Von Torten.

Gehackte Mandeltorte.

Ziehe 1 Pfund geschwellte Mandeln ab, und hacke sie klein; schlage 3 Eyer und 3 Dotter mit 1 Pfund gefähten Zucker 3 viertel Stunde lang ab, rühre die Mandeln und von 2 Citronen die gewürfelt geschnittene Schale hinein, kannst auch Gewürz darunter nehmen, belege das Tortenblatt mit Oblat, gib das Gerührte darauf, und backe es schön langsam.

Harte Zuckertorte.

Mache von 1 halb Pfund Mehl, eben so viel Zucker, 11 Loth Butter, und von 4 Ehern die Klar zu einem Schnee geschlagen, einen Teig an, gib Citronenschäler und Saft darunter, und walke ihn, daß er an den Radelwalzer hängt, dann nimm ihn herunter, mache ihn zusammen, beschmiere ein Blatt, gib den Teig darauf, mache eine Fülle darauf, wie du willst, alsdann mache Stängel darauf, und backe es gemach.

Vinolytorte.

Wische 1 halb Pfund Vinoly sauber ab,
hacke

hacke es klein, treibe es durch einen Nudelreiter, dann siede 3 Viertel gefähten Zucker, so lang, bis er sich spinnt, gieb die Pinoly hinein, drucke 1 Viertel abgeriebene und gesottene Pomeranzenschäler aus, daß sie nicht naß sind, und rühre sie darunter, dann streiche es auf mit Oblaten belegte Tortenblatteln, backe es, und gieb Eis darauf.

Gestiftelte Mandeltorte.

Nimm 1 Pfund geschwellte Mandeln, und Pistazien nach Belieben, schneide die Mandeln und Pistazien gestiftelt, länglicht geschnittene Citronenschäler, und 1 Viertel gefähten Zucker dazu, und mische alles unter einander, dann schlage von 3 Eiern die Klar zu einem Schnee, rühre ihn darunter, und lasse es eine halbe Stunde stehen, daß der Zucker in die Mandeln kömmt, streiche den Teig auf eine mit Oblat belegte Tortenplatte, backe es ganz gemach, und gieb rothes und weißes Eis darauf.

Muskazonertorte.

Treibe 1 halb Pfund Butter schön pflaumig ab, rühre 1 halb Pfund gestoffene Mandeln und 1 halb Pfund gefähten Zucker darunter, nimm Eyer halb ganze und halb Dötter, so viel du glaubst, daß es genug ist, und rühre es wie ein Mandelkoch ganz pflaumig ab, zuletzt rühre von einer Citrone die Schäler, 1 Loth Zimmet und eine klein gestoffene Muskatnuß dar- ein; die Hälfte von den Teig gieb auf ein Tortenblattel, mache einen Reif herum, gieb was
Ein-

Eingemachtes darein, mache die andere Hälfte darauf, und backe es schön gemacht.

Germtorte.

Treibe 1 Viertel Schmalz und 1 Viertel Butter ab, gieb 2 Eyer und 6 Dötter dazu, dann rühre 1 viertel Seitel Milch darein, 2 Löffel Germ, 1 halben Viertel fein gestossenen Zucker, und 1 halb Pfund Mehl, klopfe den Teig ein wenig ab, hernach fülle ihn in einen Reif, belege ihn oben mit halben Mandeln und Zibeben, lasse ihn gehen, und backe ihn in der Tortenpfanne gemacht.

Zuckertorte.

Stosse 8 harte Eyerdötter in einem Mörsfer, gieb sie unter 1 halb Pfund süßen Butter, 1 halb Pfund Zucker, 1 halb Pfund Mehl, und von einer Citrone die Schäler, mache es unter einander ab, streiche die Hälfte auf ein Tortenblattel, gieb was Eingemachtes darauf, von dem übrigen Teig mache Stängel, bestreiche es mit Wasser und besäe es mit Zucker, dann mache einen Reif herum und backe es gemacht.

Einzertorte.

Nimm 1. Viertel gestossene Mandeln, 1 halb Pfund gestossenen Zucker, lasse ein wenig davon stehen, den andern rühre in 1 halb Pfund abgetriebenen Butter, schlage 4 Eyerdötter darein, gieb 1 halb Pfund schönes Mehl, von einer Citrone die klein geschnittene Schale und Saft dazu, und streiche es auf ein mit Butter beschierte

schmieretes Blättel, fülle was Eingemachtes darein, von dem andern Teig mache Stängel oder Rosen, belege es zierlich, bestreiche es mit Wasser, besäe es mit Zucker, und backe es gemach.

