

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Das allerneueste Pariser Koch-Buch

Strasburg, 1752

VII. Wie man verschiedene Torten, sowol an Fleisch- als Fast-Tagen, zu Bey-Gerichten machen soll.

urn:nbn:de:bsz:31-69960

Siebendes Capitul.

Wie man verschiedene Torten, sowol an
Fleisch-als Fast-Tagen, zu Bey-Gerichten
machen soll.

Tourte de Crème. Rahm-Torte.

Sisset ein Viertel-Pfund Mandeln, und
schlaget sie durch ein Sieb mit einem hal-
ben Maas Milch. Lasset sie bey gelin-
dem Feuer kochen, indem ihr sie immer umrüh-
ret. Wenn alles halb eingekocht ist, so thut
vier rohe Eyerdotter darein, und rühret sie wie-
der um. Wenn ihr sehet, daß euer Rahm dick
wird, so thut ein Viertel-Pfund Zucker und ein
wenig Saltz daran, und thut denselben in eine
Schüssel, welche mit Butter geschnieret ist:
Machet einen Torten-Boden in einer Torten-
Pfanne von feinem dünnem Teig mit einem
schmalen Rande. Thut euren Rahm darein,
so daß er nicht zu dick sey, reibet eingemachte
Citronenschalen, und thut sie daran. Strei-
chet die Torte an. Wenn sie gar ist, so über-
streuet sie mit feinem Zucker und gießet Bome-
ranzenblüth-Wasser hinein.

Tourte de Crème au naturel.

Ganz natürliche Rahm-Torte.

Siedet ein halb Maas Milch bey gelindem
Feuer ab; wenn sie bis auf den dritten Theil
eingesotten ist, so thut sechs Eyerdotter, ein we-

M 5

nig

nig Salz und Zucker, und ein Stück frische Butter darein. Rühret alles wohl untereinander, und lasset es kalt werden. Macht eure Torte, wie die vorhergehende, und traget sie auch so auf.

Tourte de Pistaches.

Torte von Pistacien.

Man muß die Pistacien stossen, sodann ein wenig Salz, Zucker, ein Stück Butter, eingemachte und gehackte Citronen-Schalen, daran thun, hernach in einer Torten-Pfanne einen ganz dünnen Boden von feinem Teig mit schmalem Rand machen, und die Torte fertig machen. Wenn sie mehr als halb gebacken ist, selbige mit Zucker und Pomeranzen-Wasser glazieren.

Tourtes de Melon par tranches.

Torte von Melonen-Schnitten.

Nehmet dünne Melonen-Stücke und leget sie ordentlich in eine Torten-Pfanne mit feinem Teig. Würzet sie mit Zucker, Zimmet, ein wenig Salz und eingemachten Citronen-Schalen, und machet eure Torte vollends fertig. Den Deckel machet von Streiffen von eben dem Teig. Streichet sie an, und lasset sie backen. Wenn sie gar ist, so thut Pomeranzenblüthe und gestossenen Zucker daran.

Tourte de Melon en Marmelade.

Marmelade-Torte von Melonen.

Lasset Melonenfleisch oder Marmelade mit einem Glas

Glas weissen Wein kochen; wenn die Brühe eingesotten ist, so stoffet eingemachte Citronenschalen in einem Mörser mit Macronen, ein wenig Zucker, Zimmet. Machtet eure Torte von feinem Teig ohne Deckel. Thut Zucker und Pomeranzen-Blüthe daran, oder glacirt sie.

Tourte d'Aigre doux.

Torte von Sauer = Süß.

Thut ein Glas voll unzeitigen Trauben- oder Citronensaft mit einem Viertel = Pfund Zucker zum Feuer. Wenn es gesotten ist, thut Rahm daran, so viel ihr für gut befindet, sechs Eyerdotter, ein wenig Butter, Pomeranzen-Blüthe, eingemachte und geriebene Citronenschalen, und schlaget solches alles in einen feinen Teig ohne Deckel. Lasset diese Torte backen, wenn sie gar ist, so richtet warm an, und überstreuet sie mit Zucker.

Tourte d'Amandes. Mandel-Torte.

