

## Zweyte Abtheilung.

### Verschiedene Sorten zu machen.

#### 1. Zuckertorte.

Ein halb Pfund gestossener Zucker wird mit 20 Eiern so lange gerührt, bis er geschmolzen ist; dann schüttet man ein Viertelpfund Krautmehl drein, und rührt noch 2 Stunden; zuletzt schlägt man noch 3 Eier hinzu; und läßt sehr gelinde backen.

#### 2. Markstorte.

Ein viertel Pfund Marks, eben so viel Zucker, und auch so viel geriebene Mandeln, nebst 4 Dottern und 2 ganzen Eiern, werden wohl durchgerührt, in einen Napf gelegt und hurtig gebacken, sonst wirds trocken.

#### 3. Schmalztörtchen.

Ein halb Pfund abgklärte Butter wird zum Oher gerieben; 8 Eyerdotter, 3 gehäufte

te

te Löffel voll Zucker und eben so viel Mehl werden dazu gegeben, und wohl durchrührt; dann muß so geschwind als möglich der Schnee von 2 Eiern drein gerührt, gleich die mit geschmolzener Butter ausgewischten Formen halb voll davon gegossen, und geschwind, aber nicht braun, sondern nur schön gelb gebacken werden.

#### 4. Mürbeteorte.

In einen Maßl Weizenmehl, schlägt man in die Mitte 7 Eier hinein; nimmt ein halb Pfund Zucker, 3 Handevoll gestoffene Mandeln und Zimmt dazu, und knätet es mit einem Quart wohl ausgewaschener Butter so fest durcheinander, daß die Masse aufgewirkt und nach Belieben dünn, aber doch nicht dünner als ein Finger dick ausgerollt werden kann. Die Torte wird auf Papier gebacken, und vom übrigen Teige werden kleine Zierrathen gemacht, um die Torte damit zu belegen.

#### 5. Erbsteorte.

Die weichgekochten Erbsen werden so steif als möglich durchgeschlagen. Zu einem halben Quart Erbsen reibt man 10 Eier und 4 Dotter,

ter, nebst einem Löffel Zimmt, oder Orange-  
wasser, etwas geriebener Semmel und Zucker  
so lange zusammen, bis es wie ein Schaum  
aussieht, dann wirds in einer ausgeschmierten  
Form gebacken.

### 6. Mandeltorte.

Ein Pfund gestoffene Mandeln, 8 Loth  
gestoffenen Zucker, schlägt man mit einem hal-  
ben Pfunde geschmolzener Butter, vier Eiern  
und 3 Löffel voll Rosen- oder Orangewasser,  
wohl durcheinander, bis es fast ein Schaum  
wird. Von gutem Mehl, geschmolzener But-  
ter, 2 Eiern und warmen Obe's wird eine  
Teig, und davon eine Torte formirt, worauf  
die Mandelmasse gegeben, gar gebacken, und  
mit Zucker berieben wird.

### 7. Sandtorte.

Ein viertel Pfund geschmolzene Butter wird  
zu Obe's gerührt, welche man darnach mit  
vier dazu geschlagenen Eiern noch eine Viertel-  
stunde rühren muß; dann rührt man noch ein  
Viertelpfund durchgeseibten Zucker und drey  
Viertelpfund Mehl so geschwind als möglich  
brein,

drein , machts zur Torte , und kackts recht geschwind.

### 8. Oberstorte.

Zu einem Quart Obers rührt man 12 Eyer , einen Eßlöffel voll Mehl , ein Viertelpfund Zucker , für 1 Groschen Zimmt , 8 bittere und 6 süße geriebene Mandeln durcheinander. Man legt den Tortenteig in die Tortenpfanne , legt hin und wieder ein Stückchen Butter darauf , und gießt die Obersmasse drüber.

### 9. Mayentorte.

Neun ganze Eyer und 4 Dotter werden mit drey Viertelpfund Zucker wohl gequirrt , auch mit ein und ein Viertelpfund Mehl , ein Viertelpfund Mandeln , eben so viel Citronat , etwas Muscaten , Nelken , Cardemom , Anis , Ingber , Coriander und viel Citronenschaale wohl durcheinander gerührt ; dann wird die Masse in eine ausgeschmierte Forme geschüttet und in guter Hitze gebacken.

