

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Constanzer Kochbuch**

**Kümicher, Caroline**

**Constanz, 1827**

Neunter Abschnitt. Torten und Kuchen.

**urn:nbn:de:bsz:31-56284**

nommen sind, reibt man sie mit Salz ein und bindet sie in Speck ein. Dann stellt man sie zum Feuer, gießt etliche Löffel voll Provencer-Öel dazu und läßt sie mit Zwiebeln, Selleri, gelben Rüben und Pastinat-Wurzeln gelb dämpfen. Das Eingeweide wird mit Petersil ganz fein vermiegt, mit Pfeffer, Salz, Muskatnuß und Zitronenschalen vermischt; dann schneidet man eine Hand voll gesottener Trüffeln in nicht sehr kleine Scheibchen und gießt ein halbes Trinkgläschen voll rothen Wein daran, läßt diese sammt dem Eingeweide auf Kohlen unter beständigem Rühren aufkochen und gießt noch einen Eßlöffel voll Provencer-Öel daran. Hierauf legt man die Schnepfen auf die Platte, in Schmalz gebackene Brodschnitten im Kreise herum, und gießt das Angerührte über das Brod.

---

## Neunter Abschnitt.

---

### Torten und Kuchen.

---

#### 1. Baum = Kuchen.

Man rührt 2 Pfund Butter mit dem Gelben von 30 Eiern zu Schaum, rührt nicht ganz 2 Pfund gestossenen Zucker, welcher an einer Zitrone und an einer Orange abgerieben wurde, daran. Ist dies zusammen

zu einem dicken Schaum gerührt, so rührt man nach und nach 2 Pfund feines Mehl darunter, schlägt das Weiße von den 30 Eiern zu Schnee und rührt ihn langsam unter die Masse und läßt den Teig stehen. Nun nimmt man ein rundes Holz, das die Form eines großen Zuckerhuts hat und in der Länge wenigstens  $1\frac{1}{2}$  Schuh lang seyn muß; durch dieses Holz muß ein Loch der Länge nach seyn, durch welches man einen Bratspieß steckt, an dem es befestigt wird. Der Bratspieß wird so in zwei eiserne Füße gesteckt, daß er gedreht werden kann. Man wickelt das Holz, nachdem es mit Butter bestrichen ist, in ein mit Butter bestrichenem Papier und umwickelt dieses mit Bindfaden. Dies Papier übergießt man öfter mit Butter, während man den Spieß neben einem starken Feuer dreht, bis ersteres ganz heiß ist; dann fängt man an aufzutragen. Man gießt nemlich Löffelweis von dem Teig auf das Papier, bis er zwei Messerrückendick darauf liegt, dreht aber den Spieß schnell, ohne etwas weg zu schleudern; unter den Spieß stellt man eine lange Unterstell-Pfanne, damit das, was abfällt, wieder zu der andern Masse genommen werden kann. Wenn die erste Portion recht schön hellgelb ausgebacken ist, so trägt man die zweite auf, und läßt sie unter beständigem Umtreiben wieder gelb werden, und fährt so fort, bis die ganze Masse verbraucht ist. Schon bei dem ersten und zweiten Auftragen müssen sich kleine Zacken bilden und sich bei jedesmaligem Auftragen vergrößern. Sollte die Masse zu dick werden, so hilft man mit süßem Rahm nach, beim letzten Aufgießen läßt man den Kuchen unter langsamem Drehen recht ausbacken. Dann nimmt man ihn von dem Feuer, wickelt die Bindfaden, wobei man die Form dreht, von innen heraus ab, klopft vorn an die Spitze des Holzes, worauf

der Kuchen sich leicht herausziehen läßt. Diesen stellt man aufrecht auf eine Platte und stellt einen schönen Blumenstrauß oben in die Oeffnung.

Statt Zitronen oder Drangen kann man auch Vanille in den Teig nehmen.

## 2. Süße Buttermteig-Torte.

Ein Pfund Mehl, 1 Pfund Butter,  $\frac{1}{8}$  Pfund gestoßenen Zucker, an welchem eine Zitrone abgerieben, knetet man wohl untereinander, macht den Teig mit 2 Eiern an, rollt ihn aus, formirt eine Torte daraus, füllt sie mit eingemachten Früchten, und macht eine Verzierung von Teig darüber, bestreicht sie mit einem verklopften Ei, und läßt sie schön gelb backen.

