

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

XI. Torten

[urn:nbn:de:bsz:31-107321](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107321)

22. Spargel = Salat.

Man siedet Spargeln in Salzwasser, jedoch nicht ganz weich, legt sie in eine Schüssel, daß die Köpfe zusammen kommen, vermischt Essig, Del, Pfeffer, Salz und feinverwiegtes Schnittlauch untereinander, und gießt es über die Spargeln.

23. Speck = Salat.

Es wird recht mürber Kopf = Salat sauber gewaschen, gesalzen und gepfeffert; dann verwiegt man Zwiebelrohr, Esdragon und Borasch, und thut alles zusammen in eine Schüssel; hernach läßt man $\frac{1}{4}$ Pfd. Speck, welcher in kleine Würfel geschnitten ist, in einer Pfanne auf dem Feuer gelb werden, gießt 1 Glas Wein und einige Löffelvoll Essig dazu, läßt dieses kochen, gießt es an den Salat, daß er warm wird, und giebt ihn gleich zur Tafel.

24. Wurzel = Salat.

Es werden von allen Gattungen Wurzeln, wie auch einige Erdäpfel abgesotten, geschält und in dünne Scheiben geschnitten; dann richtet man diesen, nebst einigen zerschnittenen Sardellen und weichgesottenen Zwiebeln, welche man ebenfalls in Scheiben schneidet, in eine Schüssel an, macht den Salat mit Essig, Del und Salz an, garnirt ihn mit Rahm, und in Scheiben geschnittenen Eiern, und giebt ihn auf den Tisch.

XI. T o r t e n.

1. Aepfel = Torte.

Es werden etliche Aepfel geschält, und mit Wein, Zucker, Rosinen und Eibeben auf das Feuer gestellt; weich und ganz kurz eingekocht; dann wird ein Butterteig kleinen Fingersdick ausgewallt, und auf dem Rande

ein Streif von der Breite eines Daumens herum gelegt; hierauf werden die gedünsteten Aepfel auf den Teig gethan, und gleich auseinander gestrichen. Sodann wird vom Teig ein Gitter darauf gemacht, die Torte gebacken und mit Zucker bestreut.

2. Brüssel-Torte.

Man nimmt $\frac{3}{4}$ Pfd. Mehl und $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter auf ein Brett, wirft dieses gut durcheinander, thut sodann $\frac{1}{2}$ Pfd. feingestohenen Zucker und $\frac{1}{2}$ Pfd. feingestohene Mandeln dazu, und wenn dieses darunter gemischt ist, so nimmt man die zerschnittene Schale von einer Zitrone, $\frac{1}{2}$ Lth. Zimmt, $\frac{1}{2}$ Lth. Gewürznägelein, den Saft von einer Zitrone, und ein ganzes Ei, und macht mit diesem den Teig an; damit er zusammenhält; dann treibt man ihn aus, füllt ihn mit eingemachten Weichseln oder Johannisbeeren, macht ein Gitter darauf, backt es, und ziert die Torte nach Belieben.

3. Bisquit-Torte.

Man nimmt 20 Loth vom feinsten durchgeseihten Zucker, rührt ihn mit 6 ganzen Eiern und 6 Dottern $\frac{1}{2}$ Stunde lang nach einer Seite recht stark. Besser ist es, wenn man zuerst die Eier recht stark zerfleppert, und dann den Zucker erst hinein thut. Dann reibt man von einer Zitrone die Schale auf einem Reibeisen, und rührt diese auch darein; zuletzt werden noch 14 Lth. feines Mehl durch einen Seier getrieben, damit der Teig nicht knollig wird, dazu gerührt, gleich in einen mit Butter bestrichenen Tortenmodel eingefüllt, und beim Bäcker gebacken. Die Torte darf nach dem Einfüllen nicht außer dem Ofen stehen bleiben.

4. Bisquit-Torte auf andere Art.

Es wird 1 Pfd. gesiebter Zucker mit 12 ganzen Eiern und 8 Dottern $\frac{1}{2}$ Stunde lang recht stark gerührt, von einer Zitrone die Schale auf dem Reibeisen gerieben und

nebst $\frac{3}{4}$ Pfd. feinem Mehl dazu gethan. Indessen muß von 8 Eierweiß ein so dicker Schnee geschlagen werden, daß er steht, und dieser gleich nach dem Mehl, nebst dem Saft von einer halben Zitrone langsam unter den Teig gerührt, und dann die Torte, wie die vorige, eingefüllt werden. Man kann den Tortenmodel, wenn er mit Butter bestrichen ist, zuerst mit recht feingewiegten Mandeln, oder mit feingewiegten Pomeranzenschalen bestreuen, und nach diesem erst mit geriebenem Brode; es giebt der Torte einen sehr angenehmen Geschmack. Von diesem Teige können auch kleine Törtlein gemacht werden.

5. Brod-Torte.

Man stößt oder reibt $\frac{1}{2}$ Pfd. abgeschälte Mandeln mit 1 Ei recht zart, nimmt dazu $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, $\frac{1}{2}$ Lth. gestoßenen Zimmet, $\frac{1}{2}$ Lth. gestoßene Nägelein, auch 2 Lth. gedörrte und in einem Mörser gestoßene obere Schwarzbrodcrinde, treibt dies alles durch einen Seier, mischt es durcheinander, und rührt es mit 12 Eiern $\frac{1}{2}$ Stunde recht stark nach einer Seite; bestreicht den Tortenmodel mit Butter, bestreut ihn mit geriebenem Schwarzbrode, thut die Schale von einer Zitrone, nebst 2 Lth. Pomeranzenschalen und 2 Lth. kleingeschnittenem Zitronat, in den Teig, füllt die Torte ein, und läßt sie backen. Wenn sie gut ist, kann man sie mit Eis überstreichen, und mit eingemachten Sachen belegen, oder von diesem mit einem kleinen Löffel allerlei Zierrathen auf die Torte, als Einfassung oder kleine Tröpflein darauf machen. Mit diesem Eis kann man alle Torten auszieren. Wenn es darauf gemacht ist, stellt man die Torte noch ein wenig in die Wärme, daß es trocknet; wenn dieses nicht beliebt, kann man die Torte mit durchgeseibtem Zucker bestreuen, und mit schmal geschnittenen Pommeranzenschalen wie kleine Bogen bestecken.