### 10. Reistorte.

Gewaschener in Milch ganz weich gekochter

ter Reis wird nebst einem halben Pfunde gestoffenen mit Rosenwasser vermischten Mandeln, drey Hände voll geriebener Semmel, 6 Eyern, einem Viertelpfunde Zucker und eben so viel zerschmolzener Butter wohl durcheinander geschlagen, und davon eine Torte gebacken.

### 11. Auf andre Manier.

Auf 12 Loth gequollenen Reis wird im Durchschlag einigemal kalt Wasser durchgossen; wann alles Wasser abgelaufen ist, werden die feingeschnittene und obgedachte Schalen von 5 Citronen, desgleichen der aus dieselben gedrückte Saft, nebst 1 Pfund Zucker dazu und wohl damit gerührt; dann wirds wie vorhin gebacken.

### 12. Wienertorte.

Von 8 Eyern, ein Pfund Butter und ein halb Pfund Zucker wird ein fester Teig gemacht, in solche Stücke geschnitten, und ausgerollt, als man die Torte groß haben will; wann man 6 oder mehr solcher messerrückendicke Platten ausgeschnitten hat, bäckt man sie gar. Dann wird die eine Platte mit eingemachten Kirschen,  
die

die andre mit Aprikosen, die dritte, vierte, fünfte und sechste, jede mit anderm Eingemachten belegt, und dann eine Platte immer mit der andern, und oben mit einer leeren Platte bedeckt. Je höher sie auf einander gesetzt wird, je delikater wird sie. Dann bestreicht man sie oben und auf der Seite herum, mit geriebenen und mit Eyerweiß und Citronensaft angemachten Zucker, belegt die Torte oben mit Confituren nach Belieben, und setzt in der Mitte eine halbe eingemachte Citrone, läßt's betrocknen, und garnirt die Torte mit Citronenscheiben von Oblaten.

### 13. Citrontorte.

Von 8 Citronen werden die Schaalen in Wasser gar gekocht, und durch einen Durchschlag getrieben; dazu nimmt man in Milch geweichte und wieder ausgedrückte Semmel, nebst 3 Eyerdottern, ein wenig Salz, einen halben Pfund Zucker, einem viertel Quart guten Wein, den Saft von 4 Citronen und rührt's wohl durch einander. Man treibt einen guten Zuckerteig fein dünne aus, belegt die Tortenpfanne damit, und gießt die Citronenmasse drauf, belegt die Torte mit einem aus-

geschnittenen Deckel von dem nemlichen Teige, und backt sie gar.

#### 14. Baumtorte.

Man reibt ein Pfund abgeseigte Butter zu Obers, rührt da hinein, ein Pfund Zucker, ein Pfund Mehl, 16 Eyer und die Schale von einer Citrone. Wenns recht durchgearbeitet ist, wird davon etwas in die Tortenpfanne obugesähr 1 Messerrücken dick gegossen, dann im Ofen oben braun gebacken; wieder so dick von der Masse drauf gegossen und braun gebacken, und so verfährt man so lange, als Masse vorrätzig ist.

#### 15. Citronattorte.

Man nimmt den Rindermark aus zwey Weinknochen, und von zwey oder drey Kälbern die blanchirte Kalbsmilch, 3 ganze Eyer, und 3 Dotter, ein halb Pfund Citronat, etwas Rosen- oder Orangenwasser, Salz, Pistacien, Zucker, Zimmt, Nelken und etwas spanischen Wein, welches alles gut gehackt, und wohl durcheinander gestossen, in guten Butterteig wie eine Torte eingemacht, und gar gebacken wird.





baraus wird. Dann wird die mit Butter bestrichene Tortenpfanne mit Butterteig belegt, die Masse drauf gegeben, und gebacken.

### 19. Auf eine andre Art.

Zu den ganz klein gestoffenen Mandeln nimmit man 10 Eyerdotter, von 2 Eyern das Weiße, Zucker, ein wenig Rosen- oder Drangewasser und ein halb Quart Obers, und stößt alles fast zu Schaum. Dies thut man mit geriebener Semmel in einen Topf, und rührt mit einem Psunde geschmolzener Butter durcheinander. Von mürbem Teig macht man den Boden in der Tortenpfanne, giebt die Mandelmasse drauf, überlegt oben mit schmalen Streifen vom nemlichen Teige, und läßt backen.

