mit Gelee schön auszieren.

34. Zimmt-Torte. Man stößt 1 Pf. geschälte Mandeln recht fein, schlägt das Weiße von 14 Eiern zu einem Schaum, rührt das Gelbe nach und nach in die Mandeln, rührt dann 3 Vierl. fein geseibten Zucker und den Schaum Löffelweis nach und nach darunter; thut nach Gutfinden geriebene Chokolade, Zimmt, Nägelein, Muskatnuß und fein verwiegte Zitronenschale dazu, aber der Zimmt muß vorziehen. Hierauf wird es noch eine Zeitlang wohl gerührt, in eine mit Butter bestrichene Form geschüttet und in gelinder Hitze gebacken.

35. Zitronat-Torte. Man schält und stößt  $\frac{1}{2}$  Pf. Mandeln recht fein, reibt von 1 Zitrone die Schale darein, schneidet  $\frac{1}{4}$  Pf. Zitronat würfelweis, thut alles zusammen, sammt  $\frac{1}{2}$  Pf. geseibten Zucker, in eine Schüssel, schlägt von 3 Eiern das Weiße zu Schnee und thut von 1 Ei das Gelbe dazu, rührt die Masse eine gute halbe Stunde damit, legt Obladen auf ein Blech, stellt einen Reif darauf, gießt die Masse darein, backt sie langsam und ziert sie dann nach Belieben.

36. Zitronen-Torte. Man schält 4 bis 5 saftige

Zitronen dünn ab, schneidet die Schalen länglich fein, kocht sie ein wenig in etwas Zucker, schneidet das Weiße von den Zitronen sauber ab, zerschneidet das innere Mark zu ganz dünnen Rädchen, macht die Kerne heraus, legt sie auf einen Teller, streut 6 Lth. gestoßenen Zucker darüber, legt die gekochten Zitronenschalen dazu, und läßt es beisammen 1 Stunde lang stehen; dann legt man einen Boden und Rand von Butterteig auf ein Blech, stellt einen blechenen Reif darum, bestreut den Boden mit Semmelmehl, belegt ihn mit  $\frac{1}{4}$  Pf. der Länge nach geschnittenen Mandeln, legt die Zitronenrädchen und Schalen darauf, und streut wieder Mandeln darüber; hierauf verrührt man 4 ganze Eier mit dem zurückgebliebenen Zitronensaft, thut eine Handvoll gestoßenen Zucker und etliche Eßlöffel voll süßen Rahm dazu, rührt es recht durcheinander, gießt es auf die Torte und backt sie recht schön gelb; dann nimmt man sie heraus, überstreut sie stark mit Zucker, besprengt sie mit Zitronensaft, thut sie noch eine Zeitlang in den Ofen, und läßt sie noch ein wenig gelb, aber nicht braun werden.

37. Zitronen-Torte auf andere Art. Man schneidet die Schale von 6 Zitronen der Länge nach fein, daß aber nichts Weißes daran bleibt, und siedet sie im Wasser ab, bis das Bittere davon ist; dann läutert man  $\frac{1}{2}$  Pf. Zucker bis er Fäden zieht, thut die Zitronenschalen darein, läßt es ein wenig kochen, nimmt 2 Hände voll Mandeln, schält und schneidet sie länglich, thut sie dazu, und kocht es so lange, bis der Zucker spinnt, nimmt das Mark von den Zitronen, und läßt es im Zucker kochen, bis es sich sulzt. Dann macht man einen Teig von Mehl, Butter und Zucker, formirt einen Torten-Boden daraus, backt ihn in der Tortenpfanne, doch so, daß er weiß bleibt; wenn er erkaltet ist, gießt man die Fülle von

Zitronen und Mandeln darein, schüttet die Sulz auch darauf, und macht von dem Teig, wovon der Boden gemacht worden, ein Gitter, backt es weißgelb und legt es darauf.

---

### XIII. K u c h e n.

---

1. *Apfel-Kuchen.* Man schneidet  $\frac{1}{2}$  Pf. frische Butter in  $\frac{1}{2}$  Pf. schönes weißes Mehl, reibt beides mit einander recht auf, bis von der Butter nichts mehr zu sehen ist; dann reibt man eine Zitrone an 4 Lth. Zucker ab, thut das Gelbe von 4 Eiern dazu, rührt alles recht durcheinander, und wirft den Teig auf dem Nudelbret glatt; dann nimmt man 4 bis 5 große, gute Reinette-Apfel, schält und reibt sie, und thut 4 Lth. gestoßenen Zucker und  $\frac{1}{2}$  Vierl. erlesene Rosinchen, nebst ein wenig verwiegte Zitronenschale dazu; hernach wallt man den Teig halb Fingersdick aus, macht einen Rand vom nämlichen Teig, stellt einen blechenen Reif darum, schlägt 2 ganze Eier an die Apfel, drückt den Saft von einer halben Zitrone daran, schüttet die Masse auf den Teig und läßt den Kuchen schön gelb backen.

2. *Apfel-Kuchen auf andere Art.* Man wallt von mürbem Teig einen Boden, und legt ihn in eine Casserole; dann schneidet man gute Borsdorfer- oder Reinette-Apfel, nachdem sie geschält und das Kernhaus herausgenommen, zu ganz dünnen Blättchen, überstreut den Teighoden mit geriebenem Brod, legt die Apfel darauf, streut 4 Lth. gestoßenen Zucker und Zimmt verhält-