ten gesäuberte Sardellen, und in Butter geröste Semmelbrösel, Muskatenblüthe, Limonienschäler, frische Butter, und Rahm; richte eine Lage von Stockfisch in eine Schüssel oder Rein, darauf etwas von den Sardellen sammt dem übrigen, und so fort, bis alles wechselweise eingelegt ist, decke ihn zu, laß ihn langsam aufsieden, und so richte ihn an.

Von der Zubereitung der Torten.

Biskotentorte.

Man nimmt eilf recht frische ganze Eyer, und von dreyen das Weiße; die Eyer werden in eine neue Kasteroll gethan, und etwas geschlagen. Alsdann wird ein halbes Pfund Zucker gestoßen, und mit den Eyern eine Stund und eine halbe geschlagen, worauf ein halbes Pfund Stärke, und eine abgeriebene Limonienschale dazu gethan wird. Will man es noch sicherer gut haben, so schlägt man das Gelbe von den Eyern mit dem Zucker erst drey viertel Stund lang, schlägt das Weiße zu Schnee, und thut beydes zusammen. Die Stärke wird nach und nach dazu gerührt; sobald es aber eine und eine

halbe Stund zusammen geschlagen worden, muß es sogleich in die Form kommen. Wenn man eine kupferne Topfkuchenform hat, so kann man die Torten darin backen, und wenn sie gar ist, umschütten; hat man aber einen blechernen Blumenreif etwa in der Form einer fünf oder sechs blätterichten Rose, (die auf das Tortenblech gesetzt wird, und welche man auch ganz mit Papier ausgelegt, und dasselbe mit dünner, ungesalzener Butter bestrichen, und mit etwas Semmelbrösel bestreuet haben muß,) so kann man dieselbe oben mit klein gehackten abgekochten Pistazien bestreuen, welche anbacken, und der Torte dadurch ein gutes Ansehen geben: man streuet aber die Pistazien erst darauf, wenn die Torte schon eine halbe Stunde gebacken worden, weil sie sonst das Ansehen verlieren. Sowohl diese Biskotentorte, als auch andere müssen sehr behuthsam gebacken werden, damit sie die Hitze nicht so sehr befällt. Man muß deswegen die Tortenpfanne, worin man backen will, erst ausprobiren: hat sie niedrige Füße, so müssen unten ja nur wenig Kohlen seyn, daß die Torte nicht verbrennet. Man muß sie erst recht langsam backen, und zu Zeiten nachsehen und probiren lassen, wie sie beschaffen ist. Hat man noch etwas von der Masse übrig, so kann man es in kleine kupferne Pastetenformen, die ganz dünn mit Butter ausgeschmieret, und mit Semmelbrösel bestreuet sind, gießen; man muß sie aber ja nur halb voll gießen, und sie noch auf einem Blech in Ofen setzen, und fleißig nachsehen, weil sie sonst leicht verbrennen. Man kann dieselben, wenn sie gar sind, umkehren, sie auch mit gehackten Pistazien bestreuen, auf einem Tortenblech wieder in den

Ofen schieben und etwas anbacken lassen, welches sehr gut aussieht. Die kleinen Biskotentorten kann man im Teller um die Torte rangiren.

Mandeltorte.

Man nimmt ein Pfund Mandeln, und sucht dieselben recht aus, daß ja keine schlechten darunter bleiben. Diese Mandeln legt man eine viertel Stunde in kochendes Wasser, und schälet dieselben ab; auch nimmt man vier Loth bittere Mandeln, und verfährt mit denselben eben so; stößt dann beyde Arten in einen großen Reibemörser mit etlichen Löffel voll Rosenwasser recht fein, thut drey viertel Pfund gestoßenen Zucker darunter, und stößt denselben noch einmahl mit den Mandeln. Alsdann thut man es in eine Schüssel, und schlägt von sechszehn Eyern das Gelbe und eine abgeriebene Limonienschale dazu, reibt alles zusammen eine halbe Stunde nach einer Seite recht durch, schlägt darauf von zehn Eyern das Weiße zu einen steifen Schnee, und rühret es zur Masse; allein es muß eine Person den Schnee sprüdlen, die andere aber die Mandelmasse rühren. Sobald der Schnee nun, wenn er steif gesprüdelt, zu der Mandelmasse gerührt worden, muß dieselbe eingethan werden, nachdem der Tortenreif zuvor mit einem dünn mit Butter beschmiertem Papiere ausgelegt worden. Hierauf wird sie auf das Tortenblech, auf welchem ein weißes, mit Butter bestrichenes Papier befindlich ist, gesetzt, und in der Tortenpfanne langsam gebacken, bis sie gar ist. Eine Stunde lang muß eine Mandeltorte alle Mahl backen: man muß sich nur bey dem Einrühren sowohl als bey dem Backen