Geschnittene Nudeltorte.

Mache von 3 Eiern einen Nudelsteig, der schön hart ist, walke ihn aus, schneide gestuzte Nudeln, und backe sie in Schmalz. Dann schmelze 1 halb Pfund Mandeln, (1 Bierling wird gestossen und 1 Bierling geschnitten) schlage 6 Eier und 2 Dötter schön ab, gieß 1 halb Pfund gefähten Zucker dazu, und rühre es zusammen eine ganze Stunde, dann stoffe ein halbes Nägerl, Zimmet, eine kleine Muskatnuß, und schneide von einer Citrone die Schäler gewürfelt; wenn der Zucker mit den Eiern gut verrührt ist, so gieß die Mandeln, die gebackenen Nudeln und das Gewürz darein, beschmiere das Tortenblättel, und gieß es darauf; es muß lange Zeit backen, dann bestreue es mit gehackten Pistazien.

Kleyentorte.

Nimm 1 Pfund Mandeln sammt der Schale, wische sie mit einem Tuche sauber ab, stoffe sie gröblich, sähe sie durch ein Nudelreiter, stoffe 3 viertel Pfund gefähten Zucker dazu, schlage von 14 Eiern die Klar 2 und 2 zu einem Schnee, und rühre es nach und nach sammt den Döttern hinein, auch ein Quintel gestossenen Zimmet, Nägelein, Muskatnuß, und von einer Citrone die Schäler, rühre alles dieses eine Stunde lang, bespreng das Tortenblättel mit
Waf=

Wasser, belege es mit Oblaten, beschmiere den
 Meis mit Butter, gieb den Teig darein, und
 backe es schön langsam und lichtbraun, dann gieb
 roth und weißes Eis darauf, und bestreue es mit
 Pistazien.

Aleyentorte auf andere Art.

Nimm 1 halb Pfund Mandeln sammt der
 Schaale, wische sie mit einem saubern Tuch ab,
 stosse sie gröblich, treibe 5 Loth Butter schön
 pflaumig ab, hernach nimm 5 harte Eyerdot-
 ter, stosse sie und rühre sie in den Butter, rüh-
 re die gestoffenen Mandeln hinein und 12 Loth
 gestoffenen Zucker, gewürzt mit Nagerln, Zim-
 met und Muskatnuß, Citronenschäler und Saft,
 rühre alles unter einander ab, streiche es auf
 das Tortenblattel, gieb was Eingemachtes hin-
 ein, backe es schön gemach, gieb ein Eis dar-
 auf, und lasse es übertrocknen.

Gerührte Mandeltorte.

Stosse 1 halb Pfund geschwellte Mandeln
 ganz klein, unter dem Stossen drucke Citronen-
 saft darunter, gieb es in einen Weidling mit
 1 halb Pfund gefähten Zucker, und von einer
 Citrone die Schäler geschnitten, dann schlage 6
 Eyer und 20 Dötter hinein, erstens 2 ganze,
 dann 3 oder 4 Dötter, dann wieder ein ganzes
 und so fort, bis alle 6 ganze und 20 Dötter
 hineingerührt sind, beschmiere den Model mit
 Butter, fülle den Teig darein, und backe es
 kühl.

Gerührte Mandeltorte auf andere Art.

Gieb 1 Pfund geschwellte Mandeln, 1 Pfund Zucker, von einer Citrone die Schäler gewürfelt geschnitten zusammen in einen Weidling, von 26 Eiern die Dötter dazu, die Klar schlage zu Schnee, und rühre es misammen eine ganze Stunde, dann gieb es in eine beschmierte Tortenpfanne, und backe es langsam.

Schmalztorte.

Treibe 1 halb Pfund Schmalz schön pflaumig ab, rühre von einer halben Eierschale frisches Wasser darunter, gieb 8 Dötter, ein ganzes Ey, 1 Viertel gestoffenen Zucker, 12 Loth Mehl und von einer Citrone die Schäler dazu, streiche den halben Teig auf das Tortenblattel, und gieb was Eingemachtes darein, den andern halben Teig streiche mit einem warmen Messer auf das Eingemachte, daß es schön glatt wird, besäe es mit groben Zucker, und backe es schön gemach.

Krebstorte.