## 3. Erdäpfel-Torte.

Man reibt gesottene Erdäpfel, wenn sie recht kalt sind, auf dem Reibeisen, nimmt  $\frac{1}{4}$  Pfund gestoßenen Zucker in eine Schüssel, schlägt das Gelbe von 4 Eiern dazu, rührt es zu Schaum, thut  $\frac{1}{4}$  Pfund von den geriebenen Kartoffeln nebst der Schale von einer halben Zitrone dazu, schlägt dann das Weiße von den 4 Eiern zu einem steifen Schnee, thut ihn auch darunter, füllt dann die Masse in eine mit Butter bestrichene Form, und backt sie bei mäßigem Feuer.

## 4. Sand-Torte.

Man rührt in einer Schüssel  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter zu Schaum, thut das Gelbe von 8 Eiern dazu, und wenn es recht schaumig ist, so rührt man nach und nach  $\frac{1}{2}$  Pf.

feines Mehl hinzu, schlägt das Weiße von den Eiern zu Schnee und rührt ihn auch behutsam darunter, füllt es in eine mit Butter bestrichene Form, und backt die Torte gelb, läßt sie aber recht ausbacken, sonst fällt sie gerne und wird schwer.

### 5. Englische Torte.

Man stößt  $\frac{1}{2}$  Pfund Mandeln, vermischt sie mit  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker; dann röstet man sie in einer messingenen Pfanne und läßt sie wieder etwas abkühlen; dann rührt man eine Hand voll Mehl darunter, rollt die Masse halb Fingersdick aus, und füllt sie mit eingemachten Aprikosen, macht einen Rand um die Torte und verziert sie mit dem nämlichen Teige. Man kann sie auch erst backen und dann mit Eingemachtem füllen.

### 6. Spriz-Torte.

Man siedet  $\frac{1}{2}$  Pfund gestoßenen Zucker mit einem halben Trinkgläschen voll Wasser oder Zitronensaft so lange, bis er Fäden zieht, dann röstet man  $\frac{3}{4}$  Pfund sehr fein gestoßene Mandeln darin, thut ferner eine Messerspitze gestoßene Nelken, Muskatnuß, einen Kaffeelöffel voll Zimmt, die Schale von einer Zitrone und ein wenig Zitronat daran. Dann legt man Obladen auf ein naßgemachtes Schüsselchen und läßt sie anziehen. Hierauf belegt man eine zinnerne Schüssel, welche man ein wenig mit Provencer-Öel befeuchtet hat, auf der verkehrten Seite damit, drückt sie mit den Händen fest an, damit sie nicht loslassen. Nun rührt man den Schnee von 3 bis 4 Eiern an die Mandelmasse, und streicht die Hälfte davon auf die Obladen, füllt die

übrige Masse in eine Spritzentuchenform und drückt sie zierlich auf die Torte herum, läßt sie sammt der Schüssel im Ofen langsam ein wenig gelb werden, nimmt sie dann heraus und verziert sie nach Belieben.

### 7. Kastanien-Torte.

Man schält 18 schöne gebratene Kastanien, reibt sie, wenn sie recht kalt sind, auf dem Reibeisen und siebt sie durch ein Haarsieb, rührt dann  $\frac{3}{8}$  Pfund Butter schaumig ab und schlägt 6 ganze Eier und 4 Dotter daran, thut noch  $\frac{1}{4}$  Pfund feingestohene Mandeln und eben so viel Zucker, auch die fein verwiegte Schale von einer Zitrone daran, rührt es tüchtig untereinander und streicht die Hälfte davon auf ein Blech, welches einen Rand hat, legt eingemachte Kirschen oder Quitten darauf, streicht die übrige Masse darüber und backt die Torte bei mäßiger Hitze.

### 8. Mürbe Torte.

Man schält und stößt 1 Pfund Mandeln so fein als möglich und schüttet sie auf ein Nudelbrett, thut  $\frac{3}{4}$  Pfund gesiebten Zucker, einen kleinen Eßlöffel voll Zimmt, eine halbe Muskatnuß und die fein verwiegte Schale von einer Zitrone dazu, vermischt es mit  $\frac{1}{4}$  Pfund feinem Mehl und dem Schnee von 6 Eiern, arbeitet hievon einen Teig zusammen und rollt ihn 2 Fingersdick aus. Dann formirt man einen Tortenboden daraus, legt ihn auf ein mit Butter bestrichenes Blech, belegt diesen Boden mit eingemachten Himbeeren, legt von dem Teig einen Stern darüber, bestreicht die Torte mit Eier und backt sie bei mäßiger Hitze.