### 20. Pistacientorte.

Wird wie die Mandeltorte zubereitet.

### 21. Spinattorte.

Wenn der Spinat im Wasser genug gekocht hat, wird im Durchschlag mit der Kelle das Wasser rein ausgedrückt, wenn er ganz klein

Klein gehackt ist, wird er mit frischer Butter, Citronat, Corinten, Zucker und ein wenig Muscatenblumen, auch nach Belieben mit etwas Obers ein wenig gesotten. Mit Butterteig wird davon eine Torte in der Tortenpfanne gemacht, und oben belegt, gebacken.

### 22. Brodtorte.

Für einen Groschen oder mehr, weißes Brod wird ganz klein gerieben, mit 16 Eiern, halb gelb und halb weiß, jedes besonders, nebst 1/2 Pfund Corinten, so vielem Zucker, Citronenschaale, Orangen- oder Rosenwasser und einem viertel Quart Obers durcheinander geschlagen. Auf Butterteig wird das angerührte Brod in der Tortenpfanne gebacken.

### 23. Citronentorte.

Von 6 bis 7 Citronen wird die abgeschälte dünne Haut in feine Scheibchen geschnitten; die dicke Schaale wird dann ganz fein geschnitten in Wasser gekocht, damit das Geile davon geht. Zu beiden Schaalen mengt man ein Pfund Zucker, 8 Loth Citronat, 8 Loth ganz fein geschnittene Mandeln und ein halb Loth

Zimmt, wohl durcheinander. Auf Butterteig  
wirbs gebacken.

#### 24. Mandeltorte.

Ein und ein halb Pfund süsse und ein halb  
Pfund bittere Mandeln, werden ganz klein ge-  
hackt, und mit 40 Eyerdottern in der Reibe-  
sarte recht wohl untereinander gerieben. Von  
den 40 Eiern wird das Weisse zu Schaum ge-  
schlagen; wovon die Hälfte, nebst 10 Loth  
Reismehl und einer abgeriebenen Citronenschaa-  
le, mit den Mandeln recht durcheinander ge-  
rieben, in die Form gegeben und gebacken wird.  
Von einem halben Pfunde Zucker, auch dem  
übrigen Eyrweiß-Schaum, etwas Reismehl  
und dem Saft einer Citrone wird ein Guß ge-  
macht, welcher, wann die Torte gebacken ist,  
drüber gegossen, mit buntem Zucker bestreut  
oder mit eingemachten Früchten belegt wird.

#### 25. Torte von eingemachten Früchten.

Man formirt von Butterteig die Torte,  
und nimmt, von welcher Art Eingemachtem es  
sey, ein halb Pfund dazu.

26. **Aepfeltorte.**

Eine halbe Meze geschälte und scheidicht geschnittene Aepfel, werden mit 4 Loth Zucker Citronat, 1 Quintchen Zimmt, 4 Loth Mandeln und eben so viel kleine Rosinen vermengt, und in Butterteig gebacken.

27. **Aepfeltorte auf andre Art.**

Zu den geschälten in 4 Stücken geschnittenen Aepfeln taucht man ein Stück Zucker in Wasser, legt die Aepfel in einer Castrolle oben drauf, und läßt sie, ohne sie umzurühren gar kochen. Wann sie ganz kurz eingekocht sind, werden sie klein gerührt, und kalt in Butterteig gemacht.

28. **Torte von eingemachten oder frischen Quitten.**

Die frischen Quitten werden wie die Aepfel zubereitet, auffer, daß ein wenig mehr Wasser, wenn sie kochen, dazu gegossen werden muß.

29. **Torten von eingemachten oder frischen Kirschen.**

Wenn aus den frischen Kirschen die Steine

gebrochen sind, werden sie mit Zucker auf Kohlfener aufgekocht, so lassen sie ihren Saft von sich. Dann werden die Kirschen mit der Schaumfelle ausgenommen, und der Saft wird zum Syrup ganz kurz eingekocht. Hiezu werden die Kirschen wieder hineingegeben; wann es kalt ist, wird damit die von Buttermig gemachte Torte gefüllt.