6. Schwarzbrod-Torte.

Es werden $\frac{1}{2}$ Pfd. ungeschälte und $\frac{1}{4}$ Pfd. geschälte

Mandeln fein gestoßen, sodann zusammen in eine Schüssel genommen und mit $\frac{1}{2}$ Pfd. gestoßenem Zucker und 18 Eierdottern $\frac{1}{2}$ Stunde lang recht schnell und schaumig abgerührt; dann thut man den Schnee von 12 Eierklar, 4 Lth. fein geriebene und abgetrocknete Schwarzbrotbröseln, 1 Lth. klein gestoßene Gewürznägelein, 1 Lth. Zimmt, und die zerschnittene Schale von einer Zitrone darunter. Wenn dieses Alles zusammen gut verrührt ist, so bestreicht man einen Tortenmodel mit Butter, streut ihn mit geriebenem Brode aus, und läßt die Torte in einem nicht zu heißen Ofen eine Stunde backen; nimmt sie hernach aus dem Model, überzieht und ziert sie mit Eis, wie auch mit eingesottenen Früchten.

7. Chocolate-Torte.

Man macht sie wie eine Bisquit-Torte, nur daß man zu dieser, wenn sie von $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker gemacht wird, 12 bis 14 Lth. feines Mehl nimmt, zur Chocolate-Torte aber braucht man nur 8 Lth. feines Mehl und 4 Lth. fein geriebene durchgeseibte Chocolate; vor dem Einfüllen der Torte rührt man die Chocolate zuerst in den Teig, hernach erst das Mehl. Wer es liebt, kann in diese Torte $\frac{1}{2}$ Lth. gestoßenen Zimmt und eben so viel Nägelein thun.

8. Erdäpfel-Torte.

Man nimmt zu $\frac{1}{2}$ Pfd. geriebenen Erdäpfeln $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, schlägt 8 Eier in eine Schüssel und zerkleppert sie recht stark; hernach streut man zuerst den Zucker und dann die Erdäpfel darein, rührt dann alles miteinander $\frac{1}{2}$ Stunde nach einer Seite recht stark, bestreicht einen Tortenmodel mit Butter, und bestreut ihn mit geriebenem Brode; ehe man den Teig in den Model einfüllt, thut man von einer auf dem Reibeisen abgeriebenen Zitrone die Schale dazu; das Mark derselben kann man gewürfelt schneiden, und auch vor dem Einfüllen darein thun. Sobald die Torte eingefüllt ist, stellt man sie in den Ofen, und läßt sie gelb backen.

9. Freiburger Torte.

Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfd. recht schöne abgezogene Mandeln, und legt sie in frisches Wasser; dann nimmt man sie auf einen holzernen Teller, und schneidet sie der Länge nach so dünn als möglich; wenn dieses geschehen ist, dann schlägt man 7 Eier mit einem dazu bestimmten kleinen Bäschen, in einer Schüssel so lange bis sie schäumen, thut hernach $\frac{1}{2}$ Pfd. durchgeseibten Zucker dazu, und rührt dieses zusammen $\frac{1}{2}$ Stunde recht stark. Nun thut man die abgeriebene Schale von einer halben Zitrone, $\frac{1}{4}$ Pfd. vom feinsten Mehl und den dritten Theil von den Mandeln dazu, macht es mit diesem langsam durcheinander und füllt es in einen mit Butter bestrichenen, und mit geriebenem Brode bestreuten Tortenmodel, streut die noch übrigen Mandeln darauf herum, und läßt die Torte ganz langsam backen.

10. Gefüllte Torte.

Man macht den Teig wie zu der vorherbeschriebenen Brüsseltorte, macht davon 3 oder 4 gleich runde Blätter, bestreicht ein jedes derselben mit verrührten Eiern, backt auch ein jedes besonders, legt dann die Blätter ordentlich aufeinander, und füllt zwischen jedes Blatt eine andere eingesottene beliebige Fülle. Hat man nichts anderes zur Abwechslung, so kann man Aepfel braten, das Mark davon mit Zucker einsieden, und in die Torte füllen. Sind die Blätter ordentlich aufeinander gelegt, so macht man von 4 Eierklar einen Schnee, überstreicht die Torte Fingersdick damit, besäet den Schnee recht dick mit Zucker, läßt die Torte in einem ganz kühlen Ofen übertrocknen, legt oben darauf eingesottene Früchte, und giebt sie zur Tafel.

11. Gefüllte Torte von Buttermteig.

Man macht einen Buttermteig, wie bei der Brüsseltorte wallt ihn zwei Messerrückendick aus, schneidet ebenfalls drei oder vier Blätter daraus, so groß man die Torte haben will, überstreicht sie mit Eiern, und backt jedes

Blatt besonders. Sind sie gebacken, so legt man sie aufeinander, giebt zwischen jedes eine Fülle, verfährt damit, wie mit der Brüssel-Torte, und ziert sie ebenfalls mit eingesottenen Früchten.