Scheelet Mandeln, stoffet sie mit halb so viel Zucker, thut daran ein wenig Butter, Saltz, geriebene Citronenschalen, ein wenig bisamirte Pomeranzen-Blüthe, thut das alles in eine Torten-Pfanne mit feinem Teig. Backet eure Torte, und wenn sie gar ist, glacirt sie.

Tourte de Champignons.

Torte von Championen.

Machtet einen Torten = Boden von feinem Teig, thut zerstückte Championen hinein, wür-
zet

zet sie mit feinen Kräutern, kleinen Zwiebeln, Saltz, Mehl, frischer Butter, und machet einen Deckel dazu aus eben dem Teig. Streichet eure Torte an, backet sie, und im Unrichten schüttet einen Citronensaft und einen Jus von Hammelfleisch daran.

Tourte de Morilles.

Torte von Morcheln.

Die Torte von Morcheln macht man eben so, wie die mit Championen. Machet den Deckel eben so darüber, und richtet auch so an.

Tourte de Mufferons.

Torte von Mufferons.

Wenn eure Mufferons wohl gereinigt sind, so schlaget sie in einen feinen Teig, wie die Championen, schneidet aber die Kräuter und kleinen Zwiebeln nicht klein, sondern machet ein Bündgen daraus, welches ihr hernach wieder heraus nehmet, und richtet auch so an.

Tourte de Truffes.

Torte von Trüffeln.

Scheelet die Trüffeln wohl, und schneidet sie in Stücken, schlaget sie in einen Teig, wie die Mufferons, mit ein wenig geröstem Mehl, würzet sie eben so mit Citronensaft und einem Jus von Hammelfleisch.

Tourte

verschiedener anderer Sorten. 189

Tourte de culs d'Artichaux.

Sorte von Artischocken = Böden.

Wenn die Artischocken wohl gekocht und schön weiß seyn werden, so schlaget sie in einen feinen Teig mit Kräutern und kleinen Zwiebeln klein geschnitten; würzet sie mit Pfeffer, Muscatnuß, Salz und Butter. Macht einen Deckel dazu von eben dem Teig. Im Urrichten thut eine weiße Sose mit einem Löffel voll Wein = Essig daran.

Tourte de Crème d'Artichaux.

Sorte von Artischocken = Rahm.

Stoffet gekochte Artischocken = Böden, und schlaget sie mit Butter oder geschmolzenem Speck und zween rohen Eyerdottern durch ein Sieb. Würzet diese Sorte mit Rahm und schlaget sie in feinen Teig. Machet die Kruste recht dünn. Backet sie, und richtet an mit einem Jus von Hammelfleisch und Citronensaft.

Tourte de Crème d'Artichaux au Sucre.

Sorte von Artischocken-Rahm mit Zucker.

Machet einen Rahm, wie erst gesagt, thut darein eine gestoffene Macron und ein wenig Milch-Rahm; würzet denselben mit ein wenig Salz, Zucker, eingemachten gestoffenen Citronenschalen; machet eure Sorte ohne Deckel. Backet sie: Wenn sie gar ist, so glacirt sie mit Zucker und Pomeranzenblüth-Wasser und richtet an.

Tourte

Torten von rothen Rüben.

Bratet rothe Rüben in der Asche, und putzet sie wohl; schneidet sie in Stücken; siedet sie mit einem Glas weissen Wein, und stoffet sie im Mörser mit einem Stück Zucker, ein wenig Saltz, bis sie zur Marmelade werden, und schlaget sie in einen feinen Teig mit eingemachten und geriebenen Citronenschalen, ein wenig Butter. Machet eure Torte, und richtet sie an mit Zucker und Pomeranzenblüth-Wasser, ohne einen Deckel darüber zu machen.

Tourte de Beurre bardée.

Bardirte Butter = Torte.

Stoffet ein wenig eingemachte Citronen-Schalen, ein wenig Saltz, Zimmet, zwei Macronen, einem Stück frischer Butter, vier rohen Eyerdottern und schlaget alles Zusammen in einen feinen Teig. Im Anrichten bardieret (oder beleget und begießet) sie mit Zucker und Pomeranzenblüth-Wasser.

Tourte de Beurre d'autre façon.

Andere Art einer Butter = Torte.