recht in Acht nehmen. Die Mandeln muß man recht geschwind stoßen, damit sie nicht öhlig werden; daher ein großer kupferner Mörser hierzu gut ist, weil man denselben recht blank erhalten kann. Auch muß man die Form ja nicht zu voll thun, daß die Masse in die Höhe gehen kann. Der Tortenreif muß zum Aufspringen gemacht werden, so, daß man die Torten mit dem Bleche auf eine Schüssel setzen kann. Wenn man einen Zuckerguß von Eyerklar und feinem Zucker darüber macht, so gibt es derselben ein gutes Ansehen, welches noch verschönert wird, wenn man diesen Zuckerguß auch mit Blumen von Glaskirschen, grünen Pomeranzen, gelben eingemachten Pomeranzenschalen und Zitronat belegt. Man muß ja bey dem Backen dahin sehen, daß oben nicht gleich zu starkes Feuer ist, damit die Hitze die Torte nicht zu heftig befällt, und diese alsdann nicht in die Höhe geht. Man thut daher gut, wenn man unter der Tortenpfanne, und auch auf den Deckel etwas Kohlen legt, ehe man die Torte eingießt, so ist dieselbe schon warm; und erhält man gelinde Hitze, so ist sie alsdann zum Backen am bequemsten. Wenn sie hingegen gleich im Anfange zu starke Hitze bekömmt, so werden die Mandeln fest, und die Torte verliert ihren völligen guten Geschmack. Die Mandeln müssen so fein wie Butter gestoßen seyn; denn sind sie grob gestoßen, so hält auch dieses die Torte nieder. Bey dem Tortenbacken habe ich unter andern vielfältig die Erfahrung gemacht, daß der Tortenteig besser wird, wenn er sogleich, nachdem er gerührt ist, in die Form kömmt.

Brottorte.

Man nimmt ein viertel Pfund Brot, schneidet davon runde Scheiben, röstet diese in dem Bratofen, oder bey dem Bäcker gelbbraun, zerstößt sie in einem Mörser recht fein, und siebt sie zerstoßen durch ein feines Haarsieb oder durch ein bloßes Tuch. Man wiegt hierauf von diesem Brote ein Pfund und vier Loth, nimmt dann drey viertel Pfund Mandeln, zieht denselben die Schale ab, und stößt sie mit Rosenwasser recht fein; ferner ein Pfund von den feinsten Zucker, stößt denselben gleichfalls so fein, wie möglich, und reibt ihn durch ein Buttersieb. Alsdann nimmt man von neun Eyern das Gelbe, ein halbes Loth Zimmet, und rühret den Zucker und Eyer mit noch neun ganzen Eyern eine halbe Stunde, mit den Mandeln und einer halben abgeriebenen Limonienschale. Das Weiße von sechszehn Eyern wird zu Schnee geschlagen, worauf es auf die Letzt in die Masse kömmt, und noch etwas durchgerührt wird. Hierauf wird das Tortenblech in die Tortenpfanne gelegt, ein Tortenreif darein gesetzt, auf das Tortenblech ein Papier, das dünn mit Butter beschmiert, und mit Semmelbrösel bestreuet worden, gethan. Der Tortenreif aber ganz mit Papier ausgelegt. Sobald der Schnee zu der Masse gethan worden, muß alles in die Tortenpfanne gethan, dieselbe mit dem Deckel zugedeckt, unten nur wenig, oben aber mehrere Kohlen gelegt werden. Die Torte muß eine Stunde lang backen; alsdann probiret man dieselbe mit einem kleinen weißen Holzspane: bleibt er trocken, so ist die Torte gar; ist er aber klebrig, so ist sie noch nicht

gar. Man muß sie langsam backen, dann hat die Torte zu gählinge Hitze, so fällt sie und wird speckig. Einen Eis macht man gerne auf eine Brottorte, weil er sich gut auf derselben ausnimmt.

Gerührte Mandeltorten.

Stoße ein Pfund geschwöllte Mandeln, unter dem Stoßen benetze sie, daß sie nicht öhlig werden, nimm sie in Weidling, und dazu drey viertel Pfund gesiebten Zucker, von zehn Eyern die Klar zu Schnee geschlagen, darnach verrühre unter den Zucker und Mandeln fünf und zwanzig Dötter, rühre sie gut eine halbe Stunde ab, alsdann rühre den Schnee nach und nach hinein, rühre es in allen eine ganze Stunde, gib auch von einer ganzen Limonie klein geschnittene Schäler dazu, bestreiche ein Bergblättel und Reif mit Schmalz, fülle es aber gar voll an, und backe sie langsam in einer mittelmäßigen Hitze in der Tortenpfanne.

Geschobene Torten.

Zwey Pfund gefähten Zucker in einen Weidling genommen, von zwey Limonie die Schäler und den Saft, von acht oder zehn Eyerklar den Schnee, rühre ein schönes Eis, nimm ein und ein halb Pfund Mandeln, ein halb Pfund gestiftelte Pistazi, theile die Mandeln auf drey Theile, das Eis auf vier Theile, unter einem Theil Mandeln nimm Pistazi und Spinattopfen, stoße den Spinat klein, rühre ihn durch ein Tuch, gieß in ein Pfandel ein wenig Wasser, laß es aufsieden, gieß den Saft hinein, und laß ihn einen Sud mit aufthun, seihe ihn durch ein Sieb, nimm ihn zu die Pistazien, rühre es gut

durch einander, zu den rothen nimm Alkernes, zu den braunen nimm Chokolate oder Zimmet, den letzten laß weiß, schmiere mit Wachs die Blattel subtil, streiche die Farben schön dünn darauf, backe es kühl, daß die Farben nicht braun werden, schiebe es mit einem Nudelschäuferl, setze es auf ein Bergblattel, und trockne es in Ofen.

Sandtorte.

Man nimmt ein Pfund Butter, und treibt ihn zu Schaum; alsdann nimmt man vier Eyer, ein Spitzgläschen Wein, ein Pfund Zucker, auch ein Pfund feines Stärkmehl, welches nach und nach eingerührt wird. Hierauf wird eine Tortenpfanne mit Butter eingeschmiert, die Masse hinein gegossen, und in derselben im Tortenreife, welcher mit Papier ausgelegt, mit Butter beschmieret und mit Semmelbröfel bestreut worden, gebacken.

Limonientorte.