12. Kranz-Torte.

Man stößt $\frac{1}{2}$ Pfd. abgezogene Mandeln, nicht zu fein, läutert ein gut gewogenes halbes Pfund Zucker, bis man Fäden ziehen kann; thut die Mandeln hinein, und läßt sie eine gute Weile dünsten, nun wird das Weiße von 1 Ei zerkleppert, in dieses die Schale von einer Citrone, und 4 Lth. Zitronat, so fein als möglich geschnitten, nebst $\frac{1}{2}$ Lth. gröblich gestoßenem Zimmet, auch, wenn es beliebt, ein wenig Muskatnuß dazu gethan; dieses wird miteinander unter die Mandeln und den Zucker gerührt, und auch dazu geschnittene Ringe von Obläden Fingershoch gestrichen. Die Ränder dieser Ringe müssen 2 Fingerbreit und so geschnitten seyn, daß immer ein Ring kleiner ist, als der andere; so kann man 3 bis 4 Ringe machen, welche man auf einem mit Mehl bestreuten Blech langsam backen läßt; wenn es beliebt, kann man ein weißes Zucker-Eis darauf machen, und dann wieder im Ofen ein wenig trocknen lassen.

13. Krach-Torte.

Man nimmt 16 Lth. Mehl, 10 Lth. Zucker, 2 Eierklar, von einer halben Citrone die Schale, welche man zerschneidet, und einer welschen Nuß groß Butter, macht dieses untereinander, wirkt es ein wenig, und wälzt den Teig Messerrückendick aus; hierauf werden 2 gleich große Zinnschüsseln umgekehrt, mit Butter bestrichen und mit dem Teig bedeckt, den einen Theil stupft man mit einem Messer, den andern schneidet man ein wenig aus und backt sie im Backofen, der nicht mehr heiß ist, wenn die Torte gebacken ist, nimmt man sie vom Zinn, füllt den gestupften Theil mit etwas Eingemachtem, legt den anderen darüber, ziert die Torte nach Belieben mit darauf gelegten Streifen von rothem und weißem Zucker aus.

14. Krogant zu machen.

Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfund fein gestoßenen Zucker und $\frac{1}{2}$ Pfd. geschälte Mandeln; die Hälfte davon wird zerschnitten, die andere Hälfte verwiegt, auch werden feingeschnittene Zitronenschalen dazu gethan. Dieß Alles thut man in eine messingene oder kupferne Pfanne, rührt es beständig auf einer Gluth, bis der Zucker zergangen, mit den Mandeln aufgekocht, und alles lichtbraun ist; in dessen muß aber schon ein Model mit süßem Mandelöl bestrichen seyn. Das Aufgekochte stellt man sodann vom Feuer, läßt es ein wenig abkühlen, giebt es löffelvollweis in einen Model, und drückt es darin fest, bis es ganz dünn mit Mandelöl überzogen ist; dann läßt man es wieder abkühlen, stürzt es aus dem Model auf eine Platte, und giebt es gleich zur Tafel.

15. Linsen-Torte.

Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfd. abgeschälte Mandeln, $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter 6 hartgesottene und zerschnittene Eierdotter, die feingeschnittene Schale von einer Zitrone und ein wenig Zimmet auf ein Brett, und wirkt dieses mit 2 frischen Eiern gut durcheinander; dann wallt man diesen Teig Daumendick aus, schneidet die Torte in die Runde aus, so groß man sie haben will, streicht eingefottene Weichseln und Johannesbeeren darauf, macht sie wieder zusammen, wallt einen Fleck aus, rädelt mit einem Krapsenrädchen Fingersbreite Streifen davon, formirt von diesen ein Gitter über die Torte, macht einen Rand darum, überstreicht die Torte mit verrührten Eiern, giebt sie auf ein Blech, macht einen Reif herum, damit sie nicht zu stark auseinander geht, und backt sie in einem nicht zu heißen Ofen oder Tortenpfanne. Man kann auch die Streifen mit gefärbtem Eis zieren.

16. Mandel-Torte.

Man stößt oder reibt $\frac{1}{2}$ Pfd. abgeschälte Mandeln

mit 1 Ei, oder mit ein wenig Rosenwasser recht fein, alsdann werden die Mandeln mit $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker in eine Schüssel gethan, mit 7 ganzen Eiern, und 3 Dottern, $\frac{1}{2}$ Stunde, so schnell als möglich, nach einer Seite gerührt, und die auf dem Reibeisen abgeriebene Schale von einer Zitrone, nebst 3 kleinen Händevoll Semmelmehl dazu gethan; dieses langsam darein gerührt, in einen mit Butter bestrichenen und mit geriebenem Brode bestreuten Model gefüllt, und gleich in einen Backofen gestellt. Wenn es beliebt, kann man vor dem Einfüllen 2 Lth. Zitronat und 2 Lth. Pomeranzenschalen kleingeschnitten in den Teig thun.

17. Mandel-Torte auf andere Art.

Man kann ein Blech mit einem Rande mit dünnen Buttermehl auslegen, den Boden mit eingemachten Himbeeren oder mit etwas anderem eingemachten bestreichen; den nämlichen Mandelsteig darauf gießen, und wenn die Torte gebacken ist, mit zerstoßenem Zuckerkandi, Anis und kleingewürfelt geschnittenen Zitronat bestreuen; dann heißt sie Gusstorte; oder man legt einen Deckel von Buttermehl darüber, bestreicht ihn mit 1 Ei, legt Zuckerkandi-Brockchen darauf, streut Anis darüber, und wenn die Torte so gebacken ist, heißt sie süßer Speckzelten. Es kann noch ein Mandel-Tortenteig auf folgende Art gemacht werden: zu 1 Pfd. geschälten, mit einem Tuche abgetrockneten und gestoßenen Mandeln, nimmt man $\frac{3}{4}$ Pfd. durchgeseibten Zucker und rührt dieses mit 15 Eierdottern $\frac{1}{2}$ Stunde recht stark. Dann thut man die Schale von einer Zitrone, so klein als möglich geschnitten daran, schlägt das Weiße von den Eiern zu dickem Schnee, rührt es, wenn der Teig dick ist, alles hinein, wo nicht, so läßt man etwas davon übrig, hernach füllt man die Torte in den Model und läßt sie backen. In einer Stunde kann sie gut seyn.