Thut ein Stück Butter und Zucker, Pomeranzenblüth-Wasser, zwei gestoffene Macronen, vier Eyerdottern, ein halb Glas eingemachten unreifen Traubensaft zusammen, und machet Citronen-Rahm. Schlaget ihn in einen feinen Teig. Im Anrichten thut Pomeranzenblüth-Wasser

verschiedener anderer Sorten. 191

Wasser und Zucker daran. Machet keinen Deckel darüber.

Tourte de Crème de Pommes.

Sorte von Apfel-Rahm.

Scheelet Reinetten-Aepfel, kochet sie in einer Terrine mit weissem Wein, und zwar nur das Marck von den Aepfeln. Wenn sie gekocht sind, so stoffet sie in einem Mörser mit Zucker, Bomeranzenblüthe, und schlaget sie durch ein Sieb. Schlaget sie in einen recht dünnen Teig. Machet eure Torte fertig und im Anrichten glazirt sie.

Autre façon de Tourte de Pommes.

• Andere Art einer Aepfel-Torte.

Schneidet die Aepfel Scheibenweise, thut den Bus heraus, kochet sie ab mit weissem Wein, eingemachten und gestossenen Citronen-Schalen, Zimmet, Zucker, und schlaget alles in einen Teig von feinem Zeug. Machet einen Deckel von geblätterttem dünnen Teig. Streichet sie an, und backet sie, und richtet mit Zucker und Bomeranzenblüthe an.

Tourte de Jus d'Oseille.

Sorte von Sauerampfer = Saft.

Stoffet Sauerampfer, nehmet den Saft davon, thut denselben in eine Schüssel mit Zucker, Zimmet, drey gestossenen Macronen, einem Stück Butter, drey Eyerdottern, eingemachten geriebenen Citronen-Schalen und Bomeranzenblüthe

blüthe, und machet einen Rahm daraus. Schlaget sie hernach in einen ganz dünnen Teig. Wenn sie gebacken ist, so richtet mit Zucker an.

Tourte d'Epinars. Torte von Spinad.

Nehmet Spinad = Blätter, und thut sie in einen irdenen Topf mit einem halben Glas weissen Wein: Wenn der Wein eingekocht ist, so füllet sie recht klein. Würzet sie mit Zucker, Zimmet, eingemachten Citronen = Schalen, ein wenig geriebenen Saltz, zwo gestossenen Macronen und ein wenig Butter. Thut diese Fülle in einen feinen Teig in eine Torten = Pfanne; im Anrichten thut einen Citronensaft daran.

Tourte d'Asperges.

Torte von Spargel.

Schneidet das Weiche von dem Spargel ab, und behaltet das Harte den Rand der Schüsselfel damit zu belegen. Blanschiret sie im warmen Wasser, und schlaget sie in einen feinen Teig in einer Torten = Pfanne: Würzet sie mit geschmolzenem Speck oder Butter, feinen Kräutern, kleinen Zwiebeln, Saltz, Pfeffer, Muscatnus. Machet einen Deckel darüber; backet sie. Wenn sie gebacken ist, so thut frischen Rahm oder ein Jus von Hammelfleisch und Eyerdotter daran.

Tourte d'Oeufs. Torte von Eyern.

Thut Pomeranzenblüth = Wasser, ein Stück Zucker, ein wenig Butter und Eyerdotter zusammen,

sammen. Machet wie einen Rahm daraus, und schlaget ihn in einen feinen dünnen Teig in die Torten = Pfanne, macht den Rand daran schmal, reibet grüne Citronen = Schalen darauf. Lasset eure Torte backen, und glacirt sie fein sauber.

Tourte d'écorce de Citron confite.

Torte von eingemachten Citronen = Schalen.

Stoffet eingemachte Citronen = Schalen, zwei Macronen, ein wenig Zimmet, ein halb Glas Saft von eingemachten unreifen Trauben. Mischet alles wohl unter einander, und schlaget es in einen ganz dünnen Teig. Backet eure Torte, und thut im Anrichten Pomeranzenblüth = Wasser daran.

Tourte de Vin vermeil.

Torte von Vermeil = Wein.

Nehmet ein halb Glas von solchem Wein, eine halbe Thee = Schale rothen Johannisbeeren = Saft, zwei Macronen, vier Eyerdotter. Machet daraus eine Art von Rahm. Würzet ihn mit Salz, geriebenen eingemachten Citronen = Schalen, einem kleinen Stück Butter; schlaget ihn in einen recht dünnen Teig in der Torten = Pfanne. Backet eure Torte; im Anrichten thut Pomeranzen = Wasser daran.