Man nimmt ein viertel Pfund Butter, eben so viel Zucker, fünf ganze Eyer, von fünf Eyern das Gelbe, und von zwey Limonien die Gelbe abgeriebene Schale; thut dieses zusammen in eine irdene Rein, setzt es auf Kohlen, und rühret es, daß es wie ein Eingerührtes wird; läßt es alsdann kalt werden, thut es in eine Schüssel, und drückt den Saft von zwey Limonien dazu. Hierauf thut man ein Quintel gestoßenen Zimmet und ein klein wenig Kardomomi dazu, schmiert dann eine Tortenpfanne mit Butter aus, und bäckt die Torte auf beyden Seiten. Unter die Tortenpfanne legt man nur schwache, oben aber etwas stärkere Kohlen.

Die Torte muß reichlich mit Zucker und Zimmet bestreuet werden, wenn sie aus dem Ofen kömmt. Man muß sich bey dem Herausnehmen derselben sehr in Acht nehmen. Es wird auch von dieser Masse nur eine kleine Torte, die aber sehr angenehm schmeckt.

Schmalztorte.

Es wird drey viertel Pfund Schmalz genommen, solches pflaumig abgetrieben, darein vierzehn Eyerdötter geschlagen, hernach nimm ein halb Pfund Zucker, drey viertel Pfund Mehl, von einer Limonie die Schalen, streiche es halben Theil auf ein Blattel, fülle Eingemachtes hinein, lege die Stangel darauf, mache um die Mitte einen Reif, und backe es schön kühl.

Eine andere Gattung Schmalztorten.

Nimm ein Pfund Schmalz, treibe es gut ab, schlage sechs Eyerdötter und zwey ganze, eines nach dem andern wohl gerühret hinein, darnach nimm ein viertel Pfund Zucker, ein viertel Pfund Mandeln, von einer Limonie die Schäler, und auf die Letzt drey viertel Pfund Mehl, rühre es durcheinander, streiche es halben Theil auf ein Blattel, fülle Eingemachtes hinein, mache Stängel darauf, und backe es schön.

Stärktorte.

Man nimmt feine Stärke, macht sie mit dem Nudelwalker zu feinem Mehl, und treibt sie durch das Buttersieb; wenn sie durchgesiebt worden, muß sie achtzehn Loth wiegen. Alsdann nimmt man drey

viertel Pfund feinen Zucker, stößt ihn in einem Mörser recht fein, und reibt ihn gleichfalls durch das Buttersieb, daß er wie feines Mehl wird, und schlägt hierauf zwölf ganze Eyer eine Stunde lang nach einer Seite mit neun bis zehn neuen Besenreisern, die abgewaschen und wieder getrocknet sind, daß sie keinen dumpfigen Geschmack haben. Wenn es eine Stunde so geklopft ist, wird die Stärke hinein gethan, beydes zusammen noch etwas geschlagen, und darauf in die Tortenpfanne gethan, welche erst mit Butter ausgeschmiert werden muß, ehe die Masse hinein kömmt. In die Stärktorte kömmt außerdem noch ein Spitzgläschen Wein, welches man ja nicht vergessen muß, und etwas gestoßene Nägerl. Sie wird wie die andern Torten gebacken.

Erdäpfeltorte.

Man thut unter achtzehn Loth gestoßenen Zucker, das Gelbe von zwölf Eyern und einer Limonienschale, und rührt dieses zusammen eine viertel Stunde lang. Alsdann nimmt man ein Pfund Erdäpfel, die vorher abgeschält, und etwas abgekocht sind, reibt sie auf der Reibe klein, und rührt sie zu der Masse. Zuletzt schlägt man das Weiße von den zwölf Eyern zu Schnee und rührt ihn zu der Masse. Hierauf wird die Form mit Butter ausgeschmiert, und die Torte bey gelinder Hitze im Backofen oder in der Tortenpfanne gebacken.

Zimmettorte.

Man nimmt drey viertel Pfund feinen Zucker, stößt denselben recht fein, und reibt ihn durch ein

Buttersieb. Alsdann schlägt man von achtzehn Eyern das Gelbe mit dem Zucker eine halbe Stunde mit neuen rein abgewaschenen und wieder getrockneten Besenreisern nach einer Seite; thut darnach zwey Loth fein gestoßenen Zimmet dazu, sprüdlet das Weiße von neun Eyern zu einem starken Schnee, rührt es dazu, und schlägt es noch eine viertel Stunde. Hierauf thut man drey viertel Pfund Stärkmehl nach und nach dazu, und legt die Masse sogleich in den Tortenreif, welcher wie bey andern Torten zubereitet wird.

Gewürztorte.

Man nimmt von allen, wie bey der vorigen Torte, allein man nimmt nur ein Loth Zimmet, ein Quintel fein gestoßene Nägerl, und eine abgeriebene Limonienschale, und verfährt übrigens wie bey der vorigen Torte.

Englische Torte.

Man nimmt ein Pfund feines Weitzenmehl, ein Pfund Butter, ein Pfund Zucker, sechszehn Eyer, vier Löffel voll dicken süßen Rahm, welcher zu Schaum gesprüdelt wird. Das Gelbe der Eyer wird in einen Topf eine halbe Stunde nach einer Seite geschlagen; alsdann thut man von dem Weißen der Eyer, welche man zu einen steifen Schnee gesprüdelt, einen Löffel voll dazu; dann einen Löffel voll Butter, hierauf einen Löffel voll Zucker, einen Löffel voll Mehl; dieses immer so abwechslend, bis die Masse gar ist. Einer muß die Masse schlagen, und der andere muß zuthun. Hierauf wird ein Tortenreif fett mit Butter ausgeschmiert, in die

Tortenpfanne gesetzt, und die Masse hinein gethan. Sobald dieselbe in die Höhe gegangen, wird sie gebacken, und alsdann ein Zuckerguß darüber gemacht.