18. Schwarze Mandel-Torte.

Man stößt $\frac{1}{2}$ Pfd. ungeschälte, aber sauber abgeriebene

Mandeln recht fein, rührt sie mit $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker und 12 Eiern $\frac{1}{2}$ Stunde immer nach einer Seite recht stark; vor dem Einfüllen thut man $\frac{1}{2}$ Lth. gestoßene Nägelein und eben so viel Zimmt, uebst 4 Lth. kleingeschnittenen Pomeranzenschalen und Zitronat dazu; wenn dieses auch langsam darunter gerührt ist, füllt man es in einen mit Butter bestrichenen Model, und läßt es backen. Man kann auch den halben Theil Eierklar zurückbehalten, zu Schaum schlagen und in den Teig rühren, ehe man die Torte einfüllt.

19. Geschnittene Mandel-Torte.

Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfd. Mandeln, zieht sie ab, und stößt die Hälfte, die andere Hälfte schneidet man länglich, aber so dünn als möglich; dann nimmt man 4 bis 5 ganze Eier und 5 Dotter, verschlägt sie recht stark, thut 12 Loth durchgeseibten Zucker dazu, und rührt es $\frac{1}{2}$ Stunde lang recht stark nach einer Seite; dann thut man die gestoßenen Mandeln dazu, und rührt es mit diesen noch $\frac{1}{2}$ Stunde; endlich thut man 4 Loth Zitronat und die Schale von einer Citrone, beides länglich und so dünn als möglich geschnitten, sammt den zerschnittenen Mandeln darein, rührt es mit diesen noch eine Zeitlang durcheinander, füllt es in einen mit Butter bestrichenen und mit geriebenem Brode ausgestreuten Tortenmodel, und läßt die Torte schön gelb backen.

20. Mark-Torte.

Man läßt $\frac{1}{4}$ Pfd. Ochsen- oder Rinder-Mark auf heißem Wasser zergehen; dann gießt man etwas kaltes Wasser daran, und rührt es damit ab, bis es recht weiß ist; nun schüttet man das Wasser wieder ab, und rührt 6 Eierdotter, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, von $\frac{1}{2}$ Citrone die Schale und 4 Loth Zitronat kleingeschnitten daran; dann werden auch 4 Loth Mandeln geschält und kleingestoßen, und für 1 Kr. weißes in Milch eingeweichtes und wieder fest ausgedrücktes Brod dazu gethan; wenn dieses Alles recht

durcheinander gerührt ist, schlägt man das Weiße von den Eiern zu dickem Schnee, ist dieses auch langsam darein gerührt worden, so wird die Torte in ein mit Buttermilch ausgelegtes Blech gefüllt, und sobald sie gebacken ist, warm auf den Tisch gegeben.

21. Pistazien-Torte.

Man nimmt 4 Loth Pistazien, legt sie so lange in frisches Wasser, bis die Haut heruntergeht, zieht sie ab, und wiegt sie recht zart; auch wiegt man von einer halben Zitrone die Schale und 2 Loth grünes Zitronat recht fein, thut dieses, nebst 7 Loth vom feinsten Zucker, und 6 Loth abgezogene Mandeln, welche mit den unten angezeigten Spinat-Euter, recht zart gestoßen werden müssen, in eine Schüssel, mischt es durcheinander, und rührt es mit 4 Eierdottern und 3 ganzen Eiern, $\frac{1}{2}$ Stunde nach einer Seite, zuletzt drückt man von einer halben Zitrone den Saft daran, gießt es in einen mit Butter bestrichenen und mit geriebenem Brode bestreuten Tortenmodel, und läßt die Torte langsam backen. Diese Portion ist aber nur für 4 Personen, und gehört also in einen kleinen Tortenmodel. Will man aber die Torten größer haben, so muß man von jeder Zubehörde noch einmal soviel nehmen, übrigens ist dieses eine der köstlichsten Torte. Das Spinat-Euter wird auf folgende Art gemacht: man nimmt 3 gute Händevoll Spinat, thut die Stengel davon, wäscht ihn sauber, stößt ihn in einem Mörser, und drückt ihn durch ein Tuch; dann gießt man das Durchgedrückte in ein messingenes Pfännlein, thut etwas Zucker daran, und läßt es ein wenig kochen, damit sich das Grüne auf den Boden setzt. Hernach seiet man es mit Allem durch ein Tuch, damit das Wasser davon kömmt, schabt das Grüne im Tuch mit einem Löffel heraus, und stößt die Mandeln damit, um die Torte schöner zu machen.

22. Punsch-Torte.

Man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker und 14 Eiergelb in eine

Schüssel, und rührt es $\frac{1}{2}$ Stunde immer nach einer Seite; dann macht man von 8 Eiern einen Schnee, rührt 8 Lth. feines Mehl darein, von einer Zitrone die feingeschnittene Schale, und wenn Alles gut verrührt ist, streicht man auf ein breites Blech Butter, giebt von dem Angerührten einen guten Theil darauf, läßt es auseinandergehen, bis es die Größe bekommt, in der man die Torte haben will, läßt es dann in einem ganz abgefühlten Ofen backen, und backt von diesem abgerührten Teige 4 bis 5 Blätter nacheinander. Ist ein Blatt ausgebacken, so legt man es auf einen Teller, so groß man die Torte wünscht, und schneidet das Uebrige ringsherum ab, damit jedes Blatt eine gleiche Runde bekommt, sind alle Blätter gebacken, so thut man 1 Eßlöffelvoll Arrac darauf, läßt es ein wenig anziehen, thut hernach eingemachte Früchten nach Belieben darauf, legt die Blätter ganz gleich aufeinander und streicht zwischen jedes Blatt Eingesottenes, das obere wird aber fein mit Zucker bestreut; dann wird 1 Eierweiß mit Citronensaft und Zucker zerfleppert, mit etwas Rahmensaft gefärbt, die Torte damit bestrichen, nach Belieben mit eingesottene Früchten geziert und zur Tafel gegeben.