30. Himbeertorte.

31. Erdbeertorte.

32. Johannisbeertorte.

33. Stachelbeertorte.

34. Weintraubentorte.

Alle diese Torten werden wie die Kirchtorte zubereitet.

35. Sächsische Torte.

Ein Pfund süße und 2 Loth bittere Mandeln werden mit Eiweiß recht fein gestossen, und mit einem halben Pfunde Zucker in einer Castroll auf gelindem Feuer so lange gekocht, bis es sich vom Boden löst; dann wirds mit einem Viertelpfunde gestossenen Zucker und etwas Mehl auf ein Bret ausgeknätet, Finger,  
dick

dick ausgerollt, und auf ein mit Butter bestrichenes Papier sehr gelinde gebacken. Geriebene Semmel wird indeß in Obers gekocht, auch einige Eyerdotter, nebst Zimmt, Zucker und abgeriebene Citronenschale dazu gerührt; dann wird diese Masse messerrückendick über die Torte gestrichen, Eyweißschnee drüber gegeben, Zucker drauf gestreut, und eine glühende Schaufel drauf gehalten.

### 36. Aepfeltorte en Compot.

Die ungeschälten Aepfel werden mitten durch, und die Kernhäuser herausgeschnitten; dann werden sie auf dem Rost gar gemacht. Von einem in Wasser getauchten Stück Zucker, wird ein Syrup gesotten. Denen auf dem Rost gebratenen Aepfeln, wird die Schelße abgezogen; und so werden sie ganz, auf dem von Buttermertig in die Tortenpfanne gelegten Boden rangirt, der Syrup drüber gegossen, und ein kleiner Rand herum gemacht. Wenn die Torte halb gar gebacken ist, wird noch etwas Zucker über die Aepfel gerieben, und dann vollends gar gebacken.

## 37. Prunellentorte.

Die kleingeschnittenen Prunellen werden mit Corinten, Zucker, geriebener Semmel, einem Rößel Wein und so viel Wasser gar gekocht. Wenn sie wieder kalt sind, wird die Buttermilchtorte damit gefüllt und gar gebacken.

## 38. Pflaumentorte.

Wird wie vorige zubereitet.

Von allen hier angeführten Tortenmassen, kann man auch kleine Torten füllen und in mit Butterteig belegten Formen backen.

## 39. Makaronen - Torte.

Man nimmt drey Viertelpfund süße und ein Viertelpfund bittere Mandeln, brühet sie ab, und stößet sie gröblich, schneidet etwas Citronat in kleine Würfel, schlägt von 6 recht frischen Eiern das Weiße zu einem steifen Schaum, nimmt ein halb Pfund geriebenen und durchgeseibten Zucker, nebst den Mandeln, und den Citronat dazu, schüttet ganz fein gehackte Citronenschale und gestossenen Zimmt, von jedem ein halb Loth hinein, und rührt alles wohl durcheinander; dann streicht man es  
wie

wie einem halben Finger dicke in einer Tortenpfanne auf ein Papier, welches vorher mit kalter Butter beschmieret worden, backt es, bis es braunlich wird; es muß aber nur bey gelinden Feuer gebacken werden.

#### 40. Krafttorte.

Man nimmt 9 ganze Eyer und von 4 Eiern das Gelbe, drei Viertelpfund geriebenen Zucker, schlägt die Eyer und den Zucker so, daß es zu Schaum wird. Hierein giebt man allmählig ein und ein halb Viertelpfund Mehl, und rührt es recht durch einander; rühret von 2 Citronen die abgeriebene Schale, ein halb Pfund in kleine Würfeln geschnittenen Citronat, etwas abgebrühete und gestoffene süße Mandeln, gestoffenen Zimmt und Muskatblumen von jeden gleichviel hinein, aber etwas mehr gestoffene Cardamome. Dieses rührt man recht durcheinander; dann wird die Tortenpfanne oder eine Forme mit ein wenig kalter Butter ausgeschmieret, der Teig hinein geschüttet, und allmählig gebacken. Wenn man mit einem Messer in der Mitte hineinsieht, und es hängt nichts mehr an dem Messer; so ist sie gut.