Schwarze Brottorte.

Es werden ein Pfund Mandeln genommen, stoße sie aber nicht gar zu viel, ein Pfund Zucker, zwey und vierzig Eyer, zwölf ganze und dreyßig Dötter, von zwey Pomeranzen und zwey Limonien die Schalen, vier Loth Pistazienblattel, acht Loth Zitronat, aber gestiftelte, zwey Loth Zimmet, ein Loth Nägerl, zwey Muskatnüsse grob gestoßen, drey Loth geriebenes schwarzes Brot, es muß aber mit rothen Wein, oder mit Pomeranzensaft, aber nicht zu naß angefeucht werden; es muß zwey Stund gerührt, auch muß auf die Letzt das Brot mit den übrigen vermischt werden, backe es zwey Stund, mache ein Eis von gestiftelten Pistazien darauf.

Bergtorte.

Nimm ein Pfund geschwellte Mandeln, schneide sie klein, schneide ein halbes viertel Pfund Zitronat darunter, die Schäler von einer Limonie, nimm Alkermes, fülle es an, ein halb Loth Zimmet, drey viertel Pfund Zucker, schlag ein ganzes Ey und ein Dotter darein, rühre es durch einander. Nimm ein Bergblattel mit Oblat belegt, streiche den Teig darauf, lege den Reif herum; es muß aber unter sich höher, als oben seyn, schön kühl gebacken, und allerhand Eis darauf gemacht.

Pohlische Torte.

Man treibet ein Ey groß Butter eine halbe Stunde lang ab, nimmt sechs ganze Eyer, ein viertel Pfund klein gestoßene Mandeln, und ein viertel Pfund gefähten Zucker, rühre es gut durch einander, auf die Letzt ein Loth Nägerl, Zimmet, Muskatblüthe, auch Limonienschäler, ein Loth weiße Semmelbrösel, und rührt es unter einander, man macht einen Reif auf ein Tortenblattel, und backet sie schön.

Holländische Torte.

Ein viertel Pfund Butter in einem Weidling pflaumig abgetrieben, und ein viertel Pfund Mehl darein gemischt, von einer halben Limonie die Schäler, ein halbes viertel Pfund Zucker, oder auch etwas mehr: dann schmieret ein Blattel mit Butter, gibt die Hälfte schön gleich darauf, belegt es mit Eingesottenen; von dem übrig gebliebenen Teig machet man Stängel, schmieret es mit Eyer, backet es schön in der Tortenpfanne, bestreuet es mit Zucker, und so ist sie fertig.

Pomeranzentorte.

Man stößt ein halbes Pfund abgezogene Mandeln ganz klein; während dem Stoßen drücket man von einer süßen Pomeranze den Saft hinein, hernach nimmt man ein halbes Pfund Zucker in einem Stück, reibet drey oder vier Pomeranzen darauf, das Abgetriebene kömmt allzeit in die Mandel, den übrigen Zucker stößt man, siebt ihn, und gibt ihn auch hinein, dann fünf ganze Eyer und fünfzehn Dötter nach und nach hinein gerührt; man rühret

es eine ganze Stunde, gießt es in ein wohlgeschmiertes Modelbeck, und backet es gemach wie eine Mandeltorte.

Küttentorte.

Man nimmt sechs Kütten, nachdem sie groß sind, schälet dieselben, und schneidet das Kernhaus heraus. Alsdann kocht man sie mit halb Wasser und halb Wein weich, und läßt sie so lange kochen, bis sie ganz trocken werden. Alsdann reibet man sie durch einen Durchschlag, und thut sie in einen Reibemörser, in welchem ein halbes Pfund Butter zu Schaum gerieben. Hierauf nimmt man für zwey Kreuzer Semmel dazu, die in Milch geweicht, und wieder ausgedrückt worden, und reibt sie eine Weile mit den Butter und Kütten, dann von zwanzig Eyern das Gelbe, ein halbes Pfund gestoßenen Zucker, und ein halbes Loth gestoßenen Zimmet. Dieses alles wird recht unter einander gerührt, das Weiße zu Schnee geschlagen, alsdann von einem guten Butterteige eine Unterplatte gemacht, das Eingerührte darauf gegossen, und in der Tortenpfanne gebacken.

Geschwinde Torte.

Man nimmt ein halbes Pfund Butter, ein viertel Pfund Zucker, ein halbes Pfund Reismehl, und von einem Ey das Gelbe. Dieses reibet man in einem Reibemörser recht durch einander, knetet es alsdann mit etwas feinem Mehl auf einem Bret zu zwey Böden, legt die Unterplatte auf das Tortenblech, streicht Eingesottenes hinein, und bedeckt es mit der Oberplatte, welche ausgeschnitten, und

mit dem Gelben von einigen Eyern bestrichen wird, worauf man sie in der Tortenpfanne bäckt.

Marktorte.