23. Rahm = Torte.

Man macht $\frac{1}{2}$ Maas süßen Rahm mit Zucker siedend, rührt 10 Eierdotter darein, und läßt es so lange auf dem Feuer unter fortwährendem Umrühren kochen, bis es dick ist; dann wird von einer Zitrone die Schale auf Zucker abgerieben, und auch dazu gethan, ein Model mit dünnem Buttermehl ausgelegt, das Gefochte hinein gegossen, mit Zucker und Zimmt bestreut, und gebacken. Man kann aber eine große oder kleine Rahm = Torte auf folgende Art machen: man zerfleppert so viel Eierdotter mit Zucker als beliebt recht stark, und rührt nach und nach 1 Schoppen Rahm daran; dann werden kleine Tortenformen, oder ein großes Blech mit einem Rande, mit mürbem Buttermehl dünn ausgelegt, der Boden mit

sauber gewaschenen und gereinigten Rosinen, und wenn es beliebt, mit klein geschnittenen Mandeln und Zitronenschalen bestreut, und die mit Rahm zerflepperten Eiern darauf gegossen, und gestoßener Zimmt darauf gestreut, so läßt man es im Backofen schön gelb backen.

24. Reis-Torte.

Man reinigt und wäscht $\frac{1}{2}$ Pfd. vom schönsten Reis recht sauber, thut ihn in eine Reine, gießt $\frac{1}{2}$ Maas Wein daran, stellt ihn auf glühende Asche, und läßt ihn so lange stehen, bis er recht aufgeschwollen und weich ist, alsdann läutert man $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker in einer messingenen Pfanne, schneidet von 2 Zitronen die Schalen klein gewürfelt, thut diese, nebst dem Saft, Mark, und dem gekochten Reis in den Zucker, und läßt dieses darin kochen. Sollte es zu dick werden, so gießt man ein wenig Wein daran, und läßt es gelb werden, wenn der Reis in dem Zucker $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht hat, so thut man ihn vom Feuer, schneidet $\frac{1}{4}$ Pfd. Citronat kleingewürfelt, rührt es darein, und wenn Alles kalt ist, so füllt man es guten Fingersdick in ein mit Butter ausgelegtes Blech, streut Zucker und Zimmt darauf, macht einen mit Blumen ausgeschnittenen Deckel darauf, bestreicht ihn mit verrührten Eiern und läßt die Torte schön gelb backen. Diese Torte ist für 6 bis 8 Personen; will man aber nicht so viel Mühe und Kosten haben, so kocht man den Reis im Wasser weich, schneidet von einer halben Zitrone die gelbe Schale ganz dünn ab, schneidet sie Fingerslang und so schmal als möglich, und kocht diese Streifen im Wasser weich. Während dem Kochen muß aber das Wasser etlichemal abgegossen, und wieder siedendes daran gegossen werden, daß sich das Bittere recht herauszieht; nun gießt man den Reis und die Zitrone ab, und läßt beides miteinander kalt werden, rührt es hernach mit so viel Zucker, daß es süß genug wird, durcheinander, drückt den Saft von den Zitronen daran und macht es mit diesem noch einmal recht durcheinander, und füllt es

wie die oben beschriebene Torte ein. Wenn man keinen ausgeschnittenen Deckel machen will, kann ein Gitter darauf gemacht werden.

25. Sand-Torte.

Man rührt $\frac{3}{4}$ Pfd. frische Butter zu Schaum; dann schlägt man nach und nach 15 Eierdotter dazu, rührt diese darein, thut $\frac{3}{4}$ Pfd. geriebenen Zucker, 1 Pfd. feines Mehl, und die auf einem Reibeisen abgeriebene Schale von einer Zitrone dazu, rührt es mit diesem $\frac{1}{4}$ Stunde recht stark, schlägt das Weiße von 8 Eiern zu dickem Schnee, rührt ihn vor dem Einfüllen dazu, schüttet den Teig in eine mit Butter bestrichene, und mit geriebenem Brode ausgestreute Tortenform, läßt die Torte backen.

26. Sauerkraut-Torte.

Man wässert $1\frac{1}{2}$ Pfd. Kraut 8 Tage lang; aber jeden Tag gießt man das alte Wasser ab, und gießt wieder frisches daran; dann setzt man es in einen Hasen mit einigen Messerspitzenvoll Salz und Wasser zum Feuer und läßt es 1 Stunde lang kochen; hernach gießt man das Wasser ab, und wieder ander heißes Wasser daran, mit diesem läßt man es vollends kochen, bis das Kraut weich ist; nun gießt man es in einen Seier, daß es abläuft, läutert 1 Pfd. Zucker, bis er Blasen giebt, thut das Kraut, nebst länglich geschnittenen Schalen von 4 Zitronen und 4 Loth eben auf diese Art geschnittenen Zitronat darein, läßt es noch $\frac{1}{4}$ Stunde kochen, und drückt den Saft von 2 bis 3 Zitronen dazu. Wenn es mit diesem noch $\frac{1}{2}$ Viertelstunde gekocht hat, so thut man es in eine Schüssel, läßt es kalt werden, und gebraucht es zur Fülle einer Torte, welche man so formirt, wie bei einer Zitronen-Torte; oder man legt ein mit Blumenwerk ausgeschnittenen Deckel darauf.