## 9. Rosinen = Torte.

Man kocht 1 Pfund erlesene große und kleine Rosinen mit Zucker und Wein so lange, bis sie aufquellen; alsdann rührt man  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter mit 3 ganzen Eiern und noch von 3 andern das Gelbe; thut 2 Eßlöffel voll Bierhefe, eine obere Tasse voll süßen Rahm, einen Löffel voll Zucker, etwas gestoßenen Zimmt,  $\frac{3}{4}$  Pfund feines Mehl und eine Messerspitze Salz hinzu und macht davon einen Teig. Diesen läßt man aufgehen; dann rollt man einen Boden eines Messerrückensdick aus, legt ihn auf ein mit Butter bestrichenes Blech, belegt ihn mit den gekochten Rosinen, bestreut diese mit verewigten Zitronenschalen, formirt von dem übrigen Teige Zierrathen auf die Torte herum, stellt einen blechernen Reif darum und stellt sie an einen temperirten Ort, damit sie aufgeht; hernach backt man sie schön gelb.

## 10. Spinat = Kuchen.

Man übersiedet jungen, ausgelesenen und sehr sauber gewaschenen Spinat, verhackt ihn klein, und dämpft ihn in einem Stück Butter mit Petersil und Zwiebeln, thut das nöthige Salz, Muskatnuß und Pfeffer dazu, streut ein wenig Mehl darüber und gießt guten süßen Rahm daran, damit läßt man ihn recht gut und trocken einkochen. Alsdann verrührt man  $\frac{1}{4}$  Pfund frisches Rindermark und eben so viel Butter zu Schaum, rührt nach und nach das Gelbe von 8 Eiern darunter, schlägt das Weiße zu Schnee und rührt alles zusammen. Nun belegt man eine Casserole mit gutem Buttermehl, gießt die Hälfte von der Masse darein, legt auf diese Krebschwänze und abgesottene Kalbsbrieschen, gießt die andere Hälfte

von der Masse darauf, macht einen Deckel von Butterteig darüber, bestreicht ihn mit Eier und backt den Kuchen gut aus.

### 12. Speck-Kuchen.

Man macht einen Boden nebst Rand von gutem Butterteig, thut ihn auf ein Blech und stellt einen Reif darum. Dann verrührt man 6 ganze Eier mit 6 Eßlöffel voll saurem Rahm und etwas feinverwiegtem Schinken, thut Salz und Muskatnuß daran, füllt dieses in den Teig und backt den Kuchen langsam.

### 12. Punsch-Kuchen.

Man rührt  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter und  $\frac{1}{2}$  Pfund Zucker mit 4 ganzen Eiern recht schaumig ab, rührt  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl, einen Löffel voll um den andern, darcin, thut die Schale von einer Zitrone und einen Löffel voll Arak hinzu. Dann belegt man ein Blech mit einem mit Butter bestrichenen Papier, stellt einen Reif darum, füllt die Masse hinein und backt sie langsam und wohl aus. Dann nimmt man den Kuchen heraus, hebt den Reif davon ab und begießt ihn mit 3 bis 4 Löffel voll Arak. Nun verrührt man das Gelbe von 6 Eiern, gießt nach und nach einen starken halben Schoppen süßen Rahm hinzu, stellt den Reif wieder um den Kuchen, rührt noch den Schnee von den 6 Eiern nebst Zucker unter das Vorhergehende, belegt den Kuchen mit eingemachten Johannisbeeren und gießt die Creme darüber, dann stellt man ihn wieder in den Ofen und läßt ihn noch einmal backen. Wenn nun die Creme fest ist, wird er herausgenommen, der Reif abgehoben und der Kuchen for-



fältig auf eine Schüssel gelegt; dann taucht man ein Stück Zucker in guten Arak, legt ihn auf eine Gabel, zündet ihn mit einem Papier an, und läßt dieses auf dem Kuchen herum tropfen; wenn er recht erkaltet ist, kann er mit eingemachten Früchten verziert werden.

---

## Zehnter Abschnitt.

---

### Schmalz-Bäckwerk.

---

#### 1. Gefüllte Schnitten.

Man schneidet Schnitten von Semmel oder Milchbrod und backt sie im Schmalz recht schön gelb, legt sie auf eine Platte und thut auf jede dieser Schnitten einen kleinen Eßlöffel voll eingemachte Johannisbeeren. Nun rührt man 4 Eßlöffel voll Mehl mit süßer Milch und 4 bis 5 Eiern zu einem ganz dünnen flüssigen Teig, legt zwei von den Schnitten auf einander, so, daß das Eingemachte dazwischen kommt, wendet sie in dem Teig um, und backt sie in heißer Butter.

#### 2. Gebäckene Flädlein.

Man rührt von Mehl, Milch, Eiern und Salz einen ganz dünnen Teig an, thut Butter in eine Pfanne, läßt sie heiß werden, gießt sie wieder heraus und thut einen