Man nimmt für einen Groschen Semmel, schneidet die Rinde davon ab, und weichet die Schmollen in Milch ein, alsdann thut man sechs gestoßene Zwieback, acht Eyer, drey viertel Pfund Zucker, ein Loth Zimmet, ein Pfund Rindermark und geschnittene Pomeranzenschalen dazu. Die Semmel drückt man aus, das Mark aber hackt man ganz klein, und rühret beydes unter einander, stößt hierauf den Zimmet und Zucker, und rührt ihn dazu, auch die klein geschnittenen Pomeranzenschalen und die Eyer. Will man die Torte recht gut haben, so rührt man das Gelbe der Eyer mit dem Zucker eine viertel Stunde lang, alsdann die Semmel und das Mark, und auf die Letzt das Weiße der Eyer, welches man zu Schnee gesprüdelt hat, dazu Hierauf macht man einen Rand und Unterplatte von gutem Butterteig, thut das eingerührte Mark darauf, bestreicht den Butterteig mit dem Gelben von Eyern, und bäckt die Torte in der Tortenpfanne. Man muß sie aber ja sorgfältig backen, zu langsam muß das Feuer nicht seyn, weil sie sonst leicht fest wird, zu geschwind muß man sie aber nicht backen, weil sie sonst leicht verbrennt. Daher thut man wohl, wenn man vorher unter die Tortenpfanne, und auch oben auf den Deckel derselben, Kohlen legt, ehe man die Marktorte hinein setzt. So bäckt sie gleich und wird sehr gut.

Weichseltorte.

Mache ein viertel Pfund Butterteig, walke ihn Messerrücken dick aus, belege das Blättel damit, mache den Rand herum, nimm den übrigen Butterteig, füttere den Reif zwey Finger hoch aus, überlege das Tortenblattel mit Weichseln; sprüdle um drey Kreuzer sauern Rahm, vier Eyerdötter und vier Loth Zucker unter einander ab, gieß es über die Weichsel, bestreue es auf der Höhe mit Zucker, backe sie ganz gemach, und gib es zur Tafel.

Eine Torte ohne Eyer.

Es wird acht Loth Butter eine gute Weile abgetrieben, nachdem nimmt man ein Pfund abgezogene gestoßene Mandeln, zwölf Loth gefähten Zucker, sechs Loth Mundmehl, und von einer Limonie die Schäler klein geschnitten, den Saft davon hinein gedrückt; dieses alles unter die Butter gerührt, alsdann eine Oblat auf das Blattel gelegt, und die Hälfte von dem Teig darauf gestrichen, man füllet etwas nach Belieben ein, von dem übrigen halben Theil Teig macht man Stangel und Anis darauf, hernach beleget man die Torte mit Oblat und Pistazien, setzet sie in die Tortenpfanne, backt sie schön gemach, macht ein Eis darauf, und läßt sie wieder in der Tortenpfanne trocknen, so ist sie fertig.

Die geschlossene Torte.

Man stößt zwey Pfund Mandeln, und siedet zwey Pfund Zucker, bis er sich spinnet, die Man-

deln gibt man am Ende hinein, und läßt es auf dem Feuer abtrocknen; dann nimmt man es vom Feuer; wenn es zu fest wäre, so hilft man sich mit abgeschlagener Eyerklar, die man hinein rührt, man gibt auch geschnittene Limonienschäler dazu. Dann schmieret man eine Schüssel mit Eyerklar, legt Oblat darauf, und läßt es übertrocknen, hernach streichet man den Teig darauf, füllet etwas Süßes ein, eingesottene Früchte, oder was beliebt. Von dem andern Teig machet man Ringel oder Kränze, beleget die Torten zierlich damit, daß sie zusammen hängen, und läßt es langsam backen.

Krebstorte.

Man nimmt sechs Krebsen, kocht dieselben ohne Salz, macht ihnen alsdann die Schweife aus, und backt sie ganz klein: das Übrige von den Krebsen wird recht klein gestoßen. Hierauf nimmt man ein halbes Pfund frische, ungesalzene Butter, bratet die gestoßenen Krebsenschalen in derselben recht durch, drückt diese Krebsbutter durch einen Durchschlag, und thut die klein gehackten Krebsschweifeln in dieselbe, nimmt alsdann ein halbes Pfund abgezogene, mit Rosenwasser gestoßene Mandeln, und acht Loth Zucker, rühret dieses alles recht unter einander, legt ein Tortenblech in die Tortenpfanne, und auf dasselbe ein mit Butter beschmiertes Papier. Man nimmt ferner drey ganze Eyer und etwas Mehl, reibt es unter den Teig, walket alsdann einen Boden, macht einen ungerollten Rand, und legt eingemachte Pomeranzen und Weichseln hinein, von dem übrigen Teig macht man einen gittrichen Deckel. Man bestreicht hierauf die Torte

mit der Krebsbutter, und läßt sie in der Tortenpfanne gelbbraun backen. Sie schmeckt sehr gut, es muß aber bey derselben wohl in Acht genommen werden, daß der Teig nicht zu fest, aber auch nicht zu dünn sey, und daß sie gehörig gebacken werde.

Erbsentorte.

Es wird ein Pfund Butter genommen, reibt sie zu Schaum, thut in denselben zwanzig Eyer, aber nur von zehn Eyern das Weiße; rühret es wohl, und thut noch ein halbes Pfund Zucker, ein wenig Limonienschale, etwas Zimmet und Muskatblüthe dazu. Unter diese Masse nimmt man ein Pfund gekochte, und so trocken wie möglich durchgeschlagene Erbsen, und rühret es noch eine viertel Stunde zusammen. Alsdann macht man einen dünnen Boden von Butterteig, legt denselben auf ein Tortenblech, streichet die Erbsenmasse darauf, und läßt es langsam backen.

Torte Krokando.