27. Schlangen-Torte.

Man nimmt $\frac{3}{4}$ Pfd. Mehl, schneidet $\frac{3}{4}$ Pfd. Butter

darein, thut 2 Eierdotter und ein wenig Wein dazu, und wirkt dieses zu mürbem Teig; dann macht man folgendes Gefüll: man zieht 4 Lth. Mandeln ab, wiegt oder hackt sie recht fein, wäscht $\frac{1}{4}$ Pfd. Weinbeeren recht sauber, läßt sie in einem andern Wasser $\frac{1}{2}$ Viertelstunde kochen, gießt dieses durch einen Seier wieder ab, und thut die Weinbeeren zu den gewiegten Mandeln; zu diesen nimmt man noch 10 Lth. geriebenen Zucker, 4 Lth. kleingeschnittene Pommeranzenschalen, $\frac{1}{2}$ Lth. gestoßenen Zimmt und die Schale von einer halben Zitrone, welche man auf dem Reibeisen abreibt; wer es liebt, kann ein wenig gestoßenes Gewürz dazu thun; dann macht man aus dem Teig 3 bis 4 längliche Würstlein, walt dieses Messerrückensdicke, einer guten Handbreit und wenigstens $\frac{3}{4}$ Ellen lang, streicht die Fülle 2 Finger breit und kleinen Fingersdicke darauf; schlägt den Teig darüber und formirt eine in die Runde ineinandergeschlungene Schlange daraus, welche man auf einen Bogen Papier oder auf ein Blech legt, wenn sie mit verrührten Eiern bestrichen ist, langsam backen läßt. Man kann diese Torte auch mit Zucker, Eis und mit Strenzucker bestreuen.

28. Spanische Torte.

Es werden 20 Lth. Mandeln abgezogen, gestoßen, und von 1 Citrone den Saft daran gedrückt; dann $\frac{1}{2}$ Pfd. recht schöne frische Butter mit 10 Eierdottern und 4 ganzen Eiern abgerührt; alsdann werden die Mandeln und $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker mitgerührt, Zimmt, Nägelein, Muskatnuß und zerschnittene Zitronenschalen nach Belieben dazu gethan, zuletzt auch 9 Lth. geriebenes Brod darein gerührt; hierauf wird eine Tortenform mit Butter bestrichen, das Angerührte hineingefüllt und langsam gebacken.

29. Straßburger Torte.

Man rührt 6 Lth. gute frische Butter in einer Schüssel zu Schaum, thut $\frac{3}{4}$ Pfd. abgezogene, fein gestoßene Mandeln dazu, und rührt dieses $\frac{1}{2}$ Stunde, thut von

2 Zitronen die Schale klein geschnitten dazu, drückt den Saft daran, thut $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker dazu, und rührt dieses zusammen noch $\frac{1}{2}$ Stunde; hierauf thut man $\frac{1}{4}$ Pfd. feines Mehl darein, und rührt den Teig noch so lange, bis Alles recht durcheinander ist, nun bestreicht man ein flaches Blech mit Butter, streicht von dem Teig, so groß man die Torte machen will, halben Fingersdick darauf, füllt es mit Eingemachtem, legt ein Gitter von dem Teig darauf, bestreicht es mit verrührten Eiern, und läßt die Torte langsam backen.

30. Weichsel-Torte.

Man steint zu einer Torte für 4 bis 5 Personen 2 Pfd. Weichseln aus, mischt 4 Händevoll geriebenen Zucker darunter, und läßt sie so eine ganze Nacht stehen. Des andern Tages macht man von $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter und eben so vielem Mehle einen mürben Buttermteig an. Dann läßt man ihn etwas stehen, und röstet unterdessen 3 gute Händevoll geriebenes Semmelbrod in heiß gemachtem Schmalze; wenn dieses kalt ist, so nimmt man 12 Lth. geschälte und feingewiegte Mandeln, behält soviel zurück, als man zum Bestreuen des Deckels gebraucht; das andere mischt man unter das geröstete Semmelbrod, wallt den größten Theil vom Teig 2 Messerrückensdick aus, zum Boden; aus dem kleinern Theile macht man einen Deckel. Sodann nimmt man ein Blech mit einem Rande, oder man macht erst einen Rand von steifem Papiere auf ein flaches Blech; darein legt man nun den Teig, der zum Boden schon bereitet ist, so daß er auf den Seiten darüber hinausgeht. Auf diesem Boden herum streut man die mit Semmelbrod vermischten Mandeln, Zucker und Zimmet, nimmt mit einem Löffel die Weichseln so aus der Schüssel, daß die Sauce zurück bleibt, und legt sie darauf, schlägt den Deckel darüber, drückt ihn außen herum ein wenig an, bestreicht ihn mit 1 zerflepperten Ei, sticht mit einem Messer ganz kleine Löcher in den Deckel, schneidet mit einem heißgemachten Messer den

den Teig, der über den Rand hinausgeht, ab, bestreut ihn mit den zurückbehaltenen Mandeln und Zucker, und läßt die Torte im Backofen schön gelb backen.

31. Weichsel-Torte andere Art.

Man kann die Weichseln auch unausgesteint auf einen ausgewärgelten Buttermteig legen, bestreut sie mit Zucker und Zimmet, macht ein Gitter von Teig darauf; wenn dieses mit Eiern bestrichen und verwiegten Mandeln bestreut ist, so läßt man die Torte schön gelb backen.

32. Weichsel-Torte noch eine andere Art.

Man kann auch ausgesteinte Weichseln oder Herzkirschen eine Stunde vorher, ehe man sie braucht, mit Zucker bestreuen, ein Blech mit einem Rande mit dünnem Buttermteig auslegen, die ausgesteinten Kirschen thut man darauf; alsdann zu 1 Schoppen süßen Rahm und 4 Eßlöffelvoll gestoßenem Zucker 4 Eier verkleppern, und die Kirschen damit begießen; oben mit zerstoßenem Zimmet bestreuen, und schön gelb backen.