## 41. Ertoffeltorte.

Zu drey Pfund Ertoffeln gehören 24 Eyer, 2 Pfund Zucker und die abgeriebenen Schaaalen von 3 Citronen. Wenn die Ertoffeln gar doch nicht weich gekocht sind, so werden sie auf einem Reibeisen gerieben. Das Gelbe von den Eiern wird mit dem gestoßnen Zucker und den Citronenschaaalen, in einem tiefen Gefäß, durcheinander geklopft; zulezt werden die geriebenen Ertoffeln mit darunter gerührt; und wenn die Forme bald in den Ofen kommen soll, wird das zu Schnee gepeitschte Eyerweiß hineingegeben. Die Forme wird fett mit Butter geschmiert, so im Ofen, oder in einer Tortenpfanne gebacken; und zwar eine gute Stunde. Die Tortenpfanne wird nicht eher aufgemacht bis die Torte gar ist, sonst fällt sie wieder.

## 42. Eiertorte.

Es wird ein halb Pfund gut ausgewaschne, und wieder getrocknete Butter zu Obers gerieben; dann wird nach und nach das Gelbe von 24 Eiern, unter beständigem Rühren hineingegeben. Ist dieß geschehen, schüttet man 3 Loth gestoßnen Zucker und das Abgetriebne von  
2 Cit.

2 Citronen hinzu. Nun schlägt man von 2 Eiern das Weiße zu einem steifen Schaum, und rühret es endlich auch hinein. Ehe dieß gerührt wird, hat man einen Buttermig gemacht, legt davon einen guten Boden in die fett ausgeschmierte Tortenpfanne, gießt das Gerührte darauf, und backt es sehr langsam.

#### 43. Aprikosentorten.

Die Aprikosen werden geschält, die Steine herausgenommen, und mit eben so viel Zucker, als sie wiegen, gerührt und dicke gekocht. Wenn man die Frucht haben kann, wird sie so eingemacht. Will man sie gebrauchen, nimmt man ein Pfund von dem Eingemachten, giebt das Weiße von 15 Eiern hinzu; wie auch das Abgetriebene von einer Citrone, reibt es in einer tiefen irdnen Schüssel mit der Reibekeule auf zwey Stunden. Dann legt man einen mürben Zucker, oder einen Buttermig in die Tortenpfanne, giebt das Geriebene hinein, und backt sie bey nicht gar zu rascher Feuer.

#### 44. Melonentorte.

Die Melonen werden geschält, in Stücke  
ge-

geschnitten, in Wein mürbe gekocht, mit Zucker, Zimmt und gestoßnem Zwieback vermischt, und kalt gemacht; Dies wird gewöhnlich auf einen mürben Teig gebacken, nachher mit Zucker und Orangewasser glaciret, und zu Tische getragen.

#### 45. Kirschtorte.

Hiezu nimmt man am liebsten von der grossen Art gute saure Kirschen, nimmt mit einer Feder die Steine heraus, und läßt die Kirschen mit einem guten Theil Zucker so lange kochen, bis der Saft herausgeht: dann nimmt man sie mit einem Schaumlöffel heraus, und läßt den blossen Saft mit ein wenig gestoßnem Zwieback, Zimmt, und abgeriebenen Citronen kurz einkochen, giebt dann die Kirschen wieder hinzu, und läßt sie noch einmal damit aufkochen, wenn sie abgekühlt sind, giebt man sie auf den dazu verfertigten Tortenteig.

#### 46. Kirschmüsstorte.

Das Kirschmüsst wird mit Wein, Zucker, abgeriebenen Citronen, Melken und Zimmt ab-

ge.

gerieben, und wenn es dünne genug ist, auf den Tortenteig gelegt und gebacken.