Treibe 1 halb Pfund Butter schön pflaumig ab, schlage 2 Eyerdötter darein, 1 Viertel gefähten Zucker, 1 Viertel gestoffene Mandel, 1 Viertel gehackte Krebschweifeln, ein wenig Citronenschäler, und 1 halb Pfund Mehl, rühre es gut unter einander, dann streiche es auf das Tortenblattel, lege blattweis geschnittene Citronat darauf, mache auch Ringeln und einen Meif darauf, und gieb unten und oben Slut.

Zim-

Zimmettorte.

Nimm Mehl, Butter, Zucker und Mandeln, von jedem 1 halb Pfund, etwas Citronenschäler und Nägelein, menge dieses alles zusammen, schlage ein Ey daran, und mache den Teig damit an, nimm so viel Zimmet dazu, daß er recht braun wird; dann streiche ihn auf das Tortenblättel, besäe ihn mit Pistazien, Citronat und Mandeln, formire ihn wie eine Linzertorte, bestreiche ihn mit Eyerklar, und besäe ihn mit Zucker und Zimmet.

Karmelitertorte.

Theile 1 Pfund geschwellte Mandeln auf 3 Theile, 2 Theile hacke klein, den dritten Schneide mitten von einander, nimm 1 Pfund gefähten Zucker in ein sauberes Häfen, gieb 11 Eyerhötter darauf, und von einem Ey die Klar zu Schnee geschlagen, und rühre es eine Stunde, dann gieb die gehackten Mandeln darunter, von einer Citrone die Schäler, 1 halb Pfund Mehl, und rühre es gut unter einander, beschmiere den Reif sammt dem Blättel, lege Oblaten darauf, gieße den Teig darein, gieb die halben Mandeln darauf, daß es aussieht wie eine Krone, und backe es gemach.

Gesprißte Torte.

Ziehe von anderthalb Pfund Mandeln die Haut ab, die Hälfte hacke, und die Hälfte stosse, besprenge es unter dem Stossen mit Citronensaft, siebe 1 Pfund Zucker mit 1 halb Seitel
Wasf

Wasser in einem messingenen Bock, bis er einen dicken Faden giebt, dann gieb die Mandeln dar- ein, und röste es auf einer Glut ab; theile den Teig auf 4 Theile ab, den einen färbe mit Zim- met, den andern mit Chokolade, unter den drit- ten gieb von 2 Eiern die Klar, darnach du sie- hest, daß er dünn anzieheth, den vierten trockne mit Zucker in einem messingenen Bock sauber ab, und färbe ihn mit Dornesol; siede 1 halb Pfund Zucker mit ein wenig Wasser in einem messinge- nen Bock, bis er einen dicken Faden giebt, dann gieb 1 Viertel gehackte und 1 Viertel gestof- sene Pistazien darein, Nägerl, Muskatnuß, Zim- met, Citronenschäler in jeden Theil, beschmiere das Bergblatt mit Butter, belege es mit Ob- laten, und sprize mit der gehörigen Sprize den mit Chokolade gefärbten zuerst, dann den mit Zimmet und so weiter, backe es in der Lor- tenpfanne ganz gemacht, und gieb rothes und weißes Eis darauf.

Paulanertorte.

Gieb 1 Pfund gestossene Mandeln in einen Weidling, von 2 Citronen die Schäler dazu, und 3 Viertel geriebenen Zucker, arbeite ihn mit den Händen zusammen, lege Oblaten auf das Tortenblattel, streiche den Teig darauf, dann beschmiere es mit Citronat grün oder roth darauf, und mache von dem übrigen Teig ein Blattel darüber, schneide Citronat darauf, ma- che von Papier einen Reif heram, und lasse es über Nacht stehen, den 2ten Tage backe es ganz gemacht. Kannst auch Eis darauf machen.

Kästentorte.

Baße und siede 3 viertel Pfund wälsche Kästen, gieb 3 viertel Pfund gefähten Zucker in einen Weidling, 1 Viertel klein gestossene Mandeln, Citronenschäler gewürzt mit Nägerln, Zimmt und Muskatnuß, gieb die gehackten Kästen darunter, rühre alles unter einander ab, schlage 7 Eyer eines nach dem andern gut verrührt hinein, und rühre es zusammen eine Stunde, dann beschmiere den Model mit Butter, gieße den Teig darein, und backe ihn ganz gemacht.

Geschobene Torte.