Man nimmt ungefähr zwey Hände voll Mehl, eine Hand voll fein gestoßenen und durchgesiebten Zucker, ein halbes Loth Zimmet, von fünf Eyern das Gelbe, und einen Löffel voll weißen Wein; macht hiervon einen Teig, so fest als es seyn kann. Dann bestreuet man ein Nudelbret mit Mehl, legt den Teig darauf, und walket denselben zu zwey dünnen Blättern. Das unterste Blatt legt man auf das Tortenblech, daß man, wie bey allen andern Torten geschiehet, mit Papier bedeckt hat. Alsdann nimmt man etwas Eingesottenes, Weichsel- oder

Ribiselsulz, streichet dasselbe auf eine Blatte von dem ausgewalkten Teige. Hierauf wird von dem Teig ein Oberblatt gemacht, der obere und untere Rand aber muß gleich seyn, und krumm ausgeschnitten werden. Alsdann wird die Torte in den Ofen gesetzet und gebacken. Wenn die Torte gar ist, so nimmt man zwey Eyerklar, schlägt es zu Schnee, und sechs Löffel voll feinen Zucker dazu, rühret dieses recht unter einander, streichet es dann auf den Deckel, und läßt es in der Tortenpfanne abtrocknen. Man muß aber unter dieser Torte kein starkes Feuer haben, sonst verbrennet sie leicht.

Eyertorte.

Man nimmt dreyzehn Eyer, schlägt sie in ein Reindel, und macht sie zu dünnen Brey; alsdann schüttet man sie in einen Reibemörser, und reibet sie eine ganze Weile, je länger je besser. Hierauf nimmt man ein halbes Pfund Butter, und reibet dieselben zu Schaum; ferner drey Löffel voll Rosenwasser, drey ganze Eyer, und von zweyen das Gelbe, eine Hand voll Semmelbrösel, und sechs Löffel voll Zucker. Dieses alles wird so lange gerühret, bis es weiß wird; dann legt man ein Blatt von gutem Butterteig auf das Tortenblech in die Tortenpfanne, und gießt das Eingerührte darauf. Es kann zu dieser Torte von dem gewöhnlichen Butterteig genommen werden; besser aber ist es, wenn er auf folgende Art gemacht wird: Man nimmt drey viertel Pfund Butter, der nicht gesalzen ist, zertheilet ihn in kleine Stücke, thut das Mehl auf ein Bret, behält aber etwas davon zum Auskneten zurück, und knetet die Eyer geschwind in But-

ter, daß sie nicht zergehen. Alsdann nimmt man eine halbe Maß Rahm, sprüdelt in denselben drey Eyer, rühret es unter die Butter und Mehl, und knetet es nun mit dem andern Mehl auf dem Nudelbrete zu einem mürben Teig. Man setzet denselben in den Keller, daß er etwas steif wird, etwa eine Stunde lang; alsdann walket man ihn auf das Tortenblech auf, und macht einen aufgerollten Rand, gießt die Eyermasse darauf, und läßt es recht geschwinde backen. Es ist noch besser, wenn der Butterteig erst in die Tortenform kömmt, und unten ein wenig Kohlen sind, daß er betrocknet. Alsdann wird die Masse darauf gegossen und gebacken.

Kurländische Reistorte.

Man nimmt zwölf Loth recht guten Reis, wäscht ihn recht Anfangs mit heißem Wasser ab, und brühet ihn mit kochendem Wasser, welches man eine viertel Stunde auf den Reis stehen läßt, damit er recht weiß wird. Wenn dieses geschehen, läßt man denselben im Wasser weich kochen, gießt ihn in einen Durchschlag, daß das Wasser recht rein abläuft, nimmt alsdann ein halbes Pfund feinen Zucker, der recht klein gestoßen ist, und schlägt denselben mit den Saft von sechs Limonien eine viertel Stunde lang. Die Schalen von den Limonien, und ein Stück bittere Pomeranzenschalen kocht man im Wasser weich, gießt hierauf das Wasser ab, und schneidet die Limonien- und Pomeranzenschalen recht fein. Wenn man dieses gethan, so thut man es zum Reis, und rühret es alles mit demselben recht durch. Einen Butterteig dazu macht man alsdann

auf folgende Art: Man nehme drey ganze Eyer, und von drey Eyern das Gelbe, ein Glas voll Wein, ein Stück frisch ausgewaschene Butter, ein halb Pfund, und so viel Mehl, daß es ein guter Teig wird. Hierauf nehme man den Teig, mache ihn breit von einander, die Butter auch ganz breit und dünn, lege die Butter auf den Teig, und lege denselben darüber, wie man es bey anderm Butterteige macht, walke es zusammen, und schlage den Teig immer nach einer Seite über, bis man es zehnmahl gewalket, und wieder zusammen geschlagen hat. Alsdann nehme man die Tortenpfanne, lege erst einen Finger hoch trocknen grauen Sand in dieselbe, ein Papier, darauf das Tortenblech mit einem mit Butter beschmierten Bogen Papier, und auf dieses den Butterteig, und schneide denselben mit einem scharfen Messer in Bogen aus. Sonach thut man die eingerührte Reismasse darauf, macht es mit einem Messer recht gerade, schneidet Zitronat in Stücken, und thut Eingesottenes darauf, und zieret die Torte mit Blumen davon aus. Dann backt man dieselbe recht langsam, und gibt unten nur schwache, oben aber etwas stärkere Kohlen. Wenn die Torte gar ist, so legt man sie auf eine Schüssel, und bestreuet sie mit Zucker und Zimmet.

Spinattorte.