33. Wiener-Torte.

Man reinigt $\frac{1}{2}$ Pfd. Rosinen und eben so viel Cibeben, thut sie nebst $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker in eine Keine, gießt $\frac{1}{2}$ Schoppen Wein daran, und läßt sie auf Kohlen nur so lange kochen, bis sie recht aufgeschwollen sind, stellt sie dann vom Feuer, und läßt sie kalt werden; hernach macht man einen Teig auf folgende Art: man rührt $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter mit 3 ganzen Eiern und 2 Dottern, 2 Löffelvoll gute Bierhefe, 1 Pfd. feines Mehl, ein wenig Salz und Zucker; macht den Teig mit Milch vollends an, daß er wie ein recht dicker Spazenteig wird, und wenn er so lange geklopft ist, bis er sich vom Löffel schält, so läßt man ihn gehen; hernach wirft man ihn auf dem Rudelbrett, wallt ihn Messerrückensdick, und legt ein mit Butter bestrichenes Blech mit einem Rande damit aus. Wenn der Teig in diesem Blech noch einmal gegangen ist, werden die gekochten Rosinen und Cibeben darauf herumgethan, nach

Gutdünken geschnittene Mandeln, Citronenschalen, Zitronat, Pomeranzenschalen, Zucker und Zimmt darauf gestreut, ein Gitter von Teig darauf gemacht, mit verrührten Eiern bestrichen, mit Zucker bestreut und gebacken.

34. Zitronen-Torte.

Zu dieser nimmt man von $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter und eben soviel Mehl, einen mürben oder geblättern Butterteig. Bis dieser ausgeruht ist, wiegt oder hackt man $\frac{1}{2}$ Pfd. geschälte Mandeln, so fein als möglich, und mischt $1\frac{1}{2}$ Bierl. geriebener oder gestoßener Zucker darunter; dann reibt man von 4 Zitronen die gelbe Schale auf einem Reibeisen ab, thut diese, nebst dem Saft von 2 Zitronen dazu, macht alles recht durcheinander; dann wird der Butterteig nur guten Messerrückendick ausgewürgelt, wenn der Boden nach einer Schüssel so groß als man ihn braucht, geschnitten worden ist, wird neben herum ein schmaler Streif gelegt, die mit Mandeln vermischten Zitronen werden Fingersdick auf den Boden gethan, und ein Gitter von Fingersbreiten Streifen vom Teig darauf gelegt. Neben herum, wo das Gitter sich endigt, legt man einen solchen Streifen, bestreicht die Torte mit zerfleppertem Ei, und läßt sie backen. In einer kleinen Stunde kann sie gut seyn. Sobald die Torte aus dem Ofen kömmt, drückt man den Saft von den übrigen 2 Zitronen in ein kleines Geschirr, vermischt ihn mit einem Löffelvoll Weinessig, und gießt in jedes Gitter einen kleinen Eßlöffelvoll daran, will man die Torte recht schön haben, so rührt man 1 Eierklar mit 1 Loth, vom weißesten feingesiebten Zucker $\frac{1}{4}$ Stunde lang, drückt etliche Tropfen Zitronensaft dazu, und rührt es noch eine Weile, bis es recht dick wird und nicht mehr läuft. Alsdann bestreicht man das von Butterteig gemachte Gitter, und den darum gelegten Streifen damit, legt auf jedes Kreuz des Gitters etwas rothes, entweder ein feines Zuckerzeltlein, oder ein wenig von eingemachten Himbeeren, läßt die Torte in einer gelinden Hitze trocknen, und giebt sie auf den Tisch.

35. Zitronen-Torte auf andere Art.

Man reibt von 4 Zitronen die gelbe Schale auf einem Reibeisen ab, zieht das bittere Weiße außen davon ab, schneidet die Zitronen in Scheiben, legt sie in einen stark verzinnten Seier, streut $\frac{1}{2}$ Pfd. geriebenen Zucker darauf, stellt den Seier auf eine Schüssel, und läßt es so über Nacht stehen. Des andern Tages kocht man den herausgetropften Saft, bis er ganz dick ist, thut die Zitronenscheiben zuletzt hinein, und läßt sie einige Walle thun. Dann stellt man es vom Feuer weg und läßt es kalt werden. Unterdessen wiegt man $\frac{1}{2}$ Pfd. geschälte Mandeln recht fein; wie auch 4 Loth Zitronat, und 6 Loth Pommeranzenschalen. Diese müssen, jede besonders klein gewiegt, und mit den Mandeln vermischet werden; dann macht man von mürbem Butterteig einen Boden auf ein mit Butter bestrichenenes und mit geriebenem Brode bestreutes Blech, wie schon öfters gezeigt worden ist, bestreicht ihn mit dem Gelben von einem Ei, streut die Hälfte vom Gewiegten darauf herum, auf dieses legt man die in Scheiben geschnittenen Zitronen, bestreut diese wieder mit dem übrigen Gewiegten, und gießt den gekochten Saft darauf. Endlich macht man, wie bei der vorigen Torte, ein Gitter darauf, und läßt sie im Ofen schön gelb backen.

36. Geschnittene Zitronen-Torte.

Es wird von 4 Zitronen die gelbe Schale kleingewürfelt geschnitten, und in Wasser gelegt; hernach gießt man dasselbe wieder ab und zerschneidet das Mark zu langen Stückchen; dann wird $\frac{1}{2}$ Pfund geschälte Mandeln, so fein als möglich länglicht geschnitten. Wenn man will, kann man auch den halben Theil stoßen; sodann wird $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker gerieben, und 4 Lth. Zitronat und 4 Loth Pommeranzenschalen, klein geschnitten, dazugehan. Dieß alles thut man in eine Schüssel, macht es durcheinander und läßt es über Nacht stehen. Des andern Tages wird auf ein Blech mit einem Rande oder auf Blech, worauf ein aufrechter Rand von

Papier gemacht werden kann, ein Boden von mürbem Buttermig gemacht, und das über Nacht gestandene daz rein gegossen; dann schlägt man 6 Eierklar zu so dickem Schaume, daß man das Geschirr, worin er ist, umwenden kann. Wenn man will, kann man 1 Handvoll fein gesiebten Zucker darunter thun, solcher wird auf die Torte gegossen, oben mit Zucker bestreut, und in einem nicht zu heißen Ofen schön gelb gebacken. Noch besser ist es aber, wenn man die Torte, ehe man sie füllt, zur Hälfte leer backt, und sie dann erst einfüllt, und vollends ausbacken läßt.