Tourte d'Oranges. Torte von Pomeranzen.

Nehmet Pomeranzen, scheelet sie, und schneidet

H

det

det sie Scheibenweise, thut die Kernen davon, und schlaget sie in einen dünnen Teig in einer Torten-Pfanne mit Zucker, thut darzu eine gestosene Macron, ein wenig geschnittener Pistacien. Machet einen Deckel auf die Torte; richtet an, und bestreuet sie mit Zucker.

Tourte de Citron verd.

Torte von grüner Citron.

Diese Torte macht man, wie die vorhergehende: Thut keine Pistacien dazu, sondern geriebene eingemachte Citronen-Schalen, und richtet auch so an.

Tourte de marmelade d'Abricots.

Torte von Abricosen = Marmelade.

Nehmet Abricosen-Marmelade, schlaget sie in einen feinen Teig mit Zucker, geriebenen eingemachten Citronen-Schalen. Macht einen Deckel dazu, und richtet an mit Pomeranzenblüth-Wasser.

Tourte de Pistaches.

Torte von Pistacien.

Nehmet Pistacien, schneidet sie, thut sie in eine Torten-Pfanne auf einen Boden von feinem dünnem Teig. Thut Zucker, klein geschnittene eingemachte Citronen-Schalen und Citronen-Saft daran. Machet einen Deckel von ebendem Teig. Thut Pomeranzenblüth = Wasser dazu und richtet warm an.

Tourte

Tourte de Crème verte.

Torte von grünem Rahm.

Stoffet Bistacien, schlaget sie durch ein Sieb mit Birensaft, zwey gestoffenen Macronen, zwey Eyerdottern, ein wenig Saltz und frische Butter. Machet daraus eine Art von Rahm. Schlaget ihn in einen feinen dünnen Teig. Backet eure Torte, und wenn ihr anrichtet, so thut Pomeranzenblüth-Wasser und Zucker daran.

Tourte de Crème d'Amandes.

Torte von Mandel-Rahm.

Stoffet ein Pfund Mandeln mit ein wenig Milch in einem Mörser, schlaget sie durch ein Sieb; lasset sie über dem Feuer sieden in einer Pfanne oder irdenen Topf, und rühret sie um, bis sie zum Rahm werden. Thut hernach Zucker daran, und schlaget alles zusammen in einen Mandel-Teig, und marmorirt denselben mit Himberen-oder Johannisbeeren-Saft und Pomeranzenblüthe in währendem Anrichten.

Tourte de Franchipane.

Torte von Francipan.

Machet einen Rahm mit Milch, Eyerdottern. Wenn er gemacht ist, so thut zwey gestoffene Macronen, Zucker, Zimmet eine ganze Stange ein halb Viertel-Pfund gestoffene Bistacien, ein wenig Saltz eingemachte geriebene Citronenschalen darein, und schlaget sie in einen Torten-Boden von Marcipan; thut hernach Pomeranzen-

ranzenblüth = Wasser und gestoffenen Zucker daran.

Autre façon de Tourte de Franchipane.
Eben dergleichen Torte auf eine andere Art.

Nehmet ein Viertel-Pfund gestoffene Bistacien und die Helfte so viel eingemachte Citronenschalen, ein wenig gestoffenen Zimmet, zwei Macronen, zwey Maas gezuckerten natürlichen Rahm, Pomeranzenblüth = Wasser, zween Eyerdotter zusammen. Machtet aus diesem allem eine Marmelade, und schlaget sie in einen geblätternen Teig, thut auch ein wenig Butter dazu. Machtet einen Deckel über eure Torte; Streichet sie an, und wenn sie gebacken ist, so thut Zucker daran.

Tourte de Champignons en forme de Casserole.

Torte von Championen in Gestalt einer Casserole.

Nehmet einen Torten = Boden von feinem Teig, thut Championen hinein, klein gehackte feine Kräuter, geschmolzenen Speck oder Butter, Saltz und Pfeffer. Backet mit gelindem Feuer unten, und starkem Feuer oben; wenn sie gar ist, so thut einen Jus von Hammelfleisch daran, wenn Speck darunter ist, und Citronensaft.

Achtes