Man macht einen guten Butterteig, wie ich denselben oft beschrieben; alsdann nimmt man einen guten Theil Spinat, wäscht denselben rein, kocht ihn mit etwas Wasser nur einmahl auf, gießet das Wasser ab, und statt dessen weißen Wein

daran, und läßt ihn mit denselben ganz weich kochen. Hierauf rühret man ihn vermittelst eines Kochlöffels durch einen Durchschlag, thut etwas Rosenwasser, einen guten Theil gestoßenen Zucker und Zimmet dazu, und läßt ihn hiermit so lange kochen, bis er ganz dick wird. Hierauf macht man den Teig zu zwey Platten auf ein Papier, schneidet ihn zakicht aus, streicht die Spinatmasse in die Mitte hinein, legt wieder ein Blatt Teig darauf, bestreicht sie mit dem Gelben von Eyern, und läßt sie gehörig backen. Man kann auch Spinattorte so zurichten, daß man erst einen mürben Butterteig macht, alsdann den Spinat mit Wasser abkocht, daß Wasser abgießt, und ihn recht fein schneidet; dann denselben mit gewaschenen Weinbeerl, abgeriebenen Limonienschalen und Zucker durchkochen läßt. Man läßt ihn dann kalt werden, walket den Teig, schneidet ihn rund und zakicht, streichet den Spinat darauf, macht einen Deckel von Teig darüber, und läßt die so zubereitete Torte in der Tortenpfanne gar backen. Man muß aber ja nachsehen, daß der Spinat nicht zu viel Feuchtigkeit hat, weil dieses sonst die Torte zu fest macht.

Melonentorte.

Man macht einen recht schönen Butterteig, nachdem man die Torte groß haben will, walket denselben auf, schneidet ihn eckich aus, und legt ihn auf ein mit Butter bestrichenes Papier. Die Melonen aber bereitet man auf folgende Art: Man nimmt eine recht reife Melone, und hängt sie an einem Band noch etliche Tage in die Sonne, daß sie recht überreif wird; alsdann schneidet man sie

in Stücke, und kocht sie mit etwas weißen Wein, Zucker und Zimmet zu einem Mus; rühret dieses Mus durch einen Durchschlag, und läßt es kalt werden. Hierauf stoßt man zwey bis drey Zwieback, und rührt sie unter das Mus, damit es die gehörige Consistenz bekömmt; streichet dann die Masse auf den Butterteig, bedeckt sie mit einem Blatt Teig, bestreichet die Torten mit dem Gelben von Eyern, und läßt sie langsam backen. Man kann auch auf folgende Art eine sehr schöne Melonentorte machen: Man macht einen mürben Butterteig von einem Pfund ausgeschmolzener Butter, einem Pfund Mehl, zwey Eyern, einem Glas Wein, und ein viertel Pfund fein gestoßenen Zucker, wie ich denselben bey den Äpfelkuchen beschrieben. Alsdann nimmt man eine recht reife Melone, schält dieselbe, schneidet sie in längliche Schnitten, legt sie in einen Teller, und kocht weißen Wein mit Zucker, auch etwas gestoßenen Zimmet auf. Man kocht den Zucker und Wein so lange, bis er etwas dick wird; alsdann gießet man ihn über die Melone, und läßt es so etliche Stunden stehen. Dann walket man den Teig zu einer runden Unterplatte, machet einen ungerollten Rand um denselben, welchen man mit dem Gelben von Eyern bestreichet, legt den Teig auf Papier in die Tortenpfanne, die Melonen darauf, und streuet hin und wieder etwas gestoßene Nägerl. Man bäckt hierauf die Melonentorte in der Tortenpfanne, und bestreuet sie, wenn sie gebacken, mit Zimmet und Zucker. Für Personen, die den Melonengeschmack lieben, ist dieses eine sehr delikate Torte, die wenig Umstände macht:

allein sie muß oben nur langsame Hitze haben, weil die Melonen sonst zu sehr trocknen.

Torte von rothen Rüben.

Man macht zuerst einen guten Butterteig, alsdann nimmt man von den dunkeln rothen Rüben, kocht dieselben in Scheiben geschnitten zu einem Mus, thut etwas Zucker, etwas Zimmet, ein wenig Salz, auch etwas Wein dazu, und läßt es wieder zu einem Mus kochen. Hierauf streichet man die Masse wenn sie kalt ist, auf den Butterteig, legt ein Oberblatt darauf, schneidet es eckich aus, bestreichet die Torte mit dem Gelben von Eyern, und läßt sie langsam backen. Man kann sie mit einem Eis überziehen, oder auch nur Zucker darauf streuen, wenn sie noch in der Tortenpfanne ist, und denselben antrocknen lassen.

Kastanien- (Köſten) Torte.

Man nimmt vierzehn schön gebratene Kastanien, schälet und schneidet sie klein, dann treibet man ein und ein halbes viertel Pfund Butter, mit einem viertel Pfund klein gestoßenen Mandeln wohl ab, achtzehn Loth gefähten Zucker dazu, dann drey ganze Eyer und fünf Dötter nach und nach hinein gerührt, klein geschnittene Limonienschäler und Zitronat dazu; wenn dieses gut abgerühret ist, beschmieret man ein Blattel und Reif, streichet die Torte zierlich darauf, zieret sie mit Eingemachten, wenn sie gebacken ist.

Aepfeltorte.

Schälet gute süße Äpfel, schneidet sie in vier Theile, und die Kernhäuser heraus, dann schneidet von den Stücken dünne Scheiben, thut sie in einen flachen irdenen Tiegel, thut dazu gestoßenen Zimmet, Zucker, fein und länglich geschnittenen Zitronat, und Zitronenschale; wer will, kann auch kleine Rosinen und länglich geschnittene süße Mandeln dazu nehmen. Gießet ein wenig Wein dazu, und laßt sie auf Kohlenfeuer schwitzen, daß sie aber nicht zu weich auch nicht zu dünn werden; dann laß sie kalt werden, und mache eine Torte davon, wie bey der Torte von rothen Rüben gesagt worden ist.