#### 47. Torte auf englische Art.

Man nehme ein Pfund Mehl, ein Pfund gestoßnen Zucker, und 15 Eyer; die Hälfte des Eyweißes läßt man aber hinweg, und die Eyer müssen wohl eine halbe Stunde lang gequirlt werden. Dann nimmt man erst den Zucker, hierauf das Mehl hinzu, schlägt es beständig mit einem Löffel durcheinander, nimmt ferner ein wenig Rosenwasser, ein paar Löffel voll Reismehl, und etwas Fenchel hinein. Der Teig muß so dick seyn, daß man ihn mit einem Löffel herausnehmen kann. Die Forme wird mit zerlaßner Butter bestrichen, und von dem Teig halb voll gemacht, in den Ofen gesetzt, und hellgelb gebacken.

#### 48. Champignon = Torte.

Wenn die Champignons geweicht haben, und rein gemacht sind, hackt man sie ganz klein, und rührt sie mit etwas süßem Obers, gestoßnem Zwieback, Zucker, eingemachter Citronenschale, und einem Stück frische Butter auf dem

dem Feuer ab, bis es anfängt dick zu werden; dann läßt man es auskühlen, und füllt eine Torte damit.

#### 49. Choccoladen - Torte.

Erstlich rührt man das Weiße von sieben Eiern zu einem Schaum, dann wird ein halb Pfund gestoßner Zucker, und eben so viel Mandeln dazu gegeben, diese letztern, welche fein gestossen sind, müssen so lange, wie bey einer Mandeltorte gerührt werden. Zulezt wirft man ein halb Pfund geriebne Chokolade, und geriebene Citronenschaale hinein, und backt es wie eine Mandeltorte.

#### 50. Schweizertorte für 12 Personen.

Man rührt ein Pfund abgeklärte Butter zu Schaum, schlägt nach und nach 15 Eigelb hinzu, das Weiße davon verwahret man mit 1 Pfund Zucker, 1 Loth gestoßnen Zimmt, von 2 Citronen die Schaale, wie auch 58stel Pfund getrocknetes und fein gestoffenes schwarzes Brod durch ein enges Pudersieb hinzu, das Eyweiß schlägt man zu starkem Schnee, und rührt es unter die Masse; alsdann bestreicht man eine  
 Forme

Forme oder ein Castrol mit Butter, legt sie mit Papier aus und backt es. Der Ofen muß aber unmäßig heiß seyn, auch sind fünf Viertelstunden hinreichend, die Torte gar zu backen. Dann läßt man sie etwas erkalten, stülpet sie um, und nimmt das Papier davon, alsdann macht man von 1/4 Quart sauern Flott und 2 Eyer gelb einen Guß, überzieht die Torte damit, und streuet nachher gehackten Pistation darüber, und läßt sie im Ofen anziehen, daß der Guß trocken wird; dann läßt man sie kalt werden und servirt sie. Man kann diese Masse auch in grossen papiernen Kapseln in 4 bis 5 Theilen backen, und ein halb Maas sauern Flott mit 4 Eyer gelb und 2 Loth Zucker auf dem Feuer abrühren; dann streicht man zwischen jeden Kuchen wie ein Messerrücken dicke davon, setzt sie zusammen und bestreicht sie mit einem gewöhnlichen Zuckerguß und garnirt sie mit eingemachten Früchten.

### 51. Gemfertorte.

Man rührt 1 Pfund Butter mit 8 ganzen Eiern und 6 gelben gut ab, nimmt nachher 1/4 Pfund fein gestofne Mandeln und 1/2 Pfund Mehl dazu, wie auch von 12 hart ge-

Loth

kochten Eiern die Dotter recht fein gestossen,  
 darunter gerührt, nebst 1 Pfund Zucker, von  
 2 Citrouen die Schaale auf Zucker abgerieben,  
 und etwas gestossenen Cannel. Wenn alles  
 gut durcheinander gerührt worden, bestreicht  
 man 2 recht rein gepuzte Backbleche mit Wachs,  
 wischet sie sauber wieder ab, streicht von der  
 Masse 5 bis 6 dünne Kuchen auf, so groß als  
 die Lorte werden soll, dann läßt man sie in  
 einem verschlagenen Ofen baken, schneidet sie  
 dann vom Bleche los, wenn sie noch warm  
 sind, dann schlägt man 6 Eyer gelb in eine  
 Castrol, nimmt 4 Loth Zucker und etwas Can-  
 nel dazu, wie auch 1/2 Quartier recht dicken  
 sauern Flott, rührt es auf dem Feuer ab, und  
 läßt es kalt werden. Dann setzt man die Ku-  
 chen übereinander, streicht von dem sauern  
 Flott einen guten Messerrücken dicke zwischen  
 jeden Kuchen, darauf läßt man für 9 Kreuzer  
 rothen Flor in Wasser ausziehen, kocht ihn  
 kurz ein, nimmt dazu 1/4 Pfund abgeschälter  
 und fein geschnittener Mandeln, rührt sie recht  
 im Castroll um, daß sie etwas roth werden,  
 nimmt so viel angerührten weissen Zuckerguß  
 dazu, daß man es bequem streichen kann, rührt  
 es recht gut darinn um, bis die Farbe der  
 Pfirsich.