Stosse 3 Viertel geschwellte Mandeln klein (aber nicht nezen) und 1 Viertel schneide gestiftelt, menge 1 Pfund Zucker unter die gestossenen Mandeln, und rühre es mit 7 Ethern, 2 und 2 zu Schnee geschlagen, eine Stunde, zuletzt rühre 1 Viertel Zirbesnüssel und den einen Viertel gestiftelte Mandeln, wie auch Citronen- und Pomeranzenschäler gewürfelt geschnitten darunter, hernach schmiere ein warm gemachtes Tortenblattel mit weißen Wachs an, wenn es kalt ist, streiche von dem Gerührten Messerrücken dick darauf, besäe es mit Zucker, setze es in die heiße Tortenpfanne, und backe es langsam; wenn es lichtgelb ist, so schiebe es geschwind herunter, lege es auf einen Rubelwäler, mache gefrauste Bögen von gestiftelten Mandeln und Pistazien darauf, wenn sie kalt sind, richte sie zu einer Torte auf, oder gieb es Bögenweis für ein Confekt.

Gebackte Torte.

Ziehe 1 Pfund Mandeln ab und hacke sie klein; schlage 4 ganze Eyer mit 1 halb Pfund Zucker eine Stunde lang ab, rühre die Mandeln und von einer Citrone die gewürfelt geschnittene Schale hinein, gieb es in einen beschmierten Tortenmodel, und backe es langsam; dann gieb rothes und weißes Eis darauf, auch gebackte Pistazien.

Krachtorte.

Nimm 1 Viertel Mehl und 1 Viertel Zucker, reibe mit etwas Zucker von einer halben Citrone die Schale ab, stosse ihn, und gieb ihn allen unter das Mehl, bröckle eine halbe Nuß groß Butter darunter, von einer Citrone den Saft, das übrige Eyerklar, und mache den Teig damit an, aber nicht zu weich, walke ihn aus so dünn du kannst, daß er aber nicht zerreißt, dann schmiere eine blecherne oder silberne Schüssel mit Schmalz, lege den Teig darauf, schneide ihn neben den Reif ab, den abgeschnittenen walke wieder so dünn aus, und lege ihn auf eine andere gleich große beschmierte Schüssel, und schneide ihn wieder neben den Reif ab, und backe es in einem nicht zu heißen Ofen. Wenn es halben Theil gebacken ist, so mache es los, und backe es wieder recht Zimmetbraun, dann lasse es kalt werden, gieb was Eingemachtes darein, und stelle den aufgeschnittenen Deckel auf.

Lühnestorte.

Treibe 8 Loth Butter ab, hacke von 10 hart gesottenen Eyern den Dotter und 1 Pfund Mandeln und gieb sie nebst 3 Viertelng gefähten Zucker hinein; dann reibe von Lühnes die Schäler ab, binde sie in ein Luchel, stosse sie oft in siedendes Wasser, dann wasche es in einem kalten wohl aus, bis das Bittere vergeht, drucke es gut aus, gieb es in das Gerührte, daß es aber nur von den Lühnes den Geruch hat, und rühre es eine Viertelsunde, hernach belege ein mit Butter beschmiertes Blattel mit Oblaten, streiche den Teig darauf, fülle darein, was dir beliebt, mache wieder einen Teig darauf, backe ihn langsam, und mache ein Eis darüber.

Nudeltorte.

Mache von 4 Eyern einen harten Nudelsteig an, schneide gestuzte Nudeln, und backe sie in Schmalz; dann gieb 3 Viertelng Zucker in ein Häfen, schlage 4 Eyer und 6 Dotter hinein, und rühre es eine ganze Stunde, rühre 1 Viertelng nicht gar klein gestoffene und 1 halb Pfund gestiftelte Mandel darunter nebst 1 Viertelng länglicht geschnittenen Zitronat, von einer Citrone die Schäler gewürfelt geschnitten, gewürzt mit Muskatblüthe, Nägerln und Zimmet, alsdann gieb die Nudeln dazu, rühre es gering ab, daß sie nicht zerrührt werden, lege auf ein beschmiertes Pergblattel mit einen Reif Oblaten, gieb das Gerührte hinein, und backe es in der Tortenpfanne, dann nimm den Reif herunter, stelle
es

es zu dem Feuer, daß es gleich braun wird, gieb rothes und weißes Eis darauf, besäe es mit gestiftelten Pistazien, und lasse es in der Tortenpfanne übertrocknen.

Abgetriebene Torte.