37. Aufgelaufene Zitronen-Torte.

Man reibt an einem Stück Zucker, von $\frac{1}{2}$ Pfd., das Gelbe von 4 Zitronen sauber ab, thut das Abgeriebene mit einem Messer wieder herunter, den übrigen Zucker stößt, oder reibt man, siebt ihn, rührt ihn mit 8 Eiern $\frac{1}{2}$ Stunde lang recht stark ab. Dann drückt man den Saft von 2 Zitronen dazu, schlägt das Weiße von den Eiern zu dickem Schnee, und rührt es langsam darunter; ehe man aber mit dem Rühren anfängt, muß man ein Blech mit Butter bestreichen, mit geriebenem Brod bestreuen, und mit dünn ausgewärgeltem Buttermig oder mit Mandelmig auslegen. Diesen läßt man halb backen und füllt dann erst das Gerührte darein, und läßt die Torte vollends ausbacken.

38. Zitronen-Torte auf andere Art.

Man kann aber die Torte noch besser machen, wenn man ein Mandelmig auf folgende Art macht: man nimmt $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, $1\frac{1}{2}$ Vierl. Butter, 1 Vierl. geschälte, und so fein, als möglich gestoßene Mandeln, 1 ganzes Ei und 1 Dotter, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker und ein wenig Wein, macht dieses recht durcheinander, wirkt es auf einem Nudelbrett aus, und gebraucht es nach Belieben zu diesem, oder andern Buttermige; man darf aber diesen nicht so gar auswärgeln.

39. Zimmt-Torte.

Diese wird auch wie eine Bisquit Torte gemacht, nur daß man, wenn es $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker ist, ein starkes halbes oder ganzes Lth. fein gestoßene Zimmt-Blumen darunter rührt; will man eine marmorirte Torte haben, so nimmt man Bisquit- und Brod-Tortenteig, und gießt ihn beim Einfüllen durcheinander.

40. Zimmt-Torte auf andere Art.

Man stößt $\frac{1}{2}$ Pfd. geschälte Mandeln recht fein, und rührt sie mit 12 Lth. Zucker und 7 bis 8 Eierdottern $\frac{1}{2}$ Stunde; dann wird von einer Zitrone die Schale kleingeschnitten, diese mit 4 Lth. sauber gewaschenen Eibeben und $\frac{1}{2}$ Lth. gestoßenen Zimmt darein gethan; hierauf wird das Weiße von 2 Eiern zu Schnee geschlagen, solches bis auf Weniges darein gerührt, und in ein mit dünnem Buttermehl ausgelegtes Blech, oder in eine dick mit Butter bestrichene und mit geriebenem Brod ausgestreute Tortenform gegossen und langsam gebacken.

41. Zwetschgen-Torte.

Diese werden, wenn es gedörrte, geschälte oder ungeschälte Zwetschgen sind, mit Wein, Zucker und länglicht geschnittenen Zitronenschalen gekocht. Wenn dieses gut gekocht ist, läßt man sie kalt werden, dann rührt man gestoßene Nägelein, Zimmt, nebst kleingeschnittenen Mandeln darunter; hernach macht man von geblätterttem Buttermehl einen Boden, ungefähr Messerrückensdick; legt eine Schüssel, so groß als man die Torte haben will, darauf, schneidet den Teig mit dem Messer außen an der Schüssel ab; legt neben herum einen 2 Fingerbreiten Streif von dem Teige; in die Mitte das Gefüll guten Fingersdick; hernach legt man den Deckel, in den man vorher Blumen schneiden kann, darauf, bestreicht ihn mit 1 verklepperten Ei, schneidet an der Torte außen das Uebrige mit einem warmen Messer ab, und macht den Rand der Torte zierlich ausgezagt; stellt sie in den Ofen, und läßt

ſie ſchön gelb backen; wenn ſie bald gut iſt, nimmt man ſie heraus, beſtreut ſie ſtark mit fein geſtoßenem Zucker; thut ſie wieder in Ofen, und läßt ſie vollends ausbacken; ſo wird der Zucker zergehen, und die Torte ausſehen, als wenn ſie glacirt wäre. Auf dieſe Art macht man alle Sorten von geblätterttem Buttermteige. Man kann ſie ſtatt den Zwetſchgen, mit Weiſſeln oder andern eingemachten Sachen, auch mit Obſt füllen, und nach jedem Belieben einen ausgeſchnittenen Deckel, oder ein Gitter von Teig darauf machen.

XII. K u c h e n.

1. Aprikofen = Kuchen.

Man legt ein Blech mit einem Rande mit mürbem Buttermteig aus, legt auf den Boden ausgeſteinte Aprikofen, eine nach der andern, biß der Teig belegt iſt, und beſtreut ſie dick mit Zucker; dann rührt man 4 biß 6 Lth. Butter mit 4 Eiern ab, thut 1 Löffelvoll Mehl, etliche Kaffeſchaalenvoll süßen Rahm und 1 Handvoll Zucker dazu; dieſes wird auf den Aprikofen herumgegoffen, Zucker und Zimmt darauf geſtreut und im Ofen gebacken.

2. Aepfel = Kuchen.

Man belegt ein Blech mit dünn ausgewalltem Buttermteig, ſchält, zerschneidet Backäpfel, jeden zu 8 Schnitzeln, legt ſie auf dem Buttermteig herum, und ſtreut zwiſchen dieſe Aepfel kleine Rosinen dann verrührt man Rahm und Eier nach Gutdünken mit Zucker, gießt es auf den Aepfeln herum, ſtreut geſtoßenen Zimmt darauf, und läßt es in einem Ofen ſchön gelb backen. Man rechnet gewöhnlich zu $\frac{1}{2}$ Schoppen Rahm 8 Eier. Dieſer Kuchen kann auch von mürbem Hefenteig gemacht werden.