Pfirsichblüthe ähnlich sieht. Wenn die Torte rund umher gleichgeschnitten ist, überzieht man sie ganz mit dieser hellrothen Masse, setzt sie in den verschlagenen Ofen und läßt sie trocknen, dann läßt man sie kalt werden, richtet sie an, und giebt sie zur Tafel.

### 52. Natürliche Kirschtorte.

Man macht unten ein Blatt von Butterteig, so groß als die Torte werden soll, schneidet einen halben Finger breiten Rand und legt ihn bei Seite, dann belegt man das Blatt mit eingemachten Kirschen, läßt aber den Rand anderthalb Finger breit bloß, darauf schneidet man mit dem Backrade schmale Streifen von Butterteig, belegt die Kirschen kreuzweise damit, so, daß zwischen jeder schmalen Streife so viel Oefnung bleibe, als ohngefähr die Streifen breit sind; man muß sie aber ordentlich einflechten, so daß immer eine Streife über die andre herkreuzt. Dies nennt man Bänderen; dann bestreicht man den Rand mit geklopften Ey, legt die zurückgelegten anderthalb Finger breiten Streifen Butterteig auf den Rand, drückt ihn behutsam auf die Bänder fest, bestreicht



den Rand, wie auch das Bandirte mit geklopftem Ey, schneidet mit einem scharfen Messer den Rand egal gleich, und bäckt die Torte im Ofen gar. Wenn sie eine schöne Farbe hat, glacirt man sie mit Zucker, läßt sie kalt werden, nimmt das Papier darunter weg, und richtet sie an. Wohl zu merken ist, daß der Buttermeyg niemals an den Seiten, wo er abgeschritten ist, bestrichen werden darf, sonst kann er nicht aufgehen; daher man sich bey dem Bestreichen in Acht zu nehmen hat.

### 53. Torte de Mille-feuilles.

Man macht einen guten Buttermeyg, rollt ihn aus wie einen Messerrücken dicke, schneidet sechs Stück runde oder ovale Kuchen nach der Facon der Schüssel, worauf sie angerichtet werden soll. Man kann auch nach Belieben jeden Kuchen einen Strohhalm breit kleiner schneiden, als den vorhergehenden, damit die Torte etwas spitzig zulaufe. Diese Kuchen legt man auf Papier, sticht mit der Messerspitze einigemal auf jedem Kuchen umher, daß sie nicht im Ofen Blasen ziehen, dann zieht man sie auf ein Backblech, setzt sie in den heißen Backofen und bäckt sie gahr; dann nimmt man sie her.

heraus, belegt den untersten Kuchen mit eingemachten Kirschen, oder mit Kirschmarmelade, deckt einen darauf und belegt denselben mit eingemachten Johannisbeeren, oder auch mit Johannisbeeren-Gelee, dann legt man wieder einen Kuchen darauf, belegt denselben mit Aepfel- oder Aprikosenmarmelade, und continuirt so, bis sie alle aufgesetzt sind. Auf den obersten legt man nichts; dann bestreicht man die Torte mit weissen Zuckergeist, und garnirt sie mit couleurten Zuckerguß so sauber als möglich. Man kann auch den besten Kuchen, ehe er gebacken wird, faconirt ausschneiden, nachher mit geklopftem Ey bestreichen, und wenn er gebacken, im Ofen mit Zucker glaciren; dann deckt man ihn oben auf die obere Schicht eingemachtes, so daß dasselbe durch das Ausgeschnittene durchscheinet, und bestreicht dann blos den Rand der Torte mit Zuckerguß, läßt ihn trocken werden, und richtet die Torte an.