Treibe 1 halb Pfund gutes Schmalz schön pflaumig ab, nach einer halben Stunde rühre 6 Loth fein gestossenen Zucker darein, von einer Citrone die Schäler klein geschnitten, und ein ganzes Ey, verrühre es, dann gieb 19 Loth schönes Mehl dazu, rühre es so lang, bis es ein Teig wird, drücke ihn auf ein Blattel, fülle hinein, was du willst, und mache Stangeln darauf.

Schwarze Brodtorte.

Nimm 1 Pfund geschwellte und klein gestossene Mandeln, und 1 Pfund gefähten Zucker in einen Weidling, reibe 24 Loth schwarzes Hausbrod, feuchte es ein wenig mit Wein an, daß es neblicht wird, gieb es dazu, schlage 24 ganze Eyer und 4 Dotter darein, zuerst 3mal verrührt, dann wieder 3 und einen Dotter, u. s. f. bis sie gar sind, rühre es eine ganze Stunde, gieb 10 Loth gewürfelt geschnittene Zitronat, und von einer Citrone die Schäler eben so geschnitten darunter, 1 halb Loth Zimmet, 1 halb Loth Nägerln, und rühre es noch eine gute Weile, dann schmiere ein Bergblattel sammt den Reir mit süßen Butter, belege das Blattel mit Oblat, schütte das Gerührte hinein, und backe es in der Tortenpfanne; hernach schneide 4 Loth

Pistazien, bestreue sie mit Zucker, drücke ein wenig Citronensaft darauf, mische es unter einander, besäe die Torte damit, setze es wieder in die Pfanne oder Ofen, und lasse das Eis trocknen.

Schwarze Brodtorte auf andre Art.

Gieb 8 Eyer, 6 Dötter und 1 halb Pfund gefähten Zucker in ein Häfen, rühre es eine halbe Stunde ab, gieb 1 halb Pfund klein gestossene Mandeln dazu, und rühre es wieder 3 viertel Stunde, zuletzt nimm 2 gute Hände voll schwarzes geriebenes Hausbrod darunter, ein wenig gestossene Nügerln, Zimmet, eine geriebene Muskatnuß und von einer Citrone die Schäler klein geschnitten, rühre es unter einander ab, bestreiche ein flaches Tortenblattel sammt den Meiß, gieb das Geührte hinein, und backe es langsam. Man kann auch geriebene Chokolade darunter nehmen.

Biskotentorte.

1 Schlage 14 Eyer zu 1 Pfund gestossenen Zucker, rühre es 2 Stunden lang, gieb klein geschnittene Citronenschalen, 1 halb Pfund Stärk und 1 Viertel Mundmehl dazu, bestreiche den gewöhnlichen Model mit Schmalz, schütte ihn halb voll an, es gehet hoch auf, und backe es bey einer gemachen Hitze.

Pomeranzentorte.

Stoffe 1 halb Pfund geschwellte Mandeln sehr klein, von einem Pomeranzen die geschnittene Schale, 3 hart gesottene Eyerdötter und andert-

halb

halb Bierling gefähten Zucker, stoffe alles untereinander, streiche es auf ein mit Oblat belegtes Blatt, mache einen Teig herum, und backe es kühl; mitten in die Torte kann man auch ein Meißel setzen und eine Sulz hinein machen.

Marzipantorte.

Stoffe 1 Pfund geschwellte Mandeln sehr klein, sprize sie unter dem Stossen mit frischem Wasser, daß sie nicht öhligt werden, gieb 3 viertel Pfund klein gestossenen Zucker, 8 Loth frischen Butter und 12 Loth Mehl dazu, dieß alles wohl unter einander gerührt und ohne Eyer zusammen gemacht, von diesem Teige ein Blatt auf ein Tortenblattel gelegt, ein Gitter darüber gemacht, und in einem Defersl oder Tortenpfanne mit nicht zu gäher Hitze gebacken, dann richte es auf eine Schüssel, und zuckere es oben auf.

Abgeschobene oder Glastorte.

Weiche 1 Pfund Mandeln und 1 Bierling Pistazien im frischen Wasser, schwelle sie, daß die Haut abgeht, und schneide sie gestiftelt oder länglicht, dann gieb von 4 Ehern die Rldr in einen Weidling und 1 Pfund gefähten Zucker, rühre es bey einer halben Stunde, dann mische alles unter einander, streiche es auf ein stark mit Wachs bestrichenen Tortenblattel Messerrücken dick, backe es nicht stark, nur daß es gelblich aussieht, hernach nimm es mit einem breiten Messer Fleckweis herab, und lege es auf eine umgestürzte Schüssel.