Chokolaten-Tortelletes.

Thut in eine Kasteroll einen Eßlöffel voll Mehl, das Gelbe von 6 Eyern, etwas Zucker, zwey Tafeln geriebene Chokolade, ein wenig Zitronenschale und ein Stück Zimmet, rühret dieses alles zusammen mit guten Rahm zu einer Kreme recht klar, und auf dem Feuer gut ab, und wenn er kalt ist, so schlaget von 6 Eyern das Weiße zu Schnee, und machet es mit darunter, belegt kleine Förmchens mit Butterteig, kleine Häufchens von der Masse darauf gethan, nachdem gittrich überflochten, glaßirt und ausgebacken.

Datelntorte.

Die Datteln werden in der Mitte entzwey geschnitten, und der Kern nebst dem weißen Häutchen herausgenommen, hierauf muß man einen Theil davon in Wein dampfen, den andern aber

hacken, mit zart geriebenen Mandeln vermengen, eine kräftige Fülle davon machen, diese in einen gemeinen Tortenteig, und die andern gedämpften Datteln darauf legen, die Torte mit eingemachten zierlich geschnittenen Zitronenschalen belegen, sie im Ofen backen lassen, und beym Anrichten Pomeranzenblühwasser daran thun.

Himbeertorte.

Die Himbeeren werden gewaschen, auf ein Sieb geschüttet, wieder getrocknet, und dann mit viel gestoßenen Zucker, Zimmet und abgeriebenen Zitronenschalen vermengt. Man kann ein wenig gestoßenen Zwieback hinzu thun, weil die Himbeeren sehr saftig sind; dieß thut man auf eine Torte von Blätter- Mürben- oder Zuckerteig. Statt der Himbeeren kann man auch Erdbeeren nehmen, sie werden gerade auf die nähmliche Weise bereitet.

Krafttorte.

Man nimmt 9 ganze Eyer, und von 4 Eyern das Gelbe, drey viertel Pfund geriebenen Zucker. Schlaget die Eyer und Zucker sehr wohl, daß es zu Schaum wird. Hierin thut allmählig ein und ein viertel Pfund Mehl und rühret es wohl unter einander; rühret dazu von zwey Zitronen die abgeriebene Schale, ein halb Pfund in kleine Würfeln geschnittenen Zitronat, etwas abgebrühte und gestoßene süße Mandeln, gestoßenen Zimmet und Muskatenblumen von jeden gleich viel, aber etwas mehr gleichfalls gestoßene Cardamome. Dieses rühret man alles wohl durch einander, dann die Tortenpfanne oder eine Form mit ein wenig kalter But-

ter ausgeschmiert, und den Teig darein geschüttet, und allmählig gebacken. Wenn man mit einem Messer in der Mitte hinein sticht, und es hänget nichts mehr an dem Messer, so ist sie gut.

Ein weißer Guß auf die Torten.

Man nimmt von zwey recht frischen Eyern das Weiße, quirlet es, bis der Schaum stehet, schüttet allmählig dazu recht fein gesiebten Zucker, ungefähr zwölf Loth, drucket das Saure von einer Zitrone dazu, schlaget es mit dem Quirl eine Stunde, streichet es mit dem Rauhen einer Federspule auf den Kuchen.

Rother Guß.

Nehmet von 5 Eyern das Weiße, schlaget es zum steifen Schaum, thut dazu vier Loth gesiebten Zucker, und etwas rothen Sandel, streichet es auf den Kuchen, und läßt es in der Tortenpfanne trocknen.

Chokoladenguß.

Schlaget das Weiße von zehn Eyern zum steifen Schaum, rühret darunter geriebene und durchgesiebte Chokolade, daß es dicke wird, streichet es auf die Torte, und läßt es wie das vorige trocknen.

Pfirsig-Torte.

Man nehme Pfirsige nach Belieben, schäle und schneide sie von den Kernen hinweg, lege die Pfirsige in eine Pfanne oder Rein mit Zucker, und lasse sie also auf Kohlen ohne Wasser sieden. Sind

sie gesotten, so mache man ein Blatt von einem mürben Teig in eine Tortenpfanne, und wenn die Pfirsige kalt sind, so lege sie auf den Teig, schneide den übrigen Theil rund herum ab, und mache einen Lorbeerkranz darum, und wenn dieser gehörig bestrichen, so setze man die Torte in den Ofen. Ist sie gebraten, so bestreue sie beym Anrichten mit Zucker.

Spargel-Torte.

Es wird alles Grüne vom Spargel weggeschnitten, aufgewellt, in kaltes Wasser geworfen, frische Butter in der Größe von zwey wälschen Nüssen ins Kasteroll gethan, dieses aufs Feuer gesetzt, zur geschmolzenen Butter so viel Mehl als man zwischen zwey Finger fassen kann, genommen, umgerührt, alsdann wenn es braun wird, ein wenig Fleischbrühe daran gegossen, mit Salz, Pfeffer und einem Bündchen feinen Kräutern gewürzt, und die Spargelspitzen dazu gethan. Wenn sie nun gar gekocht sind, muß man das Ragout mit einem braunen Coulis dicklich machen und zusehen, daß es einen guten und kräftigen Geschmack habe, es hernach abnehmen und kalt werden lassen, nach diesem eine Tortenpfanne mit einem Boden von Blätterteig belegen, das Ragout von Spargel hinein schütten, die Torte mit einem Deckel von eben diesem Teige schließen, einen Kranz um die Torte machen, sie mit geklopften Eyerdotter bestreichen, im Ofen gar backen, in eine Schüssel setzen, und warm anrichten.