#### 54. Torte Marmoree.

Man schlägt von 24 Eiern das Weiße zu starkem Schnee, giebt das Gelbe dazu, und 3/4 Pfund fein gestossenen Zucker, nebst 1/2 Loth fein gestossenen Cannel und von zwei Eit-

ronen die Schaal auf Zucker abgerieben, schlägt es gehörig untereinander, und giebt dann 3/4 Pfund Mehl dazu, stößt nachher einige Hände voll Spinat im Mörser, preßt den Saft davon durch ein Haartuch auf einen zinnernen Teller, setzt ihn zugedeckt auf gelinde Kohlen, oder in einen warmen Backofen, und läßt ihn sich zusammenziehen, giebt ihn dann auf ein umgekehrtes Haarsieb und läßt das Wasser davon ablaufen, daß nur die dicke Matte davon zurück bleibt, giebt die Matte dann in ein kleines Geschirr, nebst 1/4 Pfund recht fein gehackter Pistatien, und 1/5 der angeschlagenen Masse, rührt es gut durcheinander, und setzt es zurück, alsdann 1 Loth Tournisol in Wasser ausgekocht, den Sior gut ausgedrückt, und das roth gewordene Wasser auf gelindem Feuer eintrocknen lassen, dann 1/4 Pfund fein gestoffene Mandeln, und 1/2 der angeschlagenen Masse in das kalt gewordene rothe Castroll gegeben, und die angelegte Farbe mit einem Löffel mit dieser Masse losgerührt, daß sie roth davon wird; dann vier Loth Chocolade fein gerieben und mit der Hälfte von der noch vorrätigen Masse klar gerührt, so daß man dann vier Couleuren von oben beschriebener Masse hat. Aldenn nimmt man

man einen ovalen oder viereckigten blechernen Rand oder Form, legt ihn mit Butter bestrichenen Papier aus, und giebt dann mit einem Löffel von bezeichneter Masse eine Couleur um die andre darein, wobei man so viel möglich darauf achtet, daß es so untereinander komme, damit es einem couleurten Marmor gleiche, setzet die Form auf ein Blech in einen gelinden heißen Ofen, und läßt es eine gute Stunde backen, alsdann nimmt man es heraus, läßt es kalt werden, stülpet es um, und macht das Papier ab, dann schälet man den Kuchen so dünne als möglich rund umher ab; dieß thut man aber nicht eher, bis kurz vor dem Anrichten, legt die Torte auf die Schüssel, und garniret kleine Backeren darum. Man kann diese Masse auch eben so in zwey hohen Formen backen, welche eins aufs andre gesetzt, obungefähr die Form eines Zuckerhuts haben; wenn sie dann gahr gebacken ist, schneidet man die Kuchen, daß sie das Ansehen einer Marmorsäule oder Pyramide erhalten.

### 55. Biscuittorte.

Man nimmt 18 Stük Eyer, anderthalb Pfund feinen Zucker, und 3/4 Pfund feines Mehl

Mehl oder Puder, giebt den gestoffenen und fein gesiebten Zucker in ein Castroll, nebst etwas auf Zucker abgeriebene Citronenschale, schlägt das Gelbe von den 18 Eiern hinzu, und rührt es so lange, bis die Masse ganz dicke und weiß geworden ist, dann schlägt man das Eyweiß zu einem starken Schnee, rührt ihn darunter, zuletzt streut man das feine Mehl, oder den Puder nach und nach hinein, schlägt die Masse gut durcheinander, legt eine blecherne Biscuitforme inwendig mit Papier aus, das mit Butter bestrichen worden, und giebt sie etwas über die Hälfte voll, läßt sie in einem verschlagenen Ofen anderthalb Stunde backen, dann nimmt man sie heraus, läßt die Torte etwas darin erkalten, nimmt sie dann heraus, und macht das Papier davon los, darauf bestreicht man die Seite, welche oben gelegt werden soll, mit einem weissen Zuckerguß, und legt sie mit Confituren so schön aus, als möglich, richtet sie an, und giebt sie zur Tafel.